



ESTADO DE GOIÁS
SECRETARIA DE ESTADO DE RELAÇÕES INSTITUCIONAIS
GERÊNCIA DE CONVÊNIOS E ELABORAÇÃO DE INSTRUMENTOS

PLANO DE TRABALHO

ASSOCIAÇÃO DE DIREITOS HUMANITARIOS AURORA – INSTITUTO AURORA Processo nº 202600005002642

1 – DADOS CADASTRAIS DA CONCEDENTE		
ÓRGÃO CONCEDENTE: SECRETARIA DE ESTADO DE RELAÇÕES INSTITUCIONAIS		CNPJ: 05.469.845/0001-44
Endereço Eletrônico para Contato E-mail: convencios.serint@goias.gov.br		
ENDEREÇO: PALÁCIO PEDRO LUDOVICO TEIXEIRA: RUA 82, Nº 400, 6º ANDAR - SETOR SUL		
CIDADE: GOIÂNIA	CEP: 74.015.908	TELEFONE: (62) 3201 5653
NOME DO RESPONSÁVEL: ARMANDO VERGILIO DOS SANTOS JUNIOR		CPF: 315.887.351-68

2 – DADOS CADASTRAIS DA PROPONENTE		
PROPONENTE: Associação de Direitos Humanitários Aurora – Instituto Aurora		CNPJ: 09.081.323/0001-21
ENDEREÇO: Rua Odilon Antônio Pereira , s/n		BAIRRO: Santa luzia
CIDADE/UF: PIRANHAS/GO	CEP: 76230-000	TELEFONE: (64) 9 96468720

2.1 - DADOS DO RESPONSÁVEL LEGAL:	
NOME COMPLETO: ELLEN CRHISTHINE MOREIRA DOS SANTOS	RG: 647274-7 SSP/GO
CPF: 705.054.821-93	PROFISSÃO: PEDAGOGA
ENDEREÇO: RUA MINISTRO JOÃO ALBERTO N. 104	BAIRRO: CENTRO
CIDADE/UF:	CEP:

PIRANHAS/GO

76.230-000

2.2 – DADOS DO(A) GESTOR(A) INDICADO(A) PELA PROPONENTE:

NOME COMPLETO: ELLEN CRHISTHINE MOREIRA DOS SANTOS		CPF: 705.054.821-93
VÍNCULO COM A PROPONENTE: PRESIDENTE		
ENDEREÇO: RUA MINISTRO JOÃO ALBERTO N. 104		BAIRRO: CENTRO
CIDADE/UF: PIRANHAS/GO		CEP: 76.230-000
E-mails: adhaurorainstitutoaurora@gmail.com keniafernanda1981@gmail.com		TELEFONE: (64) 996468720

3 – CONTA CORRENTE ESPECÍFICA PARA O TERMO DE FOMENTO:

BANCO: Caixa Econômica Federal		
AGÊNCIA: 4339	OPERAÇÃO: 1292	CONTA CORRENTE: 000572204284-2
DECLARAÇÃO: A proponente declara que a conta bancária informada acima foi aberta exclusivamente para a movimentação dos recursos vinculados ao Termo de Fomento pretendido, que nunca foi utilizada para outras finalidades, encontrando-se com saldo zerado, conforme comprovante bancário anexo aos autos.		

4 – DENOMINAÇÃO DO OBJETO

VIGÊNCIA DO TERMO DE FOMENTO:	12 (DOZE) MESES A CONTAR DA DATA DE ASSINATURA.
4.1 - OBJETO DA PARCERIA: Execução de ações continuadas de atendimento no Centro Dia para Pessoa Idosa.	
4.2 - DETALHAMENTO DO OBJETO: A presente parceria tem por objeto a contratação de profissionais especializados, na modalidade prestação de serviços, para atuação no Centro Dia para Pessoa Idosa do Instituto Aurora, com vistas à execução de ações continuadas de cuidado, promoção da saúde, convivência, desenvolvimento funcional, bem-estar, educação e gestão do serviço, assegurando atendimento qualificado às pessoas idosas atendidas. Os serviços serão executados de forma presencial, nas dependências da entidade, observando padrões mínimos de qualidade técnica, ética profissional e regularidade na execução, conforme descrito a seguir.	
4.2.1 Contratação de 01 (um) Cuidador de Idosos Contratação de 01 (um) Cuidador de Idosos, com formação mínima em curso de cuidador de idosos, devidamente capacitado, com experiência mínima desejável de 01 (um) ano em atendimento direto à pessoa idosa, para atuar no cuidado diário dos usuários do Centro Dia.	

O profissional será responsável, no mínimo, por auxiliar nas atividades de vida diária, apoio à locomoção, higiene pessoal, alimentação, estímulo à autonomia funcional, acompanhamento durante as atividades institucionais e observação das condições gerais de saúde, comunicando à equipe técnica quaisquer alterações identificadas.

A carga horária será de 40 (quarenta) horas semanais, pelo período de 12 (doze) meses, com atuação presencial.

Quantidade: 01 profissional.

4.2.2 Contratação de 01 (uma) Cozinheira

Contratação de 01 (uma) Cozinheira, com formação mínima compatível com a função ou experiência comprovada em preparo de refeições coletivas, com experiência desejável em serviços socioassistenciais ou institucionais.

A profissional será responsável, no mínimo, pelo preparo das refeições diárias destinadas aos idosos atendidos, observando orientações nutricionais, boas práticas de manipulação de alimentos, higiene do ambiente e organização da cozinha institucional.

A carga horária será de 30 (trinta) horas semanais, pelo período de 12 (doze) meses, com atuação presencial.

Quantidade: 01 profissional.

4.2.3 Contratação de 01 (um) Educador Físico

Contratação de 01 (um) Educador Físico, com formação superior completa em Educação Física, devidamente registrado no conselho profissional competente, com experiência mínima desejável de 01 (um) ano em atividades voltadas à pessoa idosa.

O profissional será responsável, no mínimo, pelo planejamento, execução e acompanhamento de atividades físicas adaptadas, exercícios funcionais, alongamentos e práticas corporais, visando a manutenção da mobilidade, equilíbrio, força muscular e prevenção de quedas, bem como pela elaboração de relatórios das atividades desenvolvidas.

A carga horária será de 30 (trinta) horas semanais, pelo período de 12 (doze) meses, com atuação presencial.

Quantidade: 01 profissional.

4.2.4 Contratação de 01 (um) Oficineiro de Artesanato

Contratação de 01 (um) Oficineiro de Artesanato, com formação mínima compatível ou experiência comprovada em atividades artesanais, para atuação em oficinas socioeducativas voltadas à pessoa idosa.

O profissional será responsável, no mínimo, pela condução de oficinas de artesanato, estímulo à criatividade, coordenação motora fina, socialização e fortalecimento de vínculos, bem como pela organização dos materiais utilizados e registro das atividades realizadas.

A carga horária será de 20 (vinte) horas semanais, pelo período de 12 (doze) meses, com atuação presencial.

Quantidade: 01 profissional.

4.2.5 Contratação de 01 (um) profissional de Mídias Sociais para atuação no Instituto Aurora, compreendendo a gestão das redes sociais institucionais, produção e divulgação de conteúdos, apoio à comunicação dos projetos e ações desenvolvidos pela entidade, bem como o registro e a divulgação das atividades institucionais. O profissional também será responsável pela realização de 01 (uma) oficina semanal destinada às Pessoa idosas, com foco em orientação e aprendizado sobre o uso básico e seguro das redes sociais, promovendo inclusão digital e fortalecimento da autonomia dos participantes.

A prestação dos serviços ocorrerá de forma presencial, com carga horária semanal de 30 (trinta) horas, pelo período de 12 (doze) meses, podendo haver atuação em atividades extras, quando solicitadas, conforme cronograma e necessidades do Instituto Aurora.

Unidade de Medida: Mês

Quantidade: 12

Quantidade: 01 profissional

4.2.6 Contratação de 01 (um) Dentista – Ações Educativas e Preventivas

Contratação de 01 (um) Cirurgião-Dentista, com formação superior completa em Odontologia, devidamente registrado no conselho profissional competente, para atuação exclusiva em ações educativas e preventivas em saúde bucal, sem realização de procedimentos clínicos invasivos ou curativos.

O profissional será responsável, no mínimo, por desenvolver orientações individuais e coletivas sobre higiene da boca, cuidados com próteses dentárias, prevenção de doenças bucais, realização de palestras educativas, acompanhamento orientado das práticas de higiene bucal e elaboração de relatórios mensais das atividades realizadas.

A carga horária será de 20 (vinte) horas mensais, com atendimento quinzenal, pelo período de 12 (doze) meses, com atuação presencial.

Quantidade: 01 profissional.

4.2.7 Contratação de 01 (um) Gestor Executivo

Contratação de 01 (um) Gestor Executivo, com formação mínima em área compatível com gestão, administração, serviço social ou áreas afins, e experiência desejável em gestão de projetos sociais ou organizações da sociedade civil.

O profissional será responsável, no mínimo, pela gestão administrativa e operacional do Centro Dia, acompanhamento da execução do plano de trabalho, articulação com a equipe técnica, controle de metas, apoio à prestação de contas, organização documental e interlocução com parceiros e órgãos de controle.

A carga horária será de 40 (quarenta) horas semanais, pelo período de 12 (doze) meses, com atuação presencial.

Quantidade: 01 profissional.

A contratação de **01 (um) Gestor Executivo** justifica-se pela necessidade de fortalecimento da capacidade administrativa, operacional e de governança da Associação de Direitos Humanitários Aurora – Instituto Aurora, especialmente para a adequada execução, monitoramento e prestação de contas das ações desenvolvidas no âmbito do Centro Dia para Pessoa Idosa e demais projetos institucionais.

O Instituto Aurora executa serviços de natureza continuada, voltados ao atendimento direto de pessoas idosas, com oferta de atividades socioassistenciais, de saúde preventiva, convivência e promoção do envelhecimento ativo. A ampliação das atividades institucionais e a formalização de parcerias com o poder público exigem **gestão técnica qualificada**, capaz de assegurar a conformidade com as normas legais, administrativas e financeiras aplicáveis às Organizações da Sociedade Civil, conforme a **Lei Federal nº 13.019/2014 (Marco Regulatório das OSCs)**.

A ausência de um profissional dedicado à gestão executiva compromete a eficiência operacional, a integração das equipes, o controle de metas, a organização documental e o cumprimento tempestivo das obrigações legais, contratuais e de transparência, fatores que podem impactar diretamente a continuidade e a qualidade dos serviços ofertados à população idosa.

O Gestor Executivo será responsável por:

- Planejamento, coordenação e supervisão das atividades institucionais;
- Acompanhamento da execução física e financeira dos projetos;
- Monitoramento de metas e indicadores de resultados;
- Organização e controle de documentos administrativos e operacionais;
- Apoio na elaboração de relatórios técnicos, planos de trabalho e prestações de contas;
- Articulação com órgãos públicos, parceiros, fornecedores e equipe técnica;
- Apoio à Diretoria na tomada de decisões estratégicas e no cumprimento das exigências legais e institucionais.

A contratação deste profissional contribuirá para:

- Maior eficiência na execução dos recursos públicos;
- Redução de riscos administrativos e financeiros;
- Melhoria na qualidade do atendimento aos usuários;
- Fortalecimento da governança institucional;
- Garantia de transparência, economicidade e conformidade com a legislação vigente.

Dessa forma, a presença de um Gestor Executivo é **indispensável para a sustentabilidade administrativa e operacional da entidade**, assegurando a adequada execução das ações previstas no presente Plano de Trabalho e a continuidade dos serviços ofertados às pessoas idosas do município de Piranhas – Goiás.

Contratação de 01 (um) profissional Contador, devidamente habilitado e registrado no Conselho Regional de Contabilidade – CRC, para prestação de serviços contábeis ao Instituto Aurora, pelo período de 12 (doze) meses.

