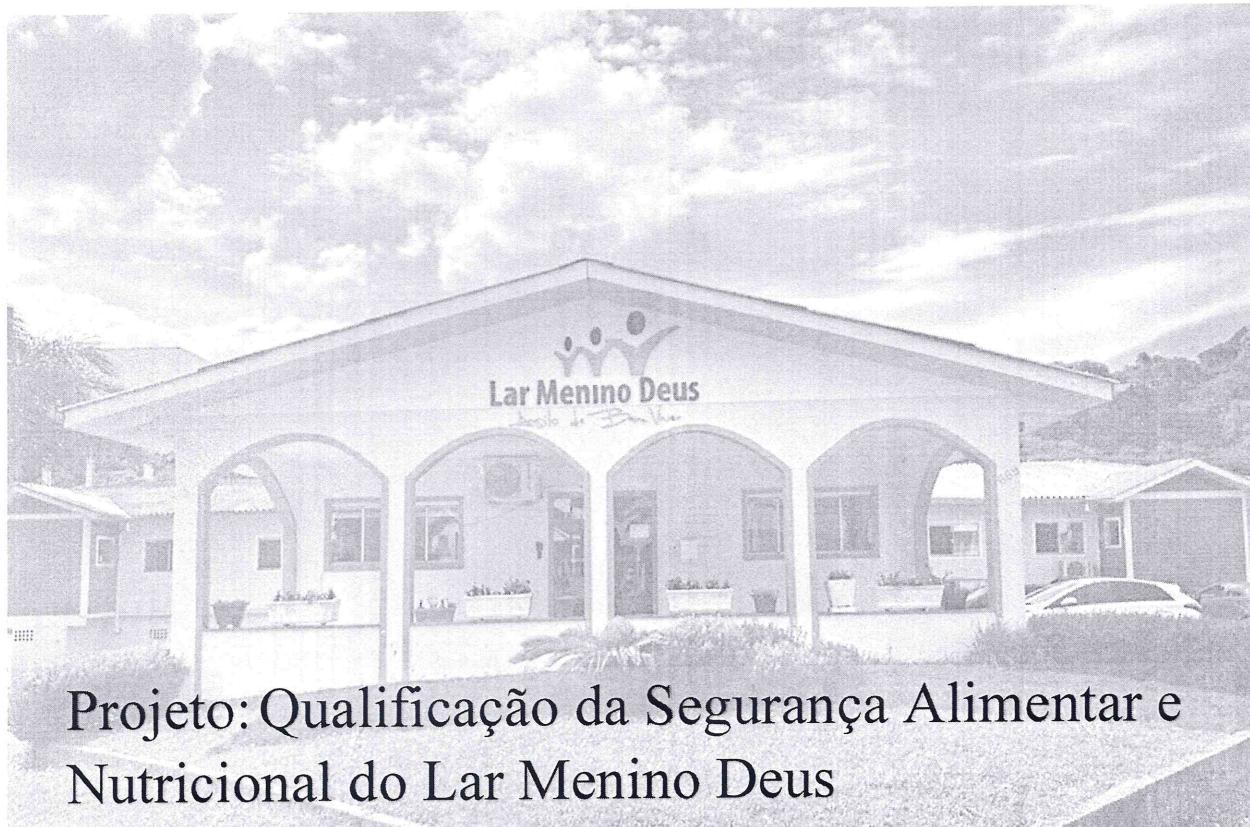


ASSOCIAÇÃO BENEFICENTE LAR DO MENINO DEUS

PLANO DE TRABALHO

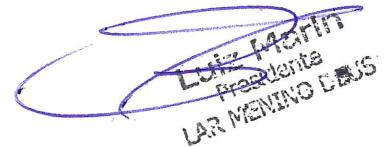


Projeto: Qualificação da Segurança Alimentar e Nutricional do Lar Menino Deus

CHAMAMENTO PÚBLICO N° 001/2025

FORMALIZAÇÃO DE PARCERIA COM AS ORGANIZAÇÕES DA SOCIEDADE CIVIL - OSC'S, PARA APOIAR PROGRAMAS, PROJETOS E AÇÕES QUE VISAM À PROTEÇÃO, À DEFESA E À GARANTIA DOS DIREITOS DAS PESSOAS IDOSAS.

