

PLANO DE TRABALHO

“PÃO: ALIMENTO INDISPENSÁVEL NA ALIMENTAÇÃO DE PESSOAS IDOSAS”

REFORMA E ADEQUAÇÃO DO ESPAÇO FÍSICO E AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS PARA PADARIA

1) IDENTIFICAÇÃO DA ORGANIZAÇÃO SOCIAL

Nome da Organização: SASEADLA – Sociedade de Assistência Social, Educacional e de Apoio aos Desamparados de Lages		
Nome fantasia: ASILO LAR DOS IDOSOS		
Data de constituição: 28/05/1984		
CNPJ: 75.438.911/0001-02	Data de inscrição no CNPJ: 17/05/1984	
Endereço: Rua Jair de Souza Passos, nº 185		
Cidade/UF: Lages SC	Bairro: Promorar	CEP: 88514-155
Telefone: (49) 3224-0258	Fax:	site/e-mail: <a href="mailto:rengel@saseadla.org.br">rengel@saseadla.org.br</a> <a href="mailto:hellen@saseadla.org.br">hellen@saseadla.org.br</a>
Horário de funcionamento: 24 horas		
Dias da semana: SEGUNDA-FEIRA A DOMINGO - ininterrupto.		

Presidente ou representante legal da Organização da Sociedade Civil: CLOVIS ANTUNES DE AVILA JUNIOR	
Cargo: PRESIDENTE	Profissão: EMPRESARIO
CPF: 516.688.589-91	Data de nascimento: 02/04/1965
RG: 1.456.199	Órgão expedidor: SSP/SC
Vigência do mandato atual: 19/02/2024 a 18/02/2026	

Nome do Diretor: ADAIR SILVA DOS SANTOS		
Cargo: VICE – PRESIDENTE	Profissão: EMPRESARIO	
CPF: 386.573.099-04	RG: 3.646.627	Órgão expedidor: SSP/SC

Nome do Diretor: ANDRE VANDERLEI SILVA DOS SANTOS		
Cargo: TESOUREIRO	Profissão: EMPRESARIO	
CPF: 540.966.269-53	RG: 3.522.244	Órgão expedidor: SSP/SC

Nome do Diretor: MATEUS VARELA		
Cargo: SECRETARIO	Profissão: EMPRESÁRIO	
CPF: 767.094.189-87	RG: 2.473.860-3	Órgão expedidor: SSP/SC

Nome do Diretor: AILTON DOMINGUES DE MORAES		
Cargo: PRESIDENTE CONSELHO FISCAL	Profissão: INDUSTRIARIO	
CPF: 447.409.999-00	RG: 1.438.912-9	Órgão expedidor: SSP/SC

Nome do Diretor: MOISES RODRIGUES		
Cargo: SECRETARIO CONSELHO FISCAL	Profissão: EMPRESÁRIO	
CPF: 707.892.239-53	RG: 2.598.748	Órgão expedidor: SSP/SC



Nome do Diretor: MANOEL TADEU DA COSTA ANDRADE		
Cargo: RELATOR CONSELHO FISCAL	Profissão: ELETRICITARIO APOSENTADO	
CPF: 084.568.529-53	RG: 531.747-9	Órgão expedidor: SSP/SC

2) NOME DO PROJETO:

**“PÃO: ALIMENTO INDISPENSÁVEL NA ALIMENTAÇÃO DE PESSOAS IDOSAS”  
REFORMA E ADEQUAÇÃO DO ESPAÇO FÍSICO E AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS PARA PADARIA**

3) VALOR DA PROPOSTA

R\$ 99.990,00 (noventa e nove mil novecentos e noventa reais)

4) PÚBLICO ALVO

Pessoas idosas de ambos os sexos com idade igual ou superior a 60 anos.

5) NÚMERO DE PARTICIPANTES

Atualmente 32 (trinta e dois) idosos, e 52 (cinquenta e dois) idosos a partir da data da ocupação das novas instalações com data prevista para março de 2024.

6) IDENTIFICAÇÃO DO TERRITÓRIO PARA EXECUÇÃO DO PROJETO

Município de Lages-Santa Catarina na sede da SASEADLA.

7) CONDIÇÕES E FORMAS DE ACESSO DO PÚBLICO ALVO

**Condições de Acesso:**

Quanto as condições de acesso aos serviços da ILPI, é destinado a Idosos com idade igual ou superior a 60 (sessenta) anos, de ambos os sexos, independentes e/ou com diferentes graus de dependência, com ou sem deficiência, em situação de risco ou vulnerabilidade pessoal e/ou social pelos mais variados motivos, em situação de rua e desabrigados por abandono, situações de violação, desamparo, ausência de moradia, falta de autonomia, com laços familiares rompidos ou enfraquecidos, de forma a garantir a sua proteção integral

Quanto a acessibilidade das instalações a ILPI – Instituição de Longa Permanência de Pessoas Idosas atende as normas da ABNT – Associação Brasileira de Normas Técnicas, as exigências preconizadas no Decreto Municipal nº 13.331 de 17 de dezembro de 2012 e da Resolução- RDC n.: 502 de 27 de maio de 2021 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária para as ILPIs.

