

Desenvolvimento Social

GABINETE DA SECRETÁRIA

Gabinete da Secretária

Resolução SEDS-25, de 27-07-2021

Estabelece a Operação Inverno nos Restaurantes Populares Bom Prato, com o fornecimento de sopas em complementação ao jantar.

A Secretária de Desenvolvimento Social, considerando o Decreto 64.897, de 31-03-2020, que autoriza o funcionamento extraordinário das unidades do Restaurante Popular, instituído pelo Decreto 45.547, de 26-12-2000, no contexto da pandemia Covid-19 (Novo Coronavírus), e dá providências correlatas, resolve:

Artigo 1º - Fica estabelecido o fornecimento de sopa, em complementação às refeições jantares, pelo período de 28/07/2021 a 31/08/2021, como parte integrante de enfrentamento a baixas temperaturas – Operação Inverno.

Parágrafo único: a relação das unidades participantes e horários de funcionamento será divulgada no website da Secretaria de Desenvolvimento Social.

Artigo 2º - Não haverá acréscimo do valor pago pelo usuário por esse reforço alimentar.

Artigo 3º - A Secretaria de Desenvolvimento Social repassará à Organização da Sociedade Civil parceira, para as sopas oferecidas em conjunto com as refeições jantares, recursos financeiros correspondentes a R\$ 0,80 (oitenta centavos), por unidade.

Artigo 4º - O fornecimento da sopa estabelecida no artigo 1º, será integralmente custeada pelo Governo do Estado.

Artigo 5º - Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Resolução SEDS 26, de 27-07-2021

Estabelece a dispensa do pagamento das refeições nos Restaurantes Populares Bom Prato, aos usuários devidamente cadastrados pelos Municípios, como população em situação de rua não albergada e sem acesso à assistência alimentar, até 31-08-2021

A Secretária de Desenvolvimento Social expede a seguinte Resolução:

Artigo 1º - Fica dispensado do pagamento de refeições, mediante a apresentação do cartão de gratuidade, o usuário devidamente cadastrado pela Prefeitura Municipal como população em situação de rua não albergada e sem acesso à assistência alimentar até 31-08-2021, podendo o beneficiário ser estendido enquanto perdurarem os efeitos da pandemia do Covid-19.

Artigo 2º - É facultado ao município que possui unidade do Restaurante Popular Bom Prato aderir à ação de gratuidade para pessoas em situação de rua.

Parágrafo Primeiro - Em caso de adesão, será celebrado convênio de cooperação com a Secretaria de Desenvolvimento Social, onde caberá ao município a quantificação, identificação e localização dos beneficiários, bem como a entrega dos cartões de gratuidade e o monitoramento da prestação dos serviços.

Artigo 3º - A gratuidade das refeições estabelecida no artigo 1º, será integralmente custeada pelo Governo do Estado.

Artigo 4º - Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

Resolução SEDS 27, de 27-7-2021

Estabelece normas complementares em atendimento ao Decreto Estadual 64.897, de 31-03-2020 e revoga a Resolução SEDS 8, de 29-04-2021

A Secretária de Desenvolvimento Social, considerando o Decreto 64.897, de 31-03-2020, que autoriza o funcionamento extraordinário das unidades do Restaurante Popular, instituído pelo Decreto 45.547, de 26-12-2000, no contexto da pandemia Covid-19 (Novo Coronavírus), e dá providências correlatas, resolve:

Artigo 1º - Fica prorrogada a excepcionalidade do fornecimento de jantares durante os dias da semana e refeições aos finais de semana e feriados, pelo período de 01-08-2021 a 31-08-2021, nas unidades do Restaurante Popular Bom Prato condicionadas a critérios técnicos, à região em que estão instaladas e à demanda apresentada, podendo a excepcionalidade ser estendida enquanto perdurar a emergência em saúde pública causada pela pandemia Covid-19.

Parágrafo único: a relação das unidades e horários de funcionamento será divulgada no website da Secretaria de Desenvolvimento Social.