LAGES – SC – 2025



Luiz Martin
Presidente
LAR MENINO DEUS

1. IDENTIFICAÇÃO DA ORGANIZAÇÃO

Nome da Organização: Associação Beneficente Lar do Menino Deus

Data de constituição: 31 de maio de 2001.

CNPJ: 04.570.238/0001-03

Endereço: Rua Blumenau, nº 669

Cidade/UF: Lages/SC – Bairro Petrópolis – CEP 88505-300

Telefone: (49) 3229-0458 – (49) 99914-9988

E-mail/Site: larmeninodeus2023@gmail.com – <https://larmeninodeuslages.com.br>

Horário de funcionamento: 24 horas

Dias da semana: Todos os dias da semana

Responsável Legal: Luiz Marin

Cargo: Presidente

CPF: 056.274.279-49

RG: 205.632 – Órgão expedidor: SSP/SC

Data de nascimento: 03/05/19480

Telefone: (49) 99191-2630

Vigência do mandato atual: 2024 a 2026

Representante: Karen Voltolini Machado

Cargo: Coordenadora

CPF: 005.562.399-97

RG: 3.595.810 – Órgão expedidor: SSP/SC

Data de nascimento: 07/01/1979

Telefone: (49) 99914-9988



Luiz Marin
Presidente
LAR MENINO DEUS

2. NOME DO PROJETO

Qualificação da Segurança Alimentar e Nutricional do Lar Menino Deus

3. VALOR DA PROPOSTA

R\$ 129.981,99 (cento e vinte e nove mil, novecentos e oitenta e um reais e noventa e nove centavos)

4. PÚBLICO-ALVO

Idosos em acolhimento institucional integral no Lar do Menino Deus

5. NÚMERO DE PARTICIPANTES

60 idosos acolhidos sendo 31 (trinta e um) homens e 29 (vinte e nove) mulheres.

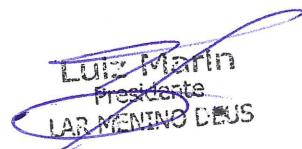
6. IDENTIFICAÇÃO DO TERRITÓRIO PARA EXECUÇÃO DO PROJETO

O presente projeto será executado nas dependências da própria Instituição, conforme endereço abaixo:

Rua: Blumenau Nº 669 Bairro: Petrópolis Cidade: Lages-SC

7. CONDIÇÕES E FORMAS DE ACESSO DO PÚBLICO-ALVO

O atendimento é destinado exclusivamente a pessoas idosas em regime de institucionalização integral. A admissão ocorre por meio de demanda espontânea, mediante avaliação e estudo social, respeitando



Luiz Martin
Presidente
LAR MENINO DEUS

a lista de espera. Também há acesso por meio de encaminhamentos realizados pelas Secretarias Municipais, em conformidade com termos de parceria firmados. Todos os residentes contam com condições de acessibilidade asseguradas e acompanhamento multiprofissional contínuo.

8. EIXO E DIRETRIZ

Chamamento Público Nº 001/2025 em seu eixo 5 - “Apoio as Instituições de Longa Permanência – ILPI’s, Parcerias e/ou Demais Organizações sem fins lucrativos do município de Lages.” em sua alínea C que descreve:

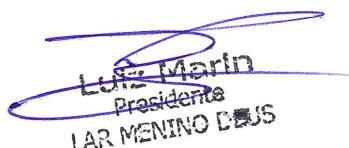
...

