



**Projeto: Alimentação Integral e Qualificada para
Idosos Institucionalizados**

Serviço de Proteção Social Especial de Alta Complexidade – Serviço
de Acolhimento Institucional para Pessoas Idosas (ILPI)

Guaratinguetá, julho de 2026
Data da assinatura digital.



Alimentação Integral e Qualificada para Idosos Institucionalizados

1 - DA ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL (OSC):

1.1 - IDENTIFICAÇÃO DA OSC:

Nome:	IRMANDADE SANTA ISABEL CASA DE REPOUSO SANTA ISABEL
CNPJ:	48.545.594/0001-42
Endereço:	Rua Tamandaré, 451 - Centro - Guaratinguetá - SP
CEP:	12503-000
Telefone:	12 3132-8114
E-mail:	contatosantaisabel@gmail.com
Site:	https://www.santaisabelcasarep.org.br/
Data de Fundação:	14/05/1963
Horário de Funcionamento:	Ininterrupto/ 24h
Data de início de atividade no Município:	14/05/1963

1.2. – IDENTIFICAÇÃO DA DIRETORIA:

Vigência do mandato: 31 de março de 2025 a 31 de março de 2027.		
CARGO	NOME	CPF
Presidente	Antonio Carlos Prado de Almeida	CPF: 540.673.328-15
	E-MAIL: soacalmeida@gmail.com	DN: 11/01/1948
Vice-Presidente	Justo Antonio dos Santos Junior	CPF: 005.370.168-21
	E-MAIL: engenheirojusto@uol.com.br	DN: 14/01/1960
1º Secretário	José Paulo Tavares de Oliveira	CPF: 740.612.598-49
	E-MAIL: jpoliv@uol.com.br	DN: 21/09/1952
2º Secretário	Pedro Fernando dos Santos	CPF: 007.590.230-34
	E-MAIL: pfernandosantos48@gmail.com	DN: 29/06/1948
1º Tesoureiro	Tania Aparecida Frulani de Paula Cortez Romeiro	CPF: 064.338.878-80
	E-MAIL: tania_frulani@hotmail.com	DN: 02/06/1965
2º Tesoureiro	Beatriz dos Santos Fialho	CPF: 064.338.878-80
	E-MAIL: beatriz@beatrizbonini.com.br	DN: 29/09/1957



1.3. IDENTIFICAÇÃO DOS MEMBROS DO CONSELHO FISCAL:

Vigência do mandato: 31 de março de 2025 a 31 de março de 2027.		
CARGO	NOME	CPF
Conselheiro Fiscal	Roberto Viriato Rodrigues Nunes	CPF: 026.179.488-46
	E-MAIL: adv.rnunes@uol.com.br	DN: 26/12/1959
Conselheiro Fiscal	Anita Fujiko Hayama	CPF: 006.821.228-31
	E-MAIL: anitahayama@gmail.com	DN: 16/08/1959
Conselheiro Fiscal	Sonia Paulo Monteiro de Almeida	CPF: 361.905.948-91
	E-MAIL: soacalmeida@gmail.com	DN: 23/3/1949

1.4 RESPONSÁVEL LEGAL:

Nome:	Antonio Carlos Prado de Almeida		
Função:	Presidente	Data nascimento:	11/01/1948
E-mail:	soacalmeida@gmail.com		
CPF:	540.673.328-15	Registro de Classe:	-----
Telefone:	12 3132-8114		

1.5 COORDENADOR:

Nome:	Maria Alice Nogueira		
Função:	coordenadora	Data nascimento:	17/06/1963
E-mail:	contatosantaisabel@gmail.com		
CPF:	060.433.888-04	Registro de Classe:	CRED II 228
Telefone:	12 3132-8114		

1.6 RESPONSÁVEL TÉCNICO:

Nome:	Helen Cristina de Souza Telli Veloso		
Função:	Assistente Social	Data nascimento:	03/01/1987
E-mail:	contatosantaisabel@gmail.com		
CPF:	336.953.678-14	Registro de Classe:	68808 - 9 Região
Telefone:	12 99182-5122		

1.7 - BENEFÍCIOS E ISENÇÃO DE TAXAS E TRIBUTOS:

Municipal	ISS, IPTU
Estadual	ICMS, IPVA
Federal	CSLL, IRPJ, PIS, COFINS



1.8 - TÍTULOS, QUALIFICAÇÕES, INSCRIÇÃO E CERTIFICADOS:

TIPO	NÃO	SIM	OBSERVAÇÕES	
Inscrição da OSC no CMAS		X	Nº da inscrição: 01 Validade: Indeterminada	Data da 1ª inscrição: 30/04/2010
Inscrição do Serviço, projeto no CMAS		X	Nº da inscrição: 01 Validade: Indeterminada	Data da 1ª inscrição: 30/04/2010
AVCB		X	Nº da inscrição: 695624	Validade: 05/04/2027
Vigilância Sanitária		X	CEVS: 351840401-871- 000004-1-8	Validade: 13/10/2026
Inscrição da OSC no CMDPI		X	Nº da inscrição: 01 Validade: Indeterminada	Data da 1ª inscrição: 09/07/2020.
CEBAS		X	DOU: PORTARIA Nº61, DE 7 DE JULHO DE 2025, PÁGINA 10, Art. 2º.	
Utilidade Pública Municipal		X	Nº1004/67	
Utilidade Pública Estadual		X	Nº172/89	
Utilidade Pública Federeal		X	Nº7198/83	
CEAS		X	Nº 3406-95	

1.9 – DA SITUAÇÃO DO IMÓVEL:

IMÓVEL	NÃO	SIM	OBSERVAÇÕES
Próprio		X	
Alugado			Proprietário
Cedido			Proprietário
Outros			