Os serviços deverão contemplar, no mínimo:

- Escrituração contábil completa da entidade, em conformidade com as Normas Brasileiras de Contabilidade aplicadas ao Terceiro Setor;
- Classificação, organização e registro de documentos contábeis e financeiros;
- Elaboração de balancetes mensais, demonstrativos contábeis e relatórios gerenciais;
- Elaboração do Balanço Patrimonial, Demonstração do Resultado e demais demonstrações obrigatórias;
- Cumprimento das obrigações fiscais, tributárias, previdenciárias, trabalhistas e acessórias;
- Envio das declarações obrigatórias aos órgãos competentes;
- Apoio técnico na execução financeira dos projetos;
- Orientação contábil e financeira à equipe administrativa;
- Apoio técnico na elaboração e organização das prestações de contas de termos de fomento, convênios e demais parcerias públicas ou privadas.

A execução dos serviços ocorrerá com carga horária semanal de 20 (vinte) horas semanais, sendo **10 (dez) horas presenciais** na sede do Instituto Aurora e **10 (dez) horas em regime híbrido/remoto**, conforme a demanda administrativa e operacional da entidade.

Unidade de medida: Mês

Quantidade: 12

Quantidade de profissionais: 01 (um)

4.2.9 Aluguel de 01 (um) imóvel urbano, destinado ao funcionamento do Centro Dia para Pessoa Idosa do Instituto Aurora, utilizado exclusivamente para a execução das atividades previstas no objeto da parceria.

O imóvel deverá possuir, no mínimo, estrutura física adequada às normas de acessibilidade, segurança, salubridade e funcionalidade, compreendendo ambientes para atendimento coletivo e individual, sanitários adaptados, área de convivência, espaço para atividades físicas e terapêuticas, área administrativa e demais dependências necessárias ao atendimento diário das pessoas idosas.

A previsão de despesa com locação justifica-se pela necessidade de manutenção do espaço físico atualmente utilizado pela Associação de Direitos Humanitários Aurora – Instituto Aurora para a execução contínua das atividades do Centro Dia para Pessoa Idosa e dos projetos complementares voltados à promoção da saúde, convivência social e envelhecimento ativo.

A entidade encontra-se instalada em imóvel localizado no município de Piranhas – Goiás, no Residencial Portal do Cerrado, correspondente ao Lote 37 da Quadra 08, com área total de 918,42 m², conforme Certidão de Inteiro Teor da Matrícula nº 9.078 do Cartório de Registro de Imóveis da Comarca.

O imóvel possui estrutura física adequada e já organizada para o atendimento regular dos usuários, dispondo dos seguintes ambientes:

- 01 refeitório para realização das refeições;
- 02 salas de estar destinadas ao acolhimento, descanso e convivência;
- 01 salão de convivência para oficinas e atividades coletivas;
- 01 sala destinada ao funcionamento do Studio de Pilates;
- 01 cozinha estruturada para preparo e apoio alimentar;
- 01 despensa para armazenamento de gêneros alimentícios e materiais;
- 01 sala administrativa/escritório para gestão institucional e atendimento;
- 04 banheiros adaptados, em conformidade com as normas de acessibilidade;
- 02 áreas externas para atividades ao ar livre e socialização.

A estrutura existente atende às necessidades operacionais do serviço, permitindo a execução das ações previstas no Plano de Trabalho com segurança, acessibilidade e adequação às características do público atendido.

Ressalta-se que a entidade não possui sede própria e não dispõe de recursos para aquisição ou construção de imóvel. A locação configura-se como a alternativa mais viável sob os aspectos técnico, financeiro e operacional. Eventual mudança de local implicaria custos adicionais com adequações estruturais e poderia ocasionar descontinuidade no atendimento aos usuários.

Dessa forma, a despesa com aluguel caracteriza-se como essencial e diretamente vinculada à execução do objeto da parceria, garantindo a estabilidade do funcionamento institucional, a continuidade dos serviços e a adequada aplicação dos recursos públicos, em observância aos princípios da economicidade, eficiência e interesse público.

4.2.10 – Contratação de Profissional Fisioterapeuta

Contratação de 01 (um) profissional Fisioterapeuta, com formação acadêmica mínima em Fisioterapia, devidamente graduado por instituição de ensino superior reconhecida pelo MEC, com registro ativo e regular no Conselho Regional de Fisioterapia e Terapia Ocupacional – CREFITO competente.

Exige-se, no mínimo, qualificação específica e comprovada compatível com o objeto do projeto, tais como formação, capacitação ou especialização em Pilates, Pilates terapêutico, fisioterapia geriátrica, gerontologia, reabilitação funcional ou áreas correlatas, devidamente comprovadas por meio de certificados ou títulos reconhecidos. Será considerada experiência profissional mínima desejável em atendimento à pessoa idosa e atuação em programas de promoção da saúde e funcionalidade para o público idoso.

O profissional atuará no Projeto Pilates para Idosos, sendo responsável, no mínimo, pelas seguintes atribuições:

- Realizar avaliação funcional inicial e avaliações periódicas das pessoas idosas participantes do projeto, utilizando instrumentos técnicos adequados à fisioterapia geriátrica;
- Planejar, estruturar, executar e acompanhar sessões de Pilates adaptado para idosos, de forma individual e/ou coletiva, respeitando as limitações funcionais, condições clínicas e nível de independência dos usuários;
- Desenvolver atividades voltadas à melhoria da mobilidade, flexibilidade, equilíbrio, fortalecimento muscular, coordenação motora, estabilidade postural e prevenção de quedas;
- Monitorar e registrar a evolução funcional das pessoas idosas atendidas;
- Orientar os participantes quanto à execução correta dos exercícios, respiração, alinhamento postural e cuidados preventivos;
- Elaborar registros técnicos, relatórios periódicos de acompanhamento e demais documentos necessários à execução e à prestação de contas do projeto;
- Atuar em conformidade com as normas éticas e técnicas estabelecidas pelo Conselho Profissional e pela legislação vigente.

Carga horária: 30 (trinta) horas semanais.

Período de contratação: 09 (nove) meses.

Quantidade de profissionais: 01 (um).

Forma de atuação: presencial, nas dependências do Projeto Pilates para Idosos do Instituto Aurora.

4.2 – DETALHAMENTO DO OBJETO

Aquisição de Gêneros Alimentícios

Aquisição parcelada de gêneros alimentícios diversos e materiais de limpeza destinados à manutenção das atividades do Centro Dia para Pessoa Idosa Aurora, garantindo atendimento contínuo a 30 (trinta) pessoas idosas, no período de 06 (seis) meses de vigência da parceria.

A aquisição observará o consumo real estimado, o número efetivo de usuários atendidos, a periodicidade das refeições ofertadas e a necessidade de manutenção diária do espaço físico, em estrita observância aos princípios da economicidade, proporcionalidade e razoabilidade das despesas.

Descrição do Serviço de Alimentação

Prestação de serviço de alimentação institucional, com fornecimento de refeições nutricionalmente balanceadas, adequadas às necessidades da pessoa idosa, considerando aspectos de digestibilidade, restrições alimentares comuns à faixa etária e valor nutricional adequado.

O serviço compreenderá a oferta diária de:

- 01 (um) café da manhã;
- 01 (um) almoço;
- 01 (um) lanche da tarde.

O planejamento do cardápio será realizado com acompanhamento de profissional habilitado, observando:

- Recomendações nutricionais para a população idosa;
- Critérios de segurança alimentar e sanitária;
- Variedade e equilíbrio entre grupos alimentares;
- Controle de qualidade e validade dos produtos.

Os gêneros alimentícios deverão contemplar, no mínimo:

- Frutas, legumes e verduras frescas;
- Grãos e cereais;
- Laticínios;

- Carnes magras e proteínas diversas;
- Produtos de panificação;
- Bebidas naturais ou preparações adequadas.

Todos os produtos deverão atender às normas sanitárias vigentes, apresentar condições adequadas de armazenamento e prazo de validade compatível com o cronograma de consumo.

Consumo Diário e Fundamentação Técnica da Quantificação

O Centro Dia atende, em média, 30 (trinta) pessoas idosas por dia, de segunda a sexta-feira, ofertando 03 (três) refeições diárias.

1. Refeições Regulares

Cálculo técnico:

- $30 \text{ idosos} \times 3 \text{ refeições/dia} = 90 \text{ refeições/dia}$
- $90 \text{ refeições} \times 5 \text{ dias/semana} = 450 \text{ refeições/semana}$
- $450 \text{ refeições} \times 4 \text{ semanas/mês (média)} = 1.800 \text{ refeições/mês}$
- $1.800 \text{ refeições} \times 6 \text{ meses} = 10.800 \text{ refeições regulares}$

2. Refeições em Atividades Complementares

Além da rotina regular, a entidade realiza atividades socioeducativas e culturais que integram o plano de atendimento, demandando suporte alimentar complementar:

a) Festas mensais institucionais

- Média de 50 participantes por evento
- $01 \text{ evento/mês} \times 6 \text{ meses}$
- $50 \times 6 = 300 \text{ refeições}$

b) Eventos quinzenais (fórró com jantar)

- Média de 100 participantes por evento
- $02 \text{ eventos/mês} \times 6 \text{ meses} = 12 \text{ eventos}$
- $100 \times 12 = 1.200 \text{ refeições}$

3. Quantitativo Global Estimado (06 meses)

- Refeições regulares: 10.800
- Festas mensais: 300
- Eventos quinzenais: 1.200

Total estimado: 12.300 refeições no período de 06 meses

Fundamentação da Aquisição

O quantitativo estimado fundamenta tecnicamente a necessidade de aquisição dos gêneros alimentícios previstos, guardando relação direta com:

- Número de usuários atendidos;
- Frequência de funcionamento da unidade;
- Periodicidade das atividades complementares;
- Volume real de consumo institucional.

A aquisição será realizada de forma parcelada, conforme cronograma de consumo e validade dos produtos, evitando desperdícios e estoque excessivo.

Parte superior do formulário

Parte inferior do formulário

A Aquisição de Materiais de Limpeza e Higiene

Aquisição parcelada de materiais de limpeza e higiene destinados à manutenção diária das condições de salubridade do Centro Dia para Pessoa Idosa Aurora, que realiza atendimento contínuo a 30 (trinta) pessoas idosas, de segunda a sexta-feira, além da circulação média de equipe técnica e visitantes.

A unidade funciona em média 22 dias úteis por mês, com permanência diária dos usuários em período integral, incluindo oferta de refeições, atividades coletivas e uso contínuo de sanitários, cozinha, salas de atendimento e áreas de convivência.

Vinculação ao Número de Atendidos e Periodicidade

Considerando:

- 30 idosos/dia
- Média de 8 a 10 profissionais em atividade
- Uso diário de sanitários adaptados, refeitório, cozinha e salas coletivas
- 22 dias úteis/mês

O dimensionamento do consumo observa o fluxo médio de aproximadamente 38 a 40 pessoas por dia, totalizando cerca de 880 acessos mensais às dependências da unidade.

A limpeza ocorre:

- Diariamente nas áreas internas;
- Mais de uma vez ao dia nos sanitários e cozinha;
- Após cada refeição no refeitório;
- Antes e após eventos coletivos.

Consumo Estimado Médio Mensal (Base Técnica)

Com base na rotina institucional, estima-se, em média:

- Desinfetante: 20 a 30 litros/mês
- Água sanitária: 15 a 25 litros/mês
- Detergente líquido: 10 a 15 litros/mês
- Sabão líquido: 8 a 12 litros/mês
- Álcool 70%: 10 a 20 litros/mês
- Papel higiênico: aproximadamente 250 a 350 rolos/mês
- Papel toalha: 15 a 25 fardos/mês
- Sabonete líquido: 10 a 15 litros/mês

Os materiais de apoio (panos, esponjas, vassouras, rodos, baldes e similares) possuem reposição periódica conforme desgaste, estimada de forma proporcional à intensidade de uso institucional.

