

PLANO DE TRABALHO

(Artigo 22 da Lei nº 13.019/2014, alterada pela Lei nº 13.204/2015)

1 – DADOS GERAIS DA PROPONENTE

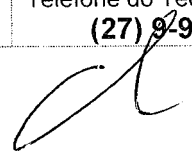
Nome: Fundação Social Monsenhor Guilherme Schmitz		CNPJ: 02.996.473/0001-16
Logradouro (Avenida, Rua, Rod.) Rua: Sete de Setembro, nº 848		
Bairro: Itaputera	Cidade: Aracruz/ES	CEP: 29.193-303
E-mail da Instituição: recantodoancio@gmail.com		Home Page
Telefone 1 (27) 3256-7775	Telefone 2 (27) 3270-7424	Telefone 3 (27) 98856-8766
Conta Corrente 27.350.487	Banco Banestes (021)	Agência 0111

2 - IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL LEGAL PELA PROPONENTE

Nome: Maria Elena Perini Scopel		CPF: 798.348.927-72
Nº RG 1.620.933	Órgão Expedidor SPTC	Cargo: Presidente
Logradouro (Avenida, Rua, Rod.) Rua Aristides Bitti, nº 200		Função: Presidente
Bairro: De Carli	Cidade: Aracruz/ES	CEP: 29.194-006
Telefone 1 (27) 3256-1464	Telefone 2 ()	Telefone 3 ()

3 - IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL TÉCNICO PELO PROJETO

Nome: Gilda Lino de Amorim		
Área de Formação: Administração	Nº do Registro no Conselho Profissional CRA-ES 13782	
Bairro: São José	Cidade: Aracruz/ES	CEP: 29.194-752
E-mail do Técnico: glamorim.adm@gmail.com		
Telefone do Técnico 1: (27) 3270-7424 ou 3256-7775	Telefone do Técnico 2: (27) 9-9906-8043 ou (27) 9-8856-8775	




4 – DESCRIÇÃO DA REALIDADE

Descrever a evolução do trabalho da instituição a partir da sua fundação:

1. Breve Histórico da Organização da Sociedade Civil

O serviço de acolhimento institucional Recanto do Ancião José Segatto foi inaugurado em 23/06/1985. Após 13 anos de funcionamento, ou seja, aos dez dias do mês de novembro de 1998, foi constituída legalmente a Fundação Social Monsenhor Guilherme Schmitz que passou a executar o serviço. Essa ação teve por finalidade dar melhores condições de administração, bem como ampliar responsabilidades e propiciar condições de manutenção e crescimento para a entidade.

A Fundação é uma organização social que tem fins filantrópicos, assistenciais, educacionais e de saúde, com finalidade de proteção e assistência moral e material a velhice necessitada, acolhendo pessoas idosas em regime de Instituição de Longa Permanência a partir dos sessenta anos de idade, independentes e/ ou com diversos graus de dependência, de ambos os sexos, independentemente de cor, raça, profissão, nacionalidade, estado civil, credo religioso ou político.

Atualmente acolhe 54 (cinquenta e quatro) pessoas idosas, que não dispõem de condições para permanecerem com seus familiares, com convivência de situações de violência e negligência, em situação de rua e de abandono, com vínculos familiares fragilizados ou rompidos, necessitando de cuidados especiais e dependem exclusivamente dessa Instituição para viver. A instituição busca restabelecer vínculos familiares e/ ou comunitários, possibilitando à convivência comunitária, promovendo acesso à rede socioassistencial, aos demais órgãos do Sistema de Garantia de Direitos e as demais políticas públicas setoriais, incentivar o desenvolvimento do protagonismo e de capacidade para realização de atividades da vida diária, desenvolver condições para a independência e o auto cuidado, promover o acesso à renda, promover a convivência mista entre os residentes de diversos graus de dependência, garantir moradia, alimentação, lazer, saúde, lazer, conforto e segurança, proporcionar atividades socioeducativas. Além da equipe de apoio composta por 33 pessoas e a cedida composta por 7 pessoas, ainda contamos com 6 técnicos de enfermagem, 1 administrador, 1 assistente social, 1 enfermeiro RT, 1 fisioterapeuta.

