



ESTADO DE GOIÁS
SECRETARIA DE ESTADO DE RELAÇÕES INSTITUCIONAIS
GERÊNCIA DE CONVÊNIOS E ELABORAÇÃO DE INSTRUMENTOS

PLANO DE TRABALHO

FONDAZIONE COCCINELLA ONLUS DO BRASIL

PROCESSO Nº 202500005014241

1 – DADOS CADASTRAIS DA CONCEDENTE

ÓRGÃO CONCEDENTE:		CNPJ:
SECRETARIA DE ESTADO DE RELAÇÕES INSTITUCIONAIS		05.469.845/0001-44
Endereço Eletrônico para Contato E-mail: convenios.serint@goias.gov.br		
ENDEREÇO:		
PALÁCIO PEDRO LUDOVICO TEIXEIRA: RUA 82, Nº 400, 6º ANDAR - SETOR SUL		
CIDADE:	CEP:	TELEFONE:
GOIÂNIA	74.015.908	(62) 3201 5653
NOME DO RESPONSÁVEL:		CPF:
ARMANDO VERGILIO DOS SANTOS JUNIOR		315.887.351-68

2 – DADOS CADASTRAIS DA PROPONENTE

ENTIDADE PROPONENTE:		CNPJ:
FONDAZIONE COCCINELLA ONLUS DO BRASIL		12.165.887/0001-57
ENDEREÇO:		
Rua João Francisco Pereira, s/n, Chácara Capoeira, Bairro Cruvinel		
CIDADE:	CEP:	TELEFONE:
Mineiros-GO	75830-002	(64) 3661-8530
DADOS DO RESPONSÁVEL LEGAL:		
NOME COMPLETO:		CPF: 305.052.751-04
MARIA LUZIA BATISTA DOS SANTOS		RG: 2130681 2ª VIA
ENDEREÇO: Chácara Gameleira, n. 1, Vila Cedro, Mineiros-GO		CEP: 75830-001
CONTA CORRENTE ESPECÍFICA PARA O FOMENTO		

BANCO: Caixa Econômica Federal	AGÊNCIA: 0871	C/C: 000574895482 Operação: 003
---------------------------------------	----------------------	--------------------------------------------------

3 – IDENTIFICAÇÃO DO GESTOR INDICADO PELA PROPONENTE:

NOME: Maria Luzia Batista dos Santos	CPF: 305.052.751-04	
VÍNCULO COM A PROPONENTE (ENTIDADE): Representante legal no Brasil		
ENDEREÇO: Chácara Gameleira, n. 1, Vila Cedro, Mineiros-GO		
CEP: 75830-001	TELEFONE: (64) 99989-1202	E-mail: administrativo@fundacaococcinella.org

4 – SÍNTESE DA PROPOSTA E DESCRIÇÃO DETALHADA DO PROJETO

4.1 - OBJETO DA PARCERIA: Equipar a cozinha/panificação da Fundação com aquisição de eletrodomésticos e utensílios para atender crianças em situação de vulnerabilidade social.	VIGÊNCIA DA PARCERIA	
	INÍCIO: APÓS A ASSINATURA DA PARCERIA	TÉRMINO: 12 (DOZE) MESES APÓS A ASSINATURA DA PARCERIA
4.2 - DETALHAMENTO DO OBJETO: O presente projeto tem por objeto a aquisição e instalação de equipamentos e utensílios para montagem da cozinha pedagógica da Fundação, com o objetivo de atender crianças e adolescentes em situação de vulnerabilidade social no município de Mineiros-GO. A aquisição será composta por equipamentos industriais, tais como: 01 unidade de Fogão Industrial 6 Bocas, Queimad. Duplo, Grel. 40x40, Inox, Perfil 10 – Referência / Modelo, 46003, Tipo de Pressão, Baixa Pressão, Bocas, 6, Queimadores, Queimadores duplos baixa pressão 160 mm (ferro fundido), Forno, Não - opcional, Gás, GLP, Material, Confeccionado em chapa aço inox 430 escovado, Cor, Inox, Recursos, Perfil 10cm - Bandejas coletoras em aço galvanizado -Pés de borracha (não reguláveis), Destaques, Grelhas em ferro fundido 400x400mm -Registro borboleta baixa pressão (zincado) Gambiarra em, tubo aço carbono 1”x1,20mm (zincado), Dimensões (LxAxP), 158 x 80 x 118 cm (Montado) 162 cm x 30 cm x 125 cm (Desmontado), Peso, 92 Kg, Garantia do Fornecedor, 6 meses; 01 unidade de Fogão Industrial 4 Bocas 30X30cm M14 S2020 – Referência / Modelo, M14 S2020, Tipo de Pressão, Baixa Pressão 01, Bocas, 4, Queimadores, Queimadores em ferro fundido, Forno, Pronto para receber forno, Gás, Tubo distribuidor de gás de 3/4, Cor, Fabricados em ferro com pintura eletrostática, Recursos, Quadro monobloco com as bocas estampadas em uma só chapa, evitando soldas e acúmulo de, resíduos. Registro regulador de gás zincado. Grelhas de barra chata reforçada. Modulável e, Desmontável., Dimensões (LxAxP), 76,4 x 85,9 x 81,5 (LxAxC/ cm), Peso, 35 kg, Garantia do Fornecedor, 12 meses;		