- a) Reforma e adequação de espaços físicos nas organizações, contendo plano de intervenção, contemplando a humanização dos espaços considerando o olhar das pessoas idosas residentes, a realização de reformas necessárias prioritárias para adequações à NBR9050, às exigências da Vigilância sanitária e do Corpo de Bombeiros e de outros órgãos de controle e fiscalização.
-

9. DESCRIÇÃO DA REALIDADE/PROBLEMÁTICA

O Lar Menino Deus desempenha papel essencial na promoção e garantia dos direitos da pessoa idosa, especialmente daquelas em situação de vulnerabilidade social. A instituição assegura acolhimento digno, cuidados integrais e qualidade de vida, tendo a alimentação como um dos pilares fundamentais para a saúde, a integridade física e o bem-estar de seus residentes.

Atualmente, são preparadas e distribuídas diariamente cerca de 400 refeições, contemplando café da manhã, almoço, jantar, lanches intermediários e ceia, destinadas aos idosos acolhidos e, em parte, também à equipe de colaboradores. Essa rotina alimentar, planejada de acordo com as necessidades nutricionais da população idosa, enfrenta entraves estruturais que comprometem sua plena execução.



Lise Marin
Presidente
LAR MENINO DEUS

Entre os principais desafios, destacam-se a insuficiência de equipamentos adequados para o armazenamento de gêneros perecíveis e não perecíveis, a ausência de prateleiras e balcões de apoio, bem como a carência de utensílios e recipientes, seja pela inexistência ou pelo desgaste natural decorrente do uso contínuo. Essas limitações impactam diretamente a organização do espaço físico e dificultam o cumprimento integral das exigências sanitárias previstas na legislação vigente, em especial a RDC nº 216/2004 da ANVISA, que estabelece condições específicas de higiene, conservação e temperatura para prevenir riscos de contaminação e garantir a qualidade no preparo e na distribuição dos alimentos.

10.JUSTIFICATIVA

A proposta fundamenta-se na necessidade de aprimorar os processos de alimentação da instituição, abrangendo desde o armazenamento adequado dos gêneros alimentícios até o preparo e a distribuição segura das refeições. Esse investimento é de especial relevância considerando que a população idosa apresenta maior vulnerabilidade a doenças transmitidas por alimentos, em virtude das alterações fisiológicas do envelhecimento, da redução da imunidade e da presença frequente de comorbidades. Assim, garantir padrões rigorosos de higiene, conservação e manipulação constitui medida essencial para a preservação da saúde e da qualidade de vida dos residentes.

A conformidade com a RDC nº 216/2004 da ANVISA, que estabelece boas práticas para serviços de alimentação, assegura parâmetros técnicos indispensáveis à prevenção da contaminação e à oferta de refeições seguras. O regulamento destaca a necessidade de estruturas, equipamentos e utensílios em condições adequadas de uso, conservação e higienização, assegurando que todo o processo alimentar — do recebimento ao consumo — seja realizado de forma segura.

As recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira (MS, 2014) reforçam que a oferta de refeições deve priorizar alimentos in natura ou minimamente processados, preparados em condições que preservem seu valor nutricional e garantam segurança sanitária. Para alcançar esse padrão, o uso de utensílios apropriados, recipientes adequados para armazenamento e equipamentos que favoreçam o preparo seguro e a conservação dos alimentos é indispensável.

Luiz Martinho
Presidente
LAR MENINO DEUS

Da mesma forma, a Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) enfatiza a alimentação adequada e saudável como um direito humano essencial, vinculando-a à disponibilidade de recursos estruturais que viabilizem tanto a segurança alimentar quanto a qualidade nutricional da dieta. Nesse sentido, investir em equipamentos e utensílios adequados não é apenas uma exigência normativa, mas uma condição necessária para que a instituição assegure a oferta de refeições compatíveis com as necessidades da pessoa idosa.

