



ESTADO DE GOIÁS
SECRETARIA DE ESTADO DE RELAÇÕES INSTITUCIONAIS
GERÊNCIA DE CONVÊNIOS

PLANO DE TRABALHO

1 – DADOS CADASTRAIS DA CONCEDENTE

ÓRGÃO CONCEDENTE: SECRETARIA DE ESTADO DE RELAÇÕES INSTITUCIONAIS		CNPJ: 05.469.845/0001-44
ENDEREÇO: PALÁCIO PEDRO LUDOVICO TEIXEIRA, RUA 82, Nº 400, 6º ANDAR. SETOR SUL		
BAIRRO: SETOR SUL	CIDADE: GOIÂNIA	CEP: 74015-908
E-MAIL: convenios.serint@goias.gov.br		TELEFONE: (62) 3237-5819
NOME DO RESPONSÁVEL: ARMANDO VERGILIO DOS SANTOS JUNIOR		CPF: 315.887.351-68

2 – DADOS CADASTRAIS DA PROPONENTE

ENTIDADE PROPONENTE: ASSOCIACAO CULTURAL DAS CONGADAS DE URUTAI		CNPJ: 20.804.196/0001-84
ENDEREÇO: RUA PARA SALÃO DOS CONGO, S/Nº		
BAIRRO: CENTRO	CIDADE: URUTAI - GO	CEP: 75790-000
E-MAIL: aquariusassessoriasaude@gmail.com		TELEFONE: (64) 992826207
NOME DO RESPONSÁVEL: LUCIANO LUIZ ROSA		CPF: 589.137.181-20
CONTA ESPECÍFICA PARA O FOMENTO		
BANCO CAIXA ECONÔMICA FEDERAL	AGÊNCIA 1239	CONTA CORRENTE 1.803-9

3 - IDENTIFICAÇÃO DO GESTOR INDICADO PELA PROPONENTE

NOME: LUCIANO LUIZ ROSA		CPF: 589.137.181-20
VINCULO COM O PROPONENTE(Entidade): PRESIDENTE - PRO TEMPORI		FUNÇÃO: PRESIDENTE
ENDEREÇO RUA MÁRIO LIMA FILHO, Nº 64		
BAIRRO: CENTRO	CIDADE: URUTAI-GO	CEP: 75790-000
TELEFONE: (64) 99344-7137		EMAIL: aquariusassessoriasaude@gmail.com

4 – SÍNTESE DA PROPOSTA E DESCRIÇÃO DETALHADA DO PROJETO

OBJETO DA PARCERIA: AQUISIÇÃO DE MATERIAL PERMANENTE	VIGÊNCIA DA PARCERIA	
	INICIO: APÓS A ASSINATURA DA PARCERIA	TÉRMINO: 12 (DOZE) MESES APÓS A ASSINATURA DA PARCERIA
DETALHAMENTO DO OBJETO:		

ITEM 1: CONJUNTO COM MESA PLÁSTICA QUADRADA E 4 CADEIRAS POLTRONAS**Tipo: Mesa Plástica Quadrada**

Material: Polipropileno injetado de alta resistência (PP) ou outro material plástico durável e resistente à intempéries. **Dimensões:** Comprimento mínimo 70 cm; Largura: 70 cm; Altura: 70 cm. **Cor:** Disponível em cores branco, preta ou cinza, conforme solicitação. **Peso Suportado:** 95 a 100 kg.

Acabamento: Superfície lisa, fácil de limpar e resistente a riscos. **Tratamento UV:** Material com proteção contra raios UV para evitar descoloração e degradação devido à exposição solar. **Garantia:** Mínimo de 12 meses contra defeitos de fabricação.

Cadeiras Poltronas (4 unidades)

Material: Polipropileno injetado de alta resistência ou plástico similar de alta durabilidade, reforçado para suportar peso. **Design:** Estilo poltrona, com braços integrados, oferecendo conforto ergonômico. **Dimensões:** Mínimo de Largura do assento: 55 cm; Profundidade do assento: 40 cm; Altura do encosto: 90 cm; Altura do assento ao chão: 40 cm. **Cor:** Disponível em cores coordenadas com a mesa ou em variações conforme necessidade. **Peso Suportado:** mínimo de 150 kg por cadeira. **Tratamento UV:** Material resistente a raios solares, ideal para ambientes externos. **Conforto:** Assento e encosto anatômicos, com ventilação na área do encosto para maior conforto térmico. **Empilháveis:** Sim, facilitando o armazenamento. **Garantia:** Mínimo de 12 meses contra defeitos de fabricação.

