



## GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO

SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL  
Coordenadoria de Segurança Alimentar e Nutricional

### RETIFICAÇÃO AO EDITAL CHAMAMENTO PÚBLICO SEDS/COSAN/BP N.º 015/ 2018

PROCESSO: 934/2018

O SECRETÁRIO DE ESTADO DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL, NO USO DE SUAS ATRIBUIÇÕES, VEM POR MEIO DESTA TERMO RETIFICAR O EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO PARA A SELEÇÃO DE ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL – OSC OBJETIVANDO A CONJUGAÇÃO DE ESFORÇOS PARA O FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES, FUNCIONAMENTO E MANUTENÇÃO DO “RESTAURANTE POPULAR” INSTITUÍDO PELO DECRETO N.º 45.547, DE 26 DE DEZEMBRO DE 2000.

#### UNIDADE ITAPEVI

POR ENTENDER QUE AS MODIFICAÇÕES FEITAS NÃO CAUSAM PREJUÍZO PARA A ELABORAÇÃO DAS PROPOSTAS, O PRAZO ESTABELECIDO PARA A ENTREGA FICA MANTIDO.

Pelo presente, fica retificado o Edital de chamamento público para a seleção de organização da sociedade civil – OSC objetivando a conjugação de esforços para o fornecimento de refeições, funcionamento e manutenção do “restaurante popular” instituído pelo decreto n.º 45.547, de 26 de dezembro de 2000, Unidade Campos Elísios, nos seguintes termos:

1) Página 13:

#### ONDE SE LÊ:

(...)

9.3. O valor global de referência para a execução da parceria provinda deste Chamamento Público é de R\$ 2.122.920,97 (dois milhões e cento e vinte e dois mil e novecentos e vinte reais e noventa e sete centavos), sendo R\$ 1.699.720,00 (um milhão seiscentos e noventa e nove mil e setecentos e vinte reais), correspondentes aos repasses feitos por esta Secretaria, R\$ 251.000,97 (duzentos e cinquenta e um mil reais e noventa e sete centavos) correspondentes ao repasse feito pela Prefeitura Municipal de Itapevi e R\$ 172.000,00 (cento e setenta e dois mil reais) provindos dos pagamentos realizados pelos usuários do Programa.

(...)

#### LEIA-SE:

(...)

9.3. O valor global de referência para a execução da parceria provinda deste Chamamento Público é de R\$ 2.191.671,97 (dois milhões e cento e noventa e um mil seiscentos e setenta e um reais e noventa e sete centavos), sendo R\$ 1.699.720,00 (um milhão seiscentos e noventa e nove mil e setecentos e vinte reais), correspondentes aos repasses feitos por esta Secretaria, R\$ 319.751,97 (trezentos e dezenove mil setecentos e cinquenta e um centavos e noventa e sete centavos) correspondentes ao repasse feito pela Prefeitura Municipal de Itapevi e R\$ 172.000,00 (cento e setenta e dois mil reais) provindos dos pagamentos realizados pelos usuários do Programa.

(...).



## GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO

SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL  
Coordenadoria de Segurança Alimentar e Nutricional

2) No Anexo I: Item 9 – Dos recursos:

**ONDE SE LÊ:**

**b) Da Prefeitura Municipal de Itapevi**

A Prefeitura Municipal de Itapevi 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** na ordem de **R\$ 251.000,97** (duzentos e cinquenta e um mil e noventa e sete centavos) sendo **R\$ 83.000,97** (oitenta e três mil e noventa e sete centavos) destinados a adequação do imóvel (conforme medição) e **R\$ 168.000,00** (cento e sessenta e oito mil reais) para o custeio das refeições no período de **05/06/2019 a 19/12/2019.**

**LEIA-SE:**

**b) Da Prefeitura Municipal de Itapevi**

A Prefeitura Municipal de Itapevi 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** na ordem de **R\$ 319.751,97** (trezentos e dezenove mil setecentos e cinquenta e um reais e noventa e sete centavos) sendo **R\$ 151.751,97** (cento e cinquenta e um mil setecentos e cinquenta e um reais e noventa e sete centavos) destinados a adequação do imóvel (conforme medição) e **R\$ 168.000,00** (cento e sessenta e oito mil reais) para o custeio das refeições no período de **05/06/2019 a 19/12/2019.**

**Dos Totais**

DESCRIÇÃO	VALORES
Valor repassado pela SEDS - Implantação	R\$ 1.000.000,00
Valor repassado pela SEDS - custeio das refeições	R\$ 699.720,00
Valor repassado pela Prefeitura - Implantação	R\$ 151.751,97
Valor repassado pela PREFEITURA	R\$ 168.000,00
Valor pago pelo usuário - café da manhã	R\$ 21.000,00
Valor pago pelo usuário - almoço	R\$ 151.200,00
<b>TOTAL</b>	<b>R\$ 2.191.671,97</b>

3 – O Anexo I.III – Relação de Equipamentos foi alterado, devendo ser considerado o documento identificado como ANEXO I.III – LISTA DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS – RETIFICADA.



**GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO**  
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL  
Coordenadoria de Segurança Alimentar e Nutricional

São Paulo, 05 de novembro de 2018.



**GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO**  
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL  
Coordenadoria de Segurança Alimentar e Nutricional

**Processo SEDS: 934/2018**

**Edital de Chamamento Público**  
**SEDS/COSAN/BP N.º 015/2018**

O Estado de São Paulo, por meio da Secretaria de Desenvolvimento Social, no âmbito da Coordenadoria de Segurança Alimentar – COSAN, com fulcro na Lei federal n.º 13.019, de 31 de julho de 2014 e no Decreto estadual n.º 61.981, de 20 de maio de 2016, torna público o presente Edital de Chamamento Público visando à seleção de proposta apresentada por Organização da Sociedade Civil (OSC) interessadas em celebrar termo de colaboração, tendo por objeto o desenvolvimento de atividades ou ações referentes a conjunção de esforços para a instalação, o fornecimento de refeições, funcionamento e manutenção do “Restaurante Popular Bom Prato”, instituído pelo Decreto nº 45.547, de 26 de dezembro de 2.000 e alterações posteriores – Unidade Itapevi

**1. PROPÓSITO DO CHAMAMENTO PÚBLICO**

1.1. A finalidade do presente Chamamento Público é a seleção de proposta para celebração de parceria do Estado de São Paulo, por intermédio da Secretaria de Desenvolvimento Social, no âmbito da Coordenadoria de segurança Alimentar – COSAN, com Organização da Sociedade Civil (OSC), mediante formalização de termo de colaboração, para a consecução de finalidade de interesse público e recíproco, PTRES 350904, UO 35009, Programa de Trabalho 08.306.3500.6001.0000, Fonte de Recurso 001001001, Natureza da Despesa 33504379, UGO 350018, conforme condições estabelecidas neste edital.

1.2. Eventualmente para adequações do imóvel destinado à execução do objeto da parceria, bem como aquisições de materiais e equipamentos, bem como substituições dos identificados como inservíveis, também poderá ser utilizada PTRES 350904, UO 35009, Programa de Trabalho 083.06350060010000, Fonte de Recurso 001001001, Natureza da Despesa 44504201, UGO 350018, conforme condições estabelecidas neste edital.

1.3. Entende-se por propostas os projetos técnicos que abrangem atividades ou ações a serem desenvolvidas de modo continuado, destinados a propiciar à população carente, uma alimentação a preços acessíveis e com qualidade.



**GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO**  
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL  
Coordenadoria de Segurança Alimentar e Nutricional

## **2. OBJETO**

2.1. A parceria a que alude o item 1 deste edital terá por objeto a transferência de recursos financeiros para o desenvolvimento de atividades relativas a implantação, funcionamento e à manutenção do “Restaurante Popular”, unidade Itapevi, com fornecimento de refeições de qualidade, à população carente, a preços acessíveis, de acordo com as normas estabelecidas no Decreto n.º 45.547, de 26/12/2000 e alterações, nas Resoluções do Secretário de Desenvolvimento Social, bem como no Plano de Trabalho, Anexo I.

2.2. Eventuais adequações do imóvel destinado à execução do objeto da parceria, bem como aquisições de materiais e equipamentos para substituição daqueles identificados como inservíveis, não serão consideradas alterações de objeto, devendo ser formalizadas mediante termo aditivo ou por apostila ao plano de trabalho original.

## **3. PARTICIPAÇÃO NO CHAMAMENTO PÚBLICO**

3.1. Poderão participar deste Chamamento Público as Organizações da Sociedade Civil (OSC), assim consideradas aquelas definidas pelo artigo 2º, inciso I, alíneas "a" e "c", da Lei federal n.º 13.019/2014.

3.2. Para participar deste Chamamento Público, a OSC deverá declarar, conforme modelos constantes dos Anexos II e III deste instrumento convocatório:

a) que está ciente e concorda com as disposições previstas neste edital e que se responsabiliza pela veracidade e legitimidade das informações e documentos apresentados durante o processo de seleção;

b) que atende a todos os requisitos da Lei federal n.º 13.019/2014 e do Decreto estadual n.º 61.981/2016, para celebração do termo de colaboração, e que não incorre em nenhuma das hipóteses previstas na legislação de regência impeditivas da formalização da aludida parceria.

## **4. REQUISITOS E IMPEDIMENTOS PARA A CELEBRAÇÃO DO INSTRUMENTO**

4.1. Para a celebração do termo de colaboração, a OSC deverá atender aos requisitos descritos nos artigos 33 e 34 da Lei federal n.º 13.019/2014, bem como àqueles inerentes ao desenvolvimento das atividades ou ações pertinentes ao objeto da parceria, conforme legislação e regulamentação aplicável, cuja comprovação de atendimento dar-se-á somente depois de encerrada a etapa competitiva e ordenadas as propostas.

4.1.1. As organizações religiosas estão dispensadas de atendimento dos requisitos previstos nos incisos I e III do artigo 33 da Lei federal n.º 13.019/2014.

4.1.2. Caso nenhuma OSC proponente atenda ao requisito temporal estabelecido na alínea “a” do inciso V do artigo 33 da Lei federal n.º 13.019/2014, poderá ser reduzido o prazo mínimo de existência da entidade por ato específico do Secretário de Desenvolvimento Social e a seu critério.



## GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO

SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL  
Coordenadoria de Segurança Alimentar e Nutricional

4.2. Ficará, ainda, impedida de celebrar o instrumento de parceria a OSC que incorrer em quaisquer das hipóteses do artigo 39 da Lei federal n.º 13.019/2014, bem como estiver registrada no Cadastro Informativo dos Créditos não Quitados - CADIN Estadual, nos termos da Lei estadual n.º 12.799, de 11/01/2008.

### 5. COMISSÃO DE SELEÇÃO

5.1. A Comissão de Seleção é o órgão colegiado destinado a processar e julgar o presente Chamamento Público, tendo sido constituída mediante ato publicado no Diário Oficial do Estado de 29/05/2018.

5.2. Deverá se declarar impedido membro da Comissão de Seleção que tenha, nos últimos 5 (cinco) anos, mantido relação jurídica com, ao menos, uma das organizações sociais da sociedade civil participantes do Chamamento Público (artigo 27, §§ 2.º e 3.º, da Lei federal n.º 13.019/2014).

5.3. A declaração de impedimento de membro da Comissão de Seleção não obsta a continuidade do processo de seleção.

5.4. Configurado o impedimento, o membro impedido deverá ser imediatamente substituído por membro que possua qualificação equivalente à do substituído, sem necessidade de divulgação de novo edital.

5.5. A Comissão de Seleção poderá realizar, a qualquer tempo, diligências para verificar a autenticidade das informações e documentos apresentados pelas entidades concorrentes ou para esclarecer dúvidas e omissões, observados, em qualquer situação, os princípios da isonomia, da impessoalidade e da transparência.

### 6. DO PROCESSO DE SELEÇÃO

6.1. O processo de seleção observará as seguintes etapas:

Tabela 1

ETAPA	DESCRIÇÃO DA ETAPA	Datas
1	Publicação do Edital de Chamamento Público	De 01/11/2018 A 30/11/2018
2	Envio das propostas	De 01/11/2018 A 30/11/2018
3	Classificação – Etapa competitiva de avaliação das propostas pela Comissão de Seleção.	Dias 03 e 04/12/2018
4	Divulgação do resultado preliminar	Dia 05/12/2018



**GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO**  
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL  
Coordenadoria de Segurança Alimentar e Nutricional

6.2. Conforme exposto adiante, a verificação do cumprimento dos requisitos para a celebração da parceria, bem assim a verificação da não ocorrência de impedimento para a formalização do termo de colaboração, ocorre posteriormente à etapa de julgamento das propostas, e será exigível apenas das OSCs que tenham propostas técnicas classificadas, nos termos do sobredito diploma legal.

6.3. **Etapa 1:** Publicação do Edital de Chamamento Público.

6.3.1. Publicado o Edital no Diário Oficial do Estado, será ele divulgado no sítio eletrônico da Secretaria de Desenvolvimento Social, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias da data prevista para o encerramento do prazo para a apresentação das propostas, nos termos do artigo 26 da Lei federal n.º 13.019/2014, c/c § 1º, art. 4º do Decreto Estadual n.º 61.981/2016.

6.4. **Etapa 2:** Envio das propostas pelas organizações da sociedade civil:

6.4.1. As propostas deverão ser apresentadas até o dia 30/11/2018, das 08h00, às 17h00, a membro da Comissão de Seleção da Coordenadoria de Segurança Alimentar – COSAN, situado na Rua Bela Cintra, nº 1032 – 1º andar, Cerqueira César, em conformidade com as orientações constantes do Anexo VII – ROTEIRO PARA APRESENTAÇÃO DE PROPOSTA, em envelope fechado e opaco, contendo os seguintes dizeres:

“Edital de Chamamento Público SEDS/COSAN/BP N.º 015/2018 – Proposta a transferência de recursos financeiros para o desenvolvimento de atividades relativas ao funcionamento e à manutenção do “Restaurante Popular”, unidade Itapevi, instalação e fornecimento de refeições de qualidade, à população carente, a preços acessíveis, de acordo com as normas estabelecidas no Decreto n.º 45.547, de 26/12/2000 e alterações, nas Resoluções do Secretário de Desenvolvimento Social, bem como no Plano de Trabalho, Anexo I. PTRES 350904, UO 35009, Programa de Trabalho 083.06350060010000, Fonte de Recurso 001001001, Natureza da Despesa 33504379, UGO 350018.”

Razão Social: \_\_\_\_\_

CNPJ: \_\_\_\_\_

ENDEREÇO: \_\_\_\_\_

E-MAIL: \_\_\_\_\_

TELEFONE: \_\_\_\_\_

REPRESENTANTE LEGAL: \_\_\_\_\_

Nome do Projeto: “Restaurante Popular” – Bom Prato, Unidade Itapevi.

6.4.2 Caso o envelope seja encaminhado por procurador, a Carta de Apresentação da Proposta deverá ser entregue no ato, à representante da Comissão de Seleção, acompanhada de cópia do documento de identificação, tanto do representante legal como do procurador.

6.4.3 A proposta deverá ser encaminhada em uma única via, impressa em papel A4, com todas as folhas rubricadas e numeradas sequencialmente e, ao final, ser assinada pelo representante legal do proponente.



**GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO**  
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL  
Coordenadoria de Segurança Alimentar e Nutricional

6.4.4. Após o prazo limite para apresentação das propostas, nenhuma outra será recebida, assim como não serão aceitos adendos ou esclarecimentos que não forem explícita e formalmente solicitados pela administração pública estadual.

6.4.5. As propostas deverão conter, no mínimo, os seguintes elementos, observadas as demais orientações constantes do Anexo V:

a) identificação da OSC, endereço completo da sede, CNPJ, data da constituição, telefone fixo, *e-mail* e finalidade estatutária, bem como o nome, RG, CPF, endereço residencial completo do representante legal, telefone fixo e *e-mail* do seu representante legal;

b) descrição dos objetos gerais e específicos do projeto;

c) relação das atividades que serão executadas, metas a serem atingidas e indicadores que aferirão o seu cumprimento;

d) informações sobre a equipe a ser alocada para o desenvolvimento das atividades, indicando a qualificação profissional, as atribuições e responsabilidades das diversas áreas, além do número de pessoas que será empregado e o critério de distribuição de pessoal;

e) indicação do valor global anual do plano de trabalho;

f) descrição das experiências prévias na realização de atividades ou projetos relacionados ao objeto da parceria que se pretende formalizar ou de natureza semelhante, informando sua duração, local, abrangência, beneficiários, além de outros dados que se mostrarem pertinentes;

Obs.: Os dados necessários para elaboração da Proposta Técnica estão contidos no Plano de Trabalho (Anexo I).

6.4.5.1. A contrapartida da OSC em bens e/ ou serviços, com a indicação do valor correspondente em reais poderá ou não ser oferecida, mas figurará dentre os critérios de julgamento e pontuação, consoante Tabela 2, letra H, do item 7.5.4 deste Edital.

6.4.5.1 Além da Proposta Técnica, deverão ser juntados no envelope os Anexos II, III, IV, VI, VIII e X.

**6.5. Etapa 3:** Etapa competitiva de avaliação das propostas pela Comissão de Seleção.

6.5.1. Nesta etapa, de caráter eliminatório e classificatório, a Comissão de Seleção analisará as propostas apresentadas. A análise e julgamento de cada proposta será realizada pela Comissão de Seleção, que terá total independência técnica.

6.5.2. A Comissão de Seleção terá o prazo estabelecido na Tabela 1 para conclusão do julgamento das propostas e divulgação do resultado preliminar do processo de seleção, podendo tal prazo ser prorrogado, de forma devidamente justificada, por até 20 (vinte) dias.

6.5.3. As propostas deverão conter informações que atendam aos critérios de julgamento estabelecidos na Tabela 2 abaixo.





## GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO

SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL

Coordenadoria de Segurança Alimentar e Nutricional

6.5.4. A avaliação individualizada e a pontuação serão feitas com base nos critérios de julgamento apresentados no quadro a seguir:

**Tabela 2**

<b>Critério de Julgamento</b>	<b>Metodologia de Pontuação</b>	<b>Pontuação</b>
<b>Experiência da OSC</b>		
(A) Experiência Geral da OSC na política de segurança alimentar.  A comprovação se dará na segunda fase, através da apresentação de: atestado ou declaração expedido por pessoa de direito público ou privado que tenha firmado parceria ou contratado a OSC; ou cópia de termo de parceria/ contrato; ou publicação em Diário Oficial Diário Oficial.	Acima de 08 anos ..... 10 pontos Entre 06 e 07 anos ..... 08 pontos Entre 04 e 05 anos ..... 06 pontos Entre 01 e 03 anos ..... 04 pontos  Obs.: a atribuição de nota “zero” neste critério não implica na eliminação da proposta.	<b>Máximo 10 pontos</b>
(B) Experiência Geral da OSC na execução de programas, projetos ou ações voltadas a área da educação, saúde, segurança alimentar, desenvolvimento ou assistência social;  A comprovação se dará na segunda fase, através da apresentação de: atestado ou declaração expedido por pessoa de direito público ou privado que tenha firmado parceria ou contratado a OSC; ou cópia de termo de parceria/ contrato; ou publicação em Diário Oficial.	Acima de 03 (três) programas, projetos ou ações ..... 18 pontos Em 02 (dois) programas, projetos ou ações ..... 12 pontos Em 01 (uma) parceria ou contratação .....06 pontos  Obs.: a atribuição de nota “zero” neste critério implica na eliminação da proposta.	<b>Máximo 18 pontos</b>
(C) Experiência em gestão de recursos públicos oriundos de parcerias ou contratações;  A comprovação se dará na segunda fase, através da apresentação de: atestado ou declaração expedido por pessoa de direito público ou privado que tenha firmado parceria ou contratado a OSC; ou cópia de termo de parceria/ contrato; ou publicação em Diário Oficial.	Acima de 04 (quatro) parcerias ou contratações..... 18 pontos Em 03 (três) parcerias e contratações..... 15 pontos Em 02 (duas) parcerias ou contratações ..... 10 pontos Em 01 (uma) parceria ou contratação .....05 pontos	<b>Máximo 18 pontos</b>



## GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO

SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL

Coordenadoria de Segurança Alimentar e Nutricional

	Obs.: a atribuição de nota “zero” neste critério implica na eliminação da proposta.	
<b>Total Experiências da OSC - Máximo 46 pontos</b>		
<b>PROPOSTA TÉCNICA</b>		
(D) Informações sobre as atividades as metas a serem atingidas e indicadores que aferirão o seu cumprimento: a proposta detalha as atividades, metas a serem atingidas e indicadores de seu cumprimento	Grau pleno de atendimento ..... 10 pontos Grau satisfatório de atendimento ..... 05 pontos Não atendimento ou atendimento insatisfatório .....00 pontos  Obs.: a atribuição de nota “zero” neste critério implica na eliminação da proposta.	<b>Máximo 10 pontos</b>
(E) Descrição das atividades que serão desenvolvidas para atingir o objeto proposto.	Grau pleno de atendimento ..... 12 pontos Grau satisfatório de atendimento ..... 06 pontos Não atendimento ou atendimento insatisfatório .....00 pontos  Obs.: a atribuição de nota “zero” neste critério implica na eliminação da proposta.	<b>Máximo 12 pontos</b>
(F) Informações sobre a equipe a ser alocada para o desenvolvimento das atividades: a proposta contém informações precisas sobre a equipe que será disponibilizada para as atividades relativas ao programa objeto da parceria, indicando a qualificação profissional, as atribuições e responsabilidades das diversas áreas, além do número de pessoas que será empregada a critério.	Grau pleno de atendimento ..... 15 pontos  Grau satisfatório de atendimento ..... 05 pontos  Não atendimento ou atendimento insatisfatório .....00 pontos  Obs.: a atribuição de nota “zero” neste critério implica na eliminação da proposta.	<b>Máximo 15 pontos</b>
(G) Informações sobre o caráter inovador, tanto sob a perspectiva de métodos e	Grau pleno de atendimento ..... 10 pontos	<b>Máximo 10 pontos</b>



**GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO**  
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL  
Coordenadoria de Segurança Alimentar e Nutricional

técnicas, como também pela participação direta da sociedade	Grau satisfatório de atendimento ..... 05 pontos  Não atendimento ou atendimento insatisfatório .....00 pontos  Obs.: a atribuição de nota “zero” neste critério <u>não</u> implica na eliminação da proposta.	
(H) Contrapartida da OSC: a OSC oferece contrapartida em bens e/ou serviços, apontando o valor correspondente em reais	Oferecimento de contrapartida ..... De 02 a 05 pontos  Obs.: a atribuição de nota “zero” neste critério <u>não</u> implica na eliminação da proposta.	<b>Máximo 05 pontos</b>
(I) A OSC realizará as atividades de forma direta (auto gestão)?	Sim ..... 02 pontos Não ..... 00 pontos Obs.: a atribuição de nota "zero" neste critério <u>não</u> implica na eliminação da proposta.	<b>Máximo 02 pontos</b>
<b>Total da Proposta Técnica - Máximo 54 pontos</b>		
(J) A OSC já tem parceria para a gestão do Programa de Restaurante Popular Bom Prato	Não ..... Menos 00 pontos  Em até 01 (uma) unidade ..... Menos 04 (quatro) pontos  Em até 02 (duas) unidades ..... Menos 08 (oito) pontos  Em até 03 (três) unidades ..... Menos 10 (dez) pontos	<b>Máximo 10 pontos negativos</b>
<b>TOTAL FINAL</b>		<b>Máximo 100 pontos</b>

6.5.5. Serão eliminadas as propostas que receberem nota “zero” em um destes critérios de julgamento (B), (C), (D), (E) e (F).



## GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO

SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL

Coordenadoria de Segurança Alimentar e Nutricional

6.5.6. As propostas não eliminadas serão classificadas em ordem decrescente, de acordo com a pontuação total obtida com base na Tabela 2, assim considerada a média aritmética das notas lançadas pelos membros da Comissão de Seleção, em relação a cada um dos critérios de julgamento.

6.5.7. No caso de empate entre duas ou mais propostas, o desempate será feito com base na maior pontuação obtida no somatório do critério de julgamento (I. A). Persistindo a situação de igualdade, o desempate será feito com base na maior pontuação obtida, sucessivamente, no somatório dos critérios de julgamento (I.B), (I.C), permanecendo o cenário a OSC que, comprovadamente, seja instalada no entorno da unidade e já desenvolva projetos com a comunidade local, perdurando a OSC que ofereça contrapartida. Caso essas regras não solucionem o empate, a questão será decidida por sorteio.

6.6. **Etapa 4:** Divulgação do Resultado Preliminar. A administração pública divulgará o resultado preliminar do processo de seleção na página do sítio eletrônico da Secretaria de Desenvolvimento Social: <http://www.desenvolvimentosocial.sp.gov.br/bomprato>.

### 7. DA COMPROVAÇÃO DOS REQUISITOS PARA CELEBRAÇÃO DO TERMO DE COLABORAÇÃO

7.1. O processo de celebração observará as seguintes etapas até a assinatura do instrumento de avença:

Tabela 3

ETAPA	DESCRIÇÃO DA ETAPA
1	Notificação da OSC, conforme ordem decrescente de classificação, para comprovação dos requisitos exigidos para a celebração do termo de colaboração.
2	Verificação do cumprimento dos requisitos de celebração.
3	Divulgação do resultado do Chamamento Público após a verificação dos requisitos para celebração da parceria/Prazo para interposição de recursos.
4	Verificação da disponibilidade financeira e orçamentária de recursos e assinatura do termo de colaboração

7.2. **Etapa 1:** Notificação da OSC selecionada, conforme ordem decrescente de classificação, para comprovação do atendimento dos requisitos para celebração do termo de colaboração (artigos 28, *caput*, 33 e 34 da Lei federal n.º 13.019/2014, e §§ 3.º e 4.º do artigo 4.º do Decreto estadual n.º 61.981/2016).

7.2.1. A OSC selecionada, no prazo de 03 (três) dias úteis do recebimento da notificação, deverá comprovar o cumprimento dos requisitos previstos no inciso I do *caput* do artigo 2º, nos incisos I a V do *caput* do artigo 33



**GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO**  
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL  
Coordenadoria de Segurança Alimentar e Nutricional

e nos incisos II a VII do caput do artigo 34, todos da Lei Federal n.º 13.019/2014, dos §§ 3º e 4º do art. 4º do Decreto Estadual n.º 61.981/2016, bem como daqueles inerentes ao desenvolvimento das atividades ou ações pertinentes ao objeto da parceria, conforme legislação e regulamentação aplicável, e a não ocorrência de hipóteses que incorram nas vedações de que trata o artigo 39 do referido diploma legal.

7.2.2. Os documentos comprobatórios do cumprimento dos requisitos para a celebração do termo de colaboração serão apresentados no endereço informado no item 6.4.1 deste Edital, e deverão estar atualizados.

7.2.2.1 Os documentos e certidões exigidos neste Edital deverão ser apresentados por meio de seus originais, ou publicação em órgão oficial ou por qualquer processo de cópia autenticada por órgão competente, ou ainda atestada por servidor da administração estadual que conferirá a cópia apresentada com o documento original.

7.2.2.2. Na hipótese do documento não conter expressamente o prazo de validade, deverá ser acompanhado de declaração ou regulamentação do órgão emissor que disponha acerca de sua validade ou, na ausência de tal declaração ou regulamentação, o documento será considerado válido pelo prazo de 60 (sessenta) dias, a partir da data de sua emissão;

**7.3. Etapa 2:** Verificação do Cumprimento de Requisitos de Celebração e Outras Exigências Legais. Esta etapa consiste no exame formal, a ser realizado pela Administração Pública estadual, do atendimento, pela OSC selecionada, dos requisitos para a celebração de ajuste, além da não ocorrência de impedimento para a sua formalização.

7.3.1. No momento da verificação do cumprimento dos requisitos para a celebração de ajuste, a Administração Pública estadual deverá consultar o Cadastro Informativo dos Créditos não Quitados de Órgãos e Entidades Estaduais - Cadin Estadual, instituído pela Lei estadual n.º 12.799, de 11/01/2008, e regulamentado pelo Decreto estadual n.º 53.455, de 19/09/2008.

7.3.2. Caso se verifique irregularidade formal nos documentos apresentados ou se constate evento que impeça a celebração ou, ainda, quando certidões em nome da OSC estiverem com prazo de vigência expirado e novas não estiverem disponíveis eletronicamente, a OSC será comunicada do fato e instada a regularizar sua situação, no prazo de 03 (três) dias úteis, sob pena de não celebração da avença.

7.3.3. Na hipótese de, após o prazo para regularização de documentação, a OSC selecionada não atender às exigências previstas no Edital será desclassificada e aquela imediatamente mais bem classificada poderá ser convidada a aceitar a celebração de parceria nos termos da proposta por ela apresentada (artigo 28, § 1.º, Lei federal n.º 13.019/2014).

7.3.4. No período entre a apresentação da documentação prevista no item 7.2.1 deste Edital e a assinatura do instrumento competente, a OSC fica obrigada a informar qualquer evento superveniente que possa prejudicar a regular celebração do termo de colaboração, sobretudo em relação ao cumprimento dos requisitos e exigências previstos para a sua formalização.



**GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO**  
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL  
Coordenadoria de Segurança Alimentar e Nutricional

7.3.5. A OSC deverá comunicar alterações em seus atos societários e no quadro de dirigentes, quando houver.

7.4. **Etapa 3:** Divulgação do resultado do Chamamento Público após a verificação dos requisitos para celebração da parceria, seguida da abertura de prazo para interposição de recursos. Nesta Etapa será divulgado, no sítio eletrônico da Secretaria de Desenvolvimento Social <http://www.desenvolvimentosocial.sp.gov.br/portal.php/bomprato>, o resultado do Chamamento Público, relacionando-se a OSC cuja proposta foi selecionada nos termos deste Edital.

7.4.1. Divulgado o resultado do Chamamento Público, os demais participantes do certame poderão interpor recurso, no prazo de 3 (três) dias úteis contados da divulgação (artigo 4º, § 8º, do Decreto estadual n.º 61.981/2016).

7.4.2. A petição de recurso observará os seguintes requisitos:

I - será dirigida à Comissão de Seleção e protocolada no local e endereço indicados no item 6.4.1 deste Edital;

II - trará o nome, qualificação e endereço da recorrente;

III - conterá exposição clara e completa das razões do inconformismo.

