



SISTEMA DE CONVÊNIOS - SISCONV

ADITAMENTO Nº 01 DO PLANO DE TRABALHO Nº 000403			
1. DADOS GERAIS DO PROPONENTE			
Órgão/Entidade Proponente: ASSOCIAÇÃO DE APOIO AS MULHERES PORTADORAS DE CÂNCER			CNPJ: 08.742329/0001-30
Endereço: RUA WENCESLAU BRAS , 374			
Cidade: MANAUS	UF: AMAZONAS	CEP: 69040-200	Telefone: (92)3238-5337
Conta-Corrente: 496472	Banco: 237	Agência: 22390	Praça de Pagamento: Manaus
Nome do Responsável: ADELAIDE MACHADO PORTELA			
CI/ Órgão Expedidor: 00888775822 / DETRAN - AM			Data Emissão CI: 06/05/2015
Cargo: PRESIDENTE			CPF: 13563998272
Endereço do Responsável: EDIFICIO BARÃO DO RIO NEGRO , 202			
Cidade: MANAUS	UF: AMAZONAS	CEP: 69037-000	
E-mail: lreginasousa@bol.com.br			Telefone: (92)3238-5337

2. DADOS DA INSTITUIÇÃO CONCEDENTE
Nome: FUNDO ESTADUAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL - FEAS
CNPJ: 01.079.142/0001-59

Endereço: MANAUS	Município: MANAUS	CEP: 69000000
-------------------------	--------------------------	----------------------

3. Nº PLANO DE TRABALHO:	Nº Aditamento	Tipo Aditamento	Período de Execução	
			Início	Término
000403	01	3 - DATA/VALOR	16/07/2019	16/06/2020
Valor Global Plano de Trabalho (R\$)	Contrapartida Financeira Plano de Trabalho (R\$)	Contrapartida de Bens e Serviços Plano de Trabalho (R\$)	Valor de Repasse Plano de Trabalho (R\$)	
379.400,00	0,00	0,00	379.400,00	
Valor Global Plano de Aditamento (R\$)	Contrapartida Financeira Aditamento (R\$)	Contrapartida de Bens e Serviços Aditamento (R\$)	Valor de Repasse Aditamento (R\$)	
142.275,00			142.275,00	

Título do Projeto

Garantir direitos e acesso a cidadania

Identificação do Objeto

Durante a execução do projeto serão ofertadas a 25 mulheres acolhidas e as suas respectivas acompanhantes a habitabilidade durante a permanência destas, em condições de salubridade, segurança, conforto, respeito as diversidades de ciclo de vida, religião e orientação sexual; acesso a alimentação adequada com a oferta de 6 refeições por dia dentre elas: desjejum e lanche matutino, almoço, lanche vespertino, jantar e ceia a fim de garantir o progresso no tratamento, atendimento psicossocial com escuta qualificada, terapia grupal e individual com o objetivo de fortalecer os vínculos familiares rompidos ou fragilizados, garantir a autonomia das usuárias de acordo com as suas habilidades e limitações

4. JUSTIFICATIVA DA PROPOSIÇÃO

O Lar das Marias está localizado na área urbana, zona Oeste de Manaus, à Rua Loris Cordovil nº 01 no bairro Alvorada I, esquina da Avenida Dom Pedro, Bairro Dom Pedro I, onde em maio de 2019 completou-se 13 anos. O público alvo são mulheres em situação de vulnerabilidade social, com idade a partir de 18 anos, procedentes do interior do estado do Amazonas. Essas mulheres passam por fragilidades de saúde, vez que estão acometidas por neoplasia, ausência de renda, e moradia na cidade dentre outras incidências que precisam se deslocar dos seus locais de residências, devido à ausência de serviços especializados de saúde. Possuem baixa escolaridade, de tal modo que 17% têm apenas o ensino fundamental incompleto, seguido de 6% com Ensino Médio e os iletrados que juntos formam 77%, situação preocupante, pois, sabe-se que as limitações culturais influem no acesso ao mercado de trabalho. Na ocupação referida 41 % desenvolvem atividades de agricultura de subsistência, seguidos das sem atividade remuneradas que se referem ser do lar com 37%, e os servidores públicos (1%), cujas rendas atingem na sua maioria 49% até 01 salário mínimo, as beneficiárias que possuem renda proveniente de aposentadoria e pensão, com (17%). A maioria dessas mulheres são responsáveis pelo sustento familiar, e em detrimento da neoplasia as condições de sobrevivência dificulta o acesso ao mercado de trabalho e graças aos benefícios assistenciais, que deve servir como complemento da renda, torna-se o único recurso para garantir a sustentabilidade do contexto familiar precarizando ainda mais a qualidade de vida das usuárias. Dentre as principais dificuldades de acesso aos serviços públicos, destaca-se a ausência de serviços especializados para o tratamento oncológico, mas são inúmeras as dificuldades de acesso a rede de serviços de saúde, emprego e renda, educação, transporte, acesso a internet, etc. O público alvo 98% estão inseridos no CADUNICO, no que tange as usuárias, são prioritariamente provenientes de programas sociais como o Programa Bolsa Família (47%), BPC (36%), aposentadoria (17%) , realidade típica da população interiorana em nossa região. Essa população do interior do estado, reside em sua maioria na área urbana do município de origem, razão pela qual se observa melhores condições de moradia em relação às provenientes de área rural. O objeto solicitado visa dar continuidade aos serviços já ofertados pela instituição, pela necessidade preeminente de atender mulheres, em condições de fragilidades de saúde no acolhimento/segurança de acolhida, em padrões de qualidade; com contratação da equipe técnica e demais profissionais como: assistentes sociais, psicóloga, nutricionista, coordenador de projetos, assistente administrativo, auxiliar serviços gerais, cozinheira, secretaria e vigilantes para o atendimento qualificado; recursos materiais de consumo para a manutenção da casa, para as oficinas e terapias com vistas ao desenvolvimento ao convívio grupal e social; nortear e encaminhar para a rede de serviço locais com retorno satisfatório, apoio e orientação na função protetiva, inserção em projetos e programas de capacitação para a profissionalização, campanhas de orientação contra a violência doméstica/mulheres, contratação de um motorista habilitado com categoria "D" para transladar as usuárias para a rede de serviços e para as atividades socioculturais e de lazer, além da necessidade de arrecadar as doações de pessoas físicas e jurídicas (a Casa possui 01 veículo doblô com 07 lugares, 01 montana e 01 van com 16 lugares). 2. O impacto social do projeto será garantir o direito dessas mulheres no autocuidado dando condições dignas para dar continuidade ao tratamento de saúde e que possam retornar ao seu convívio familiar em condições de regressar a vida afetiva, provedora com maiores habilidades, com autoestima elevada e creditada para a vida cotidiana.

5. CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO (META, ETAPA, FASE)

Meta	Etapa/ Fase	Valor da Etapa (R\$)	Responsável	Indicador Físico		Mês/Ano Etapa
				Und	Qtd	

<p>Oferecer a 25 usuárias segurança na acolhida, 100% de atendimento psicossocial, 100% de 06 refeições diárias, qualidade no padrão nutricional, fomentando no público alvo a importância da alimentação saudável, 100% de insumos para a conservação da higiene pessoal e ambiental, concomitantemente com 80% o deslocamento destes, para a rede socioassistencial em 03 meses.</p>	<p>Oferecer 06 refeições diárias, previamente elaboradas pelo profissional de nutrição, que gerencia e orienta os profissionais da cozinha e limpeza quanto a manipulação e preparo da alimentação com segurança alimentar e sobre a higienização do local de trabalho, confecciona o cardápio, prescrever dieta balanceada respeitando o contexto cultural das usuárias, orientação e coordenação na cozinha.</p>	2,87	CONCEDENTE	UN - UNIDADE	17,00	03 / 2020
--	--	------	------------	--------------	-------	-----------

<p>Oferecer a 25 usuárias segurança na acolhida, 100% de atendimento psicossocial, 100% de 06 refeições diárias, qualidade no padrão nutricional, fomentando no publico alvo a importância da alimentação saudável, 100% de insumos para a conservação da higiene pessoal e ambiental, concomitantemente com 80% o deslocamento destes, para a rede socioassistencial em 03 meses.</p>	<p>Oferecer 0 refeições diárias, previamente elaboradas pelo profissional de nutrição, que gerencia e orienta os profissionais da cozinha e limpeza quanto a manipulação e preparo da alimentação com segurança alimentar e sobre a higienização do local de trabalho, confecciona o cardápio, prescrever dieta balanceada respeitando o contexto cultural das usuárias, orientação e coordenação na cozinha.</p>	5,00	CONCEDENTE	UN - UNIDADE	28,00	03 / 2020
--	---	------	------------	--------------	-------	-----------

<p>Oferecer a 25 usuárias segurança na acolhida, 100% de atendimento psicossocial, 100% de 06 refeições diárias, qualidade no padrão nutricional, fomentando no público alvo a importância da alimentação saudável, 100% de insumos para a conservação da higiene pessoal e ambiental, concomitantemente com 80% o deslocamento destes, para a rede socioassistencial em 03 meses.</p>	<p>Oferecer 06 refeições diárias, previamente elaboradas pelo profissional de nutrição, que gerencia e orienta os profissionais da cozinha e limpeza quanto a manipulação e preparo da alimentação com segurança alimentar e sobre a higienização do local de trabalho, confecciona o cardápio, prescrever dieta balanceada respeitando o contexto cultural das usuárias, orientação e coordenação na cozinha.</p>	3,55	CONCEDENTE	UN - UNIDADE	100,00	03 / 2020
--	--	------	------------	--------------	--------	-----------

<p>Oferecer a 25 usuárias segurança na acolhida, 100% de atendimento psicossocial, 100% de 06 refeições diárias, qualidade no padrão nutricional, fomentando no publico alvo a importância da alimentação saudável, 100% de insumos para a conservação da higiene pessoal e ambiental, concomitantemente com 80% o deslocamento destes, para a rede socioassistencial em 03 meses.</p>	<p>Oferecer 0 refeições diárias, previamente elaboradas pelo profissional de nutrição, que gerencia e orienta os profissionais da cozinha e limpeza quanto a manipulação e preparo da alimentação com segurança alimentar e sobre a higienização do local de trabalho, confecciona o cardápio, prescrever dieta balanceada respeitando o contexto cultural das usuárias, orientação e coordenação na cozinha.</p>	2,45	CONCEDENTE	UN - UNIDADE	140,00	03 / 2020
--	---	------	------------	--------------	--------	-----------

<p>Oferecer a 25 usuárias segurança na acolhida, 100% de atendimento psicossocial, 100% de 06 refeições diárias, qualidade no padrão nutricional, fomentando no público alvo a importância da alimentação saudável, 100% de insumos para a conservação da higiene pessoal e ambiental, concomitantemente com 80% o deslocamento destes, para a rede socioassistencial em 03 meses.</p>	<p>Oferecer 06 refeições diárias, previamente elaboradas pelo profissional de nutrição, que gerencia e orienta os profissionais da cozinha e limpeza quanto a manipulação e preparo da alimentação com segurança alimentar e sobre a higienização do local de trabalho, confecciona o cardápio, prescrever dieta balanceada respeitando o contexto cultural das usuárias, orientação e coordenação na cozinha.</p>	6,50	CONCEDENTE	UN - UNIDADE	64,00	03 / 2020
--	--	------	------------	--------------	-------	-----------