01 unidade de **Forno Industrial a Gás 95X95, Inox, FLG950G2** – Referência / modelo, Aquecimento, A Gás, Capacidade:, 120 litros, Referência / Modelo, FLG950 PG G2, Consumo, 0,90kg/h, Cor, Inox, Recursos, Gaveta móvel para acendimento dos queimadores - Acompanha grade interna móvel - Cavalete, robusto e desmontável, Destaques, Acabamento interno galvanizado - Isolamento em lã de rocha compactada - Não acompanha Kit gás, Dimensões (LxAxP), (Ext): 1.165 x 1.420 x 1.125 mm / (Int): 95 x 29 x 95 cm, Peso, 98 Kg, Garantia: 180 dias;

01 unidade de **Moedor / Picador de Carne, Boca 10, Inox, 0,5CV – PS-10** – Referência / Modelo, PS-10, Tamanho da Boca:, 10 cm, Material, Inox 02, Consumo 0,55 kW·h, Motor, 0,5 HP-CV, Recursos, Sistema de proteção fixa -Motor superpotente -Tubo de moagem, Destaques, Conjunto único de caracol -Disco e faca, Dimensões (LxAxP), 320 x 530 x 690 mm, Peso, 42,00 kg, Garantia do Fornecedor, 6 meses;

01 unidade de **Mesa Panificadora Braesi, Inox, 1,60m x 60cm Desmontável – B18264** – Referência / Modelo:, MES-16I, Mesa manipulação , Inox, 1,60m x 60cm Desmontável - B18264 01, Garantia:, 6 Meses, Peso:, 15 kg, Dimensões:, (LxAxC) 160 x 870 x 600 mm;

01 unidade de **Geladeira Comercial 4 Portas - GREP - 4P AI 220V** – Referência / modelo:, Tipo de Porta, Porta Cega, Referência / Modelo, GREP-4P, Tipo, Refrigerador, Capacidade, 1044 Litros, Refrigeração, Ar forçado com evaporador aletado, Portas, 4, Degelo, Manual, Temperatura de Operação, 0 a +7C, Consumo 4,7 (kW/dia), Recursos, Controlador eletrônico com indicador de temperatura. - Prateleiras: 4 níveis, aramadas, reguláveis;, um nível pode ser usado como estrado. - Pés niveladores;

01 unidade de **Conservador Vertical Tripla Ação 569L - VCET 569 C** – Referência / Modelo , VCET 569 C, Tipo, Tripla Ação, Capacidade, 569 Litros, Refrigeração, Estática, Portas, 1, Degelo, Manual, Isolamento Térmico, Isolamento de poliuretano ecologicamente correto, Temperatura de Operação, 35°C / 75% de umidade relativa do ar, Consumo, 4,7 (kWh/24h), Recursos, Puxador embutido. - Sistema de pés niveladores. - Barra de torção com exclusivo sistema stop, inteligente e fechamento automático da porta. - Termostato ajustável para tripla ação. - Sistema de, unidade condensadora removível para frente (fácil acesso à manutenção., Destaques, Chapas internas e externas em aço galvanizado pré-pintado com alta resistência à corrosão. -, Moldura com corte térmico, proporcionando maior eficiência energética. - Tipo de gás: R-134A / R-, 290, Dimensões (LxAxP), 667 x 1980 x 800 (LxAxP/mm), Peso, 83 Kg, Garantia do Fornecedor, 12 Meses;