**Formas de acesso:**

Os Idosos tem acesso à casa Asilar de diversas formas. A instituição possui cadastro com os idosos que buscam as vagas e quando ela é disponibilizada a Coordenação e a Assistência Social efetua estudo técnico e social para averiguar a possibilidade de acolhimento, através de contato com o idoso e seus familiares. Inicialmente é disponibilizado e oferecido um período de adaptação de trinta dias para ver se o idoso se adapta a nova realidade e funcionamento da Instituição.

Além da forma acima, os idosos são encaminhados pelo Poder Público, Ministério Público, Poder Judiciário e preferencialmente pela Secretaria de Assistência Social Municipal responsável direta pelo acompanhamento das pessoas idosas do município.



## 8) EIXO E DIRETRIZ

O Projeto está amparado no Eixo 5 Diretriz “c” do Edital de Chamamento Público (COMID) nº 002/2023, que diz o seguinte: **EIXO 5 - APOIO AS INSTITUIÇÕES DE LONGA PERMANÊNCIA ILPI's - PARCEIRAS E /OU DEMAIS ORGANIZAÇÕES SEM FINS LUCRATIVOS DO MUNICÍPIO DE LAGES - Diretrizes - c) Reforma e adequação de espaços físicos nas organizações com sede própria, contendo plano de intervenção, contemplando a humanização dos espaços considerando o olhar das pessoas idosas residentes, a realização de reformas necessárias prioritárias para adequações à NBR9050, às exigências da Vigilância sanitária e do Corpo de Bombeiros e de outros órgãos de controle e fiscalização.**

## 9) DESCRIÇÃO DA REALIDADE/PROBLEMÁTICA

Um dos maiores problemas da humanidade é a fome e a desnutrição. Segundo o relatório da FAO, em 2022 o número de pessoas desnutridas e que passaram fome no mundo aumentou em 122 milhões em relação a 2019, antes da pandemia de Covid-19. Os dados apontam que entre 691 e 783 milhões de pessoas sofreram com desnutrição e fome no ano passado, uma média de 735 milhões. No Brasil o relatório Panorama 2023 indica que, embora a tendência de crescimento tenha parado nos últimos anos, os níveis de desnutrição e fome continuam acima dos números de 2019, de antes da pandemia de COVID-19, com mais 33 milhões de pessoas, principalmente crianças e idosos. O município de Lages ainda não tem informações locais sobre quantidade de pessoas desnutridas e que passam fome. Com a realização do diagnóstico da situação das pessoas idosas com Edital previsto para 2024, será possível conhecer esta realidade.

Embora o projeto não seja destinado a combater a falta de nutrição e a fome de forma direta, pois o público-alvo são os idosos residentes na ILPI, indiretamente está colaborando para mitigar o problema, pois a maioria dos idosos, ao serem acolhidos, entre outras situações, chegam desnutridos.

A ILPI fornece 6 (seis) refeições diárias aos 32 idosos acolhidos atualmente, com alimentações saudáveis, nutritivas e com cardápio dentro das normas e elaborado pela sua nutricionista. Destas refeições, pelo menos duas tem como base pães, bolos, bolachas, biscoitos, tortas, afins e derivados.

Durante muitos anos a ILPI recebeu doação semanal de pães da Associação Bom Samaritano a qual após a pandemia do COVID19 não teve condições de retornar esta atividade. Também recebia doação semanal de pães da Prefeitura Municipal de Lages a qual reduziu o fornecimento durante a pandemia e suspendeu totalmente as doações em meados de 2023. Segundo informações extraoficiais da Secretaria Municipal da Assistência Social, não será mais fornecido pães para as ILPIs.

Para manter a qualidade nutricional das refeições dos idosos, é indispensável os carboidratos derivados do trigo, como pães, bolos, bolachas etc.

Os custos para aquisição de pães nas padarias, confeitarias, supermercados da cidade são inviáveis financeiramente para a Instituição. Também não tem estrutura física em condições de fabricar pães na cozinha da Instituição em quantidade suficiente para o consumo diário.

A ILPI tem condições operacionais, de pessoal e espaço físico disponível para ser reformado e adequado para a instalação de uma Padaria para a fabricação de pães e outros produtos desta linha, para o consumo dos idosos acolhidos, que nos próximos meses serão de 52 (cinquenta e duas) pessoas.



