VILA VICENTINA DE AREALVA CNPJ 50.830.314/0001-90
Registrada na comarca sob nº87- livro A-1 – 13/06/72
Utilidade Pública Municipal nº 086.21/09/72
Utilidade Pública Federal nº 08071.010894/2006-18
Conselho Nacional de Assistência Social CNAS nº71010.003309/2006-84
Conselho Municipal de Assistência Social nº 003

PLANO DE TRABALHO

2026

Av. da Saudade, 593 - Centro – Arealva/ SP - CEP: 17160-051Fone: (14) 3296-1249
e-mail: vilavicentinadearealva@gmail.com

PLANO DE TRABALHO

GND3

1. **IDENTIFICAÇÃO:** Vila Vicentina de Arealva

1.1- DADOS CADASTRAIS DO PROPONENTE:
ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL:

CNPJ: 50.830.314/0001-90
ENDEREÇO: Avenida da Saudade **Nº**593 **BAIRRO:** Centro **CEP:** 17160-051
CIDADE: Arealva
EMAIL: vilavicentinadearealva@gmail.com
SITE: http://vilavicentinaarealva.com.br/
TELEFONE: (14) 3296-1249

1.2- DADOS DO REPRESENTANTE LEGAL:
NOME: Marco Aurélio Parolin Beraldo
RG: 22.415.099-6 **CPF:** 254.014.378-46
CARGO: Presidente **ENDEREÇO:** Rua Emílio Carraro, 46 **BAIRRO:** Núcleo Damascena **CEP:** 17160.346 **CIDADE:** Arealva
PROFISSÃO: Engenheiro Agrônomo **EMAIL:** Beraldo.vilavicentina@gmail.com **TELEFONE:** (14) 99161-2082

1.3- DADOS DO TÉCNICO RESPONSÁVEL:
NOME: Juliane Regina de Oliveira Sampaio
RG: 18.816.487-X **CPF:** 162.034.338-02
CARGO: Assistente Social **PROFISSÃO:** Assistente Social **NUMERO DE REGISTRO:** CRESS 36.508
ENDEREÇO: Rua Dr. Walter Belian, N° 17-46 **BAIRRO:** São João do Ipiranga
CEP: 17056070 **CIDADE:** Bauru-SP
EMAIL: vilavicentinadearealva@gmail.com
TELEFONE: 14 99626-0107

1.4- DADOS BANCÁRIOS:
BANCO: Banco do Brasil
AGENCIA: 6798-9
CONTA CORRENTE: 13361-2

1.5 DADOS DA EMENDA:
Nº EMENDA: 20263730004
PROGRAMAÇÃO: 350340620260001
MODALIDADE: Custeio
VALOR: 50.000,00

2. APRESENTAÇÃO E HISTÓRICO DA OSC:

Em 09 de maio de 1969, às 19h30, na Casa Paroquial do município de Arealva, realizou-se a primeira reunião dos Confrades Vicentinos da Conferência de Santa Catarina, com a finalidade de fundar a Vila Vicentina de Arealva. Na ocasião, foi eleito como primeiro presidente o Sr. José Woelke Filho, sendo constituídas, de forma organizada, a primeira diretoria e o Conselho Fiscal, estabelecendo-se assim as bases institucionais, administrativas e solidárias que norteariam a atuação da entidade ao longo dos anos, fundamentada nos princípios vicentinos de caridade, fraternidade e serviço ao próximo.

A Vila Vicentina de Arealva configura-se, desde então, como uma instituição de longa e relevante trajetória no âmbito da política de assistência social do município, dedicada à proteção integral da pessoa idosa. Fundada em 1969, a entidade desenvolve, de forma contínua e comprometida, ações voltadas à garantia de direitos, por meio da oferta de acolhimento institucional de longa permanência, cuidados integrais e permanentes, além de iniciativas que visam à promoção da dignidade, do bem-estar, da convivência social e da qualidade de vida dos idosos acolhidos, em consonância com as normativas do Sistema Único de Assistência Social (SUAS) e com o Estatuto da Pessoa Idosa. Tendo como propósito:

Missão: Promover o bem-estar biopsicossocial dos idosos, estimulando o desenvolvimento do protagonismo e das capacidades necessárias para a realização das atividades diárias. Busca, assim, minimizar sentimentos de abandono e exclusão, garantir qualidade de vida e promover a reintegração social e familiar.

Visão: Ser uma instituição de referência na promoção da proteção

integral à pessoa idosa, proporcionando condições para sua independência e autocuidado.