A execução do projeto viabilizará a readequação dos espaços físicos e a aquisição de equipamentos e utensílios que otimizem a conservação, o preparo e a oferta das refeições, garantindo maior segurança alimentar e nutricional. Essas medidas fortalecem a qualidade da alimentação ofertada, contribuem para a redução de riscos e promovem a sustentabilidade institucional, assegurando que os residentes tenham acesso contínuo a uma dieta equilibrada, segura e adequada às suas necessidades.

Dessa forma, o Lar Menino Deus reafirma seu compromisso com o cuidado integral à pessoa idosa, consolidando uma gestão pautada pela responsabilidade social, pela transparência e pela melhoria contínua dos serviços prestados.

11. OBJETO DA PROPOSTA

Assegurar às pessoas idosas residentes no Lar Menino Deus uma alimentação segura, adequada e de qualidade, por meio da melhoria da infraestrutura e do atendimento às normas de higiene e nutrição, contribuindo para a promoção da saúde, da qualidade de vida e do bem-estar.

12. OBJETIVO GERAL

Promover a segurança alimentar e nutricional das pessoas idosas residentes no Lar Menino Deus por meio da readequação dos espaços físicos destinados à alimentação, assegurando condições adequadas de armazenamento, preparo e distribuição das refeições, em conformidade com as normas sanitárias e as diretrizes nacionais de alimentação e nutrição, de forma a preservar a saúde, a qualidade de vida e

o bem-estar dos residentes

12.1 3OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- ✓ Reestruturar o processo de armazenamento dos gêneros alimentícios, garantindo conservação, organização e conformidade com as normas sanitárias.
 - ✓ Readequar os espaços físicos destinados à alimentação, assegurando condições adequadas de higiene, conservação e organização.
 - ✓ Adquirir equipamentos e utensílios que favoreçam o armazenamento seguro, o preparo adequado e a distribuição das refeições.
 - ✓ Garantir a conformidade com as normas sanitárias vigentes.
 - ✓ Assegurar a oferta de refeições equilibradas e nutricionalmente adequadas às necessidades da pessoa idosa.
 - ✓ Prevenir riscos de contaminação alimentar e reduzir a vulnerabilidade dos idosos a doenças transmitidas por alimentos.
 - ✓ Promover o uso sustentável dos recursos institucionais, reduzindo perdas e desperdícios no processo de alimentação.
 - ✓ Qualificar o preparo das refeições, assegurando manutenção dos valores nutricionais, padronização das técnicas culinárias e atendimento seguro às necessidades alimentares dos idosos.
 - ✓ Aprimorar a logística de distribuição das refeições, garantindo agilidade, preservação da temperatura adequada e qualidade até o consumo.
 - ✓ Fortalecer as práticas de segurança alimentar e nutricional, prevenindo riscos de contaminação e ampliando a confiabilidade dos serviços prestados.
 - ✓ Contribuir para a manutenção da saúde, bem-estar e qualidade de vida dos idosos acolhidos, reforçando a credibilidade institucional e a melhoria contínua do serviço.
-

13. METODOLOGIA

A execução será conduzida com envolvimento direto da equipe da instituição, garantindo que as necessidades reais do dia a dia orientem as ações. Esse processo será orientado pela coordenação e contará com acompanhamento técnico da nutricionista responsável, assegurando alinhamento às normas sanitárias e às diretrizes institucionais. As ações de armazenamento, preparo e distribuição de refeições serão reorganizadas com base em princípios de eficiência, segurança alimentar e sustentabilidade. Para tanto, serão adotados novos fluxos de trabalho, padronização de procedimentos e utilização adequada dos equipamentos adquiridos. A metodologia, portanto, não se limita à aquisição de equipamentos e estruturas, mas possibilita adotar medidas para melhoria contínua do atendimento a pessoa idosa institucionalizada.