1.10 - FINALIDADE ESTATUÁRIA:

A IRMANDADE SANTA ISABEL tem por finalidade:

- manter e administrar unidades de longa permanência para o acolhimento e atendimento á pessoas idosas, proporcionando-lhes abrigo, alimentação, higiene, condições para a preservação da saúde, através de assistênciamédica, odontológica e oportunidades para a socialização;
- promover em parceria com outras entidades sociais da comunidade projetos ou programas de desenvolvimento integral, objetivando diminuir o índice marginalização bio-psico-social;
- colaborar e pedir colaboração de entidades públicas ou privadas que tenham objetivos idênticos ou não;



- promover e organizar atividades educativas, sociais, culturais e recreativas que sejam necessárias e úteis aos abrigados;
- promover e praticar diretamente a assistência social voltada aos seus objetivos sociais;
- promover o voluntariado.

2. DA QUALIFICAÇÃO DA OSC

A Irmandade Santa Isabel – Casa de Repouso Santa Isabel, localizada em Guaratinguetá/SP, executa o Serviço de Proteção Social Especial de Alta Complexidade – Serviço de Acolhimento Institucional para Pessoas Idosas (ILPI), destinado a idosos com 60 anos ou mais, independentes ou com diferentes graus de dependência, que possuem vínculos familiares rompidos ou fragilizados e necessitam de proteção integral. A instituição mantém, regularmente, suas inscrições atualizadas junto ao Conselho Municipal de Assistência Social (CMAS) e ao Conselho Municipal dos Direitos da Pessoa Idosa (CMDPI).

O serviço é ofertado de forma ininterrupta, garantindo moradia, alimentação, higiene, cuidados pessoais, segurança e acompanhamento por equipe multiprofissional. A instituição desenvolve um atendimento pautado na garantia de direitos, no respeito à dignidade da pessoa idosa e na promoção da qualidade de vida. O trabalho socioassistencial busca fortalecer a autonomia dos residentes, preservar e reconstruir vínculos familiares e comunitários sempre que possível, além de assegurar o acesso à rede de serviços públicos, benefícios socioassistenciais e demais políticas públicas. A atuação da equipe técnica é interdisciplinar, contando com assistente social, psicóloga, enfermeira, técnicos de enfermagem, fisioterapeuta, nutricionista, coordenação e demais profissionais responsáveis pelo cuidado integral.

Além dos cuidados básicos, a Casa de Repouso Santa Isabel promove atividades de convivência, recreação, oficinas, estimulação cognitiva, fisioterapia, acompanhamento nutricional, atendimento psicossocial e incentivo à participação da família e da comunidade, contribuindo para o envelhecimento com dignidade, respeito, proteção social e bem-estar físico, emocional e social dos idosos acolhidos.

2.1 - HISTÓRICO DA OSC

Fundada em 1912 pela família Maia, a instituição enfrentou desafios financeiros e, em



30 de janeiro de 1916, passou a ser administrada pela Prefeitura Municipal. Naquele período, o Prefeito Pedro Marcondes Leite designou as Irmãs Filhas de Maria Auxiliadora para a gestão da Organização da Sociedade Civil (OSC). Com essa transferência, o Poder Público assumiu todos os custos necessários para a manutenção da instituição, incluindo a remuneração das irmãs e das autoridades eclesiásticas. Um compromisso significativo estabelecido na época garantia a manutenção de uma capela para práticas religiosas e a contratação de funcionários essenciais.

É importante destacar que o contrato assinado em 1916 entre o Prefeito e as Irmãs representou um marco na percepção de que o Estado deveria assumir um papel ativo nas questões de Saúde Pública em São Paulo.

Em reconhecimento aos relevantes serviços prestados à comunidade, a OSC foi declarada de Utilidade Pública por meio da Lei nº 1004/1967, da Lei Estadual nº 172/1989 e da Lei Federal nº 7198/1992.

A Irmandade Santa Isabel - Casa de Repouso Santa Isabel foi constituída em 14 de maio de 1963, conforme registro no Cartório de Registro de Pessoas Jurídicas desta Comarca sob o nº 137, Livro A-1. Trata-se de uma associação de direito privado, sem fins lucrativos, sem vínculos econômicos ou político-partidários, com duração indeterminada e sede no município de Guaratinguetá, Estado de São Paulo. Com 62 anos de atuação, a instituição continua a desempenhar um papel fundamental no cuidado e bem-estar da comunidade.

2.2 - CAPACIDADE TÉCNICA:

A Irmandade Santa Isabel - Casa de Repouso Santa Isabel possui a capacidade técnica necessária para executar o projeto, destacando-se na oferta de serviços dentro da Política de Assistência Social. A instituição é reconhecida por garantir um atendimento de qualidade e humanizado aos idosos, respaldada pela certificação do CEBAS.

Embora exista parceria com o município, o objetivo do projeto é ampliar ainda mais a qualidade de vida dos idosos, oferecendo mais oportunidades de participação ativa em diversas atividades.

Contamos com uma equipe técnica qualificada, composta por assistente social, psicóloga, fisioterapeuta, nutricionista, médico e enfermeiro, que trabalham em conjunto para proporcionar um cuidado integral aos nossos assistidos. Essa multidisciplinaridade assegura que todos os aspectos de bem-estar dos idosos sejam abordados de forma eficaz.



Estratégicamente localizada próxima à Santa Casa de Guaratinguetá, à Rodovia Presidente Dutra, ao CRAS Centro e à Unidade de Pronto Atendimento, a Casa de Repouso Santa Isabel é reconhecida como Utilidade Pública Municipal, Estadual e Federal.