Valores: Respeito às individualidades, valorização da vida, responsabilidade, transparência, integração, organização, dinamismo e solidariedade.

Atendendo idosos de ambos os sexos, com 60 anos ou mais, residentes no município de Arealva, tanto na área rural quanto urbana. O público-alvo inclui aqueles com vínculos familiares rompidos ou ausentes, em situação de vulnerabilidade e exclusão social, e que apresentam graus de dependência I e II. Para garantir a melhoria da qualidade de vida dos idosos, o trabalho desenvolvido segue as diretrizes da legislação vigente e se concentra em ações que promovam a recuperação da autonomia, autoestima e a superação de necessidades emergentes. Além disso, busca fortalecer vínculos familiares e comunitários, possibilitando a reintegração social e efetivação dos direitos dos idosos por meio de atividades e atendimentos diários.

A instituição realiza ações fundamentadas nas diferenças culturais, visando garantir a convivência contínua com familiares, amigos e pessoas de referência. Também assegura o acesso dos idosos a atividades culturais, educativas, lúdicas e de lazer na comunidade. Essas ações favorecem o desenvolvimento psicossocial dos acolhidos, contribuindo para a manutenção de seus direitos.

As atividades oferecidas visam proporcionar uma visão positiva do envelhecimento, com momentos de descontração que incentivam o idoso a se engajar com as questões que podem otimizar seu processo de envelhecimento e, assim, melhorar sua qualidade de vida.

3. JUSTIFICATIVA:

A presente proposta fundamenta-se na necessidade de garantir a segurança alimentar e nutricional das pessoas idosas residentes em Instituição de Longa Permanência para Idosos (ILPI), considerando que esse público se

encontra, em sua maioria, em situação de maior vulnerabilidade biopsicossocial, com demandas específicas relacionadas ao processo de envelhecimento, limitações funcionais e, por vezes, dependência para as atividades da vida diária.

A oferta contínua de alimentação adequada, equilibrada e de qualidade constitui direito fundamental e elemento essencial para a promoção da saúde, prevenção de agravos e manutenção da qualidade de vida dos residentes. Nesse contexto, a alimentação institucional deve atender não apenas às necessidades nutricionais básicas, mas também respeitar as particularidades clínicas, culturais e individuais dos idosos, contribuindo para a preservação da dignidade e do bem-estar.

A utilização dos recursos oriundos da emenda parlamentar, no valor de R$ 50.000,00, ao longo de 12 meses, viabiliza o fortalecimento da política de cuidado integral no âmbito da ILPI, assegurando a regularidade e a qualidade das refeições ofertadas, bem como possibilitando o aprimoramento dos processos de planejamento, preparo e monitoramento alimentar.

Destaca-se que a adequada nutrição está diretamente relacionada à prevenção e a promoção de práticas alimentares saudáveis no ambiente institucional, que contribui para a melhoria do estado nutricional, fortalecimento da autonomia e estímulo à convivência social.

A proposta também prevê o monitoramento contínuo da qualidade da alimentação ofertada e o acompanhamento das condições nutricionais dos residentes, garantindo intervenções oportunas e qualificadas. Nesse processo, ressalta-se a importância da atuação integrada da equipe técnica, especialmente dos profissionais das áreas de Serviço Social, Nutrição, Psicóloga entre outras, visando assegurar um cuidado interdisciplinar e humanizado.

Dessa forma, o presente plano de trabalho justifica-se pela necessidade de assegurar condições dignas de alimentação às pessoas idosas acolhidas, promovendo não apenas a subsistência, mas o cuidado integral, em

consonância com os princípios da Política Nacional de Assistência Social e do Estatuto da Pessoa Idosa.

5. PÚBLICO ALVO:

Idosos ambos os sexos com idade igual ou superior a 60 anos.

6. OBJETIVO

5.1 Geral:

Garantir a segurança alimentar e nutricional das pessoas idosas residentes em Instituição de Longa Permanência (ILPI), por meio da oferta contínua de alimentação adequada, equilibrada e de qualidade, ao longo de 12 meses, utilizando os recursos provenientes da emenda no valor de R$ 50.000,00, visando à promoção da saúde, à prevenção de agravos nutricionais, ao fortalecimento da qualidade de vida e à manutenção da dignidade e do bem-estar dos residentes.