14. ATIVIDADES

14.1 Adequação dos espaços físicos

Área Preponderante: Assistência Social Área Secundária: Saúde

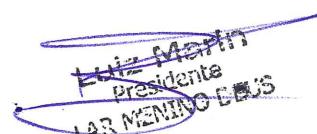
Profissionais envolvidos: equipe de manutenção, coordenadora, nutricionista e cozinheiras.

Período de realização: 1º ao 2º mês Horário: 08h às 18h.

Quantas horas de atividades: 08h diárias

Resultados esperados: ambientes limpos, organizados e com infraestrutura necessária para a instalação dos novos equipamentos incluindo pontos de energia elétrica, tomadas, etc.

Meta: Organizar e adaptar o espaço físico da cozinha e do depósito, garantindo funcionalidade e segurança.



Eliane Martin
presidente
LAR MENINO DEUS

14.2 Aquisição de equipamentos e estruturas

Área Preponderante: Assistência Social Área Secundária: Saúde

Profissionais envolvidos: equipe de manutenção, coordenadora, nutricionista e fornecedores.

Período de realização: 2º ao 4º mês Horário: 08h às 18h.

Quantas horas de atividades: Não se aplica (atividade pontual de aquisição).

Resultados esperados: disponibilidade de equipamentos adequados.

Meta: Garantir infraestrutura necessária para conservação, armazenamento, organização e manipulação dos gêneros alimentícios.

14.3 Orientações iniciais a equipe de cozinha e manutenção

Área Preponderante: Assistência Social Área Secundária: Saúde

Profissionais envolvidos: coordenadora, nutricionista responsável, equipe de cozinha e manutenção.

Período de realização: 3º ao 6º mês Horário: 08h às 18h

Quantas horas de atividades: 8h diárias.

Descrição da atividade: as orientações iniciais serão conduzidas pelo técnico da empresa responsável pela venda e instalação das câmaras frias, destinadas à equipe de cozinha e manutenção, com acompanhamento da nutricionista da instituição. Posteriormente, a nutricionista realizará a capacitação da equipe quanto aos padrões sanitários de armazenamento e controle de temperaturas para alimentos congelados e refrigerados, por meio da implantação de planilhas de registro e Procedimentos Operacionais Padrão (POPs).

As capacitações, tanto sobre o manuseio das câmaras frias quanto dos demais equipamentos e estruturas de estoque, ocorrerão em reuniões iniciais, nas quais serão explicadas as rotinas de higienização, manuseio e organização, bem como demonstrados, na prática, esses procedimentos. Os

materiais instrutivos (planilhas, POPs e checklists) serão disponibilizados para consulta permanente da equipe envolvida.

O processo contará com acompanhamento sistemático da nutricionista, mediante monitoramento e avaliação diária do preenchimento das planilhas, além da verificação do cumprimento das rotinas e orientações adicionais durante as atividades. Sempre que necessário, novas reuniões de alinhamento serão realizadas até a consolidação das rotinas.

Resultados esperados: equipe orientada e capacitada quanto à utilização, higienização, manuseio e localização dos novos equipamentos e estruturas, demonstrando conformidade com as normas sanitárias e operacionais.

Meta: garantir o uso correto e seguro dos novos equipamentos pela equipe, comprovado por registros de monitoramento e pela adesão aos POPs.

Resultados esperados: equipe orientada quanto às noções básicas de utilização, higienização, manuseio e localização dos novos equipamentos e estruturas.

Meta: garantir o uso correto dos novos equipamentos pela equipe, a partir das orientações repassadas.

14.4 Implantação dos novos fluxos de trabalho

Área Preponderante: Assistência Social

Área Secundária: Saúde

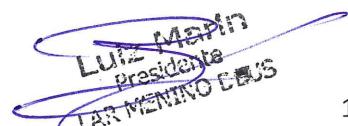
Profissionais envolvidos: coordenadora, nutricionista, cozinheiros, auxiliares.