Atendemos pessoas idosas de forma rotativa e ininterrupta, por tempo indeterminado, sempre com foco na qualidade de vida e no bem-estar dos nossos assistidos. Os resultados obtidos são expressivos, com todas as metas cumpridas e comprovadas por meio de relatórios detalhados e registros fotográficos, evidenciando o compromisso da Irmandade Santa Isabel com a excelência na assistência social. Estamos continuamente em busca de novas parcerias e oportunidades que possam potencializar nosso trabalho e beneficiar ainda mais os usuários do serviço.

3 - SOBRE O PROJETO:

Alimentação Integral e Qualificada para Idosos Institucionalizados

3.1 - DESCRIÇÃO DO PROJETO:

O projeto “Alimentação Integral e Qualificada para Idosos Institucionalizados” estrutura-se como uma iniciativa de Serviço Social voltada a elevar a dignidade e a cidadania dos idosos institucionalizados, compreendendo a alimentação como um direito fundamental e um espaço de socialização indispensável.

O propósito central é assegurar que as seis refeições servidas diariamente sejam momentos de acolhimento, prazer e reconhecimento da identidade de cada indivíduo, garantindo que o cardápio, além de variado e nutritivo, reflita as preferências e as histórias de vida dos moradores.

Para viabilizar essa proposta, será implementado um mecanismo contínuo de escuta ativa e participação social, no qual os idosos terão voz ativa na sugestão de preparações e na avaliação do serviço, combatendo a impessoalidade da instituição. A equipe técnica atuará na mediação entre os desejos dos residentes e a equipe de cozinha, promovendo um ambiente de convivência onde o ato de comer seja também um ato de valorização da subjetividade de cada pessoa idosa. Dessa forma, a alimentação deixa de ser apenas uma rotina de manutenção da vida para se tornar um pilar de bem-estar social, onde a diversidade de sabores e a qualidade das refeições atendem ao gosto de todos, reforçando o sentido de pertencimento e respeito ao histórico cultural e aos hábitos de quem reside na Casa de Repouso Santa Isabel.



3.2 - DIAGNÓSTICO DA REALIDADE:

O panorama atual da Irmandade Casa de Repouso Santa Isabel revela um cenário complexo de longa permanência, marcado pela fragilização acentuada das redes de apoio sociofamiliar.

A instituição acolhe 40 pessoas idosas, sendo 23 mulheres e 17 homens, com idades entre 61 e 98 anos. Trata-se de um grupo com perfis diversos e um histórico de institucionalização profunda, com alguns residentes presentes na casa há mais de 40 anos. Do ponto de vista socioeconômico, a população-alvo encontra-se em situação de vulnerabilidade, caracterizada por uma renda limitada: 70% dos usuários são beneficiários de programas de assistência social e 30% são beneficiários previdenciários. Esse contexto reflete uma dependência significativa das políticas públicas de proteção social, visto que o acesso ao serviço ocorre via encaminhamento do Centro de Referência de Assistência Social - CREAS ou judicialmente, dada a ausência de outros suportes familiares.

Os riscos enfrentados por essas pessoas idosas são agravados pelo isolamento social, pois 60% possuem vínculos familiares rompidos, 20% mantêm vínculos fragilizados e apenas 20% possuem vínculos fortalecidos. A dinâmica de visitação reflete essa realidade, com apenas 10% recebendo visitas regulares e 30% esporadicamente, deixando a maioria dependente de ações sociais de grupos eventuais para vivenciar interações com a comunidade.

Diante dessas situações, a alimentação se destaca como uma demanda prioritária. Antes do acolhimento, muitos desses idosos passaram por situações de carência alimentar severa, vivendo em contextos de limitação e falta de qualidade.

Embora a instituição garanta atualmente seis refeições diárias, estas ainda são percebidas como simples, gerando pedidos constantes por uma alimentação mais variada, prazerosa e compatível com as histórias de vida dos residentes. É nesse ponto que o projeto “Alimentação Integral e Qualificada para Idosos Institucionalizados” se torna vital, propondo a aquisição de produtos de alta qualidade, variados e que atendam às preferências individuais, sempre respeitando as restrições alimentares sob supervisão técnica de um profissional em nutrição. O foco é transformar essas seis refeições diárias em um verdadeiro momento nutritivo, utilizando a qualidade da alimentação como uma poderosa ferramenta de intervenção do Serviço Social para elevar a qualidade de vida, combater a solidão e restaurar a dignidade de pessoas que, durante tanto tempo, conviveram com a escassez.



3.3 - JUSTIFICATIVA:

A implementação deste projeto fundamenta-se no reconhecimento da alimentação como um direito social fundamental e um vetor de cidadania para os idosos acolhidos na Casa de Repouso Santa Isabel. A necessidade desta iniciativa surge da premissa de que a institucionalização não deve representar a perda da autonomia ou da identidade do sujeito, mas sim a garantia de dignidade, especialmente porque muitos residentes possuem trajetórias de vida marcadas por severa vulnerabilidade, com histórico de escassez alimentar. Portanto, o projeto atua como uma ação reparadora, assegurando que, na etapa atual de suas vidas, eles possam desfrutar de um cotidiano farto, equilibrado e prazeroso.

Atualmente, a rotina alimentar, embora supra as necessidades biológicas, é percebida como simples e monótona, negligenciando o papel do alimento como elemento de prazer, memória e socialização. Esta lacuna acaba reforçando o sentimento de invisibilidade e impessoalidade institucional, motivo pelo qual o projeto é essencial. Ao introduzir um novo padrão de serviço, baseado na aquisição de insumos de alta qualidade e na elaboração de um cardápio variado por um profissional de nutrição — que respeita as restrições individuais sem abrir mão das preferências e do sabor —, a instituição rompe com o modelo de assistência meramente burocrática e avança para um modelo de cuidado integral e humanizado.