5.2 Específicos:

. Assegurar a oferta regular de alimentação adequada às pessoas idosas institucionalizadas;

. Atender às necessidades nutricionais específicas dos residentes, considerando suas condições de saúde;

. Contribuir para a manutenção e/ou melhoria do estado nutricional dos idosos;

. Promover práticas alimentares saudáveis no ambiente institucional;

. Monitorar e avaliar continuamente a qualidade da alimentação ofertada;

. Fortalecer a atuação integrada da equipe técnica no cuidado aos residentes.

7. METAS QUANTITATIVAS E QUALITATIVAS
Serviço de acolhimento de longa permanência para pessoas idosas

METAS	METODOLOGIA	METAS QUANTITATIVAS	METAS QUALITATIVAS	INDICADORES DE MONITORAMENTO
Assegurar a oferta contínua, regular e suficiente de alimentação	A oferta de refeições será organizada por meio de planejamento mensal de cardápios, elaborados conforme diretrizes nutricionais para a população idosa, garantindo a disponibilização diária de, no mínimo, três refeições (café da manhã, almoço e jantar). A aquisição de gêneros alimentícios será realizada de forma periódica, assegurando qualidade, variedade e quantidade suficientes. O preparo seguirá normas sanitárias vigentes, com supervisão da equipe responsável.	Garantir 05 (CINCO) refeições diárias durante 12 meses (100% dos dias)	Assegurar regularidade, qualidade e adequação das refeições ofertadas	Percentual de dias com fornecimento completo de refeições; registros de cardápio e produção
	Os residentes serão submetidos à avaliação nutricional individual, realizada por profissional habilitado, com			

Garantir alimentação adequada às necessidades nutricionais específicas	definição de planos alimentares específicos, considerando condições de saúde, restrições alimentares e necessidades especiais. A equipe realizará acompanhamento periódico, promovendo ajustes conforme necessário.	Atender 100% dos residentes com alimentação conforme avaliação nutricional	Garantir alimentação individualizada conforme necessidades de saúde	Percentual de idosos com plano alimentar, registros em prontuários
Promover a manutenção e/ou melhoria do estado nutricional:	A alimentação ofertada será ajustada conforme as necessidades, com intervenções específicas para prevenção ou recuperação de quadros de risco nutricional.	Manter ou melhorar o estado nutricional de, no mínimo, 80% dos residentes	Promover melhoria da saúde e qualidade de vida dos idosos	Percentual de idosos com estado nutricional estável ou melhorado; avaliações periódicas
Prevenir intercorrências relacionadas à alimentação inadequada	Serão adotados protocolos de segurança alimentar e nutricional, visando minimizar intercorrências**.**	Garantir 0% de intercorrências graves relacionadas à alimentação	Reduzir riscos à saúde associados à insegurança alimentar	Percentual de idosos sem intercorrências alimentares graves.
Elaborar relatórios mensais de acompanhamento	Com base nesses dados, serão elaborados relatórios mensais para monitoramento, avaliação e prestação de contas.	Elaborar 12 relatórios por ano (1 por mês)	Monitorar continuamente a qualidade e execução das ações	Número de relatórios produzidos; registros administrativos

8. ATIVIDADES A SEREM DESENVOLVIDAS
Serviço de acolhimento de longa permanência para pessoas idosas

META	ATIVIDADES	DESCRIÇÃO (OPERACIONALIZAÇÃO)
Garantir a oferta contínua de 05 refeições diárias por 12 meses	Planejamento de cardápios; aquisição de alimentos; preparo e distribuição das refeições	Elaboração mensal de cardápios balanceados conforme diretrizes nutricionais; compra periódica de gêneros alimentícios; preparo das refeições seguindo normas sanitárias; distribuição diária aos residentes, assegurando regularidade e qualidade
Manter ou melhorar o estado nutricional de 80% dos residentes	Monitoramento nutricional; intervenções alimentares	implementação de estratégias para prevenção ou recuperação de déficits nutricionais
Garantir ausência de intercorrências graves relacionadas à alimentação	Acompanhamento da saúde dos residentes; controle de qualidade alimentar	Monitoramento contínuo das condições de saúde; registro em prontuários; adoção de protocolos de segurança alimentar; supervisão do preparo e oferta das refeições
Elaborar relatórios mensais de acompanhamento	Registro sistemático das atividades; consolidação de dados	Coleta contínua de informações sobre refeições, aceitação alimentar e ocorrências; elaboração de relatórios mensais para avaliação e prestação de contas