7.4.3. Os recorrentes poderão obter cópia dos elementos de instrução que se mostrarem pertinentes à defesa de seus interesses arcando com os respectivos custos.

7.4.4. Interposto recurso, será dada ciência da sua interposição aos demais participantes do Chamamento Público, por meio do sítio eletrônico da Secretaria de Desenvolvimento Social, concedendo-se o prazo de 3 (três) dias úteis para oferecimento de contrarrazões, a contar do encerramento do prazo recursal, contrarrazões essas a serem protocoladas no endereço indicado no item 7.4.1 deste Edital.

7.4.5. Na contagem dos prazos exclui-se o dia do início e inclui-se o do vencimento. Os prazos se iniciam e expiram exclusivamente em dia útil no âmbito do órgão responsável pela condução do processo de seleção.

7.4.6. Caso a Comissão de Seleção mantenha a sua decisão, os autos serão remetidos para a apreciação da matéria pelo Titular da Pasta, que decidirá no prazo de até 20 (vinte) dias (artigo 32, inciso VII, da Lei estadual n.º 10.177, de 30/12/1998).

7.4.7. Da decisão a que se refere o item 7.4.6, acima, não caberá novo recurso.

7.5. **Etapa 4:** Parecer do órgão técnico, homologação do resultado do Chamamento Público e assinatura do instrumento de parceria. A celebração do termo de colaboração dependerá da adoção das providências previstas na legislação de regência, dentre elas a emissão do parecer técnico a que se refere o artigo 35, inciso V, da Lei federal n.º 13.019/2014. A celebração do termo de colaboração dependerá, ainda, da aprovação da Proposta Técnica por parte do Secretário de Estado, e da verificação da existência de recursos orçamentários e financeiros suficientes para fazer frente à despesa.



**GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO**  
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL  
Coordenadoria de Segurança Alimentar e Nutricional

7.5.1. O selecionado será, então, notificado por meio eletrônico, a comparecer, por intermédio de seu representante legal, no prazo de 03 (três) dias úteis na Secretaria de Desenvolvimento Social, endereço Rua Bela Cintra n.º 1032 – Cerqueira César, São Paulo/ SP, para assinatura do termo de colaboração.

7.5.2. Constitui condição para a celebração do ajuste a inexistência de restrição no “Cadastro Informativo dos Créditos Não Quitados de Órgãos e Entidades Estaduais – CADIN ESTADUAL”, o qual será consultado por ocasião da formalização do instrumento.

7.5.2.1. O cumprimento da condição a que se refere o subitem 7.5.2, no que tange aos registros no CADIN ESTADUAL, poderá se dar pela comprovação, do interessado, de que os registros estão suspensos, nos termos do artigo 8.º da Lei estadual n.º 12.799/2008.

7.5.3. Antes de ser celebrado o termo de colaboração, a Autoridade Competente convocará a Comissão de Monitoramento e Avaliação e designará o respectivo gestor (artigo 2º, incisos VI e XI da Lei Federal n.º 13.019/2014).

## **8. DO PRAZO DE VIGÊNCIA DA PARCERIA**

8.1. A parceria a ser celebrada terá vigência de até 12 (doze) meses, admitida sua prorrogação, observado o § 3º do art. 6º do Decreto Estadual n.º 61.981/2016, acrescentado pelo Decreto Estadual n.º 62.710/2017, nos termos da minuta de instrumento de avença, que entrega esta Edital como anexo;

8.2. Assinado o termo de colaboração, será providenciada a publicação do respectivo extrato no Diário Oficial do Estado, observando-se, de outra parte, o disposto no artigo 10 e no parágrafo único do artigo 11 da Lei federal n.º 13.019/2014, quando couber.

## **9. PROGRAMAÇÃO ORÇAMENTÁRIA E VALOR DE REFERÊNCIA PARA A REALIZAÇÃO DO OBJETO DO CHAMAMENTO PÚBLICO**

9.1. Os créditos necessários à realização das despesas relativas ao presente Edital são provenientes da classificação funcional programática 08.306.3500.6001.0000 – (Bom Prato) - Fonte 001.001.001 - U.O. 35.009 - U.G.O. 35.0018 - U.G.E. 350173 - Coordenadoria de Segurança Alimentar e Nutricional, natureza de despesa - ND 33504379 (Subvenções Sociais), e quando necessário serão oriundos da classificação funcional programática 08.306.3500.6001.0000 – (Bom Prato) - Fonte 001.001.001 - U.O. 35.009 - U.G.O. 35.0018 - U.G.E. 350173 - Coordenadoria de Segurança Alimentar e Nutricional, natureza de despesa - ND 44504201 (Auxílio para Despesa de Capital).

9.2. O Programa de que trata o presente Chamamento Público está previsto:

I - no Plano Plurianual 2016/2019, aprovado pela Lei estadual n.º 16.082, de 28/12/2015, Programa Enfrentamento à Extrema Pobreza, Ação n.º 6001;

II - na Lei estadual n.º 16.511, de 27/07/2017, que dispõe sobre as Diretrizes Orçamentárias para o exercício de 2018;

III - na Lei estadual n.º 16.646, de 11/01/2018 (Lei Orçamentária para o exercício de 2018).





**GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO**  
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL  
Coordenadoria de Segurança Alimentar e Nutricional

9.3. O valor global de referência para a execução da parceria provinda deste Chamamento Público é de R\$ 2.191.671,97 (dois milhões e cento e noventa e um mil seiscentos e setenta e um reais e noventa e sete centavos), sendo R\$ 1.699.720,00 (um milhão seiscentos e noventa e nove mil e setecentos e vinte reais), correspondentes aos repasses feitos por esta Secretaria, R\$ 319.751,97 (trezentos e dezenove mil setecentos e cinquenta e um centavos e noventa e sete centavos) correspondentes ao repasse feito pela Prefeitura Municipal de Itapevi e R\$ 172.000,00 (cento e setenta e dois mil reais) provindos dos pagamentos realizados pelos usuários do Programa.

9.4. Os recursos financeiros de responsabilidade do Estado serão repassados à OSC selecionada, conforme previsto no Plano de Trabalho oriundo desta Pasta, aprovado pela autoridade competente.

9.5. Nas contratações e na realização de despesas e pagamentos em geral efetuados com recursos da parceria, a OSC deverá observar o instrumento de parceria e a legislação de regência, em especial o disposto nos incisos XIX e XX do artigo 42 e nos artigos 45 e 46, todos da Lei federal n.º 13.019/2014, bem como o disposto no artigo 10 do Decreto estadual n.º 61.981/2016.

9.6. Eventuais saldos financeiros remanescentes dos recursos públicos transferidos, inclusive os provenientes das receitas obtidas das aplicações financeiras realizadas, serão devolvidos à administração pública por ocasião da conclusão, denúncia, rescisão ou extinção da parceria, nos termos do artigo 52 da Lei federal n.º 13.019/2014.

## **10. DISPOSIÇÕES FINAIS**

10.1. Os pedidos de esclarecimentos, decorrentes de dúvidas na interpretação deste Edital e de seus anexos, deverão ser encaminhados com antecedência mínima de 10 (dias) dias da data-limite para envio da proposta, exclusivamente de forma eletrônica, pelo endereço eletrônico [parcerias.bomprato@seds.sp.gov.br](mailto:parcerias.bomprato@seds.sp.gov.br), indicando no assunto "Edital Chamamento Público SEDS/COSAN/BP N.015/2018.

10.2. Os pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no Edital. Os esclarecimentos serão prestados pela Comissão de Seleção no mesmo endereço eletrônico indicado no item 10.1, acima.

10.3. Eventual modificação no Edital, decorrente de pedido de esclarecimento, ensejará divulgação pela mesma forma que se deu o texto original, estendendo-se o prazo inicialmente estabelecido somente quando a alteração afetar a formulação das propostas ou o princípio da isonomia.

10.4. Os casos omissos e as situações não previstas no presente Edital serão decididos pela Secretaria de Desenvolvimento Social, observadas as disposições legais e os princípios que regem a Administração Pública.

10.5. A OSC é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer etapa do processo de seleção. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas pode acarretar a eliminação da proposta apresentada, a aplicação





## GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO

SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL  
Coordenadoria de Segurança Alimentar e Nutricional

das sanções administrativas cabíveis e a comunicação do fato às autoridades competentes, inclusive para apuração do cometimento de eventual crime. A par disso, caso a descoberta da falsidade ou inverdade ocorra após a celebração da parceria, o fato poderá dar ensejo à rescisão do instrumento, rejeição das contas e/ou aplicação das sanções de que trata o artigo 73 da Lei federal n.º 13.019/2014.

10.6. A Administração Pública estadual não cobrará dos participantes taxa para participar deste Chamamento Público.

10.7. Todos os custos decorrentes da elaboração das propostas e quaisquer outras despesas correlatas à participação no Chamamento Público serão de inteira responsabilidade dos participantes do certame, não cabendo nenhuma remuneração, apoio ou indenização por parte da Administração Pública estadual.

10.8. Constituem anexos do presente Edital, dele fazendo parte integrante:

Anexo I	Plano de Trabalho;
Anexo II	Declaração de Ciência e Concordância;
Anexo III	Declaração de que atende aos requisitos para celebração do Termo de Colaboração e de que não incorre nas vedações previstas na legislação de regência para a assinatura do instrumento de parceria;
Anexo IV	Declaração sobre condições materiais;
Anexo V	Formulário de Critérios de Avaliação das Propostas das Organizações da Sociedade Civil;
Anexo VI	Modelo de Declaração da OSC de que o Restaurante Popular será instalado no local indicado;
Anexo VII	Roteiro de apresentação de proposta;
Anexo VIII	Modelo de Declaração de vistoria do local onde serão prestados os serviços;
Anexo IX	Minuta de Termo de Colaboração;
Anexo X	Modelo de Carta de apresentação de proposta;
Anexo XI	Modelo de formulário para apresentação das experiências da OSC;
Anexo XII	Manual de Prestação de Contas;
Anexo XIII	Manual de Boas Práticas (Básico);
Anexo XIV	POP's Bom Prato
Anexo XV	Resolução n.º 12, de 13/09/2011;
Anexo XVI	Resolução n.º 22, de 10/10/2012;
Anexo XVII	Resolução n.º 15, de 25/08/2016;
Anexo XVIII	Decreto n.º 45.547/2000;
Anexo XIX	Decreto n.º 56.674, de 19/01/2011;
Anexo XX	Decreto n.º 57.293, de 31/08/2011;
Anexo XXI	Decreto n.º 58.801, de 26/12/2012;
Anexo XXII	Decreto n.º 62.292, de 06/12/2016;
Anexo XXIII	Manual de Implantação;
Anexo XXIV	Modelo de Formulário de Recurso;
Anexo XXV	Resolução n.º 13, de 05/04/2018;

Obs.: Os anexos I, V, IX e de XII a XXV são para conhecimento e não precisam ser encaminhados pela OSC no momento da entrega das propostas.



