



**ANEXO I - FICHA DE INSCRIÇÃO PARA A
III MOSTRA DE EXPERIÊNCIAS EM
SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL DO ESPÍRITO SANTO**

TÍTULO DA EXPERIÊNCIA: Cozinha Matok_Lev - Doce Coração

Identificação do(s) responsável(s) pela experiência:

1) **Sandra Mara de Oliveira e**

2) **Vanessa Abreu de Souza**

E-mail: vanessa.abreu@alefabet.org.br

Formação/Profissão:

- 1) Sandra Mara de Oliveira – Educadora Religiosa – Presidente da Associação Alef Bet Telefone: (27) 99982-8957
- 2) Vanessa Abreu de Souza - Especialização em Docência para o Ensino Superior – Gerente de Projetos Telefone (27) 99932-3562

Instituição: Associação Alef Bet

Local onde foi aplicada a experiência: Iniciou em 12/04/2020 no período da pandemia na Rua Professor Adão Benezath n. 115 Espaço Alternativo Alef Bet e tem sido dado continuidade no Espaço do Antigo Hotel Majestic – Casa Ayalon Rua Dionísio Rosendo, nº 95, Centro, Vitória-ES, CEP 29.010-100 entrada pela rua Duque de Caxias Centro Vitória ES desde 25/04/2022 data do início dos trabalhos no espaço restaurado.

Data: 23 de setembro de 2022		
Título do Projeto: Cozinha Matok_Lev – Doce Coração		
IDENTIFICAÇÃO DO PROPONENTE		
CNPJ da Proponente:	24.784.298/0001-36	
Nome da Proponente:	ASSOCIAÇÃO ALEF BET	
Nome do Dirigente:	SANDRA MARA DE OLIVEIRA	
Telefone de contato com DDD:	(27) 99982-8957	(27) 3533-9845
E-mail:	administrativo@alefbet.org.br	
Gerente de Projetos:	VANESSA ABREU DE SOUZA	
Telefone de contato com DDD:	(27) 99932-3562	
E-mail:	projetos@alefbet.org.br vanessa.abreu@alefbet.org.br	



Justificativa

De acordo com a LEI COMPLEMENTAR nº 609 de 08 de dezembro de 2011, e suas alterações, institui o Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável do Espírito Santo (SISAN-ES), com vistas a assegurar o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) com a perspectiva de promover e consolidar a Política Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional para implementar e apoiar ações em articulação com os equipamentos da rede socioassistencial e promover ações que visam à garantia do DHAA e a Soberania Alimentar a todos os cidadãos do Estado do Espírito Santo, conforme Decreto nº 3954-R, de 17 de março de 2016.

Atento aos direitos da população, definidos nos pactos dos quais o país é signatário, como é o caso do direito à alimentação, a Associação Alef Bet Organização Social de fins não lucrativos inscrita no CNPJ 24.784.298/0001-36 que proporciona ações socioeducacionais, socioculturais e socioprodutivas que estimulam a convivência e fortalecimentos de vínculos para crianças, adolescentes, idosos das comunidades do Centro de Vitória e seu entorno em atendimento às famílias.

A instituição integra a rede socioassistencial da capital capixaba com atividades em diversas oficinas, desenvolvendo o sentimento de pertencimento em sociedade e de identidade social, incentivando a socialização, contribuindo assim no fortalecimento do vínculo familiar e comunitário com foco na garantia de direitos.

Por meio de suas ações busca estimular a transformação social e o desenvolvimento pessoal oportunizando espaço de reflexão e orientação para que as escolhas dos indivíduos atendidos sejam instrumentos transformadores no processo de construção de suas vidas.

Em 2019, a Instituição recebeu o prédio do “Antigo Hotel Majestic” por meio de concessão Pública do governo do Estado do Espírito Santo, o imóvel edificado em 1926 no Centro da capital capixaba, no local onde as ruas então denominadas Duque de Caxias e Rua das Flores (atual rua Dionísio Rosendo) cruzavam a Ladeira da Matriz (atual rua Cerqueira Lima) –



Cidade Alta, atualmente passa a ser a Sede da Instituição. Após o encerramento dessa segunda utilização, o imóvel foi desapropriado pelo governo estadual, permanecendo desocupado até o ano de 2019, quando foi concedido à Associação Alef Bet, com encargo de recuperação e utilização para fins sociais, culturais e educacionais. A partir dessa parceria, surgiu o projeto da Casa Ayalon.

