



12 – DESCRIÇÕES DAS ATIVIDADES

Atividade I - Acolhimento das demandas sempre que solicitadas.

Beneficiários: 210 acolhidos.

Profissionais envolvidos: Assistente Social, Psicólogo, Coordenador, Educador / Monitor.

Horário: 24 horas

Objetivo:

Garantir aos acolhidos, conforme previsto no Sistema Único de Assistência Social - SUAS, um ambiente seguro, salubre, habitável e com ambiência, onde sinta-se protegidos, tendo seus direitos básicos respeitados: alimentação, saúde, vestuário, educação, esporte, lazer, cultura, entre outros.

Descrição Detalhada:

São consideradas como necessidades básicas: dormitório, higiene pessoal, vestuário e alimentação, conforme descrito na Política Nacional de Assistência Social – PNAS, na definição de proteção integral. Estão estruturadas a partir do quanto preconizado no Estatuto da Criança e Adolescente – ECA, artigo 92, e das Orientações Técnicas dos Serviços de Acolhimento. Sendo assim a entidade prezará por respeitar a diversidade, a individualidade, a crença religiosa e a autonomia, considerando que é fundamental para o pleno desenvolvimento saudável de cada acolhida(o).

Metodologia:

O acolhimento será realizado em condições dignas, sendo preenchido, inicialmente, um instrumental que irá coletar dados iniciais (pessoais, informações referentes aos pertences trazidos, condições gerais de saúde, entre outros dados relevantes).

1. Apresentação da residência e dos demais acolhidos;
2. Apresentação das regras da casa e dos direitos e deveres dos acolhidos;
3. Entrega de material de higiene pessoal, roupas de cama, vestuários e demais pertences necessários para o uso pessoal do acolhido;
4. Ofertar 03 refeições diárias, balanceada e em condições higiênicas e sanitárias adequadas, com alimentos em quantidade e qualidade suficientes.

OBS: Será realizada a manutenção sempre que fizer necessário - Troca de portas, janelas, chuveiros, torneiras, rebocos, pintura, reposição de telhado e etc. Esse é um serviço que se faz necessário por conta de diversos conflitos que acontecem nas unidades onde os mesmos quebram portas, vaso de sanitários, janelas, torneiras, sujam as paredes, dentre outros.

2022 Guernara



Atividade II – Construir e atualizar o Plano Individual de Atendimento (PIA) de cada acolhido, de forma que estes sejam participativos na construção.

Beneficiários: 210 acolhidos

Profissionais envolvidos: Assistente Social, Psicólogo, Pedagogo, Tec. em Enfermagem E Coordenador Técnico.

Objetivo: Garantir a construção e atualização do PIA.

Descrição Detalhada

O referido documento será tratado como plano de trabalho que dará instrumentalidade para o desenvolvimento pessoal e social Dos acolhidos, respeitando a visão global e plena do ser humano. O instrumental deverá ser criado e alimentado em constante diálogo com o acolhido, sua família e rede de suporte socioassistencial.

Metodologia:

1. Elaborar Plano Individual de Atendimento;
2. Registrar eventos importantes na vida dos acolhidos.

OBS: - A Associação Clube de Mães do Lar Perolas de Cristo realizará 02 capacitações á equipe técnica para o melhor desenvolvimento das atividades, com troca de experiências entre as unidades.

Atividade III – Elaboração de relatórios técnicos qualificados.

Beneficiários: 210 acolhidos.

Profissionais envolvidos: Assistente Social e Psicólogo

Objetivo: Elaborar relatório sempre que necessário

Descrição Detalhada

Permite o encaminhamento de relatório aos órgãos judiciários, Central de Vagas, dentre outros, a fim de subsidiar decisões relacionadas a vida dos acolhidos.

Metodologia:

1. Elaboração de relatórios;
2. Encaminhar relatório ao Sistema de Garantia de Direitos, Central de Regulação de Vagas de demais órgãos quando necessário.

OBS: Acompanhamento da equipe técnica que fará estudo de caso emitindo um parecer positivo como apto para receber o auxílio moradia em especial. Após avaliação da equipe, o acolhido precisa atender alguns critérios estabelecido pela SEMPRE, como está trabalhando registrado ou informal, participar das atividades do abrigo.

Assinatura



Atividade II – Articulação e encaminhamentos aos serviços de outras políticas públicas setoriais e demais Órgãos do Sistema de Garantia de Direitos

Beneficiários: 210 Acolhidos.

Profissionais envolvidos: Assistente Social, Psicólogo.

Objetivo: Promover o acesso aos serviços de políticas públicas e demais Órgãos do SGD.