9. FORMA DE EXECUÇÃO:

8.1 Cronograma de Atividades Propostas:

META	ATIVIDADES	DIAS DA SEMANA	HORÁRIO	PERIODICIDADE	MESES 2026						MESES 2027					
					7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6
Garantir alimentação adequada e balanceada aos idosos	Oferta de cinco refeições diárias (café da manhã, almoço, café da tarde, jantar e ceia)	08h às 17h	08h às 17h	Semanal	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Assegurar acompanhamento técnico e socioassistencial contínuo	09h às 10h	09h às 10h	Semanal	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Promover o bem-estar emocional e social dos idosos	14h às 16h	14h às 16h	Semanal	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Estimular convivência e socialização	07h às 16h	07h às 16h	Contínua	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Garantir higiene pessoal e institucional	Variável	Variável	Mensal	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	Fortalecer vínculos familiares e comunitários	Contato com familiares, visitas e articulação com a rede	Variável	Mensal	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X

VILA VICENTINA DE AREALVA CNPJ 50.830.314/0001-90
Registrada na comarca sob nº87- livro A-1 – 13/06/72
Utilidade Pública Municipal nº 086.21/09/72
Utilidade Pública Federal nº 08071.010894/2006-18
Conselho Nacional de Assistência Social CNAS nº71010.003309/2006-84
Conselho Municipal de Assistência Social nº 003

META	ATIVIDADES	DIAS DA SEMANA	HORÁRIO	PERIODICIDADE	MESES 2026						MESES 2027					
					7	8	9	10	11	12	1	2	3	4	5	6
Fortalecer vínculos familiares e comunitários	Contato com familiares, visitas e articulação com a rede	Conforme agendamento	Variável	Mensal	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X
Monitorar e avaliar os serviços prestados	Reuniões de equipe e avaliação das ações	Mensal	1x por mês	Mensal	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X
Fortalecer vínculos familiares e comunitários Monitorar e avaliar os serviços prestados Fortalecer vínculos familiares e comunitários Monitorar e avaliar os serviços prestados	Contato com familiares, visitas e articulação com a rede	Conforme agendamento	Variável	Mensal	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X

10. INDICADORES DE AVALIAÇÃO E MEIOS DE VERIFICAÇÃO

A avaliação das ações previstas no presente Plano de Trabalho será realizada de forma contínua, sistemática, processual e metodologicamente estruturada, considerando a especificidade da Vila Vicentina de Arealva. O processo avaliativo estará ancorado nos referenciais técnico-operativos do Sistema Único de Assistência Social (SUAS), observando rigorosamente os princípios e diretrizes da Política Nacional de Assistência Social, da Tipificação Nacional dos Serviços Socioassistenciais e do Estatuto da Pessoa Idosa.

Nesse contexto, a avaliação visa assegurar a conformidade normativa, a qualidade da oferta dos serviços, a efetividade das ações desenvolvidas e a garantia da proteção integral, da dignidade e da qualidade de vida das pessoas idosas acolhidas, respeitando suas condições biopsicossociais, grau de dependência e necessidades específicas inerentes ao processo de envelhecimento.

Serão considerados, de forma sistemática, parâmetros como: frequência de fornecimento das refeições conforme planejamento estabelecido, adequação nutricional dos cardápios às recomendações técnicas para a população idosa, grau de aceitação alimentar, bem como a compatibilidade das dietas com as condições clínicas e funcionais dos residentes.

No que se refere aos indicadores de resultado, serão monitoradas as variações no estado nutricional dos idosos, mediante avaliações periódicas, possibilitando a identificação de agravos, riscos nutricionais e a efetividade das intervenções realizadas. A incidência de intercorrências relacionadas à alimentação será analisada como indicador de qualidade, segurança alimentar e eficiência dos processos institucionais.

Sob a perspectiva qualitativa, o processo avaliativo considerará a incorporação de práticas alimentares saudáveis no cotidiano institucional, o respeito às especificidades individuais, culturais e clínicas, a integração das ações de nutrição ao trabalho interdisciplinar e os impactos da alimentação na promoção do bem-estar, da dignidade e da qualidade de vida dos residentes.

Os meios de verificação compreenderão instrumentos técnico-operativos e registros institucionais sistematizados.

O monitoramento contínuo permitirá a análise crítica dos resultados, a identificação de não conformidades, a proposição de medidas corretivas e o reordenamento das ações, quando necessário.