Especificação Mínima dos Materiais

Os materiais contemplarão, no mínimo:

- Produtos para higienização de pisos, banheiros, cozinhas e áreas comuns;

- Detergentes, desinfetantes, sabão líquido e álcool 70%;
- Materiais de limpeza e conservação (panos, esponjas, vassouras, rodos, baldes, entre outros);
- Itens de higiene coletiva (papel higiênico, papel toalha, sabonete líquido).

Todos os produtos deverão:

- Atender às normas sanitárias vigentes;
- Possuir registro nos órgãos competentes, quando aplicável;
- Ser adequados ao uso institucional e coletivo;
- Apresentar qualidade compatível com ambiente de atendimento à pessoa idosa.

Fundamentação Administrativa

A aquisição será realizada de forma parcelada, conforme cronograma de consumo e necessidade de reposição, evitando estoque excessivo e desperdícios.

O quantitativo estimado guarda relação direta com:

- Número de usuários atendidos;
- Frequência de funcionamento da unidade;
- Intensidade de uso dos ambientes;
- Necessidade de higienização reforçada em espaço com oferta de alimentação.

O planejamento observa os princípios da economicidade, proporcionalidade e razoabilidade, assegurando utilização adequada e responsável dos recursos públicos.

Aquisição, Armazenamento e Controle dos Itens

1. Aquisição dos Itens

Os gêneros alimentícios, materiais de limpeza e materiais de expediente serão adquiridos de forma mensal e conforme a demanda, visando assegurar o abastecimento contínuo, evitar desperdícios e garantir a regularidade das atividades e serviços ofertados.

2. Armazenamento

Os itens serão armazenados de acordo com suas características específicas, observando rigorosamente as normas sanitárias e de conservação:

- Itens perecíveis acondicionados em freezers e geladeiras adequadas;
- Itens não perecíveis, materiais de limpeza e materiais de expediente armazenados em despensas, almoxarifados e armários apropriados, garantindo higiene, organização e controle.

3. Entrega e Recebimento

As entregas serão realizadas pelos fornecedores mediante emissão de nota fiscal, vinculada à respectiva Ordem de Fornecimento (OF). A conferência quantitativa e qualitativa dos itens ocorrerá no ato do recebimento, com atesto da conformidade pelo responsável designado.

Itens:

Item	Especificação Detalhada	Unidade	Quantidade
001	No mínimo Arroz Tipo 1 – Pacote com 5kg. Grãos longos e polidos, classe beneficiado, embalagem plástica resistente, produto não perecível, próprio para consumo humano.	Pacote 5kg	250

002	No mínimo Feijão Carioca Tipo 1 – Embalagem de 2kg. Grãos selecionados, limpos e secos, tipo 1 conforme classificação do MAPA. Uso culinário em preparações diversas.	Pacote 2kg	100
003	Macarrão Parafuso – Pacote de 500g. no mínimo massa de sêmola de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, formato parafuso, cozimento rápido.	Pacote 500g	60
004	Macarrão Espaguete nº 8 – Pacote de 500g. no mínimo massa alimentícia seca de trigo, tipo espaguete tradicional, cozimento em até 10 minutos.	Pacote 500g	60
005	No mínimo Macarrão para Lasanha Pré-cozido – Embalagem de 200g. Massa de trigo pré-cozida, pronta para montagem de pratos de forno, embalagem com instruções.	Pacote 200g	40
006	No mínimo Macarrão para Sopa nº 8 – Embalagem de 500g. Corte fino especial para sopas e caldos, produzido com farinha de trigo enriquecida.	Pacote 500g	50
007	No mínimo Óleo de Soja Refinado – Garrafa PET 1 litro. Produto vegetal 100% soja, sem colesterol, embalagem com tampa de rosca.	Unidade 1L	200
008	No mínimo Sal Refinado Iodado – Pacote de 1kg. Produto com iodo conforme legislação vigente, granulação fina, para uso alimentar geral.	Pacote 1kg	20
009	No mínimo Extrato de Tomate – Embalagem de 300g. Produto concentrado, sem conservantes, utilizado em molhos e receitas diversas.	Unidade 300g	40
010	Farinha de Mandioca no mínimo Pacote de 1kg. Produto seco, peneirado, tipo grossa ou fina, próprio para preparo de farofas e acompanhamentos.	Pacote 1kg	30
011	Açúcar Cristalizado no mínimo Pacote com 2kg. Produto granulado, branco, ideal para uso culinário em bebidas e preparações doces.	Pacote 2kg	100
012	Café Torrado e Moído no mínimo Embalagem de 1kg. Café 100% arábica ou blend, embalado a vácuo ou atmosfera modificada, torra média.	Pacote 1kg	40
013	Carne Bovina de Primeira No mínimo Cortes selecionados (alcatra, contrafilé, patinho), embalados a vácuo, próprios para grelhados e assados.	Kg	90
014	Carne Bovina de Segunda No mínimo Cortes como acém, músculo e paleta, ideal para cozidos e ensopados, refrigerada e embalada a vácuo.	Kg	90
015	Frango Inteiro Resfriado No mínimo Produto resfriado, abatido sob inspeção,	Kg	100

	acondicionado em embalagem plástica individual.		
016	Filé de Frango No mínimo Cortes limpos, sem pele e ossos, refrigerados e embalados a vácuo, ideal para grelhados e receitas leves.	Kg	45
017	Coxa e Sobrecoxa de Frango No mínimo Peças com pele e osso, embaladas individualmente, resfriadas e com inspeção sanitária.	Kg	60
018	Peito de Frango No mínimo Cortes selecionados sem pele e sem osso, embalados a vácuo, com certificação sanitária.	Kg	130
019	Carne Suína No mínimo Cortes diversos como pernil ou paleta, frescos, embalados a vácuo, próprios para assados ou cozidos.	Kg	100
020	Costelinha Suína No mínimo Cortes com osso, frescos, embalados a vácuo, utilizados para assados, grelhados ou cozidos.	Kg	70
021	Lombo Suíno No mínimo Peça resfriada, sem osso, embalada a vácuo, ideal para assados e preparações especiais.	Kg	60
022	Linguiça Mista No mínimo Produto embutido resfriado, composto por carne bovina e suína, embalada em porções de 1kg.	Kg	120
023	Linguiça de Frango No mínimo Embutido resfriado à base de carne de frango, embalado a vácuo, para consumo imediato ou preparo.	Kg	120
024	No mínimo Linguiça Calabresa – Produto defumado à base de carne suína e bovina, embalagem de 1kg com rotulagem completa.	Kg	30
025	No mínimo Bacon – Produto suculento e defumado, em peça ou cubos, com pele, embalado a vácuo.	Kg	25
026	No mínimo Milho Verde Enlatado – Lata com 170g, grãos selecionados cozidos no vapor, pronto para consumo, conserva sem conservantes artificiais.	Unidade 170g	80
027	No mínimo Azeitona Verde – Embalagem de 500g, sem caroço, conservadas em salmoura, ideal para saladas e molhos.	Unidade 500g	50
028	No mínimo Maionese – Pote de 250g, produto com ovos pasteurizados, pronto para consumo, uso em saladas e sanduíches.	Unidade 250g	50
029	No mínimo Molho de Tomate Tradicional – Sachê ou lata com 240ml, pronto para uso, sem conservantes, corantes ou espessantes artificiais.	Unidade 240ml	70
030	No mínimo Suco de Frutas Integral – Garrafa de 1 litro, sem adição de açúcar, sem conservantes, sabores variados conforme disponibilidade de mercado.	Unidade 1L	50
031	Refrigerante Cola – Garrafa PET 2 litros, bebida gaseificada, com rotulagem nutricional, sabor original.	Unidade 2L	60

032	No mínimo Refrigerante Guaraná – Garrafa PET 2 litros, bebida gaseificada sabor guaraná, com ou sem adição de conservantes.	Unidade 2L	60
033	No mínimo Farinha de Trigo – Pacote com 1kg, tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, ideal para panificação e confeitaria.	Kg	50
034	No mínimo Margarina com Sal – Embalagem de 500g, produto comestível, textura cremosa, própria para uso culinário e pães.	Unidade 500g	40
035	No mínimo Leite Condensado – Lata ou sachê com 395ml, consistência espessa, utilizado em sobremesas e receitas culinárias.	Unidade 395ml	40
036	No mínimo Creme de Leite – Caixa ou lata de 200ml, consistência cremosa, utilizado em receitas doces e salgadas.	Unidade 200ml	70
037	No mínimo Iogurte Saborizado – Garrafa 1 litro, diversos sabores, bebida láctea fermentada, pronto para consumo.	Unidade 1L	20
038	No mínimo Requeijão Cremoso – Copo de 200g, produto lácteo processado, consistência firme e sabor suave, uso em pães e receitas.	Unidade 200g	30
039	No mínimo Biscoito de Leite – Pacote de 400g, tipo seco, doce, com ou sem fermentação, embalado hermeticamente.	Pacote 400g	60
040	No mínimo Biscoito Água e Sal – Pacote de 400g, tipo salgado, crocante, próprio para lanches leves, baixa umidade.	Pacote 400g	50
041	No mínimo Biscoito Tipo Rosquinha – Pacote de 600g, tipo seco, adoçado, formato circular, embalado em pacote plástico.	Pacote 600g	40
042	No mínimo Açoalado em Pó – Embalagem de 400g, produto à base de cacau, instantâneo, enriquecido com vitaminas e minerais.	Unidade 400g	30
043	No mínimo Açafreão em Pó – Embalagem com 100g ou 1kg, pó fino amarelo, utilizado como condimento e corante natural.	Kg	2
044	No mínimo Pimenta Calabresa em Pote – Embalagem de 200g, desidratada e triturada, para uso culinário.	Pote 200g	20
045	No mínimo Pimenta do Reino Moída – Pote de 200g, pó escuro, aroma característico, utilizado como tempero.	Pote 200g	20
046	No mínimo Orégano – Pote com 200g, folhas secas desidratadas, produto aromático, usado em pizzas, molhos e carnes.	Pote 200g	20
047	No mínimo Alho Desidratado – Pote com 200g, em lâminas ou granulado, pronto para uso culinário, sabor marcante.	Pote 200g	20
048	Páprica Picante – Pote com 200g, pó vermelho extraído do pimentão seco e moído, com sabor levemente ardente.	Pote 200g	20
049	No mínimo Alho In Natura – Produto fresco, inteiro ou descascado, utilizado como tempero básico em preparações culinárias.	Kg	40
050	No mínimo Cebola In Natura – Produto fresco, sem brotos, utilizado em cozidos, refogados e saladas.	Kg	100