Descrição Detalhada:

São referentes a articulação com a Rede, de Saúde, Ministério Público, Defensoria, dentre outros. Vale lembrar que, faz-se necessário a articulação e parceria entre as políticas públicas municipal, estadual e nacional para alcançar êxito.

Metodologia:

1. Encaminhamento e acompanhamento de saúde nas unidades básicas próximas e também nas especialidades que se façam necessárias a cada acolhido;
2. Acompanhar a carteira de vacinação da criança e/ou adolescente, garantindo a continuidade das vacinas, dentre outras questões que se façam necessário;
3. Encaminhamento para retirada de documento, quando necessário.

Atividade III: Assembleia

Participantes: Acolhidos da Unidade

Carga Horária: 01 vez por mês ou sempre que necessário

Profissionais envolvidos: Assistente Social, Psicólogo, Coordenadores e Gestor

Metodologia: Atividade de interação pautada em discutir demandas, ações e avaliar rotina da Unidade. Respeitando as orientações de afastamento e evitando aglomerações, sendo uma roda conversas conduzidos por profissional de Psicologia e Serviço Social, obedecendo periodicidade conforme acordos estabelecidos com os usuários dos serviços. Essas oficinas proporcionar aos usuários do serviço espaços de reflexão e expressão a respeito da sua condição de vida.

Wesley Guemaraes



13 - ORÇAMENTOS

Gêneros Alimentícios

QUANT.	DESCRÍÇÃO	CARLOS ALBERTO		MURILLO		PRIMASA		MENOR PREÇO	
		V. Unt.	V. Total	V. Unt.	V. Total	V. Unt.	V. Total	V. Unt.	V. Total
600	FEIJÃO 1KG	5,63	3378	5,55	3330	5,5	3300	5,5	3300
350	ARROZ 1KG	2,73	955,5	2,65	927,5	2,5	875	2,5	875
250	MACARRÃO 500G	1,53	382,5	1,45	362,5	1,35	337,5	1,35	337,5
300	FARINHA 1KG	2,63	789	2,55	765	2,45	735	2,45	735
600	ACUCAR 1KG	2,13	1278	2,05	1230	1,95	1170	1,95	1170
1200	LEITE EM PÓ 400G	4,23	5076	4,15	4980	3,95	4740	3,95	4740
1200	LEITE LIQUIDO 1L	3,83	4596	3,75	4500	3,45	4140	3,45	4140
600	CAFÉ 500G	4,71	2826	4,65	2790	4,45	2670	4,45	2670
300	MASSA DE SOPA 500G	2,51	753	2,45	735	2,35	705	2,35	705
200	SAL 1KG	0,91	182	0,85	170	0,75	150	0,75	150
300	MUCILON SACHÉ 230G	4,81	1443	4,75	1425	4,35	1305	4,35	1305
100	MAIZENA 200G	3,11	311	3,05	305	2,95	295	2,95	295
100	MAISENA 500G	6,51	651	6,45	645	6,35	635	6,35	635
100	CREMOGEMA 200G	3,31	331	3,25	325	3,14	314	3,14	314