Esse processo subsidia a tomada de decisões pela equipe técnica e pela gestão institucional, favorecendo o aprimoramento contínuo do serviço, a qualificação da oferta socioassistencial e a efetiva garantia da proteção integral às pessoas idosas acolhidas.

11. RESULTADOS ESPERADOS:

Assegurar a oferta contínua, regular e adequada de alimentação às pessoas idosas residentes na OSC, garantindo a segurança alimentar e nutricional como direito fundamental e componente essencial do cuidado integral.

Promover a melhoria da qualidade de vida e do bem-estar dos residentes, por meio da oferta de alimentação equilibrada, segura e compatível com suas necessidades nutricionais, condições de saúde, hábitos culturais e limitações funcionais, contribuindo para maior conforto, satisfação e dignidade no cotidiano institucional.

Como resultado, prevê-se o fortalecimento de práticas alimentares saudáveis no ambiente institucional, com impacto positivo no comportamento alimentar dos residentes, estimulando, na medida do possível, a autonomia, o autocuidado e a participação nas rotinas relacionadas à alimentação.

Por fim, no âmbito institucional, espera-se o aprimoramento dos processos de planejamento, preparo, oferta e monitoramento das refeições, bem como o fortalecimento da atuação interdisciplinar da equipe técnica, garantindo maior integração entre as áreas e qualificação do cuidado prestado.

12. PLANO DE APLICAÇÃO

Categoria das Despesas – Alimentação	Ano	Mês	Valor unitário	Valor
Alimentação	2026	Julho	4.000,00	4.000,00
Alimentação	2026	Agosto	4.000,00	4.000,00
Alimentação	2026	Setembro	4.000,00	4.000,00
Alimentação	2026	Outubro	4.000,00	4.000,00
Alimentação	2026	Novembro	4.000,00	4.000,00
Alimentação	2026	Dezembro	6.000,00	6.000,00
Alimentação	2027	Janeiro	4.000,00	4.000,00
Alimentação	2027	Fevereiro	4.000,00	4.000,00
Alimentação	2027	Março	4.000,00	4.000,00
Alimentação	2027	Abril	4.000,00	4.000,00
Alimentação	2027	Maio	4.000,00	4.000,00
Alimentação	2027	Junho	4.000,00	4.000,00
TOTAL				**50.000,00**

Observação:

Os valores foram distribuídos de forma linear para garantir a execução contínua ao longo dos 12 meses, podendo haver pequenos ajustes operacionais conforme variações de mercado e necessidades institucionais, sem prejuízo do valor global aprovado. Eventuais saldos remanescentes apurados ao longo da execução poderão ser reprogramados e utilizados no próprio objeto da proposta, no custeio de despesas correlatas, incluindo a aquisição de gêneros alimentícios, bem como outros itens essenciais ao funcionamento da instituição, tais como materiais de consumo, produtos de higiene e limpeza, gás de cozinha, entre outras despesas necessárias à garantia da continuidade, qualidade e integralidade do atendimento aos residentes.

CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO

Categoria das Despesas – Custeio	Ano	Mês	Valor Mensal (R$)	Valor Total (R$)
Gêneros alimentícios	2026	Julho	4.000,00	4.000,00
Gêneros alimentícios	2026	Agosto	4.000,00	4.000,00
Gêneros alimentícios	2026	Setembro	4.000,00	4.000,00
Gêneros alimentícios	2026	Outubro	4.000,00	4.000,00
Gêneros alimentícios	2026	Novembro	4.000,00	4.000,00
Gêneros alimentícios	2026	Dezembro	6.000,00	6.000,00

Categoria das Despesas – Custeio	Ano	Mês	Valor Mensal (R$)	Valor Total (R$)
Gêneros alimentícios	2027	Janeiro	4.000,00	4.000,00
Gêneros alimentícios	2027	Fevereiro	4.000,00	4.000,00
Gêneros alimentícios	2027	Março	4.000,00	4.000,00
Gêneros alimentícios	2027	Abril	4.000,00	4.000,00
Gêneros alimentícios	2027	Maio	4.000,00	4.000,00
Gêneros alimentícios	2027	Junho	4.000,00	4.000,00
TOTAL				**50.000,00**

