

PLANO DE TRABALHO

1. DADOS CADASTRAIS

1.1 - DA ORGANIZAÇÃO

Nome da entidade: CASA FAMILIA ROSETTA		CNPJ 63.762.553/0001-00
Rua MARECHAL DEODORO 1213	Bairro AREAL	Cidade: PORTO VELHO
Complemento	Estado: RO	CEP: 76.804-366
Telefone: (69)		Celular: (69) 99308-5020
E-mail: captacao@casafamiliarosetta.org.br		
Site: www.casafamiliarosetta.org		

1.2 - DO RESPONSÁVEL PELA ORGANIZAÇÃO

Nome completo: FRANCO OMAR HERRERA ALVIZ		
CPF: 563.495.302-25		RG : 597580 SSP/RO
Rua Major Amarante 647	Bairro Arigolandia	Cidade: PORTO VELHO
Complemento	Estado: RO	CEP: 78.900-000
Telefone: (69) 3221.9311		Celular (69) 984540454
E-mail: casarosetta@casafamiliarosetta.org.br		
Cargo: PRESIDENTE		
Eleito em: 10.11.2023		Vencimento do mandato: 10.11.2027

1.3 - DADOS BANCARIOS

Banco: BANCO DO BRASIL – 001	
Agência:	Número da Conta:

1.4 – DIRETORIA

Nome completo: Claricéa Soares	Cargo: Vice-Presidente
Nome completo: Eliezio Nascimento Monteiro	Cargo: Tesoureiro
Nome completo: Lourena M. V. R. Pinheiro	Cargo: Secretaria

1.5 – CONSELHO FISCAL

Nome completo: Mário Jonas F Guterres	Cargo: Conselheiro Fiscal
Nome completo: Maria Aparecida Soares	Cargo: Conselheiro Fiscal
Nome completo: Gabriel Almeida	Cargo: Conselheiro Fiscal

2. DO PROJETO

2.1 - TÍTULO DO PROJETO

Aquisição de Gêneros Alimentícios e materiais de limpeza e higiene para suporte nutricional e higienização aos atendidos e ambientes da Casa Família Rosetta.

2.2 – OBJETIVO GERAL

Garantir a continuidade e a qualidade do atendimento integral prestado pela Associação Casa Família Rosetta por meio da **aquisição de gêneros alimentícios e materiais de higienização pessoal e ambiental**, assegurando a segurança alimentar, a salubridade e o bem-estar de crianças, adolescentes e adultos com deficiência neurológica

2.3 – OBJETIVOS ESPECIFICOS

- ☐ Adquirir gêneros alimentícios variados e de alto valor nutricional para o preparo e fornecimento de **refeições** diárias, garantindo a segurança alimentar de usuários, acompanhantes e profissionais.
- ☐ Adquirir materiais de limpeza de uso institucional e insumos de higiene pessoal para assegurar a constante desinfecção das instalações (cozinhas, refeitórios, banheiros e salas de atendimento) e o asseio dos beneficiários.

2.4 – BREVE HISTÓRICO

A **Associação Casa Família Rosetta** é uma Organização da Sociedade Civil (OSC), sem fins lucrativos, que atua no Estado de Rondônia desde 13 de fevereiro de 1992. Com uma trajetória de **34 anos de dedicação**, a instituição é referência na prestação de serviços de saúde e assistência social, com foco no atendimento a pessoas com deficiência neurológica e no acolhimento de homens com dependência química.

Ao longo de sua história, o relevante impacto social da Casa Família Rosetta foi amplamente reconhecido por órgãos públicos e instituições de prestígio, sendo agraciada com:

- ☐ **Moção de Aplauso:** Outorgada pela Assembleia Legislativa do Estado de Rondônia e pela Câmara Municipal de Vereadores.
- ☐ **Prêmio “Valorização da Vida”:** Concedido pela Secretaria Nacional de Políticas sobre Drogas (SENAD).
- ☐ **Prêmio Boas Práticas de Gestão:** Conferido pela Fundação André e Lúcia Maggi.