<p>Oferecer a 25 usuárias segurança na acolhida, 100% de atendimento psicossocial, 100% de 06 refeições diárias, qualidade no padrão nutricional, fomentando no publico alvo a importância da alimentação saudável, 100% de insumos para a conservação da higiene pessoal e ambiental, concomitantemente com 80% o deslocamento destes, para a rede socioassistencial em 03 meses.</p>	<p>Oferecer 0 refeições diárias, previamente elaboradas pelo profissional de nutrição, que gerencia e orienta os profissionais da cozinha e limpeza quanto a manipulação e preparo da alimentação com segurança alimentar e sobre a higienização do local de trabalho, confecciona o cardápio, prescrever dieta balanceada respeitando o contexto cultural das usuárias, orientação e coordenação na cozinha.</p>	3,15	CONCEDENTE	UN - UNIDADE	40,00	03 / 2020
--	---	------	------------	--------------	-------	-----------

<p>Oferecer a 25 usuárias segurança na acolhida, 100% de atendimento psicossocial, 100% de 06 refeições diárias, qualidade no padrão nutricional, fomentando no público alvo a importância da alimentação saudável, 100% de insumos para a conservação da higiene pessoal e ambiental, concomitantemente com 80% o deslocamento destes, para a rede socioassistencial em 03 meses.</p>	<p>3. Oferecer 0 refeições diárias, previamente elaboradas pelo profissional de nutrição, que gerencia e orienta os profissionais da cozinha e limpeza quanto a manipulação e preparo da alimentação com segurança alimentar e sobre a higienização do local de trabalho, confecciona o cardápio, prescrever dieta balanceada respeitando o contexto cultural das usuárias, orientação e coordenação na cozinha.</p>	5,00	CONCEDENTE	KG - QUILOGRAMA	48,00	03 / 2020
--	--	------	------------	-----------------	-------	-----------

<p>Oferecer a 25 usuárias segurança na acolhida, 100% de atendimento psicossocial, 100% de 06 refeições diárias, qualidade no padrão nutricional, fomentando no público alvo a importância da alimentação saudável, 100% de insumos para a conservação da higiene pessoal e ambiental, concomitantemente com 80% o deslocamento destes, para a rede socioassistencial em 03 meses.</p>	<p>3. Oferecer 06 refeições diárias, previamente elaboradas pelo profissional de nutrição, que gerencia e orienta os profissionais da cozinha e limpeza quanto a manipulação e preparo da alimentação com segurança alimentar e sobre a higienização do local de trabalho, confecciona o cardápio, prescrever dieta balanceada respeitando o contexto cultural das usuárias, orientação e coordenação na cozinha.</p>	25,50	CONCEDENTE	KG - QUILOGRAMA	110,29	03 / 2020
--	---	-------	------------	-----------------	--------	-----------

<p>Oferecer a 25 usuárias segurança na acolhida, 100% de atendimento psicossocial, 100% de 06 refeições diárias, qualidade no padrão nutricional, fomentando no público alvo a importância da alimentação saudável, 100% de insumos para a conservação da higiene pessoal e ambiental, concomitantemente com 80% o deslocamento destes, para a rede socioassistencial em 03 meses.</p>	<p>3. Oferecer 06 refeições diárias, previamente elaboradas pelo profissional de nutrição, que gerencia e orienta os profissionais da cozinha e limpeza quanto a manipulação e preparo da alimentação com segurança alimentar e sobre a higienização do local de trabalho, confecciona o cardápio, prescrever dieta balanceada respeitando o contexto cultural das usuárias, orientação e coordenação na cozinha.</p>	12,60	CONCEDENTE	UN - UNIDADE	120,00	03 / 2020
--	---	-------	------------	--------------	--------	-----------

Oferecer a 25 usuárias segurança na acolhida, 100% de atendimento psicossocial, 100% de 06 refeições diárias, qualidade no padrão nutricional, fomentando no público alvo a importância da alimentação saudável, 100% de insumos para a conservação da higiene pessoal e ambiental, concomitantemente com 80% o deslocamento destes, para a rede socioassistencial em 03 meses.	3. Oferecer 06 refeições diárias, previamente elaboradas pelo profissional de nutrição, que gerencia e orienta os profissionais da cozinha e limpeza quanto a manipulação e preparo da alimentação com segurança alimentar e sobre a higienização do local de trabalho, confecciona o cardápio, prescrever dieta balanceada respeitando o contexto cultural das usuárias, orientação e coordenação na cozinha.	13,50	CONCEDENTE	KG - QUILOGRAMA	124,00	03 / 2020
---	--	-------	------------	-----------------	--------	-----------

<p>Oferecer a 25 usuárias segurança na acolhida, 100% de atendimento psicossocial, 100% de 06 refeições diárias, qualidade no padrão nutricional, fomentando no público alvo a importância da alimentação saudável, 100% de insumos para a conservação da higiene pessoal e ambiental, concomitantemente com 80% o deslocamento destes, para a rede socioassistencial em 03 meses.</p>	<p>3. Oferecer 06 refeições diárias, previamente elaboradas pelo profissional de nutrição, que gerencia e orienta os profissionais da cozinha e limpeza quanto a manipulação e preparo da alimentação com segurança alimentar e sobre a higienização do local de trabalho, confecciona o cardápio, prescrever dieta balanceada respeitando o contexto cultural das usuárias, orientação e coordenação na cozinha.</p>	10,00	CONCEDENTE	KG - QUILOGRAMA	60,00	03 / 2020
--	---	-------	------------	-----------------	-------	-----------

<p>Oferecer a 25 usuárias segurança na acolhida, 100% de atendimento psicossocial, 100% de 06 refeições diárias, qualidade no padrão nutricional, fomentando no público alvo a importância da alimentação saudável, 100% de insumos para a conservação da higiene pessoal e ambiental, concomitantemente com 80% o deslocamento destes, para a rede socioassistencial em 03 meses.</p>	<p>3. Oferecer 06 refeições diárias, previamente elaboradas pelo profissional de nutrição, que gerencia e orienta os profissionais da cozinha e limpeza quanto a manipulação e preparo da alimentação com segurança alimentar e sobre a higienização do local de trabalho, confecciona o cardápio, prescrever dieta balanceada respeitando o contexto cultural das usuárias, orientação e coordenação na cozinha.</p>	25,90	CONCEDENTE	KG - QUILOGRAMA	99,90	03 / 2020
--	---	-------	------------	-----------------	-------	-----------

<p>Oferecer a 25 usuárias segurança na acolhida, 100% de atendimento psicossocial, 100% de 06 refeições diárias, qualidade no padrão nutricional, fomentando no público alvo a importância da alimentação saudável, 100% de insumos para a conservação da higiene pessoal e ambiental, concomitantemente com 80% o deslocamento destes, para a rede socioassistencial em 03 meses.</p>	<p>3. Oferecer 06 refeições diárias, previamente elaboradas pelo profissional de nutrição, que gerencia e orienta os profissionais da cozinha e limpeza quanto a manipulação e preparo da alimentação com segurança alimentar e sobre a higienização do local de trabalho, confecciona o cardápio, prescrever dieta balanceada respeitando o contexto cultural das usuárias, orientação e coordenação na cozinha.</p>	6,00	CONCEDENTE	KG - QUILOGRAMA	60,00	03 / 2020
--	---	------	------------	-----------------	-------	-----------

<p>Oferecer a 25 usuárias segurança na acolhida, 100% de atendimento psicossocial, 100% de 06 refeições diárias, qualidade no padrão nutricional, fomentando no público alvo a importância da alimentação saudável, 100% de insumos para a conservação da higiene pessoal e ambiental, concomitantemente com 80% o deslocamento destes, para a rede socioassistencial em 03 meses.</p>	<p>3. Oferecer 06 refeições diárias, previamente elaboradas pelo profissional de nutrição, que gerencia e orienta os profissionais da cozinha e limpeza quanto a manipulação e preparo da alimentação com segurança alimentar e sobre a higienização do local de trabalho, confecciona o cardápio, prescrever dieta balanceada respeitando o contexto cultural das usuárias, orientação e coordenação na cozinha.</p>	10,00	CONCEDENTE	KG - QUILOGRAMA	15,00	03 / 2020
--	---	-------	------------	-----------------	-------	-----------

<p>Oferecer a 25 usuárias segurança na acolhida, 100% de atendimento psicossocial, 100% de 06 refeições diárias, qualidade no padrão nutricional, fomentando no público alvo a importância da alimentação saudável, 100% de insumos para a conservação da higiene pessoal e ambiental, concomitantemente com 80% o deslocamento destes, para a rede socioassistencial em 03 meses.</p>	<p>3. Oferecer 06 refeições diárias, previamente elaboradas pelo profissional de nutrição, que gerencia e orienta os profissionais da cozinha e limpeza quanto a manipulação e preparo da alimentação com segurança alimentar e sobre a higienização do local de trabalho, confecciona o cardápio, prescrever dieta balanceada respeitando o contexto cultural das usuárias, orientação e coordenação na cozinha.</p>	15,00	CONCEDENTE	KG - QUILOGRAMA	36,00	03 / 2020
--	---	-------	------------	-----------------	-------	-----------

<p>Oferecer a 25 usuárias segurança na acolhida, 100% de atendimento psicossocial, 100% de 06 refeições diárias, qualidade no padrão nutricional, fomentando no publico alvo a importância da alimentação saudável, 100% de insumos para a conservação da higiene pessoal e ambiental, concomitantemente com 80% o deslocamento destes, para a rede socioassistencial em 03 meses.</p>	<p>3. Oferecer 06 refeições diárias, previamente elaboradas pelo profissional de nutrição, que gerencia e orienta os profissionais da cozinha e limpeza quanto a manipulação e preparo da alimentação com segurança alimentar e sobre a higienização do local de trabalho, confecciona o cardápio, prescrever dieta balanceada respeitando o contexto cultural das usuárias, orientação e coordenação na cozinha.</p>	7,00	CONCEDENTE	KG - QUILOGRAMA	60,00	03 / 2020
--	---	------	------------	-----------------	-------	-----------

<p>Oferecer a 25 usuárias segurança na acolhida, 100% de atendimento psicossocial, 100% de 06 refeições diárias, qualidade no padrão nutricional, fomentando no publico alvo a importância da alimentação saudável, 100% de insumos para a conservação da higiene pessoal e ambiental, concomitantemente com 80% o deslocamento destes, para a rede socioassistencial em 03 meses.</p>	<p>3. Oferecer 06 refeições diárias, previamente elaboradas pelo profissional de nutrição, que gerencia e orienta os profissionais da cozinha e limpeza quanto a manipulação e preparo da alimentação com segurança alimentar e sobre a higienização do local de trabalho, confecciona o cardápio, prescrever dieta balanceada respeitando o contexto cultural das usuárias, orientação e coordenação na cozinha.</p>	10,00	CONCEDENTE	KG - QUILOGRAMA	37,50	03 / 2020
--	---	-------	------------	-----------------	-------	-----------

