

Prefeitura Municipal de Ribeirão Bonito

Estado de São Paulo

Projeto de Lei nº 007
De 04 de fevereiro de 2022

“Dispõe sobre autorizar o Poder Executivo a proceder à abertura de crédito adicional especial, em conformidade com a Lei Municipal nº 2.764/2021 c/c a Lei Federal nº 4.320/64”.

Art. 1 Fica autorizado o Poder Executivo Municipal a proceder à abertura de crédito adicional especial, com criação das respectivas fichas, no valor de R\$ 60.000,00 (sessenta mil reais), em conformidade com o artigo 41, inciso I da Lei Federal nº 4320/64, para dotá-la no exercício de 2022 e conforme abaixo se descreve:

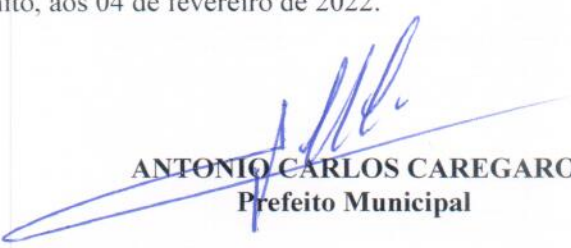
Unidade	Ficha	Categoria Econômica	Fonte de Recurso	Funcional Programática	Descrição da Despesa	Valor
02.05.01	***	3.3.90.30	02	08.244.0011.2044.0000	Material de Consumo	R\$ 14.805,00
02.05.01	***	4.4.90.52	02	08.244.0011.2044.0000	Equip. e Material Permanente	R\$ 45.195,00
Total						R\$ 60.000,00

(***) – ficha a ser criada

Art. 2º A cobertura do crédito adicional autorizado no artigo anterior, com fundamento no artigo 43, § 1º, inciso II, da Lei Federal nº 4.320/64, ocorrerá por conta de excesso de arrecadação decorrente de repasses realizados pelo Governo do Estado de São Paulo, por meio da Secretaria de Agricultura e Abastecimento, visando implantação do Projeto Estadual Cozinhamento no Município de Ribeirão Bonito/SP.

Art. 3º Esta Lei entrará em vigor na data de sua publicação, revogando as disposições em contrário.

Prefeitura Municipal de Ribeirão Bonito, aos 04 de fevereiro de 2022.


ANTÔNIO CARLOS CAREGARO
Prefeito Municipal

CÂMARA MUNICIPAL DE RIBEIRÃO BONITO
Protocolo nº 063 / 2022
Recebido em 23 / 02 / 2022
Às 10:18 por Wivan

JUSTIFICATIVA

O presente projeto de lei trata de abertura de crédito adicional especial referente a repasse de recursos realizado pelo Governo Estadual, por intermédio da Secretaria de Agricultura e Abastecimento, visando implantação do Projeto Estadual Cozinhamento neste Município de Ribeirão Bonito/SP.

Trata-se de projeto cujo objeto é a instalação de cozinhas piloto experimentais, visando:

- incrementar a capacitação de agentes multiplicadores das ações de segurança alimentar e nutricional sustentável nas áreas de atendimento;
- promover a educação e conscientização de práticas alimentares saudáveis e equilibradas;
- realizar cursos, palestras, treinamentos e eventos educativos visando o combate ao desperdício, à manipulação adequada e à utilização das partes não convencionais dos alimentos;
- promover o desenvolvimento local, com cursos e palestras que oferecem conteúdo de capacitação e de geração de renda.

Informo que o recurso citado se encontra disponível em conta bancária pertencente à esta Prefeitura Municipal, conforme demonstra documento anexo, aguardando aprovação dessa Casa Legislativa para ser utilizado.