ITEM 2: BEBEDOURO DE ÁGUA 100 LITROS, 3 TORNEIRAS

Tipo: Bebedouro industrial de coluna. **Capacidade Total:** 100 litros. **Estrutura:** Aço inoxidável resistente à corrosão, com acabamento escovado. **Sistema de Refrigeração:** Compressor hermético, gás refrigerante ecológico (R134a ou equivalente). **Capacidade de Refrigeração:** mínima de 45 litros/hora, mantendo a água entre 5°C e 15°C. **Reservatório:** Tanque interno em aço inoxidável ou material atóxico, com isolamento térmico em poliuretano de alta densidade. **Alimentação:** Bivolt automático (110V/220V) ou 220V. **Consumo Energético:** Classe A (baixo consumo). **Controle de Temperatura:** Termostato ajustável. **Sistema de Filtragem:** Filtro de água acoplado, com refil substituível, capaz de reter impurezas, cloro e odores. **Bicas:** Duas bicas para água gelada e uma para água natural, com acionamento por botão ou alavanca. **Torneiras:** Torneiras de alta resistência, em latão cromado ou polipropileno de alta durabilidade. **Dreno:** Sistema de dreno para escoamento de água, com coletor removível para facilitar a limpeza. **Dimensões:** Mínimas 135 cm (altura) x 70 cm (largura) x 72 cm (profundidade) (definir conforme modelo). **Peso:** Aproximadamente 98 kg (conforme o modelo). **Rodízios:** Inclui rodízios para facilitar a movimentação, com travas de segurança. **Garantia:** Mínimo de 12 meses. **Acessórios Incluídos:** Manual de instruções, kit de instalação, e filtro extra (se aplicável). **Nível de Ruído:** Baixo dB.

ITEM 3: FREEZER HORIZONTAL 532L, 2 TAMPAS CEGAS

Tipo: Freezer horizontal. **Capacidade:** Mínima de 513 litros. **Faixa de temperatura:** -18°C a -22°C (ajustável). **Sistema de refrigeração:** Compressor com gás ecológico (R600a ou equivalente). **Controle de temperatura:** Termostato ajustável com indicador externo. **Consumo energético:** Classe A (baixo consumo de energia). **Alimentação:** 110V/220V (bivolt) ou 220V com cabo de alimentação de mínimo de 2 metros. **Isolamento térmico:** Poliuretano de alta densidade. **Tampa:** Tampa basculante com vedação hermética e trava de segurança. **Estrutura interna:** Revestimento interno em aço galvanizado ou alumínio para melhor conservação. **Dreno de degelo:** Sistema de escoamento de água para facilitar o descongelamento. **Rodízios:** Inclusão de rodízios para facilitar a movimentação. **Ruído:** Nível de ruído baixo. **Garantia:** Mínimo de 12 meses. **Dimensões:** Especificar conforme o espaço disponível. **Cor:** Branco. **Peso líquido:** Aproximadamente entre 65,5 a 70 kg.

ITEM 4: FOGÃO INDUSTRIAL 3 BOCAS ALTA PRESSÃO

Estrutura - Material: Aço carbono reforçado ou aço inoxidável, garantindo resistência e durabilidade. **Dimensões:** Profundidade: 55 cm a 65 cm; Largura: 140 cm a 150 cm; Altura: 80 cm a 90 cm. **Peso:** 20 kg a 40 kg. **Pés:** Fixos ou com rodízios para facilitar a movimentação, com ponteiros de borracha antiderrapantes para evitar danos ao piso. **Tampo:** Em aço carbono ou aço inox, com queimadores ajustados para suportar grandes painéis.

Queimadores - Número de Queimadores: 3 bocas. **Tipo de Queimador:** Alta pressão, projetado para uso industrial e capacidade de aquecimento rápido. **Material dos Queimadores:** Ferro fundido ou aço inoxidável, de alta durabilidade. **Potência por Boca:** Cada queimador com capacidade de até 7.000 kcal/h, ideal para cocção rápida em grandes volumes. **Válvulas:** Válvulas de alta pressão reforçadas para controle preciso do fluxo de gás.

Tipo de Gás - Gás Utilizado: GLP (Gás Liquefeito de Petróleo), compatível com botijões de gás industrial de alta pressão.

Grades - Material: Ferro fundido reforçado, ideal para suportar painéis de grande porte. **Tamanho:** Grades dimensionadas para permitir a colocação de painéis de até 50 cm de diâmetro. **Removíveis:** Grades removíveis para facilitar a limpeza. **Garantia do Fabricante:** Mínimo de 12 meses contra defeitos de fabricação.

ITEM 5: LIQUIDIFICADOR TRITURADOR INDUSTRIAL DE ALTA POTÊNCIA

Capacidade do Copo: Capacidade mínima de 8 litros e máxima de 10 litros removível. **Material do Copo:** Aço inoxidável ou polipropileno de alta resistência (BPA free), resistente à corrosão e adequado para processamento de alimentos em grande escala. **Lâminas:** Aço inoxidável de alta durabilidade, afiação precisa para triturar alimentos sólidos e líquidos. Lâminas removíveis para fácil higienização. **Tampa:** Fechamento hermético em material resistente com sistema de vedação, para evitar vazamentos durante o uso. Tampa com abertura para inserção de ingredientes durante o processamento.

Motor - Potência: Mínimo de 1,0 CV (Cavalo-Vapor) para suportar uso contínuo em operações de grande volume, com versões de até 2,5 CV para usos mais intensos. **Voltagem:** 220V, com proteção contra variação de corrente elétrica. **Rotação:** Capacidade de rotação mínima de 3.500 RPM e máxima de 18.000 RPM, para permitir trituração eficiente de ingredientes sólidos, incluindo alimentos congelados.

Estrutura - Material da Base: Aço inox ou ferro fundido com pintura eletrostática, oferecendo alta durabilidade e resistência a corrosão. **Pés Antiderrapantes:** Pés de borracha ou silicone para estabilidade durante o uso e prevenção de deslizamento. **Dimensões:** Aproximadamente 40 cm a 50 cm de altura, 30 cm a 40 cm de largura e 50 cm de profundidade, adequando-se à maioria dos espaços industriais. **Peso:** Entre 9,5 kg e 20 kg, dependendo do modelo e capacidade. **Garantia do Fabricante:** Mínimo de 12 meses contra defeitos de fabricação.