Período de realização: 4º ao 12º mês

Horário: 08:00 às 18:00h

Quantas horas de atividades: 08h diárias

Resultados esperados: rotinas organizadas, maior agilidade e segurança no preparo e distribuição das refeições.



LUIZ MARIN
Presidente
LAR MENINO DEUS

Meta: Implantar e consolidar fluxos de trabalho adequados para o armazenamento e conservação de gêneros alimentícios, assegurando a correta utilização dos novos equipamentos e a organização eficiente do espaço físico.

14.5 Monitoramento e avaliação

Área Preponderante: Assistência Social

Área Secundária: Saúde

Profissionais envolvidos: coordenadora e nutricionista.

Período de realização: contínuo.

Horário: 08:00 às 18:00h

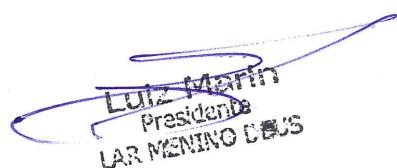
Quantas horas de atividades: Não se aplica (processo contínuo)

Resultados esperados: acompanhar de forma contínua a execução das atividades, identificando oportunidades de ajustes e melhorias para garantir que os processos funcionem de maneira eficiente e organizada.

Meta: Assegurar que as atividades sejam realizadas conforme o planejado, promovendo melhorias constantes no funcionamento e na organização dos processos.

14.6 Cronograma de atividades

Atividades	Dias da Semana	Horário	Meses
Adequação dos espaços físicos	Segunda a sexta-feira	08h às 12h – 14h às 18h	1º ao 3º
Aquisição de equipamentos e estruturas	Segunda a sexta-feira	08h às 12h – 14h às 18h	2º ao 4º
Orientações iniciais a equipe de cozinha e manutenção	Segunda a sexta-feira	08h às 12h – 14h às 18h	3º ao 6º
Implantação dos novos fluxos de trabalho	Segunda a sexta-feira	08h às 12h – 14h às 18h	4º ao 12º
Monitoramento e avaliação	Contínuo	08h às 12h – 14h às 18h	Contínuo



Luiz Marin
Presidente
LAR MENINO DEUS

15. INSTALAÇÕES FÍSICAS

- **A Organização possui espaço físico:** Sim
- **Endereço:** Rua Blumenau, nº 669, Bairro Petrópolis, Lages – SC
- **Natureza:** Próprio
- **Condições de acessibilidade:** Sim

Descrição e quantificação dos ambientes disponíveis:

- **Cozinha**

Equipamentos: 01 Fogão industrial, 01 geladeira, 03 freezers, 01 forno industrial. 02 pias, 01 máquina amassadeiras, 05 armários estilo bancada, 01 despensa com 07 prateleiras, utensílios diversos para preparação de alimentos (bacias, travessas, pratos, talheres, panelas etc.)

Materiais: gêneros alimentícios, descartáveis e produtos de limpeza, panos de pratos, toalhas de mesa etc.

- **Sala adicional:** 16 m²
- **Área complementar:** 16 m² armazenamento temporário de gêneros alimentícios.
- **Secretaria Administração:** 01 Sala , 01 mesa em L sem gavetas, 01 mesa em L com 07 gavetas, 02 cadeiras de escritório, 01 poltrona, 02 armários multiuso com 02 portas, 02 Notebook, 01 impressora, interfone, telefone, 01 Sala , 01 mesa em L com 02 gavetas/01 mesa retangular, 02 armários multiuso com 02 portas, 02 cadeiras de escritório, 02 poltronas, 01 Notebook, 01 monitor, central telefônica, modem e roteador de internet, interfone, telefone, 01 Banheiro, 01 vaso sanitário, 01 pia, 03 prateleiras.