O projeto gerará um impacto transformador na rotina institucional, elevando não apenas o padrão da alimentação, mas principalmente o bem-estar e a qualidade de vida de todos os residentes. Ao implementar um cardápio variado, elaborado tecnicamente por um profissional de nutrição e centrado na qualidade dos insumos e nas preferências individuais, esta iniciativa gerará um ambiente de dignidade e acolhimento que rompe com a impessoalidade do cotidiano. Proporcionará aos idosos a oportunidade concreta de resgatar o prazer de se alimentar, reparando as carências e a escassez vivenciadas em períodos anteriores de suas vidas através de banquetes equilibrados e fartos, servidos com respeito e atenção.

Mais do que uma melhoria técnica, os resultados esperados envolvem o fortalecimento da autoestima e a redução do sentimento de isolamento, garantindo que o direito fundamental à alimentação seja exercido como um momento de valorização da identidade pessoal e um instrumento de fortalecimento do pertencimento social, consolidando o compromisso da instituição com um acolhimento pleno e humanizado.



3.4 – PRAZO DE EXECUÇÃO DO PROJETO:

Será executado em 16 meses a partir de sua assinatura.

3.5 – VALOR GLOBAL DO PROJETO:

R\$ 100.000,00 (cem mil reais)

3.6 - OBJETIVO GERAL:

Assegurar a oferta de uma alimentação institucional qualificada e humanizada para pessoas idosas acolhidas, garantindo a segurança alimentar e nutricional, a preservação da autonomia e o respeito à dignidade humana, em conformidade com as diretrizes do Estatuto do Idoso, da Tipificação Nacional de Serviços Socioassistenciais e da Política Nacional de Assistência Social (SUAS).

3.7 - OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Garantir o aporte nutricional individualizado e balanceado;
- Promover a autonomia e dignidade no momento das refeições;
- Assegurar a qualidade sanitária e o conforto do ambiente;
- Respeitar as diversidades culturais e preferências alimentares.

3.8 - TIPO DE PROTEÇÃO SOCIAL:

PROTEÇÃO SOCIAL ESPECIAL DE ALTA COMPLEXIDADE - SERVIÇO DE ACOLHIMENTO INSTITUCIONAL DE IDOSOS.

3.9 – USUÁRIO / PÚBLICO-ALVO DO PROJETO:

O público-alvo deste projeto abrange a totalidade dos 40 idosos acolhidos na Irmandade Casa de Repouso Santa Isabel, que serão contemplados com o aprimoramento nutricional e da humanização do serviço alimentar, visando à promoção da sua dignidade, saúde e bem-estar.



3.10 – QUANTIDADE DE USUÁRIOS CONTEMPLADOS NO PROJETO:

40 pessoas idosas

3.11 – FORMA DE ACESSO:

CREAS - Centro de Referência Especializado de Assistência Social de Guaratinguetá

3.12 - UNIDADE DE EXECUÇÃO:

Nome do espaço físico: IRMANDADE SANTA ISABEL - CASA DE REPOUSO SANTA ISABEL

Endereço: Rua Tamandaré, nº 451

Bairro: Centro - Guaratinguetá

Telefone: 12 3132-8114

E-mail: contatosantaisabel@gmail.com

3.13 - DESCRIÇÃO DO ESPAÇO FÍSICO DA UNIDADE DE EXECUÇÃO:

O projeto “Alimentação Integral e Qualificada para Idosos Institucionalizados” será executado em um espaço físico de aproximadamente 2.800 m², situado em um prédio de arquitetura antiga que valoriza sua história desde a fundação. Recentemente reformado, o edifício mantém-se em excelentes condições e apresenta uma estrutura de um só plano, com formato quadrado, que proporciona uma circulação fácil e acessível.

A disposição dos setores é cuidadosamente planejada, contando com quartos que acomodam até três idosos, equipados com camas individuais, guarda-roupa, cômoda, criado-mudo, roupa de cama, TV com controle remoto e ventilador. Alguns quartos possuem banheiro privativo, enquanto outros têm banheiros próximos. O espaço inclui um escritório e uma sala de reunião, destinados à administração e à realização de encontros.

Uma sala de enfermagem e um quarto de observação garantem o cuidado e monitoramento da saúde dos idosos. O refeitório oferece um espaço amplo e acolhedor para as refeições e socialização, além de ser o local onde se concentrarão a maioria das atividades. Há também salões de TV separados para o convívio masculino e feminino, onde os idosos podem relaxar e se entreter.

O almoxarifado e a recepção asseguram a organização e o acolhimento dos visitantes. A área externa, com jardins arborizados, oferece um contato com a natureza, ideal para



momentos de lazer e descontração. Um espaço de lazer, um salão amplo destinado ao convívio e à realização de atividades recreativas, complementa a estrutura. A lavanderia equipada com passadeira e corredores adaptados com corrimão e rampas garantem acessibilidade e segurança.

3.14 – PERÍODO DE FUNCIONAMENTO:

24h por dia/ininterrupto

Administração: De segunda a sexta, das 08h às 17h.

Horário de visitas: Diariamente (inclusive finais de semana e feriados), das 14:30 às 16h.

3.15 – EQUIPAMENTOS PÚBLICOS DE REFERÊNCIA:

Centro de Referência de Assistência Social - CRAS;

Centro de Referência Especializado de Assistência Social - CREAS;

Unidade de Pronto Atendimento - UPA;

Secretaria Municipal de Assistência Social - SMAS;

Secretaria Municipal de Saúde.

