



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL
GABINETE DO SECRETÁRIO

PROCESSO SEDS Nº 921771/2021

TERMO DE COLABORAÇÃO

TERMO DE COLABORAÇÃO QUE ENTRE SI CELEBRAM O ESTADO DE SÃO PAULO, POR INTERMÉDIO DA SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL, O MUNICÍPIO DE SUMARÉ E O CENTRO DE ORIENTAÇÃO FAMILIAR – COF, OBJETIVANDO A DISPONIBILIZAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO DE QUALIDADE A PREÇOS ACESSÍVEIS À POPULAÇÃO CARENTE, NA UNIDADE SUMARÉ DO “RESTAURANTE POPULAR” INSTITUÍDO PELO DECRETO N. 45.547, DE 26 DE DEZEMBRO DE 2000.

O Estado de São Paulo, por sua Secretaria de Desenvolvimento Social, com sede na Rua Boa Vista, n.º 170, 5º Andar, Bloco 5, Centro, São Paulo, SP, inscrita no CNPJ/MF sob n.º 69.122.893/0001-44, representada neste ato, por seu titular, **CELIA KOCHEN PARNES**, portadora da cédula de identidade RG n.º 14.683.944-4 e inscrita no CPF/MF sob n.º 085.502.278-70, devidamente autorizado na forma do Decreto n. 45.547, de 26 de dezembro de 2000, doravante **SECRETARIA**, o Município de **SUMARÉ**, inscrito no CNPJ n. 45.787.660/0001-00, com sede na Rua Dom Barreto, nº 1.303 – Centro, neste ato devidamente representada por seu **Prefeito, LUIZ ALFREDO CASTRO RUZZA DALBEN**, RG 37.821.831-1, CPF 396.110.888-92, doravante **MUNICÍPIO** e, de outro lado, o **CENTRO DE ORIENTAÇÃO FAMILIAR – COF**, com sede Av. Governador Pedro de Toledo, nº 2082, Bonfim, Campinas/SP, inscrita no CNPJ/MF sob n.º 44.595.502/0001-88, representada neste ato, por seu Presidente, **REUBER LUIS BOSCHINI**, portador da cédula de identidade RG n.º 14.111.558 e inscrito no CPF/MF sob n.º 068.578.658-76, doravante **OSC**, com fundamento no que dispõem a Lei Federal



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL
GABINETE DO SECRETÁRIO

PROCESSO SEDS Nº 921771/2021

n.º 13.019, de 31 de julho de 2014, e o Decreto Estadual n.º 61.981, de 20 de maio de 2016, e suas alterações, resolvem firmar o presente Termo de Colaboração, que será regido pelas cláusulas e condições que seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

O presente Termo de Colaboração, decorrente de chamamento público n.º 011/2021, tem por objeto a transferência de recursos financeiros à OSC, objetivando disponibilizar à população carente alimentação de qualidade, a preços acessíveis, na unidade SUMARÉ do Restaurante Popular, consoante o plano de trabalho anexo, parte integrante indissociável deste ajuste (Anexo I).

PARÁGRAFO ÚNICO - O plano de trabalho poderá ser revisto para alteração de valores ou de metas, mediante termo aditivo, respeitada a legislação vigente e após proposta previamente justificada pela OSC e acolhida em parecer técnico favorável do órgão competente, ratificado pelo Titular da SECRETARIA, vedada alteração do objeto.

CLÁUSULA SEGUNDA – DAS RESPONSABILIDADES E OBRIGAÇÕES

São responsabilidades e obrigações, além de outros compromissos assumidos por meio deste termo e respectivo plano de trabalho, os previstos na Lei Federal n.º 13.019, de 31 de julho de 2014, no Decreto Estadual n.º 61.981, de 20 de maio de 2016, e legislação e regulamentação aplicáveis à espécie:

I – COMUNS DOS PARTICIPES:

- (a) assegurar o regular funcionamento da unidade do Restaurante Popular;
- (b) colaborar, acompanhar, supervisionar, avaliar e divulgar a implantação e o desenvolvimento das atividades decorrentes da presente parceria.

II - DA SECRETARIA:

- (a) elaborar e conduzir a execução da política pública;



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL
GABINETE DO SECRETÁRIO

PROCESSO SEDS Nº 921771/2021

- (b) emanar diretrizes sobre a política pública a ser executada por meio do presente termo, estabelecendo conceitos e critérios de qualidade a serem observados pela OSC;
- (c) acompanhar, supervisionar e fiscalizar a execução do objeto deste termo, devendo zelar pelo alcance dos resultados pactuados e pela correta aplicação dos recursos repassados;
- (d) prestar apoio necessário e indispensável à OSC para que seja alcançado o objeto da parceria em toda sua extensão e no tempo devido;
- (e) repassar à OSC os recursos financeiros previstos para a execução do objeto da parceria, de acordo com o cronograma de desembolsos previsto, que guardará consonância com as metas, fases ou etapas de execução do objeto;
- (f) manter, em seu sítio eletrônico, a relação das parcerias celebradas e dos respectivos planos de trabalho, até 180 (cento e oitenta) dias após o respectivo encerramento;
- (g) conferir, a cada 7 (sete) dias, o relatório a ser enviado pela OSC à SECRETARIA, por meio informatizado, com indicação da quantidade das refeições fornecidas na semana imediatamente anterior, repassando-o ao MUNICÍPIO, igualmente por meio eletrônico;
- (h) avaliar e aprovar o cardápio mensal fornecido pela OSC;
- (i) publicar, no Diário Oficial do Estado, extrato deste termo e de seus aditivos, contendo, pelo menos, o nome do gestor da parceria e do signatário representante da OSC;
- (j) instituir Comissão de Monitoramento e Avaliação (CMA), por ato da autoridade competente, a ser publicado no Diário Oficial do Estado.
- (k) emitir relatório técnico de monitoramento de avaliação da parceria;
- (l) analisar os relatórios gerenciais financeiros e de resultados;
- (m) analisar as prestações de contas encaminhadas pela OSC de acordo com a legislação e regulamentação aplicáveis.
- (n) disponibilizar na íntegra, em seu site eletrônico, o teor deste termo e de seus aditivos, bem como de todos os relatórios gerenciais de resultados e da CMA, no prazo de 15 (quinze) dias, contados da data de suas assinaturas;
- (o) viabilizar o acompanhamento pela internet dos processos de liberação de recursos;



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL
GABINETE DO SECRETÁRIO

PROCESSO SEDS Nº 921771/2021

(p) na hipótese de inexecução exclusiva por culpa da OSC, a SECRETARIA poderá, exclusivamente para assegurar o atendimento de serviços essenciais à população, por ato próprio independentemente de autorização judicial, a fim de realizar ou manter a execução das metas ou atividades pactuadas, retomar os bens públicos em poder da OSC, qualquer que tenha sido a modalidade ou título que concedeu direitos de uso de tais bens e/ou, assumir a responsabilidade pela execução do restante do objeto previsto no plano de trabalho, no caso de paralisação, de modo a evitar sua descontinuidade, devendo ser considerado na prestação de contas o que foi executado pela OSC até o momento em que a SECRETARIA assumiu essa responsabilidade;

(q) divulgar pela internet os meios para apresentação de denúncia sobre a aplicação irregular dos recursos transferidos.

(r) realizar pesquisas por amostragem, sem caráter restritivo, acerca do perfil dos usuários do Restaurante Popular;

III – DO MUNICÍPIO

(a) repassar à OSC os recursos ajustados e previamente estipulados em resolução da SECRETARIA, destinados ao subsídio da refeição e transferidos de acordo com o cronograma de desembolsos constante do plano de trabalho.

IV - DA OSC:

(a) instalar, manter e administrar, direta ou indiretamente, sob sua responsabilidade, a unidade do Restaurante Popular, disponibilizando os recursos humanos necessários para tanto, arcando com os encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, securitários, contratuais, comerciais e quaisquer outros daí decorrentes;

(b) disponibilizar o imóvel onde será instalado o Restaurante Popular, procedendo às adequações físicas e efetuando as reformas que se mostrarem necessárias e pertinentes, obedecidas as condições previstas neste convênio e no plano de trabalho;

(c) disponibilizar o mobiliário e utensílios relacionados no plano de trabalho, necessários ao funcionamento e atendimento dos usuários do Restaurante Popular;



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL
GABINETE DO SECRETÁRIO

PROCESSO SEDS Nº 921771/2021

- (d) adquirir e instalar os bens relacionados no plano de trabalho, bem como iniciar o funcionamento do Restaurante Popular nos prazos e nas condições ali estabelecidas, observando os melhores padrões de qualidade e economia;
- (e) elaborar cardápio mensal, observando o limite mínimo 400 calorias para o café da manhã e de 1.200 (mil e duzentas) calorias para o almoço, dentro de uma composição racional de nutrientes, o qual deverá ser submetido à aprovação da SECRETARIA;
- (f) servir a refeição em local adequado, de acordo com as normas vigentes expedidas pela vigilância sanitária, em prato raso, com talheres de inox, copos e guardanapos descartáveis, em bandejas plásticas para refeições;
- (g) manter todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços de restaurante em perfeitas condições de uso;
- (h) confeccionar e fornecer aos usuários os cartões magnéticos, que serão autenticados por leitor óptico, no ato do pagamento da refeição (café da manhã e almoço);
- (i) fazer uso de leitor óptico para autenticação de cartões magnéticos de cada uma das refeições (café da manhã e almoço);
- (j) fornecer refeições (café da manhã) de segunda-feira a sexta-feira, exceto feriados, de 07 horas a 08h30 horas, ou até o término da cota diária de refeições estabelecida no plano de trabalho, se este ocorrer anteriormente ao horário final aqui estipulado;
- (k) fornecer refeições (almoço) de segunda-feira a sexta-feira, exceto feriados, a partir das 11 (onze) horas, até o término da cota diária de refeições estabelecida no plano de trabalho, sendo facultativa a abertura com até 30 (trinta) minutos de antecedência exclusivamente para atendimento prioritário, que deverá constar do plano de trabalho;
- (l) coletar, diariamente, aproximadamente 100 (cem) gramas de cada alimento pronto para ser servido, armazenando-os sob refrigeração pelo período de 72 (setenta e duas) horas, em embalagens plásticas próprias para amostragens, devidamente identificadas;
- (m) permitir, à entidade especializada indicada pela SECRETARIA, a análise das amostras mencionadas na alínea "l" deste inciso II, mediante testes laboratoriais microbiológicos e físico-químicos;



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL
GABINETE DO SECRETÁRIO

PROCESSO SEDS Nº 921771/2021

(n) cobrar do usuário o valor estabelecido em resolução expedida pelo Secretário de Desenvolvimento Social;

(o) apresentar relatórios de execução do objeto e de execução financeira, elaborados eletronicamente por meio de formulários próprios constantes do sítio eletrônico da SECRETARIA, disponibilizando-os ao MUNICÍPIO, e contendo:

1. comparativo entre as metas propostas e os resultados alcançados, acompanhado de justificativas para todos os resultados não alcançados e propostas de ação para superação dos problemas enfrentados;
2. demonstrativo integral da receita e despesa realizadas na execução, em regime de caixa e em regime de competência; e
3. comprovantes de regularidade fiscal, trabalhista e previdenciária.

(p) prestar contas, eletronicamente, por meio de formulários próprios constantes do sítio eletrônico da SECRETARIA, disponibilizando-os ao MUNICÍPIO, com a totalidade das operações patrimoniais e resultados da parceria, de acordo com a legislação e regulamentação aplicáveis;

(q) executar o plano de trabalho - isoladamente ou por meio de atuação em rede, na forma do artigo 35-A, da Lei Federal n.º 13.019, de 31 de julho de 2014 - bem como aplicar os recursos públicos e gerir os bens públicos com observância aos princípios da legalidade, da legitimidade, da impessoalidade, da moralidade, da publicidade, da economicidade, da eficiência e da eficácia;

(r) zelar pela boa qualidade das ações e serviços prestados, buscando alcançar os resultados pactuados de forma otimizada;

(s) observar, no transcorrer da execução de suas atividades, todas as orientações emanadas da SECRETARIA;

(t) responsabilizar-se, integral e exclusivamente, pela contratação e pagamento dos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais relacionados à execução do objeto, não implicando responsabilidade solidária ou subsidiária da SECRETARIA ou do MUNICÍPIO a inadimplência da OSC em relação ao referido pagamento, os ônus incidentes sobre o objeto da parceria ou os danos decorrentes de restrição à sua execução;



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL
GABINETE DO SECRETÁRIO

PROCESSO SEDS Nº 921771/2021

(u) divulgar, no seu sítio eletrônico e em locais visíveis de suas sedes sociais e dos estabelecimentos em que exerça suas ações, na forma e prazos definidos pela SECRETARIA, todas as parcerias celebradas com esse último, observando-se as informações mínimas exigidas e eventuais restrições de segurança que impeçam a sua divulgação, na forma da lei;

(v) indicar pelo menos um representante para acompanhar os trabalhos da CMA, no prazo de 30 (trinta) dias contados da data de assinatura deste instrumento;

(w) manter e movimentar os recursos financeiros repassados para a execução do objeto da parceria em uma única e exclusiva conta bancária, aberta junto ao Banco do Brasil, observado o disposto no artigo 51 da Lei federal n. 13.019, de 2014;

(x) manter registros, arquivos e controles contábeis específicos para os dispêndios relativos ao objeto da parceria;

(y) assegurar que toda divulgação das ações objeto da parceria seja realizada com o consentimento prévio e formal da SECRETARIA, bem como conforme as orientações e diretrizes acerca da identidade visual do Governo do Estado de São Paulo;

(z) utilizar os bens, materiais e serviços custeados com recursos públicos vinculados à parceria em conformidade com o objeto pactuado;

(aa) permitir e facilitar o acesso de agentes da SECRETARIA, do MUNICÍPIO, membros dos conselhos gestores da política pública, quando houver, da CMA e demais órgãos de fiscalização interna e externa a todos os documentos relativos à execução do objeto da parceria, prestando-lhes todas e quaisquer informações solicitadas, bem como aos locais de execução do objeto;

(bb) responsabilizar-se pela legalidade e regularidade das despesas realizadas para a execução do objeto da parceria, pelo que responderá diretamente perante a SECRETARIA e demais órgãos incumbidos da fiscalização nos casos de descumprimento;

(cc) responsabilizar-se, exclusivamente, pelo gerenciamento administrativo e financeiro dos recursos recebidos, inclusive no que diz respeito às despesas de custeio, de investimento e de pessoal;



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL
GABINETE DO SECRETÁRIO

PROCESSO SEDS Nº 921771/2021

CLÁUSULA TERCEIRA - DO GESTOR DA PARCERIA

O gestor fará a interlocução técnica com a OSC, bem como o acompanhamento e a fiscalização da execução do objeto da parceria, devendo zelar pelo seu adequado cumprimento e manter a SECRETARIA informada sobre o andamento das atividades, competindo-lhe em especial:

- (a) acompanhar e fiscalizar a execução do objeto da parceria;
- (b) informar ao seu superior hierárquico a existência de fatos que comprometam ou possam comprometer as atividades ou metas da parceria e de indícios de irregularidades na gestão dos recursos, bem como as providências adotadas ou que serão adotadas para sanar os problemas detectados;
- (c) emitir parecer técnico conclusivo de análise da prestação de contas final, levando em consideração o teor do relatório técnico de monitoramento e avaliação;
- (d) disponibilizar ou assegurar a disponibilização de materiais e equipamentos tecnológicos necessários às atividades de monitoramento e avaliação;
- (e) comunicar ao administrador público a inexecução por culpa exclusiva da OSC;
- (f) acompanhar as atividades desenvolvidas pela OSC e monitorar a execução do objeto da parceria nos aspectos administrativo, técnico e financeiro, propondo as medidas de ajuste e melhoria segundo as metas pactuadas e os resultados observados, com o assessoramento que lhe for necessário;
- (g) realizar atividades de monitoramento, devendo estabelecer práticas de acompanhamento e verificação no local das atividades desenvolvidas, mediante agenda de reuniões e encontros com os dirigentes da OSC, para assegurar a adoção das diretrizes constantes deste termo e do plano de trabalho;
- (h) realizar a conferência e a checagem do cumprimento das metas e suas respectivas fontes comprobatórias, bem como acompanhar e avaliar a adequada implementação da política pública, verificando a coerência e veracidade das informações apresentadas nos relatórios gerenciais;



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL
GABINETE DO SECRETÁRIO

PROCESSO SEDS Nº 921771/2021

§ 1.º - Fica designado como gestor **DERLEI MIRIAM PAULUCCI PINHATA**,
Diretora Técnico II.

§ 2.º - O gestor da parceria poderá ser alterado a qualquer tempo pela SECRETARIA, por meio de simples apostilamento.

§ 3.º - Em caso de ausência temporária do gestor, o Secretário de Desenvolvimento Social ou quem ele indicar assumirá a gestão até o retorno daquele.

§ 4.º - Em caso de vacância da função de gestor, o Secretário de Desenvolvimento Social ou quem ele indicar assumirá interinamente a gestão da parceria, por meio de simples apostilamento, até a indicação de novo gestor.

CLÁUSULA QUARTA - DO MONITORAMENTO E DA AVALIAÇÃO DE RESULTADOS

Os resultados alcançados com a execução do objeto da parceria devem ser monitorados e avaliados sistematicamente por meio de relatórios técnicos emitidos por responsável designado pelo Secretário de Desenvolvimento Social em ato próprio, na forma do artigo 59, da Lei Federal n.º 13.019, de 31 de julho de 2014.

PARÁGRAFO ÚNICO - A periodicidade e a quantidade dos relatórios técnicos previstos no *caput* desta cláusula serão estipuladas pela CMA.

CLÁUSULA QUINTA - DA COMISSÃO DE MONITORAMENTO E AVALIAÇÃO

Compete à CMA:

(a) homologar, independentemente da obrigatoriedade de apresentação de prestação de contas pela OSC, o relatório técnico de monitoramento e avaliação de que trata o artigo 59, da Lei Federal n.º 13.019, de 31 de julho de 2014;



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL
GABINETE DO SECRETÁRIO

PROCESSO SEDS Nº 921771/2021

- (b) avaliar os resultados alcançados na execução do objeto da parceria, de acordo com informações constantes do relatório técnico de monitoramento e avaliação, e fazer recomendações para o atingimento dos objetivos perseguidos;
- (c) analisar a vinculação dos gastos da OSC ao objeto da parceria celebrada, bem como a razoabilidade desses gastos;
- (d) solicitar, quando necessário, reuniões extraordinárias e realizar visitas técnicas na OSC e no local de realização do objeto da parceria com a finalidade de obter informações adicionais que auxiliem no desenvolvimento dos trabalhos;
- (e) solicitar aos demais órgãos da SECRETARIA ou à OSC esclarecimentos que se fizerem necessários para subsidiar sua avaliação;
- (f) emitir relatório conclusivo sobre os resultados alcançados no período, contendo a nota da parceria, avaliação das justificativas apresentadas no relatório técnico de monitoramento e avaliação, recomendações, críticas e sugestões;

CLÁUSULA SEXTA - DOS RECURSOS FINANCEIROS

O valor total da presente parceria é de R\$ 3.764.050,00 (três milhões setecentos e sessenta e quatro mil e cinquenta reais), dos quais R\$ 1.534.240,00 (um milhão quinhentos e trinta e quatro mil duzentos e quarenta reais) recursos estaduais do programa de trabalho 08.306.3518.6001.000, onerando a U.O. 35.009 – Coordenadoria de Segurança Alimentar e Nutricional, U.G.O. 350018, U.G.E. 350173, sendo R\$ 1.000.000,00 (um milhão de reais) natureza da despesa 445042 – Investimento e R\$ 534.240,00 (quinhentos e trinta e quatro mil duzentos e quarenta reais) natureza da despesa 335043 – Custeio, de responsabilidade da SECRETARIA, de R\$ 2.034.240,00 (dois milhões trinta e quatro mil duzentos e quarenta reais) recursos municipais e R\$ 195.570,00 (cento e noventa e cinco mil quinhentos e setenta reais) referente aos usuários.

§ 1.º - Os recursos financeiros, de que trata o *caput* desta cláusula, serão transferidos à OSC na forma do cronograma de desembolso constante do plano de trabalho, sendo que



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL
GABINETE DO SECRETÁRIO

PROCESSO SEDS Nº 921771/2021

as parcelas subsequentes à primeira apenas serão liberadas após aprovação da prestação de contas das parcelas precedentes.

§ 2.º - Havendo saldo remanescente do repasse de recursos anteriores, o valor do repasse subsequente corresponderá ao valor previsto no cronograma de desembolso subtraído do referido saldo remanescente, garantindo-se que, ao final de cada período de avaliação, seja disponibilizado o montante de recursos necessários à execução do objeto da parceria.

§ 3.º - Não serão computados como saldo remanescente os valores referentes a compromissos já assumidos pela OSC para alcançar os objetivos da parceria, bem como os recursos referentes às provisões para liquidação de encargos.

§ 4.º - É vedada a realização de despesas, à conta dos recursos destinados à parceria, para finalidades diversas ao objeto pactuado, mesmo que em caráter de urgência.

CLÁUSULA SÉTIMA - DA CESSÃO E DA ADMINISTRAÇÃO DOS BENS PÚBLICOS

Durante o período de vigência desta parceria, poderão ser destinados à OSC bens públicos necessários ao seu cumprimento, os quais poderão ser disponibilizados por meio de disposição constante do plano de trabalho, de permissão de uso ou de instrumento equivalente em que se transfira a responsabilidade pelo seu uso e guarda, na forma da lei.

§ 1.º - Os bens adquiridos pela OSC com recursos da parceria não compõem o patrimônio desta e deverão ser utilizados em estrita conformidade com o objeto pactuado.

§ 2.º - Extinto o ajuste por realização integral de seu objeto, os bens adquiridos com recursos da parceria poderão ser doados à própria OSC, de acordo com o interesse público, mediante justificativa formal do Secretário de Desenvolvimento Social, atendidas as normas legais e regulamentares aplicáveis à espécie.



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL
GABINETE DO SECRETÁRIO

PROCESSO SEDS Nº 921771/2021

CLÁUSULA OITAVA - DA PRESTAÇÃO DE CONTAS

A OSC elaborará e apresentará à SECRETARIA e ao MUNICÍPIO prestação de contas na forma discriminada nesta cláusula, observando-se o Capítulo IV, da Lei Federal n.º 13.019, de 31 de julho de 2014, o artigo 8º, do Decreto Estadual n.º 61.981, de 20 de maio de 2016, e demais legislação e regulamentação aplicáveis.

§ 1.º - Os originais das faturas, recibos, notas fiscais e quaisquer outros documentos comprobatórios de despesas deverão ser emitidos em nome da OSC, devidamente identificados com o número do Processo 921771/2021, e mantidos em sua sede, em arquivo e em boa ordem, à disposição dos órgãos de controle interno e externo, pelo prazo de 05 (cinco) anos, contados a partir da aprovação da prestação de contas ou da tomada de contas especial pelo Tribunal de Contas do Estado, relativa ao exercício da gestão, separando-se os de origem pública daqueles da própria OSC.

§ 2.º - A prestação de contas e todos os atos que dela decorram dar-se-ão em plataforma eletrônica a ser disponibilizada no portal de parcerias do Governo do Estado de São Paulo, permitindo a visualização por qualquer interessado.

§ 3.º - Até que se institua o portal de que trata o parágrafo anterior, referida prestação e atos subsequentes serão realizados na forma indicada pela SECRETARIA, sendo utilizados, para tanto, os instrumentais disponíveis no sítio eletrônico da Secretaria de Desenvolvimento Social.

§ 4.º - Sem prejuízo da plena observância dos normativos apontados no *caput* desta cláusula, bem como das instruções oriundas da Secretaria de Desenvolvimento Social e do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, a OSC prestará contas nos seguintes prazos, devendo sempre conter a documentação comprobatória (via original e uma cópia) da aplicação dos recursos recebidos mensalmente, conforme previsão no plano de trabalho, devidamente acompanhado dos relatórios de execução do objeto e de execução



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL
GABINETE DO SECRETÁRIO

PROCESSO SEDS Nº 921771/2021

financeira; extratos bancários conciliados, evidenciando a movimentação do recurso e rentabilidade do período; e relatório de receita e de despesas:

1. Prestação de contas mensal: até o 5.º (quinto) dia útil do mês subsequente ao do repasse;
2. Prestação de contas anual: até 31 (trinta e um) de dezembro do exercício vigente e, se for o caso, do subsequente;
3. Prestação de contas final: até 90 (noventa) dias, contados do término de vigência da parceria;

§ 5.º - Apresentada a prestação de contas parcial e anual, emitir-se-á parecer:

- (a) técnico, acerca da execução física e atingimento dos objetivos da parceria.
- (b) financeiro, acerca da correta e regular aplicação dos recursos da parceria.

§ 6.º - Para fins de comprovação dos gastos, não serão aceitas despesas efetuadas em data anterior ou posterior ao período de vigência da parceria.

§ 7.º - Não poderão ser pagas com recursos da parceria, despesas em desacordo com o plano de trabalho, bem como aquelas decorrentes de multas, juros, taxas ou mora, referentes a pagamentos ou recolhimentos fora do prazo e a título de taxa de administração.

§ 8.º - A falta de prestação de contas nas condições estabelecidas nesta cláusula e na legislação aplicável, ou a sua desaprovação pelos órgãos competentes da SECRETARIA ou do MUNICÍPIO, implicará a suspensão das liberações subsequentes, até a correção das impropriedades ocorridas.



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL
GABINETE DO SECRETÁRIO

PROCESSO SEDS Nº 921771/2021

§ 9.º - A responsabilidade da OSC pelo pagamento dos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais relativos ao funcionamento da instituição e à execução do objeto da parceria é exclusiva, não se caracterizando responsabilidade solidária ou subsidiária da SECRETARIA ou do MUNICÍPIO pelos respectivos pagamentos, qualquer oneração do objeto da parceria ou restrição à sua execução.

CLÁUSULA NONA - DA VIGÊNCIA E DA PRORROGAÇÃO

O prazo de vigência desta parceria é de 12 (doze) meses, a partir da data de sua assinatura.

§ 1.º - No mínimo trinta dias antes de seu término, havendo motivo relevante e interesse dos partícipes, a parceria poderá ter seu prazo de execução prorrogado para cumprir o plano de trabalho, mediante termo aditivo e prévia autorização do Secretário de Desenvolvimento Social, respeitada a legislação vigente, após proposta previamente justificada pela OSC e autorização do titular da Secretaria, baseada em parecer técnico favorável do órgão competente.

§ 2.º - A SECRETARIA prorrogará de ofício a vigência da parceria quando der causa ao atraso na liberação dos recursos, limitada a prorrogação ao exato período do atraso verificado.

CLÁUSULA DÉCIMA - DA AÇÃO PROMOCIONAL

Em qualquer ação promocional relacionada à parceria serão, obrigatoriamente, seguidas as orientações contidas no Manual de Identidade Visual do Governo do Estado de São Paulo.

§ 1.º - É vedada à OSC a realização de qualquer ação promocional relativa ao objeto da parceria sem o consentimento prévio e formal da SECRETARIA.



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL
GABINETE DO SECRETÁRIO

PROCESSO SEDS Nº 921771/2021

§ 2.º - Caso a OSC realize ação promocional sem a aprovação da SECRETARIA e com recursos da parceria, o valor gasto deverá ser restituído à conta dos recursos disponibilizados e o material produzido deverá ser imediatamente recolhido.

§ 3.º - A divulgação de resultados técnicos, bem como todo e qualquer ato promocional relacionado ao desenvolvimento ou inovação tecnológica e/ou metodológica, decorrentes de trabalhos realizados no âmbito da presente parceria, deverá apresentar a marca do Governo do Estado de São Paulo, sendo vedada a sua divulgação total ou parcial sem o consentimento prévio e formal da SECRETARIA.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA DENÚNCIA E DA RESCISÃO

A presente parceria poderá, a qualquer tempo, ser denunciada por qualquer dos partícipes mediante notificação escrita com antecedência de 60 (sessenta) dias e será rescindido por infração legal ou descumprimento das obrigações assumidas, ou pela superveniência de norma legal ou fato que o torne jurídica, material ou formalmente inexecutável.

§ 1.º - Ocorrendo a rescisão ou a denúncia do presente ajuste, SECRETARIA, MUNICÍPIO e OSC responderão pelas obrigações assumidas até a data de assinatura do respectivo termo de encerramento, devendo a OSC apresentar à SECRETARIA e ao MUNICÍPIO, no prazo de até 30 (trinta) dias, a documentação comprobatória do cumprimento das obrigações assumidas até aquela data.

§ 2.º - Havendo indícios fundados de malversação do recurso público, a SECRETARIA deverá instaurar Tomada de Contas Especial, para apurar irregularidades que tenham motivado a rescisão da parceria.

§ 3.º - Quando da conclusão, denúncia, rescisão ou extinção do presente ajuste, não tendo ocorrido a utilização total dos recursos financeiros recebidos da SECRETARIA ou do MUNICÍPIO, fica a OSC obrigada a restituir, no prazo improrrogável de 30 (trinta) dias



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL
GABINETE DO SECRETÁRIO

PROCESSO SEDS Nº 921771/2021

contados da data do evento, os saldos financeiros remanescentes, inclusive os provenientes das receitas obtidas das aplicações financeiras, acrescidos de correção monetária e de juros de mora, calculados nos termos do artigo 12 do Decreto n. 61.981, de 2016, devendo encaminhar o respectivo comprovante de depósito bancário à Secretaria Desenvolvimento Social.

§4º - A inobservância do disposto no parágrafo anterior ensejará a imediata instauração da tomada de contas especial, sem prejuízo da inscrição da OSC no Cadastro Informativo dos Créditos não Quitados de Órgãos e Entidades Estaduais – CADIN estadual, nos termos da Lei n. 12.799, de 11 de janeiro de 2008.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS ALTERAÇÕES

Este termo poderá ser alterado, mediante termo aditivo, em qualquer de suas cláusulas e condições, exceto no que tange ao seu objeto, de comum acordo, desde que tal interesse seja manifestado por qualquer dos partícipes, previamente e por escrito, observado o disposto no parágrafo único da Cláusula Primeira.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS RESPONSABILIZAÇÕES E DAS SANÇÕES

Pela execução da parceria em desacordo com o plano de trabalho e com as normas da Lei federal n. 13.019, de 2014 e da legislação específica, a SECRETARIA poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à OSC as sanções previstas no artigo 73 da Lei federal n. 13.019, de 2014, observado o disposto no artigo 9º, do Decreto n. 61.981, de 2016.

§1º – Aplicadas as sanções previstas no caput desta cláusula, deverão ser as mesmas registradas no portal de parcerias com organizações da sociedade civil.



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL
GABINETE DO SECRETÁRIO

PROCESSO SEDS Nº 921771/2021

§2º - Enquanto não implantado o portal de que trata o parágrafo anterior, as sanções serão registradas no sítio eletrônico da Secretaria de Desenvolvimento Social e, quando possível, no sítio esancoes.sp.gov.br.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Acordam as partes, ainda, em estabelecer as condições seguintes.

§ 1.º - Os trabalhadores contratados pela OSC não guardam qualquer vínculo empregatício com a SECRETARIA ou MUNICÍPIO, inexistindo, também, qualquer responsabilidade da administração pública em relação às obrigações trabalhistas e demais encargos assumidos pela OSC.

§ 2.º - A SECRETARIA ou o MUNICÍPIO não respondem, subsidiária ou solidariamente, pela ausência de cumprimento das obrigações fiscais, trabalhistas, previdenciárias e comerciais assumidas pela OSC, não se responsabilizando, ainda, por eventuais demandas judiciais.

§ 3.º - Todas as comunicações relativas a esta parceria serão consideradas como regularmente efetuadas quando realizadas por meio eletrônico.

§ 4.º - As exigências que não puderem ser cumpridas por meio eletrônico deverão ser supridas através da regular instrução processual, em meio físico.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DO FORO

Fica eleito o Foro da Comarca da Capital do Estado de São Paulo para dirimir quaisquer questões resultantes da execução ou da interpretação deste instrumento e que não puderem ser resolvidas administrativamente.



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL
GABINETE DO SECRETÁRIO

PROCESSO SEDS Nº 921771/2021

E, por estarem de acordo com as cláusulas e condições ajustadas, firmam o presente termo, em 3 (três) vias de igual teor, na presença das testemunhas abaixo assinadas, para que produza os efeitos legais.

São Paulo, 18 de novembro de 2021.

CELIA KOCHEN PARNES

Secretária de Desenvolvimento Social

LUÍZ ALFREDO CASTRO RUZZA DALBEN

Prefeito do Município

REUBER LUIS BOSCHINI

Presidente

Testemunhas:

Nome: *Luiz Dalben*

RG: 15.852.389-9

CPF: 025.852.382-9

Nome: **FLAVIA MONTEIRO DE SOUZA**
RG 36.094.631-8

RG: **COSAN - BOM PRATO**

CPF:



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO

SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL
Coordenadoria de Segurança Alimentar e Nutricional

ANEXO I

PLANO DE TRABALHO

1 - DADOS CADASTRAIS

Órgão: Secretaria de Desenvolvimento Social		CNPJ/CPF: 69.122.893/0001-44	
Endereço: Rua Boa Vista, nº 170 – 5º Andar – Bloco 5 – Centro			
Cidade: São Paulo	UF: SP	CEP: 01014-930	Telefone: (11) 2763-8358
Nome do responsável: Célia Kochen Parnes			C P F 085.502.278-70
R.G. 14.683.944-4	Órgão Expedidor: SSP/ DF	Cargo: Secretária de Estado	

Órgão: Prefeitura Municipal de Sumaré		CNPJ/CPF: 45.787.990/0001-00	
Endereço: Rua Dom Barreto, nº 1303 – Centro			
Cidade: Sumaré	UF: SP	CEP: 13170-900	Telefone: (19) 3399-5100
Nome do responsável: Luiz Alfredo Castro Ruzza Dalben			C P F 396.110.888-92
R.G. 37.821.831-1	Órgão Expedidor: SSP/SP	Cargo: Prefeito	

2 – OSC

Nome: Centro de Orientação Familiar – COF		CNPJ/CPF: 44.595.502/0001-88	
Endereço: Av. Governador Pedro de Toledo, nº 2.082 - Bonfim			
Cidade: Campinas	UF: SP	CEP: 13070-715	Telefone: (19) 3243-7978
Nome do responsável: Reuber Luis Boschini			C P F 068.578.658-76
R.G. 14.111.558	Órgão Expedidor: SSP	Cargo: Presidente	



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO

SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL
Coordenadoria de Segurança Alimentar e Nutricional

3 - DO OBJETO

Constitui o objeto deste Plano de Trabalho, a realização de Chamamento Público tendo em vista a seleção de Organização da Sociedade Civil, para firmar Termo de Colaboração com o Estado em parceria com a Prefeitura de Sumaré, para instalação e fornecimento de refeições, gerenciamento e manutenção do “Restaurante Popular Bom Prato”, instituído pelo Decreto nº 45.547, de 26 de dezembro de 2000, e alterações posteriores – Unidade **Sumaré**

4 - DAS METAS

A – Adequação do imóvel, conforme layout e projeto executivo a ser elaborado;

B – Aquisição e instalação de equipamentos, mobiliário e utensílios, conforme relação que será disponibilizada após a elaboração do projeto executivo;

Obs.: Para a implantação da Unidade deverão ser observadas as normas no Manual de Implantação.

C – Fornecimento de **1.200 (mil e duzentas)** refeições/almoço diárias, sendo **120 (cento e vinte)** destinadas às crianças com até 06 (seis) anos de idade e **1.080 (mil e oitenta)** aos adultos, equilibradas e de boa qualidade, às pessoas carentes, adultos e/ou crianças, de segunda a sexta-feira, exceto nos feriados, no horário das 11 (onze) horas até o término da cota diária, ao valor total de **R\$ 6,10 (seis reais e dez centavos)**, deduzindo o valor de **R\$ 1,00 (um real)** pago pelo usuário, sendo que as crianças até 6 (seis) anos são isentas deste pagamento.

Obs.: No caso de não haver o número máximo de crianças, as refeições poderão ser direcionadas aos adultos, desde que não ultrapasse a cota total diária.

Obs.2: O início dos trabalhos se dará com até 30 (trinta) minutos de antecedência exclusivamente para atendimento prioritário.

D – Fornecimento **300 (trezentos)** refeições/café da manhã diários, equilibradas e de boa qualidade, às pessoas carentes, de segunda a sexta-feira, exceto nos feriados, no horário das 07h00m (sete horas da manhã) até 09h00m (nove horas da manhã), ao valor total de **R\$ 2,10 (dois reais e dez centavos)**, deduzindo o valor de **R\$ 0,50 (cinquenta centavos)** pago pelo usuário.

E – Integrar os usuários nas demais atividades desenvolvidas pela OSC.

Obs.: Os parâmetros e critérios técnicos para a realização dos trabalhos estão estabelecidos no Manual de Boas Práticas e no POP – Procedimento Operacional Padronizado disponibilizado pela Gerência Técnica do Programa/COSAN.

5 - DA VIGÊNCIA



286
9

GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO

SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL
Coordenadoria de Segurança Alimentar e Nutricional

- a) A vigência da parceria a ser celebrada, diante de sua natureza é limitada ao período de 12 (doze) meses.
- b) Durante a execução da parceria é vedada a alteração de seu objeto, podendo a parceria ser prorrogada por comum acordo entre as partes

6 - DOS INDICADORES

- a) Quantitativos 1: O número de refeições efetivamente servidas será aferido através de sistema eletrônico, com a leitura do cartão magnético entregue ao usuário no ato do pagamento da refeição.
- b) Quantitativo 2: A unidade deverá atingir, no mínimo 85%, do número de refeições previstas.
- c) Qualitativo 1: A Entidade gestora deverá atingir no mínimo 75% de aprovação, considerando-se os quesitos “bom” e “ótimo”, na pesquisa de satisfação realizada anualmente pela SEDS.
- d) Qualitativo 2: A unidade deverá ter um índice de aprovação superior a 70% nos relatórios de vistoria das Equipes de Monitoramento (Nutrição e Operacional).

7 - DA LOCALIZAÇÃO

O fornecimento das refeições, gerenciamento e manutenção para a execução do objeto do presente Plano de Trabalho, ocorrerá no “Restaurante Popular” Bom Prato – Unidade **Sumaré**, localizado na R: José M. Miranda, nº 581, Centro, CEP: 13.170-001, Sumaré/SP

8 - DA EXECUÇÃO

- a) Da adequação do imóvel e aquisição e instalação de equipamentos e utensílios: Da data de assinatura, até o início das atividades de fornecimento das refeições.
- b) O Município se responsabilizará, se necessário, pela complementação do valor do aluguel que será repassado para Organização da Sociedade Civil através de instrumento jurídico próprio, por toda a vigência da parceria.
- c) Do início do funcionamento do ‘Restaurante Popular’ Bom Prato: 31/03/2022.
- d) Para o desenvolvimento das atividades na Unidade, a OSC gestora deverá disponibilizar, no mínimo, a seguinte Equipe para o preparo e fornecimento das refeições: 01 Nutricionista, 01 Gerente, 01 Cozinheiro, 01 Meio-Oficial, 09 Auxiliares de Cozinha, 01 Auxiliar Administrativo/Caixa, 01 Ajudante Geral, totalizando 15 funcionários exclusivos para a unidade.



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO

SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL
Coordenadoria de Segurança Alimentar e Nutricional

- e) Os parâmetros e critérios técnicos para a realização dos trabalhos estão estabelecidos no Manual de Boas Práticas e no POP – Procedimento Operacional Padronizado, disponibilizado pela Equipe Técnica da COSAN. *Adaptáveis a realidade e reconhecimento das necessidades da Unidade.*
- f) O Município prestará à OSC o apoio técnico para adequação do espaço disponibilizado para instalação do Restaurante Popular, nas seguintes atividades:
 - i. Orientação quanto à contratação da construtora para adequação do imóvel, bem como na elaboração do contrato em seus aspectos de regularidade, habilitação e capacidade técnicas, com apresentação de comprovação de, no mínimo, os seguintes documentos:
 - Comprovação do registro da empresa junto ao CREA;
 - Comprovação de acervo técnico ou atestados de capacidade técnica;
 - Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício;
 - ii. Fiscalizar a execução das obras, através de seus setores técnicos competentes, e através da atestação dos serviços executados em medições quinzenais, com a apresentação pela fiscalização de relatório fotográfico, memória de cálculo e planilha de medição dos serviços.

9 - DOS RECURSOS

a) Da Secretaria de Desenvolvimento Social

A Secretaria de Desenvolvimento Social repassará à entidade conveniente, recursos correspondentes a R\$ 3,05 (três reais e dez centavos) por refeição/almoço fornecida para crianças e R\$ 2,55 (dois reais e cinquenta e cinco centavos) por refeição/almoço servida para adultos, já deduzida dessa importância o valor de R\$ 1,00 (um real) pago pelo usuário e de R\$ 3,05 (três reais e dez centavos) por refeição/almoço fornecida para crianças e R\$ 2,55 (dois reais e cinquenta e cinco centavos) por refeição/almoço servida para adultos pagos pela Prefeitura e o valor de R\$ 1,00 (um real) pago pelos usuários do Programa, sendo que crianças até 06 (seis) anos são isentas de pagamento. O valor total da refeição é correspondente à R\$ 6,10 (seis reais e dez centavos). Também repassará a importância de R\$ 0,80 (oitenta centavos) por café da manhã fornecido, já deduzido o valor de R\$ 0,80 (oitenta centavos) pagos pela Prefeitura e R\$ 0,50 (cinquenta centavos) pago por todos os usuários.

- 0- Os recursos a serem desembolsados pela SECRETARIA correspondem a um repasse à OSC na ordem de R\$ 1.534.240,00 (um milhão quinhentos e trinta e quatro mil duzentos e quarenta reais), sendo R\$ 1.000.000,00 (um milhão de reais) para a adequação do imóvel e aquisição e instalação de equipamentos no exercício de 2021 e R\$ 534.240,00 (quinhentos e trinta e quatro mil duzentos e quarenta reais) para o fornecimento de refeições no período de 31/03/2022 à 17/11/2022.

b) Da Prefeitura Municipal de Sumaré

A Prefeitura Municipal de Sumaré repassará à OSC parceira, recursos correspondentes a R\$ 3,05 (três reais e dez centavos) por refeição/almoço fornecida para crianças e R\$ 2,55 (dois reais e cinquenta e cinco centavos) por refeição/almoço servida para adultos, além de R\$ 0,80 (oitenta centavos) por café da manhã fornecido.

- 0- Os recursos a serem desembolsados pela PREFEITURA correspondem a um repasse à OSC na ordem de R\$ 2.034.240,00 (dois milhões trinta e quatro mil duzentos e quarenta reais), sendo R\$ 1.500.000



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO

SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL
Coordenadoria de Segurança Alimentar e Nutricional

(um milhão e quinhentos mil reais) destinados a adequação do imóvel (conforme medição) e R\$ 534.240,00 (quinhentos e trinta e quatro mil duzentos e quarenta reais) para o custeio das refeições no período de 31/03/2022 a 17/11/2022.

c) Da OSC.

A OSC se compromete a complementar a execução do objeto, com recursos próprios, se for o caso. Executará a administração e gestão da Unidade, além de fornecer o Know how necessário para a execução das atividades inerentes ao programa.

A OSC executará o preparo das refeições direta ou indiretamente, a administração e gestão da Unidade, disponibilizará integrantes para acompanhamento e distribuição das refeições, além do Gerente, que será o seu representante presente.

As despesas realizadas pela OSC deverão ser estritamente atreladas ao objeto e finalidades contempladas neste Plano de Trabalho, zelando pela efetiva razoabilidade dos preços praticados com as despesas previstas, tudo com vistas a resguardar os princípios aplicáveis à utilização de recursos públicos, respeitando-se a natureza jurídica do repasse.

Do subsídio - Custeio das Refeições

Vigência	18/11/2021	A	17/11/2021
Início das atividades	31/03/2022	a	17/11/2021

ESPECIFICAÇÃO DOS VALOR POR TIPO DE REFEIÇÃO		
REFEIÇÃO TIPO	VALOR UNITÁRIO	REFEIÇÕES/DIA
CAFÉ DA MANHÃ	R\$ 0,80	300
CRIANÇA	R\$ 3,05	120
ADULTO	R\$ 2,55	1.080
TOTAL DE REFEIÇÕES / Almoço dia		1.200

QUANTIDADE DE REFEIÇÕES			TOTAIS
REFEIÇÃO TIPO	2021	2022	
CAFÉ DA MANHÃ	0	47.700	47.700
CRIANÇA	0	19.080	19.080
ADULTO	0	171.720	171.720
TOTAL ALMOÇO	0	190.800	190.800
TOTAL GERAL	0	238.500	238.500

VALOR DAS REFEIÇÕES SUBSÍDIO			TOTAIS
REFEIÇÃO TIPO	2021	2022	
CAFÉ	R\$ -	R\$ 38.160,00	R\$ 38.160,00
CRIANÇA	R\$ -	R\$ 58.194,00	R\$ 58.194,00
ADULTO	R\$ -	R\$ 437.886,00	R\$ 437.886,00
TOTAL ALMOÇO	R\$ -	R\$ 496.080,00	R\$ 496.080,00
TOTAL PERÍODO	R\$ 0,00	R\$ 534.240,00	R\$ 534.240,00



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO

SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL
Coordenadoria de Segurança Alimentar e Nutricional

Subsídio - Estado e Prefeitura		
Valores Previstos por mês		
2022		
JAN	0	R\$ -
FEV	0	R\$ -
MAR	1	R\$ 3.360,00
ABR	19	R\$ 63.840,00
MAI	22	R\$ 73.920,00
JUN	21	R\$ 70.560,00
JUL	21	R\$ 70.560,00
AGO	23	R\$ 77.280,00
SET	21	R\$ 70.560,00
OUT	20	R\$ 67.200,00
NOV	11	R\$ 36.960,00
DEZ	0	R\$ -
DIAS	159	R\$ 534.240,00

Do Valor pago pelo usuário

ESPECIFICAÇÃO DOS VALOR POR TIPO DE REFEIÇÃO		
REFEIÇÃO TIPO	VALOR UNITÁRIO	Refeições/Dia
CAFÉ DA MANHÃ	R\$ 0,50	300
CRIANÇA	R\$ 0,00	120
ADULTO	R\$ 1,00	1.080
TOTAL DE REFEIÇÕES / Almoço dia		1.200
CUSTO TOTAL PARA O USUÁRIO		
REFEIÇÃO TIPO	2021	2022
CAFÉ	R\$ -	R\$ 23.850,00
CRIANÇA	R\$ -	R\$ -
ADULTO	R\$ -	R\$ 171.720,00
TOTAL ALMOÇO	R\$ -	R\$ 171.720,00
TOTAL 12 MESES	R\$ 0,00	R\$ 195.570,00

TOTAIS	
R\$	23.850,00
R\$	-
R\$	171.720,00
R\$	171.720,00
R\$	195.570,00

Dos Totais

DESCRIÇÃO	VALORES	
Valor repassado pela SEDS - custeio das refeições	R\$ 534.240,00	
Valor repassado pela SEDS - Implantação	R\$ 1.000.000,00	R\$ 1.534.240,00
Valor repassado pela Prefeitura - Custeio das refeições	R\$ 534.240,00	
Valor repassado pela Prefeitura - Implantação	R\$ 1.500.000,00	R\$ 2.034.240,00
Valor pago pelo usuário - café da manhã	R\$ 23.850,00	
Valor pago pelo usuário - almoço	R\$ 171.720,00	R\$ 195.570,00
TOTAL	R\$ 3.764.050,00	

10 - DA APLICAÇÃO DOS RECURSOS



258

GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO

SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL
Coordenadoria de Segurança Alimentar e Nutricional

Descrição Das Despesas	Percentual Médio de Aplicação dos recursos
Recursos Humanos (1)	38%
Gêneros Alimentícios	46%
Outros Materiais de Consumo (2)	3%
Outros Serviços de Terceiros (3)	2%
Locação de Imóvel	5%
Utilidades Públicas (4)	2,75%
Manutenções e Adaptações	2,75%
Despesas Financeiras e Bancárias	0,05%
Outras Despesas Inerentes ao Objeto da Parceria (5)	0,45%

- (1) Salários, encargos e benefícios
- (2) Aquele cuja duração é limitada a curto lapso de tempo. Exemplos: artigos de escritório, de limpeza e higiene, material elétrico e de iluminação, descartáveis, artigos de mesa, combustíveis etc.
- (3) Contadores, Advogados, Locações Diversas, Fretes e Carretos, Software e Seguros em Geral
- (4) Cobertura de despesas com o consumo de energia elétrica, água, esgoto, gás encanado, habilitação e utilização de telefonia fixa, internet, etc.
- (5) No rol exemplificativo incluir também as aquisições e os compromissos que não são classificados contabilmente como DESPESAS, como, por exemplo, aquisição de bens permanentes.

Observação

- 1- A utilização dos recursos de cada grupo poderá variar até 10% para menos ou para mais, de acordo com as necessidades identificadas para a Unidade e suas especificidades.
- 2- Os recursos relativos a adequação do imóvel e aquisição e instalação dos equipamentos serão utilizados integralmente para a finalidade específica.

11 - DO REPASSE DOS RECURSOS

Os recursos necessários para a aquisição e instalação dos equipamentos serão repassados pela SEDS em parcela única, em até 30 dias após a assinatura do Termo de Colaboração, pela Secretaria de Desenvolvimento Social.



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO

SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL
Coordenadoria de Segurança Alimentar e Nutricional

O Município repassará os recursos de implantação à OSC o através da atestação dos serviços executados em medições quinzenais, com a apresentação pela fiscalização de relatório fotográfico, memória de cálculo e planilha de medição dos serviços.

Os prazos de pagamento dos serviços atestados pela fiscalização será de 15 (quinze) dias fora a quinzena, contado a partir da data da atestação dos serviços, observada a legislação municipal relativa ao recolhimento do Imposto Sobre Serviços de Qualquer natureza – ISSQN.

Os recursos relativos ao custeio das refeições serão repassados semanalmente tanto pela Secretaria de Desenvolvimento Social e como pela Prefeitura do Município, mediante a transmissão, por meio de sistema eletrônico, de documento intitulado Carta Recibo com o número das refeições efetivamente servidas na semana imediatamente anterior.

12 - DA PRESTAÇÃO DE CONTAS

A prestação de contas e comprovação das despesas deverá seguir os procedimentos previstos na Lei Federal n.º 13.019/2014, artigos 33, 49, 63 a 72, em consonância com os Decretos Estaduais 45.547, de 26/12/2000 e alterações posteriores 61.981, de 20/05/2016 e ainda com as Instruções N.º 01/2020 do Egrégio Tribunal de Contas do Estado de São Paulo.

12.1 - DA PRESTAÇÃO DE CONTAS MENSAL

- I. Até que se institua o portal de que trata o artigo 66 da referida Lei, as OSC deverão apresentar Prestação de Contas Mensal, contendo:
 - a) Carta Recibo, contendo o número de refeições efetivamente servidas, subscrita pelo representante legal da OSC;
 - b) Relatório de execução financeira com a descrição das despesas e receitas efetivamente realizadas com os recursos provenientes do ajuste, por meio digital;
 - c) Extrato bancário das contas (corrente e de aplicação) vinculadas aos repasses oriundos do Termo de Colaboração, por meio digital.

12.2 - DA PRESTAÇÃO DE CONTAS ANUAL

- II. Quanto à prestação de contas anual, esta deverá conter a documentação abaixo relacionada em conformidade com as Instruções N.º 01/2020 do TCE/SP, devendo serem entregues até o último dia útil do mês de fevereiro do ano subsequente:
 - a) certidão contendo os nomes e CPFs dos dirigentes e conselheiros da organização da sociedade civil, forma de remuneração, períodos de atuação com destaque para o dirigente responsável pela administração dos recursos recebidos à conta do termo de colaboração/fomento;
 - b) relatório anual de execução do objeto, contendo as atividades desenvolvidas para o cumprimento do objeto do ajuste e o comparativo de metas propostas com os resultados alcançados e, o relatório de execução financeira, ambos assinados pelo representante legal da organização da sociedade civil; e, o financeiro, pelo contador responsável, com a descrição das despesas e receitas efetivamente realizadas;
 - c) demonstrativo integral das receitas e despesas computadas por fontes de recurso e por categorias ou finalidades dos gastos, aplicadas no objeto do termo de colaboração e/ou de fomento, conforme modelo contido no Anexo 14, o qual, modelo segue o presente Plano de Trabalho;
 - d) relação dos contratos e respectivos aditamentos, firmados com a utilização de recursos públicos administrados pela organização da sociedade civil para os fins estabelecidos no termo de



289

GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO

SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL
Coordenadoria de Segurança Alimentar e Nutricional

- colaboração ou de fomento, contendo: tipo e número do ajuste, identificação das partes, data, objeto, vigência, valor e condições de pagamento;
- e) conciliação bancária do mês de dezembro da conta corrente específica, aberta em instituição financeira pública, indicada pelo órgão ou entidade da administração pública, para movimentação dos recursos do termo de colaboração ou de fomento, acompanhada do respectivo extrato bancário;
 - f) publicação do Balanço Patrimonial da organização da sociedade civil, dos exercícios encerrado e anterior;
 - g) demais demonstrações contábeis e financeiras da organização da sociedade civil, acompanhadas do balancete analítico acumulado do exercício;
 - h) certidão expedida pelo Conselho Regional de Contabilidade – CRC, comprovando a habilitação profissional dos responsáveis por balanços e demonstrações contábeis;
 - i) na hipótese de aquisição de bens móveis e/ou imóveis com os recursos recebidos, prova dos respectivos registros contábil, patrimonial e imobiliário da circunscrição, conforme o caso;
 - j) declaração atualizada de que o quadro diretivo da organização da sociedade civil não possui parentesco até 2º grau, inclusive por afinidade, com agentes políticos de Poder ou do Ministério Público, dirigente de órgão ou entidade da Administração Pública da mesma esfera governamental ou respectivo cônjuge ou companheiro, bem como parente em linha reta, colateral ou por afinidade;
 - k) declaração atualizada acerca da contratação ou não de empresa(s) pertencente(s) a parentes até 2º grau, inclusive por afinidade, de dirigentes da organização da sociedade civil, ou de agentes políticos de Poder ou do Ministério Público, dirigente de órgão ou entidade da Administração Pública da mesma esfera governamental ou respectivo cônjuge ou companheiro, bem como parente em linha reta, colateral ou por afinidade;

§ 1º – Os documentos previstos nos incisos acima serão remetidos, a esta Pasta, acompanhados de ofício, assinado pelo responsável, fazendo referência ao número do processo do Chamamento Público ou Termo de Colaboração.

§ 2º – Os documentos originais de receitas e despesas referentes à comprovação da aplicação dos recursos próprios e os de origem pública, vinculados ao termo de colaboração ou de fomento, depois de contabilizados, ficarão arquivados na organização da sociedade civil, por 10 (dez) anos após o trânsito em julgado da matéria, à disposição desta Secretaria.

12.3 – DA PRESTAÇÃO DE CONTAS DOS RECURSOS DE IMPLANTAÇÃO

A prestação de contas dos recursos destinados a implantação se dará em até 30 dias da inauguração da Unidade.

COSAN/ BP, em 17 de novembro de 2021.

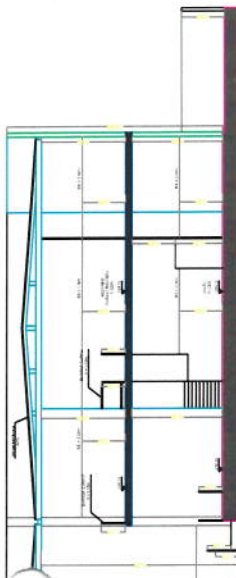
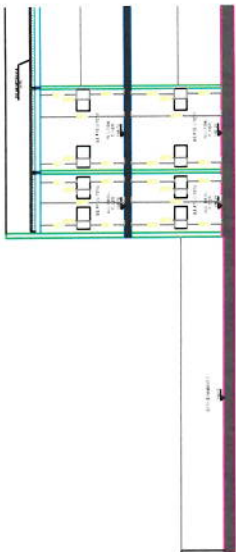
RITA DE CÁSSIA QUADROS DALMASO
Coordenadora de Segurança Alimentar e Nutricional

2

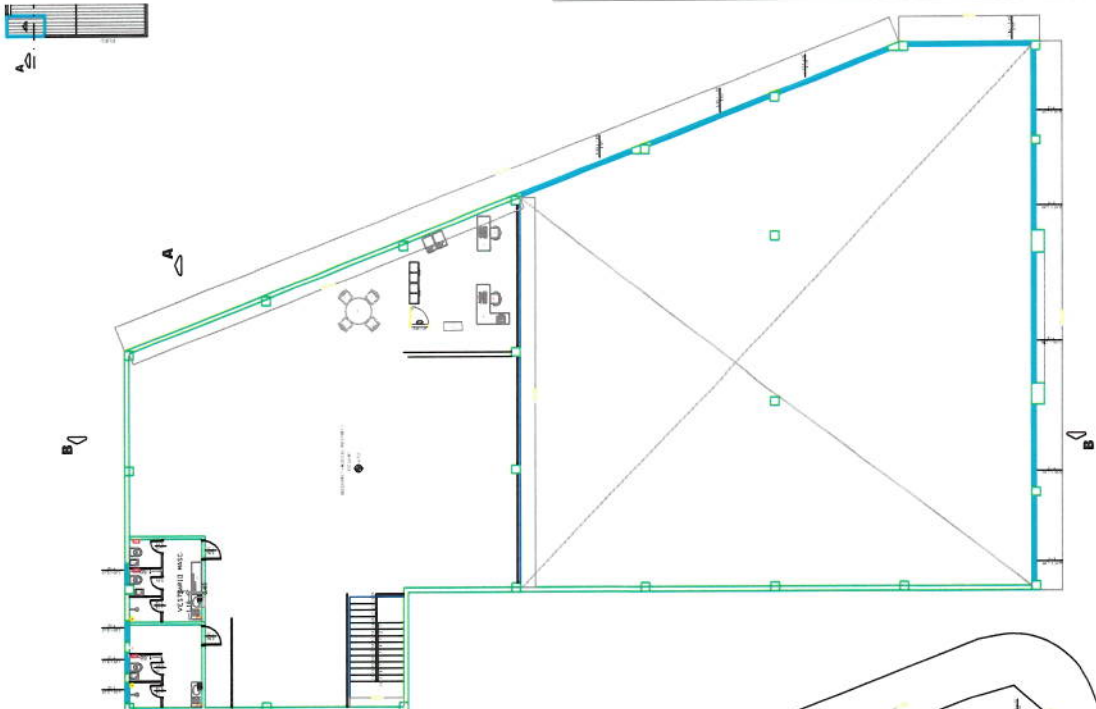
2

290

PRODUCED BY AN AUTODESK STUDENT VERSION



CORTE AA
ESCALA 1:50



PLANTA BAIXA - MEZANINO
ESCALA 1:50



PANTA BAIXA - TERREO
ESCALA 1:50

PRODUCED BY AN AUTODESK STUDENT VERSION



DETAHE DA RAMPA
ESCALA 1:50



DEGRAUS
ESCALA 1:50







1

2










UNIDADE BOM PRATO: SUMARÉ







Listagem de Equipamentos Móveis e Utensílios

Nº	DESCRIÇÃO CONFORME LAYOUT	Qtd.	Foto equipamento	Especificação de área	Qtd de placas patrimônio
1	Armário / Roupeiro em ABS de alto impacto, 8 portas grandes, modular em sistema de encaixe, cor das portas em azul escuro, bandejas internas móveis, suporte interno para cabides, sistema de ventilação, trancamento triplo, fecho padrão com chave e atendimento à NR 24. Cada porta possui as seguintes medidas: 35X45X90 cm. Medida total de 8 portas, com 4 colunas e duas portas por coluna: 1,40X0,45X1,80m. Deve conter todos os acessórios necessários para sua instalação.	2		Vestibular	2
2	Armário arquivo de aço com 4 gavetas, na cor cinza claro, fechadura com chave, gavetas com sistema de deslizamento por patins de nylon, capacidade de carga de 10kg por gaveta uniformemente distribuído. Pintura com pré-tratamento em nanotecnologia e pintura eletrostática com tinta a pó. Medidas: Altura 1,33 m / Largura 0,47m / Profundidade 0,70 m. Deve conter todos os acessórios necessários para sua instalação.	2		Escritório	2
3	Armário baixo de escritório 2 portas, na cor cinza claro, com 1 prateleira interna, duas portas com puxadores externos, fechadura com chaves e base com pés niveladores de altura. Largura 0,90m / Altura 0,75 m / Profundidade 0,4 m / suporte para até 40 kg. Deve conter todos os acessórios necessários para sua instalação.	3		Sala Nurri, Escritório e caixa	3
4	Armário de escritório 2 portas, na cor cinza claro, com 3 prateleiras internas, duas portas com puxadores externos, fechadura com chaves e base com pés niveladores de altura. Largura 0,90m / Altura 1,65 m / Profundidade 0,4 m / suporte para até 40 kg. Deve conter todos os acessórios necessários para sua instalação.	4		Sala Nurri, Escritório	4
5	Balança plataforma digital - capacidade para 300kg em aço inoxidável ou aço carbono SAE 1020. Proteção adicional contra umidade excessiva de alguns ambientes. Equipada com rodízios de movimentação em poliestireno de alta resistência e durabilidade. Para - choques laterais. Passagem com sistema de alavancas para condições que excedem a carga nominal e o uso contínuo da balança. Alças de movimentação. Rodas (rodízios) de poliestireno. Pés reguláveis. Função acumulador para peso, quantidade de peças e número de transações efetuadas durante a operação. Modo contador para realizar contagens por amostragem ou peso médio por peça. Função de tara. Data e hora. Deve conter todos os acessórios necessários para sua instalação (conectores, cabos, etc...). Especificação elétrica: 127V.	1		Recebimento	1
6	Balcão frio, dimensionado para receber 2 GNs equivalentes a 1/1 x 100 + parte em tampo liso, tendo no total medida de 1,50 X 0,60 m X 0,90m H., profundidade de 10cm. Gabinete inferior aberto. Todo feito em aço inox AISI 304. Válvula de drenagem para remoção de água. Sistema de refrigeração por serpentinas com controlador de temperatura. Bolião liga/desliga em baquelite com iluminação. Unidade de refrigeração incorporada. Temperatura de trabalho: +2º C a +6º C. Pés em poliamida 6.6 (nylon) com nivelamento de altura. Deve conter todos os acessórios necessários para sua instalação. Especificação elétrica: 220v.	1		Distribuição	1








15/12









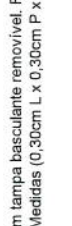
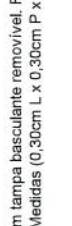




7	Balcão quente formatado banho maria, dimensionado para receber 4 cubas 111-200, equipado com fundo perfurado removível e dreno e dimensão total de 1,50 X 0,60 m X 0,90m H, profundidade de 25cm, todo feito em aço inox AISI 304. Gabinete inferior aberto. Estrutura interna de proteção de comando contra calor, gordura e água. Controle de temperatura por termostatos e lâmpada piloto. Painel com indicação gradual de temperatura por meio de gravação a laser. Temperatura de trabalho até 90°C. Botão on/off. Bóides em baquelite. Pés niveladores em poliamida 6.6 (nylon). Deve conter todos os acessórios necessários para sua instalação. Especificação elétrica: 220V.	1	-	Distribuição	1
8	Bancada com tampo liso de centro medindo 0,80 X 0,60 X 0,90m H, com prateleira inferior do tipo vazado, toda em aço inox AISI304. Perfis de reforço estrutural. Contraventamento tubular $\varnothing 1''$. Pés em poliamida 6.6 (nylon). Deve conter todos os acessórios necessários para sua instalação.	1	-	Distribuição apoio para suqueira	1
9	Bancada com tampo liso de centro medindo 1,20 X 0,60 X 0,90m H, com prateleira inferior do tipo vazado, toda em aço inox AISI 304. Perfis de reforço estrutural. Contraventamento tubular $\varnothing 1''$. Pés em poliamida 6.6 (nylon). Deve conter todos os acessórios necessários para sua instalação.	1	-	Cocção apoio fogão	1
10	Bancada com tampo liso de centro medindo 1,50 X 0,60 X 0,90m H, com prateleira inferior do tipo vazado, toda em aço inox AISI304. Perfis de reforço estrutural. Contraventamento tubular $\varnothing 1''$. Pés em poliamida 6.6 (nylon). Deve conter todos os acessórios necessários para sua instalação.	2	-	Distribuição apoio de pratos, apoio cocção	2
11	Bancada com tampo liso de centro medindo 1,0 X 0,70 X 0,90m H, com prateleira inferior do tipo vazado, toda em aço inox AISI 304. Perfis de reforço estrutural. Contraventamento tubular $\varnothing 1''$. Pés em poliamida 6.6 (nylon). Deve conter todos os acessórios necessários para sua instalação.	1	-	Área de Hortifrúti	1
12	Bancada com tampo liso de centro medindo 1,80 X 0,70 X 0,90m H, com prateleira inferior do tipo vazado, toda em aço inox AISI304. Perfis de reforço estrutural. Contraventamento tubular $\varnothing 1''$. Pés em poliamida 6.6 (nylon). Deve conter todos os acessórios necessários para sua instalação.	2	-	Área de Hortifrúti e Cocção	2
13	Bancada com tampo liso de centro medindo 1,90 X 0,70 X 0,90m H, com prateleira inferior do tipo vazado, toda em aço inox AISI304. Perfis de reforço estrutural. Contraventamento tubular $\varnothing 1''$. Pés em poliamida 6.6 (nylon). Deve conter todos os acessórios necessários para sua instalação.	1	-	Área de carnes	1
14	Bancada medindo 1,5 X 0,70 X 0,90m H, toda em aço inox AISI 304 e com 1 cuba (0,50 X 0,40 X 0,30) posicionamento conforme layout do local. Espelho posterior chanfrado medindo 100 mm de altura. Perfis de reforço estrutural. Contraventamento tubular $\varnothing 1''$. Borda vincada para não escoamento de água. Pés em poliamida 6.6 (nylon). Deve conter todos os acessórios necessários para sua instalação.	1	-	Cocção apoio cozinheiro	1
15	Bancada medindo 2,00 X 0,70 X 0,90m H, toda em aço inox AISI 304 e com 1 cuba (0,60 X 0,50 X 0,40) posicionamento conforme layout do local. Espelho posterior chanfrado medindo 100 mm de altura. Perfis de reforço estrutural. Contraventamento tubular $\varnothing 1''$. Borda vincada para não escoamento de água. Pés em poliamida 6.6 (nylon). Deve conter todos os acessórios necessários para sua instalação.	1	-	Área de carnes	1
16	Bancada medindo 2,60 X 0,70 X 0,90m H, toda feita em aço inox AISI 304 e com 3 cubas (0,60 X 0,60 X 0,40) posicionadas conforme layout do local. Espelho posterior chanfrado medindo 100 mm de altura. Perfis de reforço estrutural. Contraventamento tubular $\varnothing 1''$. Borda vincada para não escoamento de água. Pés em poliamida 6.6 (nylon). Deve conter todos os acessórios necessários para sua instalação.	1	-	Área de Hortifrúti	1
17	Bancada medindo 2,60 X 0,70 X 0,90m H, toda feita em aço inox AISI 304 e com 2 cubas (0,60 X 0,50 X 0,40) posicionadas conforme layout do local. Espelho posterior chanfrado medindo 100 mm de altura. Perfis de reforço estrutural. Contraventamento tubular $\varnothing 1''$. Borda vincada para não escoamento de água. Pés em poliamida 6.6 (nylon). Deve conter todos os acessórios necessários para sua instalação.	1	-	Área de Hortifrúti	1
18	Bancada medindo 2,70 X 0,70 X 0,90m H, toda em aço inox AISI 304, com 2 cubas (0,50 X 0,50 X 0,40) posicionamento conforme layout do local e tampo para delíritos $\varnothing 200$ mm na superfície do lado esquerdo. Espelho posterior chanfrado medindo 100 mm de altura. Perfis de reforço estrutural. Contraventamento tubular $\varnothing 1''$. Borda vincada para não escoamento de água. Pés em poliamida 6.6 (nylon). Deve conter todos os acessórios necessários para sua instalação.	1	-	Devolução de utensílios	1
19	Bebedouro em coluna industrial de aço inox. 2 torneiras de pressão com regulagem de jato d'água. certificação pelo INMETRO. Rolo sifonado. Motor: 120w - 60Hz. Temperatura de Resfriamento: 10°C. Vazão Nominal: 40L/h. Dimensões (AxLxP): 103x35x33 cm. Especificação elétrica: 220V.	1		Salaão	1





20	Cadeira executiva para escritório, giratória, na cor preta, em tecido liso, com braço, reforçada, produzida em tubo de aço de carbono, pintura em epóxi. 5 rodízios em nylon, pistão à gás e regulagem de altura 3 estágios. Deve conter todos os acessórios necessários para sua instalação.	4		Sala Multi, Escritório	4
21	Cadeira executiva para escritório, giratória, na cor preta, em tecido liso, sem braço, reforçada, produzida em tubo de aço de carbono, pintura em epóxi. 5 rodízios em nylon, pistão à gás e regulagem de altura 3 estágios. Deve conter todos os acessórios necessários para sua instalação.	6		Escritório, Registro de cartões, Estoque seco	6
22	Cadeira para caixa, tipo secretária, giratória, na cor preta, em tecido liso, com braço, reforçada, produzida em tubo de aço de carbono, pintura em epóxi. 5 rodízios em nylon, pistão à gás e regulagem de altura 3 estágios, descanso para pés, com espuma injetada, revestimento em tecido, com espuma de curvatura ergonômica acentuada, contra capa em polipropileno no assento e encosto. Capacidade para 110 quilos. Deve conter todos os acessórios necessários para sua instalação.	1		Caixa	1
23	Cadeira plástica branca, sem braços, com resistência a partir de 180 kg. Proteção anti-UV e feita em 100% de polipropileno. Dimensões: 0,40cm X 0,40cm x 0,86cm	206		Salão	
24	Caldeirão industrial à gás: capacidade para 500 litros, feito inteiramente em aço inox AISI 304, tampa americana, dobradiça reforçada e cabo extensor em aço inoxidável com manípulo em baquelite, panela interna de cocção e revestimento externo inteiramente em aço inoxidável com total isolamento térmico em mantas de lã de vidro, chaminés inoxidáveis para exalação de gases e calor, painel de comando em aço inoxidável, botões em baquelite com ajuste gradual de temperatura ou chama, estrutura e camisa de vapor extra reforçada em aço qualificado e tratado com revestimentos em primer anticorrosivo. Aquecimento a gás autogerador de vapor através de galerias especiais de queimadores multitubulares com chama piloto de segurança operacional, válvula de escoamento, torneira giratória, válvula para nível de camisa, válvula de segurança e manômetro, equipado com válvula de segurança, pés niveladores. Deve conter todos os acessórios necessários para sua instalação (Kit de instalação, mangueiras, registros, etc...). Deve acompanhar defletor para base do caldeirão de 500L, construído de aço inox AISI 304, isolamento de lã de vidro e 3 rodízios de 3".	1		Cocção	1
25	Caldeirão industrial à gás, sistema de autoclave, capacidade para 500 litros, feito inteiramente em aço inox AISI 304, tampa em aço inoxidável auto-clavada com válvula de segurança, equipada com torniquetes extra reforçados, fechamento hermético através de gaxetas de vedação em neoprene, sistema de abertura e fechamento composto por amortecedores especiais, cabo extensor em aço inoxidável com manípulo em baquelite, panela interna de cocção e revestimento externo inteiramente em aço inoxidável com total isolamento térmico em mantas de lã de vidro, chaminés inoxidáveis para exalação de gases e calor, painel de comando em aço inoxidável, botões em baquelite com ajuste gradual de temperatura ou chama, estrutura e camisa de vapor extra reforçada em aço qualificado e tratado com revestimentos em primer anticorrosivo. Aquecimento a gás autogerador de vapor através de galerias especiais de queimadores multitubulares com chama piloto de segurança operacional, válvula de escoamento, torneira giratória, válvula para nível de camisa, válvula de segurança e manômetro, equipado com válvula de segurança, pés niveladores. Deve conter todos os acessórios necessários para sua instalação (Kit de instalação, mangueiras, registros, etc...). Deve acompanhar defletor para base do caldeirão de 500L, construído de aço inox AISI 304, isolamento de lã de vidro e 3 rodízios de 3".	1		Cocção	1

26	<p>Câmara modular refrigerada 3 compartimentos climatizados. Câmara de congelados atingir temperaturas superiores a -24°.</p> <p>Câmara de refrigeração de 0 a 10°C. Antecâmara de 5 a 15°C. Deve ser contemplado todo o acabamento do equipamento, inclusive elétrico, mecanismos de segurança, assim como todos os acessórios necessários para sua instalação (compressor, UC - unidade condensadora). O piso interno deverá ser monolítico/extrudado.</p>	1		Dependências	
27	<p>Carro auxiliar todo em aço inox AISI 304, 2 planos lisos. Borda ao redor do plano, com gradil em vergalhão inox em todo o perímetro, fixados por cantoneiras de abas iguais de 40 x 40 mm. Alça tubular. Capacidade de carga 150kg. Rodízios giratórios Ø4", em poluretano, sendo rodízios posteriores com freio.</p>	3		Cozinha e Área de Hortifrúti	3
28	<p>Carro auxiliar todo em aço inox AISI 304, 3 planos lisos. Borda ao redor do plano, com gradil em vergalhão inox em todo o perímetro, fixados por cantoneiras de abas iguais de 40 x 40 mm. Alça tubular. Capacidade de carga 150kg. Rodízios giratórios Ø4", em poluretano, sendo rodízios posteriores com freio.</p>	1		Distribuição	1
29	<p>Coifas modulares para exaustão em inox. Produzida e dimensionada de acordo com projeto executivo e NBR 14518.</p> <p>Dimensões das caldeiras, forno, fogão e máquina de lavar pratos. Deve conter todos os acessórios necessários para sua instalação.</p>	4		Cocção e Devolução de utensílios	4
30	<p>Coletor de copos descartáveis 200ml, com 4 compartimentos tubulares, em polipropileno, com aro para fixação de saco plástico, capacidade para 300 copos (24 cm de diâmetro x 62cm de altura), cor azul.</p>	1		Devolução de utensílios	
31	<p>Descascador de legumes em aço inox – cap. 200 kg/h, compatível com mesa de decantação, soldado com costura, elemento de descascamento com disco abrasivo de carbono de sílico, removível, timer, Caixa recolhadora de resíduos. Deve conter todos os acessórios necessários para sua instalação. Especificação elétrica: 220V.</p>	1		Área de Hortifrúti	1
32	<p>Elevador plataforma. Especificação complementar a ser encaminhada posteriormente.</p>	1		Cozinha/Distribuição	1
33	<p>Fogão com 8 queimadores de alta potência. Todo feito em aço inoxidável AISI 304. Centro grelhas em ferro fundido 500x500 mm com pintura específica resistente à altas temperaturas, grelhas tipo americana (contínua) em ferro fundido com pintura específica resistente à altas temperaturas. Queimador em ferro fundido composto por cachimbo Ø100 mm e coroa Ø295 mm com pintura específica resistente à altas temperaturas. Válvula industrial de gás, com ajuste de graduação de chama, painel de comando duplo (duas faces) com manipulador em baquelite. Gaveta inferior em aço inox AISI 304 para coleta de resíduos. Prateleira inferior gradeada em aço inoxidável AISI 304. Pés niveladores de altura em poliamida 6.0 (nylon). Dimensões: de 2,40x1,10x0,90m até 2,50x1,30x0,90m. Deve conter todos os acessórios necessários para sua instalação (Kit de instalação, mangueiras, registros, etc...).</p>	1		Cocção	1





293



34	<p>Forno combinado a gás (verificar se será gás de rua ou GLP), capacidade para 40 GNS 1/1x65mm (compatível com GNS de demais profundidades e grelhas). Formato compatível para entrada e saída de carminho com cubas, integralmente de aço inoxidável. Componentes de qualidade certificada. Cantos arredondados e drenos que facilitam a higienização. Isolamento em fibra cerâmica de alta performance e durabilidade. Porta com vidro duplo temperado. Geração de vapor por meio de caldeira com controle ajustável de 0% a 100% e sistema automático de drenagem de caldeira. Inversor de rotação da turbina (trabalho em sentido horário e anti-horário). Temperatura ajustável de 30°C a 260°C. Painel de comando em display digital com Touch Screen, com central de cocção inteligente. Plataforma eletrônica CAN - Controller Area Network. Função combinado: Ar Quente, Vapor Combinado, Vapor, Steamer, Delta T, Cocção Noturna e Regenerar. Cocção Múltipla. Limpeza Inteligente. Função esfriar forno. Sistema ECOPOWER de reaproveitamento de calor do forno para melhorar a eficiência energética. Memória de até 1.000 receitas com 12 passos cada uma. Sensor de núcleo com 6 pontos de medição. Porta USB para relatório de HACCP, importação e exportação de receitas, atualização do software e novas funções do forno. Sistema coletor de gordura na porta com drenagem contínua dentro da calha. Placa eletrônicas encapsuladas em caixa protetora. Base para apoio do forno em aço inoxidável, dotado de 04 rodízios, sendo dois giratórios e dois fixos com travas de segurança traseira. Deve acompanhar bandeja Coletora de Gordura e carro de abastecimento. Deve conter todos os acessórios necessários para sua instalação (Kit de instalação, mangueiras, registros, etc...). Especificação elétrica: 220 Trifásico. Deve ser incluso o treinamento para o forno.</p>	1		Cocção	1
35	<p>Freezer industrial branco, capacidade bruta 546 litros, duas tampas, com dupla ação: refrigerador e freezer; faixa de temperatura de 2 a 8 °C e -18 a -22 °C, rápida recuperação de temperatura interna, compressor de alta potência, condensador helicoidal, dreno frontal, gabinete interno em aço pré-pintado, separador interno, rodízios reforçados, gaxeta removível, puxador ergonômico de plástico ABS com fechadura de segurança, tampas balanceadas, dobradiças reforçadas, degelo manual. Deve conter todos os acessórios necessários para sua instalação. Medidas básicas 166,5x0,69xcm. Especificação elétrica: 220V.</p>	1		Área de carnes	1
36	<p>Freezer industrial branco, capacidade de 66 a 150L, 1 tampalporta, faixa de temperatura de -18 a -22°C, rápida recuperação de temperatura interna, compressor de alta potência, condensador helicoidal, dreno, separador interno, rodízios reforçados, com fechadura de segurança, dobradiças reforçadas, degelo manual. Deve conter todos os acessórios necessários para sua instalação. Dimensões máximas: 61 cm de largura e 71 cm de profundidade. Especificação elétrica: 220V.</p>	1		Área de carnes	1
37	<p>Impressora Multifuncional colorida, a laser, função wireless, digitalizar, copiar. Com cartuchos. Especificação elétrica: 127V.</p>	2		Sala Nutri, Escritório	2
38	<p>Liquidificador industrial inox, basculante, capacidade 15 litros, copo monobloco sem solda em aço inox, inquebrável, resistente a choques térmicos, tampa de borracha atóxica, tampa de acrílico, sistema de tração da hélice em aço inox com encaixe sextavado do eixo, remoção facilitada do copo para manutenção, cavalete robusto em aço carbono com pintura a pó de alta resistência. Especificação elétrica: 220V.</p>	1		Cocção	1
39	<p>Lixeira plástica branca redonda, em polipropileno, com capacidade para 60 litros, com tampa removível. Resistente a altos impactos, raios ultra violetas (UV), intempéries e repetidas lavagens. Medidas (63 cm Diâmetro x 0,60 cm H)</p>	1		Devolução de utensílios	
40	<p>Lixeira plástica branca retangular, em polipropileno, com capacidade para 20 litros, tampa acionada por pedal. Resistente a altos impactos, raios ultra violetas (UV), intempéries e repetidas lavagens (0,27cm L x 0,38cm P x 0,44cm H).</p>	5		Sanitário dos vestiários e sanitário adm superior	





41	<p>Lixeira plástica branca retangular, em polipropileno, com capacidade para 100 litros. Cesto e tampa injetados em plástico polipropileno (PP) copolímero. O acionamento da tampa através de pedal. Pedal confeccionado com plástico resistente. Rodas feitas em borracha maciça. Resistente a altos impactos, raios ultra violetas (UV), intempéries e repetidas lavagens. Possui cantos arredondados e superfície polida. Acompanha aro plástico confeccionado em polipropileno (PP) copolímero para fixação do saco de lixo. Medidas (0,50cm L x 0,41cm P x 0,82cm H).</p>		4		Áreas de cocção, pré-preparo
42	<p>Lixeira plástica branca retangular, em polipropileno, com capacidade para 50 litros. Cesto e tampa injetados em plástico polipropileno (PP) copolímero. O acionamento da tampa através de pedal. Pedal confeccionado com plástico resistente. Resistente a altos impactos, raios ultra violetas (UV), intempéries e repetidas lavagens. Possui cantos arredondados e superfície polida. Acompanha aro plástico confeccionado em polipropileno (PP) copolímero para fixação do saco de lixo. Medidas (0,44 cm L x 0,33cm P x 0,72cm H).</p>		3		Lavagem de mãos dos funcionários na área de produção, distribuição e recebimento
43	<p>Lixeira plástica branca, em polipropileno, com capacidade para 50 litros, com tampa basculante removível. Resistente a altos impactos, raios ultra violetas (UV), intempéries e repetidas lavagens. Medidas (0,30cm L x 0,30cm P x 0,64cm H).</p>		10		Plia de lavagem de mãos dos vestiários para depositar o papel, lavagem de mãos do sanitário adm superior para depositar o papel, lavagem de mãos FCD entrada, lavagem de mãos banheiro FCD, sanitário banheiro dos usuários fem. e masc.
44	<p>Lixeira plástica branca, em polipropileno, com capacidade para 60 litros, com tampa basculante removível. Resistente a altos impactos, raios ultra violetas (UV), intempéries e repetidas lavagens. Medidas (0,38 cm L x 0,38 cm P x 0,72cm H)</p>		3		Lavagem de mãos da entrada e lavagem de mãos dos sanitários dos usuários fem. e masc.
45	<p>Lixeira seletiva azul (pl descartáveis), devidamente identificada em polipropileno, com capacidade para ou 120 litros, com rodas feitas em borracha maciça e tampa removível. Resistente a altos impactos, raios ultra violetas (UV), intempéries e repetidas lavagens. Medidas (0,48cm L x 0,55cm P x 0,94cm H).</p>		1		Devolução de utensílios
46	<p>Lixeira seletiva marrom (pl orgânicos), devidamente identificada, em polipropileno, com capacidade para 120 litros, com rodas feitas em borracha maciça e tampa acionada por estrutura metálica em aço. Resistente a altos impactos, raios ultra violetas (UV), intempéries e repetidas lavagens. Medidas (0,48cm L x 0,55cm P x 0,94cm H).</p>		2		Devolução de utensílios
47	<p>Máquina de lavar louça industrial, 72 gavetas por hora. Ciclo (lavagem + enxágue) 50", 85 ou 120 segundos. Capacidade mecânica de 1256" pratos por hora. Baixo consumo de detergente e secante. Controle automáticos de nível de água e temperaturas, auto start início automático do ciclo ao se abaixar a cobertura, painel de fácil leitura e operação, reversível - o mesmo modelo opera com mesas em linha ou "de canto", fácil acesso interno para limpeza, tampões removíveis nas extremidades dos braços de lavagem, filtro de água com elemento removível, completo manual de operação e limpeza, termômetros digitais, beep fim de ciclo. Deve conter todos os acessórios necessários para sua instalação. (Kit de instalação, mangueiras, registros, etc...). Deve acompanhar conjunto de gavetas com 2 gavetas para talheres com 16 copos cada, 4 gavetas de pino aberta - GPA e 1 gaveta lisa. Especificação elétrica 220 V Trifásico.</p>		1		Devolução de utensílios

48	Máquina de lavar roupas 9kg, abertura da tampa superior, 8 ciclos de lavagem, 2 tipos de centrifugação, água fria, 127V. Medidas: 0,61 x 1,06 x 0,66m. Cor branca, display digital, eficiência energética A, com filtro, 4 níveis de água, pés niveladores. Deve conter todos os acessórios necessários para sua instalação (Kit de instalação, mangueiras, registros, etc...). Especificação elétrica: 220V.		1	DML	1
49	Máquina de suco 150 L, em aço inox AISI 304. Dimensões básicas 0,63 X 0,83. Equipamento em sistema de COMODATO. Especificação elétrica: 220V. Item dispensado.		1	Distribuição	1
50	Mesa auxiliar de entrada, específica para lavadora de louças 1,05 x 0,60m, em aço inox AISI 304, com plano inferior do tipo vazado e perfis de reforço estrutural. Pés niveladores, fabricados em nylon injetado, com regulagem de altura até 10mm. Tampo superior com bordas que impedem a queda da gaveta e o vazamento de água. As larguras das mesas devem ser acrescidas à largura das lavadoras, para cálculo da largura total. Deve conter todos os acessórios necessários para sua instalação.		2	Devolução de utensílios	2
50B	Mesa baixa com tampo liso de centro medindo 0,50 X 0,50m X 0,50m H, toda em aço inox AISI 304. Perfis de reforço estrutural. Contraventamento tubular Ø1". Pés em poliamida 6.6 (nylon). Deve conter todos os acessórios necessários para sua instalação.		1	Cocção apoio para as caldeiras	1
51	Mesa de apoio para o descascador de legumes, 0,60 X 0,60m X 0,50m H, em aço inox AISI 304. Tampo liso de encosto com furo superior para detritos Ø80 mm. Caixa coletora de resíduos em aço inox AISI 304 removível, equipada com dreno inferior. Cesto perfurado em aço inox AISI 304 removível, para escoamento de líquidos, com capacidade equivalente a 30 litros. Capacidade: 150 kg. Pés niveladores em poliamida 6.6 (nylon). Deve conter todos os acessórios necessários para sua instalação.		1	Área de Hortifruti	1
52	Mesa gradeada em aço inox AISI 304 para apoio de caixas na distribuição, medindo 1,0 X 0,50m X 0,30m H. Perfis de reforço estrutural. Contraventamento tubular Ø1". Pés niveladores em poliamida 6.6 (nylon).		1	Distribuição	1
53	Mesa gradeada em aço inox AISI 304 para lavagem de painéis, medindo 1,50 X 0,70m X 0,90m H. Perfis de reforço estrutural. Contraventamento tubular Ø1". Pés niveladores em poliamida 6.6 (nylon).		1	Paneleiro	1
54	Mesa para escritório, estrutura em MDP 15mm, com gaveteiro e par de chaves, puxadores externos na cor cinza, conforme dimensões de layout (1,56mL x 0,60m P x 0,74m H).		2	Sala da Nutri e escritório	2
55	Mesa para escritório em L, estrutura em MDP 15mm, com gaveteiro e par de chaves, puxadores externos na cor cinza, conforme dimensões de layout (1,50/1,80mL x 0,50/0,60m P x 0,75m H).		2	Sala da Nutri e escritório	2
55B	Mesa para escritório, estrutura em MDP 15mm, na cor cinza, conforme dimensões de layout (1,0mL x 0,60m P x 0,74m H).		1	Estoque seco	1
56	Mesa de refeição adulto para portadores de necessidades especiais, entrada para dois lugares, tampo em MDF na cor branca, estrutura em aço reforçado e pintura epóxi na cor cinza. Dimensões 0,80 X 0,80 X 0,80. Deve conter Adesivo com símbolo e todos os acessórios necessários para sua instalação.		3	Sala	3

299

57	Mesa para refeitório em polietileno de alta densidade na cor branca, estrutura em aço reforçado e pintura epóxi na cor cinza, capacidade para 200 kg, Dimensões: 1,80m X 0,76cm X 0,74cm. Dobrável com travamento central e nas pernas.	40		Salaão	
58	Mesa para reunião redonda 1,20m diâmetro e 0,74 m altura. Tampo MDP 25mm. Painel central (saia) de MDP (BP) de 15mm. Acabamento ABS 2mm. Estrutura Metálica com base inferior oblonga de 29x58mm. Pintura Epoxi a pó. Sapatias pontiêiras em polipropileno com regulagem de altura. Cor cinza.	1			1
59	Notebook com Windows 10, Processador Intel i5, 4GB de memória, HD 500GB, Wi-Fi, Monitor 15 polegadas, mouse, câmera e auto falantes integrados, bluetooth, entradas USB, conectores de fone de ouvido e microfone, leitor de cartão de mídia, saída de linha, porta de rede, entrada HDMI. Especificação elétrica: 127V.	4		Sala da Nutri, escritório e registro de cartões	4
60	Pallet branco vazado injetado em polipropileno e polietileno, proteção anti-UV, Dimensões: 0,41m X 0,82m X 0,13m + 6 prolongadores de 10 cm	15		Câmara fria e área de hortifrúti	
61	Pallet branco vazado injetado em polipropileno e polietileno, proteção anti-UV, Dimensões: 1,0m X 1,20m X 0,25m.	11		Recebimento, estoque seco e paneleiro	
62	Pass Through duplo quente vertical (capacidade para 40 GN 1.200). Corpo externo, interno e dobradiças em aço inoxidável AISI 304. Isolamento térmico em lâ de rocha. Gaveta unificada removível. Cantoneiras removíveis com alturas ajustáveis para receber recipiente GN 1/1 gastrônom. Portas inteiriças em aço inoxidável AISI 304, requadro em alumínio, com fechamento magnético e puxadores frontais em inox. Pés niveladores. Termo controladores digital. Que atinja temperatura de trabalho de até 85°C. Dimensões básicas: 1,40 x 0,80m x 2,05m H. Deve conter todos os acessórios necessários para sua instalação. Especificação elétrica: 220V.	1	-	Distribuição	1
63	Pass Through quente vertical (capacidade para 20 GN 1.200). Corpo externo, interno e dobradiças em aço inoxidável AISI 304. Isolamento térmico em lâ de rocha. Gaveta unificada removível. Cantoneiras removíveis com alturas ajustáveis para receber recipiente GN 1/1 gastrônom. Portas inteiriças em aço inoxidável AISI 304, requadro em alumínio, com fechamento magnético e puxadores frontais em inox. Pés niveladores. Termo controladores digital. Que atinja temperatura de trabalho de até 85°C. Dimensões básicas: 0,70 x 0,80m x 2,05m H. Deve conter todos os acessórios necessários para sua instalação. Especificação elétrica: 220V.	1	-	Distribuição	1
64	Pass Through frio vertical (capacidade para 20 GN 1.200). Corpo externo, interno e dobradiças em aço inoxidável AISI 304. Cantoneiras removíveis com alturas ajustáveis para receber recipiente GN 1/1 gastrônom. Unidade de refrigeração incorporado. Portas inteiriças em aço inoxidável AISI 304, requadro em alumínio, sistema antiumidificador, com fechamento magnético e puxadores frontais em inox, com lado operador. Pés niveladores. Termo controladores digital. Bandeja coletora removível inferior para armazenamento de líquidos provenientes de degelo. Sistema de refrigeração especial através de ar forçado. Temperatura de trabalho: + 2° C a + 6° C. Dimensões básicas: 0,70x0,80m x 2,05m H. Deve conter todos os acessórios necessários para sua instalação. Especificação elétrica: 220V.	1	-	Distribuição	1
65	Pia em aço inox 304 para assepsia de mãos, torneira com arregadores e acionamento pelo joelho. Dimensões: 0,50 X 0,50 m. Deve conter todos os acessórios necessários para sua instalação.	3	-	Distribuição, cozinha e recebimento	3

66	Prateleira superior perfurada 1,15 X 0,4, com borda, mãos francesas e apoio, inteiramente em aço inox AISI 304. Espelho traseiro medindo 40 mm de altura. Tubos em aço inoxidável Ø1". Deve conter todos os acessórios necessários para sua instalação.	2	-	Área de Hortifrúti	2
67	Prateleira superior perfurada 1,0 X 0,4, com borda, mãos francesas de apoio, inteiramente em aço inox AISI 304. Espelho traseiro medindo 40 mm de altura. Tubos em aço inoxidável Ø1". Deve conter todos os acessórios necessários para sua instalação.	2	-	Área de Hortifrúti	2
68	Prateleira vazada, 4 planos gradeada 0,80 X 0,50 X 1,80m, inteiramente em aço inox AISI 304, com reguladores de altura. Possibilidade de remover plano para aumentar a capacidade de outra estante de mesma medida. Montantes com perfis especiais. Sapatas niveladoras de altura em poliamida 6,0 (nylon). Planos de500 mm. Capacidade de 150 kg por plano. Deve conter todos os acessórios necessários para sua instalação.	1	-	Cocção	1
69	Prateleira vazada, 4 planos gradeada 0,90 X 0,50 X 1,80m, inteiramente em aço inox AISI 304, com reguladores de altura. Possibilidade de remover plano para aumentar a capacidade de outra estante de mesma medida. Montantes com perfis especiais. Sapatas niveladoras de altura em poliamida 6,0 (nylon). Planos de500 mm. Capacidade de 150 kg por plano. Deve conter todos os acessórios necessários para sua instalação.	5	-	Câmara fria	5
70	Prateleira vazada, 4 planos gradeada 1,00 X 0,50 X 1,80m, inteiramente em aço inox AISI 304, com reguladores de altura. Possibilidade de remover plano para aumentar a capacidade de outra estante de mesma medida. Montantes com perfis especiais. Sapatas niveladoras de altura em poliamida 6,0 (nylon). Planos de500 mm. Capacidade de 150 kg por plano. Deve conter todos os acessórios necessários para sua instalação.	28	-	Estoque de descartáveis, Estoque seco, DML, Cozinha, Distribuição e Devolução	28
71	Prateleira vazada, 4 planos gradeada 1,2 X 0,50 X 1,80m, inteiramente em aço inox AISI 304, com reguladores de altura. Possibilidade de remover plano para aumentar a capacidade de outra estante de mesma medida. Montantes com perfis especiais. Sapatas niveladoras de altura em poliamida 6,0 (nylon). Planos de500 mm. Capacidade de 150 kg por plano. Deve conter todos os acessórios necessários para sua instalação.	4	-	Panelero	4
72	Processador de alimentos em inox, acima de 300Kg/h. Chave seletora, dispositivo de segurança NR 12 e INMETRO portaria 371, boca cilíndrica (Ø 58mm). Boca cilíndrica (Ø 58mm). Todas as peças em contato com alimentos desmontáveis. 375 rpm (1 velocidade) ou 375 e 750 rpm (2 velocidades). Motor industrial assíncrono, montado em rolamento de esferas, sem peças de desgaste, árvore do motor em inox, potência 750 W, Voltagem 220V. Acessórios: Disco expulsador; Ralar 2 mm; Faliar 2 mm; Faliar 5 mm; Faliar ondulado 3mm; Kit cubo 10 mm; Kit cubo 12 x 12 mm Kit batata frita 10 x 10 mm	1		Área de Hortifrúti	1
73	Disco evacuador especial para realizar em 2 minutos 10 kg de purê fresco. Kit limpeza para grades	1		Corredor Cozinha	1













74	Refrigerador vertical industrial, alta potência, 4 portas. Corpo externo e interno, portas e dobradiças em aço inoxidável AISI 304. Porta de aço inox bipartidas, equipadas com sistema de fechamento magnético e puxadores frontais em inox ou em poliamida 6.0 (nylon). Trava individual por porta para receber cadeado. Cantoneiras removíveis com alturas ajustáveis para receber recipiente GN 1/1 gastronorm. Acessórios inclusos: 02 grades e 03 pares de trilhos por porta (porta bipartida). Unidade de refrigeração incorporada. Pés niveladores de altura em aço inox. Gás ecológico HFC. Poliuretano de alta densidade. Bandeja coletora. Termo controlador digital, capacidade para atingir de 0° a +6°C. Ar forçado. Degelo automático. Deve conter todos os acessórios necessários para sua instalação. Especificação elétrica: 220V.	1		Área de carnes	1
75	Registro de ponto para funcionários. Especificação elétrica: 127V.	1		Corredor vestiários	1
76	Shou para talheres em aço inox AISI 304, 16cm L x 26,5 H. Necessário deixar espaço na parede da devolução. Borda de acabamento externo liso medindo 20 mm. Inclinação 30° para devolução de talheres e utensílios. Deve conter todos os acessórios necessários para sua instalação.	1		Devolução de utensílios	
77	Tanque medindo 1,20 X 0,70m X 0,90 H, todo em aço inox AISI 304 e com cuba (1,0X 0,60 X 0,45). Espelho posterior chanfrado medindo 100 mm de altura. Perfis de reforço estrutural. Contraventamento tubular Ø1". Borda vincada para não escoamento de água. Pés em poliamida 6.6 (nylon). Deve conter todos os acessórios necessários para sua instalação.	1	-	Paneleiro	1
78	Ventilador industrial oscilante e basculante, de parede, 60 cm, grade de aço, com 5 a 6 pás. Especificação elétrica: 127V.	4		Salaão	4
TOTAL					137

296
























Listagem de Equipamentos Móveis e Utensílios

UNIDADE BOM PRATO: SUMARÉ










DEMAIS ITENS NECESSÁRIOS	Qtd.	Foto equipamento	Especificação de área	Qtd.de placas patrimônio
Abridor de lata/ garrafa inox profissional	2			
Acendedor automático	2			
Aquecedor para água quente 26 L. 220V	1			1
Ar condicionado para sala da Nutricionista de 9.000 BTUs e para escritório de 12.000 BTUs. Com instalação.	2			2
Balança digital capacidade 3 kg, com visor digital, desligamento automático. Divisões de 1g; Pés reguláveis em borracha sintética; Cobertura em plástico ABS com base em chapa de aço bi cromatizada; Bandeja em aço inoxidável; Fonte externa 90 a 240 VAC c/ chaveamento automático; Display LED com 6 dígitos de 14,2 mm de altura e 8,1 mm de largura; Função TARA até capacidade máxima de pesagem. Especificação elétrica: Bivolt.	1			1
Balde espremedor - Mop úmido em algodão com cabo de alumínio (1 unid.). 30 litros e 2 divisórias e material super resistente. Rodas silenciosas e de alta qualidade. Sistema de espremedor com pressão superior. Dreno de escoamento de água suja, divisória de água limpa e suja injetada no próprio balde. Esfregão ponta dobrada, garra euro plástica, cabo de alumínio com furo, manopla emborrachada, altura 140 cm, composição 50% algodão e 50% poliéster. Deve acompanhar Cavalete de sinalização "cuidado, piso molhado", com duas faces de texto, articulado na parte superior, feito de plástico injetado, extremamente durável.	1			1
Balde graduado capacidade para 20 litros, com escala, transparente. Produzido em polietileno e alça resistente.	6			
Bandeja plástica tipo refeitório bege 44X30,5X3,3 cm. Produzida em plástico atóxico resistente ao calor da máquina de lavar pratos.	460			
Bandeja plástica tipo refeitório laranja 44X30,5X3,3 cm. Produzida em plástico atóxico resistente ao calor da máquina de lavar pratos.	940			
Batedeira manual tipo pêra, 35 cm, cabo branco em polipropileno e arames em inox.	2			
Botijão térmico em Inox + Polipropileno 10 litros. Tampa removível, interior em alumínio com superfície lisa, alças reforçadas e base com pé retrátil.	2			2
Caçarola toda feita de alumínio, nº 40, 23,5 litros, Diâmetro: 40 cm, Altura: 19 cm, Espessura: 4 mm.	1			
















Caçarola toda feita de alumínio, nº 70, 126 litros, Diâmetro: 70 cm, Altura: 33 cm, Espessura: 4 mm.	3			
Caldeirão todo feito em alumínio, nº 45, 68 litros, Diâmetro: 45 cm, Altura: 43 cm, Espessura: 4 mm.	1			
Canecão em alumínio, com cabo em baquelite, 2 litros, Diâmetro: 14 cm, Altura: 14 cm.	3			
Canecão em alumínio, com cabo em baquelite, com reforço de 4 rebites, 4,5 litros, Diâmetro: 18 cm, Altura: 18 cm. Espessura: 4 mm	2			
Canecão em alumínio, com cabo em baquelite, com reforço de 4 rebites, 6,3 litros, Diâmetro: 20 cm, Altura: 20 cm. Espessura: 4 mm	3			
Carrinho de transporte de caixas, capacidade 200 Kg, com roda pneumática, pintura eletrostática	1			1
Carro para transporte de pratos, estrutura, base e montante em aço inox AISI 304. Capacidade de carga para 160 pratos com diâmetro máximo de 270 mm. Conjunto de rodízios giratórios ø4", em poliuretano, sendo rodízios posteriores com freio.	1			1
Carro plataforma lisa em aço inoxidável. Perfis de reforço estrutural. Capacidade de carga total: 250 kg. Conjunto de rodízios giratórios Ø4" em poliuretano, sendo os rodízios posteriores com freio.	1			1
Cartões para registro em PVC, 0,76mm, impresso conforme arte enviada pela SEDS (1.280 almoço adulto, 130 almoço criança e 400 Café da manhã)	1.810			
Cesto para fritura em aço inox N. 18	2			













Chaira estriada em aço carbono 12P. Revestimento da haste com cromo-duro. Cabo de polipropileno branco com proteção antimicrobiana. (C x L x A): 51.50 x 4,20 x 8,00 centímetros	2			
Chinoy todo feito em aço inox tamanho grande, cabo reforçado. Diâmetro (estrutura cônica): 24 cm.	1			
Climatizador para salão e cozinha, a ser dimensionado conforme orientação da empresa contratada. (Para salão orienta-se vazão de ar de 50.000m³/h e cozinha 20.000m³/h, porém é variável de acordo com o tamanho de cada ambiente)	3			3
Coador de café flanela NR 6 7,2 litros 31x30x40cm	4			
Colher de servir rasa, em inox, 32x7x7,5 cm.	6			
Colher de sobremesa, com bojo em formato simétrico e bordas arredondadas.	1300			
Colher de sopa, de mesa, inteiramente em inox, com bojo em formato simétrico e bordas arredondadas, alta resistência.	350			
Colher para caldeirão côncava em polietileno cor branca, com cabo de inox 100 cm, resistente a temperaturas superiores a 100°C	2			
Concha alumínio, Nº 10, 250ml, medidas 10x40 cm, industrial, cabo tubular.	5			
Concha em alumínio Nº 12, 300 ml medidas 12x40, industrial, cabo tubular.	5			
Concha rasa em inox, medida 9x6x30, cabo em polipropileno cor branca	5			














<p>Cortador de frios (de alumínio), com kit de segurança com certificação de atendimento à norma NR 12 (26/08/2010), design ergonômico, deve atender integralmente à norma NR12 do Ministério do Trabalho, sistema semiautomático, sistema de afiação da lâmina de corte integrado de acordo com a NR12 do Ministério do Trabalho, dimensões que proporcionam fácil instalação e limpeza, painel de comando centralizado e de fácil identificação. Espessura do corte 0 - 2 mm, velocidade 40 fatias por minuto. Protetor do disco removível, Regulagem milimétrica, Botão de emergência, Chave geral, Botão de resetagem, Carro com protetor semi circular de acrílico, Anti rearme, Construção da base superior em corpo único e alumínio anodizado, Anel fixo em torno da lâmina para total proteção ao operador, Silencioso e eficiente com rolamentos permanentemente lubrificados, Carro suporte dos frios facilmente removível com trava de segurança, Alavanca que inclina o fatiador para a limpeza da bancada. especificação elétrica: Bivolt.</p>	1			1
<p>Cortador de legumes grande com tripé, corpo em alumínio fundido, lâminas em aço inox, macho em polipropileno, pintura eletrostática, pés em tubo de aço inox, desmontável, com base antiderrapante, navalhas cambiáveis nos cortes de 6, 8, 10 e 12mm, com molas para maior resistência.</p>	2			2
<p>Cuba Gastronorm 1/1X 100 mm em inox, com alça</p>	25			
<p>Cuba Gastronorm 1/1X 200 mm em inox, com alça</p>	40			
<p>Cutelo inox, 7", lâmina 18x9 cm em aço inoxidável, comprimento total 32cm, cabo em polipropileno na cor branca, com proteção antimicrobiana, reforçado.</p>	2			
<p>Descascador boleador manual, plástico ultra resistente e lâmina em aço inox</p>	6			
<p>Dispenser de Papel Higiênico em Inox, para rolo de 400 metros com Trava para banheiro publico. Reforçado com porta cadeado, com trava através de chave Allen, para impossibilitar a abertura e evitar o vandalismo.</p>	5		clientes e PCD	
<p>Dispenser para álcool gel 400 ml, com visor.</p>	7		cozinha, vestiário, sanitário PCD e sanitário escritório	
<p>Dispenser para álcool gel 800 ml, com visor.</p>	5		pia de lavagem de mãos da fila, sanitários clientes, perto da entrega de cartões	
<p>Dispenser para papel higiênico rolo 300m, com visor.</p>	4		Sanitário funcionários	














298










Dispenser para papel toalha interfolha, com visor.	10		todas as pias de lavagem de mãos	
Dispenser para sabonete líquido 400 ml, com visor.	6		cozinha, vestiário, sanitário PCD e sanitário escritório	
Dispenser para sabonete líquido 800 ml, com visor.	4		pia para lavagem de mãos da fila, sanitários clientes	
Equipamento de proteção individual (avental térmico, avental de plástico - PVC, botas brancas antiderrapantes, óculos de proteção, luva térmica, luva nitrilica)	R\$ 0,00		para 17 funcionários	
Escorredor de macarrão em alumínio, nº 50, Diâmetro: 50 cm, Altura: 24 cm, com pé.	2			
Escumadeira em alumínio nº 13, medidas 13x50, industrial, cabo tubular.	5			
Espátula para hambúrguer em inox, base plana e inclinada, cabo em polipropileno branco com proteção antimicrobiana, Lâmina em aço Inox 7x4 1/4.	2			
Espátula reta em inox, Tamanho: 25 x 12 cm, Lâmina: 120mm, cabo em polipropileno branco com proteção antimicrobiana.	2			
Espremedor de frutas com jarra graduada com capacidade de 1,2L, acionamento automático, sistema de dupla rotação, potência de 30W e porta fio. Especificação elétrica 127V.	1			1

Espremedor de limão em aço inox	2			
Exames médicos e laboratoriais para funcionários	17			
Faca de mesa inteiramente em inox, com ponta arredondada, alta resistência.	1300			
Faca inox 04 polegadas, cabo em polipropileno branco com proteção antimicrobiana.	2			
Faca inox 06 polegadas, cabo em polipropileno branco com proteção antimicrobiana.	2			
Faca inox 08 polegadas, cabo em polipropileno branco com proteção antimicrobiana.	15			
Faca inox 10 polegadas, cabo em polipropileno branco com proteção antimicrobiana.	15			
Faca inox 12 polegadas, cabo em polipropileno branco com proteção antimicrobiana.	2			
Faca para pão em inox, 8"	3			
Filtro de água Central, 2.000L por hora. (Para ser colocado na entrada da caixa D'água e filtrar toda a água da unidade)	1			1
Frigideira grande 40cm em alumínio, cabo em baquelite tipo tubular com asa (alça na ponta).	2			
Garfo arame inox, com 3 pontas, 50 cm, reforçado.	2			
Garfo de mesa inteiramente em inox, alta resistência.	1300			
Garfo industrial trinchante, com 2 pontas, em inox, 30 cm, cabo branco em polipropileno com proteção antimicrobiana.	3			
GNs 1/1 65mm perfurada, comprimento 530mm x 325mm, largura para forno combinado. Utilizadas na preparação de legumes, saladas (não utilizamos água na preparação de legumes e saladas), e carnes em geral as quais não se deseja reter líquidos juntos a sua preparação. No caso de legumes, colocá-los em volume até 1 centímetro abaixo da borda da GN.	40			
GNs lisas 1/1 30mm comprimento 530mm x 325mm largura para forno combinado. Destinam-se ao preparo de carnes, massas, tortas (panificação e confeitaria de modo geral) e frituras à milanesa.	40			






GNs lisas 1/1 65mm comprimento 530mm x 325mm largura para forno combinado. São utilizadas no preparo de legumes refogados (retêm caldo e não há necessidade de mexê-los), arroz, gratinados, bolos, tortas, carnes (nas quais se deseja que os líquidos estejam em contato durante a preparação), e servem de 'coletor ou aparador' de líquidos e gorduras, quando colocadas sob carnes que estão sendo preparadas sobre GNs perfuradas ou grelhas. Também são as mais utilizadas na distribuição de alimentos, tanto nos balcões quentes como nos frios.	40			
Identidade visual de toda a unidade. Padrão Governo do Estado de SP. Arte e orientações feitas pela SEDS.	1	-		
Insumos para 1º dia	1200			
Jarra plástica graduada, com capacidade para 2 litros.	1			
Jarra plástica, capacidade para 2 litros, cor clara.	2			
Kit 10 Radio Comunicador Walk Talk 16 Canais, com Fones de ouvido, UHF. Faixa de comunicação: 1 a 12km. 110/220V. Alcance de Frequência : 400-470MHz. Entradas MIC e SP. Capacidade: 1500mAh. Potência nominal de RF: 5W. Tensão de operação: 3.7 V / Bateria. Voltagem: 7,4V. ITENS INCLUSOS: 10- Rádios / 10- Baterias /10- Fontes para carregar / 10- Clipes de cintura/ 10- Antenas/ manual de instrução / 10-Fones de Ouvido.	1			
Kit de mantimentos, com 6 recipientes, material plástico, acima de 2,5 litros, cor clara.	1			
Lavadora de alta pressão com pistola de alta pressão com trava de segurança, baioneta, lança com bico regulável, mangueira de alta pressão de 5 metros, aplicador de detergente. Especificação elétrica: 220V.	1			1
Leitor de código de barras. Tipo: Fixo - de mesa. Tecnologia: Laser Omnidirecional 360°: 32 linhas com 8 direções de campo. Velocidade de Leitura: 3200 leituras por segundo. Sinal sonoro com ajuste de volume e tempo. Indicadores de LED: Azul e vermelho. Dimensões: 152 x 152 x 88 mm. Elétrico: Alimentação de Entrada: + 9V +/- 10%, Potência de Operação (Típico): 300 mA.	1		Leitor tipo de mercado	1
Lixeira para escritório, 9 litros	5		caixa, sala da nutri, escritório	
Mangueira com 30 metros, com jogo de engates rosqueados e esguicho e suporte plástico	1			
Monobloco (caixa) branco 61 litros, empilhável, plástico de alta resistência, com tampa. Medidas Externas: A=32,0, L=39,0, C=62,0 cm (aproximadamente).	20		Carnes	
Monobloco (caixa) branco vazado 41,5 litros, empilhável, plástico de alta resistência. Medidas Externas: A=24,5, L=36,0, C=55,5 cm (aproximadamente).	30		Hortifrúti	





Monobloco 45L, em plástico polipropileno, com tampa, branco. Medidas: 0.45X0.64X0.19m	4		para talher	
Monobloco transparente 35L Medidas Externas: Comprimento: 54,5cm Largura: 38cm Altura: 25cm com tampa	4		cartões	
Organizador de fila pedestal em alumínio, cor cromado e fita preta. Dimensões: altura 0,96cm / tubo 3.1/8 pol / base 35 cm / base ø 350 mm / Carretel: plástico de alta resistência com fita retrátil, freio de segurança e fita com 2m de comprimento / fita: Poliéster / TUBO COM ADAPTADOR DE BASE MATERIAL: alumínio liso ALT.: 96 cm ø 3.1/8".	4		apenas para organizar a entrada até o caixa	4
Organizador de notas e moedas com tampa, 4 divisões para notas e 4 divisões para moedas	1			
Pá coleira de lixo, com tampa, manopla de borracha, movimento basculante da caixa de recolhimento.	2			
Pacote office para computador	1			
Panela de pressão industrial toda feita em alumínio, de 35 L, alças em baquelite, com borracha de vedação, aliviador de pressão, sistema de segurança. Diâmetro: 42 cm, Altura: 59 cm, Espessura: 4,5 mm.	2			2
Pegador de massa em inox, 28 cm.	3			
Pegador multi uso (universal) em inox, 28 cm.	3			
Placa de patrimônio em inox medidas 46x15mm. Processo de impressão por corrosão. Cor frontal em aço inox escovado. Fixação por rebites ou cola de junta de motor	171			
Pote plástico com bico (tampa) dosador, capacidade acima de 2kg, para ser utilizado como farinha, transparente (pode ser encontrado como jarra).	2			
Prato raso em porcelana branca, 1ª linha, resistente à máquina de lavar pratos (3,5 cm de aba, 25 cm diâmetro, 3 cm de altura), borda lisa.	1300			
Relógio de parede branco	4		produção, cocção, devolução, distribuição	

Remo de altileno, com cabo de inox 100 cm, resistente a temperaturas superiores a 100°C.	4			
Rodo em alumínio tamanho grande (60cm), com cabo em alumínio	6			
Rodo em alumínio tamanho grande (80cm), com cabo em alumínio	4			
Roteador Wireless, interfaces do dispositivo: 4 x LAN 10/100/1000 Mbps, 1 x WAN 10/100/1000 Mbps, Wireless AC Botão WPS, Botão Reset, Botão Liga/Desliga. Frequências Wi-Fi: 2,4GHz (até 300 Mbps*), 5GHz (até 867 Mbps*). Antena: 6 antenas externas de 7dBi. Alimentação Elétrica Entrada: 100-240V (50/60 Hz), Saída: 12V / 1A.	1			1
Saca rolha em inox	1			
Sistema de som ambiente para comunicação do gestor no salão. Dimensionamento conforme orientação de empresa especializada contratada.	1			1
Sistema de segurança com cerca elétrica e câmeras de monitoramento. Dimensionamento conforme orientação de empresa especializada contratada.	1			1
Smartphone 64gb	1			
Suporte de parede em inox AISI 304 escovado para facas: 15 espaços para facas, 2 afiadores, com saia de proteção, devem acompanhar parafusos e demais itens necessários para instalação.	2			2
Suporte para coador de café grande, em alumínio, 53x18cm	1			1
Suporte para vassoura 5 ganchos, metal. 70cm de comprimento	4			
Tábuas de plástico polietileno – 50 x 30 x 1,5 amarela para aves	4			
Tábuas de plástico polietileno – 50 x 30 x 1,5 azul para peixes e frutos do mar	2			

Tábuas de plástico polietileno – 50 x 30 x 1,5 bege para corte de carnes assadas e embutidos	2			
Tábuas de plástico polietileno – 50 x 30 x 1,5 branca para laticínios	2			
Tábuas de plástico polietileno – 50 x 30 x 1,5 verde para frutas verduras e legumes	4			
Tábuas de plástico polietileno – 50 x 30 x 1,5 vermelha para carne vermelha	4			
Tampa inox para recipiente Gastronorm 1/1, com recorte, com cantos arredondados	65			
Termômetro digital para aferição de alimentos e equipamentos. Faixa de Medição: - 30,0 a +180,0 °C. Resolução : 0,1°C. Precisão : 0,8% da faixa + último dígito significativo. Display: LCD 3½ dígitos , 13mm altura com indicador de bateria fraca. Frequência de amostragem: 3 leituras por segundo. Temperatura de armazenamento: 0 a 40°C. Sonda : haste pontiaguda em aço inox 304 Ø3 x 180mm, punho e rabicho espiral flexível isolamento PVC/PVC comprimento 1,5m. Alimentação: Bateria de 9 Vcc. Consumo: 13 mW. Caixa : em plástico ABS com dimensões 95x62x22 mm.	2			2
Tesoura de uso geral com ponta	2			
Treinamento para funcionários com deslocamento	1	-		
Uniformes completos (layout fornecido pela SDS)			*ver planilha especifica em anexo	
Vassoura com cabo de alumínio	6			
Vassoura rígida tipo escovão, com cabo de alumínio	2			
TOTAL				34

UNIDADE BOM PRATO: SUMARÉ

Itens	Fotos	Restaurante 1.200 refeições					P/ unidade
		Nutricionista	Técnico em Nutrição	Funcionários	Aux. Coz.	Ajudante geral	
Avental térmico				2	2		
Capa térmica							1
Avental plástico transparente						20	2
Sapato de segurança preto		1	1				
Botas brancas				1	1	10	1





Óculos								2
Luva térmica			2					
Luva nitrílica								8
Luva de malha de aço								12

UNIDADE BOM PRATO: SUMARÉ

Restaurante 1.200 refeições

Itens	Fotos	Funcionários							
		Nutricionista	Técnico em Nutrição	Gerente	Cozinheiro	Melo-oficial	Auxiliar de cozinha	Ajudante geral	Auxiliar administrativo
Jaleco azul marinho bordado		5	5						
Calça bailarina azul MARINHO		3	3						
Calça Jeans azul				3					3
Camiseta polo malha picket azul marinho bordada de acordo com o cargo				5					5
Calça Brim branca					5	5	50	5	

202

Camiseta algodão branca									5	50	5	5	
Avental LARANJA em brim										50		5	
Dólmã branca								5					
Bandana laranja								3	3	30	3	3	