051	No mínimo Cebola Roxa – Produto fresco, sem brotos, coloração intensa, utilizada em saladas, refogados e molhos.	Kg	100
052	No mínimo Tomate Saladete – Fruto fresco, vermelho, firme, baixo teor de sementes, ideal para saladas e molhos.	Kg	300
053	No mínimo Tomate Comum – Fruto fresco, maduro, para uso em molhos, saladas e cozidos.	Kg	300
054	No mínimo Tomate Cereja – Pequeno, arredondado, de sabor adocicado, utilizado em saladas e decoração de pratos.	Kg	100
055	No mínimo Pimentão Verde – Produto fresco, firme, com polpa espessa, usado em refogados e saladas.	Kg	30
056	No mínimo Pimentão Amarelo – Fruto fresco, de coloração viva, sabor suave, utilizado em receitas variadas.	Kg	30
057	No mínimo Pimentão Vermelho – Produto fresco, de sabor adocicado, utilizado para colorir e dar sabor a pratos.	Kg	30
058	No mínimo Repolho Verde – Hortaliça fresca, folhas sobrepostas, usada crua ou cozida em pratos diversos.	Kg	100
059	No mínimo Repolho Roxo – Similar ao repolho verde, com coloração arroxeadada, ideal para saladas decorativas.	Kg	100
060	No mínimo Cenoura – Raiz fresca, lisa, sem ramificações, rica em betacaroteno, usada crua ou cozida.	Kg	100
061	No mínimo Couve-Flor – Hortaliça de cabeça branca compacta, fresca, sem manchas, utilizada cozida ou gratinada.	Kg	50
062	No mínimo Chuchu – Fruto verde, fresco, de casca lisa, usado em refogados, saladas e ensopados.	Kg	60
063	No mínimo Brócolis – Hortaliça de buquês verdes, textura firme, utilizado cozido, refogado ou no vapor.	Kg	50
064	No mínimo Couve Manteiga – Folhas largas, verde-escuras, frescas, utilizadas refogadas ou cruas em saladas.	Maço	30
065	No mínimo Alface Crespa – Folhas verdes e crespas, frescas, ideal para consumo cru em saladas.	Maço	50
066	No mínimo Alface Lisa – Folhas lisas e macias, frescas, própria para saladas e sanduíches.	Maço	50
067	Cebolinha Verde – Talos frescos, verdes e firmes, utilizada como tempero e finalização de pratos.	Maço	30
068	No mínimo Coentro Verde – Erva fresca, com aroma característico, usada como tempero em receitas típicas.	Maço	30
069	No mínimo Abóbora Kabotiá – Polpa alaranjada, textura firme, usada em sopas, cremes e assados.	Kg	150

070	No mínimo Batata Doce – Raiz com casca rosada, polpa amarelada ou roxa, ideal para assar ou cozinhar.	Kg	50
071	No mínimo Batata Inglesa – Raiz tuberosa fresca, casca lisa, usada em frituras, purês e cozidos.	Kg	250
072	No mínimo Vagem Comum – Legume fresco, coloração verde, sem manchas, utilizado cozido ou refogado.	Kg	70
073	No mínimo Banana Prata – Fruta fresca, casca amarela, polpa firme e sabor adocicado, ideal para consumo in natura.	Kg	100
074	No mínimo Banana Nanica – Fruta de polpa macia e doce, ideal para sobremesas ou consumo direto.	Kg	100
075	No mínimo Melancia Fruta fresca in natura, categoria 1, polpa vermelha, casca verde rajada, sem rachaduras ou cortes, peso variando entre 8 a 12 kg por unidade. Produto vendido por quilo.	Kg	100
076	No mínimo Melão tipo espanhol ou amarelo, categoria 1, casca íntegra, polpa firme, sem rachaduras ou machucados, com teor de doçura elevado (°Brix mínimo 10), peso médio por unidade: 1,5 a 2,5 kg. Produto vendido por quilo. Embalagem: a granel ou em caixas plásticas.	Kg	30
077	No mínimo Manga tipo Palmer ou Tommy Atkin categoria 1, casca lisa e íntegra, coloração vermelho-amarelada, polpa firme e sabor doce. Frutas frescas, sem sinais de deterioração. Peso médio por unidade: 400g a 600g. Produto vendido por quilo. Embalagem: caixa plástica ou papelão.	Kg	30
078	No mínimo Abacaxi tipo pérola ou havaí, categoria 1, frutos maduros, casca firme e bem formada, sem rachaduras ou machucados. Polpa amarelo-clara, doce e succulenta. Peso médio por unidade: 1,2 a 2,0 kg. Embalagem: caixa de papelão ou a granel.	Kg	30
079	No mínimo Pera categoria 1, frutas frescas, polpa succulenta, casca lisa e sem machucados. Tamanho médio entre 160g a 200g por unidade. Produto vendido por quilo. Embalagem: bandeja plástica ou caixa de papelão	Kg	30
080	No mínimo Kiwi categoria 1, fruto oval, casca marrom, polpa verde com sementes pretas, sabor levemente ácido, firme ao toque, sem rachaduras. Produto vendido por quilo. Embalagem: bandejas ou caixas de papelão.	Kg	20

081	No mínimo Mamão Formosa – Fruta fresca, polpa alaranjada, rica em fibras, ideal para consumo natural ou vitaminas.	Kg	280
082	No mínimo Laranja – Fruta cítrica, casca firme, ideal para sucos e consumo in natura.	Kg	100
083	No mínimo Uva Roxa Sem Carço – Fruta fresca, adocicada, em cachos, ideal para sobremesas e consumo direto.	Kg	150
084	No mínimo Uva Verde com Carço – Fruta fresca, levemente ácida, em cachos, usada in natura ou em saladas.	Kg	150
085	No mínimo Maçã – Fruta de polpa firme, doce ou levemente ácida, utilizada em saladas, sucos e sobremesas.	Kg	300
086	No mínimo Mandioca (Aipim) – Raiz fresca, firme, própria para cozimento, fritura ou sopas.	Kg	100
087	No mínimo Pão Francês – Produto de panificação, crocante por fora e macio por dentro, ideal para café da manhã e lanches.	Kg	30
088	No mínimo Pão de Queijo – Produto congelado ou fresco, à base de polvilho e queijo, pronto para assar.	Kg	30
089	No mínimo Enroladinho de Queijo – Massa de salgado enrolada com recheio de queijo, assado ou frito, pronto para consumo.	Kg	30
	No mínimo Salgadinho diversos		30
090	No mínimo Bolos Diversos – Bolos caseiros tipo formigueiro, fubá, cenoura, chocolate, em unidade padrão 500g a 1kg.	Unidade	30
091	No mínimo Muçarela – Queijo de massa filada, curado, embalado a vácuo, próprio para lanches, gratinados e sanduíches.	Kg	30
092	No mínimo Presunto – Produto embutido cozido, fatiado, acondicionado a vácuo, usado em lanches e refeições rápidas.	Kg	30
093	No mínimo Salsicha – Embutido cozido à base de carne bovina ou frango, embalada a vácuo ou em pacote com líquido conservante.	Kg	30
094	No mínimo Ovos – Embalagem com 12 unidades (dúzia), ovos brancos ou vermelhos, classe média ou grande, casca íntegra.	Dúzia	60
095	No mínimo Leite UHT – Caixa de 1 litro, longa vida, integral, com tampinha abre-fácil, para uso geral em receitas e consumo.	Unidade 1L	100
096	Água Sanitária – Galão de 5 litros, solução com hipoclorito de sódio, utilizada para higienização e desinfecção.	Unidade 5L	40
097	No mínimo Desinfetante – Galão de 5 litros, fragrância floral ou lavanda, indicado para limpeza geral e desinfecção de ambientes.	Unidade 5L	60

098	No mínimo Desinfetante – Frasco de 2 litros, pronto para uso, perfumado, ideal para uso doméstico e institucional.	Unidade 2L	80
099	No mínimo Sabão em Pó – Pacote de 5kg, detergente em pó para lavagem de roupas, ação de limpeza profunda e perfume prolongado.	Pacote 5kg	40
100	No mínimo Detergente Líquido – Frasco de 500ml, produto neutro, ideal para lavar louças e utensílios, com ação desengordurante.	Unidade 500ml	40
101	No mínimo Sabão Líquido – Galão de 5 litros, produto concentrado, indicado para limpeza de pisos, superfícies e utensílios.	Unidade 5L	60
102	No mínimo Papel Higiênico – Pacote com 12 rolos de 60 metros cada, folha simples ou dupla, embalagem plástica resistente.	Pacote 12x60m	30
103	No mínimo Papel Toalha – Pacote com folhas de 20x22cm, alto poder de absorção, próprio para secagem de mãos e superfícies.	Pacote	80
104	No mínimo Esponja de Aço – Embalagem com 4 unidades, utilizada para limpeza pesada de panelas e superfícies engorduradas.	Pacote	50
105	No mínimo Sabonete Líquido – Frasco de 1 litro, aroma suave, fórmula hidratante, uso em lavatórios institucionais.	Unidade 1L	20
106	No mínimo Limpa Alumínio – Produto líquido, frasco de uso doméstico, indicado para limpeza de panelas e superfícies de alumínio.	Unidade	20
107	No mínimo Limpador Multiuso – Frasco de uso geral, fórmula desengordurante, utilizado em diversas superfícies laváveis.	Unidade	30
108	No mínimo Limpa Vidros – Frasco com borrifador, fórmula especial para superfícies de vidro, não deixa manchas nem resíduos.	Unidade	20
109	No mínimo Pano para Limpeza – Pano multiuso de algodão ou fibra mista, resistente, para uso geral em superfícies e móveis.	Unidade	20
110	No mínimo Desengordurante – Produto de uso doméstico ou institucional, ação concentrada para limpeza pesada.	Unidade	20
111	No mínimo Álcool Gel – Frasco de 500ml, 70%, ideal para higienização das mãos em ambientes institucionais.	Unidade 500ml	20
112	No mínimo Álcool Líquido – Frasco de 1 litro, 70%, indicado para desinfecção de superfícies em geral.	Unidade 1L	40
113	Lustra Móveis – Embalagem de 200ml, com silicone, fragrância suave, ideal para móveis de madeira.	Unidade 200ml	10
114	No mínimo Aromatizador de Ambientes – Frasco de 492ml, com válvula spray, fragrância duradoura para ambientes internos.	Unidade 492ml	20
115	No mínimo Luvas de Borracha – Embalagem com 1 par, tamanho único ou variado, reforçadas, para limpeza pesada ou manipulação de produtos.	Pacote	20
116	No mínimo Flanela para Limpeza – Pano macio de algodão, tamanho médio, ideal para	Unidade	30

	polimento e limpeza de superfícies delicadas.		
117	No mínimo Lixeira com Pedal – Capacidade entre 10 a 20L, em plástico resistente, tampa com acionamento por pedal, ideal para banheiros.	Unidade	10
118	No mínimo Lixeira – Balde de plástico com tampa, sem pedal, ideal para áreas comuns e cozinha.	Unidade	10
119	No mínimo Saco de Lixo 30 Litros – Embalagem com 100 unidades, plástico resistente, ideal para pequenas lixeiras.	Pacote	100
120	No mínimo Saco de Lixo 50 Litros – Embalagem com 100 unidades, ideal para lixeiras médias de áreas internas.	Pacote	100
121	No mínimo Saco de Lixo 100 Litros – Embalagem com 100 unidades, espessura reforçada, indicado para resíduos maiores.	Pacote	100
122	No mínimo Saco de Lixo 200 Litros – Embalagem com 50 unidades, para uso em lixeiras grandes e áreas de descarte geral.	Pacote	50
123	No mínimo Copo Descartável 50ml – Pacote com 100 unidades, indicado para uso em distribuição de medicamentos e pequenas doses de líquidos.	Pacote	100
124	No mínimo Copo Descartável 150ml – Pacote com 100 unidades, usado para café e bebidas quentes ou frias.	Pacote	100
125	No mínimo Copo Descartável 200ml – Caixa com 2.500 unidades, utilizado para água, sucos e refrigerantes em eventos.	Caixa	100
126	No mínimo Vassoura de Palha – Cabo de madeira, base com palha natural, ideal para varrição em áreas externas.	Unidade	10
127	No mínimo Vassoura de Pelo – Cabo de madeira, base com cerdas sintéticas, utilizada em pisos internos lisos.	Unidade	10
128	No mínimo Rodo – Cabo de madeira ou alumínio, base plástica de 40cm, para retirada de água e limpeza de pisos.	Unidade	25
129	No mínimo Inseticida Aerossol – Frasco de 450ml, com válvula spray, ação contra insetos voadores e rasteiros.	Unidade 450ml	40
130	No mínimo Milho para Pipoca – Pacote de 400g, grãos secos, inteiros, prontos para preparo doméstico ou institucional.	Pacote 400g	20
131	No mínimo Milho para Canjica – Pacote de 400g, grãos selecionados, secos, próprios para preparo de pratos típicos.	Pacote 400g	20
132	No mínimo Fermento Químico em Pó – Embalagem de 100g, pó branco fino, utilizado em massas para bolos e pães.	Unidade 100g	20
133	No mínimo Fermento Biológico Seco – Sachê de 10g, granulado fino, utilizado para panificação e massas fermentadas.	Unidade 10g	30
134	No mínimo Aparelho elétrico anti mosquito e refil	Unidade	16

4.3 - METAS A SEREM ATINGIDAS E ATIVIDADES A SEREM EXECUTADAS:

4.3.1 – Metas

Meta 1 – Garantir atendimento continuado e qualificado às pessoas idosas atendidas pelo Centro Dia

Indicador: Percentual de idosos atendidos regularmente nas atividades do Centro Dia.