**DESCRIÇÃO DA REALIDADE DOS IDOSOS INSTITUCIONALIZADOS**

Os idosos acolhidos tem idades entre 60 e 98 anos e estão assim classificados:

Quantidade de idosos acolhidos:

Até 3 (três) anos	Até 5 (cinco) anos	Mais de 5 (cinco) anos
24	2	10

Grau de dependência dos acolhidos:

Grau de dependência I	Grau de dependência II	Grau de dependência III
06 (seis) Homens	05 (cinco) Homens	02 (dois) Homens
10 (dez) Mulheres	08 (oito) Mulheres	05 (cinco) Mulheres

Quantidade de idosos com contato/convivência familiar:

Homens	Mulheres
13	23

26% dos idosos tem apenas contato telefônico, através de ligação de vídeo, com seus familiares.

Quantidade de idosos sem contato/convivência familiar:

Homens	Mulheres
0	0

Quantidade de idosos munícipes:

Homens	Mulheres
8	19

Quantidade de idosos com deficiência (física/sensorial/intelectual):

Homens	Mulheres
12	19

Quantidade de idosos com doença mental (transtorno mental. Sofrimento psíquico):

Homens	Mulheres
0	0

Quantidade de idosos com histórico de uso de substâncias psicoativas:

Homens	Mulheres
1	1

Ambos com histórico de alcoolismo.

Quantidade de idosos com trajetória de rua:

Homens	Mulheres
0	1

Quantidade de idosos beneficiários do BPC – Benefício de Prestação Continuada:

Homens	Mulheres
2	3

Quantidade de idosos que recebem aposentadoria:

Homens	Mulheres
10	18





Quantidade de idosos que recebem pensão:

Homens	Mulheres
1	2

Quantidade de idosos curatelados pela ILPI:

Homens	Mulheres
0	2

## 10) OBJETO DA PROPOSTA

A proposta do Projeto é manter e melhorar a qualidade nutricional da alimentação dos idosos, com a manutenção e inclusão no cardápio de diversos tipos de pães, bolos, bolachas e demais derivados de trigo.

Para que isto seja possível operacional e financeiramente, será necessário fazer a **REFORMA E ADEQUAÇÃO DO ESPAÇO FÍSICO E AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS PARA PADARIA**, para fabricação de pães, bolachas, biscoitos, bolos, tortas e afins, para a alimentação dos idosos.

## 11) OBJETIVO GERAL

Manter e melhorar a qualidade nutricional da alimentação dos idosos, com a manutenção e inclusão no cardápio de diversos tipos de pães, bolos, bolachas

### 11.1) OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Manter e melhorar a qualidade nutricional da alimentação dos idosos, com pães fabricados diariamente;
- Incluir no cardápio diversos tipos de pães, bolos, bolachas e demais derivados de trigo;
- Reformar e adequar o espaço físico para a padaria;
- Adquirir equipamentos para a padaria.

## 12) JUSTIFICATIVA

Embora a Instituição mantenha uma alimentação nutritiva e saudável que atende a exigências mínimas de nutrição, a implantação do Projeto “PÃO: COMO ALIMENTO INDISPENSÁVEL NA ALIMENTAÇÃO DE PESSOAS IDOSAS”, permitirá diversificar e melhorar ainda mais a qualidade da alimentação dos idosos.

Numa segunda etapa, após o funcionamento operacional da Padaria, será avaliado a possibilidade de firmar parceria com as outras duas ILPI de Lages para também fabricar pães para o consumo dos idosos nelas acolhidos.

## 13) METODOLOGIA DO SERVIÇO

A execução do projeto “PÃO: ALIMENTO INDISPENSÁVEL NA ALIMENTAÇÃO DE PESSOAS IDOSAS” **REFORMA E ADEQUAÇÃO DO ESPAÇO FÍSICO E AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS PARA PADARIA**, será executado de acordo com as seguintes etapas:

- Execução do projeto de reforma e adequação do espaço físico por empresa de construção, conforme Projeto Técnico elaborado e assinado por engenheiro civil devidamente habilitado no CREA/SC, o qual é parte integrantes da proposta.
- Aquisição dos equipamentos para a Padaria;
- Avaliação periódica, através de relatórios da nutricionista e coordenadora da Instituição, dos resultados auferidos com a inclusão de pães frescos, bolos, bolachas na alimentação diária dos idosos.

#### 14) ATIVIDADES

##### 14.1) Nome da Atividade

- Execução do projeto de reforma e adequação do espaço físico.

##### Profissionais envolvidos:

- Empresa de construção e engenheiro civil.

##### Período de realização:

- 90 (noventa) dias, com início imediato a partir da data da liberação dos recursos financeiros.

##### Horário:

- De segunda a sexta-feira no horário comercial.

