



CÂMARA MUNICIPAL DE MIRACATU

Av. Washington Luiz, 200 - Estação - CEP 11.850-000 - Miracatu/SP

Telefax: (13) 3847-1299 / 3847-3033

E-mail: camara@miracatu.sp.leg.br

Site: www.miracatu.sp.leg.br

REQUERIMENTO Nº 176/2021

**Solicitando informações sobre a Adesão do
Projeto CozinhaAlimento**

Senhor Presidente

Requeiro à Mesa, ouvido o Plenário na forma regimental, que seja oficiado à Prefeitura Municipal, encaminhando Cópia do Projeto CozinhaAlimento (anexo), promovido pela Secretaria de Agricultura e Abastecimento, bem como solicitando informações se o Município já aderiu à esse projeto, tendo em vista que o prazo para adesão é até 16 de novembro.

O referido Projeto irá contemplar municípios paulistas disponibilizando recursos para instalação do equipamento, que tem por objetivo promover a autonomia social e a geração de renda, para pessoas em vulnerabilidade sócio econômica.

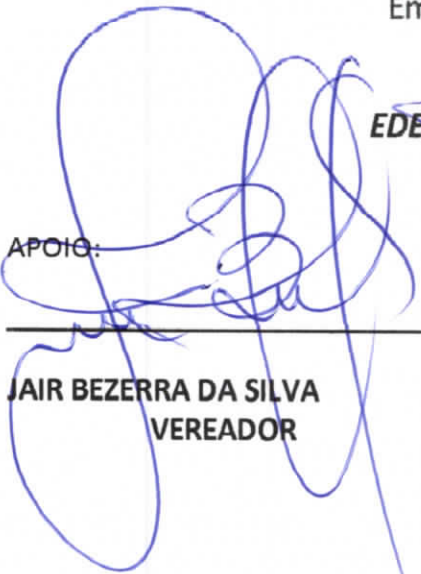
Sala Vereador Rubens Florêncio

Em 03 de novembro de 2021.

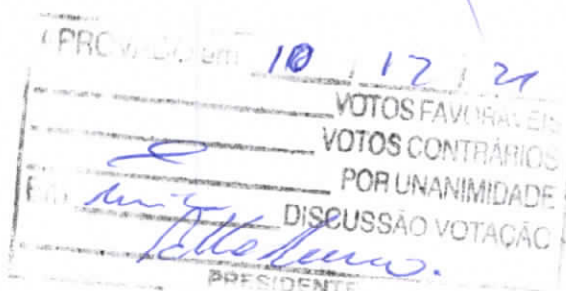

EDER CLAYTON DE SOUZA

Vereador

APOIO:


JAIR BEZERRA DA SILVA
VEREADOR


JOSÉ LUIZ HERCULANO DA SILVA
VEREADOR



Câmara Municipal de Miracatu - SP



PROTOCOLO GERAL 1214/2021
Data: 04/11/2021 - Horário: 10:22
Legislativo - REQ 176/2021



| Secretaria de Agricultura e Abastecimento

PROJETO COZINHALIMENTO

COMO FAZER A ADESÃO?

PRAZO: 16 DE NOVEMBRO DE 2021

Promovido pela Secretaria de Agricultura e Abastecimento (SAA), por meio da Coordenadoria de Desenvolvimento dos Agronegócios (CODEAGRO), o projeto COZINHALIMENTO irá contemplar municípios paulistas com a disponibilização de recursos para a instalação do equipamento, que contará ainda com cursos promovidos pelo Centro de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável (CESANS), e pela Escola de Gastronomia, do Fundo Social de São Paulo (FSSP), com o objetivo de promover autonomia social e geração de renda, para pessoas em vulnerabilidade sócio econômica, sempre pautado na promoção de uma alimentação saudável e equilibrada.

Para celebração do termo, é necessário que o gestor público municipal atenda, entre outros os seguintes itens: documento comprobatório da propriedade ou da posse do local onde será instalada a cozinha piloto experimental, adequar as instalações da cozinha piloto experimental, e em atendimento aos artigos 2º e 4º da Resolução SAA, nº 72; que segue em anexo. Além disso, o município deverá encaminhar um Plano de Trabalho adequado ao Projeto Padrão, com a proposta de realização de cursos periódicos voltados para a comunidade.

Além disso, o município precisa estar regular no Cadastro Informativo dos Créditos não Quitados de Órgãos e Entidades Estaduais (CADIN Estadual) e no Certificado de Regularidade do Município para Celebrar Convênios (CRMC) – (<http://www.cadastrodemunicipios.sp.gov.br/Publico/Login.aspx>)

O ofício solicitando o equipamento e adesão ao convênio, conforme Resolução SAA, nº 70, deverá ser encaminhado pelo prefeito endereço ao Exmo. Senhor Secretário de Agricultura e Abastecimento, Itamar Borges para o email: cozinhalimento@sp.gov.br, ATÉ O DIA 16 DE NOVEMBRO DE 2021

SEGUE RESOLUÇÃO, EM ANEXO



| Secretaria de Agricultura e Abastecimento

MODELO DE OFÍCIO (PAPEL TIMBRADO DO MUNICÍPIO)

XXXXXXXXXX, XXX de novembro de 2021

Ofício: xxxxxxxx

Assunto: Adesão ao Projeto Cozinhamento

Eu, prefeito do Município xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx/SP, portador do RG xxxxxxxxxx e CPF xxxxxxxxxxxx venho por meio deste, e em atendimento aos artigos 2º e 4º da Resolução SAA Nº 72, de 14 de outubro de 2021, solicitar a adesão ao projeto Estadual **COZINHALIMENTO**, em parceria com a Secretaria de Agricultura e Abastecimento.

Atenciosamente

ASSINATURA
NOME DO PREFEITO (A)

Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado de São Paulo
Exmo. Sr. Itamar Borges
Secretário Estadual
Praça Ramos de Azevedo, 264 – Centro – São Paulo – SP
Cep: 01037-010

§3º - Nos casos em que for comprovada a inexistência ou ausência de professor especializado, a carga horária dos componentes curriculares Língua Inglesa, Educação Física e Arte deve ser assumida pelo professor regente da classe.

§4º - Para os Anos Iniciais do Ensino Fundamental, a carga horária é composta de 30 (trinta) aulas semanais, com duração de 45 (quarenta e cinco) minutos cada, totalizando 1.200 (mil e duzentas) aulas anuais, o que corresponde a 900 (novecentas) horas anuais, conforme o disposto no Anexo 5 desta resolução.

CAPÍTULO III
ANOS FINAIS DO ENSINO FUNDAMENTAL

Artigo 2º - A matriz curricular dos Anos Finais do Ensino Fundamental é composta pelos componentes curriculares da Base Nacional Comum Curricular e da Parte Diversificada.

§1º - A Parte Diversificada é composta pelas seguintes componentes curriculares de Projeto de Vida, Eletivas e Tecnologia e Inovação.

§2º - O Ensino Religioso, de oferta obrigatória pela escola e matricial facultativa ao aluno, é oferecido no 3º Ano do Ensino Fundamental, com carga horária de 120 (cento e vinte) minutos, em conformidade com o que dispõe a Resolução SE nº 21 de 29-01-20.

§3º - As aulas do componente curricular de Educação Física do período noturno devem ser ministradas fora do período regular de aulas aos sábados.

§4º - São asseguradas para os Anos Finais do Ensino Fundamental as seguintes cargas horárias:

I - Em unidades escolares com um ou dois turnos diurnos, 35 (trinta e cinco) aulas semanais, sendo 7 (sete) aulas diurnas, com duração de 45 (quarenta e cinco) minutos cada, totalizando 1.400 (mil e quatrocentas) aulas anuais, o que corresponde a 1.050 (mil e cinquenta) horas anuais, conforme o disposto no Anexo 2 desta resolução.

II - Excepcionalmente, em unidades escolares com oferta de ensino no período noturno, 27 (vinte e sete) aulas semanais, sendo 5 (cinco) aulas diurnas, com duração de 45 (quarenta e cinco) minutos cada, totalizando 1.080 (mil e oitenta) aulas anuais, o que corresponde a 810 (oitocentos e dez) horas anuais, conforme o disposto no Anexo 3 desta resolução.

CAPÍTULO IV
ENSINO INTEGRAL

Artigo 4º - As matrizes curriculares do Programa de Ensino Integral – PEI para os Anos Iniciais do Ensino Fundamental são compostas pelos componentes curriculares da Base Nacional Comum Curricular e da Parte Diversificada.

§1º - A matriz curricular dos Anos Iniciais do Ensino Fundamental do Programa Ensino Integral apresenta, na parte diversificada, os componentes de Tecnologia e Inovação, Projeto de Vida, Estudos, Políticas Experienciais e Assessoria, a serem ministrados pelo professor de referência.

§2º - As aulas dos componentes curriculares Língua Inglesa, Educação Física, Arte, Línguas Artísticas e Cultura do Movimento devem ser ministradas por professor especialista.

§3º - Nos casos em que for comprovada a inexistência ou ausência de professor especializado, a carga horária dos componentes curriculares Língua Inglesa, Educação Física, Arte, Línguas Artísticas e Cultura do Movimento deve ser assumida pelo professor regente da classe.

§4º - São asseguradas as seguintes cargas horárias para os Anos Iniciais do Ensino Fundamental:

I - Anos Iniciais do Ensino Fundamental – turno único de 09 (nove) horas, com carga horária de 38 aulas semanais de 45 (quarenta e cinco) minutos cada, totalizando 1.520 (mil e quinhentas e vinte) aulas anuais, que corresponde a 1.140 (mil e quatrocentas) horas anuais, disposto no Anexo 4 desta resolução.

II - Anos Iniciais de Ensino Fundamental – dois turnos de 07 (sete) horas, iniciadas em 2022, com carga horária de 35 aulas semanais de 45 (quarenta e cinco) minutos cada, totalizando 1.400 (mil e quatrocentas) aulas anuais, que corresponde a 1.050 (mil e cinquenta) horas anuais, disposto no Anexo 5 desta resolução.

Artigo 5º - As matrizes curriculares do Programa de Ensino Integral – PEI para os Anos Finais do Ensino Fundamental são compostas pelos componentes curriculares da Base Nacional Comum Curricular e da Parte Diversificada.

§1º - A Parte Diversificada é composta pelas seguintes componentes curriculares de Projeto de Vida, Eletivas, Tecnologia e Inovação, Práticas Experienciais, Orientação de Estudos e Protagonismo Juvenil.

§2º - O Ensino Religioso, de oferta obrigatória pela escola e matricial facultativa ao aluno, é oferecido no 3º Ano do Ensino Fundamental, se houver demanda e na conformidade do que dispõe a Resolução SE nº 21 de 29-01-20.

§3º - São asseguradas para os Anos Finais do Ensino Fundamental as seguintes cargas horárias:

I - Anos Finais do Ensino Fundamental, turno único de 09 (nove) horas, com carga horária de 43 aulas, com aulas semanais de 45 (quarenta e cinco) minutos cada, totalizando 1.720 (mil e setecentas e vinte) aulas anuais, que corresponde a 1.290 (mil e duzentas e noventa) horas anuais, conforme o disposto no Anexo 6 desta resolução.

II - Anos Finais do Ensino Fundamental, 2 (dois) turnos de 07 (sete) horas, com carga horária de 38 aulas semanais de 45 (quarenta e cinco) minutos cada, totalizando 1.520 (mil e quinhentas e vinte) aulas anuais, o que corresponde a 1.140 (mil e quatrocentas) horas anuais, conforme o disposto no Anexo 7 desta resolução.

Artigo 6º - A matriz curricular nas unidades escolares do Projeto Escola de Tempo Integral – ETI é composta pelos componentes curriculares da Base Nacional Comum Curricular e da Parte Diversificada.

§1º - A matriz curricular dos Anos Iniciais do Ensino Fundamental apresenta, na parte diversificada, os componentes de Tecnologia e Inovação e Projeto de Convivência, a ser ministrado pelo professor regente da classe.

§2º - As aulas dos componentes curriculares Língua Inglesa, Educação Física, Arte, Línguas Artísticas e Cultura do Movimento devem ser ministradas por professor especialista.

§3º - Nos casos em que for comprovada a inexistência ou ausência de professor especializado, a carga horária dos componentes curriculares Língua Inglesa, Educação Física, Arte, Línguas Artísticas e Cultura do Movimento deve ser assumida pelo professor regente da classe.

§4º - São asseguradas as seguintes cargas horárias para os Anos Iniciais do Ensino Fundamental:

I - turno único de 08 (oito) horas, com carga horária de 40 aulas semanais de 45 (quarenta e cinco) minutos cada, totalizando 1.600 (mil e seiscentas) aulas anuais, o que corresponde a 1.200 (mil e duzentas) horas anuais, conforme o disposto no Anexo 8 desta resolução.

CAPÍTULO V
DISPOSIÇÕES FINAIS

Artigo 7º - As matrizes curriculares, constantes nos Anexos que compõem esta Resolução, deverão ser adotadas a partir do ano letivo de 2022, em todos os anos e séries do Ensino Fundamental da Rede Estadual de Ensino do São Paulo.

Artigo 8º - A Coordenadoria Pedagógica – COPED e a Coordenadoria de Gestão de Recursos Humanos – CGRH poderão publicar instruções adicionais que se façam necessárias ao cumprimento desta resolução.

Artigo 9º - Esta resolução entra em vigor na data de sua publicação, ficando revogados os artigos 2º, 3º, 7º, 9º e os anexos 1, 2, 3, 4, 8, 9, 10, 11, 12 e 15 da Resolução SEDUC nº 85 de 19 de novembro de 2010.

como sendo à Rua São Manoel, 158 Velho, Osasco/SP – CEP 06.152-160, em razão de verificações fiscais formalizadas pelos documentos e manifestações do AFR autor dos trabalhos fiscais indicarem fatos que configurem a circunstância de inexistência do estabelecimento para o qual foi concedida a inscrição, a partir de 27/06/2018, data de sua concessão, hipótese prevista no artigo 30, inciso III, do RICM/Superado pelo Decreto 45.490/03.

Desta decisão caberá apresentação de defesa no prazo de 15 (quinze) dias, contados a partir da data desta decisão, com a finalidade de esclarecer os fatos que motivaram a presente inscrição, nos termos do § 1º do artigo 17 da Portaria CAI-35/2005, alterada pela Portaria CAI-63/2015.

Comunicado

O Delegado Regional Tributário de Osasco – DRT-14, no uso das atribuições conferidas pelos artigos 16 e 17 da Portaria CAI-35/2005, alterada pela Portaria CAI-63/2015, acolhe a proposta formulada pelo Insuport Fiscal e expedie a presente ORDEM DE INSTAURAÇÃO DO PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO DE CONSTATÇÃO DE NULIDADE DE INSCRIÇÃO, Processo SF-02 nº 100374/2010/05/2018, relativamente à empresa SUPREMO LIGAS COMERCIAL EIRELI, inscrição estadual 120.014.870/10 e CNPJ 30.789.074/0001-40, com endereço declarado ao fisco como sendo à Rua José do Patrocínio, 157, Velho – Osasco/SP – CEP 06.152-160, em razão de verificações fiscais formalizadas pelos documentos e manifestações do AFR autor dos trabalhos fiscais indicarem fatos que configurem a circunstância de inexistência do estabelecimento para o qual foi concedida a inscrição, a partir de 27/06/2018, data de sua concessão, hipótese prevista no artigo 30, inciso III, do RICM/Superado pelo Decreto 45.490/03.

Desta decisão caberá apresentação de defesa no prazo de 15 (quinze) dias, contados a partir da data desta decisão, com a finalidade de esclarecer os fatos que motivaram a presente inscrição, nos termos do § 1º do artigo 17 da Portaria CAI-35/2005, alterada pela Portaria CAI-63/2015.

Referente ao recurso contra a inscrição do Procedimento Administrativo de Constatção de Nulidade de Inscrição nº 525.104.267/118, a partir de 20/11/2020, nos termos do artigo 525 do RICM/2003, fica o interessado, abaixo relacionado, NOTIFICADO de que o Delegado Regional Tributário de Osasco, de acordo com o artigo 17 da Portaria CAI-35/2005, com o teor da decisão, no mérito NEGAR-LHE PROVIMENTO.

INTERESSADO: FOMBO INDUSTRIA, COMERCIO E EXPORTAÇÃO LTDA CNPJ 02.327.735/0001-00, INSCRIÇÃO ESTADUAL 278.146.097/118 - Processo SF - SFP-PBC-2020/04545.

Delegacia Regional Tributária de Osasco - DRT-16

Núcleo de Serviços Especializados - I - IPVA

DESPACHOS DO CHEFE

O(s) contribuinte(s), abaixo identificado(s), fica(m) notificado(s) de que foram encontradas pendências em seu(s) pedido(s) de Isenção, Baita ou Retificação de GARE de IPVA formulado(s) através do sistema SNEI - Sistema de Controle de Pedidos de Isenções Fiscais para Veículos Automotores, de protocolo(s) abaixo relacionado(s).

A relação das pendências deverá ser obtida, através da email atendimento@60fazenda.sp.gov.br ou no atendimento do Posto Fiscal de vinculação ao domicílio do interessado.

Dentro do prazo de 30 (trinta) dias, contados a partir da data da última posterior a esta publicação, o requerente deverá sanar as pendências junto ao Posto Fiscal de vinculação, em caso de não atendimento ou se documentação entregue não estiver de acordo com o que foi exigido, a pedido será indeferido.

DELEGACIA REGIONAL TRIBUTÁRIA 16 - JUNDIAÍ

Deficiência Regional Tributária 16 - Jundiaí

Deficiência Regional Tributária 16 - Jundiaí

Deficiência Regional Tributária 16 - Jundiaí

Deficiência Regional Tributária 16 - Jundiaí

Deficiência Regional Tributária 16 - Jundiaí

Deficiência Regional Tributária 16 - Jundiaí

Deficiência Regional Tributária 16 - Jundiaí

Deficiência Regional Tributária 16 - Jundiaí

Deficiência Regional Tributária 16 - Jundiaí

Deficiência Regional Tributária 16 - Jundiaí

Deficiência Regional Tributária 16 - Jundiaí

Deficiência Regional Tributária 16 - Jundiaí

Deficiência Regional Tributária 16 - Jundiaí

Deficiência Regional Tributária 16 - Jundiaí

Deficiência Regional Tributária 16 - Jundiaí

Deficiência Regional Tributária 16 - Jundiaí

Deficiência Regional Tributária 16 - Jundiaí

Deficiência Regional Tributária 16 - Jundiaí

Deficiência Regional Tributária 16 - Jundiaí

Deficiência Regional Tributária 16 - Jundiaí

Deficiência Regional Tributária 16 - Jundiaí

Deficiência Regional Tributária 16 - Jundiaí

Deficiência Regional Tributária 16 - Jundiaí

Deficiência Regional Tributária 16 - Jundiaí

Deficiência Regional Tributária 16 - Jundiaí

Deficiência Regional Tributária 16 - Jundiaí

Deficiência Regional Tributária 16 - Jundiaí

Deficiência Regional Tributária 16 - Jundiaí

Deficiência Regional Tributária 16 - Jundiaí

Deficiência Regional Tributária 16 - Jundiaí

Deficiência Regional Tributária 16 - Jundiaí

Deficiência Regional Tributária 16 - Jundiaí

Deficiência Regional Tributária 16 - Jundiaí

Deficiência Regional Tributária 16 - Jundiaí

Deficiência Regional Tributária 16 - Jundiaí

Deficiência Regional Tributária 16 - Jundiaí

Deficiência Regional Tributária 16 - Jundiaí

Deficiência Regional Tributária 16 - Jundiaí

Deficiência Regional Tributária 16 - Jundiaí

Deficiência Regional Tributária 16 - Jundiaí

Deficiência Regional Tributária 16 - Jundiaí

Deficiência Regional Tributária 16 - Jundiaí

Deficiência Regional Tributária 16 - Jundiaí

em a Avenida Prefeito Luis Latorre, 4260 - Vila das Hortências, CEP 13239-420 - JUNDIAÍ - SP conforme disposto no artigo 5º do Decreto 54.714/09, nos dias úteis e no horário das 09:00 às 15:30.

São responsáveis, solidariamente, pelo pagamento do imposto as pessoas indicadas no § 2º do artigo 6º da Lei 13.296/08.

Os débitos foram cobrados nos sistemas de informação da Secretaria da Fazenda do Estado de São Paulo e/ou em documentos cabidos pela fiscalização.

Base de cálculo e alíquota nos termos dos artigos 7º, 8º e 9º e 1º das Disposições Transitórias da Lei 13.296/08.

As tabelas de valor venal para os veículos usados foram publicadas no Diário Oficial do Estado - DOE, conforme:

Resolução SF - 81, de 26/11/2015, DOE 28/11/2015, exercício 2015

Resolução SF - 90, de 24/11/2016, DOE 30/11/2016, exercício 2017

Resolução SF - 105, de 29/11/2017, DOE 30/11/2017, exercício 2018

Resolução SF - 123, de 27/11/2018, DOE 30/11/2018, exercício 2019

Resolução SFP - 106, DE 19/12/2019, DOE 17/12/2019, exercício 2020

Resolução SFP - 93, DE 16/12/2020, DOE 17/12/2020, exercício 2021

Os juros de mora são calculados na forma da Lei 10.175/98 e aplicados conforme a Lei 13.256/08.

Acréscimos moratórios calculados nos termos do artigo 27 da Lei 13.266/98.

Nos casos em que houve pagamento parcial, após o prazo legal, o valor da inscrição deverá ser imputado, conforme § 1º do artigo 18 da Lei 13.256/08.

O valor do débito fiscal, a seguir discriminado, é válido para pagamento até o último dia útil do mês da data desta publicação. Após essa data, o valor será atualizado nos termos da legislação vigente à época da ocorrência do fato gerador.

A não quitação dos débitos relacionados implicará a inscrição do nome do contribuinte ou responsável no CADIN ESTADUAL, nos termos da Lei 12.799/2008.

Nome: CP/CNPJ: RENANIM, Praça do Veículo Nº Controle Exercício IPVA Multa Juros

LUCIANO GIZONI 314.973.508-03 00715690701 COF7576 31/01/2005 2018 316.64 63,20 170,65

LUCIANO GIZONI 314.973.508-03 00715690701 COF7576 31/01/2005 2017 328,64 65,77 224,39

SUBSECRETARIA DE PLANEJAMENTO, ORÇAMENTO E FINANÇAS

COORDENADORIA DA ADMINISTRAÇÃO FINANCEIRA

DEPARTAMENTO DE DESPESA DE PESSOAL DO ESTADO - DOPE

Instrução Nº 008/DOPE, de 28/10/2021

O Diretor do Departamento de Despesa de Pessoal do Estado, objetivando orientar e padronizar os procedimentos administrativos com relação ao formulário "Declaração de Encargos de Família Para Fins de Imposto de Renda", expedie a presente instrução:

Artigo 1º - O formulário "Declaração de Encargos de Família Para Fins de Imposto de Renda" deverá ser utilizado pelos servidores Ativos, passivos que requeiram complementação de aposentadoria e Pensionistas, para informar a relação de seus dependentes, observadas as normas legais contidas no artigo 35 da Lei Federal nº 9.250/95.

Artigo 2º - Após o processamento junto à folha de pagamento, caberá aos Centros de Despesa, adotar os seguintes procedimentos:

I - Se servidor Ativo: encaminhar às respectivas Unidades de Recursos Humanos, para que seja anexado ao formulário do servidor;

II - Inativos que requeiram complementação de aposentadoria e Pensionistas: anexar ao processo originário do respectivo benefício.

Artigo 3º - Esta instrução entra em vigor na data de sua publicação, ficando revogada a Instrução DOPE-G nº 03, de 6 de dezembro de 2017.

COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO

DEPARTAMENTO DE RECURSOS HUMANOS E DE GESTÃO DE PESSOAS

(DIRHRP-BAURUI)

COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO DE RECURSOS HUMANOS E DE GESTÃO DE PESSOAS

(DIRHRP-BAURUI)

Decisão da Diretoria Técnica de Divisão, de 28/10/2021

Processo SFP-PBC 2021/07236

Edital de Convocação CRA-Baurui 001/2021

Objeto: Credenciamento de Empresa para a prestação de serviços de ensino fundamental no município de Baurui/SP.

A Diretoria Técnica de Divisão do Centro Regional de Administração de Baurui, atendendo ao disposto no Art. 38, inciso VII e Art.45, inciso VI, ambos da Lei Federal nº 8.555/93 e suas alterações posteriores, acata o parecer da comissão especial responsável pela análise dos pedidos de credenciamento e HOMOLOGA a decisão de credenciamento da empresa CEAP - COMPLEXO EDUCACIONAL ADONIRAN PAGAN LTDA, CNPJ 01.765.225/0001-00.

Agricultura e Abastecimento

GABINETE DO SECRETÁRIO

GABINETE DO SECRETÁRIO

RESOLUÇÃO SAA Nº 78 DE 28 DE OUTUBRO DE 2021

Declara sobre a implementação dos padrões técnicos para implantação do Projeto Estadual COZINHALIMENTO

O SECRETÁRIO EXECUTIVO RESPONDENDO PELO EXPEDIENTE DA SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO DO ESTADO DE SÃO PAULO, no uso de suas atribuições legais, especialmente a Lei nº 10.177/1998, o Decreto nº 43.142/1998 e o CONSIDERANDO o DECRETO Nº 64.320, DE 05 DE JULHO DE 2013 Institui, junto à Secretaria de Agricultura e Abastecimento, diretrizes de política pública denominadas "Cidades no Campo 2030", e dá providências correlatas;

CONSIDERANDO o Decreto nº 50.807/2006, que institui o Projeto Estadual COZINHALIMENTO no Programa de Alimentação e Nutrição para Populações Carentes;

RESOLVE

Artigo 1º - Fica regulamentado os padrões técnicos para implementação do Projeto Estadual COZINHALIMENTO e regras para participação dos Municípios Paulistas, com o objetivo de instalação de cozinhas piloto experimentais, visando incrementar a capacidade de agentes multiplicadores das ações de segurança alimentar e nutricional sustentável.

Parágrafo Único: O Projeto que alude o caput do artigo 1º será executado pelo Coordenadoria de Desenvolvimento das Agremiações - CODEAGRO da Secretaria de Agricultura e Abastecimento - SAA.

Artigo 2º - Para a elaboração do termo de convênio, que integra o Decreto nº 50.807/2006, os Municípios interessados deverão fazer prova da seguinte documentação:

I - Apresentar documento comprobatório da propriedade ou da posse do local onde será instalada a cozinha piloto experimental;

II - Declarar que se compromete a adequar as instalações da cozinha piloto experimental, seguindo os padrões estabelecidos no artigo 5º desta Resolução;

III - Indicar profissional nutricionista que, após ser capacitado (a) pelo CODEAGRO, deverá promover a transferência de conhecimento através da realização de, no mínimo, um curso por mês, sob sua supervisão, dentre aqueles relacionados no Anexo I.

Artigo 3º - Será de responsabilidade da Secretaria de Agricultura e Abastecimento a transferência de recursos financeiros destinados à aquisição dos equipamentos que serão instalados na cozinha piloto experimental, conforme disposto no inciso I, da Cláusula Terceira, do termo de convênio que integra o Decreto nº 50.807/2006.

Artigo 4º - A Prefeitura Municipal ficará responsável pela compra dos equipamentos com os padrões técnicos estabelecidos conforme Modelo 1 e Modelo 2 constantes do ANEXO II.

Parágrafo único - Os custos de manutenção da cozinha, dos equipamentos e a aquisição de gêneros alimentícios serão de responsabilidade do Município.

Artigo 5º - Caberá ao Município disponibilizar área compatível e adequada para a instalação da cozinha piloto experimental, que deverá ter a seguinte infraestrutura:

I - Área mínima de 60 m²;

II - Piso antiderrapante, de fácil higienização e desinfecção, impermeável e com ralos situados;

III - Paredes impermeáveis, lisas, laváveis e pintadas em cores claras;

IV - Portas com superfície lisa e moldas 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;

V - Janelas com superfície lisa, laváveis e com telas de proteção que impeçam a entrada de insetos e roedores;

VI - Instalações elétricas com tomadas, rede hidráulica prevendo a instalação de pia apropriada e adaptações necessárias para gás de cozinha.

Artigo 6º - O Coordenador de Desenvolvimento das Agremiações designará um grupo técnico que acompanhará os trabalhos do Projeto Estadual COZINHALIMENTO.

Parágrafo único - Caberá ao grupo técnico a capacitação de nutricionista indicado pelo município interessado, assim como a realização das visitas nas instalações disponibilizadas.

Artigo 7º - Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação e revoga a Resolução SAA 72, de 14 de outubro de 2012 (SAA-PBC-2012/08663).

ANEXO I - CURSOS OFERECIDOS

Cursos COZINHALIMENTO

SEQUÊNCIA OBRIGATORIA DE CURSOS

1º Aula: Aproveitamento de Alimentos

- Aula teórica abordando as diretrizes para uma alimentação saudável e equilibrada, com a utilização de partes não convencionais de alimentos, os cuidados na compra, manipulação, conservação e preparo dos alimentos;

- Aula prática com o desenvolvimento de receitas que aproveitem integralmente os alimentos, utilizando como ingredientes cascas, talos e talos, resultando em preparações de baixo custo e alto valor nutritivo.

Classificação: Educação nutricional

Duração: 4 horas

Grav de dificuldade: Baixa

Investimento financeiro: \$

2ª Aula: Treinamento para Manipuladores de Alimentos

- Aula teórica abordando todos os aspectos relacionados aos cuidados na manipulação de alimentos (compra, recebimento, armazenamento, conservação, higiene, preparo e transporte), incluindo o controle de segurança alimentar, as Boas Práticas de Manipulação de Alimentos e a legislação vigente, os

Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's), o sistema de Pontos Críticos de Controle (APCC), a higiene pessoal, operacional e ambiental.

Classificação: Educação nutricional

Duração: 4 horas

Grav de dificuldade: Baixa

Investimento financeiro: Sem investimento

3ª Aula: Manuseio saudável e congelamento de Alimentos

- Aula teórica sobre as técnicas adequadas de congelamento dos alimentos, incluindo os diversos métodos, as embalagens apropriadas, os tipos de alimentos que podem ser conservados em baixas temperaturas, visando a preservação do valor nutritivo do alimento e a qualidade final do produto.

- Aula prática com o preparo de marmitas saudáveis que podem ser congeladas e inclusive utilizadas para geração de renda; demonstração de diversas técnicas de congelamento.

Classificação: Geração de renda

Duração: 4 horas

Grav de dificuldade: Média

Investimento financeiro: \$

4ª Aula: Alimentação Saudável

- Aula teórica com orientações sobre práticas alimentares saudáveis, valor nutricional de produtos industrializados e dicas para ter uma alimentação saudável.

Classificação: Educação nutricional

Duração: 4 horas

Grav de dificuldade: Baixa

Investimento financeiro: Sem investimento

5ª Aula: Biscoitos

- Aula teórica abordando técnicas culinárias, além de procedimentos de higiene no preparo e conservação de biscoitos. Esse método de curso está vinculado à geração de renda;

- Aula prática com receitas diversificadas de biscoitos, incluindo dicas de decoração e embalagem para comercialização.

Classificação: Geração de renda

Duração: 4 horas

Grav de dificuldade: Alta

Investimento financeiro: \$

6ª Aula: Pães Caseiros

- Aula teórica sobre o papel de cada ingrediente no preparo de pães, bem como técnicas culinárias, sanitização e procedimentos de higiene no preparo, técnicas de conservação, com enfoque na comercialização, visando a geração de renda;

- Aula prática com o preparo de pães diversificados, nutritivos e atrativos.

Classificação: Geração de renda

Duração: 4 horas

Grav de dificuldade: Alta

Investimento financeiro: \$

7ª Aula: Salgados

- Aula teórica abordando técnicas de preparo e conservação dos salgados saudáveis para utilização em festas, ou com foco em comercialização, além de práticas de higiene na confecção.

- Aula prática com o preparo de diversos tipos de salgados preparados com técnicas e receitas mais saudáveis que os convencionais.

Classificação: Geração de renda

Duração: 4 horas

Grav de dificuldade: Alta

Investimento financeiro: \$\$\$

Sanduíches Frios

- Aula teórica abordando técnicas de preparo e conservação dos salgados saudáveis para utilização em festas, ou com foco em comercialização, além de práticas de higiene na confecção.

- Aula prática com o preparo de diversos tipos de salgados preparados com técnicas e receitas mais saudáveis que os convencionais.

Classificação: Geração de renda

Duração: 4 horas

Grav de dificuldade: Alta

Investimento financeiro: \$\$\$

Sanduíches Frios

- Aula teórica com orientações sobre a composição de sanduíches, com enfoque na qualidade nutricional, através de critérios de seleção dos produtos e técnicas adequadas de higiene no preparo;

- Aula prática com o desenvolvimento de receitas de sanduíches frios, incluindo sanduíches de metro, além de técnicas de preparo e decoração.

Classificação: Geração de renda

Duração: 4 horas

Grav de dificuldade: Baixa

Investimento financeiro: \$\$\$

Diet

- Aula teórica abordando alimentação equilibrada, informações e orientações nutricionais para indivíduos com diabetes, obesidade, incluindo as diferenças e a correta utilização de cada tipo de adoçante nas preparações culinárias.

- Aula prática com o desenvolvimento de receitas dietéticas, envolvendo orientações sobre as técnicas adequadas de preparo.

Classificação: Geração de renda

Duração: 4 horas

Grav de dificuldade: Baixa

Investimento financeiro: \$\$\$

Brinque e Aprenda