12. RECURSOS HUMANOS DA OSC:

	NOME DO EMPREGADO	FUNÇÃO	TIPO DE VÍNCULO	CARGA HORÁRIA	PAGAMENTO VIA
01	Adriana Cristina Rodrigues	Cuidador	CLT	Escala 12x36	SUBVENÇÃO
02	Juliane Regina de Oliveira Sampaio	Assistente social	CLT	30hs semanais	EMENDA PARLAMENTAR
03	Cassia Rosana Alves	Cozinheira	CLT	Escala 12x36	SUBVENÇÃO
04	Maria de Lourdes S. Carraro	Lavadeira	CLT	44hs semanais	EMENDA PARLAMENTAR
05	Ana Claudia Fasio Rizzato	Coordenadora	CLT	40hs semanais	RECURSO PRÓPRIO
06	Silvia Cinegaglia	Cuidador	CLT	Escala 12x36	SUBVENÇÃO
07	Andrea Ferrari da Silva Martins	Cuidador	CLT	Escala 12x36	SUBVENÇÃO
08	Viviane Alves Pinto Fernandes	Cozinheira	CLT	Escala 12x36	SUBVENÇÃO
09	Rosimeire Barbieri Coutinho	Auxiliarde enfermagem	CLT	Escala 12x36	RECURSO PRÓPRIO/ REPASSE SAÚDE
10	Francisco José Nunes da Silva	Manutenção	CLT	40 hr semanais	RECURSO PRÓPRIO
11	Lucia Aparecida Cirino	Psicóloga	CLT	10hr semanais	EMENDA PARLAMENTAR
12	Laura Karine Santos	Assistente administrativo	CLT	44hr semanais	RECURSO PRÓPRIO

13	Camila Aureliano Penteado	Fisioterapeuta	CLT	4hrs semanais	RECURSO PRÓPRIO
14	Ariane Marchi Luciano	Enfermeira	CLT	30 horas	RECURSO PRÓPRIO/ REPASSE SAÚDE
15	Elisangela Aparecida dos Santos Martins Alves	Cuidadora	CLT	Escala 12x36	SUBVENÇÃO
16	Amanda Maria Marchi Luciano	Nutricionista	Pessoa Jurídica	10 horas	RECURSO PRÓPRIO
17	Marilena Gomes Peres de Pontes Camargo	Enfermeira	Cedida estado (Voluntária)	Final de semana	-
18	Otaviana Ribeiro Araújo da Silva	Serviços Gerais	Cedida prefeitura	40hr semanais	-
19	Cintia Regina Ferrari da Silva	Cuidadora	Pessoa Jurídica	12x36	RECURSO PRÓPRIO

13. RECURSOS MATERIAIS

Categoria	Itens
Material De Consumo	• Produtos de limpeza; • Gêneros alimentícios; • Insumos para lavagem das roupas dos acolhidos, • Roupa de cama, mesa e banho; • Papelaria; • Combustível; • Gás de cozinha; • Material Para Festividades e Homenagens; • Material de Expediente.
Material Permanente	• Aparelhos para lavagem e secagem das roupas e utensílios; • Espaço físico; • Aparelhos e equipamentos de comunicação; • Notebook; • Impressora; • Aparelhos e utensílios domésticos.

14. PERÍODO-PRESTAÇÃO DE CONTAS:

PERIODICIDADE: MENSAL E FINAL												
PRESTAÇÃO DE CONTAS	JUL 2026	AGO 2026	SET 2026	OUT 2026	NOV 2026	DEZ 2026	JAN 2027	FEV 2027	MAR 2027	ABR 2027	MAIO 2027	JUNHO 2027
MENSAL	10/08	10/09	10/10	10/11	10/12	10/01	10/02	10/03	10/04	10/05	10/06	10/07
ANUAL						10/01						FINAL 10/07

15. MÉTODO DE MONITORAMENTO E AVALIAÇÃO:

O monitoramento e a avaliação das ações previstas serão realizados de forma contínua, sistemática e tecnicamente fundamentada, considerando a especificidade do Serviço de Acolhimento Institucional em Instituição de Longa Permanência para Pessoas Idosas (ILPI), em consonância com as diretrizes do Sistema Único de Assistência Social (SUAS) e normativas vigentes.

O monitoramento consistirá no acompanhamento permanente da execução das metas e atividades propostas, com ênfase na oferta regular e adequada da alimentação, na qualidade dos processos de preparo e distribuição das refeições e na observância das necessidades nutricionais individuais dos residentes. Esse acompanhamento será realizado por meio de registros sistemáticos, análise de rotinas institucionais e supervisão técnica da equipe responsável.

A avaliação será desenvolvida de forma processual, com base na análise de indicadores previamente definidos, contemplando aspectos quantitativos e qualitativos, tais como: regularidade da oferta alimentar, aceitação das refeições, adequação dos cardápios, evolução do estado nutricional dos residentes, ocorrência de intercorrências relacionadas à alimentação e impacto das ações na saúde e qualidade de vida dos idosos.

