CENTRO ESPÍRITA "APÓSTOLOS DO BEM"

FUNDADA EM 20/07/1937 CNPJ (MF) Nº 49.455.108/0001-68

DEPARTAMENTO: LAR DE VELHOS E ESPAÇO DIA "EMMANUEL"

CNPJ (MF) Nº 49.455.108/0002-49

Rua Pedro Gonçalves, nº 106 - Vila Candelária - Indaiatuba/SP

Fone: (19) 3834.3802 CEP: 13330-210

NOME DA ORGANIZAÇÃO SOCIAL: Lar de Velhos Emmanuel

NOME DO PROJETO: SABOR E CONFORTO

ANO DE VIGÊNCIA DO PROJETO: 2025

VALOR DO PROJETO

Valor total do projeto	**R$ 145.600,00**
Total para manutenção	**R$**
Total para permanente	**R$ 145.600,00**

1- DADOS CADASTRAIS

1.1- NOME ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL: Centro Espírita "Apóstolos do Bem" (Departamento Lar De Velhos Emmanuel)

1.2- ENDEREÇO DA SEDE: Rua Pedro Gonçalves, nº 106

BAIRRO: Vl. Nova Candelária

CEP: 13.330.210

CIDADE/UF: Indaiatuba-SP

TELEFONE: (19) 3834-3802 (19) 9 9918-3822

E-MAIL: social@lardevelhosemmanuel.com.br

SITE: www.lardevelhosemmanuel.com.br

FACEBOOK: Lar de Velhos Emmanuel

1.2.1- ENDEREÇO LOCAL DE EXECUÇÃO DO(S) PROJETOS (S):

O ATENDIMENTO É FEITO NA SEDE? (x)SIM ( )NÃO ( )AMBOS

1.3- VIGÊNCIA DO MANDATO DA DIRETORIA ATUAL: de 01/03/2025 até 28/02/2027

NOME DO PRESIDENTE: Maria Inez Dercolli Battistuci

RG/ÓRGÃO EXPEDIDOR: 5.601.784-4 SSP-SP

CPF: 712.687.318-20

DATA DE NASCIMENTO: 04 de Julho de 1953

CARGO/FUNÇÃO: Presidente

TELEFONE PARA CONTATO: (19) 3801-2820

E-MAIL: mariainez.battistuci@gmail.com

1.4- CADASTRO NACIONAL DE PESSOA JURÍDICA

N. º DO CNPJ: 49.455.108/0002-49

DATA DE ABERTURA DO CNPJ: 28/06/1985

ATIVIDADE PRINCIPAL: Instituições de Longa Permanência para Idosos

1.5 – IDENTIFICAÇÃO:

	Número do registro	Válido até
INSCRIÇÃO NO CMDI	003	2024
INSCRIÇÃO CMAS	004	Inscrição Permanente

1.6- FINALIDADE ESTATUTÁRIA: Atendimento de longa permanência em regime institucional com característica domiciliar, visando acolher e garantir proteção integral a pessoa idosa e contribuir para a convivência com familiares, amigos e pessoas de referência de forma contínua, bem como promover atendimento multidisciplinar e diversificado com acesso às atividades culturais, educativas, lúdicas e de lazer na comunidade.

2- IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO

2.1- RESPONSÁVEIS:

COORDENADOR TÉCNICO RESPONSÁVEL:

NOME: Talissa Lopes da Silveira

RG/ÓRGÃO EXPEDIDOR: 42.310.327-1 SSP- SP

CPF: 222.551018-07

FORMAÇÃO PROFISSIONAL: Serviço Social

NÚMERO DO REGISTRO PROFISSIONAL: 55.579

TELEFONE PARA CONTATO: (19) 99537-6560

RESPONSÁVEL PELA EXECUÇÃO:

NOME: Talissa Lopes da Silveira

RG/ÓRGÃO EXPEDIDOR: 42.310.327-1 SSP- SP

CPF: 083.226.229-37

FORMAÇÃO PROFISSIONAL: Serviço Social

NÚMERO DO REGISTRO PROFISSIONAL: 55.579

TELEFONE PARA CONTATO: (19) 99537-6560

E-MAIL: social@lardevelhosemmanuel.com.br

RESPONSÁVEL PELA PRESTAÇÃO DE CONTAS:

NOME: Stella Carolina Jiaconette Ribeiro de Abreu

RG/ÓRGÃO EXPEDIDOR: 36.923.649-X SSP/SP

CPF: 303.551.838-62

FORMAÇÃO PROFISSIONAL:

NÚMERO DO REGISTRO PROFISSIONAL:

TELEFONE PARA CONTATO: (19) 98219-8849

E-MAIL: lardevelhosemmanuel@uol.com.br

2.2- DETALHAMENTO DO PROJETO:

PERÍODO DE EXECUÇÃO:

A compra dos equipamentos será em aproximadamente em 01 mês, porém a utilização pelos idosos será de 12 meses.

JUSTIFICATIVA: A aquisição de equipamentos é essencial para garantir a qualidade, a segurança alimentar e a eficiência no preparo das refeições oferecidas aos idosos atendidos pela instituição. Assim, a aquisição desses equipamentos impacta diretamente na qualidade de vida dos idosos, no cumprimento das exigências sanitárias e na otimização do trabalho da equipe de cozinha, proporcionando mais eficiência, segurança e bem-estar para todos os envolvidos.

Considerando que o refeitório é um espaço de convivência essencial, utilizado em todas as refeições, a substituição dos móveis garantirá melhores condições de acessibilidade, bem-estar e segurança, além de contribuir para um ambiente mais acolhedor e digno.

OBJETIVO GERAL: A importância de ter um espaço contendo equipamentos adequados faz toda a diferença no atendimento individual aos idosos. Segue os equipamentos:

- **02 bebedouros industrial com 4 torneiras:** assegura água potável em quantidade adequada e na temperatura ideal, promovendo a hidratação constante dos residentes e colaboradores.
- **01 bebedouro industrial com 2 torneiras:** assegura água potável em quantidade adequada e na temperatura ideal, promovendo a hidratação constante dos residentes e colaboradores.
- **01 freezer vertical em inox de 834 litros, com 4 portas:** possibilita o armazenamento seguro de alimentos perecíveis, garantindo maior durabilidade, organização e preservação da qualidade nutricional, além de atender às normas de vigilância sanitária.
- **01 fogão industrial 6 bocas duplas, 40x40 inox:** oferecem maior agilidade e capacidade no preparo das refeições diárias, permitindo atender com eficiência o número de idosos da instituição, com cardápios variados e balanceados.

- **01 liquidificador industrial de 4 litros, baixa rotação:** auxilia na preparação de sucos, sopas e dietas pastosas, fundamentais para idosos com necessidades alimentares específicas, promovendo uma alimentação adequada e acessível.
- **01 liquidificador industrial de 6 litros, baixa rotação:** auxilia na preparação de sucos, sopas e dietas pastosas, fundamentais para idosos com necessidades alimentares específicas, promovendo uma alimentação adequada e acessível.
- **01 forno industrial elétrico 2 câmaras:** viabiliza a produção de alimentos em larga escala, de forma padronizada, segura e com economia de tempo, contribuindo para refeições mais diversificadas e saborosas.
- **01 geladeira com freezer:** Disponibilizar infraestrutura adequada para armazenamento e conservação de alimentos e bebidas na área gourmet da instituição, garantindo qualidade, praticidade e segurança nos momentos de confraternização, lazer e integração social entre idosos, familiares, colaboradores e voluntários.
- **12 mesas para 4 lugares:** é necessária devido ao desgaste natural dos móveis atuais, que já não oferecem a segurança, o conforto e a funcionalidade adequados para o uso diário dos idosos.
- **48 cadeiras:** é necessária devido ao desgaste natural dos móveis atuais, que já não oferecem a segurança, o conforto e a funcionalidade adequados para o uso diário dos idosos.
- **01 Refrigerador farmacêutico de nova geração 2-8C° 85L:** Assegurar a correta conservação, controle de temperatura e segurança no armazenamento de medicamentos e insumos de saúde, garantindo a eficácia dos tratamentos e a proteção da saúde dos idosos residentes.
- **01Frigobar na cor preta com freezer:** Disponibilizar infraestrutura adequada para hidratação e cuidados terapêuticos durante as atividades de fisioterapia, por meio da aquisição de frigobar com freezer, garantindo água fresca aos idosos e adequada conservação das bolsas de gelo utilizadas nos tratamentos.
- **02 Micro-ondas 40 litros:** O micro-ondas é um equipamento de apoio indispensável na rotina alimentar dos idosos, pois permite o aquecimento rápido e

seguro das refeições, lanches e líquidos, garantindo que os alimentos sejam servidos sempre em temperatura adequada. Essa adequação é fundamental, especialmente considerando que muitos idosos possuem necessidades alimentares específicas, como dietas pastosas, sopas e papas, que perdem sabor e textura quando servidas frias.

- 02 Chapas de inox: A chapa de inox é um equipamento versátil e durável, ideal para o preparo de alimentos variados, como carnes, legumes, ovos e sanduíches, possibilitando o cozimento rápido e uniforme dos ingredientes. Isso contribui para melhorar a qualidade nutricional e o sabor das refeições, atendendo às diferentes preferências e necessidades alimentares dos idosos. Do ponto de vista da segurança e da higiene, o inox é um material amplamente recomendado para cozinhas institucionais, pois é fácil de limpar, resistente à corrosão e não acumula resíduos, prevenindo contaminações e garantindo maior controle sanitário — fator essencial em ambientes que atendem pessoas idosas, muitas vezes com imunidade mais fragilizada. Além disso, o uso da chapa otimiza o tempo de preparo das refeições, oferecendo praticidade à equipe de cozinha e contribuindo para uma rotina de trabalho mais organizada e eficiente. Sua durabilidade e baixo custo de manutenção também representam um investimento sustentável para a instituição, reduzindo gastos a longo prazo.

- 01 Carrinho de apoio/inox 3 prateleiras: O carrinho de inox é um item resistente, higiênico e durável, adequado para ambientes que exigem altos padrões de limpeza, como cozinhas institucionais. Seu material facilita a higienização, evitando acúmulo de resíduos e garantindo maior segurança alimentar, o que é essencial para a saúde dos idosos atendidos. Com suas três prateleiras, o carrinho proporciona melhor aproveitamento do espaço e maior agilidade no transporte de utensílios, alimentos e louças, reduzindo o esforço físico da equipe e otimizando o tempo de trabalho. Ele também contribui para a organização e distribuição das refeições no refeitório, permitindo que os alimentos cheguem de forma rápida e segura aos residentes. Além disso, o uso do carrinho de inox melhora as condições ergonômicas de

trabalho, prevenindo acidentes e promovendo um ambiente mais funcional e eficiente para os colaboradores da cozinha.

PÚBLICO ALVO:

Idosos de ambos os sexos, com idade igual ou superior a 60 anos residentes no Lar. Quantidade a ser atendida é de 70 idosos.

FORMAS DE ACESSO AO SERVIÇO:

- Funcionamento ininterrupto dos serviços de institucionalização prestados as pessoas idosas e aplicação de caráter domiciliar para o acolhimento,
- A realização de visitas periódicas e licenças terapêuticas aos finais de semana, para o fortalecimento do vínculo familiar,
- A realização de passeios externos de lazer, tais como passeios na cidade, a pesqueiros, eventos culturais e de lazer em geral, disponibilizando, também transporte comum ou especial, alimentação e cuidados essenciais,
- Acesso prioritário ao serviço para as pessoas idosas encaminhadas pelo Órgão de Assistência Social do Município, seguido dos encaminhamentos que possam surgir por requisição de serviços de políticas públicas setoriais, Ministério Público e Poder Judiciário, sendo que, nestes casos em específico, a avaliação das prioridades será feita de acordo com a Política Nacional de Assistência Social juntamente com a equipe do CREAS municipal,
- Encaminhamento mensal da relação de atendidos e de desistentes ao órgão gestor para que este possa providenciar o preenchimento das vagas remanescentes,
- Combate assíduo a quaisquer formas de discriminação à pessoa idosa com ou sem deficiência física ou mental e