4 – METODOLOGIA PARA EXECUÇÃO DO PROJETO

Visando garantir a continuidade e a excelência dos padrões alimentares, a aquisição de insumos será consolidada como uma atividade estratégica e permanente, realizada mensalmente durante todo o período de execução do projeto. A metodologia adotada será de caráter participativo, fundamentada no rigor técnico-nutricional e na humanização do atendimento. Para garantir a efetividade da proposta, o cronograma de 16 meses está estruturado em 8 bimestres, organizados de forma integrada aos três eixos centrais que nortearão todas as etapas de implementação:

1º Eixo Técnico-Nutricional: Focado na qualidade, segurança, balanceamento e adequação dietética.

2º Eixo Psicossocial e da Identidade: Focado no resgate do protagonismo, escuta ativa e



promoção de vivências afetivas.

3º Eixo de Capacitação e Gestão: Focado no treinamento contínuo da equipe, na gestão eficiente dos processos e na sustentabilidade do modelo de compra e preparo.

Abaixo, a distribuição das atividades ao longo dos bimestres, mantendo a compra mensal de insumos como base de sustentação do projeto:

Período	Atividade	Estratégia	Eixos relacionados
1º bimestre	Diagnóstico, Escuta Ativa e Início do Suprimento	Levantamento do perfil nutricional e restrições de cada residente. Início do processo de escuta para mapear preferências.	Eixo Psicossocial e Eixo Técnico.
2º bimestre	Planejamento Estruturado e Gestão de Compras	Elaboração do cardápio base pelo nutricionista. Ajuste do fluxo de aquisição para garantir produtos frescos.	Eixo Técnico e Eixo de Gestão.
3º bimestre	Capacitação e Transição para o Novo Modelo	Treinamento da equipe de cozinha e copa em novas técnicas de preparo e montagem. Início da transição para o novo padrão de refeições.	Eixo de Capacitação e Eixo Técnico.
4º bimestre	Consolidação e Monitoramento de Aceitação	Implementação plena das seis refeições diárias com o novo padrão. Monitoramento da aceitação e bem-estar dos residentes.	Eixo Técnico e Eixo Psicossocial.
5º bimestre	Fortalecimento da Humanização e Cultura	Introdução de elementos temáticos, celebrações e incentivo à socialização durante as refeições.	Eixo Psicossocial e Eixo de Gestão.
6º bimestre	Avaliação de Impacto e Ajustes	Aplicação de instrumentos de satisfação para avaliar o bem-estar e o	Eixo Técnico e Eixo Psicossocial.



		impacto das refeições. Ajustes técnicos conforme necessário.	
7º bimestre	Padronização da Excelência Operacional	Padronização definitiva dos processos de preparo e armazenamento. Reforço nos treinamentos de boas práticas.	Eixo de Capacitação e Eixo Técnico.
8º bimestre	Consolidação dos Resultados e Sustentabilidade	Finalização do relatório de resultados e elaboração do manual de boas práticas da instituição para garantir a continuidade após o término do projeto.	Eixo de Gestão e Eixo Técnico.

4.1 – QUADRO DE META:

META	
OBJETIVOS ESPECÍFICOS:	• Garantir o aporte nutricional individualizado e balanceado; • Promover a autonomia e dignidade no momento das refeições; • Assegurar a qualidade sanitária e o conforto do ambiente; • Respeitar as diversidades culturais e preferências alimentares.
META:	Assegurar a oferta de uma alimentação institucional qualificada e humanizada para pessoas idosas acolhidas, garantindo a segurança alimentar e nutricional, a preservação da autonomia e o respeito à dignidade humana, em conformidade com as diretrizes do Estatuto do Idoso, da Tipificação Nacional de Serviços Socioassistenciais e da Política Nacional de



	Assistência Social (SUAS).
PRAZO:	16 MESES
ESTRATÉGIAS UTILIZADAS:	• Assegurar que as refeições respeitem as necessidades calóricas, biológicas e as restrições dietéticas de cada idoso, conforme prescrição médica e avaliação nutricional periódica, em conformidade com o direito à vida e à saúde previsto no Estatuto do Idoso. • Adaptar o serviço de alimentação (utensílios, consistência dos alimentos e ambiente) para permitir que o idoso, dentro de suas possibilidades, mantenha sua autonomia ao se alimentar, respeitando o princípio da dignidade humana e o combate à segregação. • Adequar as condições de higiene, armazenamento, preparo e distribuição dos alimentos às normas da Vigilância Sanitária, garantindo um ambiente acolhedor e seguro, conforme as exigências de infraestrutura da Tipificação de Serviços Socioassistenciais. • Incluir o resgate de hábitos e preferências alimentares dos idosos no planejamento dos cardápios, promovendo o bem-estar psicossocial e o fortalecimento de vínculos, conforme preconizado pela perspectiva de acolhimento humanizado do SUAS.
MEIOS DE VERIFICAÇÃO:	Comprovação documental de todas as aquisições, composta por Notas Fiscais, relatórios e registros fotográficos das atividades.
INDICADORES:	100% de aquisição contínua mensal de insumos alimentícios de qualidade.
IMPACTO SOCIAL ESPERADO:	O impacto social deste projeto se materializará na transformação da vivência diária dos idosos, elevando a alimentação ao status de um direito humano fundamental e um vetor de dignidade. Ao priorizar a



	qualidade nutricional e o respeito às preferências individuais, a iniciativa atuará como uma ação reparadora para aqueles que vivenciaram longos períodos de escassez, devolvendo-lhes o protagonismo e o prazer de viver. Esta mudança fortalecerá a autoestima, reduzirá o sentimento de invisibilidade e transformará as refeições em instantes de socialização e celebração. Consequentemente, o projeto elevará o padrão de cuidado da instituição, consolidando um ambiente de respeito e acolhimento que garantirá o direito fundamental ao prazer e à nutrição, refletindo diretamente na melhoria da qualidade de vida e em um envelhecimento pautado pelo reconhecimento da importância social e humana de cada indivíduo.
--	--

5 - MONITORAMENTO E AVALIAÇÃO

O monitoramento e a avaliação têm por objetivo garantir o padrão de qualidade e demonstrar os resultados obtidos através das ações e atividades desenvolvidas no período de execução do projeto. Através dos indicadores, será possível a aferição de resultados e impactos das ações planejadas, fornecendo um diagnóstico da intervenção para verificar se as ações em curso estão atendendo às necessidades dos idosos ou se devem ser reformuladas.