Diante do exposto, solicito apreciação e aprovação do presente projeto de lei para que possamos darmos início aos trabalhos



ANTONIO CARLOS CAREGARO

Prefeito Municipal



Extrato conta corrente

G338010849276518063
01/02/2022 09:28:00

Cliente - Conta atual

Agência 154-6
Conta corrente 24900-9 PMRB COZINHA ALIMENTO
Período do extrato 01 / 2022

Lançamentos

Dt. balancete	Dt. movimento	Ag. origem	Lote	Histórico	Documento	Valor R\$	Saldo
22/12/2021		0000	00000	000 Saldo Anterior			0,00 C
31/01/2022		0000	14138	632 Ordem Bancária	202.201.280.091.823	60.000,00 C	
				463772220003-90 SP-SEC DA FAZENDA E PL			
31/01/2022		0000	00000	999 S A L D O			60.000,00 C

OBSERVAÇÕES:

Transação efetuada com sucesso por: JA077739 ANTONIO AUGUSTO LAZARO.



ESTADO DE SÃO PAULO

PLANO DE TRABALHO

A- IDENTIFICAÇÃO

EDR: **Araraquara**

Município: **Ribeirão Bonito**

CNPJ: **45.355.914/0001-03**

Endereço: **Praça dos Três Poderes, S/N, Centro, Ribeirão Bonito/SP, CEP 13580-000**

Período de execução:

Início: após a assinatura do convênio

Término: 24 (vinte e quatro) meses contados da data de sua assinatura

Responsáveis/SAA/CODEAGRO: **Emílio Bocchino e Katlly Evillim Sousa**

Gestor responsável/Município: **Noemi Antunes dos Santos Moura**

Nutricionista responsável/Município: **Marcelle Elias**

Implantação do Projeto COZINHALIMENTO no Município de(a) **Ribeirão Bonito**

Local de Instalação do Projeto: **Av. Manoel Gayoso. 22, Ribeirão Bonito/SP**

B- OBJETO

O Projeto Estadual COZINHALIMENTO tem como objeto a instalação de cozinhas piloto experimentais, visando a incrementar a capacitação de agentes multiplicadores das ações de segurança alimentar e nutricional sustentável, gerenciadas pelo Governo do Estado.

A execução do Projeto COZINHALIMENTO no Município mostra-se pertinente tendo em vista que a implantação de uma cozinha contribuiria significativamente para o desenvolvimento de ações voltadas ao fortalecimento das cadeias produtivas, à geração de emprego e renda, à formação profissional, à educação e conscientização de práticas alimentares saudáveis e equilibradas, além de promover o desenvolvimento local, através de cursos e palestras de geração de renda.

C- METAS A ATINGIR

Descrição	Indicadores	Metas
Promover a adaptação e a difusão de conhecimentos e técnicas para a implantação de ações de segurança alimentar e nutricional sustentável nas municipalidades e regiões atendidas;	Pessoas Capacitadas	Mínimo de 10 pessoas por curso oferecido



ESTADO DE SÃO PAULO

Promover a educação e conscientização de práticas alimentares saudáveis e equilibradas;	Pessoas Capacitadas	Mínimo de 10 pessoas por curso oferecido
Promover o desenvolvimento local, através de cursos e palestras de geração de renda.	Cursos realizados	Total de 06 cursos obrigatórios

D- ETAPAS OU FASES DE EXECUÇÃO

1. Aquisição dos equipamentos necessários.
2. Capacitação da Nutricionista responsável para o Curso de aproveitamento de alimentos
3. Capacitação da Nutricionista responsável para o Treinamento para Manipulação de Alimentos
4. Capacitação da Nutricionista responsável para o Curso para preparação de Marmitas Saudáveis e Congelamento de Alimentos
5. Capacitação da Nutricionista responsável para o Curso de Alimentação Saudável
6. Capacitação da Nutricionista responsável para o Curso de preparação de Biscoitos
7. Capacitação da Nutricionista responsável para o Curso de preparação de Pães caseiros
8. Replicação do conhecimento aos municípios interessados

E - CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO DAS FASES DO OBJETO

Utilizar a cozinha piloto experimental para realizar cursos, palestras, treinamentos e eventos educativos visando o combate ao desperdício, a adequada manipulação dos alimentos, e o aproveitamento de suas partes não convencionais, estendendo aos multiplicadores de informação da municipalidade;	Etapa	Prazo (meses)						
		1	2	3	4	5	6	7 ao 24
	1	X	X	X	X	X	X	
	2	X						
	3		X					
	4			X				
	5				X			
	6					X		
	7						X	
	8							X

F- ORÇAMENTO E APLICAÇÃO DE RECURSOS

Processo nº SAA-PRC-2021/16042

Prefeitura de(a) Ribeirão Bonito



ESTADO DE SÃO PAULO

Aquisição dos equipamentos referente ao **Modelo 2** do Anexo II da Resolução nº 78, de 28/10/2021, com a redação dada pela Resolução nº 83, de 19/11/2021, no montante de **R\$ R\$ 60.000,00 (sessenta mil Reais)**.

G- CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO

Após a assinatura do convênio os recursos serão liberados em até 30 dias e, os equipamentos serão adquiridos imediatamente, não ultrapassando o prazo de 06 (seis) meses, utilizando-se o recurso despendido e respeitando formalidades legais.

H- CONTRAPARTIDA DA PREFEITURA MUNICIPAL

1. Promover a capacitação das nutricionistas utilizando-se dos insumos adquiridos com recursos próprios.
2. Enviar a Secretaria de Agricultura e Abastecimento os relatórios que demonstram os cursos realizados mensalmente.

APROVAMOS e damos ciência ao presente Plano de Trabalho.

São Paulo, _____ de dezembro de 2021.

Itamar Borges
Secretário de Agricultura e Abastecimento

Antônio Carlos Caregaro
Prefeito Municipal **de(a) Ribeirão Bonito**

Celso Toshito Matsuda
Coordenador da CODEAGRO

[LINKS DO GOVERNO](#)

COZINHALIMENTO

Institucional

O Projeto Estadual Cozinhamento, da Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo, promove a instalação de cozinhas-piloto experimentais nos municípios paulistas.

OBJETIVOS:

- Incrementar a capacitação de agentes multiplicadores das ações de segurança alimentar e nutricionais sustentáveis nas áreas de atendimento;
- Promover a educação e conscientização de práticas alimentares saudáveis e equilibradas;
- Realizar cursos, palestras, treinamentos e eventos educativos visando o combate ao desperdício, à manipulação adequada e à utilização das partes não convencionais dos alimentos;
- Promover o desenvolvimento local, com cursos e palestras que oferecem conteúdo de capacitação e de geração de renda.

EQUIPAMENTOS E ADEQUAÇÕES:

Nos termos da Resolução SAA nº 78, de 28/10/2021, os municípios interessados em aderir ao Projeto Estadual COZINHALIMENTO devem disponibilizar área compatível e adequada para a instalação da cozinha piloto experimental, que deverá ter a seguinte infraestrutura:

1. Área mínima de 62 m²;
2. Piso antiderrapante, de fácil higienização e desinfecção, impermeável e com ralos sifonados;
3. Paredes impermeáveis, lisas, laváveis e pintadas em cores claras;
4. Portas com superfície lisa e molas para fechamento automático, tendo o vão entre a porta e o piso, no máximo, 1 cm de altura, e protegidas contra a entrada de insetos e roedores;

5. Janelas com superfície lisa, laváveis e com telas de proteção que impeçam a entrada de insetos e roedores;
6. Instalações elétricas com tomadas, rede hidráulica prevendo a instalação de pia apropriada e adaptações necessárias para gás de cozinha.