16. RECURSOS HUMANOS DO PROJETO

Nome	Cargo	Carga horária semanal	Regime de contratação
Bruna Velho de Aguiar	Nutricionista	20h	Prestadora de Serviços
Atribuições	Planejar e elaborar cardápios considerando as necessidades nutricionais de idosos. Avaliar e acompanhar o estado nutricional dos residentes. Supervisionar a produção e distribuição de refeições, orientar a equipe de cozinha sobre preparo, conservação e manipulação de alimentos. Gerenciar estoque de alimentos. Garantir cumprimento das normas sanitárias e da legislação vigente. Promover atividades educativas sobre alimentação, nutrição e hidratação. Elaborar relatórios periódicos para. Contribuir com protocolos de segurança alimentar e planos de contingência.		
Nome	Cargo	Carga horária semanal	Regime de contratação
Karen Voltolini Machado	Coordenadora	40h	CLT
Atribuições	Planejar, organizar e supervisionar as atividades da instituição. Coordenar a equipe multiprofissional, promovendo integração e bom funcionamento. Garantir cumprimento das normas técnicas, sanitárias e legislação vigente. Elaborar relatórios periódicos para a direção e órgãos competentes. Acompanhar o desempenho dos colaboradores, identificando necessidades de capacitação. Intermediar a comunicação entre residentes, familiares e equipe. Contribuir para elaboração e execução de planos de trabalho e projetos institucionais.		
Nome	Cargo	Carga horária semanal	Regime de contratação
Roseli Aparecida Couto	Auxiliar de Serviços Gerais	40h	CLT
Atribuições	Realizar a limpeza e higienização de ambientes, móveis e utensílios. Colaborar na organização dos espaços coletivos e administrativos. Auxiliar no controle e uso de materiais de limpeza. Seguir protocolos de higiene e biossegurança estabelecidos. Apoiar a equipe em atividades relacionadas à conservação do espaço físico.		
Nome	Cargo	Carga horária semanal	Regime de contratação
Anelize Cristina Del Sotto	Cozinheira	40h	CLT
Atribuições	Preparar e servir refeições conforme cardápios definidos pela nutricionista. Manter a organização, limpeza e higienização da cozinha e utensílios. Seguir orientações técnicas de preparo, conservação e porcionamento dos alimentos. Auxiliar no controle de estoque e armazenamento adequado de gêneros alimentícios. Garantir a qualidade e a segurança alimentar em todas as etapas de produção.		



Luiz Martin
Presidente
LAR MENINO DEUS

17. ARTICULAÇÃO DE REDE

Secretaria Municipal de Assistência Social - Parceria técnica e monitoramento do projeto.

Vigilância Sanitária Municipal - Orientação e fiscalização das adequações sanitárias.

Conselho Municipal do Idoso/COMID – Edital 001/2025

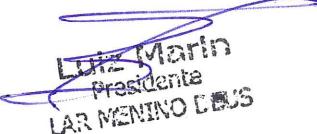
18. RESULTADOS/IMPACTOS ESPERADOS

A execução do projeto trará impactos diretos e positivos para a instituição, equipe e principalmente para os idosos acolhidos, garantindo:

- Melhoria na segurança alimentar e nutricional, com refeições preparadas e armazenadas em condições adequadas de conservação e temperatura, prevenindo riscos de contaminação.
- Conformidade com as normas sanitárias vigentes, especialmente a RDC nº 216/2004 da ANVISA, fortalecendo a credibilidade institucional e a qualidade do serviço prestado.
- Aprimoramento da infraestrutura física e organizacional, com espaços mais funcionais e equipados para atender à demanda diária de refeições.
- Otimização dos fluxos de trabalho e das rotinas de preparo e distribuição, aumentando a eficiência, a agilidade e a segurança operacional.
- Redução de perdas e desperdícios de alimentos, favorecendo a sustentabilidade institucional e o uso racional dos recursos.
- Valorização da equipe de trabalho, que passará a atuar em um ambiente mais organizado e seguro, com melhores condições de desempenho de suas funções.
- Promoção da saúde, do bem-estar e da qualidade de vida dos idosos, assegurando um acolhimento digno, humanizado e de acordo com suas necessidades nutricionais.