Artigo 2º - Para os jantares de segunda a sexta-feira será pago pelo usuário o valor de R\$ 1,00 (um real) por refeição/jantar, sendo que crianças até 6 anos estarão isentas deste pagamento.

Artigo 3º - A Secretaria de Desenvolvimento Social repassará à Organização da Sociedade Civil parceira, para os jantares de segunda a sexta-feira, recursos financeiros correspondentes a R\$ 6,10 por refeição/jantar, deduzindo-se dessa importância o valor pago pelo usuário conforme o disposto no artigo 2º desta Resolução.

Artigo 4º - Fica estabelecido, nas refeições oferecidas nos finais de semana e feriados, o valor de R\$ 1,00 (um real) a ser pago pelo usuário ao restaurante por refeição almoço e refeição jantar, sendo que crianças até 6 anos estarão isentas deste pagamento, e R\$ 0,50 por café da manhã para todos os usuários.

Artigo 5º - A Secretaria de Desenvolvimento Social repassará à Organização da Sociedade Civil parceira, nas refeições oferecidas nos finais de semana e feriados, recursos financeiros correspondentes a R\$ 8,10 por refeição almoço e refeição jantar, deduzindo-se dessa importância o valor pago pelo usuário conforme o disposto no artigo 5º desta Resolução.

Artigo 6º - A Secretaria de Desenvolvimento Social repassará à Organização da Sociedade Civil parceira, o recurso financeiro correspondente a R\$ 1,96 por refeição café da manhã, deduzindo-se dessa importância o valor pago pelo usuário conforme o disposto no artigo 5º desta Resolução.

Artigo 7º - Para os jantares servidos durante os dias da semana e todas as refeições servidas aos finais de semana e feriados, as Prefeituras parceiras ficarão isentas de efetuar repasses financeiros às Organizações da Sociedade Civil.

Artigo 8º - Esta Resolução entrará em vigor na data de sua publicação, revogando-se a Resolução SEDS n.º 08, de 29-04-2021

Resolução SEDS – 24, de 16-7-2021

Regulamenta a implantação dos “Restaurantes Populares”, estabelecendo as suas normas regulamentadoras e as regras de participação das Organizações da Sociedade Civil e das Prefeituras dos municípios onde as unidades serão instaladas, quando for o caso, conforme previsto nos Decretos nº 45.547, de 26 de dezembro de 2000 e alterações posteriores.

A Secretária de Desenvolvimento Social do Estado de São Paulo, no uso de suas atribuições legais, com fundamento no artigo 4º, do Decreto Estadual nº 45.547, de 26 de dezembro de 2000, e alterações posteriores, resolve:

Artigo 1º - Os “Restaurantes Populares” são destinados ao atendimento de aposentados, desempregados, pessoas em situação de rua, trabalhadores de baixa renda e subempregados, itinerantes e demais cidadãos que se encontram à margem do processo produtivo, adultos e/ou crianças, através do fornecimento de refeição (almoço e café da manhã) equilibrada e de boa qualidade.

Seção I – Da participação das Organizações Sociais e Prefeituras Municipais

Artigo 2º - Para implantação desta ação, serão celebradas parcerias com organizações da sociedade civil, sem fins lucrativos, que deverão instalar, manter e administrar, direta ou indiretamente, sob sua responsabilidade, o “Restaurante Popular”.

Parágrafo único - As organizações sociais referidas no caput deste artigo serão selecionadas através de chamamento público, nos moldes da Lei Federal nº 13.019/2014, e alterações posteriores.

Artigo 3º - Para participação das Organizações da Sociedade Civil no chamamento público citado no artigo anterior, além do cumprimento dos requisitos previstos no inciso I do caput do artigo 2º, nos incisos I a V do caput do artigo 33 e nos incisos II a VII do caput do artigo 34, todos da Lei Federal n.º 13.019/2014, dos §§ 3º e 4º do art. 4º do Decreto Estadual n.º 61.981/2016, bem como daqueles inerentes ao desenvolvimento das atividades ou ações pertinentes ao objeto da parceria, conforme legislação e regulamentação aplicável, e a não ocorrência de hipóteses que incorram nas vedações de que trata o artigo 39 do referido diploma legal, deverão apresentar:

1. Ata de eleição dos integrantes da Diretoria em exercício;
2. Estatuto Social, comprovando ter por objetivo a execução de atividade compatível com o objeto da parceria a ser celebrada, sem fins lucrativos;
3. CNPJ – Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;
4. Cédula de Identidade (RG) e CPF do Presidente da OSC e de seu substituto legal;
5. Identificação da Nutricionista responsável, CRN e comprovante de vínculo com a OSC;
6. Comprovação de propriedade e/ou posse do imóvel onde será instalado o “Restaurante Popular”.

Artigo 4º - As unidades do restaurante popular poderão contar com a participação da Prefeitura dos municípios onde serão instaladas, como parceira no custeio das refeições, conforme regulamentação estabelecida na presente resolução.

Seção II – Do valor das refeições

Artigo 5º - A Secretaria de Desenvolvimento Social estabelece o valor de:

- I. R\$ 6,10 (seis reais e dez centavos) por refeição/almoço,
- II. R\$ 2,10 (dois reais e dez centavos) por refeição/café da manhã

Seção III – Do custeio das refeições

Artigo 6º – No caso de novas unidades a serem implementadas a partir da data de publicação da presente resolução, fica estabelecido que caberá à Prefeitura responsabilizar-se pelo repasse às organizações sociais, de 50% do valor definido para refeição almoço e café da manhã, cabendo ao Estado responsabilizar-se pelos 50% restantes, já subtraído o valor pago pelo usuário dos serviços, conforme estabelecido no artigo 8º;

Artigo 7º – Para as unidades já em funcionamento na data da publicação da presente resolução,

cabe ao Estado repassar os recursos estabelecidos no artigo 5º da presente resolução, já subtraído o valor pago pelo usuário dos serviços, conforme estabelecido no artigo 8º.

Parágrafo único: Para as unidades já implantadas, onde há a participação das Prefeituras, o subsídio de sua responsabilidade é de R\$ 1,00 por refeição almoço servida.

Artigo 8º - Fica estabelecido que o usuário dos serviços do restaurante popular pagará:

- I. o valor de R\$ 1,00 (um real) por refeição/almoço
- II. o valor de R\$ 0,50 (cinquenta centavos) por refeição/café da manhã

Parágrafo único - crianças até 6 anos estarão isentas deste pagamento.

Seção IV – Da operação das unidades

Artigo 9º A organização social parceira será responsável por fornecer aos usuários uma refeição equilibrada, contendo no mínimo 1.200 calorias (almoço), de segunda a sexta-feira, no horário das 11 horas até o término da cota diária estabelecida no Plano de Trabalho. O café da manhã será servido de segunda a sexta-feira, sendo o horário de atendimento e a cota diária estabelecidos em Plano de Trabalho, e terá no mínimo 400 calorias.

§ 1º - O local onde serão preparadas e servidas as refeições deverá estar de acordo com as normas vigentes da Vigilância Sanitária.

§ 2º - É facultado às Organizações Sociais parceiras a abertura com até 30 minutos de antecedência, exclusivamente para atendimento prioritário.

§ 3º - A Organização social parceira deverá optar por cardápio mensal que mais se adequar ao seu público, dos disponibilizados no Sistema de cardápios online, da SEDS. As alterações poderão ser efetuadas diariamente, sempre levando em consideração o Anexo I para refeições/almoço e o Anexo II para refeições/café da manhã desta Resolução.

§ 4º - Caso ocorra o término de algum item do cardápio, o atendimento ao usuário deverá ser interrompido até a devida reposição.

§ 5º - A Organização social parceira não poderá cobrar do usuário e nem receberá recursos públicos no caso de serem servidas refeições com a ausência de algum item do cardápio.

§ 6º - A Equipe Técnica do Programa fará a fiscalização do porcionamento servido conforme estabelecido nos Anexos I e II desta, bem como o número de refeições efetivamente servidas.”