Serão utilizados como instrumentos técnico-operativos os prontuários individuais, relatórios mensais de acompanhamento, registros de produção e distribuição de refeições, instrumentos de avaliação nutricional, listas de

presença em atividades educativas, atas de reuniões da equipe técnica e registros de supervisão institucional.

A equipe técnica realizará reuniões periódicas para análise dos dados coletados, discussão de casos, identificação de fragilidades e definição de estratégias de intervenção, garantindo a integração das ações e a qualificação contínua do serviço.

O processo de monitoramento e avaliação também contemplará a verificação da execução físico-financeira dos recursos oriundos da emenda parlamentar, assegurando a adequada aplicação dos recursos, a transparência na gestão e a conformidade com os objetivos propostos.

Dessa forma, o método adotado possibilita o acompanhamento sistemático das ações, a identificação de avanços e desafios, o reordenamento das práticas institucionais quando necessário e o aprimoramento contínuo do serviço, assegurando a proteção integral, a dignidade e a qualidade de vida das pessoas idosas acolhidas.

Arealva, 20 de maio de 2026

Ana Claudia Fázio Rizzato
Coordenadora

Juliane Regina de Oliveira Sampaio
Assistente Social
CRESS 36.508

_____	_____
Ana Cláudia Fázio Rissato	Juliane Regina de O. Sampaio
Coordenadora da OSC	Assistente Social

_____
Marco Aurélio Parolin Beraldo
Presidente

VILA VICENTINA DE AREALVA CNPJ 50.830.314/0001-90
Registrada na comarca sob nº87- livro A-1 – 13/06/72
Utilidade Pública Municipal nº 086.21/09/72
Utilidade Pública Federal nº 08071.010894/2006-18
Conselho Nacional de Assistência Social CNAS nº71010.003309/2006-84
Conselho Municipal de Assistência Social nº 003

ANEXO - PLANILHA DE CUSTOS

Materiais e Serviços					
ESPECIFICAÇÃO	**Descrição detalhada de cada item**	**Unidade de Medida**	**Quantidade**	**Valor unitário**	**Valor total**
MATERIAIS DE CONSUMO	Achocolatado	Gramas	50	10,85	542,50
	Cholate em pó	Gramas	50	29,50	1.4750
	Açúcar cristal	Kg	50	12,99	649,50
	Açúcar refinado	Kg	50	3,99	199,50
	Adoçante	ML	50	3,99	199,50
	Amido de milho	Gramas	50	4,99	249,50
	Arroz	Kg	50	18,75	937,50
	Atum ralado	Gramas	50	10,99	549,50
	Sardinha em lata	Gramas	50	5,59	279,50
	Azeite	ML	50	12,49	624,50
	Banha	Kg	50	17,99	899,50
	Café em pó	Kg	50	22,59	1129,50
	Chá Matte	Gramas	50	6,59	329,50
	Creme de leite	Gramas	50	2,89	144,50
	Ervilha	Gramas	50	3,19	159,50
	Azeitona sem caroço	Gramas	50	6,99	349,50
	Fermento químico	Gramas	50	4,99	249,50
	Gelatina	Gramas	50	1,99	99,50
	Grão de bico	Gramas	50	9,99	499,50
	Ketchup	Gramas	50	6,99	349,50
	Leite	Litro	50	4,99	249,50
	Leite Condensado	Gramas	50	5,99	299,50
	Lentilha	Gramas	50	11,29	564,50
	Maionese	Gramas	50	6,59	329,50
	Manteiga	Gramas	50	11,29	564,50
	Margarina	Gramas	50	7,99	399,50
	Milho de pipoca	Gramas	50	3,95	197,50
	Milho em conserva	Gramas	50	2,79	139,50
	Mostarda	Gramas	50	9,75	487,50
	Óleo	Litro	50	6,99	349,50
	Vinagre	Ml	50	2,49	124,50
	Macarrão Espaguete	Gramas	50	2,85	142,50
	Macarrão Parafuso	Gramas	50	2,85	142,50
	Macarrão Ave Maria	Gramas	50	2,85	142,50
	Macarrão argolinha	Gramas	50	2,85	142,50
	Macarrão penne	Gramas	50	2,85	142,50
	Massa de lasanha	Gramas	50	3,75	187,50
	Biscoito de Polvilho	Gramas	50	4,59	229,50
	Biscoito de Maisena	Gramas	50	3,75	187,50
	Biscoite Água e Sal	Gramas	50	3,75	187,50
	Suco de garrafa	Litro	50	10,25	512,50
	Iogurte	Litro	50	4,29	214,50
	Refrigerante zero	Litro	50	4,95	247,50
	Refrigerante	Litro	50	10,45	522,50
	Patinho	Kg	50	43,99	2.199,50