##### Quantas horas de atividade:

- 08 horas por dia – sendo 44 horas semanais

##### Resultados Esperados:

- Conclusão da reforma e adequação do espaço físico de acordo com o projeto.

- Qualitativos – acompanhamento por profissional técnico, quanto a qualidade dos materiais e serviços na execução da adequação do espaço físico, de acordo com o projeto.
- Quantitativos – acompanhamento por profissional técnico, quanto quantidade correta do material aplicados na execução dos serviços da adequação do espaço físico, de acordo com o projeto.

##### 14.2) - META

##### Nome da atividade:

- Aquisição dos equipamentos para a padaria.

##### Profissionais envolvidos:

- Direção e Coordenação da ILPI.

##### Período de realização:

- 30 (dias) dias, após a conclusão da reforma e adequação do espaço físico.

##### Horário:

- não se aplica.

##### Resultados Esperados:

- Aquisição de equipamentos que atenda às necessidades da padaria.

- Qualitativos – conferir a qualidade e funcionamento dos equipamentos adquiridos.
- Quantitativos – conferir as quantidades e especificações dos equipamentos adquiridos conforme o pedido.

##### 14.3) CRONOGRAMA/RESUMO DE ATIVIDADES

Atividades	Dias da Semana	Horário	Meses												
			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
Execução do projeto de reforma e adequação do espaço físico para a Padaria.	Segunda a sexta-feira	Comercial				x	x	x							
Aquisição dos equipamentos para a Padaria.	Não se aplica	Não se aplica								x					
Prestação de Contas	Não se aplica	Não se aplica									x	x			
Avaliação periódica das atividades.	Segunda a sexta-feira	Comercial		P	E	R	M	A	N	E	N	T	E		





**15) IDENTIFICAÇÃO DAS INSTALAÇÕES FÍSICAS PARA EXECUÇÃO DO PROJETO**

A Organização da Sociedade Civil possui neste momento espaço físico de atendimento para a execução do Serviço?

Sim     Não

Se a resposta for SIM, descrever:

Endereço: Rua: Jair de Souza Passos, 185 - Bairro Pró Morar em Lages - SC.

Locado     Próprio     Cedido

Condições de acessibilidade

Sim     Parcialmente     Não possui

**Descrição e quantificação dos ambientes disponíveis**

**Instalações Físicas - Construções:**

Apoio

- 01 Central de gás
- 01 Sala Bazar Beneficente
- 01 Deposito Bazar Beneficente
- 01 Deposto Central de Lixo
- 01 Central de Gás
- 01 Solário
- 01 Sala Diretoria
- 01 Escritório
- 01 Recepção
- 01 Sala de Costura
- 01 Sala de Reunião
- 01 Vestiário Funcionários
- 01 Banheiro Social
- 01 Sala de Atendimento Visita Idosos

Refeitório e Cozinha:

- 01 Refeitório
- 01 Cozinha
- 01 Despensa de alimentos

Ambulatórios e Consultórios

- 02 Ambulatórios/Consultórios Médico
- 01 Sala Profissionais da Saúde
- 01 Sala Fisioterapia
- 01 Sala Academia

Casa de Máquinas:

- 01 Banheiro
- 01 Casa Equipamento Skid Bombeiros
- 04 Tanque água de reuso

Alas Masculina e Feminina:

- 26 quartos para duas pessoas
- 04 Banheiros com 8 WC e 8 Chuveiros

Lavanderia

- 01 Lavanderia grande
- 01 Lavanderia pequena (apoio)
- 01 Deposito de Fraldas
- 01 Deposito de material de limpeza
- 01 Deposito de Rouparia
- 01 Deposito de materiais
- 01 Varal e espaço de secagem de roupas
- 01 Banheiro

Salão de eventos

- 1 Salão para 100 pessoas
- 2 banheiros
- 1 cozinha com churrasqueira

Salas e Ambientes Coletivos:

- 02 Salas de estar/descanso
- 02 Varandas de estar/descanso
- 1 Jardim com bancos
- 1 Pátio externo

Garagem, Depósito e Churrasqueira

- 01 Garagem para 4 veículos
- 01 Cozinha de Apoio
- 01 Churrasqueira Grande para Eventos
- 01 Deposito de moveis, equipamentos etc.
- 01 Sala arquivo inativo de documentos.