19. MONITORAMENTO E AVALIAÇÃO

- Visitas de monitoramento;



Lúzio Martin
Presidente
LAR MENINO DEUS

- Fotos e vídeos;
 - Relatórios;
 - Avaliação periódica pela coordenação e nutricionista;
 - Acompanhamento pós-implementação.
-

19. PLANILHA ORÇAMENTÁRIA

ITEM	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UN R\$	VALOR TOTAL R\$
Câmara Fria de congelamento e Resfriamento 275x275x240 com divisória - 02 portas - montada com garantia de um ano	un	1	88.000,00	88.000,00
Buffet Térmico 8 cubas em aço inox 220v	un	1	2.600,00	2.600,00
Panela de Pressão - 13 Litros	un	1	540,00	540,00
Panela de Pressão - 22 Litros	un	1	640,00	640,00
Estante inox - Prateleira lisa – 120x500x1550mm	un	4	1.920,00	7.680,00
Painel Ripado 25x432mm Materrial: MDF 6mm duas faces - Branco	un	1	669,00	669,00
Painel com Porta 210x432mm Materrial: MDF 6mm duas faces - Branco	un	1	4.168,00	4.168,00
Armário com Prateleiras 400x240mm Materrial: MDF 6mm duas faces - Branco	un	1	9.408,00	9.408,00
Armário com Prateleiras 400x240mm Materrial: MDF 6mm duas faces - Branco	un	1	10.152,00	10.152,00
Botijão Térmico Industrial Capacidade 6 Litros	un	1	1.490,00	1.490,00
Bebedouro Industrial aço inox, 02 torneiras capacidade 50 litros	un	1	2.390,00	2.390,00
Extrator de suco – motor de 1/2HP	un	1	590,00	590,00
Caçarola Ind. Nº 42	un	1	450,00	450,00
Caldeirão Ind. Nº 34	un	1	210,00	210,00
Garrafa Térmica Inox Capacidade 2,5 litros	un	3	160,00	480,00
Caixa branca capacidade 24,5 Litros	un	3	50,99	152,97

*Luz Mairin
Presidente
LAR MENINO DEUS*

Caixa branca capacidade 15 Litros	un	5	50,99	254,95
Caixa de armazenamento capacidade 13 Litros	un	3	35,69	107,07
TOTAL GERAL R\$				129.981,99

21. CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO

JAN-2025	FEV-2025	MAR-2025	ABRIL-2025	MAI-2025	JUN-2025
-	-	-	-	-	-
JUL-2025	AGO-2025	SET-2025	OUT -2025	NOV-2025	DEZ-2025
-	-	-	R\$ 39.981,99	R\$ 45.000,00	R\$ 45.000,00
JAN-2026	FEV-2026	MAR-2026	ABR-2026	MAI-2026	JUN-2026
-	-	-	-	-	-
JUL-2026	AGO-2026	SET-2026	OUT -2026	NOV-2026	DEZ-2026
-	-	-	-	-	-

22. IDENTIFICAÇÃO DO COORDENADOR TÉCNICO DO PROJETO

Nome: Formação: Nutricionista
Registro Profissional: CRN - SC Nº 8402
Telefone: (49) 99163-4319
E-mail: brunaaguiar.nutri@gmail.com

Luis Martin
 Presidente
 LAR MENINO DEUS

23. PEDIDO DE DEFERIMENTO

Na qualidade de representante legal da **ASSOCIAÇÃO BENEFICENTE LAR DO MENINO DEUS**, peço deferimento do projeto acima solicitado para fins de desenvolver o presente Plano de Trabalho, conforme as cláusulas que irão reger o termo de colaboração.

Lages, 01 de setembro de 2025



Luiz Marin

Luiz Marin
Presidente
LAR MENINO DEUS

Presidente

CPF: 056.274.279-49