Estrutura de Atendimento e Atuação

A entidade possui certificação de Utilidade Pública e mantém cadastro ativo nos principais conselhos de políticas públicas (CMAS, CMDCA e Conselho da Pessoa com Deficiência), nos quais já atuou inclusive na condição de conselheira. Além disso, integra a Rede de Organizações do Terceiro Setor e é responsável pela Coordenadoria Regional da Federação Brasileira de Comunidades Terapêuticas (FEBRAC) em Rondônia.

Sua estrutura operacional abrange:

- ☐ **Unidades de Acolhimento:** Residência Inclusiva e Comunidades Terapêuticas.
- ☐ **Centro Dia:** Unidade voltada ao atendimento de pessoas com deficiência neurológica em situação de vulnerabilidade social. As atividades nesta unidade focam no estímulo à autonomia (atividades de vida diária), no convívio social e na preservação de vínculos familiares e comunitários.

- **Atendimento Ambulatorial:** Oferta de serviços especializados em Fisioterapia, Terapia Ocupacional, Fonoaudiologia, Hidroterapia, Estimulação Pedagógica, Neuropediatria e Aplicação de Toxina Botulínica.

2.3 – JUSTIFICATIVA

A presente proposta justifica-se pela imperiosa necessidade de garantir a sustentabilidade operacional e a dignidade no atendimento prestado pela **Associação Casa Família Rosetta**. A instituição atua na oferta gratuita de serviços especializados de reabilitação, proteção social e acolhimento para crianças, adolescentes e adultos com deficiência neurológica em situação de alta vulnerabilidade social no Estado de Rondônia.

O público-alvo assistido, em sua grande maioria, pertence a famílias de baixa renda que não dispõem de recursos socioeconômicos para suprir as necessidades básicas de subsistência fora do ambiente domiciliar. Diante disso, a atuação da Casa Família Rosetta estrutura-se sobre três pilares fundamentais de atendimento continuado e permanente, sem qualquer exigência de contraprestação dos usuários:

- **Habilitação, Reabilitação e Inclusão Comunitária:** Atuação articulada da assistência social e outras políticas públicas para superar as barreiras e limitações das pessoas com deficiência neurológica, promovendo sua autonomia.
- **Atendimento Especializado em Centro Dia:** Oferta de suporte especializado voltado a pessoas com deficiência que necessitam de cuidados de terceiros. O objetivo é mitigar a sobrecarga familiar, prevenir o isolamento social, o abandono e a institucionalização precoce, facilitando a participação social.
- **Serviço Complementar de Transporte:** Fornecimento de transporte adaptado e seguro para o deslocamento dos assistidos (crianças e adolescentes) até o Centro Dia, superando as barreiras físicas e financeiras de mobilidade urbana enfrentadas por essa população.

Da Necessidade de Aquisição de Alimentos, Materiais de Higiene e Limpeza

A permanência prolongada dos usuários, acompanhantes e do corpo profissional nas dependências da instituição exige uma infraestrutura de suporte básico que garanta a segurança alimentar e a salubridade dos ambientes. Por se tratarem de famílias de extrema vulnerabilidade, os assistidos não possuem condições financeiras de adquirir refeições ou materiais de higiene.

O fornecimento de alimentação balanceada é um fator crítico e indissociável do sucesso terapêutico, atuando diretamente como garantia de permanência e assiduidade dos usuários nos programas. Indivíduos submetidos a rotinas intensas de reabilitação física e neurológica necessitam de aporte calórico e nutricional adequado para responderem satisfatoriamente aos estímulos terapêuticos. Desta forma, a oferta de refeições mitiga diretamente o absenteísmo motivado pela fome ou desnutrição.

Adicionalmente, a aquisição de materiais de higienização pessoal e ambiental é indispensável para assegurar que os espaços de atendimento clínico e convivência comum permaneçam salubres, protegendo a saúde de um público que, por suas condições clínicas, frequentemente apresenta maior suscetibilidade a infecções.

O plano de atendimento alimentar do Centro Dia está estruturado de segunda a sexta-feira, com o fornecimento de **2 (duas) refeições diárias por usuário**, compreendendo o lanche e o

almoço.