**Equipamentos e instrumentos médicos e ambulatoriais**

01 Aparelho de HGT 01 Foco infravermelho 01 Oxímetro 02 Termômetro	01 Balança de pesagem pessoas 01 Esfigmomanômetro 03 Estetoscópio 01 Termolábeis – Geladeira para medicação
---	--

**Eletrodomésticos:**

01 Forno Micro-ondas 03 Freezer 03 Refrigerador 02 Purificador de água 01 Processador de alimentos Diversas panelas Diversas travessas de plástico e alumínio Diversos copos de vidro	01 Forno elétrico 02 Batedeiras 02 Liquidificadores 01 Processador de alimentos Diversos pratos de louça e plásticos Diversos talheres de inox Diversos copos de plásticos
--	--

**Equipamentos Eletrônicos:**

06 Computadores 39 Aparelhos de ar-condicionado Split 01 Impressora a laser 01 Balança de pesagem alimentos	01 Central de monitoramento com 32 canais 01 Central telefônica 33 TV's 32", 50" e 65". 01 Central Campainha quartos com 52 canais.
--	--

**Mobiliários:**

Refeitório e Cozinha:

02 Fogão Industrial 6 bocas  
01 Pia com armários de cozinha  
01 Balcão de apoio cozinha  
02 Armário Multiuso  
01 Armário Buffet  
12 Mesas refeitório  
50 Cadeiras refeitório

Alas Masculina e Feminina:

52 Camas Box  
52 roupeiros  
26 Mesinhas  
32 Painéis de TV  
32 Quadros de Avisos

Ambulatórios e Consultórios

02 Armário para medicamentos  
02 Pia e balcão para medicamentos  
03 Arquivos com 4 gavetas  
05 Mesas de escritório  
02 Balcão de escritório  
7 Cadeiras de escritório  
01 Armário para funcionários  
01 Lavatório de cabelo  
02 Cadeiras de cabeleireiro  
02 Armário Multiuso – sala fisioterapia e salão beleza

Salas e Ambientes Coletivos:

01 Jogo de sofá 3/2 lugares  
02 Sofá 3 lugares  
  
40 Cadeiras estofadas  
10 Poltronas individuais  
10 Mesas de madeira  
20 Tampos de madeira  
10 Bancos de Madeira  
25 Mesas de Plástico  
100 Cadeiras plásticas  
08 Poltronas de 3 lugares  
02 Poltronas de 3 lugares





<b>Veículos:</b>	
01 Fiat Doblo ano 2013 01 Fiat Uno ano 2011 01 Fiat Strada ano 2008	

**16) RECURSOS HUMANOS DO PROJETO**

Nome	Cargo	Escolaridade	Carga horária semanal	Regime de contratação	Atribuições
<b>Profissionais e Voluntários</b>					
Carolina Martins	Fisioterapeuta	Superior	12 horas	Contrato	Monitora e auxiliar das atividades
Luana Rodrigues	Fisioterapeuta	Superior	12 horas	Contrato	Monitora e auxiliar das atividades
Maris Regina Rossi Zago	Psicóloga	Superior	12 horas	Contrato	Monitora e auxiliar das atividades
Flavio de Azevedo	Médico	Superior	08 horas	Contrato	Auxiliar das atividades
Cleci Aparecida Pereira	Assistente Social	Superior	12 horas	Contrato	Monitora e auxiliar das atividades
Miriam Leal Narciso	Capelã	Superior	04 horas	Voluntario	Auxiliar das atividades
Nikoly Schmidt	Nutricionista	Superior	20 horas	Contrato	Auxiliar das atividades
Antonio Alexandre Fernandes	Jardineiro	Ensino Médio	04 horas	Voluntario	Auxiliar das atividades
Isabela Ramos	Psicóloga	Superior	04 horas	Voluntaria	Auxiliar das atividades
Simeia da Costa	Decoradora	Superior	12 horas	Contrato	Monitora e auxiliar das atividades
Amanda Aparecida Silva	Enfermeira	Superior	44 horas	Celetista	Monitora e auxiliar da atividade.
<b>Funcionários</b>					
Aloisio Ardanaz Guerra	Auxiliar de Serviços Gerais	Ensino Médio	44 horas	Celetista	Auxiliar das atividades
Alana Santos	Auxiliar de Cozinha	Ensino Médio	44 horas	Celetista	Auxiliar das atividades
Ana Paula Oliveira	Cuidadora de idosos	Ensino Médio	12/36	Celetista	Auxiliar das atividades
Amanda Silva dos Santos	Cuidadora de idosos	Ensino Médio	12/36	Celetista	Auxiliar das atividades

