



ATA COMSEA 53ª REUNIÃO ORDINÁRIA

1
2
3
4
5
6
7

8 Aos vinte e um dias do mês maio de dois mil e vinte e quatro, realizou-se na Secretaria de Desenvolvimento
9 Social e Cidadania, reunião ordinária do Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional.
10 Estiveram presentes os seguintes **conselheiros titulares:** Rita de Cássia Oliveira Souza, João Bosco Oliveira
11 Alves, Lídia Krexu Rete Veríssimo e Glória Lúcia de Almeida Teixeira; como **conselheiros suplentes:**
12 Rafaella Ribeiro Liberalino, Thaís Lopes Costa, Maria Lucila Pascutti Tombolato e Fabiana Almeida
13 Nascimento; como **convidados/observadores:** Mariana Satta Pires e Igor Nogueira Andrade (COSAN) e
14 Maiara Helena Nazarin (Ficar de Bem/Bom Prato SBC) e Raimundo Azevedo Santana (SDECT). **1) Abertura:** A reunião iniciou-se às 9h41, sendo presidida pela Sra. Rita de Cássia Oliveira Souza, presidente
15 do COMSEA a qual dá às boas vindas a todos. **2) Justificativa de ausência de conselheiros:** São
16 apresentadas as seguintes justificativas de ausência dos seguintes conselheiros: Ana Tomazoni (motivo de
17 doença), Alexandre Fraga (motivo de doença na família), Cristiana Pessoa (compromisso profissional) e Rita
18 Botelho (férias). Neste momento, a Sra. Glória informa que justificou sua ausência na reunião de abril por e-
19 mail. Com este adendo feito pela Sra. Glória, não havendo objeções, são aceitas as justificativas de ausência
20 apresentadas. Após as justificativas de ausência e apresentação da ordem do dia, a Sra. Rita Souza, solicita
21 ao pleno a inclusão na pauta desta reunião, informe sobre a saída da conselheira Mayara, representante do
22 Ficar de Bem. Não havendo impedimentos, o pleno é favorável a inclusão deste ponto na pauta como
23 informe. **3) Saída da representante do Bom Prato/Ficar de Bem:** A Sra. Rita informa que a Sra. Mayara
24 Ribeiro, conselheira representante da Ficar de Bem, responsável pela gestão do Bom Prato, não atua mais na
25 Organização, e desta forma, também não fará parte deste Conselho como membro. A Sra. Maiara Nazarin,
26 coordenadora de Nutrição Regional do Bom Prato, questiona sobre a situação da Organização perante o
27 Conselho, sendo esclarecido pela Sra. Adriana Ciqueira que, tendo em vista que a vaga de conselheiro é da
28 Organização e não da pessoa que a representa, a Ficar de Bem, caso queira, poderá indicar um substituto à
29 Sra. Mayara Ribeiro. Contudo, se não houver interesse da Organização em manter a vaga, poderá manifestar
30 sua intenção por ofício ao COMSEA. A Sra. Maiara questiona se, a representante da Organização, tinha
31 outras funções dentro do Conselho, sendo esclarecido pela Sra. Rita de Cássia que ainda não temos ainda
32 comissões permanentes, apenas pontuais. Atualmente, apenas um grupo de trabalho foi criado para discussão
33 da alteração do Regimento Interno, da qual a conselheira não fazia parte. **4) Aprovação da Ata COMSEA**
34 **52ª Reunião Ordinária:** A Sra. Rita de Cássia informa que a Ata COMSEA 52ª Reunião Ordinária,
35 realizada no dia 16/04/2024 foi encaminhada ao e-mail de todos os conselheiros. A presidente questiona se
36 todos fizeram a leitura e se há alguma correção e/ou adendo a ser feito, sendo observado pela Sra. Adriana
37 Ciqueira a necessidade de inclusão do nome da Sra. Thaís Lopes Costa, que não consta entre os conselheiros
38