ITEM 6: CAÇAROLA DE ALUMÍNIO BATIDO Nº 36

Tipo: Panela de Alumínio. **Material:** Alumínio batido de alta qualidade, com espessura mínima de 4 mm

Capacidade: Variando de 11 a 12 litros. **Diâmetro:** Conforme capacidade. **Altura:** Altura correspondente ao diâmetro, garantindo proporção adequada para cozimento uniforme. **Espessura:** Paredes e fundo reforçados para distribuição uniforme do calor e maior durabilidade. **Acabamento:** Superfície interna e externa polida, garantindo resistência a manchas e facilidade de limpeza. **Tampa:** Tampa em alumínio batido, com encaixe perfeito e pega ergonômica em alumínio ou baquelite. **Alças:** Alças robustas em alumínio fundido ou aço inoxidável, fixadas com rebites resistentes, proporcionando segurança no manuseio.

Compatibilidade: Adequada para uso em fogão a gás, elétrico ou lenha. **Espessura do Fundo:** Fundo triplo ou reforçado para evitar deformações e garantir eficiência térmica. **Peso:** Variável conforme

tamanho e capacidade. **Resistência Térmica:** Alta resistência a temperaturas elevadas, ideal para preparo de grandes quantidades de alimentos.

ITEM 7: CAÇAROLA DE ALUMÍNIO BATIDO Nº 32

Tipo: Panela de Alumínio. **Material:** Alumínio batido de alta qualidade, com espessura mínima de 4 mm

Capacidade: Variando de 8 a 9 litros. **Diâmetro:** Conforme capacidade. **Altura:** Altura correspondente ao diâmetro, garantindo proporção adequada para cozimento uniforme. **Espessura:** Paredes e fundo reforçados para distribuição uniforme do calor e maior durabilidade. **Acabamento:** Superfície interna e externa polida, garantindo resistência a manchas e facilidade de limpeza. **Tampa:** Tampa em alumínio batido, com encaixe perfeito e pega ergonômica em alumínio ou baquelite. **Alças:** Alças robustas em alumínio fundido ou aço inoxidável, fixadas com rebites resistentes, proporcionando segurança no manuseio. **Compatibilidade:** Adequada para uso em fogão a gás, elétrico ou lenha. **Espessura do Fundo:** Fundo triplo ou reforçado para evitar deformações e garantir eficiência térmica. **Peso:** Variável conforme tamanho e capacidade. **Resistência Térmica:** Alta resistência a temperaturas elevadas, ideal para preparo de grandes quantidades de alimentos

ITEM 8: CAÇAROLA DE ALUMÍNIO BATIDO Nº 30

Tipo: Panela de Alumínio; **Material:** Alumínio batido de alta qualidade, com espessura mínima de 4 mm;

Capacidade: Variando de 5 a 6 litros; **Diâmetro:** Conforme capacidade; **Altura:** Altura correspondente ao diâmetro, garantindo proporção adequada para cozimento uniforme; **Espessura:** Paredes e fundo reforçados para distribuição uniforme do calor e maior durabilidade; **Acabamento:** Superfície interna e externa polida, garantindo resistência a manchas e facilidade de limpeza; **Tampa:** Tampa em alumínio batido, com encaixe perfeito e pega ergonômica em alumínio ou baquelite; **Alças:** Alças robustas em alumínio fundido ou aço inoxidável, fixadas com rebites resistentes, proporcionando segurança no manuseio; **Compatibilidade:** Adequada para uso em fogão a gás, elétrico ou lenha; **Espessura do Fundo:** Fundo triplo ou reforçado para evitar deformações e garantir eficiência térmica; **Peso:** Variável conforme tamanho e capacidade; **Resistência Térmica:** Alta resistência a temperaturas elevadas, ideal para preparo de grandes quantidades de alimentos

ITEM 8: CAÇAROLA DE ALUMÍNIO BATIDO Nº 24

Tipo: Panela de Alumínio; **Material:** Alumínio batido de alta qualidade, com espessura mínima de 4 mm;

Capacidade: Variando de 3 a 4 litros; **Diâmetro:** Conforme capacidade; **Altura:** Altura correspondente ao diâmetro, garantindo proporção adequada para cozimento uniforme; **Espessura:** Paredes e fundo reforçados para distribuição uniforme do calor e maior durabilidade; **Acabamento:** Superfície interna e externa polida, garantindo resistência a manchas e facilidade de limpeza; **Tampa:** Tampa em alumínio batido, com encaixe perfeito e pega ergonômica em alumínio ou baquelite; **Alças:** Alças robustas em alumínio fundido ou aço inoxidável, fixadas com rebites resistentes, proporcionando segurança no manuseio; **Compatibilidade:** Adequada para uso em fogão a gás, elétrico ou lenha; **Espessura do Fundo:** Fundo triplo ou reforçado para evitar deformações e garantir eficiência térmica; **Peso:** Variável conforme tamanho e capacidade; **Resistência Térmica:** Alta resistência a temperaturas elevadas, ideal para preparo de grandes quantidades de alimentos.