**SASEADLA – SOCIEDADE DE ASSISTÊNCIA SOCIAL, EDUCACIONAL  
E DE APOIO AOS DESAMPARADOS DE LAGES**



Bruna Carolina Oliveira	Auxiliar de escritório	Ensino Médio	44 horas	Celetista	Auxiliar das atividades
Claudia Tomaz	Cozinheira	Ensino Médio	12/36	Celetista	Auxiliar das atividades
Ester Waltrick	Cuidadora de idosos	Ensino Médio	12/36	Celetista	Auxiliar das atividades
Elidiane Ramos	Auxiliar de Serviços Gerais	Ensino Médio	12/36	Celetista	Auxiliar das atividades
Estela Maris Vieira	Técnica de Enfermagem	Superior	12/36	Celetista	Auxiliar das atividades
Gessica Waltrick	Cozinheira	Ensino Médio	12/36	Celetista	Auxiliar das atividades
Hellen D. Oliveira Jesus	Coordenadora	Ensino Médio	44 horas	Celetista	Auxiliar das atividades
Jariana Cristina Schumacker	Cuidadora de idosos	Ensino Médio	12/36	Celetista	Auxiliar das atividades
Juliana Abreu	Cuidadora de idosos	Ensino Médio	12/36	Celetista	Auxiliar das atividades
Juliana Rosa Leite	Cuidadora de idosos	Ensino Médio	12/36	Celetista	Auxiliar das atividades
Marilda Perraro	Técnica de Enfermagem	Superior	12/36	Celetista	Auxiliar das atividades
Marieiza Schmilller	Cuidadora de idosos	Ensino fundamental	12/36	Celetista	Auxiliar das atividades
Renata Gomes	Aux. Ser. Gerais	Ensino Médio	12/36	Celetista	Auxiliar das atividades
Rosimere de Almeida	Cuidadora de idosos	Ensino médio	12/36	Celetista	Auxiliar das atividades
<b>Diretoria</b>					
Clovis Antunes Ávila Junior	Empresário Presidente	Superior	Indeterminada	Voluntario	Membro da diretoria, auxiliar da atividade
Adair Silva dos Santos	Empresário Vice-presidente	Superior	Indeterminada	Voluntario	Membro da diretoria, auxiliar da atividade
André Vanderlei Silva dos Santos	Empresário Tesoureiro	Superior	Indeterminada	Voluntario	Membro da diretoria, auxiliar da atividade
Mateus Varela	Empresário Secretário	Superior	Indeterminada	Voluntario	Membro da diretoria, auxiliar da atividade
Moises Rodrigues	Empresário Secretario	Superior	Indeterminada	Voluntario	Membro da diretoria,



	Conselho Fiscal				auxiliar da atividade
Manoel Tadeu Andrade	Eletricitário Relator conselho fiscal	Superior	Indeterminada	Voluntario	Membro da diretoria, auxiliar da atividade
Daniel Rengel Ramos	Empresário Diretor Executivo	Superior	Indeterminada	Celetista	Membro da diretoria, auxiliar da atividade

### 17) ARTICULAÇÃO DE REDE

Direta ou indiretamente as instituições e órgãos abaixo fazem parte da rede de articulação da Instituição:

Instituição/Órgão	Natureza da interface
CREAS - Centro de referência especializada em assistência social	Relacionada ao serviço socioassistencial de proteção básica e proteção social especial.
MINISTÉRIO PÚBLICO	Encaminhamento de casos que requeiram acolhimento emergencial.
PODER JUDICIÁRIO, ESTADUAL E FEDERAL	Encaminhamento de casos que requeiram acolhimento emergencial.
IGREJAS	Encaminhamento de donativos variados, com gincanas, pedágios.
ESCOLAS PUBLICAS E PRIVADAS	Encaminhamento de donativos variados, campanhas de arrecadação.
ENTIDADES BENEFICENTES	Encaminhamento de donativos variados, campanhas de arrecadação.
CLUBES DE SERVIÇO – ROTARY, LIOS, CDL.	Encaminhamento de donativos variados, campanhas de arrecadação.
ASSOCIAÇÕES EMPRESARIAIS E SINDICATOS	Encaminhamento de donativos variados, campanhas de arrecadação.
UNIVERSIDADES E INSTITUIÇÕES DE ENSINO SUPERIOR	Encaminhamento de donativos variados, campanhas de arrecadação.

### 18) RESULTADOS/IMPACTOS ESPERADOS

Com a implantação da Padaria a Instituição terá as condições financeiras e operacionais de melhorar a qualidade nutricional da alimentação.

Os impactos resultantes da melhoria na alimentação serão de curto, médio e longo prazo, e serão avaliados através da nutricionista e enfermeira.

### 19) MONITORAMENTO E AVALIAÇÃO

Através de relatórios mensais das etapas e fotos, e visitas de monitoramento.