<p>Oferecer a 25 usuárias segurança na acolhida, 100% de atendimento psicossocial, 100% de 06 refeições diárias, qualidade no padrão nutricional, fomentando no publico alvo a importância da alimentação saudável, 100% de insumos para a conservação da higiene pessoal e ambiental, concomitantemente com 80% o deslocamento destes, para a rede socioassistencial em 03 meses.</p>	<p>3. Oferecer 06 refeições diárias, previamente elaboradas pelo profissional de nutrição, que gerencia e orienta os profissionais da cozinha e limpeza quanto a manipulação e preparo da alimentação com segurança alimentar e sobre a higienização do local de trabalho, confecciona o cardápio, prescrever dieta balanceada respeitando o contexto cultural das usuárias, orientação e coordenação na cozinha.</p>	5,00	CONCEDENTE	KG - QUILOGRAMA	60,00	03 / 2020
--	---	------	------------	-----------------	-------	-----------

<p>Oferecer a 25 usuárias segurança na acolhida, 100% de atendimento psicossocial, 100% de 06 refeições diárias, qualidade no padrão nutricional, fomentando no público alvo a importância da alimentação saudável, 100% de insumos para a conservação da higiene pessoal e ambiental, concomitantemente com 80% o deslocamento destes, para a rede socioassistencial em 03 meses.</p>	<p>3. Oferecer 06 refeições diárias, previamente elaboradas pelo profissional de nutrição, que gerencia e orienta os profissionais da cozinha e limpeza quanto a manipulação e preparo da alimentação com segurança alimentar e sobre a higienização do local de trabalho, confecciona o cardápio, prescrever dieta balanceada respeitando o contexto cultural das usuárias, orientação e coordenação na cozinha.</p>	2,00	CONCEDENTE	UN - UNIDADE	84,00	03 / 2020
--	---	------	------------	--------------	-------	-----------

<p>Oferecer a 25 usuárias segurança na acolhida, 100% de atendimento psicossocial, 100% de 06 refeições diárias, qualidade no padrão nutricional, fomentando no publico alvo a importância da alimentação saudável, 100% de insumos para a conservação da higiene pessoal e ambiental, concomitantemente com 80% o deslocamento destes, para a rede socioassistencial em 03 meses.</p>	<p>3. Oferecer 06 refeições diárias, previamente elaboradas pelo profissional de nutrição, que gerencia e orienta os profissionais da cozinha e limpeza quanto a manipulação e preparo da alimentação com segurança alimentar e sobre a higienização do local de trabalho, confecciona o cardápio, prescrever dieta balanceada respeitando o contexto cultural das usuárias, orientação e coordenação na cozinha.</p>	9,75	CONCEDENTE	UN - UNIDADE	116,00	03 / 2020
--	---	------	------------	--------------	--------	-----------

<p>Oferecer a 25 usuárias segurança na acolhida, 100% de atendimento psicossocial, 100% de 06 refeições diárias, qualidade no padrão nutricional, fomentando no público alvo a importância da alimentação saudável, 100% de insumos para a conservação da higiene pessoal e ambiental, concomitantemente com 80% o deslocamento destes, para a rede socioassistencial em 03 meses.</p>	<p>3. Oferecer 06 refeições diárias, previamente elaboradas pelo profissional de nutrição, que gerencia e orienta os profissionais da cozinha e limpeza quanto a manipulação e preparo da alimentação com segurança alimentar e sobre a higienização do local de trabalho, confecciona o cardápio, prescrever dieta balanceada respeitando o contexto cultural das usuárias, orientação e coordenação na cozinha.</p>	30,00	CONCEDENTE	KG - QUILOGRAMA	36,00	03 / 2020
--	---	-------	------------	-----------------	-------	-----------

<p>Oferecer a 25 usuárias segurança na acolhida, 100% de atendimento psicossocial, 100% de 06 refeições diárias, qualidade no padrão nutricional, fomentando no público alvo a importância da alimentação saudável, 100% de insumos para a conservação da higiene pessoal e ambiental, concomitantemente com 80% o deslocamento destes, para a rede socioassistencial em 03 meses.</p>	<p>3. Oferecer 06 refeições diárias, previamente elaboradas pelo profissional de nutrição, que gerencia e orienta os profissionais da cozinha e limpeza quanto a manipulação e preparo da alimentação com segurança alimentar e sobre a higienização do local de trabalho, confecciona o cardápio, prescrever dieta balanceada respeitando o contexto cultural das usuárias, orientação e coordenação na cozinha.</p>	22,50	CONCEDENTE	KG - QUILOGRAMA	160,00	03 / 2020
--	---	-------	------------	-----------------	--------	-----------

<p>Oferecer a 25 usuárias segurança na acolhida, 100% de atendimento psicossocial, 100% de 06 refeições diárias, qualidade no padrão nutricional, fomentando no público alvo a importância da alimentação saudável, 100% de insumos para a conservação da higiene pessoal e ambiental, concomitantemente com 80% o deslocamento destes, para a rede socioassistencial em 03 meses.</p>	<p>3. Oferecer 06 refeições diárias, previamente elaboradas pelo profissional de nutrição, que gerencia e orienta os profissionais da cozinha e limpeza quanto a manipulação e preparo da alimentação com segurança alimentar e sobre a higienização do local de trabalho, confecciona o cardápio, prescrever dieta balanceada respeitando o contexto cultural das usuárias, orientação e coordenação na cozinha.</p>	7,50	CONCEDENTE	KG - QUILOGRAMA	6,00	03 / 2020
--	---	------	------------	-----------------	------	-----------

<p>Oferecer a 25 usuárias segurança na acolhida, 100% de atendimento psicossocial, 100% de 06 refeições diárias, qualidade no padrão nutricional, fomentando no publico alvo a importância da alimentação saudável, 100% de insumos para a conservação da higiene pessoal e ambiental, concomitantemente com 80% o deslocamento destes, para a rede socioassistencial em 03 meses.</p>	<p>3. Oferecer 0 refeições diárias, previamente elaboradas pelo profissional de nutrição, que gerencia e orienta os profissionais da cozinha e limpeza quanto a manipulação e preparo da alimentação com segurança alimentar e sobre a higienização do local de trabalho, confecciona o cardápio, prescrever dieta balanceada respeitando o contexto cultural das usuárias, orientação e coordenação na cozinha.</p>	25,00	CONCEDENTE	UN - UNIDADE	24,00	03 / 2020
--	--	-------	------------	--------------	-------	-----------

<p>Oferecer a 25 usuárias segurança na acolhida, 100% de atendimento psicossocial, 100% de 06 refeições diárias, qualidade no padrão nutricional, fomentando no público alvo a importância da alimentação saudável, 100% de insumos para a conservação da higiene pessoal e ambiental, concomitantemente com 80% o deslocamento destes, para a rede socioassistencial em 03 meses.</p>	<p>3. Oferecer 0 refeições diárias, previamente elaboradas pelo profissional de nutrição, que gerencia e orienta os profissionais da cozinha e limpeza quanto a manipulação e preparo da alimentação com segurança alimentar e sobre a higienização do local de trabalho, confecciona o cardápio, prescrever dieta balanceada respeitando o contexto cultural das usuárias, orientação e coordenação na cozinha.</p>	23,00	CONCEDENTE	KG - QUILOGRAMA	104,34	03 / 2020
--	--	-------	------------	-----------------	--------	-----------

<p>Oferecer a 25 usuárias segurança na acolhida, 100% de atendimento psicossocial, 100% de 06 refeições diárias, qualidade no padrão nutricional, fomentando no público alvo a importância da alimentação saudável, 100% de insumos para a conservação da higiene pessoal e ambiental, concomitantemente com 80% o deslocamento destes, para a rede socioassistencial em 03 meses.</p>	<p>3. Oferecer 06 refeições diárias, previamente elaboradas pelo profissional de nutrição, que gerencia e orienta os profissionais da cozinha e limpeza quanto a manipulação e preparo da alimentação com segurança alimentar e sobre a higienização do local de trabalho, confecciona o cardápio, prescrever dieta balanceada respeitando o contexto cultural das usuárias, orientação e coordenação na cozinha.</p>	30,00	CONCEDENTE	KG - QUILOGRAMA	15,00	03 / 2020
--	---	-------	------------	-----------------	-------	-----------

<p>Oferecer a 25 usuárias segurança na acolhida, 100% de atendimento psicossocial, 100% de 06 refeições diárias, qualidade no padrão nutricional, fomentando no publico alvo a importância da alimentação saudável, 100% de insumos para a conservação da higiene pessoal e ambiental, concomitantemente com 80% o deslocamento destes, para a rede socioassistencial em 03 meses.</p>	<p>3. Oferecer 06 refeições diárias, previamente elaboradas pelo profissional de nutrição, que gerencia e orienta os profissionais da cozinha e limpeza quanto a manipulação e preparo da alimentação com segurança alimentar e sobre a higienização do local de trabalho, confecciona o cardápio, prescrever dieta balanceada respeitando o contexto cultural das usuárias, orientação e coordenação na cozinha.</p>	2,00	CONCEDENTE	UN - UNIDADE	61,00	03 / 2020
--	---	------	------------	--------------	-------	-----------

<p>Oferecer a 25 usuárias segurança na acolhida, 100% de atendimento psicossocial, 100% de 06 refeições diárias, qualidade no padrão nutricional, fomentando no público alvo a importância da alimentação saudável, 100% de insumos para a conservação da higiene pessoal e ambiental, concomitantemente com 80% o deslocamento destes, para a rede socioassistencial em 03 meses.</p>	<p>3. Oferecer 06 refeições diárias, previamente elaboradas pelo profissional de nutrição, que gerencia e orienta os profissionais da cozinha e limpeza quanto a manipulação e preparo da alimentação com segurança alimentar e sobre a higienização do local de trabalho, confecciona o cardápio, prescrever dieta balanceada respeitando o contexto cultural das usuárias, orientação e coordenação na cozinha.</p>	10,00	CONCEDENTE	KG - QUILOGRAMA	42,00	03 / 2020
--	---	-------	------------	-----------------	-------	-----------

<p>Oferecer a 25 usuárias segurança na acolhida, 100% de atendimento psicossocial, 100% de 06 refeições diárias, qualidade no padrão nutricional, fomentando no publico alvo a importância da alimentação saudável, 100% de insumos para a conservação da higiene pessoal e ambiental, concomitantemente com 80% o deslocamento destes, para a rede socioassistencial em 03 meses.</p>	<p>3. Oferecer 0 refeições diárias, previamente elaboradas pelo profissional de nutrição, que gerencia e orienta os profissionais da cozinha e limpeza quanto a manipulação e preparo da alimentação com segurança alimentar e sobre a higienização do local de trabalho, confecciona o cardápio, prescrever dieta balanceada respeitando o contexto cultural das usuárias, orientação e coordenação na cozinha.</p>	7,00	CONCEDENTE	KG - QUILOGRAMA	42,85	03 / 2020
--	--	------	------------	-----------------	-------	-----------