ITEM 10: ASSADEIRA GRANDE TIPO INDUSTRIAL

Capacidade: Mínima de 15 litros; **Material:** Fabricada em alumínio fundido de alta densidade ou aço inoxidável AISI 304, resistente à corrosão e de fácil higienização, próprio para contato com alimentos;

Dimensões aproximadas: 60 cm x 40 cm x 10 cm; **Espessura do material:** Mínimo de 2,5 mm, garantindo maior resistência ao calor e ao uso contínuo em temperaturas elevadas; **Alças:** Laterais reforçadas, integradas à estrutura, proporcionando manuseio seguro e confortável, mesmo com a assadeira quente; **Resistência térmica:** Suporta temperaturas de até 300°C, sendo compatível com fornos a gás, elétricos e industriais.

ITEM 11: ESCUMADEIRA INDUSTRIAL

Material da Concha: Alumínio batido de alta resistência, com espessura mínima de 2 mm, resistente à corrosão e de fácil higienização; **Diâmetro da Concha:** Aproximadamente 18 a 20 cm, com perfurações uniformes para escorrer líquidos rapidamente; **Cabo:** Madeira tratada, resistente ao calor, com acabamento envernizado para maior durabilidade e conforto ao manusear; **Comprimento:** Mínimo de 53 cm (cabo + concha), proporcionando segurança ao evitar o contato próximo com fontes de calor; **Fixação:** Cabo fixado por meio de parafusos ou rebites de aço inoxidável, garantindo robustez e firmeza durante o uso; **Alça de apoio:** O cabo de madeira pode conter um gancho ou furo na extremidade para facilitar o armazenamento em suportes de parede.

ITEM 12: COLHER INDUSTRIAL

Material da concha: Alumínio batido de alta resistência, espessura mínima de 2 mm, garantindo durabilidade e resistência à corrosão; **Dimensões da concha:** Concha com diâmetro aproximado de 12 a 14 cm, ideal para mexer e servir grandes quantidades de alimentos líquidos ou sólidos; **Cabo:** Madeira tratada, resistente ao calor, com acabamento envernizado para maior durabilidade, ergonomia e conforto no manuseio; **Comprimento:** Mínimo de 53 cm (cabo + concha), oferecendo segurança para uso em caldeirões ou painéis profundos, evitando contato direto com o calor; **Fixação:** O cabo de madeira é fixado ao alumínio com parafusos ou rebites de aço inoxidável, proporcionando firmeza e segurança durante o uso; **Alça de apoio:** O cabo pode conter um gancho ou furo na extremidade, facilitando o armazenamento em ganchos ou suportes de parede.

ITEM 13: CONCHA INDUSTRIAL

Material da concha: Alumínio batido de alta qualidade, espessura mínima de 2 mm, garantindo resistência à corrosão, durabilidade e leveza; **Capacidade da concha:** Aproximadamente 300 a 500 ml, ideal para o manuseio de alimentos líquidos em grande volume; **Diâmetro da concha:** Cerca de 12 a 14 cm, com bordas arredondadas para facilitar o despejo de líquidos sem respingos; **Cabo:** Madeira tratada, resistente ao calor e com acabamento envernizado para maior durabilidade e conforto, com isolamento térmico eficiente; **Comprimento:** Mínimo de 53 cm (cabo + concha), garantindo segurança ao evitar o contato próximo com o calor em painéis ou caldeirões profundos; **Fixação:** O cabo é fixado à concha por parafusos ou rebites de aço inoxidável, assegurando robustez e estabilidade no manuseio; **Alça de apoio:** Cabo com furo ou gancho na extremidade para fácil armazenamento em suportes de parede.

ITEM 14: COLHER INDUSTRIAL LISA

Material da colher: Alumínio batido de alta resistência, com espessura mínima de 2 mm, proporcionando durabilidade, resistência à corrosão e leveza para o uso contínuo; **Dimensões da colher:** Colher lisa com formato ovalado ou arredondado, medindo aproximadamente 12 a 14 cm de diâmetro, permitindo manipulação de alimentos com eficiência; **Cabo:** Madeira tratada, resistente ao calor, com acabamento envernizado para maior durabilidade e isolamento térmico, oferecendo conforto durante o manuseio; **Comprimento:** Mínimo 53 cm (cabo + colher), ideal para uso em recipientes profundos, evitando o contato direto com o calor; **Fixação:** O cabo é fixado à colher com parafusos ou rebites de aço inoxidável, garantindo firmeza e segurança durante o uso; **Alça de apoio:** Cabo com gancho ou furo na extremidade para armazenamento em suportes de parede, facilitando a organização do ambiente.

ITEM 15: ESCORREDOR INDUSTRIAL DE MACARRÃO

Capacidade: Mínima de 20 litros, ideal para grandes volumes de macarrão, legumes e outros alimentos; **Material:** Alumínio polido de alta resistência, espessura mínima de 2 mm, proporcionando durabilidade, resistência à corrosão e leveza; **Dimensões aproximadas:** Diâmetro: 40 a 45 cm; Altura: 20 a 25 cm; **Perfurações:** Uniformemente distribuídas ao longo das laterais e fundo do escorredor, permitindo rápida drenagem de líquidos; **Alças laterais:** Duas alças reforçadas de alumínio integradas à estrutura, proporcionando manuseio seguro, mesmo com o escorredor cheio; **Base:** Fundo levemente elevado ou com pés de apoio, para garantir melhor estabilidade e fluxo de drenagem.

ITEM 16: JOGO DE FACAS PROFISSIONAIS TIPO AÇOUGUE

Composição do Jogo: Mínimo de 6 facas podendo conter faca reta larga 203 mm, faca reta larga 303 mm, faca curva 205 mm, facas triangulares largas 301 mm e cutelo retangular largo 509 mm; **Material das Lâminas:** Aço inoxidável polido de alta qualidade, resistente à corrosão e ao desgaste, com capacidade de manter o fio por mais tempo; **Material dos Cabos:** Polipropileno branco, com propriedades antideslizantes e fácil limpeza, garantindo segurança e conforto durante o uso; **Manutenção:** Facas projetadas para serem facilmente afiadas e desinfetadas, atendendo aos padrões de higiene e segurança alimentar.

ITEM 17: CAIXA DE SOM COM BLUETOOTH E LUZES DE LED

Potência: 800 W RMS, proporcionando um som robusto e claro para ambientes grandes e eventos de médio a grande porte; **Funções Integradas:** **Bluetooth:** Conexão sem fio para transmissão de áudio de dispositivos móveis, com alcance de até 15 metros; **DJ Integrado:** Funções de mixagem, equalização e efeitos sonoros para personalização da música, com controle de ritmo e batidas; **Karaokê:** Entrada para microfone e ajuste de eco, permitindo performances de karaokê com controle de volume e efeitos; **Luzes de LED:** Efeitos visuais sincronizados com a música, com possibilidade de diferentes modos de iluminação, como estroboscópio e mudança de cores; **Dimensões Mínimas:** 104,8 cm x 50,5 cm x 6,7 cm (L x A x P), ideal para uma instalação em espaços amplos ou montagens em palcos; **Conectividade:** **Entradas:** Entrada para microfone, entrada auxiliar (3.5 mm), USB e cartão SD para reprodução direta de arquivos de áudio; **Saídas:** Saída para subwoofer externo (opcional) e conexão para sistemas de som adicionais; **Controles:** Painel de controle intuitivo com botões e mostradores LED para ajuste de volume, equalização, luzes e funções do DJ e karaokê; **Alimentação:** Conexão para corrente elétrica padrão (110V ou 220V), com opção de fonte de alimentação interna para maior mobilidade. **Garantia e Assistência Técnica:** Mínima de 12 meses contra defeitos de fabricação;

ITEM 18: SOPRADOR DE MÃO A GASOLINA

Tipo: Soprador a gasolina, portátil e de mão, para facilidade de uso e mobilidade; **Velocidade de Sopro:** Mínima de 64 m/s (metros por segundo); **Motor:** **Tipo:** Motor a gasolina de 2 tempos, com cilindrada variando entre 25 cc a 50 cc; **Potência:** Aproximadamente 1,5 a 3 HP (cavalos de potência); **Sistema de Ignition:** Ignição eletrônica para partida fácil e confiável; **Tanque de Combustível:** Capacidade de aproximadamente 0,5 a 1,5 litros, proporcionando autonomia adequada para uso contínuo; **Emissão de Ruído:** Nível de ruído aproximado de 90 a 100 dB, conforme normas de segurança e regulamentações locais;

Peso: Aproximadamente 4 a 6 kg, projetado para ser ergonômico e confortável para manuseio prolongado; **Design:** **Estrutura:** Ergonomicamente projetada com alça de mão ajustável para conforto; **Tubulação:** Tubo de sopro em plástico reforçado ou metal leve, com comprimento e formato que permitem fácil direcionamento do fluxo de ar; **Controle:** Painel de controle intuitivo com gatilho para ajuste da intensidade do sopro e controle de aceleração; **Sistema de Filtro:** Equipado com filtro de ar para proteção do motor e manutenção da eficiência; **Garantia e Assistência Técnica:** Mínima de 12 meses contra defeitos de fabricação;

ITEM 19: LIQUIDIFICADOR TRITURADOR INDUSTRIAL DE ALTA POTÊNCIA (MÍNIMO DE 4 L)

Capacidade do Copo: Capacidade mínima de 4 litros e máxima de 5 litros removível. **Material do Copo:** Aço inoxidável ou polipropileno de alta resistência (BPA free), resistente à corrosão e adequado para processamento de alimentos em grande escala. **Lâminas:** Aço inoxidável de alta durabilidade, afiação precisa para triturar alimentos sólidos e líquidos. Lâminas removíveis para fácil higienização. **Tampa:** Fechamento hermético em material resistente com sistema de vedação, para evitar vazamentos durante o uso. Tampa com abertura para inserção de ingredientes durante o processamento.

Motor - Potência: Mínimo de 0,5 CV (Cavalo-Vapor) para suportar uso contínuo em operações de grande volume, com versões de até 1,5 CV para usos mais intensos. **Voltagem:** 220V, com proteção contra variação de corrente elétrica. **Rotação:** Capacidade de rotação mínima de 3.500 RPM, para permitir trituração eficiente de ingredientes sólidos, incluindo alimentos congelados.

Estrutura - Material da Base: Aço inox ou ferro fundido com pintura eletrostática, oferecendo alta durabilidade e resistência a corrosão. **Peso:** Entre 5 kg e 7 kg, dependendo do modelo e capacidade. **Garantia do Fabricante:** Mínimo de 12 meses contra defeitos de fabricação.

ITEM 20: CALDEIRÃO INDUSTRIAL

Capacidade: Mínima de 45 litros. **Material:** Aço inoxidável ou alumínio, com acabamento polido para garantir alta resistência à corrosão e fácil higienização, conforme normas sanitárias vigentes. **Tampa:** Tampa basculante em aço inoxidável, com dobradiças reforçadas, vedação para evitar a perda de vapor, com pega ergonômica termicamente isolada. **Aplicações:** Ideal para cozinhas industriais, restaurantes, escolas, hospitais e indústrias alimentícias para preparo de grandes volumes de alimentos, como caldos, sopas, molhos e carnes. **Garantia:** 12 meses contra defeitos de fabricação.

ITEM 21: CALDEIRÃO INDUSTRIAL

Capacidade: Mínima de 27 litros. **Material:** Aço inoxidável ou alumínio, com acabamento polido para garantir alta resistência à corrosão e fácil higienização, conforme normas sanitárias vigentes. **Tampa:** Tampa basculante em aço inoxidável, com dobradiças reforçadas, vedação para evitar a perda de vapor, com pega ergonômica termicamente isolada. **Aplicações:** Ideal para cozinhas industriais, restaurantes, escolas, hospitais e indústrias alimentícias para preparo de grandes volumes de alimentos, como caldos, sopas, molhos e carnes. **Garantia:** 12 meses contra defeitos de fabricação.

METAS A SEREM ATINGIDAS:

As metas do projeto de aquisição de material permanente para a Associação Cultural das Congadas de Urutaí-GO foram desenvolvidas com o intuito de assegurar que os objetivos sejam alcançados de forma eficiente e eficaz.

Uma das principais metas é a melhoria da funcionalidade e eficiência da cozinha utilizada durante os eventos culturais com a aquisição de eletrodomésticos adequados, visando facilitar o preparo e a conservação de alimentos e bebidas destinados aos participantes além de contribuir para a organização e a experiência positiva nos eventos.

A provisão de mobiliário adequado tem como intuito acomodar confortavelmente os integrantes dos ternos/guarda e cristãos que acompanham o cortejo, incentivando a participação e o engajamento dos participantes nas atividades culturais, o que, por sua vez, fortalece a tradição da congada.

As apresentações musicais e a comunicação durante os eventos também serão aprimoradas. O projeto inclui a aquisição de instrumentos musicais e equipamentos de áudio, o que permitirá elevar o nível

das apresentações dos cantos e garantir uma comunicação clara e eficaz com o público enriquecendo a experiência dos participantes e espectadores.

JUSTIFICATIVA:

A justificativa para a aquisição de material permanente pela Associação Cultural das Congadas de Urutaí-GO baseia-se na necessidade de aprimorar e fortalecer a capacidade da associação em manter suas atividades culturais, que são de grande relevância para a comunidade local. A parceria entre a associação e a Secretaria de Estado de Relações Institucionais de Goiás visa preservar as tradições culturais do estado e promover o desenvolvimento social e cultural.

A falta de materiais permanentes adequados, como eletrodomésticos, instrumentos musicais e equipamentos de som, compromete a qualidade das apresentações e limita o engajamento comunitário. A proposta busca resolver esses problemas, garantindo a continuidade e a expansão das atividades culturais, o que também pode impulsionar o turismo e a geração de renda local.

A associação possui vasta experiência na realização de eventos culturais e uma estrutura administrativa organizada, o que assegura a capacidade técnica e gerencial para a execução do projeto. Com a aquisição dos materiais, espera-se melhorar a infraestrutura, ampliar o acesso da comunidade às atividades culturais e fortalecer a identidade cultural local.

PUBLICO BENEFICIÁRIO:

A Associação Cultural das Congadas de Urutaí é composta por dois ternos, o **Terno Canário Amarelo** e o **Terno Coroa de Ouro**, formados por um número ilimitado de dançadores de congada. Esses grupos são integrados majoritariamente por membros da comunidade local de Urutaí-GO, abrangendo crianças, jovens, adultos e idosos, que participam direta ou indiretamente das atividades culturais promovidas pela associação.

Atualmente, a Associação enfrenta desafios importantes relacionados ao acesso a atividades culturais de qualidade, o que limita as oportunidades culturais e educativas disponíveis para a população local, em especial para os jovens, que são os principais herdeiros das tradições da congada.

O projeto proposto tem como objetivo transformar essa realidade, ampliando o acesso da comunidade às atividades culturais de forma mais inclusiva e qualificada. Com a aquisição de materiais permanentes, espera-se melhorar a qualidade das apresentações e eventos, aumentar o engajamento da população, especialmente dos jovens, e fortalecer a identidade cultural de Urutaí, promovendo a inclusão social e a valorização das tradições locais.

METODOLOGIA E ABORDAGEM DA PROPOSTA:

1. Planejamento e Organização:

- Elaboração do Plano de Aquisição: Elaboração, pela Diretoria, do plano detalhado de aquisição, listando todos os materiais permanentes necessários incluindo especificações técnicas, quantidades, e orçamentos preliminares para cada item, garantindo que todas as aquisições sejam realizadas de acordo com as necessidades do projeto e as normas legais.

2. Processo de Aquisição:

- Cotação e Seleção de Fornecedores: Serão realizadas cotações com diferentes fornecedores para cada item a ser adquirido, com o objetivo de garantir a melhor relação custo-benefício. A seleção dos fornecedores será baseada em critérios como qualidade dos materiais, preços competitivos, e prazos

de entrega. Todo o processo de seleção será documentado para garantir transparência e conformidade com as normativas vigentes.

- Aquisição dos Materiais: Após a seleção dos fornecedores, serão formalizados os contratos de aquisição e realizadas as compras dos materiais permanentes. Será mantido um controle rigoroso sobre os pagamentos e a entrega dos materiais, com a verificação de conformidade e qualidade dos itens adquiridos.

3. Distribuição e Utilização dos Materiais:

- Recepção e Inventário dos Materiais: Os materiais adquiridos serão recebidos na sede da Associação Cultural das Congadas de Urutaí, onde será realizado um inventário detalhado. Todos os itens serão inspecionados para garantir que estão de acordo com as especificações e em perfeitas condições para uso.

- Distribuição para as Atividades Culturais: Após o inventário, os materiais serão distribuídos mediante planejamento da Diretoria entre os dois ternos, o **Terno Canário Amarelo** e o **Terno Coroa de Ouro** para as diferentes atividades culturais da congada. A utilização dos materiais será monitorada regularmente pela Diretoria, garantindo que estejam sendo empregados de forma eficaz e que contribuam para o fortalecimento das atividades culturais da associação.

4. Monitoramento e Avaliação:

- Monitoramento Contínuo: A diretoria realizará o monitoramento contínuo do uso dos materiais e da execução das atividades previstas no projeto. Serão feitas visitas regulares aos locais de ensaio e apresentação para garantir que os materiais estejam sendo utilizados corretamente e que as atividades estejam sendo realizadas conforme planejado.

- Avaliação de Resultados: Ao final do projeto, será realizada uma avaliação abrangente para verificar se os objetivos propostos foram alcançados. Serão coletados dados qualitativos e quantitativos, incluindo feedback dos participantes e da comunidade, para avaliar o impacto das novas aquisições na qualidade das atividades culturais e na preservação das tradições da congada.

5. Prestação de Contas e Transparência:

- Relatórios Periódicos: Serão elaborados relatórios periódicos detalhando todas as atividades realizadas, os materiais adquiridos, os custos envolvidos e os resultados alcançados. Esses relatórios serão compartilhados com a comunidade, parceiros e órgãos financiadores para garantir transparência e prestação de contas.

Essa abordagem estratégica permitirá o fortalecimento das tradições culturais da congada, promovendo o engajamento comunitário e a valorização da cultura local.

5 – DESCRIÇÃO DA REALIDADE

A Associação Cultural das Congadas de Urutaí – GO, fundada em 20 de junho de 2014 é uma associação sem fins lucrativos de caráter público, constituída por número ilimitado de Ternos de Congada, de dançadores de congada, credenciados juntos á Associação, denominada Associação Cultural da Irmandade do Rosário de Nossa Senhora, Santa Efigênia e São Benedito – Urutaí – GO

A associação tem por objetivos cultivar a mais ampla e perfeita harmonia entre os ternos e seus dançadores, promover atividades sociais e culturais e manter viva as raízes da congada, zelar pelas melhorias das condições de sobrevivência dos ternos e dançadores, firmar convênios com associações, autarquias, entidades religiosas, pessoas jurídicas de direito público e entidades governamentais em todas as esferas do poder público e outras.

Desde 2014, a Associação Cultural das Congadas de Urutaí tem se dedicado a manter e incentivar a tradição da congada, com ênfase especial no mês de outubro, período consagrado a Nossa Senhora.

Ao longo do ano, a associação, em parceria com os ternos, também realiza campanhas de arrecadação de fundos para a manutenção dos grupos. Nesse contexto, a participação da comunidade de Urutaí desempenha um papel fundamental para o sucesso dessas iniciativas e para a preservação das tradições locais.

6 – CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO

Item	Etapa	Descrição	Duração		Indicador físico	Quantidade
			Início	Término		
1	1ª	Assinatura do Fomento, Publicação no Diário Oficial e Repasse do Recurso	Após a assinatura do fomento	12 (doze) meses após a assinatura do fomento	Não há	Não há
2	2ª	Processo de Aquisição	Após a publicação do Extrato do Fomento e repasse dos recursos	6 (seis) meses após a publicação no Diário Oficial do Estado	Não há	Não há
3	3ª	Distribuição e Utilização dos Materiais	Após a contratação dos fornecedores	02 (dois) meses após a ordem de execução.	Un	01 (fixo)
4	4ª	Monitoramento e Avaliação	Contínuo durante o uso dos materiais durante as atividades previstas no projeto	Periódica	Não há	01 (fixo)
5	5ª	Prestação de Contas e Transparência	Após a aquisição dos bens	03 (três) meses após o fim da execução	Não há	01 (fixo)

7 – PLANO DE APLICAÇÃO

CONCEDENTE (R\$)	PROPONENTE (R\$)	TOTAL (R\$)
R\$ 60.000,00	R\$ 0,00	R\$ 60.000,00

8 – DETALHAMENTOS DA APLICAÇÃO DOS RECURSOS FINANCEIROS

ESPECIFICAÇÃO		VALOR
	Material de Consumo	R\$ 0,00
	Serviços de Terceiros – Pessoa Física	R\$ 0,00
	Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica	R\$ 0,00
	Custos Indiretos/Equipe Encarregada pela execução	R\$ 0,00