### 20) PLANILHA ORÇAMENTÁRIA

Item	Nome	Quantidade	Valor unitário	Total
1	Reforma e adequação do espaço físico para a Padaria	1	Valor global	77.850,00

2	Aquisição dos equipamentos para a Padaria.	10	Diversos	22.140,00
	<b>Total</b>			<b>99.990,00</b>

**TOTAL GERAL:**

R\$ 99.990,00 (noventa e nove mil novecentos e noventa reais)

**21) CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO**

JANEIRO	FEVEREIRO	MARÇO	ABRIL	MAIO	JUNHO
		99.900,00			
JULHO	AGOSTO	SETEMBRO	OUTUBRO	NOVEMBRO	DEZEMBRO

**22) IDENTIFICAÇÃO DO COORDENADOR TÉCNICO DO SERVIÇO**

Diretor Executivo

Nome completo: DANIEL RENGEL RAMOS

Formação: ADMINISTRADOR E CONTABILISTA

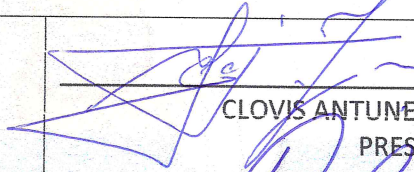
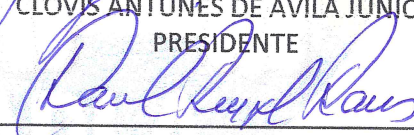
Número do registro profissional: CRA 1300 SC – CRC 9353 SC

Telefone para contato: (49) 99973-3942

E-mail do coordenador: [rengel@saseadla.org.br](mailto:rengel@saseadla.org.br)

**23) PEDIDO DE DEFERIMENTO**

Na qualidade de representante legal da SASEADLA – Sociedade de Assistência Social, Educacional e de Apoio aos Desamparados de Lages, mantenedora do Asilo Lar dos Idosos, situada na Rua Jair de Souza Passos nº 185, Bairro Promorar, CEP 88514-155 em Lages, SC, peço deferimento do serviço acima solicitado para fins de desenvolver o presente Plano de Trabalho, conforme as cláusulas que irão reger o Termo de Colaboração.

Lages SC, 20 de fevereiro de 2024	 CLOVIS ANTUNES DE AVILA JUNIOR PRESIDENTE  DANIEL RENGEL RAMOS DIRETOR EXECUTIVO
-----------------------------------	--





DANIELE JIENTARA

Engenheira Civil

### Memorial descritivo

**Obra:** REFORMA E ADEQUAÇÃO DE ESPAÇO FÍSICO PARAPADARIA

**Proprietário:** SASEADLA

**Endereço:** RUA JAIR DE SOUZA PASSOS, Nº 185, PROMORAR, LAGES/SC.

**Responsável Técnico:** Daniele Jientara

**Área a ser edificada:** REFORMA 38,80 E AMPLIAÇÃO 33,85M<sup>2</sup>.

#### 01 - CONDIÇÕES PRELIMINARES

01.1 O presente memorial tem por objetivo fixar as condições gerais que serão obedecidas durante a execução da referida obra, bem como especificar os materiais e acabamentos a serem utilizados;

01.2 Na execução da obra será obedecido rigorosamente o projeto global, os detalhes, e demais peças gráficas, bem como, normas e instruções em vigor;

01.3 Este memorial indica os serviços que deverão ser executados em cada compartimento previsto pelo projeto. Aqui são especificados os materiais, e acabamentos utilizados na execução da obra.

#### 02- CONSIDERAÇÕES GERAIS

02.1 A área total a ser construída será de reforma 38,80 e ampliação 33,85M<sup>2</sup>.

02.2 A obra será em alvenaria, estando previstas as instalações elétricas e hidro-sanitárias.

#### 03 - ALVENARIA

Os tijolos deverão ser assentados com argamassa de cimento, cal e areia, podendo a cal ser substituído por líquido plastificante de boa qualidade.

#### 04- COBERTURA

A edificação será coberta com telhas de fibrocimento 6mm, sobre estrutura de madeira de pinus.

#### 05- ESQUADRIAS

As janelas serão em vidro temperado em concordância, com especificações do projeto arquitetônico.

Remoção das duas janelas da cozinha conforme projeto.

#### 06- REVESTIMENTOS

Na padaria as paredes e o chão serão revestidos até o teto com azulejos. Na Cozinha o piso e azulejos serão substituídos.

#### 07- VIDROS

Todos os vidros serão lisos, na espessura de 8 mm, conforme necessidades. Estes vidros serão assentados com massa de silicone e filetes de madeira.

#### 08- PISOS E PAVIMENTAÇÃO

O chão será revestido com piso cerâmico de primeira.



DANIELE CRISTINA Assinado de forma digital por  
DANIELE CRISTINA  
JIENTARA:05385706957  
Dados: 2024.02.19 16:17:36  
-03'00'  
06957

### **09- FORRO**

O forro será em pvc, com acabamento em cimalthas.

### **10 - PINTURAS**

As paredes de alvenaria externas serão pintadas com tinta acrílica fosca sob 02 demãos, sobre uma demão de fundo. As madeiras expostas da cobertura serão pintadas com tinta esmalte.