39 suplentes presentes. Não havendo observações, a Ata COMSEA 52ª RO é aprovada na íntegra, com a
40 inclusão do nome da conselheira **5) Apresentação da Coordenadoria de Segurança Alimentar e**
41 **Nutricional (COSAN), responsável pelo Programa Bom Prato:** A Sra. Rita Souza informa que, dando
42 sequência a proposta de apresentação dos atores que mobilizam a política de segurança alimentar e
43 nutricional no Município, teremos hoje a apresentação dos representantes da Coordenadoria de Segurança
44 Alimentar e Nutricional (COSAN), o Sr. Igor Nogueira Andrade e a Sra. Mariana Satta Pires, bem como a
45 Sra. Maiara Helena Nazarin, representante da Ficar de Bem, OSC responsável pela gestão do Bom Prato em
46 São Bernardo do Campo. O Sr. Igor informa que o Programa Bom Prato foi criado em 28/12/2000, e tem
47 como objetivo oferecer refeições saudáveis e de alta qualidade a um custo acessível à população em
48 vulnerabilidade social. Há 23 anos, o valor das refeições permanece inalterado: Almoço e jantar a R\$ 1,00
49 Café da manhã a R\$ 0,50. O programa vinculado à Secretaria de Desenvolvimento Social é administrado
50 pela Coordenadora de Segurança Alimentar e Nutricional (COSAN), responsável pela orientação,
51 acompanhamento e monitoramento, sendo a gestão das unidades do Programa feito por meio de convênios
52 com Organizações da Sociedade Civil. Os restaurantes do Programa Bom Prato, fazem parte da estratégia de
53 combate à fome do Estado de São Paulo. O Sr. Igor informa que durante e após o período da pandemia
54 houve um prejuízo grande de parte da população, sendo instituído o jantar na maioria das unidades também.
55 O cardápio das refeições oferecidas nas unidades do Bom Prato, são elaborados considerando as
56 necessidades nutricionais para cada refeição, seguindo um cardápio básico do almoço e jantar. Neste
57 momento, a conselheira Fabiana, questiona se almoço e jantar são o mesmo cardápio, sendo esclarecido pelo
58 Sr. Igor que o cardápio é diferente entre almoço e jantar, sendo a sua elaboração realizada de forma
59 informatizada e padrão para as unidades, não sendo permitido o reaproveitamento de sobras para garantia da
60 qualidade e segurança das refeições ofertadas. Referente a gestão dos restaurantes do Bom Prato, esta é
61 realizada pela Organização parceira, cabendo a esta a preparação e serviço das refeições, fornecimento de
62 quadro de RH necessário e compatível com o desempenho das funções e manutenção das unidades. As OSCs
63 parceiras são monitoradas pela COSAN, a qual afere se há o cumprimento do objeto da parceria. Caso seja
64 verificado o não cumprimento, a Organização é substituída. Em relação aos tipos de atendimento, o Sr. Igor
65 informa que o Programa Bom Prato tem, em São Bernardo do Campo, além do mais conhecido que é o Bom
66 Prato Fixo, equipada com cozinha industrial e refeitório, o qual serve em torno de 2.500 refeições/dia. Além
67 deste, há também o Bom Prato Móvel, São unidades móveis para atender pessoas que possuem dificuldades
68 de deslocamento, levando refeições as regiões que concentram grande densidade populacional. As refeições
69 são preparadas e embaladas nos restaurantes fixos e o transporte dos alimentos ocorre em caixas térmicas
70 (hot box), sendo servidas em média 300 (trezentas) a 500 (quinhentas) marmitas/dia na unidade de
71 SBCampo. No total, no Estado, há 45 (quarenta e cinco) unidades de Bom Prato Móvel. Outra modalidade de
72 atendimento, é o Bom Prato Refeitório, que são estruturas de refeitório climatizados, com instalações
73 sanitárias, bebedouros, mesas e cadeiras para os usuários consumirem as refeições servidas pela unidade
74 móvel. Neste momento, a conselheira Fabiana questiona se os alimentos servidos pela unidade móvel, é
75 preparado no próprio caminhão ou nas unidades fixas do Bom Prato, sendo esclarecido pela Sra. Mayara que