# 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: Gilberto Nascimento Junior			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 Itapevi		CNPJ/CPF: 46.523.031/0001-28	
Endereço: Rua Agostinho Ferreira Campos, 675			
Cidade: Itapevi	UF: SP	CEP: 06693-120	Telefone: (11) 4143-7600
Nome do responsável: Igor Soares Ebert			C P F 282.233.028-2
R.G. 25.933.622-1	Órgão Expedidor: SSP/SP	Cargo: Prefeito	

#### 2 – OSC

Nome:		CNPJ/CPF:	
Endereço:			
Cidade:	UF: SP	CEP:	Telefone:
Nome do responsável:			C P F
R.G.	Órgão Expedidor: SSP	Cargo:	Telefone:



# GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO

SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL  
Coordenadoria de Segurança Alimentar e Nutricional

## 3 - DO OBJETO

Constitui o objeto deste Plano de Trabalho, a realização de Chamamento Público tendo em vista a seleção de Organização da Sociedade Civil, para firmar Termo de Colaboração com o Estado, para instalação e fornecimento de refeições, gerenciamento e manutenção do “Restaurante Popular”, instituído pelo Decreto nº 45.547, de 26 de dezembro de 2000, e alterações posteriores – Bom Prato **Itapevi**, localizado na Rodovia Renê Bendito Silva, nº 270, COHAB - CEP: 06655-240 – Itapevi / SP.

## 4 - DAS METAS

A – Adequação do imóvel, conforme layout e planilha constantes nos Anexos I e II;

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

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

C – Fornecimento de **1.200 (mil e duzentas)** refeições/almoço diárias, sendo **120 (cento e vinte)** destinadas às crianças com até 06 (seis) anos de idade e **1260 (mil e duzentos e seiscentos)** 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.

D – Fornecimento **300 (trezentos)** refeições/café da manhã diários, equilibradas e de boa qualidade, às pessoas carentes, de segunda a sexta-feira, exceto nos feriados, no horário das 07h00m (sete horas da manhã) até 09h00m (nove horas da manhã), ao valor total de **R\$ 1,96 (um real e noventa e seis centavos)**, deduzindo o valor de **R\$ 0,50 (cinquenta centavos)** pago pelo usuário.

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

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



# GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO

SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL  
Coordenadoria de Segurança Alimentar e Nutricional

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 vigência da parceria a ser celebrada, diante de sua natureza é limitada ao período de 12 (doze) meses.
- 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

- 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.
- Quantitativo 2: A unidade deverá atingir, no mínimo 85%, do número de refeições previstas.
- 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.
- 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 **Itapevi**, localizado na Rodovia Renê Benedito Silva nº 270, COHAB - CEP: 06655-240 – Itapevi / SP.

## 8 - DA EXECUÇÃO

- 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.
- Do início do funcionamento do ‘Restaurante Popular’ Bom Prato: 05/06/2019.
- Para o desenvolvimento das atividades na Unidade, a OSC gestora deverá disponibilizar, no mínimo, a seguinte Equipe: 01 Nutricionista, 01 Técnico de Nutrição, 01 Gerente, 01 Cozinheiro, 01 Meio-Oficial,



# GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO

SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL  
Coordenadoria de Segurança Alimentar e Nutricional

10 Auxiliares de Cozinha, 01 Auxiliar Administrativo/Caixa, 01 Ajudante Geral, totalizando 17 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 conveniente, 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** na ordem de **R\$ 1.699.720,00** (um milhão seiscentos e noventa e nove mil setecentos e vinte reais) sendo **R\$ 1.000.000,00** (um milhão de reais) para a adequação do imóvel e aquisição e instalação de equipamentos no exercício de **2018** e **R\$ 699.720,00** (seiscentos e noventa e nove mil setecentos e vinte reais) para o fornecimento de refeições no período de 05/06/2019 à 19/12/2019.

### b) Da Prefeitura Municipal de Itapevi

A Prefeitura Municipal de Itapevi 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** na ordem de **R\$ 319.751,97** (trezentos e dezenove mil setecentos e cinquenta e um reais e noventa e sete centavos) sendo **R\$ 151.751,97** (cento e cinquenta e um mil setecentos e cinquenta e um reais e noventa e sete centavos) destinados a adequação do imóvel (conforme medição) e **R\$ 168.000,00** (cento e sessenta e oito mil reais) para o custeio das refeições no período de 05/06/2019 a 19/12/2019.

### 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.

As despesas realizadas pela OSC deverão ser estritamente atreladas ao objeto e finalidades contempladas neste Plano de Trabalho, zelando pela efetiva razoabilidade dos preços praticados com as despesas previstas,



# GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO

SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL  
Coordenadoria de Segurança Alimentar e Nutricional

tudo com vistas a resguardar os princípios aplicáveis à utilização de recursos públicos, respeitando-se a natureza jurídica do repasse.

**PROCESSO:**

**934/2018**

**CHAMAMENTO PÚBLICO SEDS/COSAN/BP N.º 015/2018**

Do subsídio - Da Secretaria

Vigência	20/12/2018	A	19/12/2019
Início do fornecimento	05/06/2018	A	19/12/2019

**ITAPEVI**

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
<b>TOTAL DE REFEIÇÕES / Almoço dia</b>		<b>1.200</b>

ANO	
2018	2019

QUANTIDADE DE REFEIÇÕES		
REFEIÇÃO TIPO	2018	2019
CAFÉ DA MANHÃ	0	42.000
CRIANÇA	0	16.800
ADULTO	0	151.200

TOTAIS
42.000
16.800
151.200

JAN	0	JAN	0
FEV	0	FEV	0
MAR	0	MAR	0
ABR	0	ABR	0
MAI	0	MAI	0
JUN	0	JUN	18
JUL	0	JUL	22
AGO	0	AGO	22
SET	0	SET	21
OUT	0	OUT	23
NOV	0	NOV	20
DEZ	0	DEZ	14
<b>DIAS</b>	<b>0</b>	<b>DIAS</b>	<b>140</b>

<b>TOTAL ALMOÇO</b>	<b>0</b>	<b>168.000</b>
<b>TOTAL GERAL</b>	<b>0</b>	<b>210.000</b>

168.000
210.000

VALOR DAS REFEIÇÕES SUBSÍDIO		
REFEIÇÃO TIPO	2018	2019
CAFÉ	R\$ -	R\$ 61.320,00
CRIANÇA	R\$ -	R\$ 78.960,00
ADULTO	R\$ -	R\$ 559.440,00
<b>TOTAL ALMOÇO</b>	<b>R\$ -</b>	<b>R\$ 638.400,00</b>
<b>TOTAL 12 MESES</b>	<b>R\$ 0,00</b>	<b>R\$ 699.720,00</b>

TOTAIS
<b>R\$ 61.320,00</b>
<b>R\$ 78.960,00</b>
<b>R\$ 559.440,00</b>
<b>R\$ 638.400,00</b>
<b>R\$ 699.720,00</b>

TOTAIS  
**140**

Do subsídio - Da Prefeitura

Vigência	20/12/2018	A	19/12/2019
Início do fornecimento	05/06/2018	A	19/12/2019

**ITAPEVI**

ESPECIFICAÇÃO DOS VALOR POR TIPO DE REFEIÇÃO		
REFEIÇÃO TIPO	VALOR UNITÁRIO	REFEIÇÕES/DIA
CAFÉ DA MANHÃ	R\$ 0,00	300

ANO	
2018	2019



# GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO

SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL  
 Coordenadoria de Segurança Alimentar e Nutricional

CRIANÇA	R\$ 1,00	120
ADULTO	R\$ 1,00	1.080
<b>TOTAL DE REFEIÇÕES / Almoço dia</b>		<b>1.200</b>

JAN	0	JAN	0
FEV	0	FEV	0
MAR	0	MAR	0
ABR	0	ABR	0
MAI	0	MAI	0
JUN	0	JUN	18
JUL	0	JUL	22
AGO	0	AGO	22
SET	0	SET	21
OUT	0	OUT	23
NOV	0	NOV	20
DEZ	0	DEZ	14

QUANTIDADE DE REFEIÇÕES		
REFEIÇÃO TIPO	2018	2019
CAFÉ DA MANHÃ	0	42.000
CRIANÇA	0	16.800
ADULTO	0	151.200

TOTAIS
42.000
16.800
151.200

<b>TOTAL ALMOÇO</b>	<b>0</b>	<b>168.000</b>
<b>TOTAL GERAL</b>	<b>0</b>	<b>210.000</b>

168.000
210.000

VALOR DAS REFEIÇÕES SUBSÍDIO		
REFEIÇÃO TIPO	2018	2019
CAFÉ	R\$ -	R\$ -
CRIANÇA	R\$ -	R\$ 16.800,00
ADULTO	R\$ -	R\$ 151.200,00
<b>TOTAL ALMOÇO</b>	<b>R\$ -</b>	<b>R\$ 168.000,00</b>

TOTAIS
R\$ -
R\$ 16.800,00
R\$ 151.200,00
R\$ 168.000,00

DIAS	0	DIAS	140
------	---	------	-----

TOTAIS	
140	

<b>TOTAL 12 MESES</b>	<b>R\$ 0,00</b>	<b>R\$ 168.000,00</b>
-----------------------	-----------------	-----------------------

<b>R\$ 168.000,00</b>
-----------------------

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
<b>TOTAL DE REFEIÇÕES / Almoço dia</b>		<b>1.200</b>

CUSTO TOTAL PARA O USUÁRIO		
REFEIÇÃO TIPO	2018	2019
CAFÉ	R\$ -	R\$ 21.000,00
CRIANÇA	R\$ -	R\$ -
ADULTO	R\$ -	R\$ 151.200,00

TOTAIS
R\$ 21.000,00
R\$ -
R\$ 151.200,00



# GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO

SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL  
Coordenadoria de Segurança Alimentar e Nutricional

TOTAL ALMOÇO	R\$	-	R\$ 151.200,00	R\$ 151.200,00
--------------	-----	---	----------------	----------------

TOTAL 12 MESES	R\$ 0,00	R\$ 172.200,00	R\$ 172.200,00
----------------	----------	----------------	----------------

## Dos Totais

DESCRIÇÃO	VALORES
Valor repassado pela SEDS - Implantação	R\$ 1.000.000,00
Valor repassado pela SEDS - custeio das refeições	R\$ 699.720,00
Valor repassado pela Prefeitura - Implantação	R\$ 151.751,97
Valor repassado pela PREFEITURA	R\$ 168.000,00
Valor pago pelo usuário - café da manhã	R\$ 21.000,00
Valor pago pelo usuário - almoço	R\$ 151.200,00
<b>TOTAL</b>	<b>R\$ 2.191.671,97</b>

## 10 - DA APLICAÇÃO DOS RECURSOS

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





# GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO

SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL  
Coordenadoria de Segurança Alimentar e Nutricional

--	--

- (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.