Meta: Atender, **no mínimo, 30 (trinta) pessoas idosas**, com frequência média mensal mínima de **75%** de participação ao longo do período de vigência.

Meta 2 – Promover a autonomia funcional e o bem-estar físico das pessoas idosas

Indicador: Quantidade de atividades físicas e funcionais realizadas mensalmente.

Meta: Realizar, **no mínimo, 12 (doze) atividades mensais** de exercícios físicos adaptados, ao longo dos **12 (doze) meses** de execução.

Meta 3 – Fortalecer o convívio social, a cognição e a expressão cultural das pessoas idosas

Indicador: Número de oficinas socioeducativas realizadas.

Meta: Executar, **no mínimo, 8 (oito) oficinas mensais**, incluindo artesanato e mídias sociais, durante todo o período de execução do Termo de Fomento.

Meta 4 – Promover ações educativas e preventivas em saúde bucal

Indicador: Número de palestras e orientações realizadas e número de idosos participantes.

Meta: Realizar, **no mínimo, 2 (duas) ações mensais** de orientação em saúde bucal, alcançando **100% dos idosos atendidos** pelo Centro Dia.

Meta 5 – Assegurar alimentação adequada e segura aos usuários do serviço

Indicador: Quantidade de refeições preparadas e ofertadas conforme cronograma do Centro Dia.

Meta: Ofertar **100% das refeições previstas no plano de funcionamento**, observando padrões mínimos de qualidade nutricional e sanitária durante todo o período de execução.

Meta 6 – Garantir a gestão eficiente, o acompanhamento e a regularidade administrativa do serviço

Indicador: Entrega de relatórios técnicos e administrativos dentro do prazo.

Meta: Elaborar e apresentar **12 (doze) relatórios mensais** de execução física e administrativa, garantindo **100% de conformidade** com o plano de trabalho.

4.3.2 – Atividades Vinculadas às Metas

Atividades vinculadas à Meta 1:

- Acolhimento diário das pessoas idosas no Centro Dia;
- Organização da rotina de atendimento e acompanhamento dos usuários;
- Apoio nas atividades de vida diária, conforme necessidade individual.

Atividades vinculadas à Meta 2:

- Planejamento e execução de atividades físicas adaptadas;
- Realização de exercícios funcionais, alongamentos e práticas corporais;
- Monitoramento da participação e evolução funcional dos idosos.

Atividades vinculadas à Meta 3:

- Realização de oficinas de artesanato com foco em coordenação motora e criatividade;
- Execução de oficinas de musicalização, canto e expressão sonora;
- Estímulo à socialização e ao fortalecimento de vínculos entre os participantes.

Atividades vinculadas à Meta 4:

- Realização de palestras educativas sobre higiene da boca e cuidados com próteses;
- Orientações práticas individuais e coletivas sobre saúde bucal;
- Acompanhamento orientado das práticas de higiene bucal.

Atividades vinculadas à Meta 5:

- Planejamento e preparo diário das refeições;
- Adoção de boas práticas de manipulação de alimentos;
- Organização e higienização da cozinha institucional.

Atividades vinculadas à Meta 6:

- Coordenação da equipe técnica e de prestadores de serviço;
- Acompanhamento da execução do plano de trabalho;
- Elaboração de relatórios mensais físicos e financeiros;
- Organização documental para fins de monitoramento e prestação de contas.

Parte superior do formulário

Parte inferior do formulário

4.4 - JUSTIFICATIVA:

O projeto visa atender às necessidades da população idosa do município de Piranhas, Goiás, que enfrenta desafios significativos relacionados à solidão, à falta de atividades sociais e culturais e à vulnerabilidade social. Portanto, a Associação de Direitos Humanitários Aurora – Instituto Aurora, busca promover o bem-estar e a inclusão social desse grupo, alinhando-se aos princípios de responsabilidade social e cidadania.

As partes envolvidas compartilham o interesse comum de construir uma comunidade mais inclusiva e solidária, onde as pessoas idosas possam participar ativamente da vida social.

A proposta apresentada visa resolver o problema da exclusão social e da falta de oportunidades para pessoas idosas em Piranhas, Goiás. Estudos mostram que muitos se sentem isolados e desamparados, o que pode levar a problemas de saúde mental e física. As atividades propostas, como oficinas educativas, eventos culturais e grupos de apoio, têm como objetivo promover a interação social, desenvolver habilidades e oferecer suporte emocional e alimentar. Assim, a proposta está diretamente relacionada ao fortalecimento dos vínculos sociais e à promoção da autonomia das pessoas idosas usuárias.

Os resultados esperados incluem:

Impacto Social: Aumento na qualidade de vida dos participantes, com redução da solidão e promoção do bem-estar emocional. Espera-se também uma maior participação dos idosos nas decisões comunitárias.

Impacto Econômico: A capacitação oferecida pode resultar em oportunidades de geração de renda para alguns participantes, contribuindo para sua autonomia financeira.

Impacto Estrutural: Fortalecimento das redes de apoio locais e parcerias com outras instituições que beneficiarão não apenas os idosos usuários envolvidos no projeto, mas toda a comunidade.

A Associação de Direitos Humanitários Aurora – Instituto Aurora, possui experiência consolidada na implementação de projetos sociais voltados para o público idoso. Nossa equipe é composta por profissionais capacitados nas áreas de assistência social, saúde e atividades culturais. Além disso, temos um histórico positivo na gestão de recursos públicos e privados, garantindo transparência e eficiência na execução das atividades propostas. A capacidade técnica da equipe é complementada por parcerias estratégicas com profissionais especializados que contribuirão para o sucesso do projeto.

O projeto tem como objetivo promover ações que garantam o direito à convivência familiar e comunitária das pessoas idosas no município de Piranhas, Goiás, resultando na melhoria da saúde mental dos usuários por meio da interação social, desenvolvimento de habilidades que favoreçam a autonomia, criação de um ambiente acolhedor onde as Pessoas Idosas se sintam valorizados e respeitadas.

Essas transformações justificam o repasse dos recursos ao beneficiário, pois visam promover mudanças significativas e contribuindo para uma sociedade mais justa e inclusiva.

4.4.1 - Caracterização Dos Interesses Recíprocos

A parceria entre o Estado de Goiás e a Associação de Direitos Humanitários Aurora – Instituto Aurora atende de forma direta e objetiva ao interesse público, na medida em que viabiliza a contratação de prestadores de serviços especializados destinados ao fortalecimento e à qualificação das ações sociais desenvolvidas pela organização da sociedade civil. Tal cooperação amplia a capacidade operacional e a atuação territorial da entidade, assegurando a oferta contínua, organizada e eficiente de serviços socioassistenciais.

Por meio dessa parceria, são potencializadas as políticas públicas estaduais voltadas à inclusão social, à proteção social básica e ao atendimento integral da pessoa idosa, especialmente no âmbito do Centro Dia para Idoso Aurora. A atuação conjunta permite a ampliação do acesso a serviços essenciais, a promoção da autonomia, da convivência comunitária e do envelhecimento ativo, além de contribuir para a redução de situações de vulnerabilidade social.

Dessa forma, a parceria se configura como instrumento estratégico de interesse público, ao promover a complementaridade entre o Estado e a sociedade civil organizada, garantindo maior efetividade, alcance social e impacto positivo das políticas públicas direcionadas à população idosa.

4.4.2 - Relação entre a Proposta Apresentada e os Objetivos a Serem Alcançados

A execução do objeto, por meio da contratação de prestadores de serviços, contribuirá de forma direta e efetiva para o alcance dos objetivos pretendidos pelo projeto. A disponibilização de profissionais qualificados garantirá a execução adequada, contínua e eficiente das atividades previstas, assegurando a qualidade técnica dos serviços ofertados no âmbito do Centro Dia para Idoso Aurora.

A atuação dos prestadores permitirá a operacionalização das ações planejadas, incluindo o atendimento direto à pessoa idosa, o desenvolvimento de atividades socioassistenciais, educativas e de convivência, bem como o suporte técnico necessário ao funcionamento regular do serviço. Tal estrutura viabiliza a ampliação do atendimento, a otimização dos recursos disponíveis e o fortalecimento da capacidade institucional da entidade.

Dessa forma, a execução do objeto contribuirá objetivamente para o cumprimento das finalidades institucionais da entidade, para a promoção da proteção social da pessoa idosa e para a ampliação do impacto social das ações desenvolvidas, em consonância com as diretrizes das políticas públicas estaduais.

4.4.3 - Indicação do Público-Alvo

Os beneficiários diretos da ação são as pessoas idosas atendidas pelo Centro Dia para Idoso Aurora, vinculadas aos serviços socioassistenciais ofertados pela entidade proponente. O público atendido é composto por pessoas idosas em situação de vulnerabilidade social, com necessidade de acompanhamento, fortalecimento de vínculos familiares e comunitários, estímulo à autonomia e promoção do envelhecimento ativo. Estima-se o atendimento direto de aproximadamente 30 pessoas idosas ao longo da execução da ação.

Como beneficiários indiretos, destacam-se os familiares e cuidadores das pessoas idosas atendidas, que se beneficiam do suporte oferecido pela entidade, da redução da sobrecarga de cuidados e da melhoria da qualidade de vida do núcleo familiar. Também são considerados beneficiários indiretos a comunidade local e a rede socioassistencial do território, que passam a contar com serviços mais estruturados e qualificados. Estima-se que, considerando familiares e demais envolvidos, o impacto indireto alcance aproximadamente 150 pessoas.

Dessa forma, a ação promove benefícios sociais amplos, alcançando tanto o público atendido diretamente quanto seu entorno familiar e comunitário, em consonância com os objetivos institucionais da entidade e com as políticas públicas voltadas à pessoa idosa.

4.4.4 - Indicação do Problema a Ser Solucionado

A entidade enfrenta limitações operacionais e técnicas decorrentes da insuficiência de recursos para a contratação de prestadores de serviços especializados, o que impacta diretamente a capacidade de

execução contínua e qualificada das ações socioassistenciais. Tal limitação compromete a ampliação do atendimento e a manutenção de serviços essenciais destinados à pessoa idosa em situação de vulnerabilidade social.

No contexto do Centro Dia para Idoso Aurora, a ausência de recursos suficientes para compor e manter uma equipe técnica adequada dificulta a oferta regular de atividades de convivência, acompanhamento social, promoção da autonomia e fortalecimento de vínculos familiares e comunitários. Essa realidade contribui para a redução do alcance das políticas públicas voltadas à proteção social da pessoa idosa e pode agravar situações de isolamento, fragilidade social e dependência.

Dessa forma, o problema público identificado consiste na necessidade de fortalecimento da capacidade institucional da entidade para assegurar a efetividade, a continuidade e a qualidade dos serviços socioassistenciais ofertados à população idosa, em consonância com as diretrizes das políticas públicas estaduais.

4.4.5 - Resultados Esperados

A execução da ação proporcionará benefícios sociais relevantes e impactos positivos duradouros para o público atendido e para a rede socioassistencial do território. A contratação de prestadores de serviços qualificados possibilitará a ampliação e a qualificação do atendimento ofertado pelo Centro Dia para Idoso Aurora, assegurando maior regularidade, eficiência e qualidade técnica das atividades desenvolvidas.