<p>Oferecer a 25 usuárias segurança na acolhida, 100% de atendimento psicossocial, 100% de 06 refeições diárias, qualidade no padrão nutricional, fomentando no público alvo a importância da alimentação saudável, 100% de insumos para a conservação da higiene pessoal e ambiental, concomitantemente com 80% o deslocamento destes, para a rede socioassistencial em 03 meses.</p>	<p>3. Oferecer 0 refeições diárias, previamente elaboradas pelo profissional de nutrição, que gerencia e orienta os profissionais da cozinha e limpeza quanto a manipulação e preparo da alimentação com segurança alimentar e sobre a higienização do local de trabalho, confecciona o cardápio, prescrever dieta balanceada respeitando o contexto cultural das usuárias, orientação e coordenação na cozinha.</p>	140,00	CONCEDENTE	CX - CAIXA	3,00	03 / 2020
--	--	--------	------------	------------	------	-----------

<p>Oferecer a 25 usuárias segurança na acolhida, 100% de atendimento psicossocial, 100% de 06 refeições diárias, qualidade no padrão nutricional, fomentando no público alvo a importância da alimentação saudável, 100% de insumos para a conservação da higiene pessoal e ambiental, concomitantemente com 80% o deslocamento destes, para a rede socioassistencial em 03 meses.</p>	<p>3. Oferecer 06 refeições diárias, previamente elaboradas pelo profissional de nutrição, que gerencia e orienta os profissionais da cozinha e limpeza quanto a manipulação e preparo da alimentação com segurança alimentar e sobre a higienização do local de trabalho, confecciona o cardápio, prescrever dieta balanceada respeitando o contexto cultural das usuárias, orientação e coordenação na cozinha.</p>	10,00	CONCEDENTE	KG - QUILOGRAMA	36,00	03 / 2020
--	---	-------	------------	-----------------	-------	-----------

<p>Oferecer a 25 usuárias segurança na acolhida, 100% de atendimento psicossocial, 100% de 06 refeições diárias, qualidade no padrão nutricional, fomentando no publico alvo a importância da alimentação saudável, 100% de insumos para a conservação da higiene pessoal e ambiental, concomitantemente com 80% o deslocamento destes, para a rede socioassistencial em 03 meses.</p>	<p>3. Oferecer 0 refeições diárias, previamente elaboradas pelo profissional de nutrição, que gerencia e orienta os profissionais da cozinha e limpeza quanto a manipulação e preparo da alimentação com segurança alimentar e sobre a higienização do local de trabalho, confecciona o cardápio, prescrever dieta balanceada respeitando o contexto cultural das usuárias, orientação e coordenação na cozinha.</p>	5,00	CONCEDENTE	KG - QUILOGRAMA	48,00	03 / 2020
--	--	------	------------	-----------------	-------	-----------

<p>Oferecer a 25 usuárias segurança na acolhida, 100% de atendimento psicossocial, 100% de 06 refeições diárias, qualidade no padrão nutricional, fomentando no publico alvo a importância da alimentação saudável, 100% de insumos para a conservação da higiene pessoal e ambiental, concomitantemente com 80% o deslocamento destes, para a rede socioassistencial em 03 meses.</p>	<p>3. Oferecer 0 refeições diárias, previamente elaboradas pelo profissional de nutrição, que gerencia e orienta os profissionais da cozinha e limpeza quanto a manipulação e preparo da alimentação com segurança alimentar e sobre a higienização do local de trabalho, confecciona o cardápio, prescrever dieta balanceada respeitando o contexto cultural das usuárias, orientação e coordenação na cozinha.</p>	4,00	CONCEDENTE	KG - QUILOGRAMA	35,11	03 / 2020
--	--	------	------------	-----------------	-------	-----------

<p>Oferecer a 25 usuárias segurança na acolhida, 100% de atendimento psicossocial, 100% de 06 refeições diárias, qualidade no padrão nutricional, fomentando no publico alvo a importância da alimentação saudável, 100% de insumos para a conservação da higiene pessoal e ambiental, concomitantemente com 80% o deslocamento destes, para a rede socioassistencial em 03 meses.</p>	<p>3. Oferecer 0 refeições diárias, previamente elaboradas pelo profissional de nutrição, que gerencia e orienta os profissionais da cozinha e limpeza quanto a manipulação e preparo da alimentação com segurança alimentar e sobre a higienização do local de trabalho, confecciona o cardápio, prescrever dieta balanceada respeitando o contexto cultural das usuárias, orientação e coordenação na cozinha.</p>	5,00	CONCEDENTE	KG - QUILOGRAMA	60,00	03 / 2020
--	--	------	------------	-----------------	-------	-----------

<p>Oferecer a 25 usuárias segurança na acolhida, 100% de atendimento psicossocial, 100% de 06 refeições diárias, qualidade no padrão nutricional, fomentando no publico alvo a importância da alimentação saudável, 100% de insumos para a conservação da higiene pessoal e ambiental, concomitantemente com 80% o deslocamento destes, para a rede socioassistencial em 03 meses.</p>	<p>3. Oferecer 06 refeições diárias, previamente elaboradas pelo profissional de nutrição, que gerencia e orienta os profissionais da cozinha e limpeza quanto a manipulação e preparo da alimentação com segurança alimentar e sobre a higienização do local de trabalho, confecciona o cardápio, prescrever dieta balanceada respeitando o contexto cultural das usuárias, orientação e coordenação na cozinha.</p>	14,90	CONCEDENTE	KG - QUILOGRAMA	63,68	03 / 2020
--	---	-------	------------	-----------------	-------	-----------

<p>Oferecer a 25 usuárias segurança na acolhida, 100% de atendimento psicossocial, 100% de 06 refeições diárias, qualidade no padrão nutricional, fomentando no público alvo a importância da alimentação saudável, 100% de insumos para a conservação da higiene pessoal e ambiental, concomitantemente com 80% o deslocamento destes, para a rede socioassistencial em 03 meses.</p>	<p>3. Oferecer 06 refeições diárias, previamente elaboradas pelo profissional de nutrição, que gerencia e orienta os profissionais da cozinha e limpeza quanto a manipulação e preparo da alimentação com segurança alimentar e sobre a higienização do local de trabalho, confecciona o cardápio, prescrever dieta balanceada respeitando o contexto cultural das usuárias, orientação e coordenação na cozinha.</p>	4,50	CONCEDENTE	PCT - PACOTE	114,00	03 / 2020
--	---	------	------------	--------------	--------	-----------

<p>Oferecer a 25 usuárias segurança na acolhida, 100% de atendimento psicossocial, 100% de 06 refeições diárias, qualidade no padrão nutricional, fomentando no publico alvo a importância da alimentação saudável, 100% de insumos para a conservação da higiene pessoal e ambiental, concomitantemente com 80% o deslocamento destes, para a rede socioassistencial em 03 meses.</p>	<p>3. Oferecer 06 refeições diárias, previamente elaboradas pelo profissional de nutrição, que gerencia e orienta os profissionais da cozinha e limpeza quanto a manipulação e preparo da alimentação com segurança alimentar e sobre a higienização do local de trabalho, confecciona o cardápio, prescrever dieta balanceada respeitando o contexto cultural das usuárias, orientação e coordenação na cozinha.</p>	48,00	CONCEDENTE	UN - UNIDADE	5,00	03 / 2020
--	---	-------	------------	--------------	------	-----------

<p>Oferecer a 25 usuárias segurança na acolhida, 100% de atendimento psicossocial, 100% de 06 refeições diárias, qualidade no padrão nutricional, fomentando no publico alvo a importância da alimentação saudável, 100% de insumos para a conservação da higiene pessoal e ambiental, concomitantemente com 80% o deslocamento destes, para a rede socioassistencial em 03 meses.</p>	<p>3. Oferecer 0 refeições diárias, previamente elaboradas pelo profissional de nutrição, que gerencia e orienta os profissionais da cozinha e limpeza quanto a manipulação e preparo da alimentação com segurança alimentar e sobre a higienização do local de trabalho, confecciona o cardápio, prescrever dieta balanceada respeitando o contexto cultural das usuárias, orientação e coordenação na cozinha.</p>	9,10	CONCEDENTE	KG - QUILOGRAMA	332,30	03 / 2020
--	--	------	------------	-----------------	--------	-----------

<p>Oferecer a 25 usuárias segurança na acolhida, 100% de atendimento psicossocial, 100% de 06 refeições diárias, qualidade no padrão nutricional, fomentando no público alvo a importância da alimentação saudável, 100% de insumos para a conservação da higiene pessoal e ambiental, concomitantemente com 80% o deslocamento destes, para a rede socioassistencial em 03 meses.</p>	<p>3. Oferecer 06 refeições diárias, previamente elaboradas pelo profissional de nutrição, que gerencia e orienta os profissionais da cozinha e limpeza quanto a manipulação e preparo da alimentação com segurança alimentar e sobre a higienização do local de trabalho, confecciona o cardápio, prescrever dieta balanceada respeitando o contexto cultural das usuárias, orientação e coordenação na cozinha.</p>	48,00	CONCEDENTE	KG - QUILOGRAMA	10,00	03 / 2020
--	---	-------	------------	-----------------	-------	-----------

<p>Oferecer a 25 usuárias segurança na acolhida, 100% de atendimento psicossocial, 100% de 06 refeições diárias, qualidade no padrão nutricional, fomentando no publico alvo a importância da alimentação saudável, 100% de insumos para a conservação da higiene pessoal e ambiental, concomitantemente com 80% o deslocamento destes, para a rede socioassistencial em 03 meses.</p>	<p>3. Oferecer 06 refeições diárias, previamente elaboradas pelo profissional de nutrição, que gerencia e orienta os profissionais da cozinha e limpeza quanto a manipulação e preparo da alimentação com segurança alimentar e sobre a higienização do local de trabalho, confecciona o cardápio, prescrever dieta balanceada respeitando o contexto cultural das usuárias, orientação e coordenação na cozinha.</p>	4,00	CONCEDENTE	KG - QUILOGRAMA	48,00	03 / 2020
--	---	------	------------	-----------------	-------	-----------

<p>Oferecer a 25 usuárias segurança na acolhida, 100% de atendimento psicossocial, 100% de 06 refeições diárias, qualidade no padrão nutricional, fomentando no público alvo a importância da alimentação saudável, 100% de insumos para a conservação da higiene pessoal e ambiental, concomitantemente com 80% o deslocamento destes, para a rede socioassistencial em 03 meses.</p>	<p>3. Oferecer 06 refeições diárias, previamente elaboradas pelo profissional de nutrição, que gerencia e orienta os profissionais da cozinha e limpeza quanto a manipulação e preparo da alimentação com segurança alimentar e sobre a higienização do local de trabalho, confecciona o cardápio, prescrever dieta balanceada respeitando o contexto cultural das usuárias, orientação e coordenação na cozinha.</p>	4,00	CONCEDENTE	KG - QUILOGRAMA	48,00	03 / 2020
--	---	------	------------	-----------------	-------	-----------