Artigo 10º - Para o regular funcionamento das Unidades, as OSC parceiras deverão observar as seguintes determinações:

- I - A venda, leitura e devolução dos cartões magnéticos deverão, obrigatoriamente, serem feitas em pontos distintos;
- II - Manter utensílios (prato e talheres) em número igual ou superior à cota diária estabelecida no Plano de Trabalho;
- III - É proibida a entrada de usuários com refrigerantes, bebidas alcoólicas e pimentas;
- IV - Deverão ser disponibilizados funcionários em número suficiente para manter a higiene e o bom atendimento no salão durante todo o período de atendimento;
- V - Disponibilizar aos usuários bandejas de cores distintas para adequar o porcionamento das refeições, a saber: cor laranja – porcionamento completo, cor bege – porcionamento reduzido;
- VI - Disponibilizar, durante todo o período de atendimento, sabonete líquido e papel toalha no lavatório de mãos para usuários;
- VII - Disponibilizar, durante todo o período de atendimento, sabonete líquido, papel toalha e papel higiênico nos sanitários destinados aos usuários.

§ 1º - As novas unidades, implantadas a partir da data da presente resolução, deverão ter, obrigatoriamente, pontos distintos para a venda, leitura e devolução dos cartões magnéticos.

§ 2º - As unidades já em funcionamento deverão se adequar as novas normas para a venda, leitura e devolução dos cartões, de acordo com suas condições físicas e operacionais.

Artigo 11º - Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação, ficando revogadas as Resoluções SEDS nº 12, de 13-09-2011, nº 22, de 10-10-2012 e nº 13, de 05-04-2018. (Replicado por ter saído com incorreções).

CELIA KOCHEN PARNES
Secretária de Estado de Desenvolvimento Social

Anexo I
Formalização de Procedimentos

Porcionamento para cardápio de 1.200 calorias / Almoço
O porcionamento nada mais é que a padronização de todos os alimentos que compõe o prato, sendo dividido em dois grupos:

1. Itens Fixos:
 - Arroz;
 - Feijão;
 - Farinha de mandioca;
 - Suco industrializado (só muda o sabor e não a composição nutricional);
 - Mini pão francês.
2. Itens variáveis (todos os dias os alimentos destes itens são diferentes):
 - Prato principal;
 - Guarnição;
 - Salada;
 - Sobremesa.

O cálculo de porcionamento de todos os itens servidos para população atendida pelo Programa Bom Prato foi realizado levando em consideração as preferências do cliente, o custo para as unidades, uma gramagem fácil de porcionar (números inteiros: 90g, 100g e etc.), ser variado, respeitar as leis de elaboração de cardápio e garantir a disponibilidade de nutrientes.

Ao realizar o cálculo de cardápio, utilizamos como base um cardápio contendo 1.200 Kcal e realizamos a distribuição de macronutrientes de acordo com a recomendação do PAT, conforme segue abaixo:

- Carboidrato (CHO): 180g ou 720 kcal;
- Proteína (PTN): 45g ou 180 kcal;
- Lípidio (LIP): 33g ou 297 kcal;
- Fibras: 7 a 10 g;
- Sódio: 720 a 960 mg;
- Percentual protéico–calórico (NdPcal): 6 a 10 %.

Crerios para Elaboração de Cardápios

- Harmonia

Harmonizar o cardápio consiste em dispor os alimentos de forma ordenada quanto a:

Consistência: escolher as preparações que resultem num equilíbrio de consistência, de tal maneira que não haja predominância de nenhuma delas (ex: frango ao molho e polenta cremosa ou kibe assado e farofa).

Cor: a disposição de cores deve ser contrastante, de modo que tome as refeições atraentes, agradáveis à visão e desperte o apetite, impulsionando o comensal ao consumo.

Apresentação: é o conjunto da harmonia de cores e consistência que, posteriormente, serão incrementadas pela decoração (disposição dos alimentos no prato, de modo que os sabores não se misturem).

- Qualidade

Visando garantir uma alimentação saudável para a população atendida pelo Programa Bom Prato é importante que sejam comprados produtos de empresas idôneas, registradas nos órgãos competentes com bons padrões de qualidade, pois o que preconiza o projeto é atender e servir o público alvo com altos padrões de qualidade.