200	MARGARINA 250G	2,61	522	2,55	510	2,46	492	2,46	492
200	MARGARINA 500G	5,16	1032	5,1	1020	4,95	990	4,95	990
90	COCO RALADO 1KG	8,96	806,4	8,9	801	8,45	760,5	8,45	760,5
90	COCO RALADO 500G	4,61	414,9	4,55	409,5	4,45	400,5	4,45	400,5
90	COCO RALADO 100G	1,46	131,4	1,4	126	1,25	112,5	1,25	112,5
80	LEITE CONDENSADO 395G	3,76	300,8	3,7	296	3,55	284	3,55	284
80	CREME DE LEITE 200G	2,71	216,8	2,65	212	2,55	204	2,55	204
60	CHOCOLATE GRANULADO 150G	2,71	162,6	2,65	159	2,56	153,6	2,56	153,6
60	CHOCOLATE GRANULADO 500G	6,16	369,6	6,1	366	5,95	357	5,95	357
8	CHANTILLY 1L	17,05	136,4	16,99	135,92	16,35	130,8	16,35	130,8
100	GOIABADA 500G	3,75	375	3,69	369	3,55	355	3,55	355
50	MASSA DE PASTEL 300G	5,71	285,5	5,65	282,5	5,45	272,5	5,45	272,5
50	MASSA DE PASTEL 500G	7,61	380,5	7,55	377,5	7,35	367,5	7,35	367,5
50	MASSA DE PASTEL 1KG	14,11	705,5	14,05	702,5	13,96	698	13,96	698
600	BISCOITO MARIA/MAISENA 400G	4,16	2496	4,1	2460	3,95	2370	3,95	2370
600	BISCOITO CREAM CRAKER 400G	3,81	2286	3,75	2250	3,45	2070	3,45	2070
1000	PAO UNIDADE	0,36	360	0,3	300	0,21	210	0,21	210
60	CANJICINHA 500G	3,96	237,6	3,9	234	3,45	207	3,45	207
100	EXTRATO DE TOMATE 280G	2,66	266	2,6	260	2,45	245	2,45	245
100	MOLHO DE TOMATE 280G	1,33	133	1,25	125	1,16	116	1,16	116
100	MOLHO PRONTO 280G	2,07	207	1,99	199	1,85	185	1,85	185
100	MILHO VERDE 280G	2,43	243	2,35	235	2,26	226	2,26	226
100	ERVILHA 280G	2,43	243	2,35	235	2,26	226	2,26	226
100	SELETA 280G	2,43	243	2,35	235	2,26	226	2,26	226
100	CLORIFICO 100G	10,97	1097	10,89	1089	10,65	1065	10,65	1065
80	VINAGRE 500ML	1,93	154,4	1,85	148	1,76	140,8	1,76	140,8
80	VINAGRE 750ML	4,03	322,4	3,95	316	3,86	308,8	3,86	308,8
90	OLEO 900ML	7,23	650,7	7,15	643,5	7,06	635,4	7,06	635,4
80	TEMPERO PRONTO 300G	4,03	322,4	3,95	316	3,86	308,8	3,86	308,8
80	TEMPERO PRONTO 1KG	8,83	706,4	8,75	700	8,66	692,8	8,66	692,8
70	SOJA 1KG	5,53	387,1	5,45	381,5	5,36	375,2	5,36	375,2
300	CALABRESA 1KG	16,93	5079	16,85	5055	15,95	4785	15,95	4785
300	FRANGO 1KG	6,38	1914	6,3	1890	5,95	1785	5,95	1785
300	CARNE 1KG	22,13	6639	22,05	6615	21,96	6588	21,96	6588
300	FIGADO 1KG	12,18	3654	12,1	3630	11,95	3585	11,95	3585
300	PEIXE 1KG	12,13	3639	12,05	3615	11,96	3588	11,96	3588
300	BOFE 1KG	6,33	1899	6,25	1875	5,95	1785	5,95	1785