	Equipamentos e Materiais Permanentes	R\$ 59.997,00
	TOTAL	R\$ 59.997,00

9 - DETALHAMENTO DAS DESPESAS

9.1.1 MATERIAL DE CONSUMO					
Item	Especificação	Unid.	Qtde.	Valor Unitário	Valor Total
SUBTOTAL					

9.1.2 SERVIÇOS DE TERCEIROS – PESSOA FÍSICA					
Item	Especificação	Unid.	Qtde	Valor Unit.	Valor Total
Subtotal					

9.1.3 SERVIÇOS DE TERCEIROS – PESSOA JURÍDICA					
Item	Especificação	Unid.	Qtde	Valor Unit.	Valor Total
Subtotal					

(*) Comprovar com Planilha de Memória de Cálculo demonstrando os salários nominais com todos os encargos sociais previstos no Art. 46, Inciso I da Lei nº 13.019/2014)

9.1.4 SERVIÇOS DE TERCEIROS – PESSOA JURÍDICA					
Item	Especificação	Unid.	Qtde	Valor Unit.	Valor Total
Subtotal					

9.1.5 EQUIPAMENTOS E MATERIAIS PERMANENTES					
Item	Especificação	Unid.	Qtde	Valor Unit.	Valor Total
1	CONJUNTO COM MESA PLÁSTICA QUADRADA E 4 CADEIRAS POLTRONAS	un	35	489,00	17.115,00
2	BEBEDOURO DE ÁGUA 100 LITROS, 3 TORNEIRAS	un	2	3.178,00	6.356,00
3	FREEZER HORIZONTAL 532L, 2 TAMPAS CEGAS	un	4	3.989,00	15.956,00
4	FOGÃO INDUSTRIAL 3 BOCAS ALTA PRESSÃO	un	1	2.149,00	2.149,00
5	LIQUIDIFICADOR TRITURADOR INDUSTRIAL DE ALTA POTÊNCIA 10 L	un	1	3.278,00	3.278,00
6	CAÇAROLA DE ALUMÍNIO BATIDO Nº 36	un	1	249,00	249,00
7	CAÇAROLA DE ALUMÍNIO BATIDO Nº 32	un	1	189,00	189,00

8	CAÇAROLA DE ALUMÍNIO BATIDO Nº 30	un	1	159,00	159,00
9	CAÇAROLA DE ALUMÍNIO BATIDO Nº 24	un	2	110,00	220,00
10	ASSADEIRA GRANDE TIPO INDUSTRIAL	un	7	380,00	2.660,00
11	ESCUMADEIRA INDUSTRIAL	un	6	68,00	408,00
12	COLHER INDUSTRIAL	un	6	68,00	408,00
13	CONCHA INDUSTRIAL	un	6	68,00	408,00
14	COLHER INDUSTRIAL LISA	un	1	68,00	68,00
15	ESCORREDOR INDUSTRIAL DE MACARRÃO	un	1	280,00	280,00
16	JOGO DE FACAS PROFISSIONAIS TIPO AÇOUGUE	un	1	389,00	389,00
17	CAIXA DE SOM COM BLUETOOTH E LUZES DE LED	un	1	5.498,00	5.498,00
18	SOPRADOR DE MÃO A GASOLINA	un	1	1.928,00	1.928,00
19	LIQUIDIFICADOR TRITURADOR INDUSTRIAL DE ALTA POTÊNCIA 4 L	un	1	1.689,00	1.689,00
20	CALDEIRÃO INDUSTRIAL 45 L	un	1	345,00	345,00
21	CALDEIRÃO INDUSTRIAL 27 L	un	1	245,00	245,00
Subtotal					59.997,00

10 – CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO DO CONCEDENTE (R\$)

Parcela Única (até 30 dias após assinatura da Parceria)
R\$ 60.000,00

11 – CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO DO PROPONENTE CONTRAPARTIDA (R\$)

1ª Parcela (até 30 dias após o repasse da 1ª parcela da Concedente)	2ª Parcela (até 30 dias após o repasse da 2ª parcela da Concedente)	3ª Parcela (até 30 dias após o repasse da 3ª parcela da Concedente)
R\$ 0,00	R\$	R\$

12 – PEDE-SE APROVAÇÃO

(assinatura eletrônica)
LUCIANO LUIZ ROSA
Associação Cultural das Congadas de Urutaí

13 – APROVAÇÃO DO CONCEDENTE

(assinatura eletrônica)
ARMANDO VERGILIO DOS SANTOS JUNIOR
Secretário de Estado de Relações Institucionais

GOIANIA, aos 16 dias do mês de outubro de 2024.



Documento assinado eletronicamente por **ARMANDO VERGILIO DOS SANTOS JUNIOR**, **Secretário (a) de Estado**, em 22/10/2024, às 15:30, conforme art. 2º, § 2º, III, "b", da Lei 17.039/2010 e art. 3ºB, I, do Decreto nº 8.808/2016.



Documento assinado eletronicamente por **Luciano Luiz Rosa**, **Usuário Externo**, em 22/10/2024, às 17:02, conforme art. 2º, § 2º, III, "b", da Lei 17.039/2010 e art. 3ºB, I, do Decreto nº 8.808/2016.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site http://sei.go.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=1 informando o código verificador **66206196** e o código CRC **5EA27016**.

GERÊNCIA DE CONVÊNIOS

RUA 82 , PALÁCIO PEDRO LUDOVICO TEIXEIRA, Nº 400 6º ANDAR - Bairro SETOR
CENTRAL - GOIANIA - GO - CEP 74015-908 - (32)3201-5635.



Referência: Processo nº 202400042001834



SEI 66206196