Atendimento de todos os requisitos e objetivos da Tipificação Nacional dos Serviços socioassistenciais, notadamente aqueles referentes à equipe técnica executora do serviço e responsável por desenvolver o trabalho social essencial ao serviço.

OBJETIVO ESPECÍFICO/METAS/INSTRUMENTAIS:

	Objetivo específico	Meta qualitativa	Meta quantitativa	Instrumentais

1	Garantir a qualidade, a segurança e a eficiência no preparo, conservação e distribuição das refeições oferecidas aos idosos, por meio da aquisição de equipamentos adequados (fogão industrial, freezer, bebedouro, forno e liquidificador), assegurando condições higiênico-sanitárias, otimização do trabalho da equipe e atendimento às necessidades nutricionais diárias dos residentes	Assegurar a qualidade higiênico-sanitária no preparo, armazenamento e distribuição dos alimentos. Oferecer refeições seguras, nutritivas e atrativas para os idosos, respeitando suas necessidades específicas. Melhorar as condições de trabalho da equipe de cozinha, garantindo praticidade, segurança e ergonomia no uso dos equipamentos. Promover maior eficiência no processo de preparo e conservação dos alimentos, evitando desperdícios. Favorecer um ambiente organizado e funcional, que contribua para a motivação da equipe e a satisfação dos residentes. Fortalecer o cuidado humanizado,	3 bebedouros industriais 1 freezer vertical 2 liquidificador 1 fogão industrial 1 geladeira com freezer 1 forno industrial elétrico 1 Refrigerador farmacêutico 1 Frigobar com freezer preto 2 Microondas 40 litros 2 Chapas de inox 1 Carrinho de apoio / inox 3 prateleiras	

		assegurando que o momento da refeição seja uma experiência de bem-estar e dignidade para os idosos.		
2	Proporcionar aos idosos um ambiente de refeição mais confortável, seguro e adequado, por meio da substituição das mesas e cadeiras desgastadas, favorecendo a socialização, a acessibilidade e a preservação da postura durante as refeições.	Oferecer aos idosos um ambiente de refeição mais confortável, acessível e acolhedor, garantindo segurança, favorecendo a socialização e promovendo maior qualidade de vida durante os momentos de alimentação."	12 mesas 48 cadeiras	

INSTRUMENTAIS ADICIONAIS:

METODOLOGIA: Será feita a aquisição dos Equipamentos conforme o repasse de verba e a utilização será feita num período de 12 meses.

CRONOGRAMA DE ATIVIDADES: A entidade possui atividades conforme quadro abaixo durante o ano inteiro. Vale destacar, porém que o presente projeto se trata apenas para a compra de aparelhos de fisioterapia, de uso contínuo até durar os aparelhos permanentes.

CRONOGRAMA													
	MÊS 12		X										
	MÊS 11		X										
	MÊS 10		X										

AÇÕES	MÊS 1	MÊS 2	MÊS 3	MÊS 4	MÊS 5	MÊS 6	MÊS 7	MÊS 8	MÊS 9									
COMPRA DOS EQUIPAMENTOS	X																	
UTILIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS	X	X	X	X	X	X	X	X	X									

3- RECURSOS HUMANOS: A organização possui quadro próprio de recursos humanos, porém o presente projeto será de compra e utilização de aparelhos de fisioterapia.