Os equipamentos a serem adquiridos com o recurso recebido para execução do Projeto constam das listas abaixo em duas opções:

Modelo 1 – Cozinha semi industrial

Modelo 2 – Cozinha piloto experimental

Modelo 1

QTD	EQUIPAMENTO	ESPECIFICAÇÕES
* 1	Geladeira industrial	Degelo automático Capacidade total mínima: 918 litros Temperatura: 1 a 7 graus Sistema de refrigeração frost free 49hx Consumo máximo de energia: 215kwh/mês
* 1	Freezer comercial	Controle eletrônico de temperatura Voltagem: 220V 2 portas Capacidade: 534L
* 2	Batedeira	Velocidade: 6 Voltagem: bivolt Potência: 1/3 cv monofásico Capacidade: no mínimo 5 litros
* 3	Liquidificador	Rotação: 4.500rpm Potência: 500W Capacidade: no mínimo 4 litros
* 1	Fogão	Velocidade: 6 Voltagem: bivolt Potência: 1/3 cv monofásico Capacidade: no mínimo 5 litros
* 1	Coifa industrial	Coifa industrial com exaustor em aço inox 2 metros com exaustor de alta tubulação bivolt de alta rotação
* 1	Micro-ondas	Capacidade total mínima: 28 litros Trava de segurança eletrônica Relógio digital Tecla de descongelamento Potência mínima: 800W
* 1	Multiprocessador	110v/220v Potência mínima: 600W Com 7 discos
* 1	Balança digital	elétrica com tara 110v/220v indicador de peso
* 1	Forno semi-industrial	a gás com isolamento térmico porta do tipo guilhotina, com vidro temperado com marcador de temperatura graduado com, no mínimo, 1 porta
10	Faca de corte	faca de cozinha de 8 polegadas, 32,6cmx4cmx1,5cm, em aço inoxidável
5	Rolos para massa	Rolo de polietileno profissional maciço 38 cm
10	Formas para pizza	Formas redondas de alumínio Diâmetro: 35cm Altura: 1,5cm

QTD	EQUIPAMENTO	ESPECIFICAÇÕES
3	Abridor de latas	em alumínio
3	Formas retangulares refratárias	formas retangulares de vidro, com medidas: 5,2cmx20,9x34,6cm e capacidade para 2,2 litros
5	Caldeirão 20L	Alumínio com tampa, com 32cm de diâmetro e capacidade para 20L
1	Conjunto de panelas	Panelas em aço inox 3 unidades cada conjunto Medidas mínimas: 22 x 47.2 x 24.6 cm; 2.37 g
6	Assadeiras retangulares N7	Assadeira de alumínio Medidas: 60cmx40cmx8cm Capacidade para 19L
3	Tigelas grandes	Tigela plástica Capacidade: 5 litros Medidas: 47cmx40,6cmx25,4cm
3	Tigelas médias	Tigela plástica Capacidade: 2,5 litros Medidas: 23,5cmx20,3cmx12,7cm
5	Tábuas de polietileno	Tábua para corte de alimentos
2	Jarras	Jarra para sucos com capacidade de 2 litros
1	Panela de pressão	Panela de pressão de alumínio polido, com 22cm de diâmetro e Capacidade para 20 litros
1	Mesa em aço inoxidável	Mesa em aço inoxidável, com medidas: 120cmx80cmx85cm
1	Armários industriais	Armário de cozinha profissional em aço inox 2 portas medidas mínimas: 150 cm x 50 cm x 100 cm
1	TV Smart 40"	Televisor LCD, com tela LED WideScreen de 40", resolução Full HD, acesso à internet, Wi-Fi, entrada HDMI e USB

Modelo 2

QTD	EQUIPAMENTO	ESPECIFICAÇÕES
* 1	Geladeira industrial 4.315,85	Degelo automático Capacidade total mínima: 918 litros Temperatura: 1 a 7 graus Sistema de refrigeração frost free 49hx Consumo máximo de energia: 215kwh/mês
* 1	Freezer comercial 3.781,39	Controle eletrônico de temperatura Voltagem: 220V 2 portas Capacidade: 534L