Em 14 de abril de 2020 no período da pandemia a Associação Alef Bet iniciou o projeto denominado Chai Vida com objetivo de atender idosos em vulnerabilidade social e servir alimentação de segunda-feira a quinta-feira, num período árduo e penoso para este público o qual foi o mais afetado com a pandemia.

Assim, no início do ano de 2020, iniciou-se a restauração do Prédio, com várias intervenções de forma geral e já tendo concluído o restauro do 1º Pavimento onde funciona a COZINHA MATOK LEV – DOCE CORAÇÃO e o escritório localizado no 2º Pavimento, iniciamos os trabalhos no espaço do “antigo Hotel Majestic” Casa Ayalon Rua Dionísio Rosendo, 95 Centro Cep: 29.010-100 Centro Vitória ES a partir do dia 25 de abril de 2022.

A **COZINHA MATOK_LEV – DOCE CORAÇÃO** tem produzido atualmente em torno de 140 refeições ao dia para o público idosos mais de 60 anos, cadastrados no CADÚnico, voluntários e funcionários da Instituição de segunda-feira à quinta-feira e pretende ampliar para 300 refeições ao dia servindo de segunda-feira à sexta-feira.

Atualmente o espaço da Cozinha está restaurado e equipado, localizado no Antigo Hotel Majestic – Casa Ayalon com as atividades que se encontram ativas em pleno funcionamento e vem desenvolvendo ações para o fortalecimento da Política de Segurança Alimentar e Nutricional, a Instituição necessita de parceiros e mantenedores para a ampliação dos serviços que vem fortalecer ações socioassistenciais no território da Região Administrativa 1 Centro na cidade de Vitória Estado do Espírito Santo.

Além da garantia de acesso a uma refeição de qualidade, o espaço implementa atividades de inclusão social produtiva, de fortalecimento da ação coletiva e da identidade comunitária, além de atividades de educação alimentar e nutricional sendo realizadas articulações com o CRAS.



Objetivos

Ampliar as ações de Segurança Alimentar Nutricional no município de Vitória;
Expandir o acesso à alimentação adequada e saudável, com prioridade às famílias e pessoas em situação de extrema pobreza e em vulnerabilidade social, por meio do fornecimento de refeições gratuitas;
Promover o fortalecimento da cidadania por meio da oferta de refeições em conformidade com as orientações dos órgãos de vigilância sanitária.

Metodologia

A Cozinha Matok_Lev – Doce Coração produz e serve diariamente a refeição almoço para o público idosos.

O almoço é composto de pelo prato base arroz e feijão; uma opção proteica (frango ou carne bovina ou peixe ou ovos); uma guarnição, que é uma preparação a base de vegetais ou carboidratos; uma salada contendo de um a três tipos de verduras ou legumes. A refeição é servida embalada em marmitas de material isopor e distribuídas para o público no horário a partir de 11:00 horas até 12:00 horas.

A instituição pretende expandir a produção de refeições servidas com a oferta do jantar para o mesmo público. O espaço também é utilizado para preparar os lanches que são servidos para as crianças e adolescentes que realizam oficinas e ou cursos na Instituição.

Monitoramento e avaliação das ações

O monitoramento e avaliação da execução do objeto será realizado por meio de relatórios quantitativos e qualitativos.

A Cozinha Matok_Lev – Doce Coração necessita dos seguintes profissionais:

- 1 nutricionista 10h semanais
- 1 profissional cozinheiro (a) 40h semanais
- 1 auxiliar cozinha 40h semanais
- 1 auxiliar de limpeza e portaria 40h semanais
- 1 assistente social 30h semanais.
- 1 auxiliar administrativo 40h semanais
- 1 auxiliar financeiro 40h semanais

Insumos e alimentos são necessários para a ampliação.

Produtos e resultados esperados

Espaço da Cozinha em pleno funcionamento, fornecendo o quantitativo de refeições previstas, atendendo satisfatoriamente ao público-alvo, de forma sustentável.