Buscando atingir a eficácia (alcance dos objetivos), a eficiência (qualidade) e a efetividade (impacto previsto), utilizaremos os seguintes meios de controle:

- **Controle de Compras:** Arquivo organizado com todas as notas fiscais e recibos das compras mensais de insumos alimentícios.
- **Registros Visuais:** Fotos das atividades, da montagem dos pratos e dos momentos de refeição.
- **Relatórios Bimestrais:** Registros ao final de cada período descrevendo as atividades desenvolvidas, melhorias realizadas e impacto social alcançado.
- **Avaliação de Satisfação:** As metas serão avaliadas pelos acolhidos, através de pesquisas de satisfação, escuta individualizada e relatórios de evolução e acompanhamento.

5.1 – Formas de participação dos usuários:

ETAPAS	PARTICIPAÇÃO DOS USUÁRIOS
--------	---------------------------



Diagnóstico Participativo (1º e 2º bimestre)	Rodas de conversa e escuta individualizada para identificar memórias afetivas relacionadas à alimentação e preferências gastronômicas pessoais.
Avaliação Sensorial (3º e 4º bimestre)	Degustações guiadas para testar novos preparos e feedback imediato sobre a aceitação do novo cardápio.
Construção Compartilhada e Escolha (5º e 6º bimestre)	Participação ativa na escolha de temas para refeições comemorativas e sugestões de pratos para o cardápio da semana.
Avaliação de Impacto (7º e 8º bimestre)	Entrevistas finais de satisfação e depoimentos sobre as mudanças percebidas na qualidade de vida e no bem-estar geral.

6 – ARTICULAÇÃO EM REDE:

A articulação em rede ocorrerá por meio de uma colaboração estreita entre diversos serviços públicos, garantindo uma abordagem integrada no atendimento aos idosos.

CRAS e CREAS: Esses centros serão responsáveis por identificar e encaminhar casos de idosos em situação de vulnerabilidade, promovendo ações de acolhimento e suporte.

Unidade de Pronto Atendimento (UPA) e Serviço de Atendimento Móvel de Urgência (SAMU): O SAMU de Guaratinguetá será acionado em casos de emergência médica, a UPA garantirá o atendimento médico rápido em situações críticas, com comunicação direta com os profissionais da saúde.

Saúde da Família: As equipes de Saúde da Família realizarão visitas regulares, monitorando a saúde dos idosos e promovendo atividades de prevenção de doenças, além de facilitar o acesso a serviços de saúde.

Secretaria de Assistência Social e Secretaria de Saúde: Essas secretarias trabalharão em conjunto para desenvolver políticas públicas e programas que atendam às necessidades das pessoas idosas institucionalizadas, garantindo que os serviços sejam acessíveis e eficazes.

As dinâmicas utilizadas incluirão reuniões mensais com os conselhos municipais (CMDPI e CMAS) para discutir estratégias, avaliar resultados e aprimorar o atendimento,



também reuniões com a Gestão de Parcerias, promovendo um espaço de troca de experiências e informações entre os diferentes serviços. Essa articulação em rede visa fortalecer o suporte aos idosos, garantindo um atendimento mais completo e humanizado.

7. RECURSOS HUMANOS NECESSÁRIOS

	NOME	FUNÇÃO	CARGA HORÁRIA	REGIME TRABALHISTA
01	ADRIANA APARECIDA DE OLIVEIRA	TÉCNICA ENFERMAGEM	44 HS	CLT
02	ADRILENE REGINA MOREIRA DO NASCIMENTO	AUXILIAR DE LIMPEZA	44 HS	CLT
03	ALISSON SANTIAGO DA SILVA SANTOS	AUXILIAR DE LIMPEZA	44 HS	CLT
04	ANA PAULA DOS SANTOS RIBEIRO	AUXILIAR DE LIMPEZA	44 HS	CLT
05	CARLOS EDUARDO VASCONCELOS DOS SANTOS	AUXILIAR ENFERMAGEM	44 HS	CLT
06	CRISTIANE DE SOUZA MARTINS	TÉCNICA ENFERMAGEM	44 HS	CLT
07	ERIKA SANDRA LEMES	ENCARREGADA SER. GERAIS	44 HS	CLT
08	ANA LUCIA MAIA MEDEIROS	ENFERMEIRA	44 HS	CLT
09	FERNANDA CARLA SOARES COTA	AUXILIAR ENFERMAGEM	44 HS	CLT
10	GIOVANA APARECIDA GENEROSO	AUXILIAR DE COZINHA	44 HS	CLT
11	ROSILENE DE SOUZA	AUXILIAR DE LIMPEZA	44 HS	CLT
12	HELEN CRISTINA DE SOUZA TELLI VELOSO	ASSISTENTE SOCIAL	20 HS	CLT
13	KELLY CRISTINA ABREU RAMOS	AUXILIAR DE COZINHA	44 HS	CLT
14	MARIA ALICE NOGUEIRA	COORDENADORA	40 HS	CLT
15	MIRIAM DE SOUZA ROCHA CUNHA	AUXILIAR DE LAVANDERIA	44 HS	CLT
16	PATRICIA SANTOS LEITE	PSICÓLOGA	20 HS	CLT
17	PRISCILA RIBEIRO DO NASCIMENTO LOPES	ASSISTENTE ADMINISTRATIVO	40 HS	CLT
18	SUZANA RAUDZIUS	AUXILIAR DE LIMPEZA	44 HS	CLT
19	MICHELE DA CRUZ SILVA	AUXILIAR ENFERMAGEM	44 HS	CLT
20	VERA LUCIA DOS SANTOS	AUXILIAR DE LIMPEZA	44 HS	CLT