Entre os principais benefícios esperados destacam-se a melhoria da qualidade de vida das pessoas idosas atendidas, o fortalecimento da autonomia, da convivência social e dos vínculos familiares e comunitários, bem como a prevenção de situações de isolamento social, negligência e agravamento de vulnerabilidades. As ações também contribuirão para a promoção do envelhecimento ativo, saudável e digno.

Como impactos positivos indiretos, espera-se a redução da sobrecarga dos familiares e cuidadores, o fortalecimento da rede de proteção social local e o aprimoramento da articulação entre a sociedade civil e o Poder Público. Ademais, a iniciativa contribuirá para a efetividade das políticas públicas estaduais voltadas à pessoa idosa, ampliando o alcance social das ações, promovendo inclusão social e gerando impactos positivos no território atendido.

4.4.6 - Capacidade Técnica e Gerencial do Proponente

A entidade proponente possui comprovada capacidade técnica, administrativa e operacional para executar o objeto da parceria, respaldada por sua experiência prévia na implementação de ações socioassistenciais voltadas à pessoa idosa e à promoção da inclusão social. Ao longo de sua atuação institucional, a entidade vem desenvolvendo projetos e serviços de atendimento comunitário, com destaque para a gestão e execução das atividades do Centro Dia para Idoso Aurora, em consonância com as diretrizes da política de assistência social.

No aspecto organizacional, a entidade conta com estrutura administrativa formalizada, incluindo diretoria constituída, equipe de apoio administrativo e sistemas de controle e gestão que asseguram o acompanhamento técnico e financeiro das ações executadas. Possui ainda experiência na celebração e execução de parcerias com o Poder Público e outras instituições, observando as normas legais, contábeis e de prestação de contas aplicáveis.

Quanto aos recursos humanos, a entidade dispõe de equipe técnica e profissionais capacitados, bem como de prestadores de serviços especializados, aptos a desenvolver as atividades previstas no objeto da parceria. A atuação integrada entre coordenação, equipe técnica e profissionais contratados garante a execução eficiente, transparente e alinhada aos objetivos institucionais, assegurando a qualidade dos serviços ofertados e o adequado cumprimento das metas pactuadas.

4.5 - DESCRIÇÃO DA REALIDADE DA ENTIDADE:

4.5 1 - Histórico da Organização da Sociedade Civil (OSC): A **Associação de Direitos Humanitários Aurora**, cuja denominação estatutária reconhece-se como **Instituto Aurora**, é uma pessoa jurídica de direito privado, sem fins lucrativos ou econômicos, de natureza beneficente, devidamente inscrita no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ nº 09.081.323/0001-21, com atuação exclusiva no âmbito da **Política de Assistência Social**.

A entidade desenvolve suas ações por meio do **Serviço de Proteção Social Especial de Média Complexidade**, na modalidade **Centro Dia para Pessoas Idosas com algum grau de dependência**, conforme previsto na **Tipificação Nacional de Serviços Socioassistenciais (Resolução CNAS nº 109, de 11 de novembro de 2009)**.

O Instituto Aurora foi fundado em **29 de janeiro de 2024**, tendo iniciado suas atividades com sede na cidade de **Senador Canedo/GO**. Posteriormente, conforme alterações estatutárias aprovadas em **1º de abril de 2024**, a entidade consolidou a instalação de sua sede administrativa e foro no **Município de Piranhas/GO**, passando a ter atuação prioritária neste território, nos termos do artigo 1º, incisos I e II, de seu Estatuto Social, assim estabelecidos:

“I – A sede e a administração, bem como o foro, localizam-se no Município e Comarca de Piranhas, Estado de Goiás, situado na Rua Odilon Antônio Pereira, s/n, Setor Santa Luzia, Piranhas/GO, CEP 76.230-000;

II – A atuação da entidade filantrópica será preferencialmente no âmbito do Município de Piranhas/GO.”

A finalidade institucional do Instituto Aurora é **ofertar serviços gratuitos, continuados e de qualidade às pessoas idosas**, prioritariamente aquelas em situação de vulnerabilidade social, baixa renda e beneficiárias de programas governamentais, sem qualquer distinção de nacionalidade, gênero, raça, crença ou religião.

A missão da entidade é **promover a proteção social, a inclusão, a autonomia e a melhoria da qualidade de vida da população idosa do Município de Piranhas/GO**, por meio da execução do **Projeto Centro Dia para Idoso Aurora**. O projeto está alinhado aos princípios e diretrizes da **Constituição Federal**, do **Estatuto da Pessoa Idosa**, bem como às normativas emanadas pelos Conselhos Nacional, Estadual e Municipal de Assistência Social e da Pessoa Idosa.

O serviço ofertado busca garantir o **envelhecimento ativo, digno e protegido**, atuando na perspectiva da **proteção especial de média complexidade**, com acompanhamento sistemático das pessoas idosas e articulação permanente com os órgãos de controle e fiscalização, tais como o **Conselho Municipal de Assistência Social (CMAS)**, o **Conselho Municipal da Pessoa Idosa (CMPI)** e o **Ministério Público do Estado de Goiás**.

Atualmente, o Centro Dia para Idoso Aurora atende **30 (trinta) pessoas idosas**, denominadas usuários do serviço, com funcionamento regular de **segunda a sexta-feira, das 08h00 às 17h00**, em imóvel devidamente adaptado para acessibilidade, segurança e desenvolvimento das atividades previstas. São ofertadas ações voltadas à promoção das atividades da vida diária, oficinas socioeducativas, artesanato, musicalização, atividades físicas, momentos de convivência e acompanhamento assistencial de caráter preventivo e paliativo.

Estrutura de Recursos Humanos

O quadro de recursos humanos do Instituto Aurora está estruturado em conformidade com a **Norma Operacional Básica de Recursos Humanos do Sistema Único de Assistência Social – NOB-RH/SUAS**, garantindo atendimento qualificado e interdisciplinar, composto pelos seguintes profissionais:

- **01 Assistente Social (30h semanais):** responsável pelo acolhimento dos usuários e familiares, elaboração e acompanhamento do plano de ação, escuta qualificada, supervisão técnica, articulação com a rede socioassistencial e o Sistema de Garantia de Direitos, elaboração de relatórios e encaminhamentos.

- **01 Educador Físico (20h semanais):** desenvolvimento de atividades físicas adaptadas à capacidade funcional dos idosos, como ginástica funcional, caminhadas, alongamentos, relaxamento e atividades terapêuticas.
- **03 Oficineiros/Educadores (20h semanais cada):** condução de oficinas socioeducativas de curta duração, como artesanato, memória, artes plásticas e atividades culturais.
- **01 Gestor Executivo (40h semanais):** planejamento, coordenação, gestão estratégica, tomada de decisões e representação institucional.
- **01 Assistente Administrativo (40h semanais):** execução de atividades administrativas, financeiras, de recursos humanos, atendimento ao público e elaboração de relatórios.
- **02 Cuidadores de Idosos (40h semanais cada):** acolhimento, apoio às atividades diárias e acompanhamento direto dos usuários.
- **01 Auxiliar de Serviços Gerais (30h semanais):** limpeza, organização e apoio à cozinha.
- **01 Cozinheira (30h semanais):** preparo e manipulação de alimentos.
- **01 Nutricionista (20h semanais):** planejamento de cardápios, avaliação nutricional, monitoramento da segurança alimentar e prevenção de distúrbios nutricionais.
- **01 Fisioterapeuta (30h semanais):** desenvolvimento de atividades fisioterapêuticas voltadas à reabilitação, prevenção de quedas, fortalecimento muscular e mobilidade, com uso de Pilates solo e equipamentos adaptados.
- **01 Psicólogo (20h semanais):** acompanhamento psicossocial, planejamento e desenvolvimento de atividades voltadas à saúde emocional, cognitiva e relacional dos idosos.

Impacto Social

O impacto social do Centro Dia para Idoso Aurora é significativo no território, uma vez que o serviço promove:

- **Socialização e convivência comunitária**, combatendo o isolamento social e a solidão;
- **Atividades recreativas, educativas e terapêuticas**, contribuindo para a saúde física, mental e emocional dos usuários;
- **Apoio às famílias e cuidadores**, reduzindo a sobrecarga familiar e proporcionando maior segurança e bem-estar.

Projetos Desenvolvidos pela Entidade

Projeto “Pilates e Atividades Recreativas”

- **Objetivo:** promover saúde e bem-estar por meio de atividades físicas.
- **Resultados alcançados:** aumento de 40% na participação dos idosos; melhora da mobilidade e socialização.
- **Período:** janeiro a dezembro de 2025.
- **Fonte financiadora:** Fundo Social Sicedi.
- **Valor investido:** R\$ 21.000,00.

Projeto “Saúde Emocional”

- **Objetivo:** promoção da saúde física e mental.
- **Parceria:** Secretaria Municipal de Saúde (UBS).
- **Período:** janeiro a dezembro de 2025.
- **Resultados esperados:** melhora da saúde geral e acompanhamento psicológico regular.

Projeto Cultural “Resgatando Raízes Culturais”

- **Objetivo:** valorização da cultura local e integração social.
- **Atividades:** dança de forró quinzenal.
- **Parcerias:** CRAS – Serviço de Convivência.
- **Período:** agosto de 2024 a dezembro de 2025.
- **Valor investido:** R\$ 15.000,00.
- **Fonte financiadora:** doações de pessoas físicas e jurídicas.

Sustentabilidade e Gratuidade

A sustentabilidade financeira da entidade é assegurada por meio da combinação de **doações espontâneas**, parcerias institucionais e **subvenções públicas municipais, estaduais e federais**, com gestão responsável e transparente dos recursos. A prestação regular de contas e a divulgação de relatórios reforçam a confiança da comunidade e dos financiadores.

Ressalta-se que **todos os serviços ofertados pelo Instituto Aurora são 100% gratuitos**, garantindo o acesso universal e igualitário da população idosa aos direitos socioassistenciais.

4.5.2 - Atuação na Assistência Social:

A Associação de Direitos Humanitários Aurora – Instituto Aurora possui atuação contínua e estruturada na área da assistência social, com execução de projetos e programas voltados à proteção social da pessoa idosa, devidamente registrados no Cadastro Nacional de Entidades de Assistência Social – CNEAS, em consonância com a Tipificação Nacional de Serviços Socioassistenciais.

As ações desenvolvidas demonstram a experiência prévia da entidade, sua capacidade técnica e a articulação permanente com a rede socioassistencial e intersetorial, conforme descrito a seguir:

Projeto de Musicalização para Pessoas Idosas

- **Objetivo:** Promover o estímulo cognitivo, emocional e social das pessoas idosas por meio de atividades de musicalização, canto, ritmos e vivências sonoras, contribuindo para o fortalecimento da memória, da coordenação motora e da convivência comunitária.
- **Resultados Alcançados:** Ampliação da participação dos usuários nas atividades coletivas, fortalecimento dos vínculos sociais, melhora do bem-estar emocional e estímulo às capacidades cognitivas.
- **Período de Execução:** Projeto de execução continuada no âmbito do Centro Dia para Idoso Aurora.
- **Parcerias Estabelecidas:** Oficineiros, educadores sociais e apoio da rede socioassistencial local.

Projeto de Saúde Bucal para Pessoas Idosas

- **Objetivo:** Promover a prevenção, a orientação e o cuidado com a saúde bucal das pessoas idosas atendidas, contribuindo para a melhoria da saúde geral, da autoestima e da qualidade de vida.
- **Resultados Alcançados:** Orientação sistemática sobre higiene bucal, prevenção de doenças, encaminhamentos para atendimento odontológico na rede pública e conscientização dos usuários quanto à importância do cuidado contínuo.
- **Período de Execução:** Projeto de caráter permanente, com ações periódicas ao longo do ano.
- **Parcerias Estabelecidas:** Secretaria Municipal de Saúde, Unidade Básica de Saúde (UBS) e profissionais da área odontológica da rede pública.