76 os alimentos são preparados nas unidades fixas e depois levadas pelo caminhão do Bom Prato Móvel.
77 Também é questionado pelo conselheiro João Bosco, se é servido café da manhã e almoço, como nas
78 unidades fixas, sendo esclarecido que é servido apenas almoço. A Sra. Mayara informa que, em São
79 Bernardo, as refeições são realizadas na unidade do Bom Prato, localizada no Bairro Assunção e distribuídas
80 na região do Parque São Bernardo, próximo ao Cemitério Jardim da Colina. Para definição do local onde a
81 unidade móvel ficará, é realizado um estudo pelo departamento de logística da COSAN, para levantamento
82 da demanda de atendimento, o que é comumente verificado em regiões periféricas das cidades, onde as
83 pessoas têm maior dificuldade de deslocamento por diversas razões e com maior densidade populacional e
84 maior vulnerabilidade social. Sobre o caminhão, é questionado pelo pleno se o mesmo é oferecido pelo
85 Estado, sendo esclarecido que a OSC parceira faz a locação do veículo, sendo o custo da locação pago com
86 recurso da parceria com o Estado. O Sr. Igor esclarece que as unidades móveis do Bom Prato ficam em torno
87 de 3 a 4 meses em um local, porém, se for verificado que existe demanda de atendimento, pode permanecer
88 por tempo superior. Outro atendimento ofertado, são os Emergenciais, em casos de calamidade pública, por
89 exemplo. Neste caso, em parceria com as ETEC's que cedem os caminhões, é oferecido o atendimento,
90 mesmo em locais onde não há oferta do serviço do Bom Prato. Durante as noites de baixas temperaturas no
91 inverno, é realizada, além da distribuição de refeições, também são oferecidos cobertores e roupas na região
92 da Rua 25 de março. Em números gerais, são 75 unidades de Bom Prato Fixo, sendo 24 na Capital paulista,
93 19 na Região Metropolitana, 09 no Litoral e 21 no interior. Em termos de território nacional, o Programa
94 Bom Prato é considerado o maior programa de segurança alimentar, em número de refeições servidas: 140
95 mil refeições/dia. O Estado do Maranhão tem um programa similar com número maior de unidades de
96 atendimento, porém servem menor quantidade de refeições. O Sr. Igor informa que o subsídio do Governo
97 do Estado por refeição é de R\$ 6,10 (almoço) e R\$ 1,90 (café da manhã), sendo que, em datas
98 comemorativas, quando são servidos os “cardápios especiais”, o Estado disponibiliza subsídio dobrado,
99 sendo ofertada dois tipos de proteína. Neste momento, a conselheira Glória questiona se, as refeições
100 oferecidas no “Noites Acolhedoras” são gratuitas ou pagas pelos atendidos, sendo esclarecido pelo Sr. Igor
101 que, neste caso, é totalmente gratuito. O representante da COSAN aproveita para esclarecer que, em relação
102 a gratuidade, inicialmente havia a gratuidade nas unidades para alguns casos, porém como acabou com o
103 passar do tempo fugindo do controle, foi temporariamente suspenso. Aqueles que conseguiram fazer o
104 cadastro para atendimento gratuito, permanecem utilizando. Outra questão é a gratuidade para crianças de até
105 07 anos, cuja comprovação é realizada com a apresentação de documento. O conselheiro João Bosco,
106 questiona se, no caso dos atendimentos gratuitos, há possibilidade de repetição, o que é esclarecido pelo Sr.
107 Igor que, por não ser possível maior controle, não há repetição para as “gratuidades”. Observa que há uma
108 cota de refeições diárias em todos os horários, o que é aferido por meio da contagem dos atendidos, sendo
109 essa uma informação apresentada para fins de prestação de contas junto ao Tribunal de Contas do Estado
110 (TCE). Fora os casos de gratuidade, a repetição é livre. São feitas algumas colocações pelo pleno, acerca do
111 entendimento sobre qual é o público alvo do serviço, o que é esclarecido pelo Sr. Igor que o Bom Prato é
112 para todos, sem distinção de classe social. Ressalta inclusive que, durante a pandemia, houve um aumento na