QTD	EQUIPAMENTO	ESPECIFICAÇÕES
* 2	Batedeira 2.650,00	Velocidade: 6 Voltagem: bivolt Potência: 1/3 cv monofásico Capacidade: no mínimo 5 litros
* 3	Liquidificador semi Industrial 1.178,25	Rotação: 4.500rpm Capacidade: no mínimo 4L Potência: 500W
* 1	Fogão semi industrial 1.626,40	Fogão de piso com 6 bocas Queimadores: 3 simples e 3 duplos Alimentação a gás
* 1	Coifa industrial 999,00	Coifa industrial com exaustor em aço inox 2 metros com exaustor de alta tubulação bivolt de alta rotação
* 1	Fritadeira elétrica 998,45	Fritadeira elétrica de aço inox 2 cubas Capacidade total: 10L Voltagem: 110 ou 220V
* 1	Micro-ondas 635,00	Capacidade total mínima: 28 litros Trava de segurança eletrônica Relógio digital Tecla de descongelamento Potência mínima: 800W
* 1	Multiprocessador 500,53	110v/220v Potência mínima: 600W Com 7 discos
* 1	Espremedor de frutas 899,00	jarra com capacidade de 1 litro 110v/220v Rotação: 1750rpm Potencia mínima: 500W
* 1	Balança digital 759,05	elétrica com tara 110v/220v indicador de peso capacidade: 6kg
* 3	Forno semi-industrial 1.396,50	a gás com isolamento térmico porta do tipo guilhotina, com vidro temperado com marcador de temperatura graduado com, no mínimo, 1 porta
10	Faca de corte	faca de cozinha de 8 polegadas, 32,6cmx4cmx1,5cm, em aço inoxidável
5	Rolos para massa	Rolo de polietileno profissional maciço 38 cm
5	Espátulas raspadeiras para massas	Espátulas em aço inox Cabo de polietileno Medida: 23 x 22 cm
10	Formas para pizza	Formas redondas de alumínio Diâmetro: 35cm Altura: 1,5cm
5	Colher de polietileno	colher de polietileno de 30 cm
3	Abridor de latas	em alumínio
3	Formas retangulares refratárias	formas retangulares de vidro, com medidas: 5,2cmx20,9x34,6cm e capacidade para 2,2 litros
10	Caldeirão 20L	Alumínio com tampa, com 32cm de diâmetro e capacidade para 20L

QTD	EQUIPAMENTO	ESPECIFICAÇÕES
3	Conjunto de painéis	Painéis em aço inox 3 unidades cada conjunto Medidas mínimas: 22 x 47.2 x 24.6 cm; 2.37 g
12	Assadeira N7 industrial	Assadeira de alumínio Medidas: 60cmx40cmx8cm Capacidade para 19L
* 1	Armário de crescimento de massas/Suporte de assadeiras 1.684,96	Armário em aço inox Medidas: 198 cm x 64 cm x 70 cm Capacidade para 20 assadeiras 1 porta
3	Tigelas grande	Tigela plástica Capacidade: 5 litros Medidas: 47cmx40,6cmx25,4cm
3	Tigelas médias	Tigela plástica Capacidade: 2,5 litros Medidas: 23,5cmx20,3cmx12,7cm
2	Jarras	Jarra para sucos com capacidade de 2 litros
2	Panela de pressão	Panela de pressão de alumínio polido, com 22cm de diâmetro e Capacidade para 20 litros
* 5	Mesa em aço inoxidável 1.646,10	Mesa em aço inoxidável, com medidas: 120cmx80cmx85cm
* 2	Armários industriais 418,41	Armário de cozinha profissional em aço inox 2 portas medidas mínimas: 150 cm x 50 cm x 100 cm
* 1	TV Smart 40" 1.848,98	Televisor LCD, com tela LED WideScreen de 40", resolução Full HD, acesso à internet, Wi-Fi, entrada HDMI e USB
* 1	Suporte para televisor 394,90	Suporte articulado para Smart TV LED, LCD 40", que permite inclinação e rotação em 3 movimentos
* 25	Cadeiras universitárias 190,00	Cadeiras universitárias Assento e encosto de polipropileno Prancheta de madeira Altura Total: 84cm ± 3cm Profundidade Total: 53cm ± 3cm Largura Total: 54cm ± 3cm