<p>Oferecer a 25 usuárias segurança na acolhida, 100% de atendimento psicossocial, 100% de 06 refeições diárias, qualidade no padrão nutricional, fomentando no publico alvo a importância da alimentação saudável, 100% de insumos para a conservação da higiene pessoal e ambiental, concomitantemente com 80% o deslocamento destes, para a rede socioassistencial em 03 meses.</p>	<p>3. Oferecer 0 refeições diárias, previamente elaboradas pelo profissional de nutrição, que gerencia e orienta os profissionais da cozinha e limpeza quanto a manipulação e preparo da alimentação com segurança alimentar e sobre a higienização do local de trabalho, confecciona o cardápio, prescrever dieta balanceada respeitando o contexto cultural das usuárias, orientação e coordenação na cozinha.</p>	30,00	CONCEDENTE	KG - QUILOGRAMA	15,00	03 / 2020
--	--	-------	------------	-----------------	-------	-----------

<p>Oferecer a 25 usuárias segurança na acolhida, 100% de atendimento psicossocial, 100% de 06 refeições diárias, qualidade no padrão nutricional, fomentando no público alvo a importância da alimentação saudável, 100% de insumos para a conservação da higiene pessoal e ambiental, concomitantemente com 80% o deslocamento destes, para a rede socioassistencial em 03 meses.</p>	<p>3. Oferecer 06 refeições diárias, previamente elaboradas pelo profissional de nutrição, que gerencia e orienta os profissionais da cozinha e limpeza quanto a manipulação e preparo da alimentação com segurança alimentar e sobre a higienização do local de trabalho, confecciona o cardápio, prescrever dieta balanceada respeitando o contexto cultural das usuárias, orientação e coordenação na cozinha.</p>	5,00	CONCEDENTE	KG - QUILOGRAMA	48,00	03 / 2020
--	---	------	------------	-----------------	-------	-----------

<p>Oferecer a 25 usuárias segurança na acolhida, 100% de atendimento psicossocial, 100% de 06 refeições diárias, qualidade no padrão nutricional, fomentando no público alvo a importância da alimentação saudável, 100% de insumos para a conservação da higiene pessoal e ambiental, concomitantemente com 80% o deslocamento destes, para a rede socioassistencial em 03 meses.</p>	<p>3. Oferecer 06 refeições diárias, previamente elaboradas pelo profissional de nutrição, que gerencia e orienta os profissionais da cozinha e limpeza quanto a manipulação e preparo da alimentação com segurança alimentar e sobre a higienização do local de trabalho, confecciona o cardápio, prescrever dieta balanceada respeitando o contexto cultural das usuárias, orientação e coordenação na cozinha.</p>	6,00	CONCEDENTE	KG - QUILOGRAMA	37,50	03 / 2020
--	---	------	------------	-----------------	-------	-----------

<p>Oferecer a 25 usuárias segurança na acolhida, 100% de atendimento psicossocial, 100% de 06 refeições diárias, qualidade no padrão nutricional, fomentando no publico alvo a importância da alimentação saudável, 100% de insumos para a conservação da higiene pessoal e ambiental, concomitantemente com 80% o deslocamento destes, para a rede socioassistencial em 03 meses.</p>	<p>3. Oferecer 06 refeições diárias, previamente elaboradas pelo profissional de nutrição, que gerencia e orienta os profissionais da cozinha e limpeza quanto a manipulação e preparo da alimentação com segurança alimentar e sobre a higienização do local de trabalho, confecciona o cardápio, prescrever dieta balanceada respeitando o contexto cultural das usuárias, orientação e coordenação na cozinha.</p>	4,00	CONCEDENTE	UN - UNIDADE	36,00	03 / 2020
--	---	------	------------	--------------	-------	-----------

<p>Oferecer a 25 usuárias segurança na acolhida, 100% de atendimento psicossocial, 100% de 06 refeições diárias, qualidade no padrão nutricional, fomentando no público alvo a importância da alimentação saudável, 100% de insumos para a conservação da higiene pessoal e ambiental, concomitantemente com 80% o deslocamento destes, para a rede socioassistencial em 03 meses.</p>	<p>3. Oferecer 0 refeições diárias, previamente elaboradas pelo profissional de nutrição, que gerencia e orienta os profissionais da cozinha e limpeza quanto a manipulação e preparo da alimentação com segurança alimentar e sobre a higienização do local de trabalho, confecciona o cardápio, prescrever dieta balanceada respeitando o contexto cultural das usuárias, orientação e coordenação na cozinha.</p>	10,00	CONCEDENTE	KG - QUILOGRAMA	60,00	03 / 2020
--	--	-------	------------	-----------------	-------	-----------

<p>Oferecer a 25 usuárias segurança na acolhida, 100% de atendimento psicossocial, 100% de 06 refeições diárias, qualidade no padrão nutricional, fomentando no público alvo a importância da alimentação saudável, 100% de insumos para a conservação da higiene pessoal e ambiental, concomitantemente com 80% o deslocamento destes, para a rede socioassistencial em 03 meses.</p>	<p>3. Oferecer 06 refeições diárias, previamente elaboradas pelo profissional de nutrição, que gerencia e orienta os profissionais da cozinha e limpeza quanto a manipulação e preparo da alimentação com segurança alimentar e sobre a higienização do local de trabalho, confecciona o cardápio, prescrever dieta balanceada respeitando o contexto cultural das usuárias, orientação e coordenação na cozinha.</p>	10,00	CONCEDENTE	KG - QUILOGRAMA	48,00	03 / 2020
--	---	-------	------------	-----------------	-------	-----------

<p>Oferecer a 25 usuárias segurança na acolhida, 100% de atendimento psicossocial, 100% de 06 refeições diárias, qualidade no padrão nutricional, fomentando no público alvo a importância da alimentação saudável, 100% de insumos para a conservação da higiene pessoal e ambiental, concomitantemente com 80% o deslocamento destes, para a rede socioassistencial em 03 meses.</p>	<p>3. Oferecer 06 refeições diárias, previamente elaboradas pelo profissional de nutrição, que gerencia e orienta os profissionais da cozinha e limpeza quanto a manipulação e preparo da alimentação com segurança alimentar e sobre a higienização do local de trabalho, confecciona o cardápio, prescrever dieta balanceada respeitando o contexto cultural das usuárias, orientação e coordenação na cozinha.</p>	4,00	CONCEDENTE	KG - QUILOGRAMA	36,00	03 / 2020
--	---	------	------------	-----------------	-------	-----------

<p>Oferecer a 25 usuárias segurança na acolhida, 100% de atendimento psicossocial, 100% de 06 refeições diárias, qualidade no padrão nutricional, fomentando no público alvo a importância da alimentação saudável, 100% de insumos para a conservação da higiene pessoal e ambiental, concomitantemente com 80% o deslocamento destes, para a rede socioassistencial em 03 meses.</p>	<p>3. Oferecer 06 refeições diárias, previamente elaboradas pelo profissional de nutrição, que gerencia e orienta os profissionais da cozinha e limpeza quanto a manipulação e preparo da alimentação com segurança alimentar e sobre a higienização do local de trabalho, confecciona o cardápio, prescrever dieta balanceada respeitando o contexto cultural das usuárias, orientação e coordenação na cozinha.</p>	8,00	CONCEDENTE	KG - QUILOGRAMA	48,00	03 / 2020
--	---	------	------------	-----------------	-------	-----------

<p>Oferecer a 25 usuárias segurança na acolhida, 100% de atendimento psicossocial, 100% de 06 refeições diárias, qualidade no padrão nutricional, fomentando no público alvo a importância da alimentação saudável, 100% de insumos para a conservação da higiene pessoal e ambiental, concomitantemente com 80% o deslocamento destes, para a rede socioassistencial em 03 meses.</p>	<p>3. Oferecer 06 refeições diárias, previamente elaboradas pelo profissional de nutrição, que gerencia e orienta os profissionais da cozinha e limpeza quanto a manipulação e preparo da alimentação com segurança alimentar e sobre a higienização do local de trabalho, confecciona o cardápio, prescrever dieta balanceada respeitando o contexto cultural das usuárias, orientação e coordenação na cozinha.</p>	13,90	CONCEDENTE	L - LITRO	10,00	03 / 2020
<p>Oferecer a 25 usuárias segurança na acolhida, 100% de atendimento psicossocial, 100% de 06 refeições diárias, qualidade no padrão nutricional, fomentando no público alvo a importância da alimentação saudável, 100% de insumos para a conservação da higiene pessoal e ambiental, concomitantemente com 80% o deslocamento destes, para a rede socioassistencial em 03 meses.</p>	<p>1. O Lar das Marias funciona em regime de 24 horas. A acolhida das usuárias e sensibilização, quanto a convivência é realizada pelos profissionais psicossocial, que iniciam o atendimento com o preenchimento da ficha individual para o diagnóstico social e posterior preenchimento do plano individual de atendimento, promove orientações quanto ao regimento interno da casa, organiza e orienta a agenda pessoal das usuárias para</p>	200,00	CONCEDENTE	MÊS - MÊS	3,00	03 / 2020

atendimento socioassistencial; elabora um cronograma para o deslocamento para a rede de serviços, apresenta a usuária para o corpo técnico e demais integrantes do grupo. O atendimento social é oferecido de segunda a sexta feira das 7h às 13 e das 11 às 17h, às usuárias, familiares e inclui atendimento ao público externo; 2. Encaminhando para a rede sócioassistencial e articulação com outras políticas públicas através de encaminhamentos com histórico para a previdência social, CRAS, CREAS, serviços de saúde, PAC (emissão de documentos) SMTU (passe livre). Essa atividade é desenvolvida pela profissional de serviço social disponível de segunda a sexta feira, ficando a disposição em consonância com a necessidade da usuária. Após o acolhimento das usuárias pelo Serviço Social, e disponibilizado um kit de higiene pessoal e roupa de cama/banho pelo auxiliar administrativo

	<p>supervisionado pela coordenadora. 3. Oferecer 6 refeições diárias, previamente elaboradas pelo profissional de nutrição, que gerencia e orienta os profissionais da cozinha e limpeza quanto a manipulação e preparo da alimentação com segurança alimentar e sobre a higienização do local de trabalho, confecciona o cardápio, prescrever dieta balanceada respeitando o contexto cultural das usuárias, orientação e coordenação na cozinha.</p>					
<p>Oferecer a 25 usuárias segurança na acolhida, 100% de atendimento psicossocial, 100% de 06 refeições diárias, qualidade no padrão nutricional, fomentando no público alvo a importância da alimentação saudável, 100% de insumos para a conservação da higiene pessoal e ambiental, concomitantemente com 80% o deslocamento destes, para a rede socioassistencial em 03 meses.</p>	<p>1. O Lar das Marias funciona em regime de 24 horas. A acolhida das usuárias e sensibilização, quanto a convivência é realizada pelos profissionais psicossocial, que iniciam o atendimento com o preenchimento da ficha individual para o diagnóstico social e posterior preenchimento do plano individual de atendimento, promove orientações quanto ao regimento interno da casa,</p>	4.000,00	CONCEDENTE	MÊS - MÊS	3,00	03 / 2020

organiza e orienta a agenda pessoal das usuárias para atendimento socioassistencial; elabora um cronograma para o deslocamento para a rede de serviços, apresenta a usuária para o corpo técnico e demais integrantes do grupo. O atendimento social é oferecido de segunda a sexta feira das 7h às 13 e das 11 às 17h, às usuárias, familiares e inclui atendimento ao público externo; 2. Encaminhando para a rede sócioassistencial e articulação com outras políticas públicas através de encaminhamentos com histórico para a previdência social, CRAS, CREAS, serviços de saúde, PAC (emissão de documentos) SMTU (passe livre). Essa atividade é desenvolvida pela profissional de serviço social disponível de segunda a sexta feira, ficando a disposição em consonância com a necessidade da usuária. Após o acolhimento das usuárias pelo Serviço Social, e disponibilizado um kit de higiene pessoal e roupa de