Memória de Cálculo do Objeto (Metas de Atendimento)

Para atender à demanda físico-financeira do projeto e assegurar a execução das atividades com o padrão de qualidade necessário, apresenta-se a volumetria anual estimada de refeições fornecidas pela unidade Centro Dia:

Meta Diária: 120 refeições / dia

Meta Mensal Média: 2.684 refeições / mês

Meta Anual Total: 32.208 refeições / ano

Conclusão: Diante do exposto, a parceria com a Administração Pública para a aquisição de gêneros alimentícios e materiais de consumo (higiene e limpeza) demonstra-se técnica, jurídica e socialmente legítima. Trata-se de um investimento direto na dignidade humana, assegurando a continuidade de um serviço essencial que promove a inclusão social e o direito fundamental à saúde e à alimentação adequada.

2.4 – PÚBLICO ALVO / BENEFICIÁRIOS

50 Crianças e adolescentes com deficiência neurológica e acompanhantes e familiares;

2.5 – ÁREA DE ABRANGÊNCIA

Município de Porto Velho.

2.6 – METODOLOGIA DE EXECUÇÃO:

A metodologia aplicada para a execução deste projeto fundamenta-se na gestão eficiente, transparente e padronizada dos recursos destinados à aquisição de gêneros alimentícios e materiais de higiene/limpeza. As ações serão executadas de forma contínua através de 4 (quatro) etapas operacionais integradas:

Etapas 1: Planejamento de Cardápios e Mapeamento de Insumos

- ☐ **Elaboração de Cardápios:** específicos para os usuários do Centro Dia, considerarão as especificidades motoras/neurológicas dos assistidos (como consistências pastosas ou líquidas para pacientes com disfagia).
- ☐ **Cronograma de Limpeza e Assepsia:** A coordenação administrativa definirá o plano de compras de materiais de higienização baseado na metragem das áreas comuns, banheiros, cozinhas e refeitórios, assegurando o estoque regular para a desinfecção diária.
- ☐ **Cotação e Economicidade:** Realização de pesquisas de preços no mercado local (mínimo de 3 cotações) para a aquisição de gêneros secos, hortifrutigranjeiros, carnes e materiais de limpeza, priorizando a melhor relação custo-benefício.

Etapas 2: Recebimento, Triagem e Armazenamento Qualificado

- ☐ **Controle de Qualidade no Recebimento:** Todos os insumos entregues pelos fornecedores passarão por triagem rigorosa. Serão verificados os prazos de validade, integridade das embalagens e as condições de transporte.
- ☐ **Segregação e Estocagem:** Os alimentos perecíveis serão imediatamente

acondicionados nos equipamentos refrigerados (freezers e geladeiras comercial). Os alimentos não perecíveis serão dispostos no almoxarifado sobre paletes ou prateleiras, afastados das paredes. Os materiais de limpeza e higiene pessoal serão estocados em depósito isolado, eliminando totalmente o risco de contaminação cruzada com os alimentos.

Etapas 3: Processamento, Distribuição e Higienização Diária

- ❑ **Produção de Refeições (Boas Práticas):** A equipe da cozinha (cozinheira e ajudantes voluntários) garantirá a higiene no pré-preparo e cozimento.
- ❑ **Logística de Distribuição no Centro Dia:** De segunda a sexta-feira, as refeições serão porcionadas e servidas individualmente no refeitório da instituição, obedecendo à seguinte rotina para os usuários e seus respectivos acompanhantes:
 - ❑ **Período Matutino:** Fornecimento do Lanche.
 - ❑ **Período Meridional:** Fornecimento do Almoço balanceado.
- ❑ **Aplicação dos Materiais de Higiene e Limpeza:** A equipe de serviços gerais utilizará os materiais adquiridos para a desinfecção diária (três vezes ao dia ou sempre que necessário) das salas de atendimento, banheiros e refeitório. Os insumos de higiene pessoal serão disponibilizados para uso imediato dos assistidos durante o período de permanência.