Os recursos relativos a adequação do imóvel e aquisição e instalação dos equipamentos serão utilizados integralmente para a finalidade específica.

## 11 - DO REPASSE DOS RECURSOS

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

O Município prestará à OSC o apoio técnico para reforma do espaço disponibilizado para instalação do Restaurante Popular, nas seguintes atividades:

a) Orientação quanto à contratação da construtora para adequação do imóvel, bem como na elaboração do contrato em seus aspectos de regularidade, habilitação e capacidade técnicas, com apresentação de comprovação de, no mínimo, os seguintes documentos:

- Comprovação do registro da empresa junto ao CREA;
- Comprovação de acervo técnico ou atestados de capacidade técnica;
- Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício;

b) Fiscalizar a execução das obras, através de seus setores técnicos competentes, e através da atestação dos serviços executados em medições quinzenais, com a apresentação pela fiscalização de relatório fotográfico, memória de cálculo e planilha de medição dos serviços.

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

Os recursos relativos ao custeio das refeições serão repassados semanalmente 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.



# GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO

SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL  
Coordenadoria de Segurança Alimentar e Nutricional

## 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;



## GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO

SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL  
Coordenadoria de Segurança Alimentar e Nutricional

- 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 01 de novembro de 2018.

**RITA DE CÁSSIA QUADROS DALMASO**  
Coordenadora de Segurança Alimentar e Nutricional

**ANEXO I.III – RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS  
UNIDADE ITAPEVI**

Nº de ref. no layout	DESCRIÇÃO CONFORME LAYOUT	Quantidade	Preço unitário Média de mercado	Total
1	Armário de escritório 1 porta	1	R\$ 250,00	R\$ 250,00
2	Armário de escritório 2 portas	1	R\$ 400,00	R\$ 400,00
3	Armários para funcionários com 8 portas, 4 colunas	2	R\$ 800,00	R\$ 1.600,00
4	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
5	Balcão frio, dimensionado para receber 2 GNs equivalentes a 1/1 x 100 + parte em tampo liso, tendo no total medida de 1,70 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
6	Balcão quente formato banho maria, dimensionado para receber 4 cubas 1/1-200, equipado com fundo perfurado removível e dreno e dimensão total de 1,70 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\$ 6.000,00	R\$ 6.000,00
7	Bancada com tampo liso de centro medindo 0,80 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\$ 1.150,00	R\$ 1.150,00
8	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\$ 1.500,00	R\$ 1.500,00
9	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\$ 1.500,00	R\$ 1.500,00
10	Bancada com tampo liso de centro medindo 1,00 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\$ 1.300,00	R\$ 1.300,00

**ANEXO I.III – RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS  
UNIDADE ITAPEVI**

11	Bancada medindo 1,5 X 0,70, toda em aço inox AISI 304 e com 1 cuba (0,50 X 0,50 X 0,35) posicionamento <a href="#">conforme layout do local</a> . Espelho posterior chanfrado medindo 100 mm de altura. Perfis de reforço estrutural. Contraventamento tubular $\phi 1''$ . Borda vincada para não escoamento de água. Pés em poliamida 6.6 (nylon). Deve conter todos os acessórios necessários para sua instalação.	1	R\$ 1.600,00	R\$ 1.600,00
12	Bancada medindo 2,30 X 0,70, toda feita em aço inox AISI 304 e com 2 cubas (0,50 X 0,50 X 0,40) posicionadas <a href="#">conforme layout do local</a> . Espelho posterior chanfrado medindo 100 mm de altura. Perfis de reforço estrutural. Contraventamento tubular $\phi 1''$ . Borda vincada para não escoamento de água. Pés em poliamida 6.6 (nylon). Deve conter todos os acessórios necessários para sua instalação.	1	R\$ 3.350,00	R\$ 3.350,00
13	Bancada medindo 2,90 X 0,70, toda feita em aço inox AISI 304 e com 2 cubas (0,50 X 0,50 X 0,40) posicionadas <a href="#">conforme layout do local</a> . Espelho posterior chanfrado medindo 100 mm de altura. Perfis de reforço estrutural. Contraventamento tubular $\phi 1''$ . Borda vincada para não escoamento de água. Pés em poliamida 6.6 (nylon). Deve conter todos os acessórios necessários para sua instalação.	1	R\$ 4.300,00	R\$ 4.300,00
14	Bancada medindo 3,80 X 0,70, toda feita em aço inox AISI 304 e com 3 cubas (0,50 X 0,50 X 0,45) posicionadas <a href="#">conforme layout do local</a> . Espelho posterior chanfrado medindo 100 mm de altura. Perfis de reforço estrutural. Contraventamento tubular $\phi 1''$ . Borda vincada para não escoamento de água. Pés em poliamida 6.6 (nylon). Deve conter todos os acessórios necessários para sua instalação.	1	R\$ 8.400,00	R\$ 8.400,00
15	Bancada medindo 3,40 X 0,70, toda em aço inox AISI 304, com 2 cubas (0,50 X 0,50 X 0,40) posicionamento <a href="#">conforme layout do local</a> e furo para detritos $\phi 200$ mm na superfície do lado esquerdo. Espelho posterior chanfrado medindo 100 mm de altura. Perfis de reforço estrutural. Contraventamento tubular $\phi 1''$ . Borda vincada para não escoamento de água. Pés em poliamida 6.6 (nylon). Deve conter todos os acessórios necessários para sua instalação.	1	R\$ 5.900,00	R\$ 5.900,00
16	Bebedouro de coluna em aço inox, com dois bicos de saída, refrigeração por compressor, com purificador, tubulação de cobre, mola em aço inox 304, reservatório em aço inox 304, 220V, certificado pelo INMETRO, com dreno de limpeza. Dimensões máximas 38 cm de largura e 38 cm de profundidade.	1	R\$ 950,00	R\$ 950,00
17	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	5	R\$ 250,00	R\$ 1.250,00
18	Cadeira fixa tipo secretária, base feita em aço com pintura eletrostática, assento e encosto anatômico, suporte do encosto em arco, injetada 30 Mm, pés tipo palito, trava de reforço na estrutura, em aço, tubo 7/8, capacidade de carga 110 KG, altura do assento ao chão 45 cm.	6	R\$ 130,00	R\$ 780,00
19	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 isolamento 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 <i>primer</i> 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\$ 17.000,00	R\$ 17.000,00

**ANEXO I.III – RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS  
UNIDADE ITAPEVI**

20	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 isolamento 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 <i>primer</i> 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\$ 21.000,00	R\$ 21.000,00
21	Câmara modular refrigerada 2 compartimentos climatizados e uma antecâmara. Deve conter todos os acessórios necessários para sua instalação (compressor, UC - unidade condensadora).	1	R\$ 55.000,00	R\$ 55.000,00
22	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\$ 9.000,00	R\$ 9.000,00
23	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 das caldeiras. 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\$ 9.000,00	R\$ 9.000,00
24	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 do fogão e forno combinado. 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\$ 9.000,00	R\$ 9.000,00
25	Coletor de copos em fiberglass, com aro para fixação de saco plástico, capacidade para 1.500 copos	1	R\$ 200,00	R\$ 200,00
26	Computador completo, de bom desempenho, sistema operacional moderno, memória suficiente para atender as necessidades básicas da unidade, teclado e mouse 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

**ANEXO I.III – RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS  
UNIDADE ITAPEVI**

27	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. Rodízios 6" feitos de borracha maciça. Proteção contra raios UV, intempéries e repetidas lavagens. Capacidade de carga máximo 400kg.	1	R\$ 1.500,00	R\$ 1.500,00
28	Descascador de legumes em aço inox – 10 kg com caixa de decantação, soldado com costura, elemento de descascamento com disco abrasivo de carboneto de silício, removível, timer, Caixa recolhadora de resíduos. Deve conter todos os acessórios necessários para sua instalação.	1	R\$ 2.600,00	R\$ 2.600,00
29	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
30	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
31	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 50°C 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\$ 65.000,00	R\$ 65.000,00
32	Freezer industrial branco, capacidade de 66 a 150L, 1 tampa/porta, faixa de temperatura de -18 a -22°C, rápida recuperação de temperatura interna, compressor de alta potência, condensador helicoidal, dreno, separador interno, rodízios reforçados, com fechadura de segurança, dobradiças reforçadas, degelo manual, 110V – 220V. Deve conter todos os acessórios necessários para sua instalação. Dimensões máximas: 61 cm de largura e 71 cm de profundidade.	1	R\$ 2.500,00	R\$ 2.500,00
33	Impressora Multifuncional	2	R\$ 800,00	R\$ 1.600,00
34	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	4	R\$ 350,00	R\$ 1.400,00