Projeto de Dança e Atividades Culturais para Pessoas Idosas

- **Objetivo:** Incentivar a prática da dança como instrumento de promoção da saúde física, emocional e social, além de valorizar a cultura local e fortalecer a identidade sociocultural das pessoas idosas.

- Resultados Alcançados: Melhoria da mobilidade, do equilíbrio e da coordenação motora, aumento da interação social, fortalecimento da autoestima e redução do isolamento social.
- Período de Execução: Projeto de execução contínua, com encontros regulares.
- Parcerias Estabelecidas: Centro de Referência de Assistência Social (CRAS), por meio do Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos, além de educadores e oficinairos culturais.

4.5.3 - Parcerias e Fontes de Recursos:

A Associação de Direitos Humanitários Aurora – Instituto Aurora mantém parcerias institucionais com o Poder Público e com a iniciativa privada, integrando a rede socioassistencial local e garantindo a execução qualificada de suas ações voltadas à pessoa idosa.

A origem dos recursos financeiros da entidade é predominantemente composta por doações de pessoas físicas e pessoas jurídicas, incluindo empresas tributadas pelo regime de lucro real, além de recursos oriundos de parcerias formalizadas por meio de Termos de Fomento com o Poder Público. Essas fontes possibilitam a captação regular de recursos financeiros destinados à manutenção e ao fortalecimento dos serviços socioassistenciais.

Os recursos captados são aplicados de forma planejada e responsável no custeio das atividades do Centro Dia para Idoso Aurora, incluindo despesas com recursos humanos, alimentação, materiais de consumo, serviços essenciais e execução das ações previstas no plano de trabalho.

A diversificação das fontes de financiamento demonstra a sustentabilidade da OSC e sua capacidade de gestão eficiente e transparente dos recursos, assegurando a continuidade dos serviços gratuitos ofertados à população idosa.

5 – CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO			
Etapa	Descrição	Início Previsto	Término Previsto
1ª	Assinatura do Termo de Fomento, Publicação no Diário Oficial e Repasse do Recurso	Após a aprovação da análise técnica	Após a formalização do Termo de Fomento
2ª	Contratação dos Prestadores de Serviços 01/03/2026 ate 01/03/2027	Após a publicação do Extrato do Termo de Fomento no Diário Oficial do Estado 01/03/2026	Até 3 (três) meses após a publicação no Diário Oficial do Estado
3ª	Execução do Objeto 01/03/2026 a 01/0/2026	Após a contratação dos fornecedores	Até 8 (oito) meses após a ordem de execução
4ª	Compilação e apresentação da prestação de contas	Após a finalização da execução do objeto	Antes do término da vigência do Termo de Fomento

6 – DEMONSTRATIVO DA APLICAÇÃO DOS RECURSOS FINANCEIROS	
NATUREZA DA DESPESA	VALOR
Material de Consumo	R\$ 79.998,00
Serviços de Terceiros – Pessoa Física	R\$ 126.922,00
Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica	R\$73.080,00
TOTAL	R\$ 280.000,00

7 – C					
7.1 – MATERIAL DE CONSUMO					
Item	Especificação	Unid.	Qtde.	Valor Unitário	Valor Total
1	Arroz tipo 1 – 5 kg	pct	250	26.00	6.500,00
2	Feijão carioca tipo 1 – 2 kg	pct	100	8,30	830,00
3	Macarrão parafuso – 500 g	pct	60	3,90	234,00
4	Macarrão espaguete nº 8 – 500 g	pct	60	3.90	234,00
5	Macarrão para lasanha pré-cozido – 200 g	pct	40	4.60	184,00
6	Macarrão para sopa nº 8 – 500 g	pct	40	3.90	156,00
7	Óleo de soja – 1 litro	und	200	7.50	1.500,00
8	Sal refinado – 1 kg	pct	20	2.50	50,00
9	Extrato de tomate – 300 g	und	40	8.00	320,00
10	Farinha de mandioca – 1 kg	pct	30	6.50	195,00
11	Açúcar 0000 – 2 kg	pct	100	8.10	810,00
12	Café moído – 1 kg	pct	40	78.00	3.120,00
13	Carne bovina 1ª	kg	90	45.00	4.050,00
14	Carne bovina 2ª	kg	90	33.00	2.970,00
15	Frango inteiro	kg	100	12.60	1.260,00
16	Filé de frango	kg	45	24.00	1.080,00
17	Coxa e sobrecoxa de frango	kg	60	16.00	960,00
18	Peito de frango	kg	130	22.00	2.860,00
19	Carne suína	kg	100	29.00	2.900,00
20	Costelinha suína	kg	70	22.00	1.540,00
21	Lombo suíno	kg	60	25.00	1.500,00
22	Linguiça mista	kg	120	18.00	2.160,00
23	Linguiça de frango	kg	120	17.00	2.040,00
24	Linguiça calabresa	kg	30	23.00	690,00
25	Bacon	kg	25	24.00	600,00
26	Milho verde enlatado – 170 g	und	80	3.90	312,00
27	Azeitona – 500 g	und	50	9,00	450,00
28	Maionese – 250 g	und	34	4.50	153,00

29	Molho de tomate – 240 ml	und	70	3.50	245,00
30	Suco integral – 1 litro	und	50	12.00	600,00
31	Refrigerante cola – 2 litros	und	60	11.00	660,00
32	Refrigerante guaraná – 2 litros	und	60	10.00	600,00
33	Farinha de trigo – 1 kg	kg	50	5.00	250,00
34	Margarina com sal – 500 g	und	40	9.50	380,00
35	Leite condensado – 395 g	und	40	7.00	280,00
36	Creme de leite – 200 g	und	70	4.00	280,00
37	Iogurte saborizado – 1 litro	und	20	8.00	160,00
38	Requeijão cremoso	und	30	8.30	249,00
39	Biscoito de leite – 400 g	pct	60	4.50	270,00
40	Biscoito água e sal – 400 g	pct	50	5.00	250,00
41	Biscoito tipo rosquinha – 600 g	pct	40	7.60	304,00
42	Achocolatado em pó – 400 g	und	30	6.30	189,00
43	Açafrão em pó	kg	2	36.01	72,02
44	Pimenta calabresa – 200 g	und	20	5.70	114,00
45	Pimenta-do-reino moída – 200 g	und	20	6.40	128,00
46	Orégano – 200 g	und	20	5.00	100,00
47	Alho desidratado – 200 g	und	20	5.70	114,00
48	Páprica picante – 200 g	und	20	6,50	130,00
49	Alho in natura	kg	10	38,00	380,00
50	Cebola branca	kg	100	6,00	600,00
51	Cebola roxa	kg	100	5,00	500,00
52	Tomate saladete	kg	100	6,00	600,00
53	Tomate comum	kg	100	6,00	600,00
54	Tomate cereja	kg	100	7.14	714,00
55	Pimentão verde	kg	30	5.71	171.30
56	Pimentão amarelo	kg	30	6.43	192.90
57	Pimentão vermelho	kg	30	6.43	192.90
58	Repolho	kg	100	2.86	286,00
59	Repolho roxo	kg	100	3.57	357,00
60	Cenoura	kg	100	3.21	321,00
61	Couve-flor	kg	50	5,00	250,00
62	Chuchu	kg	40	4,50	180,00
63	Brócolis	kg	50	5,00	250,00
64	Couve	pct	30	2.86	85.80
65	Alface crespa	pct	50	4.86	243,00
66	Alface lisa	pct	50	3.86	193,00
67	Cebolinha verde	pct	30	4.86	145,80

68	Coentro verde	pct	30	4.86	145,80
69	Abóbora cabotiá	kg	150	2.86	429.00
70	Batata-doce	kg	50	4,20	210,00
71	Batata inglesa	kg	150	4,20	630,00
72	Vagem	kg	70	5.00	350.00
73	Banana prata	kg	100	6,00	600,00
74	Banana nanica	kg	100	6,00	600,00
75	Melancia	kg	100	2,50	250.00
76	Melão	kg	30	2.86	85.80
77	Manga	kg	30	2.86	85.80
78	Abacaxi	kg	30	6,00	180,00
79	Pera	kg	30	5.00	150.00
80	Kiwi	kg	20	8.57	171.40
81	Mamão	kg	280	2.50	700.00
82	Laranja	kg	100	2,80	280.00
83	Uva roxa sem caroço	kg	150	7.14	1071.00
84	Uva verde com caroço	kg	150	6.43	964.50
85	Maçã	kg	300	3.21	963.00
86	Mandioca	kg	100	10,00	1.000.00
87	Pão francês	kg	30	7.14	214.20
88	Pão de queijo	kg	30	12.86	385.80
89	Enroladinho de queijo	kg	30	14.29	428.70
90	Salgadinhos diversos	kg	30	15.71	471.30
91	Bolos diversos	und	30	17.86	535.80
92	Muçarela	kg	30	22.86	685.80
93	Presunto	kg	30	20.00	600.00
94	Salsicha	kg	30	10.71	321.30
95	Ovos – dúzia	dz	60	11,00	660,00
96	Leite UHT – 1 litro	und	100	7.50	750,00
97	Água sanitária – 5 litros	und	40	17.00	680,00
98	Desinfetante – 5 litros	und	60	12.00	720,00
99	Desinfetante – 2 litros	und	80	6.00	480,00
100	Sabão em pó – 2 kg	pct	40	24.00	960,00
101	Detergente líquido	und	60	3.00	180,00
102	Sabão líquido – 5 litros	und	30	26.00	780,00
103	Papel higiênico – 12x60 m	pct	80	14.30	1.144,00
104	Papel toalha	pct	70	7.14	499.80
105	Esponja de aço – pct c/4	pct	50	3.00	150,00

106	Sabonete líquido – 1 litro	und	20	10.70	214,00
107	Limpa alumínio	und	20	6.00	120,00
108	Limpador multiuso	und	30	15,00	450,00
109	Limpa vidros	und	20	6.80	136,00
110	Pano de limpeza 35x50 cm	und	10	10.00	100,00
111	Desengordurante	und	20	6.50	130,00
112	Álcool gel – 500 ml	und	20	12.00	240,00
113	Álcool líquido – 1 litro	und	20	9.00	180,00
114	Lustra móveis – 200 ml	und	10	8.00	80,00
115	Aromatizador de ambientes	und	20	8,00	160,00
116	Luvras de borracha – pct	pct	20	5.00	100.00
117	Flanela para limpeza	und	10	5.00	50.00
118	Lixeira com pedal	und	10	46.43	464.30
119	Lixeira comum	und	10	32.14	321.40
120	Saco de lixo – 30 litros	pct	100	6.00	600,00
121	Saco de lixo – 50 litros	pct	100	7.00	700,00
122	Saco de lixo – 100 litros	pct	100	7.00	700,00
123	Saco de lixo – 200 litros	pct	50	12.50	625,00
124	Copo descartável – 50 ml	pct	100	4.30	430,00
125	Copo descartável – 180 ml	pct	100	6.00	600,00
126	Copo descartável – 200 ml	cx	100	7.50	750,00
127	Vassoura de palha	und	10	18.00	180,00
128	Vassoura de pelo	und	10	18.00	180,00
129	Rodo – 40 cm	und	25	15.70	392.50
130	Inseticida aerossol – 450 ml	und	40	15.00	600,00
131	Milho para pipoca – 400 g	pct	20	4.50	90,00
132	Milho para canjica – 400 g	pct	20	4.00	80,00
133	Fermento químico – 100 g	und	20	5.00	100,00
134	Fermento biológico seco – 10 g	und	30	3.00	90,00
135	Aparelho elétrico antimosquito c/ refil	und	16	22.00	352,00
	-	-	-	-	-
					79.998,00

SERVIÇOS DE TERCEIROS – PESSOA FÍSICA					
Item	Especificação	Unid.	Qtde.	Valor Unitário	Valor Total
01	Cuidador de idosos	01	12	R\$1.698,00	R\$20.376,00