Etapas 4: Monitoramento Físico, Avaliação de Adesão e Prestação de Contas

- ❑ **Controle de Estoque (Almoxarifado):** Utilização de controle de entrada e saída de materiais, evitando desperdícios e vencimentos de produtos.
 - ❑ **Relatórios Técnicos e Prestação de Contas:** Consolidação mensal de notas fiscais, mapas de consumo diário de refeições, registros fotográficos e relatórios de execução do objeto para apresentação ao órgão público parceiro

2.9 - CAPACIDADE TÉCNICA E GERENCIAL / QUALIFICAÇÃO EQUIPE TÉCNICA

A **Associação Casa Família Rosetta** possui sólida capacidade gerencial, respaldada por seus 34 anos de atuação ininterrupta na gestão de projetos sociais no Estado de Rondônia. Para a execução específica do objeto deste projeto (processamento de alimentos, distribuição de refeições e manutenção da salubridade), a instituição conta com um corpo operacional devidamente capacitado e supervisionado, estruturado da seguinte forma:

- ❑ **Administrador(a):** Responsável pelo gerenciamento financeiro, supervisão das aquisições de insumos, controle de estoque e garantia do cumprimento do cronograma físico-financeiro, além da elaboração das prestações de contas oficiais.
- ❑ **Cozinheira (Corpo Profissional):** Profissional qualificada, encarregada do pré-preparo, preparo e porcionamento diário das refeições, seguindo rigorosamente os critérios de higiene e o cardápio estabelecido.
- ❑ **Ajudantes de Cozinha (2 Voluntários):** Colaboradores engajados na rotina de suporte à cozinha, atuando na higienização dos insumos, organização do refeitório

e auxílio geral no fluxo de distribuição das refeições sob a supervisão da cozinheira.

- **Auxiliares de Serviços Gerais:** Responsáveis pela correta aplicação dos materiais de limpeza e higiene adquiridos, garantindo a assepsia contínua das salas de atendimento, banheiros, cozinha e refeitórios.

2.10 – RESULTADOS/PRODUTOS ESPERADOS

Os resultados e produtos esperados compreendem:

1. **Garantia da Segurança Alimentar:** Fornecimento regular de alimentação saudável e balanceada, mitigando os riscos decorrentes da insegurança alimentar e da vulnerabilidade socioeconômica;
2. **Potencialização dos Resultados de Reabilitação:** Apoio direto ao processo de habilitação, reabilitação e estimulação dos atendidos, uma vez que indivíduos devidamente nutridos apresentam melhor resposta clínica, cognitiva e motora às terapias oferecidas;
3. **Manutenção de Ambientes Salubres:** Alcance de 100% das instalações higienizadas e desinfetadas adequadamente, proporcionando um ambiente seguro e livre de riscos de contaminação cruzada para o público assistido e para o corpo técnico.

2.11 META QUANTITATIVA		
DESCRIÇÃO	INDICADOR	RESULTADO PRETENDIDO
Consolidação Anual de Segurança Alimentar: Atingir o total de 32.208 refeições distribuídas ao ano (compostas por lanches e almoços balanceados).	100% das refeições planejadas (32.208/ano)	Garantir o suporte nutricional imediato e a permanência de todos na instituição durante o horário de atendimento.
Manter 100% das instalações higienizadas diariamente.	100% das instalações higienizadas diariamente.	Garantia de atendimento com dignidade e higiene para a totalidade dos usuários vulneráveis durante o período em que estiverem sob os cuidados da instituição.
2.12. META QUALITATIVA		
DESCRIÇÃO	INDICADOR	RESULTADO PRETENDIDO
Potencializar os resultados clínicos da reabilitação neurológica, visto que indivíduos com aporte nutricional adequado e saudável apresentam melhor resposta cognitiva, motora e metabólica aos estímulos recebidos.	Percentual de acolhidos que mantiveram o plano nutricional adequado.	Melhorias nas respostas cognitivas, motoras e metabólicas aos estímulos recebidos.
Oferecer um ambiente acolhedor, limpo e seguro para os cuidadores/acompanhantes, reduzindo a sobrecarga física e emocional das famílias durante a longa jornada de espera pelos atendimentos.	Índice de Satisfação do Acompanhante: Pontuação obtida através de pesquisa rápida sobre o nível de acolhimento, limpeza e segurança do ambiente de espera	Famílias acolhidas em um espaço que mitiga o estresse da espera, resultando na redução visível do desgaste físico/emocional dos acompanhantes e no aumento dos índices de satisfação com o serviço de apoio da instituição.