Quant.	Cargo/Função	Escolaridade	Carga Horária	Forma de Contratação	Origem	Salário Base

4- PLANO DE APLICAÇÃO DE RECURSO:

DEMONSTRATIVO DE APLICAÇÃO DA DESPESA			
NATUREZA DA DESPESA	**DETALHE DA DESPESA**	**TOTAL DA DESPESA (ANUAL)**	**TOTAL POR NATU DESPES.**
RECURSOS HUMANOS	13º SALÁRIO		
	APRENDIZES		
	ASSISTÊNCIA MÉDICA E/OU ODONTOLÓGICA		
	AVISO PRÉVIO		
	CONTRIBUIÇÃO AO INSS - COTA PATRONAL		
	CONTRIBUIÇÃO AO PIS		
	CONTRIBUIÇÕES (SINDICAL, ASSISTENCIAL, CONFEDERATIVA)		
	CURSOS/TREINAMENTO		
	DISSÍDIO COLETIVO/REAJUSTE SALARIAL		
	EPI/EPC/UNIFORME		
	ESTAGIÁRIOS		
	EXAMES ADMISSIONAIS/DEMISSIONAIS		
	FÉRIAS		
	FGTS		
	FGTS RESCISÓRIO		
	INSS		
	OUTROS ENCARGOS SOCIAIS/PREVIDENCIÁRIOS/ TRABALHISTAS		
	SALÁRIOS E ORDENADOS (Exceto Diretoria)		
	SEGURO DE VIDA (GRUPO)		
	VALE ALIMENTAÇÃO		
	VALE FARMÁCIA		
	VALE REFEIÇÃO		

	VALE TRANSPORTE		
	VERBAS RESCISÓRIAS		
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS		
LOCAÇÃO	EQUIPAMENTO DE INFORMÁTICA		
	IMÓVEL		
	LOCAÇÕES DIVERSAS		
	SISTEMAS DE SOFTWARES		
	VEÍCULOS		
MANUTENÇÃO	ELETROELETRÔNICOS E ELETRODOMÉSTICOS		
	EQUIPAMENTO DE INFORMÁTICA		
	PREDIAL E IMOBILIÁRIO		
	VEÍCULOS		
MATERIAIS DE CONSUMO	CAMA, MESA E BANHO		
	COMBUSTÍVEL		
	MATERIAIS DE COPA E COZINHA		
	MATERIAL DE EXPEDIENTE/CORREIO/FOTOCÓPIAS		
	MATERIAL DE HIGIENIZAÇÃO E LIMPEZA		
	MATERIAL DIDÁTICO E PEDAGÓGICO		
	MATERIAL EDUCATIVO E ESPORTIVO		
	OUTROS		
	TECIDOS E AVIAMENTOS		
	UNIFORME		
	VESTUÁRIO/CALÇADOS		
MEDICAMENTOS	MEDICAMENTOS		
SERVIÇOS DE TERCEIROS	CONSULTORIA/ASSESSORIA CONTÁBIL		
	CONSULTORIA/ASSESSORIA JURÍDICA		
	LIMPEZA E CONSERVAÇÃO		
	OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS PESSOA FÍSICA		
	OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS PESSOA JURÍDICA		
UTILIDADES PÚBLICAS	RECARGA DE GÁS DE COZINHA		
	SERVIÇOS DE ÁGUA E ESGOTO		
	SERVIÇOS DE FORÇA E LUZ		
	SERVIÇOS DE TELECOMUNICAÇÕES (INTERNET, TELEFONE, ETC)		
	TOTAL		

*Consultar Instrução Normativa nº 2/2021 – https://www.indaiatuba.sp.gov.br/terceiro-setor/manuais/

CENTRO ESPÍRITA "APÓSTOLOS DO BEM"

FUNDADA EM 20/07/1937 CNPJ (MF) Nº 49.455.108/0001-68

DEPARTAMENTO: LAR DE VELHOS E ESPAÇO DIA "EMMANUEL"

CNPJ (MF) Nº 49.455.108/0002-49

Rua Pedro Gonçalves, nº 106 - Vila Candelária - Indaiatuba/SP

Fone: (19) 3834.3802 CEP: 13330-210

4.1- PROPOSTA DE AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTO E MATERIAL PERMANENTE