21	VITÓRIA DE JESUS RODRIGUES GOMES	CUIDADORA	44 HS	CLT
22	MARIANA AP GONZAGA DA SILVA	CUIDADORA	44 HS	CLT
23	ELIZANGELA RIBEIRO	CUIDADORA	44 HS	CLT
24	ANA GABRIELLE DE JESUS	CUIDADORA	44 HS	CLT
25	MARISE CRISTIANE DE OLIVEIRA	CUIDADORA	44 HS	CLT
26	ANGELA MARIA PEREIRA DE ARAUJO	CUIDADORA	44 HS	CLT
27	VERONICA CRISTINE DOS SANTOS	CUIDADORA	44 HS	CLT
28	MARIA ANTONIA CAETANO DOS SANTOS	CUIDADORA	44 HS	CLT

8. RECURSOS FÍSICOS EXISTENTES

Nº	ESPECIFICAÇÃO	QTD EXISTENTE
01	Sala de convivência ou de outras atividades de grupo: sendo: 01 setor feminino e 01 setor masculino	02
02	Area externa : jardins com bancos para os idosos sentarem	02
03	Cozinha Industrial para preparo das refeições	01
04	Despensa	01
05	Lavanderia	01
06	Refeitório	01
07	Salas para guarda de pertences : setor feminino e setor masculino	02
08	Banheiros exclusivos para funcionários	02
09	Sala para Fisioterapia com equipamentos e da Psicóloga	01
10	Salas administrativas: Assistente Social, Coordenadora, Administrativa, Psicóloga- Fisioterapeuta	04
11	Sala para reuniões	01
12	Quarto Setor Feminino: 12 quartos individuais/ 02 quartos duplos / 03 quartos triplos.	17
13	Quarto Setor Masculino: 09 quartos individuais/ 02 quartos duplos / 02 quartos triplos e 03 quartos em manutenção.	16



14	Quartos: 01 apartamento e 01 quarto adequado para uso de emergência e quarentena(COVID-19)	02
15	Banheiros: Setor Feminino: 10; Setor Masculino: 06	16
16	Banheiro no refeitório: 01 feminino e 01 masculino	02

9. RECURSOS MATERIAIS EXISTENTES

Nº	ESPECIFICAÇÃO	QTD EXISTENTE
01	Geladeira	03
02	Freezer horizontal	04
03	Fogão industrial	01
04	Micro-ondas	01
05	Veículo de uso exclusivo	01
06	Máquina Industrial de lavar roupa	02
07	Máquina Comum de lavar roupa	02
08	Centrífuga Industrial	02
09	Mesas de jantar	17
10	Telefone	02
11	Computador conectado a internet	02
12	Notebook conectado a internet	01
13	Impressora	02
14	Bebedouro de água	05
15	Televisão	22
16	Armários para guarda individualizada de pertences	11
17	Ventiladores	50
18	Poltronas Articuláveis revestido em couro	11
19	Cadeiras	50
20	Camas tradicionais individuais	33



21	Camas/berço	06
22	Cama com grade de proteção	14
23	Colchões impermeáveis Dimensões: 0,88x1,88 Densidade 33	60
24	Frigobar para armazenar medicações	01
25	Mesa de escritório	07
26	Armário de aço	05
27	Arquivo de aço	03
28	Armário de madeira para escritório	04

10. RECURSO FINANCEIRO NECESSÁRIO À EXECUÇÃO DA PARCERIA

DESPESAS COM CUSTEIO			
DESCRIÇÃO	VALOR MENSAL (1º, 2º, 3º e 4º mês)	VALOR MENSAL (Do 5º ao 16º mês)	VALOR TOTAL ANUAL 16 meses
Alimentação	R\$ 1.000,00	R\$ 8.000,00	R\$ 100.000,00
SUBTOTAL			

11. PLANO DE APLICAÇÃO DOS RECURSOS DA PARCERIA

Os recursos serão utilizados, de acordo com a disponibilidade financeira, com as seguintes despesas:

RECURSOS HUMANOS	-----
OUTROS CUSTEIOS	Proteínas Bovina: Patinho, coxão mole, coxão duro, músculo, alcatra e contra-filé. Suína: Lombo, filé mignon suíno e pernil. Outras: Frango, peixes e ovos. Vegetal: Tofu, grão-de-bico, lentilha, feijão (carioca, preto, branco) e ervilha. Laticínios e Derivados Leites: Integral, desnatado, sem lactose e leites vegetais (amêndoa, coco, aveia). Queijos: Minas frescal, requeijão, ricota, cottage, parmesão,