	<p>cama/banho pelo auxiliar administrativo supervisionado pela coordenadora. 3. Oferecer 6 refeições diárias, previamente elaboradas pelo profissional de nutrição, que gerencia e orienta os profissionais da cozinha e limpeza quanto a manipulação e preparo da alimentação com segurança alimentar e sobre a higienização do local de trabalho, confecciona o cardápio, prescrever dieta balanceada respeitando o contexto cultural das usuárias, orientação e coordenação na cozinha.</p>					
<p>Oferecer a 25 usuárias segurança na acolhida, 100% de atendimento psicossocial, 100% de 06 refeições diárias, qualidade no padrão nutricional, fomentando no publico alvo a importância da alimentação saudável, 100% de insumos para a conservação da higiene pessoal e ambiental, concomitantemente com 80% o deslocamento</p>	<p>1. O Lar das Marias funciona em regime de 24 horas. A acolhida das usuárias e sensibilização, quanto a convivência é realizada pelos profissionais psicossocial, que iniciam o atendimento com o preenchimento da ficha individual para o diagnóstico social e posterior preenchimento do plano individual de atendimento, promove</p>	2.285,00	CONCEDENTE	MÊS - MÊS	3,00	03 / 2020

destes, para a rede socioassistencial em 03 meses.

orientações quanto ao regimento interno da casa, organiza e orienta a agenda pessoal das usuárias para atendimento socioassistencial; elabora um cronograma para o deslocamento para a rede de serviços, apresenta a usuária para o corpo técnico e demais integrantes do grupo. O atendimento social é oferecido de segunda a sexta feira das 7h às 13 e das 11 às 17h, às usuárias, familiares e inclui atendimento ao público externo; 2. Encaminhando para a rede sócioassistencial e articulação com outras políticas públicas através de encaminhamentos com histórico para a previdência social, CRAS, CREAS, serviços de saúde, PAC (emissão de documentos) SMTU (passe livre). Essa atividade é desenvolvida pela profissional de serviço social disponível de segunda a sexta feira, ficando a disposição em consonância com a necessidade da usuária. Após o acolhimento das usuárias pelo Serviço Social, e

	disponibilizado um kit de higiene pessoal e roupa de cama/banho pelo auxiliar administrativo supervisionado pela coordenadora.					
Oferecer a 25 usuárias segurança na acolhida, 100% de atendimento psicossocial, 100% de 06 refeições diárias, qualidade no padrão nutricional, fomentando no público alvo a importância da alimentação saudável, 100% de insumos para a conservação da higiene pessoal e ambiental, concomitantemente com 80% o deslocamento destes, para a rede socioassistencial em 03 meses.	1. O Lar das Marias funciona em regime de 24 horas. A acolhida das usuárias e sensibilização, quanto a convivência é realizada pelos profissionais psicossocial, que iniciam o atendimento com o preenchimento da ficha individual para o diagnóstico social e posterior preenchimento do plano individual de atendimento, promove orientações quanto ao regimento interno da casa, organiza e orienta a agenda pessoal das usuárias para atendimento socioassistencial; elabora um cronograma para o deslocamento para a rede de serviços, apresenta a usuária para o corpo técnico e demais integrantes do grupo. O atendimento social é oferecido de segunda a sexta feira das 7h às 13 e das 11 às 17h, às usuárias, familiares e inclui	4.000,00	CONCEDENTE	MÊS - MÊS	2,00	03 / 2020

atendimento ao público externo; 2. Encaminhando para a rede sócioassistencial e articulação com outras políticas públicas através de encaminhamentos com histórico para a previdência social, CRAS, CREAS, serviços de saúde, PAC (emissão de documentos) SMTU (passe livre). Essa atividade é desenvolvida pela profissional de serviço social disponível de segunda a sexta feira, ficando a disposição em consonância com a necessidade da usuária. Após o acolhimento das usuárias pelo Serviço Social, e disponibilizado um kit de higiene pessoal e roupa de cama/banho pelo auxiliar administrativo supervisionado pela coordenadora. 3. Oferecer 6 refeições diárias, previamente elaboradas pelo profissional de nutrição, que gerencia e orienta os profissionais da cozinha e limpeza quanto a manipulação e preparo da alimentação com segurança alimentar e sobre a higienização do

	local de trabalho, confecciona o cardápio, prescrever dieta balanceada respeitando o contexto cultural das usuárias, orientação e coordenação na cozinha.					
Oferecer a 25 usuárias segurança na acolhida, 100% de atendimento psicossocial, 100% de 06 refeições diárias, qualidade no padrão nutricional, fomentando no público alvo a importância da alimentação saudável, 100% de insumos para a conservação da higiene pessoal e ambiental, concomitantemente com 80% o deslocamento destes, para a rede socioassistencial em 03 meses.	1. O Lar das Marias funciona em regime de 24 horas. A acolhida das usuárias e sensibilização, quanto a convivência é realizada pelos profissionais psicossocial, que iniciam o atendimento com o preenchimento da ficha individual para o diagnóstico social e posterior preenchimento do plano individual de atendimento, promove orientações quanto ao regimento interno da casa, organiza e orienta a agenda pessoal das usuárias para atendimento socioassistencial; elabora um cronograma para o deslocamento para a rede de serviços, apresenta a usuária para o corpo técnico e demais integrantes do grupo. O atendimento social é oferecido de segunda a sexta feira das 7h às 13	1.890,00	CONCEDENTE	MÊS - MÊS	3,00	03 / 2020

e das 11 às 17h, às usuárias, familiares e inclui atendimento ao público externo; 2. Encaminhando para a rede sócioassistencial e articulação com outras políticas públicas através de encaminhamentos com histórico para a previdência social, CRAS, CREAS, serviços de saúde, PAC (emissão de documentos) SMTU (passe livre). Essa atividade é desenvolvida pela profissional de serviço social disponível de segunda a sexta feira, ficando a disposição em consonância com a necessidade da usuária. Após o acolhimento das usuárias pelo Serviço Social, e disponibilizado um kit de higiene pessoal e roupa de cama/banho pelo auxiliar administrativo supervisionado pela coordenadora. 3. Oferecer 6 refeições diárias, previamente elaboradas pelo profissional de nutrição, que gerencia e orienta os profissionais da cozinha e limpeza quanto a manipulação e preparo da alimentação com

	segurança alimentar e sobre a higienização do local de trabalho, confecciona o cardápio, prescrever dieta balanceada respeitando o contexto cultural das usuárias, orientação e coordenação na cozinha.					
Oferecer a 25 usuárias segurança na acolhida, 100% de atendimento psicossocial, 100% de 06 refeições diárias, qualidade no padrão nutricional, fomentando no publico alvo a importância da alimentação saudável, 100% de insumos para a conservação da higiene pessoal e ambiental, concomitantemente com 80% o deslocamento destes, para a rede socioassistencial em 03 meses.	1. O Lar das Marias funciona em regime de 24 horas. A acolhida das usuárias e sensibilização, quanto a convivência é realizada pelos profissionais psicossocial, que iniciam o atendimento com o preenchimento da ficha individual para o diagnóstico social e posterior preenchimento do plano individual de atendimento, promove orientações quanto ao regimento interno da casa, organiza e orienta a agenda pessoal das usuárias para atendimento socioassistencial; elabora um cronograma para o deslocamento para a rede de serviços, apresenta a usuária para o corpo técnico e demais integrantes do grupo. O atendimento social	165,00	CONCEDENTE	MÊS - MÊS	3,00	03 / 2020

é oferecido de segunda a sexta feira das 7h às 13 e das 11 às 17h, às usuárias, familiares e inclui atendimento ao público externo; 2. Encaminhando para a rede sócioassistencial e articulação com outras políticas públicas através de encaminhamentos com histórico para a previdência social, CRAS, CREAS, serviços de saúde, PAC (emissão de documentos) SMTU (passe livre). Essa atividade é desenvolvida pela profissional de serviço social disponível de segunda a sexta feira, ficando a disposição em consonância com a necessidade da usuária. Após o acolhimento das usuárias pelo Serviço Social, e disponibilizado um kit de higiene pessoal e roupa de cama/banho pelo auxiliar administrativo supervisionado pela coordenadora. 3. Oferecer 6 refeições diárias, previamente elaboradas pelo profissional de nutrição, que gerencia e orienta os profissionais da cozinha e limpeza quanto a

	manipulação e preparo da alimentação com segurança alimentar e sobre a higienização do local de trabalho, confecciona o cardápio, prescrever dieta balanceada respeitando o contexto cultural das usuárias, orientação e coordenação na cozinha.					
Oferecer a 25 usuárias segurança na acolhida, 100% de atendimento psicossocial, 100% de 06 refeições diárias, qualidade no padrão nutricional, fomentando no público alvo a importância da alimentação saudável, 100% de insumos para a conservação da higiene pessoal e ambiental, concomitantemente com 80% o deslocamento destes, para a rede socioassistencial em 03 meses.	Encaminhando para a rede sócioassistencial e articulação com outras políticas públicas através de encaminhamentos com histórico para a previdência social, CRAS, CREAS, serviços de saúde, PAC (emissão de documentos) SMTU (passe livre). Essa atividade é desenvolvida pela profissional de serviço social disponível de segunda a sexta feira, ficando a disposição em consonância com a necessidade da usuária. Após o acolhimento das usuárias pelo Serviço Social, e disponibilizado um kit de higiene pessoal e roupa de cama/banho pelo auxiliar administrativo supervisionado pela	1.655,00	CONCEDENTE	MÊS - MÊS	3,00	03 / 2020

coordenadora. 3.
Oferecer 6 refeições diárias, previamente elaboradas pelo profissional de nutrição, que gerencia e orienta os profissionais da cozinha e limpeza quanto a manipulação e preparo da alimentação com segurança alimentar e sobre a higienização do local de trabalho, confecciona o cardápio, prescrever dieta balanceada respeitando o contexto cultural das usuárias, orientação e coordenação na cozinha. 4.
Atendimento individual realizado pela psicóloga, de segunda a sexta feira das 11h às 17h, o atendimento se dá a partir da identificação realizada pelos profissionais psicossocial. Na ocasião é elaborado a anamnese psicológica que gera um plano para o acompanhamento individual e da acompanhante, além do atendimento individual de acordo com a necessidade da usuária; realiza atividades de rodas de conversa, grupo de vivência,

