



# Câmara Municipal de Ribeirão Preto

## Estado de São Paulo

C.M.R.P	
Res.	11/17
Fl.	48
Rub.	150

### ATA DA COMISSÃO ESPECIAL DE ESTUDOS CRIADA PARA ACOMPANHAR A IMPLANTAÇÃO E INSTALAÇÃO DA SEGUNDA UNIDADE DO PROJETO BOM PRATO DO GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO

Aos vinte e seis dias do mês de maio de dois mil e dezessete, às dez horas e quinze minutos, reuniu-se a CEE para efetuar visita na unidade do Bom Prato, situada na R. Saldanha Marinho. A filmagem da visita não foi autorizada, razão pela qual não haverá documento de áudio e vídeo. Sob a presidência do Ver. Igor Oliveira, com as presenças dos Vereadores Membros Jean Coraucci e Marmita. A Comissão constatou que: trabalham na unidade 19 funcionários, sendo 17 operacionais, um gerente e uma nutricionista, são servidas 1.600 refeições por dia em média. O atendimento é feito da seguinte forma: são formadas duas filas pelos usuários, sendo uma preferencial e outra para a população em geral. Os usuários entram na unidade pagam R\$1,00, recebem a ficha de controle e dirigem-se a outra etapa, são oferecidas duas bandejas, uma cor creme e a outra laranja. A quantidade de comida para cada um é de aproximadamente 250 grs. A bandeja de cor creme é usada pelas pessoas que comem menos. A pessoa escolhe livremente a cor da bandeja. Naquele dia a refeição era constituída de: arroz, feijão, carne assada de panela, salada, abobrinha, suco de uva e banana. Era oferecida ainda farofa e pão opcional. A recepcionista permanece em período integral na unidade. Existem áreas separadas para cada atividade. Existe uma máquina que esteriliza e lava 2.000 pratos por hora. Os usuários permanecem na fila em torno de 15



# Câmara Municipal de Ribeirão Preto

## Estado de São Paulo

C.M.R.P	
Res.	11/18
Fl.	91A
Rub.	210

minutos e outros 15 minutos para fazer a refeição. A unidade conta com um forno elétrico, sendo que não são oferecidos alimentos fritos, somente assados. A produção diária de arroz é 140 kg e 45 kg de feijão. O preparo é iniciado às 6:30 hs e às 9:00 hs toda a refeição já está pronta. A comida não é reaproveitada. A unidade tem duas câmaras frias, com capacidade de 30 caixas de legumes e 600 kg de carne. Foram preparadas para aquela refeição 260 kg. de carne de panela com mandioca A unidade possui condições para atender até 2.000 pessoas. As compras são feitas por cotação. O cardápio é preparado com um mês de antecedência. Os funcionários são contratados pela CLT. A gestão da unidade é particular, sendo de responsabilidade da entidade. O repasse do subsídio é feito mensalmente. A unidade conta com dois salões, um no andar térreo com capacidade para 120 pessoas e outro no primeiro andar para 200 pessoas. Também no primeiro andar existe uma área destinada para a sala da administração que é utilizada pelo gerente, com monitoração de toda a unidade por câmeras. A sala também é utilizada para planejamento de cardápio e outras atividades administrativas. A CEE também constatou que existem pessoas que fazem a refeição por mais de uma vez, sendo que pagam por cada uma. Nada mais havendo a ser relatada e vistoriada o Presidente encerrou a reunião. Da qual, para constar, Eu Cláudia Morroni, Procuradora Designada, lavrei a presente Ata que, depois de lida será pelo Presidente assinada.

  
Igor Oliveira  
Presidente