2. Caracterização do serviço socioassistencial

Acolhimento de pessoas idosas a partir dos sessenta anos de idade, de ambos os sexos, independentes e/ou com diversos graus de dependências, referenciados pelo Centro de Referência Especializado de Assistência Social – CREAS. O atendimento é em unidade institucional com caráter domiciliar, assegurando a convivência com familiares, amigos e pessoas de referência, o acesso a atividades culturais, lazer e comunitário.

3. **Informar os projetos:** No ano de 2015 estabelecemos parceria apenas com a Prefeitura Municipal de Aracruz.
4. **Descrever as parcerias:** As fontes de recursos em espécies existentes são: Doações da comunidade através do talão de água, eventos organizados pelas entidades locais, 70% dos benefícios e aposentarias dos idosos e parceria com a PMA, a destinação é para custeio e manutenção das atividades da instituição.

5 - SÍNTESE DA PROPOSTA

1.1 - Título da Proposta:

Aquisição de Material de Consumo

5.2 – Identificação do Objeto

Aquisição de carne aviária e suína, para manter uma alimentação nutritiva, saudável e variada.

5.3 – Objetivo Geral da Proposta

Continuar proporcionando aos idosos uma alimentação nutritiva, saudável e variada.

5.4 – Objetivos Específicos da Proposta

Oferecer alimentação equilibrada, variada, completa e saborosa;
 Manter o peso corporal adequado e o IMC adequado, evitando doenças.

5.5 – Justificativa da Proposta

A Fundação é filantrópica e depende de doações para continuar prestando o serviço de acolhimento institucional de grande relevância no município. Salientamos que as doações nesse ano estão cada vez menores devido à situação financeira e econômica que os brasileiros se encontram. Com a aquisição de carne aviária e suína garantiremos que os idosos continue recebendo uma alimentação equilibrada, variada, completa e saborosa, prevenindo doenças como hipertensão, colesterol elevado ou diabetes tipo 2, por exemplo.

5.6 – Abrangência da Proposta:

Os produtos adquiridos serão para atender as necessidades dos idosos institucionalizados na Fundação.

5.7 – Público Beneficiário

Idosos

5.7.1 Perfil do Público Beneficiário Direto

Idosos que a maioria possui renda de salário mínimo, analfabetos e institucionalizados.

5.8 – Meta de Atendimento:

Ofertar um cardápio variado para 54 idosos por mais o menos quatro meses

5.9 – Período Referência para Execução do Objeto:

Início: 01/12/2016

Término: 17/03/2018

5.10 – Metodologia e Abordagem da Proposta

Constando o depósito na conta supracitada a aquisição do material de consumo será providenciada, observando o menor preço e qualidade, ao receber os itens adquiridos serão conferidos conforme nota e pedido, guardados conforme prescrito pelo fabricante, em seguida será manipulado as porções necessárias para o consumo diário conforme cardápio elaborado pela nutricionista.

6 – CAPACIDADE INSTALADA

6.1 Equipe de Profissionais Permanente da OSC

Nome	Formação	Função na Entidade	Carga Horária Semanal de Trabalho
Franciane Imberti Santório	Nível superior	Nutricionista	4 horas
Adriana Silva dos Santos	Nível médio	Supervisora	44 horas
Gilda Lino de Amorim	Nível superior	Administradora	44 horas