ITEM	NOME E ESPECIFICAÇÃO	QUANTIDADE	R$ UNITÁRIO	R$ TOTAL
1	Bebedouro Industrial axo inox 200 litros com 4 torneiras 220v	02	R$ 6.000,00	R$ 12.000,00
2	Bebedouro Industrial axo inox 200 litros com 2 torneiras 220v	01	R$ 4.000,00	R$ 4.000,00
3	Freezer Inox Vertical 834 litros 4 portas	01	R$ 18.000,00	R$ 18.000,00
4	Fogão Industrial 6 bocas duplas 40x40 inox	01	R$ 10.000,00	R$ 10.000,00
5	Liquidificador Comercial 4 litros baixa rotação bivolt	01	R$ 2.500,00	R$ 2.500,00
6	Liquidificador Comercial 6 litros baixa rotação bivolt	01	R$ 3.000,00	R$ 3.000,00
7	Forno Industrial Elétrico 2 Câmaras	01	R$ 20.000,00	R$ 20.000,00
8	Geladeira com freezer	01	R$ 8.000,00	R$ 8.000,00
9	Refrigerador farmacêutico de nova geração 2-8C° 85L	01	R$ 15.000,00	R$ 15.000,00
10	Frigobar com freezer na cor preto 220v	01	R$ 2.500,00	R$ 2.500,00
11	Mesa para refeitório para 04 cadeiras	12	R$ 1.000,00	R$ 12.000,00
12	Cadeiras para refeitório	48	R$ 700,00	R$ 33.600,00

13	Chapa de inox para fogão industrial	02	R$ 1.000,00	R$ 2.000,00
14	Carrinho de apoio/inox com 3 prateleiras	01	R$ 1.200,00	R$ 1.200,00
15	Micro-ondas	02	R$ 1.200,00	R$ 2.400,00
			TOTAL DE PERMANENTES	**R$ 145.600,00**

*Consultar site Bolsa Eletrônica de compras/Catálogo de Materiais e Serviços

4.2- CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO:

MÊS 1	MÊS 2	MÊS 3	MÊS 4	MÊS 5	MÊS 6
R$ 145.600,00	R$	R$	R$	R$	R$
MÊS 7	**MÊS 8**	**MÊS 9**	**MÊS 10**	**MÊS 11**	**MÊS 12**
R$	R$	R$	R$	R$	R$

5- MONITORAMENTO E AVALIAÇÃO:

INDICADORES DE AVALIAÇÃO DAS METAS: A organização possui diversas formas de avaliação e monitoramento de suas atividades, porém o presente projeto se trata apenas da compra de equipamentos para melhoria nos atendimentos de fisioterapia oferecidos pela instituição e por toda a equipe técnica.

6- AUTENTICAÇÃO ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL:

INDAIATUBA, 24 de outubro de 2025

Maria Inez Dercoli Battistuci
Presidente (biênio 2025-2027)
Representante Legal

Talissa Lopes da Silveira
Assistente Social
CRESS 55.579

Talissa Lopes da Silveira
Assistente Social
CRESS nº. 55.579
Responsável Técnica

Responsável Técnica

7- AVALIAÇÃO/AUTORIZAÇÃO ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA:

7.1- PLANO DE TRABALHO ANALISADO PELO GESTOR DA PARCERIA, EM CONJUNTO COM A COMISSÃO DE SELEÇÃO, ATENDENDO AOS REQUISITOS DA LEI 13.019/2014 E AOS ITENS DO EDITAL DE CHAMAMENTO.

INDAIATUBA, 30 / 10 / 2025

STATUS DO PROJETO: Aprovado.

APROVAÇÃO PELA COMISSÃO DE PROJETOS:

NOME COMPLETO	Nº RG	ASSINATURA
Laura Tuguia Rabello Ribeiro	6.859.516-2	Laura Tuguia Rabello
Paula Janaina Bonatto	42.308.779-4	Paula J. Bonatto