	psicoeducação, arteterapia, e atividade recreativa. Os temas trabalhados nas oficinas e rodas de conversa são desenvolvidos a partir da necessidade das usuárias, sendo conduzidas pela profissional;					
Oferecer a 25 usuárias segurança na acolhida, 100% de atendimento psicossocial, 100% de 06 refeições diárias, qualidade no padrão nutricional, fomentando no publico alvo a importância da alimentação saudável, 100% de insumos para a conservação da higiene pessoal e ambiental, concomitantemente com 80% o deslocamento destes, para a rede socioassistencial em 03 meses.	Encaminhando para a rede sócioassistencial e articulação com outras políticas públicas através de encaminhamentos com histórico para a previdência social, CRAS, CREAS, serviços de saúde, PAC (emissão de documentos) SMTU (passe livre). Essa atividade é desenvolvida pela profissional de serviço social disponível de segunda a sexta feira, ficando a disposição em consonância com a necessidade da usuária. Após o acolhimento das usuárias pelo Serviço Social, e disponibilizado um kit de higiene pessoal e roupa de cama/banho pelo auxiliar administrativo supervisionado pela coordenadora. 3. Oferecer 6 refeições diárias, previamente	2.156,00	CONCEDENTE	MÊS - MÊS	3,00	03 / 2020

elaboradas pelo profissional de nutrição, que gerencia e orienta os profissionais da cozinha e limpeza quanto a manipulação e preparo da alimentação com segurança alimentar e sobre a higienização do local de trabalho, confecciona o cardápio, prescrever dieta balanceada respeitando o contexto cultural das usuárias, orientação e coordenação na cozinha. 4.

Atendimento individual realizado pela psicóloga, de segunda a sexta feira das 11h às 17h, o atendimento se dá a partir da identificação realizada pelos profissionais psicossocial. Na ocasião é elaborado a anamnese psicológica que gera um plano para o acompanhamento individual e da acompanhante, além do atendimento individual de acordo com a necessidade da usuária; realiza atividades de rodas de conversa, grupo de vivência, psicoeducação, arteterapia, e atividade recreativa. Os

	temas trabalhados nas oficinas e rodas de conversa são desenvolvidos a partir da necessidade das usuárias, sendo conduzidas pela profissional;					
Oferecer a 25 usuárias segurança na acolhida, 100% de atendimento psicossocial, 100% de 06 refeições diárias, qualidade no padrão nutricional, fomentando no público alvo a importância da alimentação saudável, 100% de insumos para a conservação da higiene pessoal e ambiental, concomitantemente com 80% o deslocamento destes, para a rede socioassistencial em 03 meses.	Encaminhando para a rede sócioassistencial e articulação com outras políticas públicas através de encaminhamentos com histórico para a previdência social, CRAS, CREAS, serviços de saúde, PAC (emissão de documentos) SMTU (passe livre). Essa atividade é desenvolvida pela profissional de serviço social disponível de segunda a sexta feira, ficando a disposição em consonância com a necessidade da usuária. Após o acolhimento das usuárias pelo Serviço Social, e disponibilizado um kit de higiene pessoal e roupa de cama/banho pelo auxiliar administrativo supervisionado pela coordenadora. 3. Oferecer 6 refeições diárias, previamente elaboradas pelo profissional de nutrição, que gerencia e orienta	2.865,00	CONCEDENTE	MÊS - MÊS	3,00	03 / 2020

os profissionais da cozinha e limpeza quanto a manipulação e preparo da alimentação com segurança alimentar e sobre a higienização do local de trabalho, confecciona o cardápio, prescrever dieta balanceada respeitando o contexto cultural das usuárias, orientação e coordenação na cozinha. 4. Atendimento individual realizado pela psicóloga, de segunda a sexta feira das 11h às 17h, o atendimento se dá a partir da identificação realizada pelos profissionais psicossocial. Na ocasião é elaborado a anamnese psicológica que gera um plano para o acompanhamento individual e da acompanhante, além do atendimento individual de acordo com a necessidade da usuária; realiza atividades de rodas de conversa, grupo de vivência, psicoeducação, arteterapia, e atividade recreativa. Os temas trabalhados nas oficinas e rodas de conversa são desenvolvidos a

	partir da necessidade das usuárias, sendo conduzidas pela profissional;					
Oferecer a 25 usuárias segurança na acolhida, 100% de atendimento psicossocial, 100% de 06 refeições diárias, qualidade no padrão nutricional, fomentando no publico alvo a importância da alimentação saudável, 100% de insumos para a conservação da higiene pessoal e ambiental, concomitantemente com 80% o deslocamento destes, para a rede socioassistencial em 03 meses.	Encaminhando para a rede sócioassistencial e articulação com outras políticas públicas através de encaminhamentos com histórico para a previdência social, CRAS, CREAS, serviços de saúde, PAC (emissão de documentos) SMTU (passe livre). Essa atividade é desenvolvida pela profissional de serviço social disponível de segunda a sexta feira, ficando a disposição em consonância com a necessidade da usuária. Após o acolhimento das usuárias pelo Serviço Social, e disponibilizado um kit de higiene pessoal e roupa de cama/banho pelo auxiliar administrativo supervisionado pela coordenadora. 3. Oferecer 6 refeições diárias, previamente elaboradas pelo profissional de nutrição, que gerencia e orienta os profissionais da cozinha e limpeza quanto a manipulação e	3.410,00	CONCEDENTE	MÊS - MÊS	3,00	03 / 2020

preparo da alimentação com segurança alimentar e sobre a higienização do local de trabalho, confecciona o cardápio, prescrever dieta balanceada respeitando o contexto cultural das usuárias, orientação e coordenação na cozinha. 4. Atendimento individual realizado pela psicóloga, de segunda a sexta feira das 11h às 17h, o atendimento se dá a partir da identificação realizada pelos profissionais psicossocial. Na ocasião é elaborado a anamnese psicológica que gera um plano para o acompanhamento individual e da acompanhante, além do atendimento individual de acordo com a necessidade da usuária; realiza atividades de rodas de conversa, grupo de vivência, psicoeducação, arteterapia, e atividade recreativa. Os temas trabalhados nas oficinas e rodas de conversa são desenvolvidos a partir da necessidade das usuárias, sendo

	conduzidas pela profissional;					
Oferecer a 25 usuárias segurança na acolhida, 100% de atendimento psicossocial, 100% de 06 refeições diárias, qualidade no padrão nutricional, fomentando no público alvo a importância da alimentação saudável, 100% de insumos para a conservação da higiene pessoal e ambiental, concomitantemente com 80% o deslocamento destes, para a rede socioassistencial em 03 meses.	Encaminhando para a rede sócioassistencial e articulação com outras políticas públicas através de encaminhamentos com histórico para a previdência social, CRAS, CREAS, serviços de saúde, PAC (emissão de documentos) SMTU (passe livre). Essa atividade é desenvolvida pela profissional de serviço social disponível de segunda a sexta feira, ficando a disposição em consonância com a necessidade da usuária. Após o acolhimento das usuárias pelo Serviço Social, e disponibilizado um kit de higiene pessoal e roupa de cama/banho pelo auxiliar administrativo supervisionado pela coordenadora. 3. Oferecer 6 refeições diárias, previamente elaboradas pelo profissional de nutrição, que gerencia e orienta os profissionais da cozinha e limpeza quanto a manipulação e preparo da alimentação com segurança	1.520,00	CONCEDENTE	MÊS - MÊS	3,00	03 / 2020

alimentar e sobre a higienização do local de trabalho, confecciona o cardápio, prescrever dieta balanceada respeitando o contexto cultural das usuárias, orientação e coordenação na cozinha. 4. Atendimento individual realizado pela psicóloga, de segunda a sexta feira das 11h às 17h, o atendimento se dá a partir da identificação realizada pelos profissionais psicossocial. Na ocasião é elaborado a anamnese psicológica que gera um plano para o acompanhamento individual e da acompanhante, além do atendimento individual de acordo com a necessidade da usuária; realiza atividades de rodas de conversa, grupo de vivência, psicoeducação, arteterapia, e atividade recreativa. Os temas trabalhados nas oficinas e rodas de conversa são desenvolvidos a partir da necessidade das usuárias, sendo conduzidas pela profissional;

Encaminhando para

<p>Oferecer a 25 usuárias segurança na acolhida, 100% de atendimento psicossocial, 100% de 06 refeições diárias, qualidade no padrão nutricional, fomentando no publico alvo a importância da alimentação saudável, 100% de insumos para a conservação da higiene pessoal e ambiental, concomitantemente com 80% o deslocamento destes, para a rede socioassistencial em 03 meses.</p>	<p>a rede sócioassistencial e articulação com outras políticas públicas através de encaminhamentos com histórico para a previdência social, CRAS, CREAS, serviços de saúde, PAC (emissão de documentos) SMTU (passe livre). Essa atividade é desenvolvida pela profissional de serviço social disponível de segunda a sexta feira, ficando a disposição em consonância com a necessidade da usuária. Após o acolhimento das usuárias pelo Serviço Social, e disponibilizado um kit de higiene pessoal e roupa de cama/banho pelo auxiliar administrativo supervisionado pela coordenadora. 3. Oferecer 6 refeições diárias, previamente elaboradas pelo profissional de nutrição, que gerencia e orienta os profissionais da cozinha e limpeza quanto a manipulação e preparo da alimentação com segurança alimentar e sobre a higienização do local de trabalho, confecciona o cardápio,</p>	2.100,00	CONCEDENTE	MÊS - MÊS	3,00	03 / 2020
--	---	----------	------------	-----------	------	-----------

	<p>prescrever dieta balanceada respeitando o contexto cultural das usuárias, orientação e coordenação na cozinha. 4.</p> <p>Atendimento individual realizado pela psicóloga, de segunda a sexta feira das 11h às 17h, o atendimento se dá a partir da identificação realizada pelos profissionais psicossocial. Na ocasião é elaborado a anamnese psicológica que gera um plano para o acompanhamento individual e da acompanhante, além do atendimento individual de acordo com a necessidade da usuária; realiza atividades de rodas de conversa, grupo de vivência, psicoeducação, arteterapia, e atividade recreativa. Os temas trabalhados nas oficinas e rodas de conversa são desenvolvidos a partir da necessidade das usuárias, sendo conduzidas pela profissional;</p>					
Oferecer a 25 usuárias segurança na acolhida, 100% de atendimento psicossocial, 100%	Encaminhando para a rede sócioassistencial e articulação com outras políticas	2.100,00	CONCEDENTE	MÊS MÊS	3,00	03 / 2020

de 06 refeições diárias, qualidade no padrão nutricional, fomentando no público alvo a importância da alimentação saudável, 100% de insumos para a conservação da higiene pessoal e ambiental, concomitantemente com 80% o deslocamento destes, para a rede socioassistencial em 03 meses.