29/05/2020
Guimaraes



PLANO EMERGENCIAL

300	CHARQUE 1KG	32,48	9744	32,4	9720	29,95	8985	29,95	8985
300	ESPINHAÇO 1KG	10,08	3024	10	3000	9,95	2985	9,95	2985
300	TOICINHO 1KG	17,18	5154	17,1	5130	16,95	5085	16,95	5085
100	FATO MISTO 1KG	9,33	933	9,25	925	8,95	895	8,95	895
130	CARNE BOVINA 1KG	28,13	3656,9	28,05	3646,5	27,95	3634,8	27,95	3634,8
130	CARNE MOIDA 500G	8,18	1063,4	8,1	1053	7,95	1033,5	7,95	1033,5
130	CARNE MOIDA 1KG	12,38	1609,4	12,3	1599	11,95	1553,5	11,95	1553,5
150	COXA E SOBRECOXA 1KG	8,83	1324,5	8,75	1312,5	8,66	1299	8,66	1299
100	PLACA DE OVOS	10,13	1013	10,05	1005	9,99	999	9,99	999
150	SALSICHA 1KG	7,13	1069,5	7,05	1057,5	6,97	1045,5	6,97	1045,5
60	SARDINHA EM LATA125G	3,54	212,4	3,45	207	3,35	201	3,35	201
6	CAMARAO 1KG	41,09	246,54	41	246	39,95	239,7	39,95	239,7
100	CARNE DE HAMBURGUER 1KG	1,04	104	0,95	95	0,85	85	0,85	85
700	TECQUITOS DE FRANGO	1,69	1183	1,6	1120	1,52	1064	1,52	1064
60	LEITE DE COCO 200ML	1,79	107,4	1,7	102	1,35	81	1,35	81
30	LEITE DE COCO 500ML	2,94	88,2	2,85	85,5	2,76	82,8	2,76	82,8
25	AZEITE 200ML	4,79	119,75	4,7	117,5	4,35	108,75	4,35	108,75
15	AZEITE 500 ML	11,94	179,1	11,85	177,75	11,76	176,4	11,76	176,4
30	AZEITE DE OLIVA 200ML	10,72	321,6	10,63	318,9	10,54	316,2	10,54	316,2
15	AZEITE DE OLIVA 500ML	20,09	301,35	20	300	18,95	284,25	18,95	284,25
50	CALDO KNOR 6 CUBOS 57G	3,04	152	2,95	147,5	2,86	143	2,86	143
30	FUBÁ DE MILHO 500G	2,61	78,3	2,52	75,6	2,43	72,9	2,43	72,9
30	CONDIMENTO MISTO 100G	1,89	56,7	1,8	54	1,71	51,3	1,71	51,3
200	IORGUTE PLACA COM 6	5,24	1048	5,15	1030	5,06	1012	5,06	1012
200	BISCOITO RECHEADO 140G	2,69	538	2,6	520	2,45	490	2,45	490
100	BISCOITO RECHEADO 60G	1,64	164	1,55	155	1,46	146	1,46	146
100	GUARANA 2L	5,14	514	5,05	505	4,96	496	4,96	496
80	MASSA DE BOLO 1KG	4,99	399,2	4,9	392	4,64	371,2	4,64	371,2
80	MILHO DE PIPOCA 500G	5,14	411,2	5,05	404	4,96	396,8	4,96	396,8
80	ACHOCOLATADO 1 LITRO	7,89	631,2	7,8	624	7,71	616,8	7,71	616,8
600	REFRESCO 30G	1,49	894	1,4	840	1,31	786	1,31	786
60	FARINHA DE TRIGO S/ FER. 1KG	6,79	407,4	6,7	402	6,61	396,6	6,61	396,6
60	FARINHA DE TRIGO C/ FER. 1KG	6,74	404,4	6,65	399	6,56	393,6	6,56	393,6
100	QUEIJO RALADO 20G	4,34	434	4,25	425	4,16	416	4,16	416
250	CHOCOLATE EM PO 500G	5,69	1422,5	5,6	1400	5,45	1362,5	5,45	1362,5
300	FLOCOS DE MILHO 1KG	10,14	3042	10,05	3015	9,96	2988	9,96	2988
150	TOMATE 1KG	5,24	786	5,15	772,5	5,06	759	5,06	759
150	CEBOLA 1KG	7,19	1078,5	7,1	1065	6,95	1042,5	6,95	1042,5
150	PIMENTAO 1KG	5,56	834	5,47	820,5	5,38	807	5,38	807
100	MAÇÔ COENTRO	3,14	314	3,05	305	2,96	296	2,96	296
100	MAÇÔ ALFACE	3,14	314	3,05	305	2,96	296	2,96	296
100	MAÇÔ HORTELÃ	3,14	314	3,05	305	2,96	296	2,96	296
100	MAÇÔ SALSA	3,14	314	3,05	305	2,96	296	2,96	296
100	MAÇÔ CEBOLINHA	3,14	314	3,05	305	2,96	296	2,96	296
30	ALHO 1KG	25,14	754,2	25,05	751,5	24,96	748,8	24,96	748,8
250	ABOBORA 1KG	5,04	1260	4,95	1237,5	4,86	1215	4,86	1215
250	BETERRABA 1KG	4,94	1235	4,85	1212,5	4,76	1190	4,76	1190
250	BATATA DO REINO 1KG	5,34	1335	5,25	1312,5	5,16	1290	5,16	1290
250	CENOURA 1KG	5,24	1310	5,15	1287,5	5,06	1265	5,06	1265
250	CHUCHU 1KG	3,54	885	3,45	862,5	3,36	840	3,36	840
250	REPOLHO 1KG	6,29	1572,5	6,2	1550	6,11	1527,5	6,11	1527,5
150	LIMÃO 1KG	3,64	546	3,55	532,5	3,46	519	3,46	519
150	MAÇÂ 1KG	7,57	1135,5	7,49	1123,5	7,4	1110	7,4	1110
300	BANANA 1KG	6,23	1869	6,15	1845	6,06	1818	6,06	1818
200	LARANJA 1KG	7,23	1446	7,2	1440	7,11	1422	7,11	1422
300	MAMÃO 1KG	5,98	1794	5,95	1785	5,8	1740	5,8	1740
300	MELANCIA 1KG	1,48	444	1,45	435	1,3	390	1,3	390
300	QUIABO 1KG	7,38	2214	7,35	2205	7,2	2160	7,2	2160
TOTAL		726,89	R\$ 126.091,04	718,47	R\$ 124.433,17	698,29	R\$ 120.290,10	698,29	R\$ 120.290,10

Guimaraes