Conforme explanado, foram adotadas algumas regras para a elaboração de cardápio:

Não é permitido:

- Repetir preparação de prato principal e guarnição no mês;
- Servir outro tipo de vísceras além do fígado, moela e bucho em qualquer tipo de preparação;
- Servir ovo como prato principal e guarnição, porém será permitido sua utilização como componente de preparações que passem por processo de cocção, ex: carne moída à francesa;
- Servir salsicha em qualquer tipo de preparação;
- Servir qualquer preparação que contenha maionese;
- Servir verdura na salada e na guarnição em um mesmo dia;

- Servir legume na salada e na guarnição no mesmo dia;
- Servir mais que um embutido/processado na mesma semana;

- Servir macarrão mais de duas vezes no mês;
- Servir farofa (virado) mais de uma vez por semana;
- Servir doce mais que uma vez por semana;
- Servir doce em dia que for servido embutido/processado ou fritura;

- Servir feijoada mais que uma vez na semana;
- Repetir suco na semana;
- Servir vísceras mais de três vezes por mês;
- Servir vísceras mais de uma vez por semana;
- Repetir salada e sobremesa em dias consecutivos;
- Servir os mesmos legumes/verduras no prato principal e guarnição no mesmo dia;
- Servir guarnições a base de farinha mais de 2 vezes na semana;

- Servir cortes e modo de preparos semelhantes na semana.
- É obrigatório:

- Servir todos os itens do cardápio e as mesmas preparações anunciadas do início ao fim da distribuição;

- Servir as sobremesas com talheres adequados para o consumo, como por exemplo, gelatinas e mousses, com colheres descartáveis.

- Enviar as alterações de cardápio do almoço impreterivelmente até às 10 horas da manhã do mesmo dia servido e do café da manhã até às 16 horas do dia anterior a distribuição.

- Enviar até o dia 05 de cada mês, os cardápios elaborados pelas unidades para a vigência do mês subsequente.

- Consumir a refeição na unidade.

Definições:

Verduras – Folhas, flores e hastes.

Leguminosas – Grãos que dão em vagens.

Tubérculos e raízes - Parte subterrânea desenvolvida de determinadas plantas, utilizada como alimento.

Cereais - Sementes ou grãos comestíveis das gramíneas.

Porcionamento Detalhado

ALIMENTO	ESPECIFICAÇÃO	PORÇÃO (G)
Filet/ Iscas/ Picado	-	90
Isclas ou Picado com molho/ stroganof	Carne 100 g - Molho 50g	150
Isclas ou Picado com molho e vegetais	Carne 100 g, Molho 50g, Vegetais 20 g	170
Desfiado refogado	-	100
Desfiado refogado com vegetais	Carne 100 g, Vegetais 20g	120
Desfiado ao molho	Carne 100 g, Molho 50g	150
Desfiado ao molho com vegetais	Carne 100 g, Molho 50g, Vegetais 20 g	170
Came moída refogada	-	100
Came moída refogada com vegetais	Carne 100 g, Vegetais 20 g	120
Came moída ao molho	Carne 100 g, Molho 50g	150
Came moída c/ molho e vegetais	Carne 100 g, Molho 50g, Vegetais 20 g	170
Came com osso (bisteca/costela)	Carne 100 g, Osso 40g	140
Fígado	-	90
Fígado ao molho	Fígado 90g, Molho 50g	140
Hambúrguer frito	-	80
Hambúrguer grelhado	-	80
Hambúrguer com molho	Hambúrguer 80g, Molho 50g	130
Kibe	-	80
Almôndega	-	80
Almôndega c/ molho	Almôndega 80g, Molho 50g	140
Dobradrinha c/ feijão	Bucho 120 g, Feijão 150 g	270
Dobradrinha sem feijão	Bucho 120 g, Molho 50 g	170
Cassoulet c/ feijão	Carne suína 35g, Linguça 20g, Frango 35g, Feijão branco 150g	240
Cassoulet sem feijão	Carne suína 35g, Linguça 20g, Frango 35g, Molho 50g	140
Puchero c/ grão de bico	Carne suína 25g, Carne bovina 25g, Frango 25g, Linguça 10g, Vegetais 10g, Grão de bico 10g, Molho 50g	155
Puchero sem grão de bico	Carne suína 25g, Carne bovina 25g, Frango 25g, Linguça 20g, Vegetais 10g, Molho 50g	155