**ANEXO I.III – RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS  
UNIDADE ITAPEVI**

35	Lixeira plástica branca, em polipropileno, com capacidade para 100 litros, com <u>tampa removível</u> . Resistente a altos impactos, raios ultra violetas (UV), intempéries e repetidas lavagens	3	R\$ 262,00	R\$ 786,00
36	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	2	R\$ 140,00	R\$ 280,00
37	cesto de lixo plástico na cor branca, em polipropileno, com capacidade para 40 litros, <u>tampa removível</u> . Resistente a altos impactos, raios ultra violetas (UV), intempéries e repetidas lavagens.	2	R\$ 50,00	R\$ 100,00
38	Lixeira plástica branca, em polipropileno, com capacidade para 5 litros, tampa basculante. Resistente a altos impactos, raios ultra violetas (UV), intempéries e repetidas lavagens	5	R\$ 50,00	R\$ 250,00
39	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
40	Lixeira plástica branca, em polipropileno, com capacidade para 60 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\$ 180,00	R\$ 540,00
41	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\$ 270,00	R\$ 270,00
42	Lixeira seletiva marrom (p/ orgânicos), devidamente identificada, em polipropileno, com capacidade para 120 litros, com rodas feitas em borracha maciça e tampa acionada por estrutura metálica em aço. Resistente a altos impactos, raios ultra violetas (UV), intempéries e repetidas lavagens.	2	R\$ 270,00	R\$ 540,00
43	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 nível de água e temperaturas, auto start início automático do ciclo ao se abaixar a cobertura, painel de fácil leitura e operação, reversível - o mesmo modelo opera com mesas em linha ou "de canto", fácil acesso interno para limpeza, tampões removíveis nas extremidades dos braços de lavagem, filtro de água com elemento removível, fácil instalação - 220v trifásico ou 380v trifásico, completo manual de operação e limpeza, termômetros digitais, beep fim de ciclo. Deve acompanhar conjunto de gavetas	1	R\$ 21.000,00	R\$ 21.000,00
44	Máquina de suco 200 L	1	comodato	R\$ 0,00
45	Mesa auxiliar específica para lavadora de louças 1,4 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\$ 3.800,00	R\$ 3.800,00
46	Mesa auxiliar específica para lavadora de louças 1,7 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\$ 4.620,00	R\$ 4.620,00



**ANEXO I.III – RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS  
UNIDADE ITAPEVI**

47	Mesa para escritório, com gaveteiro e par de chaves, na cor cinza, conforme dimensões de layout.	3	R\$ 400,00	R\$ 1.200,00
48	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\$ 1.000,00	R\$ 1.000,00
49	Mesa gradeada em aço inox AISI 304 para lavagem de panelas, medindo 1,10 X 0,70. Perfis de reforço estrutural. Contraventamento tubular Ø1". Pés niveladores em poliamida 6.6 (nylon).	1	R\$ 1.250,00	R\$ 1.250,00
50	Mesa para caixa, na cor cinza, segundo dimensões de layout	1	R\$ 200,00	R\$ 200,00
51	Mesa para local de registro de cartões, na cor cinza, segundo dimensões de layout	1	R\$ 200,00	R\$ 200,00
52	Mesa para refeitório adulto, com bancos escamoteáveis individuais, 4 lugares 1,20 X 0,80. Deve conter todos os acessórios necessários para sua instalação.	17	R\$ 1.000,00	R\$ 17.000,00
53	Mesa para refeitório adulto, com bancos escamoteáveis individuais, 6 lugares 1,80 X 0,80. Deve conter todos os acessórios necessários para sua instalação.	13	R\$ 1.500,00	R\$ 19.500,00
54	Mesa para refeitório adulto, SEM bancos escamoteáveis - entrada para 2 lugares 0,80 X 0,80 X 0,75 a 0,85cm. Deve conter todos os acessórios necessários para sua instalação.	3	R\$ 500,00	R\$ 1.500,00
54 B	Mesa para reunião, 4 lugares, conforme dimensões de layout.	1	R\$ 600,00	R\$ 600,00
55	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\$ 200,00	R\$ 600,00
56	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\$ 8.300,00	R\$ 8.300,00
57	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 85°C. Deve conter todos os acessórios necessários para sua instalação.	1	R\$ 13.200,00	R\$ 13.200,00
58	Prateleira <u>superior</u> perfurada 4,2,00 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\$ 1.700,00	R\$ 1.700,00
59	Prateleira <u>superior</u> perfurada 3,80 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\$ 1.550,00	R\$ 1.550,00

**ANEXO I.III – RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS  
UNIDADE ITAPEVI**

60	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.	22	R\$ 1.600,00	R\$ 35.200,00
61	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.	8	R\$ 1.800,00	R\$ 14.400,00
62	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.	4	R\$ 1.850,00	R\$ 7.400,00
63	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.	7	R\$ 2.500,00	R\$ 17.500,00
64	Prateleira vazada, 4 a 5 planos perfurados 1,0 X 0,40, 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.	1	R\$ 1.850,00	R\$ 1.850,00
65	Prateleira vazada, 4 a 5 planos perfurados 0,8 X 0,40, 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.	1	R\$ 1.600,00	R\$ 1.600,00
66	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.	1	R\$ 11.200,00	R\$ 11.200,00
67	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 instalação.	1	R\$ 600,00	R\$ 600,00

**ANEXO I.III – RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS  
UNIDADE ITAPEVI**

68	Tanque medindo 1,10 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 instalação.	1	R\$ 2.850,00	R\$ 2.850,00
69	Ventilador industrial oscilante e basculante, de parede, grande, de metal super resistente, com protetor térmico,	5	R\$ 400,00	R\$ 2.000,00
<b>Subtotal 1</b>			R\$	<b>458.676,00</b>

<b>DEMAIS ITENS NECESSÁRIOS</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Preço unitário Média de mercado</b>	<b>Total</b>
Abridor de lata/ garrafa inox profissional	2	R\$ 10,00	R\$ 20,00
Acendedor elétrico	2	R\$ 10,00	R\$ 20,00
Balança digital capacidade 3 kg, com visor digital, desligamento automático, função tara.	1	R\$ 800,00	R\$ 800,00
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 plástico 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.	6	R\$ 30,00	R\$ 180,00
Bandeja plástica tipo refeitório bege 44X30,5X3,3 cm. Produzida em plástico atóxico resistente ao calor da máquina de lavar pratos.	600	R\$ 7,00	R\$ 4.200,00
Bandeja plástica tipo refeitório laranja 44X30,5X3,3 cm. Produzida em plástico atóxico resistente ao calor da máquina de lavar pratos.	600	R\$ 7,00	R\$ 4.200,00
Batedeira manual tipo pêra, 35 cm, cabo branco em polipropileno e arames em inox.	3	R\$ 40,00	R\$ 120,00
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\$ 125,00	R\$ 125,00
Caçarola toda feita de alumínio, nº 40, 23,5 litros, Diâmetro: 40 cm, Altura: 19 cm, Espessura: 4 mm.	3	R\$ 160,00	R\$ 480,00
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.	3	R\$ 660,00	R\$ 1.980,00
Caldeirão todo feito em alumínio, nº 40, 45 litros, Diâmetro: 40 cm, Altura: 36 cm, Espessura: 4 mm.	3	R\$ 280,00	R\$ 840,00
Caldeirão todo feito em alumínio, nº 45, 68 litros, Diâmetro: 45 cm, Altura: 43 cm, Espessura: 4 mm.	3	R\$ 400,00	R\$ 1.200,00
Canecão em alumínio, com cabo em banquelite, 2 litros, Diâmetro: 14 cm, Altura: 14 cm.	3	R\$ 30,00	R\$ 90,00

**ANEXO I.III – RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS  
UNIDADE ITAPEVI**

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\$ 42,00	R\$ 84,00
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\$ 55,00	R\$ 165,00
Carrinho de transporte de caixas, capacidade 200 Kg, com roda pneumática, pintura eletrostática	1	R\$ 250,00	R\$ 250,00
Carro auxiliar todo em aço inox AISI 304, <b>2 planos lisos</b> (auxílio 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.	1	R\$ 1.700,00	R\$ 1.700,00
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\$ 2.900,00	R\$ 2.900,00
Carro plataforma lisa em aço inoxidável. Perfis de reforço estrutural. Capacidade de carga total: 250 kg. Conjunto de rodízios giratórios Ø4" em poliuretano, sendo os rodízios posteriores com freio.	1	R\$ 1.700,00	R\$ 1.700,00
Cartões para registro - Almoço (1.200 e Café da manhã 500)	1.700	R\$ 1,10	R\$ 1.870,00
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	3	R\$ 50,00	R\$ 150,00
Chapa bifeteira em ferro fundido retangular, na dimensão de duas bocas de fogão, com alça de ferro, 90x42 cm.	2	R\$ 500,00	R\$ 1.000,00
Colher de servir rasa, em inox, 11x7x7,5.	4	R\$ 20,00	R\$ 80,00
Colher de sobremesa, com bojo em formato simétrico e bordas arredondadas.	1200	R\$ 1,25	R\$ 1.500,00
Colher de sopa, de mesa, inteiramente em inox, com bojo em formato simétrico e bordas arredondadas, alta resistência.	300	R\$ 1,30	R\$ 390,00
Colher para caldeirão côncava com cabo de inox 100 cm, resistente a temperaturas superiores a 100°C	2	R\$ 150,00	R\$ 300,00
Concha alumínio, Nº 10, medidas 10x10x14, industrial, cabo tubular.	3	R\$ 15,00	R\$ 45,00
Concha em alumínio Nº 12, medidas 12x12x8,5, industrial, cabo tubular.	3	R\$ 17,00	R\$ 51,00
Concha rasa em inox, medida 10x10x11,5, cabo em polipropileno	3	R\$ 20,00	R\$ 60,00
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\$ 3.500,00	R\$ 3.500,00