públicas através de encaminhamentos com histórico para a previdência social, CRAS, CREAS, serviços de saúde, PAC (emissão de documentos) SMTU (passe livre). Essa atividade é desenvolvida pela profissional de serviço social disponível de segunda a sexta feira, ficando a disposição em consonância com a necessidade da usuária. Após o acolhimento das usuárias pelo Serviço Social, e disponibilizado um kit de higiene pessoal e roupa de cama/banho pelo auxiliar administrativo supervisionado pela coordenadora. 3. Oferecer 6 refeições diárias, previamente elaboradas pelo profissional de nutrição, que gerencia e orienta os profissionais da cozinha e limpeza quanto a manipulação e preparo da alimentação com segurança alimentar e sobre a higienização do local de trabalho, confecciona o cardápio, prescrever dieta balanceada respeitando o contexto cultural

	<p>das usuárias, orientação e coordenação na cozinha. 4. Atendimento individual realizado pela psicóloga, de segunda a sexta feira das 11h às 17h, o atendimento se dá a partir da identificação realizada pelos profissionais psicossocial. Na ocasião é elaborado a anamnese psicológica que gera um plano para o acompanhamento individual e da acompanhante, além do atendimento individual de acordo com a necessidade da usuária; realiza atividades de rodas de conversa, grupo de vivência, psicoeducação, arteterapia, e atividade recreativa. Os temas trabalhados nas oficinas e rodas de conversa são desenvolvidos a partir da necessidade das usuárias, sendo conduzidas pela profissional;</p>					
Oferecer a 25 usuárias segurança na acolhida, 100% de atendimento psicossocial, 100% de 06 refeições diárias, qualidade no padrão nutricional,	Encaminhando para a rede sócioassistencial e articulação com outras políticas públicas através de encaminhamentos com histórico para a previdência	1.520,00	CONCEDENTE	MÊS - MÊS	3,00	03 / 2020

fomentando no público alvo a importância da alimentação saudável, 100% de insumos para a conservação da higiene pessoal e ambiental, concomitantemente com 80% o deslocamento destes, para a rede socioassistencial em 03 meses.

social, CRAS, CREAS, serviços de saúde, PAC (emissão de documentos) SMTU (passe livre). Essa atividade é desenvolvida pela profissional de serviço social disponível de segunda a sexta feira, ficando a disposição em consonância com a necessidade da usuária. Após o acolhimento das usuárias pelo Serviço Social, e disponibilizado um kit de higiene pessoal e roupa de cama/banho pelo auxiliar administrativo supervisionado pela coordenadora. 3. Oferecer 6 refeições diárias, previamente elaboradas pelo profissional de nutrição, que gerencia e orienta os profissionais da cozinha e limpeza quanto a manipulação e preparo da alimentação com segurança alimentar e sobre a higienização do local de trabalho, confecciona o cardápio, prescrever dieta balanceada respeitando o contexto cultural das usuárias, orientação e coordenação na cozinha. 4.

	<p>Atendimento individual realizado pela psicóloga, de segunda a sexta feira das 11h às 17h, o atendimento se dá a partir da identificação realizada pelos profissionais psicossocial. Na ocasião é elaborado a anamnese psicológica que gera um plano para o acompanhamento individual e da acompanhante, além do atendimento individual de acordo com a necessidade da usuária; realiza atividades de rodas de conversa, grupo de vivência, psicoeducação, arteterapia, e atividade recreativa. Os temas trabalhados nas oficinas e rodas de conversa são desenvolvidos a partir da necessidade das usuárias, sendo conduzidas pela profissional;</p>					
<p>Oferecer a 25 usuárias segurança na acolhida, 100% de atendimento psicossocial, 100% de 06 refeições diárias, qualidade no padrão nutricional, fomentando no publico alvo a importância da alimentação</p>	<p>Encaminhando para a rede sócioassistencial e articulação com outras políticas públicas através de encaminhamentos com histórico para a previdência social, CRAS, CREAS, serviços de saúde, PAC (emissão de</p>	2.500,00	CONCEDENTE	MÊS - MÊS	3,00	03 / 2020

saudável, 100% de insumos para a conservação da higiene pessoal e ambiental, concomitantemente com 80% o deslocamento destes, para a rede socioassistencial em 03 meses.

documentos) SMTU (passe livre). Essa atividade é desenvolvida pela profissional de serviço social disponível de segunda a sexta feira, ficando a disposição em consonância com a necessidade da usuária. Após o acolhimento das usuárias pelo Serviço Social, e disponibilizado um kit de higiene pessoal e roupa de cama/banho pelo auxiliar administrativo supervisionado pela coordenadora. 3. Oferecer 6 refeições diárias, previamente elaboradas pelo profissional de nutrição, que gerencia e orienta os profissionais da cozinha e limpeza quanto a manipulação e preparo da alimentação com segurança alimentar e sobre a higienização do local de trabalho, confecciona o cardápio, prescrever dieta balanceada respeitando o contexto cultural das usuárias, orientação e coordenação na cozinha. 4. Atendimento individual realizado pela psicóloga, de segunda a sexta

	<p>feira das 11h às 17h, o atendimento se dá a partir da identificação realizada pelos profissionais psicossocial. Na ocasião é elaborado a anamnese psicológica que gera um plano para o acompanhamento individual e da acompanhante, além do atendimento individual de acordo com a necessidade da usuária; realiza atividades de rodas de conversa, grupo de vivência, psicoeducação, arteterapia, e atividade recreativa. Os temas trabalhados nas oficinas e rodas de conversa são desenvolvidos a partir da necessidade das usuárias, sendo conduzidas pela profissional;</p>					
<p>Oferecer a 25 usuárias segurança na acolhida, 100% de atendimento psicossocial, 100% de 06 refeições diárias, qualidade no padrão nutricional, fomentando no público alvo a importância da alimentação saudável, 100% de insumos para a conservação da higiene pessoal e</p>	<p>Encaminhando para a rede sócioassistencial e articulação com outras políticas públicas através de encaminhamentos com histórico para a previdência social, CRAS, CREAS, serviços de saúde, PAC (emissão de documentos) SMTU (passe livre). Essa atividade é desenvolvida pela</p>	1.925,00	CONCEDENTE	MÊS - MÊS	3,00	03 / 2020

<p>ambiental, concomitantemente com 80% o deslocamento destes, para a rede socioassistencial em 03 meses.</p>	<p>profissional de serviço social disponível de segunda a sexta feira, ficando a disposição em consonância com a necessidade da usuária. Após o acolhimento das usuárias pelo Serviço Social, e disponibilizado um kit de higiene pessoal e roupa de cama/banho pelo auxiliar administrativo supervisionado pela coordenadora. 3. Oferecer 6 refeições diárias, previamente elaboradas pelo profissional de nutrição, que gerencia e orienta os profissionais da cozinha e limpeza quanto a manipulação e preparo da alimentação com segurança alimentar e sobre a higienização do local de trabalho, confecciona o cardápio, prescrever dieta balanceada respeitando o contexto cultural das usuárias, orientação e coordenação na cozinha. 4. Atendimento individual realizado pela psicóloga, de segunda a sexta feira das 11h às 17h, o atendimento se dá a partir da identificação</p>					
---	---	--	--	--	--	--

	<p>realizada pelos profissionais psicossocial. Na ocasião é elaborado a anamnese psicológica que gera um plano para o acompanhamento individual e da acompanhante, além do atendimento individual de acordo com a necessidade da usuária; realiza atividades de rodas de conversa, grupo de vivência, psicoeducação, arteterapia, e atividade recreativa. Os temas trabalhados nas oficinas e rodas de conversa são desenvolvidos a partir da necessidade das usuárias, sendo conduzidas pela profissional;</p>					
<p>Oferecer a 25 usuárias segurança na acolhida, 100% de atendimento psicossocial, 100% de 06 refeições diárias, qualidade no padrão nutricional, fomentando no público alvo a importância da alimentação saudável, 100% de insumos para a conservação da higiene pessoal e ambiental, concomitantemente com 80% o deslocamento</p>	<p>Encaminhando para a rede sócioassistencial e articulação com outras políticas públicas através de encaminhamentos com histórico para a previdência social, CRAS, CREAS, serviços de saúde, PAC (emissão de documentos) SMTU (passe livre). Essa atividade é desenvolvida pela profissional de serviço social disponível de segunda a sexta</p>	3.410,00	CONCEDENTE	MÊS - MÊS	3,00	03 / 2020

destes, para a rede socioassistencial em 03 meses.

feira, ficando a disposição em consonância com a necessidade da usuária. Após o acolhimento das usuárias pelo Serviço Social, e disponibilizado um kit de higiene pessoal e roupa de cama/banho pelo auxiliar administrativo supervisionado pela coordenadora. 3. Oferecer 6 refeições diárias, previamente elaboradas pelo profissional de nutrição, que gerencia e orienta os profissionais da cozinha e limpeza quanto a manipulação e preparo da alimentação com segurança alimentar e sobre a higienização do local de trabalho, confecciona o cardápio, prescrever dieta balanceada respeitando o contexto cultural das usuárias, orientação e coordenação na cozinha. 4. Atendimento individual realizado pela psicóloga, de segunda a sexta feira das 11h às 17h, o atendimento se dá a partir da identificação realizada pelos profissionais psicossocial. Na ocasião é elaborado

	<p>a anamnese psicológica que gera um plano para o acompanhamento individual e da acompanhante, além do atendimento individual de acordo com a necessidade da usuária; realiza atividades de rodas de conversa, grupo de vivência, psicoeducação, arteterapia, e atividade recreativa. Os temas trabalhados nas oficinas e rodas de conversa são desenvolvidos a partir da necessidade das usuárias, sendo conduzidas pela profissional;</p>					
--	--	--	--	--	--	--

6. CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO DO ADITAMENTO (R\$)

6.1- Concedente [ANO: 2019]

Parcela 01	Parcela 02	Parcela 03	Parcela 04	Parcela 05	Parcela 06
0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Parcela 07	Parcela 08	Parcela 09	Parcela 10	Parcela 11	Parcela 12
0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

6.1- Concedente [ANO: 2020]

Parcela 01	Parcela 02	Parcela 03	Parcela 04	Parcela 05	Parcela 06
0,00	0,00	142.275,00	0,00	0,00	0,00
Parcela 07	Parcela 08	Parcela 09	Parcela 10	Parcela 11	Parcela 12
0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

6.2- Proponente [ANO: 2019]

Parcela 01	Parcela 02	Parcela 03	Parcela 04	Parcela 05	Parcela 06
0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Parcela 07	Parcela 08	Parcela 09	Parcela 10	Parcela 11	Parcela 12
0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

6.2- Proponente [ANO: 2020]

Parcela 01	Parcela 02	Parcela 03	Parcela 04	Parcela 05	Parcela 06
0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Parcela 07	Parcela 08	Parcela 09	Parcela 10	Parcela 11	Parcela 12
0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00

7. ASSINATURA**7.1. Proponente**

<p>_____</p> <p>Local e Data</p>	<p>_____</p> <p>Assinatura do Proponente</p>
----------------------------------	--