OUTROS CUSTEIOS	muçarela e queijo de cabra. Fermentados: Iogurte. Outros: Maionese e manteiga. Verduras e Legumes Folhas: Alface, rúcula, espinafre, couve, agrião, acelga e repolho. Legumes: Cenoura, abobrinha, berinjela, brócolis, couve-flor, pepino, tomate, pimentão, vagem e abóbora. Sementes Opções: Chia, linhaça (sempre triturada para melhor absorção), semente de girassol, semente de abóbora e gergelim (branco ou preto). Embutidos: Salsicha, linguiça, salame, mortadela, presunto, peito de peru defumado, bacon. Massas: Longas: Espaguete, talharim, fettuccine, linguine e capellini (cabelo de anjo). Curtas: Penne, fusilli (parafuso), farfalle (gravatinha) e rigatoni. Recheadas: Ravioli, capeletti, rondelli, conchiglioni e lasanha (em placas). Especiais: Nhoque (feito com batata) e canelone. Carboidratos Complexos: Arroz integral, batata-doce, mandioca (aipim), aveia em flocos, quinoa, macarrão integral e cuscuz. Simples: Arroz branco e batata inglesa. Padaria Pães, tortas de vegetais, tapioca, bolos, biscoitos e pães de queijo. Frutas Banana, maçã, mamão, laranja, pera, abacaxi, manga, melancia, uva, goiaba, morango, kiwi, abacate, pêssego, ameixa, tangerina, limão, caju, maracujá e pitaya. Doces Chocolate, torta, pasta de amendoim, brigadeiro, beijinho, quindim, cocada, paçoca, pé de moleque, doce de leite, bolo de rolo, canjica e Romeu e Julieta e iogurte com mel. Bebidas Chás (verde, camomila, hibisco), refrigerantes, café preto e sucos.
----------------------------	--



IRMANDADE SANTA ISABEL
CASA DE REPOUSO SANTA ISABEL
Rua Tamandaré, nº 451 – Centro – Telefone: (12) 3132-8114 – Guaratinguetá – SP - CEP 12503-000.
Utilidade Pública Municipal 1004/67 – Estadual 172/89 –
Federal 7198/92-83 - CEAS 3406-95
CNPJ. 48.545.594/0001-42

"RESPEITO E DIGNIDADE"

12. CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO - 2026/2027

Despesas	1º mês	2º mês	3º mês	4º mês	5º mês	6º mês	7º mês	8º mês	9º mês	10º mês	11º mês	12º mês	13º mês	14º mês	15º mês	16º mês	Total
RH	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00
OUTROS CUSTEIOS	R\$1.000,00	R\$1.000,00	R\$1.000,00	R\$1.000,00	R\$8.000,00	R\$8.000,00	R\$8.000,00	R\$8.000,00	R\$8.000,00	R\$8.000,00	R\$8.000,00	R\$8.000,00	R\$8.000,00	R\$8.000,00	R\$8.000,00	R\$8.000,00	R\$100.000,00
TOTAL	R\$1.000,00	R\$1.000,00	R\$1.000,00	R\$1.000,00	R\$8.000,00	R\$8.000,00	R\$8.000,00	R\$8.000,00	R\$8.000,00	R\$8.000,00	R\$8.000,00	R\$8.000,00	R\$8.000,00	R\$8.000,00	R\$8.000,00	R\$8.000,00	R\$100.000,00



13 - REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICA:

BRASIL. **Lei nº 8.742, de 7 de dezembro de 1993.** Dispõe sobre a organização da Assistência Social e dá outras providências (Lei Orgânica da Assistência Social - LOAS). Brasília, DF: Presidência da República. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8742.htm. Acesso em: 27 jul. 2026.

BRASIL. **Lei nº 10.741, de 1º de outubro de 2003.** Dispõe sobre o Estatuto da Pessoa Idosa e dá outras providências. Brasília, DF: Presidência da República. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/2003/l10.741.htm. Acesso em: 27 jul. 2026.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Tipificação Nacional de Serviços Socioassistenciais.** Resolução nº 109, de 11 de novembro de 2009. Brasília, DF: MDS, 2009.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Política Nacional de Assistência Social (PNAS).** Norma Operacional Básica do SUAS (NOB/SUAS). Brasília, DF: MDS, 2005.

BRASIL. Conselho Nacional de Assistência Social (CNAS). **Resolução nº 33, de 12 de dezembro de 2012.** Aprova a Norma Operacional Básica do Sistema Único de Assistência Social – NOB/SUAS. Brasília, DF: CNAS, 2012.

Temática de Envelhecimento e Alimentação (Sugestões de Apoio)

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia Alimentar para a População Brasileira.** 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Envelhecimento e saúde da pessoa idosa.** Brasília: Ministério da Saúde, 2006. (Série A. Normas e Manuais Técnicos).

NERI, Anita Liberalesso (Org.). **Manual de gerontologia: um guia teórico e prático.** Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2006.

PASCHOAL, S. M. P. **Envelhecimento e proteção social.** In: PAPALÉO NETTO, M. (Org.). Tratado de gerontologia. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2007.

IRMANDADE SANTA ISABEL. **Estatuto Social da Irmandade Santa Isabel.** Registro em Cartório de Registro de Pessoas Jurídicas da Comarca de Guaratinguetá, sob o nº 137, Livro A-1, 14 de maio de 1963. Guaratinguetá, SP.

Guaratinguetá, na data da assinatura digital.

Documento assinado digitalmente
gov.br HELEN CRISTINA DE SOUZA TELLI VELOSO
Data: 29/07/2026 10:45:54-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

HELEN CRISTINA DE SOUZA TELLI VELOSO
CRESS 68808
ASSISTENTE SOCIAL

Documento assinado digitalmente
gov.br ANTONIO CARLOS PRADO DE ALMEIDA
Data: 29/07/2026 11:00:49-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

ANTONIO CARLOS PRADO DE ALMEIDA
CPF: 540.673.328-15
PRESIDENTE