**ANEXO I.III – RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS  
UNIDADE ITAPEVI**

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.	2	R\$ 300,00	R\$ 600,00
Cuba Gastronorm 1/1X 100 mm <b>com alça</b> inox	20	R\$ 122,00	R\$ 2.440,00
Cuba Gastronorm 1/1X 200 mm <b>com alça</b> inox	45	R\$ 195,00	R\$ 8.775,00
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\$ 35,00	R\$ 70,00
Descascador boleador manual, plástico ultra resistente e lâmina em aço inox	6	R\$ 3,00	R\$ 18,00
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.	3	R\$ 150,00	R\$ 450,00
Dispenser para álcool gel 400 ml	6	comodato	R\$ 0,00
Dispenser para álcool gel 800 ml	3	comodato	R\$ 0,00
Dispenser para papel higiênico rolo 300m	5	R\$ 50,00	R\$ 250,00
Dispenser para papel toalha interfolha	9	comodato	R\$ 0,00
Dispenser para sabonete líquido 400 ml	6	comodato	R\$ 0,00
Dispenser para sabonete líquido 800 ml	3	comodato	R\$ 0,00
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 funcionários		R\$ 5.427,00
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 N. 18	2	R\$ 30,00	R\$ 60,00
Escumadeira em alumínio nº 13, medidas 13x13x14, industrial, cabo tubular.	3	R\$ 15,00	R\$ 45,00
Espátula confeiteiro profissional 6". Aço Inoxidável + Polipropileno	3	R\$ 15,00	R\$ 45,00
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.	3	R\$ 19,00	R\$ 57,00
Espremedor de frutas manual	2	R\$ 55,00	R\$ 110,00
Exames médicos e laboratoriais para funcionários	14	R\$ 70,00	R\$ 980,00
Faca de mesa inteiramente em inox, com ponta arredondada, alta resistência.	1200	R\$ 2,00	R\$ 2.400,00
Faca inox 04 polegadas, cabo em polipropileno branco com proteção antimicrobiana.	4	R\$ 15,00	R\$ 60,00
Faca inox 06 polegadas, cabo em polipropileno branco com proteção antimicrobiana.	4	R\$ 20,00	R\$ 80,00
Faca inox 08 polegadas, cabo em polipropileno branco com proteção antimicrobiana.	4	R\$ 25,00	R\$ 100,00
Faca inox 10 polegadas, cabo em polipropileno branco com proteção antimicrobiana.	8	R\$ 40,00	R\$ 320,00
Faca inox 12 polegadas, cabo em polipropileno branco com proteção antimicrobiana.	8	R\$ 80,00	R\$ 640,00
Faca para pão em inox, 8"	3	R\$ 15,00	R\$ 45,00
Frigideira grande 40cm em alumínio, cabo em baquelite tipo tubular com asa (alça na ponta).	2	R\$ 140,00	R\$ 280,00

**ANEXO I.III – RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS  
UNIDADE ITAPEVI**

Garfo arame inox, com 3 pontas, 50 cm, reforçado.	2	R\$ 25,00	R\$ 50,00
Garfo de mesa inteiramente em inox, alta resistência.	1200	R\$ 1,30	R\$ 1.560,00
Garfo industrial trinchante, com 2 pontas, em inox, 30 cm, cabo branco em polipropileno com proteção antimicrobiana.	3	R\$ 15,00	R\$ 45,00
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\$ 90,00	R\$ 3.600,00
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\$ 60,00	R\$ 2.400,00
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\$ 70,00	R\$ 2.800,00
Grelha 1/1 comprimento 530mm x 325mm largura para forno combinado. Para preparo de asas, sobrecoxas e frango, linguças. carnes em geral e serve de suporte para outros acessórios (formas e assadeiras).	40	R\$ 105,00	R\$ 4.200,00
Insumos para 1º dia	1	R\$ 5.280,00	R\$ 5.280,00
Jarra plástica graduada, com capacidade para 2 litros.	2	R\$ 25,00	R\$ 50,00
Jarra plastica, capacidade para 2 litros, cor clara.	2	R\$ 15,00	R\$ 30,00
Jogo de peneiras em inox	1	R\$ 30,00	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
Kit som ambiente para comunicação com o refeitório	1	R\$ 4.000,00	R\$ 4.000,00
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
Liquidificador industrial inox, de mesa, capacidade 10 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.	1	R\$ 900,00	R\$ 900,00
Lixeira plástica para escritório, 5 litros	5	R\$ 25,00	R\$ 125,00
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).	10	R\$ 90,00	R\$ 900,00

**ANEXO I.III – RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS  
UNIDADE ITAPEVI**

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).	15	R\$ 65,00	R\$ 975,00
Organizador de talheres, em plástico polipropileno, com tampa, branco, com 4 divisórias, 53,6x33x9,9	15	R\$ 45,00	R\$ 675,00
Pá coletora de lixo, com tampa, manopla de borracha, movimento basculante da caixa de recolhimento.	2	R\$ 35,00	R\$ 70,00
Pegador de massa em inox	4	R\$ 10,00	R\$ 40,00
Pegador multi uso em inox	4	R\$ 10,00	R\$ 40,00
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 farinha, transparente (pode ser encontrado como jarra).	4	R\$ 15,00	R\$ 60,00
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).	1200	R\$ 9,00	R\$ 10.800,00
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. 375 rpm (1 velocidade) ou 375 e 750 rpm (2 velocidades). Motor industrial assíncrono, montado em rolamento de esferas, sem peças de desgaste, árvore do motor em inox, potência 750 ou 900 W, Voltagem Monofásico ou Trifásico, Débito prático 300 kg/h	1	R\$ 8.500,00	R\$ 8.500,00
Relógio de parede branco	4	R\$ 20,00	R\$ 80,00
Remo de altileno, com cabo de inox 100 cm, resistente a temperaturas superiores a 100°C	4	R\$ 160,00	R\$ 640,00
Rodo em alumínio tamanho grande (1,2 cm), com cabo em alumínio	6	R\$ 30,00	R\$ 180,00
Roteador Wireless	1	R\$ 200,00	R\$ 200,00
Saca rolha em inox	1	R\$ 25,00	R\$ 25,00
Sistema de alarme e câmeras de segurança	1	R\$ 10.000,00	R\$ 10.000,00
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\$ 200,00	R\$ 400,00
Suporte para vassoura 5 ganchos, metal	2	R\$ 10,50	R\$ 21,00
Tábuas de plástico polietileno – 50 x 30 x 1,5 amarela para aves	4	R\$ 80,00	R\$ 320,00
Tábuas de plástico polietileno – 50 x 30 x 1,5 azul para peixes e frutos do mar	4	R\$ 80,00	R\$ 320,00
Tábuas de plástico polietileno – 50 x 30 x 1,5 bege para corte de carnes assadas e embutidos	3	R\$ 80,00	R\$ 240,00
Tábuas de plástico polietileno – 50 x 30 x 1,5 branca para laticínios	2	R\$ 80,00	R\$ 160,00
Tábuas de plástico polietileno – 50 x 30 x 1,5 verde para frutas verduras e legumes	4	R\$ 80,00	R\$ 320,00
Tábuas de plástico polietileno – 50 x 30 x 1,5 vermelha para carne vermelha	4	R\$ 80,00	R\$ 320,00
Tampa inox para recipiente Gastronorm 1/1, com recorte, com cantos arredondados	65	R\$ 75,00	R\$ 4.875,00
Telefone sem fio + 1 ramal	1	R\$ 200,00	R\$ 200,00
Termômetro digital para aferição de alimentos e equipamentos	2	R\$ 150,00	R\$ 300,00

**ANEXO I.III – RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS  
UNIDADE ITAPEVI**

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 funcionários (1 para cada dia da semana)		R\$ 8.018,00
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
<b>Subtotal 2</b>			<b>R\$ 150.815,00</b>

<b>Total Geral</b>	<b>R\$ 609.491,00</b>
------------------------	---------------------------

ITENS	DESCRIÇÃO MÉDIA
Balança plataforma digital - capacidade para 300kg em aço inoxidável, carbono ou galvanizado	Entrada: 110/220 VAC, com chave - 50/60 Hz
Balcão frio com 2 cubas e outra metade tampo liso	220 V monofásico, 60 Hz, 200W, Consumo:3,5
Balcão quente com capacidade para 4 cubas	tensão 220V, 60Hz, Potência (Kw) 5,0
Bebedouro purificador, com pressão	220V Amperagem (A) 0,8 A Potência (W) 120 W / 127 V Amperagem (A) 1,5 A Potência (W) 120 W
Câmara modular refrigerada 3 compartimentos climatizados	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
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 do forno combinado	somente após o dimensionamento in loco
Computador	Adaptador CA de 65 W 100 - 240 V AC, 50-60Hz
Cortador de frios (de alumínio)	110V, 220V
Descascador de legumes em aço inox – cap. 200 kg com caixa de decantação	Potência: 0,5CV/520W/ Frequência: 60Hz/ Voltagem: 220V
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.



**ANEXO I.III – RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS  
UNIDADE ITAPEVI**

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) 42/ Cabo 4x70mm <sup>2</sup> / Tomada Blindada 125A (3P+T) <b>ou</b> 380 trifásico/ Corrente 72 / Hertz 50/60 /Potência 52 / Disjuntor 100/ Consumo (kW/h) 42/ Cabo 5x35 mm <sup>2</sup> / Tomada Blindada 125A (4P+T)
Freezer industrial, capacidade bruta 546 litros	110 ou 220 V
Impressora Multifuncional	Bivolt - Consumo elétrico: 11,0W em Operação e 1,3W em repouso
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 HzConsumo 1,5 kW
Máquina de lavar louça industrial (capacidade a partir de 150 ciclos por hora) com conjunto de gavetas	trifásico 220 V 3 ~ 60 Hz / Painei 5V / Consumo: 45,6 kWh
Máquina de lavar louça industrial (capacidade a partir de 72 ciclos por hora) com conjunto de gavetas	220v trifásico ~ 60 Hz / Painei 5VDC / Consumo: 16,8 kWh
Máquina de suco 200 L	Tensão: 220 v monofásico / Consumo: 60,3 kWh (mês)/ Watts: 460
Pass Through frio vertical (capacidade para 20 GN 1:200).	220V monofásico, 60hz.
Pass Through frio vertical (capacidade para 40 GN 1:200).	220V monofásico, 60hz.
Pass Through quente duplo vertical (capacidade para 20 GN 1:200).	Potência (Kw) 2,0 - 220V mono.
Pass Through quente duplo vertical (capacidade para 40 GN 1:200).	Potência (Kw) 4,0 - 220V mono.
Processador de alimentos ( acima de 6Kg por minuto) com kit de discos	Voltagem: 220V Monofásico / Potência: 550 Watts
Refrigerador vertical industrial, alta potência, 4 portas- inox	220V monofásico, 60hz.
Roteador	Bivolt
Telefone	Bivolt / Consumo de energia (Kw/h)/ 1,2 W (em espera);1,6 W ( Em Uso); 2,4 W ( Em carga)

São Paulo, 15 de outubro de 2018



**Renata Prado de Lima Lopes**  
Nutricionista  
Equipe de Implantação