Luana Santi de Jesus	Nível superior	Enfermeira	44 horas
Margarida Arminda D. Brum	Nível fundamental	Cozinheira	44 horas
Rosani Paulo Pereira	Nível fundamental	Cozinheira	44 horas
Jussiara Santos Ribeiro	Nível Médio	Cozinheira	44 horas
Angelita Caetano	Nível fundamental	Auxiliar de cozinha	44 horas
Ana da Conceição Felipe	Nível fundamental	Auxiliar de cozinha	44 horas
Nabila Baltazar Pereira	Nível fundamental	Auxiliar de cozinha	44 horas
Marcela Selvatici Piaca	Nível superior	Assistente social	30 horas
Martina Alves Rodrigues	Nível superior	Fisioterapeuta	30 horas
Cleildes Silva dos Santos	Nível médio	Téc. enfermagem	44 horas
Iracema Tiago de S. Pedrini	Nível Superior	Téc. enfermagem	44 horas
Maria Lúcia Almeida Peres	Nível fundamental	Téc. enfermagem	44 horas
Rosana Cordeiro	Nível médio	Téc. enfermagem	44 horas
Rosângela A. da C. Cardoso	Nível médio	Téc. enfermagem	44 horas
Rutilea Clemente de Oliveira	Nível médio	Téc. enfermagem	44 horas
Eliane de Souza Correia	Nível fundamental	ASG - lavadeira	44 horas
Izabel Oliveira Cruz	Nível médio	ASG – lavadeira	44 horas
Lucileia dos Santos Campos	Nível fundamental	Cuidadora	44 horas
Elenilza Francisco Rocha	Nível médio	ASG – limpeza	44 horas
Fabiola Ribeiro Marques	Nível médio	Cuidadora	44 horas
Marcela da Silva dos Santos	Nível fundamental	ASG - limpeza	44 horas
Daiane de Jesus Miranda	Nível médio	ASG - limpeza	44 horas
Érica C. Cardoso Rocha	Nível médio	Auxiliar ADM	44 horas
Marlene Araújo	Nível fundamental	Lavadeira	44 horas
Ana Paula Moura Rocha	Nível médio	Cuidadora	44 horas
Creuza Palmeira dos Santos	Nível fundamental	Cuidadora	44 horas
Elaine de Jesus Miranda	Nível fundamental	Cuidadora	44 horas
Fabricia Rosa Nunes	Nível fundamental	Cuidadora	44 horas
Leilda de Jesus S. Santos	Nível fundamental	Cuidadora	44 horas
Luciana Soares de Silva	Nível fundamental	Cuidadora	44 horas
Maria Raimunda B. de Jesus	Nível fundamental	Cuidadora	44 horas
Marisa Aparecida S. Duarte	Nível médio	Cuidadora	44 horas
Monica Correa das Neves	Nível fundamental	Cuidadora	44 horas
Orlandina Rezende Santos	Nível fundamental	Lavadeira	44 horas
Valdete Nascimento Nunes	Nível fundamental	Cuidadora	44 horas
Marcilene de Souza Ferreira	Nível fundamental	Lavadeira	44 horas
Sueli Gomes Rodrigues	Nível fundamental	Lavadeira	44 horas
Vanderli Santana Coutinho	Nível fundamental	Motorista	44 horas
Claudionor A. de Oliveira	Nível fundamental	Zelador	44 horas

6. 2 Equipe de Profissionais Cedida para a OSC

Joelson Adriano Luiz	Cedido PMA	Fisioterapeuta	6 horas
Luiz Ignácio Franzotti	Cedido PMA	Médico c. geral	1 vez semana
Toni Felipe França de Matos	Cedido PMA	Médico Psiquiatra	1 vez Bimestral
Aparecida de Paula	Cedida PMA	Portaria	30 horas
Creuza Eler silva	Cedida PMA	Portaria	30 horas
Roberto s. Conceição Soeiro	Cedido PMA	Vigia	Escala 2x2
Valteir Campos	Cedido PMA	Vigia	Escala 2x2

6.3 Estrutura Física:

(x) Própria () Cedida () Alugada () Outra

6.4 Instalações Físicas

Cômodo	Quantidade	Tipo de atividades desenvolvidas no espaço
Quartos	14	Dormitório
Banheiro	8	Todas as necessidades fisiológicas e banho
Lavanderia	1	Lavagem, secagem e separação das roupas.
Rouparia	1	Guarda de roupas de cama, banho e mesa.
Posto de enfermagem	1	Dispensação de medicamentos, curativos e consultas médicas.
Administrativo	2	Controle de todas as atividades da instituição, compras, pagamentos etc..
Área de convivência interna	2	Realizam atividades recreativas, assistem teve e ouvi rádio.
Depósitos internos	3	Guarda de fralda, papel higiênico, cadeiras de rodas, andadores etc..
Arquivo	1	Guarda de documentos.
Cozinha		Área de manipulação e preparação dos alimentos
Área de câmaras frias e de congelamento		Acondicionamentos dos produtos resfriados ou congelados
Espaço de separação de mercadorias	1	Área de seleção de mercadorias
Dispensa		Guarda de alimentos
Vestiário	1	Troca dos funcionários
Depósitos externos	4	Guarda de produtos de limpeza, higiene, ferramentas, vasilhas e roupas de cama, banho e mesa.
Área de convivência externa	1	Atividades religiosas e recreativas

6.5 Equipamentos Disponíveis

Tipo de Equipamento	Quantidade
Máquina de lavar COMPACTA PLUS com sistema digital	1
Secadora Intelligen	1
Autoclave de marca STERMAX	1
Impressora 4 em 1 - fax, scanner, copiadora e telefone	1
Computadores completos	4
Freezer horizontal da marca metal frio 2 portas	4
Impressora 3 em 1 - scanner, copiadora preta HP	1
Geladeira duplex continental	1

Fogão Industrial com 6 bocas	1
Liquidificador caçamba industrial 20 l industrial	1
Ar condicionado Springer Mundial 18.000 mil BTUS;	1
Câmara frigorífica Compl modulada s/ partes Alvernaria;	1
Câmara frigorífica de congelamento	1
Caixa Acústica WATTSOM CICLOTRON POP LINE 200 multi uso amplificado	1
Projetor da marca BENQ produtor digital MP 515 - Data Show	1
Forno industrial Inox duplo a gás	1
Cortadora de grama	1
Balança mecânica com régua	1

7- MONITORAMENTO, AVALIAÇÃO E SUSTENTABILIDADE DA PROPOSTA

7.1 Quais Técnicas de Monitoramento e Avaliação serão aplicadas durante a execução do objeto

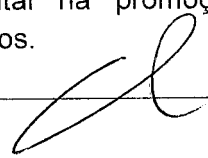
Manipular, preparar e servir os alimentos conforme orientação da nutricionista.
 Avaliação nutricional dos idosos de 4 em 4 meses.

7.2 Sustentabilidade da Proposta


De acordo com Braggion (2005), um dos principais fatores relacionados ao processo de envelhecimento, que pode inclusive contribuir para um envelhecimento saudável, é o consumo alimentar. O hábito alimentar das pessoas idosas, sofre diversas influências de fatores psicológicos, socioculturais e biológicos.

Associado as alterações decorrentes do envelhecimento, é frequente o uso de múltiplos medicamentos que influenciam na ingestão de alimentos, na digestão, na absorção e na utilização de diversos nutrientes, o que pode comprometer o estado de saúde e as necessidades nutricionais do indivíduo idoso (Campos; Monteiro; Ornelas, 2000).

Alimentação é um dos principais fatores que podem possibilitar a qualidade de vida e a longevidade do ser humano, com esta finalidade busca-se compreender os fatores que afetam o hábito alimentar, o estado nutricional e os problemas de saúde decorrentes do processo de envelhecimento que podem ser controlados com uma alimentação adequada nos aspectos dietéticos e nutritivos exercendo papel fundamental na promoção, na manutenção e recuperação da saúde e do estado nutricional dos idosos.




8 - CRONOGRAMA FÍSICO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Meta	Etapa	Especificação	Indicador		Duração	
			Unidade	Quant.	Início	Término
<p>Meta 01: Constar o depósito na conta supracitada</p> <p>Meta 02: Realizar aquisição do material de consumo, observando o menor preço e qualidade</p> <p>Meta 03: Receber os itens adquiridos conferir conforme nota e pedido</p> <p>Meta 04: Guardar conforme prescrito pelo fabricante</p> <p>Meta 05: Manipular as porções necessárias para o consumo diário conforme cardápio elaborado pela nutricionista.</p>	<p>Etapa 01: Acompanhar os extratos bancários semanalmente para constatar o depósito</p> <p>Etapa 02: Fazer orçamento para adquirir os materiais pelo menor preço e a melhor qualidade.</p> <p>Etapa 03: Marcar a data de entrega conferir as quantidades e valores conforme nota e pedido.</p> <p>Etapa 04: Providenciar a guarda dos materiais adquiridos em câmara de congelamento.</p> <p>Etapa 05: Serão descongeladas as porções necessárias para manipular, preparar e servir conforme cardápio diário.</p> 	<p>Os extratos serão acompanhados on line.</p> <p>Os orçamentos serão realizados presenciais, e-mail e telefone.</p> <p>A entrega será em horário comercial e a conferência será feita na presença do entregador.</p> <p>A guarda dos produtos será logo após a conferência.</p> <p>O descongelamento será em área resfriada, a manipulação a preparação serão em locais específicos</p>	<p>O publico beneficiado será pessoas idosas institucionali zados na Fundação Social Monsenhor Guilherme Schmitz</p> <p>O Produto adquirido será carne aviária e suína.</p>	<p>Serão beneficiados 54 pessoas idosas</p> <p>A carne aviária será servida mais o menos três vezes por semana.</p> <p>A carne suína duas vezes por semana</p>	<p>01/12/16</p>	<p>17/03/18</p>



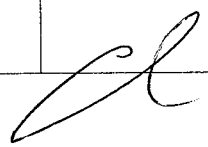
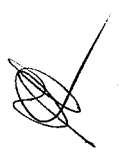
8.1 – DETALHAMENTOS DA APLICAÇÃO DOS RECURSOS FINANCEIROS			
CÓDIGO	ESPECIFICAÇÃO	CONCEDENTE	TOTAL
3.3.50.43	Material de Consumo	14.999,99	14.999,99
TOTAL			14.999,99

8.2 DETALHAMENTO DAS DESPESAS (Especificar o gasto com cada item de despesa)

8.3 MATERIAL DE CONSUMO (3.3.50.43)					
Item	Especificação	Unid.	Qtde	Valor Unitário	Valor Total
1	Pernil Suíno s/ pele e s/ osso	Kg	800	10,49	8.389,33
2	Frango congelado inteiro	KG	1341,81	4,93	6.610,66
SUBTOTAL					14.999,99

9 – CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO (R\$)

REPASSE(S) DO CONCEDENTE					
JAN/16	FEV/16	MAR/16	ABRIL/16	MAIO/16	JUN/16
JUL/16	AG/16	SET/16	OUT/16	NOV/16	DEZ/16
					14.999,99

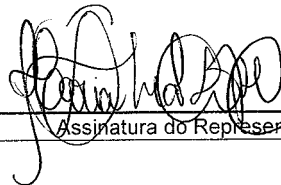



10 – DECLARAÇÃO DO PROPONENTE

Na qualidade de representante legal da **Organização da Sociedade Civil - OSC**, declaro, para fins de prova junto a **Secretaria de Estado de Trabalho, Assistência e Desenvolvimento Social - SETADES**, para os efeitos e sob as penas da Lei, que inexistente qualquer débito em mora ou situação de inadimplência com o Tesouro Estadual ou qualquer órgão ou entidade da Administração Pública Estadual, que impeça a realização deste termo ou qualquer instrumento legal com o Estado do Espírito Santo, na forma deste plano de trabalho.

Pede e espera deferimento.

Aracruz/ES 03 de abril de 2017.



Assinatura do Representante Legal

11 – APROVAÇÃO PELO CONCEDENTE

APROVADO.

Vitória (ES) 03 de abril de 2017.



Carlos Roberto Castiglione Dias

Secretária de Estado de Trabalho, Assistência e Desenvolvimento Social - Respondendo.