	<p>Contratação de 01 (um) Cuidador de Idosos, com formação mínima em curso de cuidador de idosos, devidamente capacitado, com experiência mínima desejável de 01 (um) ano em atendimento direto à pessoa idosa, para atuar no cuidado diário dos usuários do Centro Dia.</p> <p>O profissional será responsável, no mínimo, por auxiliar nas atividades de vida diária, apoio à locomoção, higiene pessoal, alimentação, estímulo à autonomia funcional, acompanhamento durante as atividades institucionais e observação das condições gerais de saúde, comunicando à equipe técnica quaisquer alterações identificadas.</p> <p>A carga horária será de 40 (quarenta) horas semanais, pelo período de 12 (doze) meses, com atuação presencia</p>				
03	<p>Educador físico</p> <p>Contratação de 01 (um) Educador Físico, com formação superior completa em Educação Física, devidamente registrado no conselho profissional competente, com experiência mínima desejável de 01 (um) ano em atividades voltadas à pessoa idosa.</p> <p>O profissional será responsável, no mínimo, pelo planejamento, execução e acompanhamento de atividades físicas adaptadas, exercícios funcionais, alongamentos e práticas corporais, visando a manutenção da mobilidade, equilíbrio, força muscular e prevenção de quedas, bem como pela elaboração de relatórios das atividades desenvolvidas.</p> <p>A carga horária será de 30 (trinta) horas semanais, pelo período de 12 (doze) meses, com atuação presencial 03 (três) vezes por</p>	01	12	R\$1.698,00	R\$20.376,00

	semana Quantidade: 01 profissional.				
05	<p>Oficineiro – Artesanato</p> <p>Contratação de 01 (um) Oficineiro de Artesanato, com formação mínima compatível ou experiência comprovada em atividades artesanais, para atuação em oficinas socioeducativas voltadas à pessoa idosa.</p> <p>O profissional será responsável, no mínimo, pela condução de oficinas de artesanato, estímulo à criatividade, coordenação motora fina, socialização e fortalecimento de vínculos, bem como pela organização dos materiais utilizados e registro das atividades realizadas.</p> <p>A carga horária será de 20 (vinte) horas semanais, pelo período de 12 (doze) meses, com atuação presencial Quantidade: 01 profissional</p>	01	12	R\$ 1.498,00	R\$17.976,00
06	<p>Dentista</p> <p>Contratação de 01 (um) Cirurgião-Dentista, com formação superior completa em Odontologia, devidamente registrado no conselho profissional competente, para atuação exclusiva em ações educativas e preventivas em saúde bucal, sem realização de procedimentos clínicos invasivos ou curativos.</p> <p>O profissional será responsável, no mínimo, por desenvolver orientações individuais e coletivas sobre higiene da boca, cuidados com próteses dentárias, prevenção de doenças bucais, realização de palestras educativas, acompanhamento orientado das práticas de higiene bucal e elaboração de relatórios mensais das atividades realizadas.</p> <p>A carga horária será de 20 (vinte) horas mensais, com atendimento</p>	01	12	R\$ 1.498,00	R\$17.979,00

	<p>quinzenal, pelo período de 12 (doze) meses, com atuação presencial. Quantidade: 01 profissional.</p>				
	<p>Contratação de 01 (um) profissional Fisioterapeuta, com formação acadêmica mínima em Fisioterapia, devidamente registrado no respectivo conselho profissional competente, com experiência profissional mínima desejável em atendimento à pessoa idosa, fisioterapia geriátrica, reabilitação funcional, pilates terapêutico ou áreas correlatas.</p> <p>O profissional atuará no Projeto Pilates para Idosos, sendo responsável, no mínimo, pelas seguintes atribuições:</p> <ul style="list-style-type: none"> · Realizar avaliação funcional inicial e periódica das pessoas idosas participantes do projeto; · Planejar, executar e acompanhar sessões de Pilates adaptado para idosos, de forma individual e/ou coletiva, respeitando as limitações funcionais e condições de saúde dos usuários; · Desenvolver atividades voltadas à melhoria da mobilidade, flexibilidade, equilíbrio, fortalecimento muscular, coordenação motora e prevenção de quedas; · Monitorar a evolução funcional das pessoas idosas atendidas; · Orientar os participantes quanto à execução correta dos exercícios e cuidados posturais; · Elaborar registros técnicos e relatórios periódicos das 	01	09	R\$2.698,00	R\$24.282,00

	<p>atividades realizadas no âmbito do projeto.</p> <p>Carga horária: 30 (trinta) horas semanais.</p> <p>Período de contratação: 09 (nove) meses.</p> <p>Quantidade de profissionais: 01 (um).</p> <p>Forma de atuação: presencial, nas dependências do Projeto Pilates para Idosos do Instituto Aurora.</p>				
	<p>de aluguel de 01 (um) imóvel urbano, destinado ao funcionamento do Centro Dia para Pessoa Idosa do Instituto Aurora, utilizado exclusivamente para a execução das atividades previstas no objeto da parceria.</p> <p>O imóvel deverá possuir, no mínimo, estrutura física adequada às normas de acessibilidade e segurança, compreendendo salas para atendimento coletivo e individual, sanitários adaptados, área de convivência, espaço para atividades físicas e terapêuticas, ambiente administrativo e demais dependências necessárias ao atendimento diário das pessoas idosas.</p> <p>O imóvel será utilizado para o desenvolvimento contínuo das ações socioassistenciais, terapêuticas, educativas e de convivência destinadas às pessoas idosas atendidas pela entidade, garantindo condições adequadas de funcionamento, acolhimento e execução das atividades previstas no plano de trabalho.</p> <ul style="list-style-type: none"> • de 300 m² adaptado para atendimento ao idoso; • Contempla alas de atividades, cozinha equipada, banheiros adaptados, jardim, segurança e acessibilidade; • Endereço: Rua Odilon Antônio Pereira, s/n, Setor Portal do Cerrado, Piranhas-GO; 	01	08	R\$3.242,00	R\$25.936,00

<ul style="list-style-type: none"> Vigência: 01/05/2024 a 01/05/2027. <p>Período de locação: 08(oito) meses. Quantidade: 01 (um) imóvel. Forma de utilização: presencial, durante todo o período de execução da parceria.</p>				
SUBTOTAL				R\$126.922,00

7.2 – SERVIÇOS DE TERCEIROS – PESSOA JURÍDICA					
Item	Especificação	Unid.	Qtde.	Valor Unitário	Valor Total
01	<p>Serviços Contábeis</p> <p>Contratação de 01 (um) profissional contador para prestação de serviços contábeis no Instituto Aurora, incluindo escrituração contábil, cumprimento das obrigações fiscais, trabalhistas e acessórias, elaboração de relatórios e apoio à prestação de contas dos projetos e parcerias da entidade.</p> <p>20 Horas semanais</p> <p>A execução dos serviços ocorrerá de forma presencial e híbrida, pelo período de 12 (doze) meses.</p> <p>Quantidade: 01 profissional</p>	01	12	R\$900,00	R\$10.800,00
	<p>Mídias Sociais</p> <p>Contratação de 01 (um) profissional de Mídias Sociais, com no mínimo experiência comprovada e cursos na área, para atuação no Instituto Aurora, compreendendo a gestão das redes sociais institucionais, produção e divulgação de conteúdos, apoio à comunicação dos projetos e ações desenvolvidos pela entidade, bem como o registro e a divulgação das atividades institucionais. O profissional será ainda</p>	01	12	R\$1.498,00	R\$17.976,00

<p>responsável pela realização de 01 (uma) oficina semanal destinada às pessoas idosas, com foco na orientação e no aprendizado sobre o uso básico e seguro das redes sociais, promovendo a inclusão digital.</p> <p>A prestação dos serviços ocorrerá de forma presencial, com carga horária semanal de 30 (trinta) horas, pelo período de 12 (doze) meses, podendo haver atuação em atividades extras, quando solicitadas, conforme cronograma e necessidades do Instituto Aurora.</p> <p>Unidade de Medida: Mês Quantidade: 12 Quantidade: 01 profissional</p>					
<p>Gestão Executiva Contratação de 01 (um) Gestor Executivo, com formação mínima em área compatível com gestão, administração, serviço social ou áreas afins, e experiência desejável em gestão de projetos sociais ou organizações da sociedade civil.</p> <p>O profissional será responsável, no mínimo, pela gestão administrativa e operacional do Centro Dia, acompanhamento da execução do plano de trabalho, articulação com a equipe técnica, controle de metas, apoio à prestação de contas, organização documental e interlocução com parceiros e órgãos de controle.</p> <p>A carga horária será de 40 (quarenta) horas semanais, pelo período de 12 (doze) meses, com atuação presencial.</p> <p>Quantidade: 01 profissional.</p>	01	12	R\$ 1.998,00	23.976,00	
<p>Contratação de 01 (uma) Cozinheira, com formação mínima compatível com a função</p>	01	12	1.694,00	20.328,00	

	<p>ou experiência comprovada em preparo de refeições coletivas, com experiência desejável em serviços socioassistenciais ou institucionais.</p> <p>A profissional será responsável, no mínimo, pelo preparo das refeições diárias destinadas aos idosos atendidos, observando orientações nutricionais, boas práticas de manipulação de alimentos, higiene do ambiente e organização da cozinha institucional.</p> <p>A carga horária será de 30 (trinta) horas semanais, pelo período de 12 (doze) meses, com atuação presencial.</p>				
SUBTOTAL					R\$ 73.080,00

(*) Comprovar com Planilha de Memória de Cálculo demonstrando os salários nominais com todos os encargos sociais previstos no Art. 46, Inciso I da Lei nº 13.019/2014)

8 – PLANO DE APLICAÇÃO		
CONCEDENTE (R\$)	PROPONENTE (R\$)	TOTAL (R\$)
R\$ 280.000,00 (Cento e cinquenta mil reais)	Não há	R\$ 280.000,00 (Cento e cinquenta mil reais)

9 – CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO DE REPASSE DA CONCEDENTE
<p>Parcela Única (após assinatura do Termo de Fomento)</p> <p>R\$ 280.000,00</p>

10 – CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO DE CONTRAPARTIDA DA PROPONENTE
<p>Parcela Única (na data do efetivo repasse realizado pela Concedente)</p> <p>Não há</p>

11 – PEDE-SE APROVAÇÃO

Goiânia/GO, na data da assinatura eletrônica.

ELLEN CHRISTHINE MOREIRA DOS SANTOS

Presidente da Associação de Direitos Humanitários Aurora
(documento assinado digitalmente)

12 – APROVAÇÃO DO CONCEDENTE

Goiânia/GO, na data da assinatura eletrônica.

ARMANDO VERGILIO DOS SANTOS JUNIOR

Secretário de Estado de Relações Institucionais
(documento assinado digitalmente)

GOIANIA, na data da assinatura eletrônica.



Documento assinado eletronicamente por **Ellen Christine Moreira dos Santos, Usuário Externo**, em 15/04/2026, às 11:24, conforme art. 2º, § 2º, III, "b", da Lei 17.039/2010 e art. 3ºB, I, do Decreto nº 8.808/2016.



Documento assinado eletronicamente por **ARMANDO VERGILIO DOS SANTOS JUNIOR, Secretário (a) de Estado**, em 15/04/2026, às 18:46, conforme art. 2º, § 2º, III, "b", da Lei 17.039/2010 e art. 3ºB, I, do Decreto nº 8.808/2016.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site
[http://sei.go.gov.br/sei/controlador_externo.php?](http://sei.go.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=1)
[acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=1](http://sei.go.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=1) informando o código verificador **89072752**
e o código CRC **D06D61F0**.

GERÊNCIA DE CONVÊNIOS E ELABORAÇÃO DE INSTRUMENTOS
RUA 82 , PALÁCIO PEDRO LUDOVICO TEIXEIRA, Nº 400 6º ANDAR - Bairro SETOR
CENTRAL - GOIANIA - GO - CEP 74015-908 - (32)3237-5851.



Referência: Processo nº 202600005002642



SEI 89072752