3. CRONOGRAMA DE ATIVIDADES:

ATIVIDADES	ETAPA 01	ETAPA 02	ETAPA 03	ETAPA 04	ETAPA 05	ETAPA 06	ETAPA 07	ETAPA 08	ETAPA 09	ETAPA 10	ETAPA 11	ETAPA 12	ETAPA 13	ETAPA 14	ETAPA 15
Elaboração do Plano de Trabalho	X														
Entrega do Plano de Trabalho		X													
Análise do Plano pela SEMIAS		X													
Assinatura do Termo de Fomento			X												
Publicação pelo Órgão concedente			X												
Transferência do Recurso pelo concedente			X												
Publicação do Recebimento do recurso no site da Instituição				X											
Execução do projeto				X											
Cotação de preços e quadro comparativo e aquisição.				X											
Monitoramento e avaliação															
Prestação de contas														X	
Envio da Prestação de contas															X

4. CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO

CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO - ALR

Repasse	ALR	Total
1º Mês	R\$ 150.000,00	R\$ 150.000,00
Total	R\$ 150.000,00	R\$ 150.000,00

CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO		
Contrapartida	ALR	Total
Total	R\$ 0,00	R\$ 0,00

5. CRONOGRAMA FINANCEIRO

GENÉRIOS ALIMENTÍCIOS					
ITEM	DESCRIÇÃO DO ITEM	UNIDADE	QTDE	MENOR VALOR	VR TOTAL
1	ARROZ 5 KG	KG	630	R\$ 23,76	R\$ 14.968,80
2	FEIJÃO	KG	660	R\$ 10,89	R\$ 7.187,40
3	AÇÚCAR	KG	1080	R\$ 3,96	R\$ 4.276,80
4	FARINHA DE TRIGO	KG	600	R\$ 4,85	R\$ 2.910,00
5	FARINHA DE MANDIOCA	KG	210	R\$ 6,44	R\$ 1.352,40
6	MILHARINA (NUTRITIVA) PCT COM 500 G	PCT	300	R\$ 2,97	R\$ 891,00
7	FLOCÃO PCT COM 500G	PCT	300	R\$ 3,37	R\$ 1.011,00
8	MACARRÃO ESPAGUETE PCT COM 500G	PCT	450	R\$ 4,26	R\$ 1.917,00
9	MOLHO DE TOMATE PCT 300G	PCT	176	R\$ 1,98	R\$ 348,48
10	CAFÉ PCT COM 500 G	PCT	270	R\$ 27,72	R\$ 7.484,40
11	MARGARINA COM 500G	KG	120	R\$ 16,83	R\$ 2.019,60
12	ÓLEO 900 ML	UNIDADE	240	R\$ 7,82	R\$ 1.876,80
13	LEITE DE CAIXINHA	LITRO	540	R\$ 6,93	R\$ 3.742,20
14	FERMENTO QUÍMICO PCT 100G	PCT	78	R\$ 4,46	R\$ 347,88
15	FERMENTO BIOLÓGICO PCT 500G	PCT	24	R\$ 29,68	R\$ 712,32
15	COLORAU PCT 500G	KG	10,7	R\$ 21,70	R\$ 232,19
17	BOLACHA ÁGUA E SAL 330G	PCT	270	R\$ 5,45	R\$ 1.471,50
18	AVEIA CAIXA 170 G	CAIXA	45	R\$ 4,00	R\$ 180,00
19	FARINHA LÁCTEA PACOTE C/ 210 G	PCT	45	R\$ 12,99	R\$ 584,55
20	ACHOCOLATADO EM PÓ 350G	LATA	45	R\$ 12,99	R\$ 584,55
21	MUCILON PACOTE 600 G	PCT	45	R\$ 25,94	R\$ 1.167,30
22	VINAGRE	UNIDADE	26	R\$ 3,99	R\$ 103,74
GENÉRIOS ALIMENTÍCIOS					R\$ 55.369,91