	Alcatra	Kg	50	52,99	2.649,50
	Filé Mignon	Kg	50	75,00	3.750,00
	Fraldinha	Kg	50	45,99	2.299,50
	Fígado	Kg	50	17,49	874,50
	Peito de frango	Kg	50	16,95	847,50
	Filé de tilápia	Kg	50	45,90	2.295,00
	Aveia	Gramas	50	7,99	399,50
	Trigo para kibe	Gramas	50	5,19	259,50
	Farinha láctea	Gramas	50	8,85	442,50
	Páprica defumada	Gramas	50	2,99	149,50
	Pimenta do reino	Gramas	50	6,99	349,50
	Açafão	Gramas	50	2,15	107,50
	Orégano	Gramas	50	2,49	124,50
	Sal	Kg	50	2,45	122,50
	Creme de cebola	Gramas	50	2,99	149,50
	Chimichurri	Gramas	50	2,15	107,50
	Tempero prático	Gramas	50	4,80	240,00
	Canela em pó	Gramas	50	2,49	124,50
	Canela em rama	Gramas	50	3,49	174,50
	Clorífico	Gramas	50	2,49	124,50
	Farinha de trigo	Kg	50	4,59	229,50
	Farinha de milho	Kg	50	4,19	209,50
	Farinha de rosca	Kg	50	7,95	397,50
	Fubá	Kg	50	4,39	219,50
	Polvilho Azedo	Kg	50	8,79	439,50
	Polvilho doce	Kg	50	8,79	439,50
	Canjica	Kg	50	5,19	259,50
	Sagu	Kg	50	9,75	487,50
	Feijão Carioca	Kg	50	10,95	547,50
	Feijão Branco	Kg	50	13,99	699,50
	Feijão Preto	Kg	50	7,45	372,50
	Cenoura	Kg	50	8,50	425,00
	Abobrinha	Kg	50	6,50	325,00
	Batata doce	Kg	50	4,50	225,00
	Batata	Kg	50	9,85	492,50
	Pepino japonês	Kg	50	5,99	299,50
	Quiabo	Kg	50	6,00	300,00
	Beterraba	Kg	50	5,99	299,50
	Chuchu	Kg	50	4,50	225,00
	Berinjela	Kg	50	3,99	199,50
	Vagem	Kg	50	22,99	1.149,50
	Pimentão	Kg	50	9,50	475,00
	Jiló	Kg	50	9,50	475,00
	Alface	Kg	50	5,50	275,00
	Couve	Kg	50	5,50	275,00
	Rúcula	Kg	50	5,50	275,00
	Acelga	Kg	50	4,99	249,50
	Almeirão	Kg	50	5,50	275,00
	Banana	Kg	51	5,50	280,50
	Laranja	Kg	50	2,99	149,50
	Mamão	Kg	50	5,95	297,50
	Pera	Kg	50	11,50	575,00
	Uva	Kg	50	9,50	475,00

VILA VICENTINA DE AREALVA CNPJ 50.830.314/0001-90
Registrada na comarca sob nº87- livro A-1 – 13/06/72
Utilidade Pública Municipal nº 086.21/09/72
Utilidade Pública Federal nº 08071.010894/2006-18
Conselho Nacional de Assistência Social CNAS nº71010.003309/2006-84
Conselho Municipal de Assistência Social nº 003

	Morango	Kg	50	9,50	475,00
	Abacaxi	Kg	50	10,99	549,50
	Tomate	Kg	50	8,99	449,50
	Alho	Kg	50	29,90	1.495,00
	Cebola	Kg	50	5,95	297,50
			SUBTOTAL DE MATERIAIS		50.000,00
				Total geral	**50.000,00**

Marco Aurélio Parolin Beraldo

Assinado de forma digital por Marco Aurélio Parolin Beraldo
Dados: 2026.06.25 08:56:34 -03'00'

Vila Vicentina de Arealva

CNPJ 50.830.314/0001-90

Marco Aurélio Parolin Beraldo