113 demanda, incluindo trabalhadores do entorno dos restaurantes do Bom Prato, além de idosos e população em
114 situação de vulnerabilidade social. O COSAN está fazendo um estudo para cadastramento para verificar o
115 perfil dos atendidos. Neste momento, o Sr. João Bosco propõe que seja feito um estudo sobre a possibilidade
116 de adoção de valor voluntário de no mínimo R\$ 1,00, sendo pontuado pelo Sr. Igor, que essa é uma questão a
117 ser estudada. Em continuidade a apresentação a Sra. Maiara Nazarin, representante da OSC Ficar de Bem,
118 gestora do Restaurante Bom Prato no Município, pontuando que, apenas na unidade do Centro são servidos
119 1200 cafés da manhã, 1500 almoços e 500 jantares. Normalmente, às quartas-feiras e sábados, o Bom Prato
120 serve feijoada, sendo que no final de semana, o serviço é por meio de marmitex. Existe um sistema de
121 cardápio padronizado, sendo que, qualquer alteração deve ser autorizada pela COSAN. Sobre a colocação a
122 respeito da feijoada servida aos sábados, o conselheiro João Bosco sugere que seja acrescido a couve
123 refogada, o que é esclarecido pelo Sr. Igor que a ausência da hortaliça, está vinculada ao valor do subsídio,
124 contudo já existe um estudo para aumentar o valor do subsídio e permitir a inclusão da verdura no caso da
125 feijoada servida nos finais de semana. O representante da COSAN pondera que o objetivo é sempre priorizar
126 o incremento da refeição com legumes e hortaliças, sendo o caso da feijoada servida no marmitex, uma
127 exceção. Após os esclarecimentos ao pleno pelos representantes da Ficar de Bem e COSAN, a Sra. Rita
128 Souza, agradece a presença dos mesmos, informando que para a próxima plenária será a apresentação da
129 Alimentar Escolar, pela Secretaria de Saúde. Os representantes da COSAN, Igor e Mariana e a Sra. Maiara
130 Nazarin, representante da Ficar de Bem, agradecem o convite e se colocam à disposição para qualquer
131 esclarecimento, disponibilizando o arquivo projetado, o qual fica integrado à esta ata como Anexo Único.
132 **Informes:** Como informe, a Sra. Rita Souza informa que até o dia 29 de maio de 2024, estão abertas as
133 inscrições para a Eleição da Sociedade Civil para o Conselho Municipal dos Direitos da Pessoa Idosa.
134 Maiores informações podem ser obtidas na Secretaria dos Conselhos Municipais ao lado. **7) Encerramento:**
135 Não havendo nada mais a ser tratado, a reunião encerra-se às 11 horas e 20 minutos. Eu, Adriana Ciqueira
136 Rodrigues, secretariei a reunião e lavrei esta ata que assino juntamente com a Sra. Rita de Cássia Oliveira
137 Souza, Presidente do COMSEA/SBC.

BOM PRATO 



SÃO PAULO
GOVERNO DO ESTADO
SÃO PAULO SÃO TODOS

COSAN – Coordenadoria de Segurança Alimentar e Nutricional

Programa Bom Prato

Criado em 28 de dezembro de 2.000, o programa Bom Prato tem como objetivo oferecer refeições saudáveis e de alta qualidade a um custo acessível à população em vulnerabilidade social.

Há 23 anos, o valor das refeições permanece inalterado:

- ☐ Almoço e jantar a **R\$ 1,00**
- ☐ Café da manhã a **R\$ 0,50**

O Programa está interligado a Secretaria de Desenvolvimento Social e administrado pela Coordenadoria de Segurança Alimentar e Nutricional – COSAN.

COSAN - Orienta, acompanha, monitora e executa a gestão dos convênios com as Organizações da Sociedade Civil, sem fins lucrativos, – OSC's.

Os restaurantes do Programa Bom Prato, fazem parte da estratégia de combate a fome do Estado de São Paulo.

Tipos de Atendimento

Bom Prato Fixo:

Unidades fixas com estrutura de cozinha industrial e salão/refeitório para o preparo, distribuição e consumo das refeições no local, para atender a população de baixa renda, subempregados, desempregados, pessoas em situação de rua e itinerantes. Oferecendo refeições saudáveis e de alta qualidade a custo acessível.

Bom Prato Móvel:

Unidades móveis para atender as pessoas que possuem dificuldades de deslocamento, levando refeições as regiões que concentram grande densidade populacional, em bolsões de pobreza, de vulnerabilidade social e insegurança alimentar.

As refeições são preparadas e embaladas nos restaurantes fixos sob supervisão de uma equipe de nutricionistas. O transporte dos alimentos é feito em caixas térmicas para garantir a segurança sanitária e a temperatura adequada dos alimentos.

Bom Prato Refeitório:

Estrutura acolhedora de refeitório climatizados contendo banheiros, bebedouros, mesas e cadeiras para os usuários consumirem as refeições que são preparadas e embaladas em uma unidade fixa e transportadas pela unidade móvel.

Atendimento Emergencial:

Pandemia, calamidades, áreas de risco, noites solidárias de inverno, aos refugiados e demais necessidades que se fizerem presente.

Unidades

Fixo

73 unidades
24 Capital
19 RMSP
9 Litoral
21 Interior

BP Móvel

45 unidades
20 Capital
9 RMSP
5 Litoral
10 Interior



2 Refeitórios Bom Prato



Total
120 unidades



O Bom Prato serve diariamente cerca de 140 mil refeições!