### **11 - DEMOLIÇÃO**

Demolição onde hoje existem duas janelas para transformar em portas de acesso, conforme projeto.

### **12- INSTALAÇÕES**

Terá dois pontos de gás na padaria e um ponto de gás na cozinha.

Terá três pontos de água na padaria e um ponto de água na cozinha.

Terá três pontos de esgoto na padaria e um ponto de esgoto na cozinha.

Colocação de um lavatório de mãos na cozinha.

Lages (SC), 17 de fevereiro de 2024.

DANIELE CRISTINA  
JIENTARA:05385706  
957

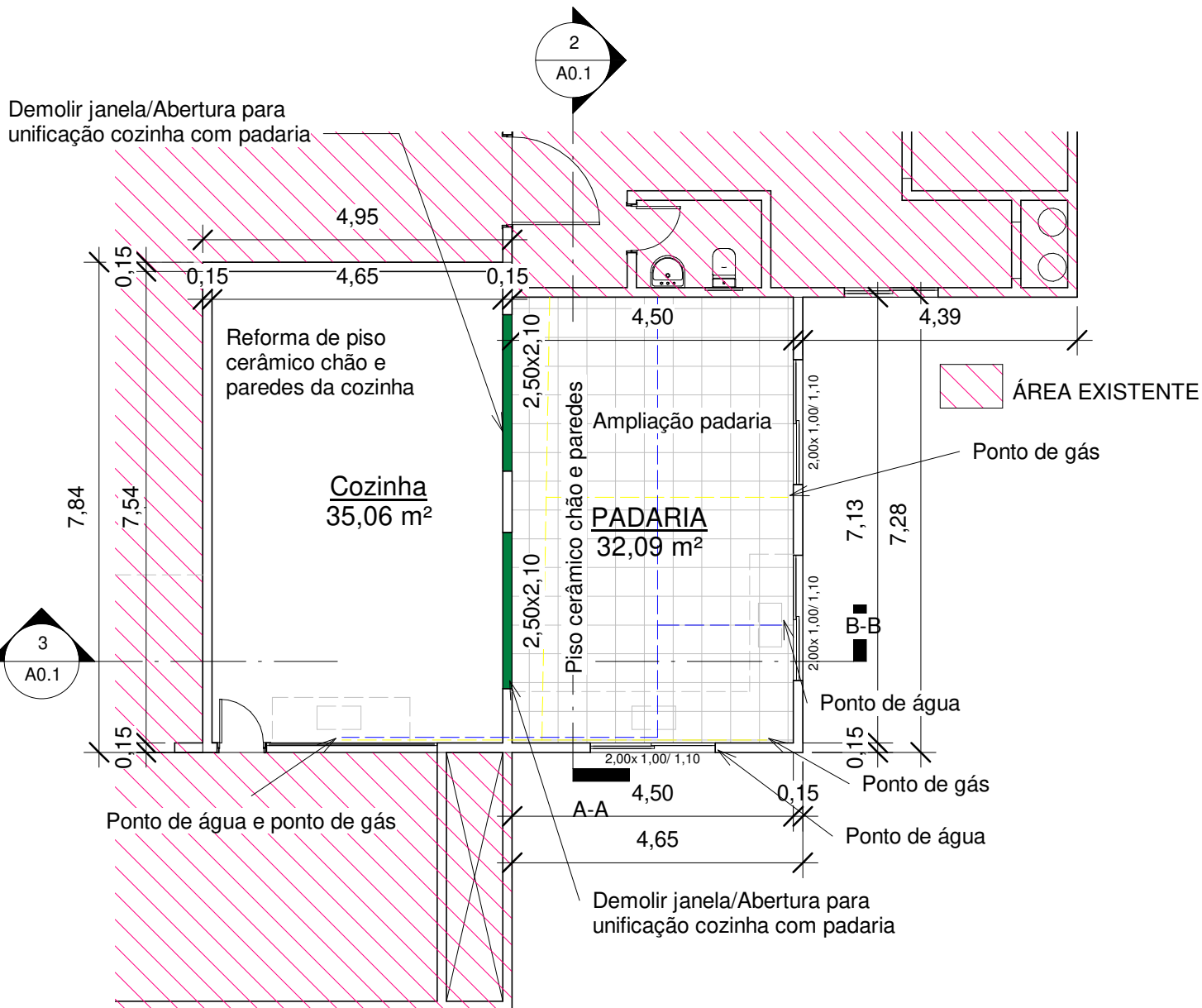
Assinado de forma digital por  
DANIELE CRISTINA  
JIENTARA:05385706957  
Dados: 2024.02.19 10:25:46 -03'00'

Responsável Técnico



Proprietário





**1** PLANTA BAIXA PADARIA.

1 : 100