ITEM	DESCRIÇÃO DO ITEM	UNIDADE	QTDE	MENOR VALOR	VR TOTAL
1	OVOS CARTELA COM 30 UNIDADES	CARTELA	72	R\$ 22,77	R\$ 1.639,44
2	CARNE SEM OSSO	KG	370	R\$ 32,67	R\$ 12.087,90
3	CARNE MOIDA	KG	152	R\$ 31,76	R\$ 4.827,52
4	FRANGO INTEIRO CX C/18 A 20KG	CX	26	R\$ 247,50	R\$ 6.435,00
GENÉRIOS ALIMENTÍCIOS					R\$ 24.989,86

MATERIAIS DE LIMPEZA E HIGIENE					
ITEM	DESCRIÇÃO DO ITEM	UNIDADE	QTDE	MENOR VALOR	VR TOTAL
1	BARBEADOR	UNIDADE	450	R\$ 3,96	R\$ 1.782,00
2	CREME DENTAL	UNIDADE	450	R\$ 4,46	R\$ 2.007,00
3	ESCOVA DE DENTE	UNIDADE	390	R\$ 5,94	R\$ 2.316,60
4	SABONETE	UNIDADE	450	R\$ 2,48	R\$ 1.116,00
5	DESODORANTE EM CREME 50G	UNIDADE	390	R\$ 7,92	R\$ 3.088,80
6	KIT SHAMPOO/CONDICIONADOR 350 ML CADA	KIT	330	R\$ 18,79	R\$ 6.200,70
7	PAPEL HIGIÊNICO PACOTE C/ 4 UNIDADES	PACOTE	288	R\$ 4,46	R\$ 1.284,48
8	PAPEL TOALHA ROLO C/ 2 UNIDADES	PACOTE	90	R\$ 6,42	R\$ 577,80
9	SABÃO EM PÓ	KG	210	R\$ 11,88	R\$ 2.494,80
10	SABÃO EM BARRA PACOTE C/ 5 UNIDADES	PACOTE	180	R\$ 13,86	R\$ 2.494,80
11	ÁGUA SANITÁRIA 5 LITROS	LITROS	150	R\$ 18,81	R\$ 2.821,50
12	DETERGENTE 500 ML	UNIDADE	150	R\$ 3,17	R\$ 475,50
13	DESINFETANTE 5 LITROS	LITROS	105	R\$ 7,82	R\$ 821,10
14	AMACIANTE 5 LITROS	LITROS	15	R\$ 24,75	R\$ 371,25
15	SACO DE LIXO REFORÇADO 30 LITROS C/50 UND	PACOTE	240	R\$ 27,72	R\$ 6.652,80
15	SACO DE LIXO REFORÇADO 50 LITROS C/50 UND	PACOTE	750	R\$ 27,72	R\$ 20.790,00
17	SACO DE LIXO REFORÇADO 100 LITROS COM 10UND	PACOTE	450	R\$ 29,70	R\$ 13.365,00
18	HIDRATANTE P/ CORPO	UNIDADE	45	R\$ 14,85	R\$ 668,25
19	TALCO BARLA	UNIDADE	45	R\$ 6,93	R\$ 311,85
SUB TOTAL DE MATERIAL DE LIMPEZA					R\$ 69.640,23
TOTAL GERAL DO PROJETO					R\$ 150.000,00

6. PLANO DE APLICAÇÃO DOS RECURSOS		
1-DESCRIÇÃO DAS DESPESAS	2-RECURSOS DA CONCEDENTE	3-CONTRA PARTIDA
33.50.41 - Transferências a instituições privadas sem fins lucrativos/contribuições	R\$ 150.000,00	R\$ 0,00
Total Geral	R\$ 150.000,00	R\$ 0,00

7. DOS PRAZOS:
12 meses, após a liberação do recurso.

8. DECLARAÇÃO:

Na qualidade de representante legal desta organização, declaro, para fins de prova junto ao Poder Público, para os efeitos e sob as penas da lei, que inexistem quaisquer débitos em mora ou situação de inadimplência com qualquer órgão ou entidade da Administração Pública, que impeça a celebração da parceria, na forma deste Plano de Trabalho.

Porto Velho, 15 de maio de 2026

Giuseppina Maria Fulco

Giuseppina Maria Fulco
Procuradora
Franco Omar Herrera Alviz
Presidente

APROVAÇÃO PELO ADMINISTRADOR PÚBLICO (parte do setor público)

	Aprovado
	Desaprovado

Local e Data: Assinatura: