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

PROCESSO SEDS Nº 475/2018

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 JANDIRA E O INSTITUTO J. AUGUSTO, OBJETIVANDO A DISPONIBILIZAÇÃO DE ALIMENTAÇÃO DE QUALIDADE A PREÇOS ACESSÍVEIS À POPULAÇÃO CARENTE, NA UNIDADE **JANDIRA** 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 Bela Cintra, n.º 1032, Cerqueira César, São Paulo, SP, inscrita no CNPJ/MF sob n.º 69.122.893/0001-44, representada neste ato, por seu titular, **GILBERTO NASCIMENTO JUNIOR**, portador da cédula de identidade RG n.º 26.441.441-X e inscrito no CPF/MF sob n.º 214.810.808-57, devidamente autorizado na forma do Decreto n. 45.547, de 26 de dezembro de 2000, doravante **SECRETARIA**, o Município de JANDIRA, inscrito no CNPJ n. 46.522.991/0001-73, com sede na Rua Manoel Alves Garcia, nº 100 – Jardim São Luís, neste ato devidamente representada por seu **Prefeito, PAULO FERNANDO BARUFI DA SILVA**, RG 18.095.292-4, CPF 096.706.087-84, doravante **MUNICÍPIO** e, de outro lado, o **INSTITUTO J. AUGUSTO**, com sede Rua Bom Jardim, nº 89, Bairro baeta Neves, São Bernardo do Campo/SP, inscrita no CNPJ/MF sob n.º 07.771.646/0001-11, representada neste ato, por sua presidente, **BARBARA BRUNA BUARQUE**, portador da cédula de identidade RG n.º 44.809.531-2 e inscrito no CPF/MF sob n.º 371.444.838-11, doravante **OSC**, com fundamento no que dispõem a Lei Federal 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 nº 005/2018, tem por objeto a transferência de recursos financeiros à OSC, objetivando disponibilizar à população carente alimentação de qualidade, a preços acessíveis, na unidade JANDIRA 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 PARTÍCIPES:

(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;

(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;

(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;

(s) (inserir, se o caso) viabilizar, em parceria com a Secretaria de Planejamento e Gestão, a instalação de posto do Acessa São Paulo nas dependências da unidade do Restaurante Popular que possuir espaço físico adequado, aferido por equipe técnica indicada pela SECRETARIA.

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;

(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 à 09 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;

(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 MUNICIÍPIO, 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;

(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;

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;

§ 1.º - Fica designado como gestor a Sra. Bruna Fabiano Lamas, Diretor 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;

(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$ 2.071.404,00 (dois milhões setenta e um mil quatrocentos e quatro reais), dos quais R$ 1.563.534,00 (um milhão quinhentos e sessenta e três mil quinhentos e trinta e quatro reais) dos quais R$ 1.563.534,00 (um milhão quinhentos e sessenta e três mil quinhentos e trinta e quatro reais) recursos estaduais, do programa de trabalho 08.306.3500.6001.0000, onerando a U.O. 35009

PROCESSO SEDS Nº 475/2018

Coordenadoria de Segurança Alimentar e Nutricional – COSAN, U.G.O. 350018, U.G.E. 350173, sendo R$ 518.952,00 (quinhentos e dezoito mil novecentos e cinquenta e dois reais) natureza da despesa 445042 (investimento) e R$ 1.044.582,00 (um milhão quarenta e quatro mil quinhentos e oitenta e dois reais) natureza de despesa 335043 (custeio) de responsabilidade da SECRETARIA, de R$ 250.800,00 (duzentos e cinquenta mil e oitocentos reais) recursos municipais do programa de trabalho e R$ 257.070,00 (duzentos e cinquenta e sete mil e setenta reais) provenientes dos usuários do programa.

§ 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 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.

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 475/2018, 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 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.

§ 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.

§ 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 inexequível.

§ 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 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.

§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.

§ 4º - 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 475/2018

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, 16 de agosto de 2018.

GILBERTO NASCIMENTO JUNIOR
Secretário de Desenvolvimento Social

PAULO FERNANDO BARUFI DA SILVA
Prefeito do Município

BARBARA BRUNA BUARQUE
Presidente – Instituto J. Augusto

Testemunhas:

Nome: MARCOS ELI J. SILVA
RG: RG 47.406 909-6
CPF: COSAN - BOM PRA

Nome: FLAVIA MONTEIRO DE SOUZA
RG: RG 36.094.631-8
CPF: COSAN - BOM PRATO

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 Bela Cintra n.º 1032 – Cerqueira César			
Cidade: São Paulo	UF: SP	CEP: 01415-000	Telefone: (11) 2763-8358
Nome do responsável: Antonio Floriano Pereira Pesaro			C P F 113.045.788-52
R.G. 19.673.731-X SSP/SP	Órgão Expedidor: SSP/ DF	Cargo: Secretário de Estado	Ato de Nomeação:

Órgão: Prefeitura Municipal de Jandira			CNPJ/CPF: 46.522.991/0001-73
Endereço: Rua Manoel Alves Garcia, nº 100 – Jardim São Luis			
Cidade: Jandira	UF: SP	CEP: 06618-010	Telefone: (11) 4619-8284
Nome do responsável: Paulo Fernando Barufi da Silva			C P F 096.706.078-84
R.G. 18.095.292-4	Órgão Expedidor: SSP	Cargo: Prefeito	

2 - OSC

Nome: Instituto J. Augusto			CNPJ/CPF: 07.771.646/0001-11
Endereço: Rua Bom Jardim, nº 89 – bairro Baeta Neves – São Bernardo do Campo			CEP: 09751-290
Nome do responsável: Barbara Bruna Buarque			C P F 371.444.838-11
C.I. 44.809.531-2	Órgão Expedidor SSP/SP	Cargo Presidente	Posse 09/05/2017

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, para instalação e fornecimento de refeições, gerenciamento e manutenção do "Restaurante Popular", instituído pelo Decreto n.º 45.547, de 26 de dezembro de 2000, e alterações posteriores – Bom Prato Unidade Jandira, localizado na Rua Élton Silva, n.º 300 – CEP: 06600-025 – Centro – Jandira/ SP.

4 - DAS METAS

A – Aquisição e instalação de equipamentos, mobiliário e utensílios, conforme relação que integra o presente – Anexo I;

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

B – Fornecimento de **1.200 (um mil e duzentas)** refeições/almoço diárias, sendo **120 (cento e vinte)** destinadas às crianças com até 06 (seis) anos de idade e **1.080 (um 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$ 5,70 (cinco reais e setenta 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.

C – Fornecimento **300 (trezentas)** 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$ 1,96 (um real e noventa e seis centavos)**, deduzindo o valor de **R$ 0,50 (cinquenta centavos)** pago pelo usuário.

D – Disponibilizar espaço e equipamentos para a realização de atividades de capacitação dos usuários, preferencialmente aquelas ligadas a área de gastronomia.

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

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 Jandira, localizado na Rua Élton Silva, n.º 300 – CEP: 06600-025 – Centro – Jandira/ 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) Do início do funcionamento do 'Restaurante Popular" Bom Prato: 17/09/2018.
c) Para o desenvolvimento das atividades na Unidade, a OSC gestora deverá disponibilizar, no mínimo, a seguinte Equipe: 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.
d) 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. ***Ambos adaptáveis a realidade e reconhecimento das necessidades da Unidade.***

9 - DOS RECURSOS

a) Da Secretaria de Desenvolvimento Social

A Secretaria de Desenvolvimento Social repassará à entidade convenente, recursos correspondentes a **R$ 3,70** (três reais e setenta centavos) por refeição fornecida, já deduzida dessa importância o valor de **R$ 1,00** (um real), pago pelo usuário e de **R$ 1,00** (um real) pago pela Prefeitura. O valor da refeição consumida pelas crianças é correspondente à **R$ 4,70** (quatro reais e setenta centavos), já deduzida dessa importância o valor de **R$ 1,00 (um real)** pago pela Prefeitura, e **R$ 1,46** (um real e quarenta e seis centavos) por café da manhã fornecido, já deduzida dessa importância o valor de **R$ 0,50** (cinquenta centavos) pago por todos os usuários.
Os recursos a serem desembolsados pela **SECRETARIA** correspondem a um repasse à **OSC** fixados na ordem de **R$ 1.563.534,00** (um milhão quinhentos e sessenta e três mil quinhentos e trinta e quatro centavos reais), sendo **R$ 518.952,80** (quinhentos e dezoito mil novecentos e cinquenta e dois reais e oitenta centavos) destinados a aquisição e instalação dos equipamentos em **2018** e **R$ 1.044.582,00** (um milhão quarenta e quatro mil quinhentos e oitenta e dois centavos) para o fornecimento de refeições no período de **17/09/2018** à **18/07/2019**, sendo as quantias distribuídas da seguinte forma: **R$ 359.856,00** (trezentos e cinquenta e nove mil oitocentos e cinquenta e seis reais) para o exercício de **2018** e **R$ 684.726,00** (seiscentos e oitenta e quatro mil setecentos e vinte e seis reais) para o exercício de **2019**.

b) Da Prefeitura Municipal de Jandira

A Prefeitura Municipal de Jandira repassará à OSC parceira, recursos correspondentes a **R$ 1,00** (um real) por refeição/almoço fornecida.
Os recursos a serem desembolsados pela **PREFEITURA** correspondem a um repasse à **OSC** fixados na ordem de **R$ 250.800,00** (duzentos e cinquenta mil e oitocentos reais), sendo as quantias distribuídas da seguinte forma: **R$ 86.400,00** (oitenta e seis mil e quatrocentos reais) para o exercício de **2018** e **R$ 164.400,00** (cento e sessenta e quatro mil e quatrocentos reais) para o exercício de **2019.**

c) Da OSC.

A **OSC** se compromete a complementar a execução do objeto, com recursos próprios, se for o caso. A OSC 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 diariamente na Unidade.

GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO

SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL

Coordenadoria de Segurança Alimentar e Nutricional

PROCESSO: 475/2018

CHAMAMENTO PÚBLICO SEDS/COSAN/BP N.º 004/2018

Do subsídio - Da Secretaria

Vigência Investimento	19/07/2018	A	18/07/2019
Início do fornecimento	17/09/2018	A	18/07/2019

JANDIRA

ESPECIFICAÇÃO DOS VALOR POR TIPO DE REFEIÇÃO		
REFEIÇÃO TIPO	**VALOR UNITÁRIO**	**REFEIÇÕES/DIA**
CAFÉ DA MANHÃ	R$ 1,46	300
CRIANÇA	R$ 4,70	120
ADULTO	R$ 3,70	1.080
TOTAL DE REFEIÇÕES / Almoço dia		**1.200**

QUANTIDADE DE REFEIÇÕES			TOTAIS
REFEIÇÃO TIPO	**2018**	**2019**	
CAFÉ DA MANHÃ	21.600	41.100	62.700
CRIANÇA	8.640	16.440	25.080
ADULTO	77.760	147.960	225.720
TOTAL ALMOÇO	**86.400**	**164.400**	250.800
TOTAL GERAL	**108.000**	**205.500**	313.500

VALOR DAS REFEIÇÕES SUBSÍDIO			TOTAIS
REFEIÇÃO TIPO	**2018**	**2019**	
CAFÉ	R$ 31.536,00	R$ 60.006,00	**R$ 91.542,00**
CRIANÇA	R$ 40.608,00	R$ 77.268,00	**R$ 117.876,00**
ADULTO	R$ 287.712,00	R$ 547.452,00	**R$ 835.164,00**
TOTAL ALMOÇO	**R$ 328.320,00**	**R$ 624.720,00**	**R$ 953.040,00**
TOTAL 12 MESES	**R$ 359.856,00**	**R$ 684.726,00**	**R$ 1.044.582,00**

ANO			
2018		**2019**	
JAN	0	JAN	22
FEV	0	FEV	20
MAR	0	MAR	20
ABR	0	ABR	21
MAI	0	MAI	22
JUN	0	JUN	19
JUL	0	JUL	13
AGO	0	AGO	0
SET	10	SET	0
OUT	22	OUT	0
NOV	20	NOV	0
DEZ	20	DEZ	0
DIAS	72	DIAS	137

TOTAIS

209

GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO

SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL

Coordenadoria de Segurança Alimentar e Nutricional

Do subsídio - Da Prefeitura

Vigência Investimento	**19/07/2018**	**A**	**18/07/2019**
Início do fornecimento	**17/09/2018**	**A**	**18/07/2019**

JANDIRA

ESPECIFICAÇÃO DOS VALOR POR TIPO DE REFEIÇÃO		
REFEIÇÃO TIPO	**VALOR UNITÁRIO**	**REFEIÇÕES/DIA**
CAFÉ DA MANHÃ	R$ 0,00	300
CRIANÇA	R$ 1,00	120
ADULTO	R$ 1,00	1.080
TOTAL DE REFEIÇÕES / Almoço dia		**1.200**

QUANTIDADE DE REFEIÇÕES			TOTAIS
REFEIÇÃO TIPO	**2018**	**2019**	
CAFÉ DA MANHÃ	21.600	41.100	62.700
CRIANÇA	8.640	16.440	25.080
ADULTO	77.760	147.960	225.720
TOTAL ALMOÇO	**86.400**	**164.400**	250.800
TOTAL GERAL	**108.000**	**205.500**	313.500

VALOR DAS REFEIÇÕES SUBSÍDIO					TOTAIS
REFEIÇÃO TIPO	**2018**		**2019**		
CAFÉ	R$ -		R$ -		R$ -
CRIANÇA	R$	8.640,00	R$	16.440,00	R$ 25.080,00
ADULTO	R$	77.760,00	R$	147.960,00	R$ 225.720,00
TOTAL ALMOÇO	**R$**	**86.400,00**	**R$**	**164.400,00**	**R$ 250.800,00**
TOTAL 12 MESES		**R$ 86.400,00**		**R$ 164.400,00**	**R$ 250.800,00**

ANO			
2018		**2019**	
JAN	0	JAN	22
FEV	0	FEV	20
MAR	0	MAR	20
ABR	0	ABR	21
MAI	0	MAI	22
JUN	0	JUN	19
JUL	0	JUL	13
AGO	0	AGO	0
SET	10	SET	0
OUT	22	OUT	0
NOV	20	NOV	0
DEZ	20	DEZ	0
DIAS	72	DIAS	137

TOTAIS

209

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			TOTAIS
REFEIÇÃO TIPO	**2018**	**2019**	
CAFÉ	R$ 10.800,00	R$ 20.550,00	**R$ 31.350,00**
CRIANÇA	R$ -	R$ -	**R$ -**
ADULTO	R$ 77.760,00	R$ 147.960,00	**R$ 225.720,00**
TOTAL ALMOÇO	**R$ 77.760,00**	**R$ 147.960,00**	R$ 225.720,00
TOTAL 12 MESES	**R$ 88.560,00**	**R$ 168.510,00**	**R$ 257.070,00**

Dos Totais

DESCRIÇÃO	VALORES
Valor repassado pela SEDS - aquisição e instalação equip.	R$ 518.952,00
Valor repassado pela SEDS - custeio das refeições	R$ 1.044.582,00
Valor repassado pela PREFEITURA	R$ 250.800,00
Valor pago pelo usuário - café da manhã	R$ 31.350,00
Valor pago pelo usuário - almoço	R$ 225.720,00
TOTAL	**R$ 2.071.404,00**

10 - DA APLICAÇÃO DOS RECURSOS

Descrição Das Despesas	Percentual Médio de Aplicação dos recursos
Recursos Humanos (1)	33%
Gêneros Alimentícios	51,18%
Outros Materiais de Consumo (2)	3,94%
Outros Serviços de Terceiros (3)	4,0%
Locação de Imóvel	0%
Utilidades Públicas (4)	3,56%
Manutenções e Adaptações	1,06%
Despesas Financeiras e Bancárias	0,04%
Outras Despesas Inerentes ao Objeto da Parceria (5)	3,22%

(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

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.

11 - DO REPASSE DOS RECURSOS

Os recursos necessários para a aquisição e instalação dos equipamentos serão repassados em parcela única, em até 30 dias após a assinatura do Termo de Colaboração.
Os recursos relativos ao custeio das refeições serão repassados semanalmente pela Secretaria de Desenvolvimento Social e 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 02/ 2016 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 o artigo 132 das Instruções N.º 02/2016 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 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 16 de julho de 2018.

Rita de Cássia Quadros Dalmaso
Coordenadora de Segurança Alimentar e Nutricional

BOMPRATO

PLANO DE TRABALHO
ANEXO - I

Nº de ref. no layout	DESCRIÇÃO CONFORME LAYOUT	Quantidade	Preço unitário Média de mercado	Total
8	Armário de escritório 2 portas	2	R$ 400,00	R$ 800,00
1	Balcão frio, dimensionado para receber 2 GNs equivalentes a 1/1 x 100 + parte em tampo liso, tendo no total medida de 1,60 X 0,80. 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. Botão 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.	1	R$ 6.000,00	R$ 6.000,00
2	Balcão quente formato banho maria, dimensionado para receber 4 cubas 1/1-200, equipado com fundo perfurado removível e dreno e dimensão total de 1,60 X 0,80, todo feito em aço inox AISI 304. 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 90º C. Botão on/of. Botões em baquelite. Pés niveladores em poliamida 6.6 (nylon). Deve conter todos os acessórios necessários para sua instalação.	1	R$ 7.200,00	R$ 7.200,00
3	Bancada com tampo liso de centro medindo 1,20 X 0,70, com prateleira inferior do tipo vazado, 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	R$ 2.000,00	R$ 2.000,00
4	Bancada com tampo liso de centro medindo 1,30 X 0,70, com prateleira inferior do tipo vazado, 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	R$ 2.000,00	R$ 2.000,00
5	Bancada medindo 2,70 X 0,70, toda em aço inox AISI 304, com 2 cubas (0,50 X 0,50 X 0,40) posicionamento conforme layout do local e furo para detritos ø200 mm na superfície do lado esquerdo. 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	R$ 4.000,00	R$ 4.000,00
6	Bancada medindo 2,20 X 0,70, toda feita em aço inox AISI 304 e com 2 cubas (0,50 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 ø1". Borda vincada para não escoamento de água. Pés em poliamida 6.6 (nylon). Deve conter todos os acessórios necessários para sua instalação.	1	R$ 4.000,00	R$ 4.000,00
7	Cadeira executiva para escritório, giratória, produzida em tubo de aço de carbono, pintura em epoxi, 5 rodízios em nylon, pistão à gás e regulagem de altura 3 estágios	6	R$ 250,00	R$ 1.500,00
9	Caldeirão industrial à gás, capacidade para 500 litros, 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 isolação térmica 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.	1	R$ 18.000,00	R$ 18.000,00

10	Caldeirão industrial à gás, sistema de autoclave, capacidade para 500 litros, Tampa em aço inoxidável autoclavada com válvula de segurança, equipada com toniquetes 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 isolação térmica 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.	1	R$ 29.000,00	R$ 29.000,00
11	Câmara modular refrigerada 2 compartimentos climatizados e uma antecâmara. Deve conter todos os acessórios necessários para sua instalção. (Reforma)	1	R$ 30.000,00	R$ 30.000,00
12	Coifa modular para exaustão em inox ou pintura eletrostática. Produzida e dimensionada de acordo com a NBR 14518. Com dutos e sistema de exaustão, filtros e tubulação nas **dimensões da máquina de lavar pratos**. Equipada com bateria de filtros inoxidáveis "fire guard" modulares removíveis e laváveis. Calha interna com dreno para remoção de gordura. Iluminação interna com lâmpadas tipo tartaruga na parte interna frontal. Tirantes para fixação no teto. Dutos e sistemas de exaustão. Equipamento elétrico. Deve conter todos os acessórios necessários para sua instalação.	1	R$ 8.000,00	R$ 8.000,00
13	Coletor de copos em fiberglass, com aro para fixação de saco plástico, capacidade para 1.500 copos	1	R$ 200,00	R$ 200,00
14	Computador completo, de bom desempenho, sistema operacional moderno, memória suficiente para atender as necessidades básicas da unidade, teclado e mause inclusos, com unidade de disco óptico, webcam de alta definição integrada, microfone integrado, alto falantes integrados, wireless, bluetooth, portas USB, conectores de fone de ouvido e microfone, leitor de cartão de mídia, saída de linha, porta de rede.	4	R$ 2.000,00	R$ 8.000,00
15	Container de Lixo 500 litros, cor branca, com 4 rodízios giratórios, sendo 2 com freios de estacionamento e garfos em aço com tratamento anti-corrosão. Munhão para basculamento em caminhões de coleta urbana e dreno para escoamento de líquidos. Rodizios 6" feitos de borracha maciça. Proteção contra raios UV , imtempéries e repetidas lavagens. Capacidade de carga máximo 400kg.	1	R$ 700,00	R$ 700,00
16	Descascador de legumes em aço inox – cap. 200 kg com caixa de decantação, soldado com costura, elemento de descascamento com disco abrasivo de carboneto de silício, removivel, timer, Caixa recolhedora de resíduos. Deve conter todos os acessórios necessários para sua instalção.	1	R$ 5.000,00	R$ 5.000,00
17	Filtro de água central 2.000 L/h, em inox. Sistema filtrante natural com elementos de cristais de quartzo e carvão ativado. Necessário que esta recomendação seja efetivada pelo técnico da empresa contratada em visita in loco. Deve conter todos os acessórios necessários para sua instalação.	1	R$ 3.000,00	R$ 3.000,00
18	Fogão com 8 queimadores 0,40 X 0,40, quadrichama, de alta potência. Tampo superior em aço inoxidável. Grelhas em ferro fundido 500x500 mm. Queimador em ferro fundido tipo coroa Ø295 mm ou cachimbo Ø100 mm. Queimador duplo composto por 01 coroa e 01 cachimbo. Botões em baquelite individuais para coroa e cachimbo com ajuste gradual de chama. Painel com indicação gradual de fogo alto e baixo através de gravação a laser. Prateleira inferior gradeada em aço inoxidável. Pés niveladores de altura em poliamida 6.0 (nylon). Deve conter todos os acessórios necessários para sua instalação.	1	R$ 10.000,00	R$ 10.000,00
19	Forno combinado à gás, capacidade para 40 GNs 1/1x65mm (compatível com GNs de demais profundidades e grelhas). Formato compatível para entrada e saída de carrinho com cubas. Integralmente de aço inoxidável. Porta com vidro duplo temperado. Componentes de qualidade certificada. Cantos arredondados e dreno que facilitam a higienização. Isolamento em Lã de rocha mineral. Aquecimento por resistências especiais blindadas, tanto na câmara de cocção como na caldeira geradora de vapor. Temperatura ajustável de 50ºC a 250°C. Controles com comando em digital. Convecção por turbina movida por motor elétrico com reversão de giro. Vapor gerado por gotejamento e 3 (três) níveis de controle de vapor. Teclas de acionamento rápido para função ar quente, cozinhar ao vapor e vapor combinado, função cool down (esfriamento do forno), geração de vapor por injeção automática e direta de água na câmara de cocção, com nível de vapor regulável (baixo, médio e alto). Opção de injeção de vapor manual por meio de comando independente. Conjunto composto por dois filtros interligados que fazem a retenção de cloro, partículas sólidas e principalmente sais minerais, como sais de cálcio e magnésio dissolvidos na água. Base para apoio do forno em aço inoxidável, dotado de 04 rodízios, sendo dois giratórios e dois fixos com travas de segurança traseira. Deve conter todos os acessórios necessários para sua instalação.	1	R$ 60.000,00	R$ 60.000,00

20	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, 110V – 220V. Deve conter todos os acessórios necessários para sua instalação.	2	R$ 5.000,00	R$ 10.000,00
21	Impressora Multifuncional	2	R$ 1.800,00	R$ 3.600,00
22	Liquidificador industrial inox, basculante, capacidade 08 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.	1	R$ 1.600,00	R$ 1.600,00
23	Lixeira plástica branca, em polipropileno, com capacidade para 100 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	5	R$ 200,00	R$ 1.000,00
24	Lixeira plástica branca, em polipropileno, com capacidade para 100 litros, com tampa removível. Resistente a altos impactos, raios ultra violetas (UV), intempéries e repetidas lavagens	3	R$ 100,00	R$ 300,00
25	Lixeira de polipropileno basculante Slim 40 litros	9	R$ 100,00	R$ 900,00
26	Lixeira plástica branca, em polipropileno, com capacidade para 40 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	3	R$ 100,00	R$ 300,00
27	Lixeira plástica branca, em polipropileno, com capacidade para 50 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	2	R$ 180,00	R$ 360,00
28	Lixeira seletiva azul (p/ 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.	1	R$ 200,00	R$ 200,00
29	Lixeira seletiva marrom (p/ orgânicos), devidamente identificacada, 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.	2	R$ 250,00	R$ 500,00
30	Máquina de lavar louça industrial, 72 gavetas por hora, Ciclo (lavagem + enxágue) 50*, 85 ou 120 segundos, Capacidade mecânica de 1296* pratos por hora, Baixo consumo de detergente e secante. Controle automáticos de nivel de água e temperaturas, auto start inicio 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, fácil instalação - 220v trifásico ou 380v trifásico, completo manual de operação e limpeza, termômetros digitais, beep fim de ciclo. (com conjunto de gavetas)	1	R$ 30.000,00	R$ 30.000,00
31	Máquina de suco 200 L	2	comodato	R$ 0,00
32	Mesa auxiliar específica para lavadora de louças 1,5 m, 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.	1	R$ 2.100,00	R$ 2.100,00
33	Mesa auxiliar específica para lavadora de louças 1,9 m, 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.	1	R$ 2.500,00	R$ 2.500,00
34	Mesa com gaveteiro de escritório, conforme dimensões de layout	3	R$ 400,00	R$ 1.200,00
35	Mesa de apoio para o descascador de legumes. 0,70 X 0,70 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	R$ 800,00	R$ 800,00
36	Mesa gradeada em aço inox AISI 304 para lavagem de panelas, medindo 1,20 X 0,70. Perfis de reforço estrutural. Contraventamento tubular ø1". Pés niveladores em poliamida 6.6 (nylon).	1	R$ 1.500,00	R$ 1.500,00
37	Mesa para caixa segundo dimensões de layout	1	R$ 200,00	R$ 200,00
38	Mesa para local de registro de cartões, segundo dimensões de layout	1	R$ 200,00	R$ 200,00

39	Mesa para refeitório adulto, com bancos escamoteáveis individuais, 4 lugares 1,20 X 0,80. Deve conter todos os acessórios necessários para sua instalação.	22	R$ 900,00	R$ 19.800,00
40	Mesa para refeitório adulto, com bancos escamoteáveis individuais, 6 lugares 1,80 X 0,80. Deve conter todos os acessórios necessários para sua instalação.	12	R$ 1.300,00	R$ 15.600,00
41	Mesa para refeitório adulto, **SEM** bancos escamoteáveis - entrada para 2 lugares 0,80X 0,80. Deve conter todos os acessórios necessários para sua instalação.	2	R$ 400,00	R$ 800,00
42	Pallet branco vazado injetado em polipropileno e polietileno, 25 cm de altura 1,0 X 1,0, vão livre de 9 cm aproximadamente.	3	R$ 230,00	R$ 690,00
43	Estufa fria vertical (capacidade para 20 GN 1:200). Corpo externo e dobradiças em aço inoxidável. Corpo interno em aço inoxidável. Cantoneiras removíveis com alturas ajustáveis para receber recipiente GN 1/1 gastronorm. Unidade de refrigeração incorporado. Portas inteiriças em aço inoxidável, requadro em alumínio, sistema antiumidificador, com fechamento magnético e puxadores frontais em alumínio escovado com lado operador. Todas as portas devem ser em aço inoxidável. Pés niveladores. Termocontroladores 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. Deve conter todos os acessórios necessários para sua instalação.	1	R$ 6.000,00	R$ 6.000,00
44	Estufa quente dupla vertical (capacidade para 40 GN 1:200). Corpo externo e dobradiças em aço inoxidável. Corpo interno em aço inoxidável. Isolamento térmico em lã de rocha. Gaveta umidificada removível. Cantoneiras removíveis com alturas ajustáveis para receber recipiente GN 1/1 gastronorm. Portas inteiriças em aço inoxidável, requadro em alumínio, com fechamento magnético e puxadores frontais em alumínio escovado. Todas as portas devem ser em aço inoxidável. Pés niveladores. Termocontroladores digital. Que atinja temperatura de trabalho de até 85ºC. Deve conter todos os acessórios necessários para sua instalação.	1	R$ 10.000,00	R$ 10.000,00
45	Prateleira superior perfurada 4,0 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.	1	R$ 2.000,00	R$ 2.000,00
46	Prateleira superior perfurada 2,40 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.	1	R$ 2.000,00	R$ 2.000,00
47	Prateleira vazada, 4 a 5 planos perfurados 0,80 X 0,50, 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 de 400 ou 500 mm. Capacidade de 150 ou 300 kg por plano. Deve conter todos os acessórios necessários para sua instalação.	3	R$ 2.000,00	R$ 6.000,00
48	Prateleira vazada, 4 a 5 planos perfurados 0,90 X 0,50, 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 de 400 ou 500 mm. Capacidade de 150 ou 300 kg por plano. Deve conter todos os acessórios necessários para sua instalação.	3	R$ 2.000,00	R$ 6.000,00
49	Prateleira vazada, 4 a 5 planos perfurados 1,00 X 0,50, 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 de 400 ou 500 mm. Capacidade de 150 ou 300 kg por plano. Deve conter todos os acessórios necessários para sua instalação.	6	R$ 2.000,00	R$ 12.000,00
50	Prateleira vazada, 4 a 5 planos perfurados 1,2 X 0,50, 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 de 400 ou 500 mm. Capacidade de 150 ou 300 kg por plano. Deve conter todos os acessórios necessários para sua instalação.	11	R$ 2.000,00	R$ 22.000,00
51	Refrigerador vertical industrial, alta potência, 4 portas. Corpo externo, portas e dobradiças em aço inoxidável. Porta de aço inox bipartidas, equipadas com sistema de fechamento magnético e puxadores frontais em alumínio escovado ou em poliamida 6.0 (nylon). Corpo interno em aço inoxidável. 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. Termocontrolador digital, capacidade para atingir de 0º a +6ºC. Ar forçado. Degelo automático. Deve conter todos os acessórios necessários para sua instalação.	2	R$ 8.000,00	R$ 16.000,00
52	Shoot para talheres em aço inox AISI 304 (sob medida). Necessário deixar espaço na parede da devolução. Borda de acabamento externo liso medindo 20 mm. Inclinação 30º para devolução de talheres e utensílios. Deve conter todos os acessórios necessários para sua instalção.	1	R$ 500,00	R$ 500,00

53	Tanque medindo 1,20 X 0,70 todo em aço inox AISI 304 e com cuba (1,10X 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 instalção.	1	R$ 1.500,00	R$ 1.500,00
			Sub Total 1	**R$ 376.750,00**

DEMAIS ITENS NECESSÁRIOS	Quantidade	Preço unitário Média de mercado	Total
Abridor de lata/ garrafa inox profissional	2	R$ 16,00	R$ 32,00
Acendedor elétrico	2	R$ 16,00	R$ 32,00
Armários para funcionários com 8 portas, 4 colunas	2	R$ 800,00	R$ 1.600,00
Balança digital capacidade 3 kg, com visor digital, desligamento automático, função tara.	1	R$ 200,00	R$ 200,00
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. Pesagem 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...).	1	R$ 1.700,00	R$ 1.700,00
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 plastico injetado, extremamente durável.	1	R$ 400,00	R$ 400,00
Balde graduado capacidade para 20 litros, com escala, transparente. Produzido em polietileno e alça resistente.	2	R$ 60,00	R$ 120,00
Balde para limpeza com capacidade para 20 litros. Produzido em polipropileno e alça resistente, cor branca ou transparente.	4	R$ 60,00	R$ 240,00
Bandeja plástica tipo refeitório bege 44X30,5X3,3 cm. Produzida em plástico atóxico resistente ao calor da máquina de lavar pratos.	700	R$ 11,50	R$ 8.050,00
Bandeja plástica tipo refeitório laranja 44X30,5X3,3 cm. Produzida em plástico atóxico resistente ao calor da máquina de lavar pratos.	700	R$ 11,50	R$ 8.050,00
Batedeira manual tipo pêra,35 cm, cabo branco em polipropileno e arames em inox.	4	R$ 40,00	R$ 160,00
Botijão térmico em Inox 10 litros	2	R$ 300,00	R$ 600,00
Bule em alumínio 7 litros, com cabo em baquelite, com suporte para filtro.	1	R$ 130,00	R$ 130,00
Caçarola toda feita de alumínio, nº 40, 23,5 litros, Diâmetro: 40 cm, Altura: 19 cm, Espessura: 4 mm.	2	R$ 200,00	R$ 400,00
Caçarola toda feita de alumínio, nº 50, 41 litros, Diâmetro: 50 cm, Altura: 21 cm, Espessura: 4 mm.	3	R$ 300,00	R$ 900,00
Caçarola toda feita de alumínio, nº 70, 126 litros, Diâmetro: 70 cm, Altura: 33 cm, Espessura: 4 mm.	2	R$ 700,00	R$ 1.400,00
Caldeirão todo feito em alumínio, nº 40, 45 litros, Diâmetro: 40 cm, Altura: 36 cm, Espessura: 4 mm.	2	R$ 300,00	R$ 600,00
Caldeirão todo feito em alumínio, nº 45, 68 litros, Diâmetro: 45 cm, Altura: 43 cm, Espessura: 4 mm.	2	R$ 400,00	R$ 800,00
Canecão em alumínio, com cabo em banquelite, 2 litros, Diâmetro: 14 cm, Altura: 14 cm.	3	R$ 25,00	R$ 75,00
Canecão em alumínio, com cabo em banquelite, com reforço de 4 rebites, 4,5 litros, Diâmetro: 18 cm, Altura: 18 cm. Espessura: 4 mm	2	R$ 40,00	R$ 80,00
Canecão em alumínio, com cabo em banquelite, com reforço de 4 rebites, 6,3 litros, Diâmetro: 20 cm, Altura: 20 cm. Espessura: 4 mm	3	R$ 50,00	R$ 150,00
Carrinho de transporte de caixas, capacidade 200 Kg, com roda pneumática, pintura eletrostática	1	R$ 200,00	R$ 200,00
Carro auxiliar todo em aço inox AISI 304, **2 planos lisos** (auxilio para o cozinheiro). Perfis de reforço estrutural. Pés tubulares ø1 1/4". Capacidade de carga 150kg. Rodízios giratórios ø4", em poliuretano, sendo rodízios posteriores com freio. Alça tubular.	2	R$ 1.700,00	R$ 3.400,00
Carro gaiola para forno combinado, com suporte para 40 GNs 1/1, totalmente em aço inoxidável AISI 304, com bandeja coletora de água removível e travas de segurança para GNs dianteira e traseira.	1	R$ 9.500,00	R$ 9.500,00
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	R$ 2.500,00	R$ 2.500,00

Carro para transporte de bandeja e pratos, cor branca, estrutura de peça única de polietileno, cantos arrendondados, interna e externamente, número de pratos e bandejas por coluna: 45 a 60. Rodas: duas de 12,7 cm e duas rodas traseiras grandes de 25,4 cm. Alças moldadas nos 2 lados.	1	R$ 3.000,00	R$ 3.000,00
Cartões para registro - Almoço (1.400 e Café da manhã 500)	1.900	R$ 1,15	R$ 2.185,00
Chaira estriada em aço carbono 12P. Revestimento da haste com cromo-duro. Cabo de polipropileno com proteção antimicrobiana. (C x L x A): 51.50 x 4.20 x 8.00 centímetros	4	R$ 85,00	R$ 340,00
Chapa bifeteira em ferro fundido retangular, na dimensão de duas bocas de fogão, com alça de ferro, 90x42 cm.	2	R$ 400,00	R$ 800,00
Colher de servir 11,5X7,5 cm de diâmetro, inteiramente em inox	4	R$ 20,00	R$ 80,00
Colher de sobremesa, com bojo em formato simétrico e bordas arredondadas.	1400	R$ 1,30	R$ 1.820,00
Colher de sopa, de mesa, inteiramente em inox, com bojo em formato simétrico e bordas arredondadas, alta resistência.	400	R$ 2,30	R$ 920,00
Concha em inox, capacidade 300 ml, Diâmetro 12 cm. cabo em aço inox curto.	4	R$ 34,00	R$ 136,00
Concha em inox, capacidade: 150 ml, cabo em aço inox curto.	4	R$ 40,00	R$ 160,00
Concha rasa (tipo para molho), capacidade para 90 ml, cabo em inox curto.	4	R$ 30,00	R$ 120,00
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 automático, 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.	1	R$ 5.000,00	R$ 5.000,00
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.	3	R$ 180,00	R$ 540,00
Cuba Gastronorm 1/1X 100 mm **com alça** inox	25	R$ 130,00	R$ 3.250,00
Cuba Gastronorm 1/1X 200 mm **com alça** inox	50	R$ 180,00	R$ 9.000,00
Cutelo inox, 7", lâmina 18 cm, cabo 13 cm, largura: 2 Cm, altura: 8 Cm, lâmina em aço inoxidável, cabo em polipropileno com proteção antimicrobiana, resistente a máquina de lavar, reforçado.	2	R$ 50,00	R$ 100,00
Descascador boleador manual, plástico ultra resistente e lâmina em aço inox	6	R$ 3,00	R$ 18,00
Equipamento de proteção individual (avental térmico, avental de plástico - PVC, botas brancas antiderrapantes, óculos de proteção, luva térmica, luva nitrílica)	* de acordo com o n. de funcio		R$ 6.500,00
Escorredor de macarrão em alumínio, nº 55, Diâmetro: 55 cm, Altura: 20 cm, Capacidade: 32 Litros, com pé.	2	R$ 120,00	R$ 240,00
Escumadeira de inox tela fina grande	2	R$ 20,00	R$ 40,00
Escumadeira nº 12, em inox, cabo curto.	4	R$ 15,00	R$ 60,00
Espátula confeiteiro profissional 6". Aço Inoxidável + Polipropileno	4	R$ 15,00	R$ 60,00
Espátula para hambúrguer em inox, base plana e inclinada, cabo em polipropileno branco com proteção antimicrobiana, Lâmina em aço Inox 7x4 1/4,	2	R$ 22,00	R$ 44,00
Espátula reta em inox, Tamanho: 25 x 12 cm, Lâmina: 120mm, cabo em polipropileno branco com proteção antimicrobiana.	4	R$ 50,00	R$ 200,00
Espremedor de frutas manual	2	R$ 55,00	R$ 110,00
Faca de mesa inteiramente em inox, com ponta arredondada, alta resistência.	1400	R$ 1,90	R$ 2.660,00
Faca inox 04 polegadas, cabo em polipropileno branco com proteção antimicrobiana.	6	R$ 15,00	R$ 90,00
Faca inox 06 polegadas, cabo em polipropileno branco com proteção antimicrobiana.	6	R$ 60,00	R$ 360,00
Faca inox 08 polegadas, cabo em polipropileno branco com proteção antimicrobiana.	6	R$ 50,00	R$ 300,00
Faca inox 10 polegadas, cabo em polipropileno branco com proteção antimicrobiana.	8	R$ 100,00	R$ 800,00
Faca inox 12 polegadas, cabo em polipropileno branco com proteção antimicrobiana.	8	R$ 120,00	R$ 960,00
Faca para pão em inox, 8"	4	R$ 10,00	R$ 40,00
Frigideira grande 40cm em alumínio, cabo em baquelite tipo tubular com asa (alça na ponta).	2	R$ 100,00	R$ 200,00
Garfo arame inox, com 3 pontas, 50 cm, reforçado.	2	R$ 25,00	R$ 50,00
Garfo de mesa inteiramente em inox, alta resistência.	1400	R$ 1,50	R$ 2.100,00
Garfo industrial trinchante, com 2 pontas, em inox, 30 cm, cabo branco em polipropileno com proteção antimicrobiana.	2	R$ 20,00	R$ 40,00
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	R$ 111,87	R$ 4.474,80
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	R$ 100,00	R$ 4.000,00

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	R$ 80,00	R$ 3.200,00
Grelha 1/1 comprimento 530mm x 325mm largura para forno combinado. Para preparo de asas, sobrecoxas e frango, linguiças. carnes em geral e serve de suporte para outros acessórios (formas e assadeiras).	40	R$ 155,00	R$ 6.200,00
Jarra plástica graduada, com capacidade para 2 litros.	1	R$ 25,00	R$ 25,00
Jarra plastica, capacidade para 2 litros, cor clara.	2	R$ 15,00	R$ 30,00
Kit de mantimentos, com 6 recipientes, material plástico, acima de 2,5 litros, cor clara.	1	R$ 40,00	R$ 40,00
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,	1	R$ 500,00	R$ 500,00
Leitor óptico, com base de mesa, ângulo amplo de leitura, linha mais fina como laser e maior extensão de leitura, captura precisa na primeira tentativa de códigos de barras, duas opções de interface: USB ou Decodificador de teclado, suporte compacto e de posição múltipla, resistência a quedas, leitura automática, sendo necessário apenas passar o código na frente do leitor.	2	R$ 370,00	R$ 740,00
Lixeira plástica branca, em polipropileno, com capacidade para 5 litros, tampa basculante. Resistente a altos impactos, raios ultra violetas (UV), intempéries e repetidas lavagens	8	R$ 50,00	R$ 400,00
Lixeira plástica para escritório, 5 litros	3	R$ 50,00	R$ 150,00
Luva de malha de aço inoxidável cromo níquel, tamanho de acordo com funcionários, punho curto, elos com espessura de 0,55mm. (para corte de carnes)	6	R$ 300,00	R$ 1.800,00
Mangueira com 30 metros, com jogo decengates rosqueados e esguicho	1	R$ 60,00	R$ 60,00
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).	15	R$ 100,00	R$ 1.500,00
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).	20	R$ 80,00	R$ 1.600,00
Organizador de talheres, em plástico polipropileno, com tampa, branco, com 4 divisórias, 53,6x33x9,9	10	R$ 40,00	R$ 400,00
Pá coletora de lixo, com tampa, manopla de borracha, movimento basculante da caixa de recolhimento.	2	R$ 40,00	R$ 80,00
Dispenser para papel toalha interfolha	11	comodato	R$ 0,00
Pegador de massa em inox	4	R$ 15,00	R$ 60,00
Pegador multi uso em inox	4	R$ 15,00	R$ 60,00
Jogo de peneiras em inox	1	R$ 30,00	R$ 30,00
Placas de Identificação (da áreas do restaurante, sanitários feminino, masculino e deficiente, extintores, proibido fumar lei 13.541/09)	* de acordo com o layout		R$ 200,00
Pote plástico com bico (tampa) dosador, capacidade acima de 1kg, para ser utilizado como farinheira, transparente.	4	R$ 10,00	R$ 40,00
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).	1400	R$ 9,00	R$ 12.600,00
Processador de alimentos em inox, acima de 6Kg por minuto, com kit de 6 discos, c/chave seletora, ø dos discos 203mm, dispositivo de segurança NR 12 e INMETRO portaria 371, 3 discos desfiadores, 2 discos fatiadores, 1 disco ralador, todas as peças em contato com alimentos desmontáveis.	1	R$ 4.000,00	R$ 4.000,00
Relógio de parede branco	6	R$ 20,00	R$ 120,00
Remo de altileno, com cabo de inox 100 cm, resistente a temperaturas superiores a 100º	6	R$ 150,00	R$ 900,00
Rodo em alumínio tamanho grande (80 cm), com cabo em alumínio	6	R$ 100,00	R$ 600,00
Roteador Wireless	1	R$ 200,00	R$ 200,00
Dispenser para sabonete líquido 800 ml	7	comodato	R$ 0,00
Dispenser para sabonete líquido 400 ml	6	comodato	R$ 1,00
Saca rolha em inox	2	R$ 25,00	R$ 50,00
Sistema de registro de cartões (N&T)	1	R$ 5.000,00	R$ 5.000,00
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	R$ 300,00	R$ 600,00
Dispenser para álcool gel 800 ml	7	comodato	R$ 0,00
Dispenser para álcool gel 400 ml	6	comodato	R$ 0,00
Dispenser de Papel Higiênico em Inox, para rolo de até 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.	8	R$ 150,00	R$ 1.200,00
Dispenser para papel higiênico rolo 300m	8	R$ 50,00	R$ 400,00
Tábuas de plástico polietileno – 50 x 30 x 1,5 amarela para aves	4	R$ 100,00	R$ 400,00
Tábuas de plástico polietileno – 50 x 30 x 1,5 azul para peixes e frutos do mar	4	R$ 100,00	R$ 400,00
Tábuas de plástico polietileno – 50 x 30 x 1,5 bege para corte de carnes assadas e embutidos	3	R$ 100,00	R$ 300,00
Tábuas de plástico polietileno – 50 x 30 x 1,5 branca para laticínios	2	R$ 100,00	R$ 200,00

Tábuas de plástico polietileno – 50 x 30 x 1,5 verde para frutas verduras e legumes	4	R$ 100,00	R$ 400,00
Tábuas de plástico polietileno – 50 x 30 x 1,5 vermelha para carne vermelha	4	R$ 100,00	R$ 400,00
Tampa inox para recipiente Gastronorm 1/1, com recorte, com cantos arredondados	75	R$ 60,00	R$ 4.500,00
Telefone sem fio + 2 ramais	1	R$ 400,00	R$ 400,00
Termômetro digital para aferição de alimentos e equipamentos	2	R$ 150,00	R$ 300,00
Tesoura de uso geral com ponta	2	R$ 20,00	R$ 40,00
Treinamento para funcionários com deslocamento	1	R$ 10.000,00	R$ 10.000,00
Uniformes completos (layout fornecido pela SDS)	*de acordo com o n. De		R$ 15.000,00
Vassoura com cabo de alumínio	5	R$ 60,00	R$ 300,00
Vassoura rígida tipo escovão, com cabo de alumínio	5	R$ 50,00	R$ 250,00
	Sub Total 2		R$ 142.202,80
		Total Geral	R$ 518.952,80

DESCRIÇÃO ELÉTRICA

ITENS	DESCRIÇÃO MÉDIA
Balcão frio com 2 cubas e outra metade tampo liso	220v monofásico
Balcão quente com capacidade para 4 cubas	Potência (Kw) 4,0
Coifa em inox ou pintura eletrostática, com sistema de exaustão, filtros e tubulação nas dimensões do forno combinado	somente após o dimensionamento in loco
Coifa em inox ou pintura eletrostática, com sistema de exaustão, filtros e tubulação nas dimensões das caldeiras e fogão	somente após o dimensionamento in loco
Coifa em inox ou pintura eletrostática, com sistema de exaustão, filtros e tubulação nas dimensões da máquina de lavar louças	somente após o dimensionamento in loco
Câmara modular refrigerada 3 compartimentos climatizados	somente após o dimensionamento in loco
Computador	Adaptador CA de 65 W
Estufa fria (capacidade para 20 GN 1:200)	220V monofásico, 60hz.
Estufa quente dupla (capacidade para 40 GN 1:200)	Potência (Kw) 4,0 - 220V mono.
Forno combinado à gás, capacidade para 40 GNs. Formato compatível para entrada e saída de carrinho com cubas.	220 trifásico / Corrente 118 / Hertz 50/60 /Potência 52 / Disjuntor 150/ Consumo (kW/h)
Impressora Multifuncional	Bivolt - Consumo elétrico: 11,0W em Operação e
Máquina de lavar louça industrial (capacidade a partir de 72 ciclos por hora) com conjunto de gavetas	220 V 3~ 60 Hz / Painel 5V / Consumo: 16,8 kWh
Máquina de suco 200 L	Tensão: 220 v monofásico / Consumo: 60,3 KWh
Refrigerador vertical industrial, alta potência, 4 portas- inox	220V monofásico, 60hz.
Telefone	Bivolt / Consumo de energia (Kw/h)/ 1,2 W (em
Balança plataforma digital - capacidade para 300kg em aço inoxidável, carbono ou galvanizado	Entrada: 110/220 VAC, com chave - 50/60 Hz
Descascador de legumes em aço inox – cap. 200 kg com caixa de decantação	Potência: 0,5CV/520W/ Frequência: 60Hz/ Voltagem: 220V
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,	1400w 1000 Lbs Lav1400 - 220v
Liquidificador industrial inox	127vTensão 127 V ou 220 V Frequência 60
Processador de alimentos (acima de 6Kg por minuto) com kit de discos	Voltagem: 220V Monofásico / Potência: 550
Roteador	Bivolt
Cortador de frios (de alumínio)	110V, 220V

Desenvolvimento Social

GABINETE DO SECRETÁRIO

Resumo de Termo de Colaboração - Programa Restaurante Popular "BOM PRATO"

Objeto: Fornecimento de refeições por tipo subvenção nos termos do Decreto 45.547/2000 e alterações posteriores.

Processo SEDS 262/2018
Organização Sociedade Civil: Centro Regional de Atenção aos Maus Tratos na Infância do ABCD - CRAMI
Signatário: Evenson Robles Dotto
Órgão Público Estadual: Secretaria de Desenvolvimento Social
Signatário: Gilberto Nascimento Junior
Órgão Público Municipal: Prefeitura de São Bernardo do Campo
Signatário: Orlando Morando Junior
Objeto: Fornecimento de refeições por tipo subvenção nos termos do Decreto 45.547/2000 e alterações posteriores – Restaurante Popular Bom Prato
Unidade: São Bernardo do Campo
Modalidade: Chamamento Público
Origem dos Recursos: Programa 08.306.3500.6001.000, UO 35009, UGO 350018, UGE 350173, Natureza de Despesa 33504379 e 445042 (custeio e investimento respectivamente) Valor Total: R$ 4.589.492,02, sendo R$ 2.282.842,00 de responsabilidade da Secretaria, R$ 1.993.150,02 de responsabilidade do município e R$ 313.500,00 dos usuários.
Data da Assinatura: 13-08-2018
Vigência: 12 meses, a contar da assinatura
Gestor: Bruna Fabiano Lamas
Parecer jurídico: CJ/SEDS 02/2017

Processo SEDS 475/2018
Organização Sociedade Civil: Instituto J. Augusto
Signatário: Barbara Bruna Buarque
Órgão Público Estadual: Secretaria de Desenvolvimento Social
Signatário: Gilberto Nascimento Junior
Órgão Público Municipal: Prefeitura de Jandira
Signatário: Paulo Fernando Barufi da Silva
Objeto: Fornecimento de refeições por tipo subvenção nos termos do Decreto 45.547/2000 e alterações posteriores – Restaurante Popular Bom Prato
Unidade: Jandira
Modalidade: Chamamento Público
Origem dos Recursos: Programa 08.306.3500.6001.000, UO 35009, UGO 350018, UGE 350173, Natureza de Despesa 33504379 e 445042 (custeio e investimento respectivamente) Valor Total: R$ 2.071.404,00, sendo R$ 1.563.534,00 de responsabilidade da Secretaria, R$ 250.800,00 de responsabilidade do município e R$ 257.700,00 dos usuários.
Data da Assinatura: 16-08-2018
Vigência: 12 meses, a contar da assinatura
Gestor: Bruna Fabiano Lamas
Parecer jurídico: CJ/SEDS 02/2017