Tabela de porcionamento – Suínos

ALIMENTO	ESPECIFICAÇÃO	PORÇÃO (G)
Filet/ Iscas/ Picado	-	90
Isclas ou Picado com molho	Carne 90 g, Molho 50g	140
Isclas ou Picado com molho e vegetais	Carne 90 g, Molho 50g, Vegetais 20 g	160
Com osso (bisteca/costela)	Carne 90 g, Osso 40 g	130
Feijoada	Feijão 150 g, Carne bov. 30 g, Costelinha 15 g, Charque 25 g, Pertences 10 g, Linguça cal 15 g	245
Linguça frita/assada/cozida	-	100

Tabela de porcionamento – Pescado

ALIMENTO	ESPECIFICAÇÃO	PORÇÃO (G)
Filet/ Isclas	-	100
Posta/Filet/ Isclas ao molho	Carne 100g, Molho 50g	150
Almôndega	-	80
Steak	-	120

Tabela de porcionamento – Aves		
ALIMENTO	ESPECIFICAÇÃO	PORÇÃO (G)
Filet/ Iscas/ Picado	-	90
Moela	-	100
Moela com molho	Moela 100g, Molho 50g	150
Moela com molho e legumes	Moela 100g, Molho 50g, Vegetais 20g	170
Isclas ou Picado com molho/ stroganof	Frango 90g, Molho 50g	140
Isclas ou Picado com molho e vegetais	Frango 90g, Molho 50g, Vegetais 20g	160
Peito de frango com osso	Frango 90g, Osso 30g	120
Peito de frango sem osso	Frango 90g, Molho 50g	140
Peito de frango sem osso, com molho	Frango 90g, Molho 50g	140
Peito de frango com osso, com Vegetais	Frango 90g, Osso 30g, Vegetais 20g	140
Peito de frango com osso, com Vegetais	Frango 90g, Vegetais 20g	110
Peito de frango com osso, com molho e Vegetais	Frango 90g, Osso 30g, Molho 50g, Vegetais 20g	190
Peito de frango sem osso, com molho e Vegetais	Frango 90g, Molho 50g, Vegetais 20g	160
Sobrecoxa com osso	Carne 90 g, Osso 30g	120
Sobrecoxa sem osso	Carne 90 g	90
Sobrecoxa com osso, com molho	Carne 90 g, Osso 30g, Molho 50g	170
Sobrecoxa sem osso, com molho	Carne 90 g, Molho 50g	140
Sobrecoxa com osso, com vegetais	Carne 90g, Osso 30g, Vegetais 20g	140
Sobrecoxa sem osso, com vegetais	Carne 90g, Vegetais 20g	110
Sobrecoxa com osso, com molho e vegetais	Carne 90g, Osso 30g, Vegetais 20g, Molho 50g	190
Sobrecoxa sem osso, com molho e vegetais	Carne 90g, Vegetais 20g, Molho 50g	160
Coxa sem molho	Carne 90 g, Osso 30g	120
Coxa com molho	Carne 90 g, Osso 30g, Molho 50g	170
Coxa com vegetais	Carne 90 g, Osso 30g, Vegetais 20g	140
Coxa com molho e vegetais	Carne 90 g, Osso 30g, Molho 50g, Vegetais 20g	190
Desfiado refogado	Carne 90g	90
Desfiado refogado com vegetais	Carne 90g, Vegetais 20g	110
Desfiado ao molho	Carne 90g, Molho 50g	140
Desfiado ao molho com legumes	Carne 90g, Molho 50g, Vegetais 20g	160
Linguça	-	100
Almôndega	-	80
Steak	-	120
Nuggets	-	120