01 unidade de **Freezer Horizontal Fricon 503 Litros HCED-503** – Referência / Modelo, HCED 503, Tipo, Horizontal, Cor, Branco, Capacidade Bruta, 503 Litros, Portas, 2, Faixa de Temperatura, -22° a -18°C / 0° a +8°C, Consumo, 3,5 KW/dia, Controle de Temperatura, Sim, Recursos 04, Dreno frontal - Divisória interna - Refrigeração estática - Defrost (degelo natural) - Termostato, ajustável para dupla ação - Rodízio duplo giratório de alta resistência - Gabinete com formas, internas arredondadas - Isolamento de poliuretano ecologicamente correto, Destaques, Puxador frontal com fechadura Chapas internas e externas com alta resistência a corrosão Grade, plástica em material de alto impacto com proteção U.V . Conservação de produtos congelados ou, bebidas e refrigerados Condensação forçada, garantindo maior velocidade de refrigeração Tampa de, chapa com puxador ergonômico e dobradiças balanceadas, Garantia do Fornecedor, 1 Ano, Peso, 80 Kg, Dimensões do Produto (LxAxP), 150,5 x 94,0 x 70,5 cm;

01 unidade de **Descascador Inox de Batata 6Kg - DB-06 – 220V** – Capacidade: 06 kg;, Produção: Média de 67 kg/h;, Velocidade do motor: 370 RPM;, Potência: 1/4 cv;, Consumo:0,18 kW/h;, Voltagem:220v;, Dimensões (AxLxP):71 x 37 x 51 cm;, Peso:27 kg., Garanta 06 meses;

01 unidade de **Liquidificador Comercial Inox, Copo Monobloco, 4 Litros – Leve –** Tensão, 220 V, Modelo:, L4, Potência do Motor, 0,5 HP-CV, Rotação, 4.500 rpm, Frequência, 50-60 Hz, Recursos, Tampa em borracha atóxica -Anteparo do Copo -Tampa Monitorada, Destaques, Exclusivo Copo e Lâmina em aço inox -Gabinete e copo em aço inox, Peso, 6,70 kg, Dimensões (LxAxP), 290 x 660 x 280 mm;

01 unidade de **Cilindro Laminador de Mesa 30cm, 1/2 CV , Epóxi – CIL-300 –** Uso, Profissional, Tipo, De Mesa, Capacidade, 2,5 kg/h, Referência / Modelo, CIL-300, Potência, 1/2 CV, Velocidade, 83 rpm, Consumo:, 0,37 kWh, Recursos, Dimensão do rolete: 50 x 300mm - Roletes: Inox 304 - Largura x Altura x Profundidade: 51 x 52 x, 51cm - Peso: 40 kg, Destaques, Cilindros Reguláveis de 30cm – Permite ajustar a espessura da massa com precisão, desde finas, lâminas para pastéis até cortes mais grossos para pães. 2. Motor 1/2 CV (220V) – Potência ideal, para trabalho contínuo, garantindo laminagem uniforme sem superaquecimento. 3. Estrutura em, Epóxi Resistente – Design durável e fácil de limpar, perfeito para ambientes profissionais de, panificação., Peso:, 44000g (44Kg), Dimensões:, 51x52x51 (LxAxC/ cm), Garantia:, 12 meses;

01 unidade de **Amassadeira Semi-rápida Basculante 25Kg, AM25 – Bivolt –** Referência / Modelo, AM-25, Tipo, Basculante, Cor, Branca, Capacidade, 25 Kg (Massa pronta), Produção, Potência, 1.0 Cv, Consumo, 0,73 kWh, Material, Cuba em aço inox - Carenagem em chapa de aço, Motor Bivolt, Recursos, Motor potente e de alto desempenho -Sistema de segurança conforme NR-12 -Painel de fácil acesso, aos comandos -Basculante para facilitar a retirada de massa, Destaques 06, Dimensões (LxAxP), 600 x 840 x 540 mm, Peso, 55 kg;

01 unidade de **Balança Eletrônica Modelo EA-15 com Bateria –** Impressora:, Não, Referência / Modelo, EA-15, Tipo, Balança, Capacidade de Pesagem, 15 Kg, Display, Sim, Bateria, Removível sem a necessidade de rompimento de lacre, com autonomia de até 140 horas. -Tempo de, recarga: 8 horas - Carregador bivolt, Autonomia da Bateria, 140 horas, Saída de Dados, Não possui saída de dados., Consumo, Carga Máxima: 5 V A Operação na Tomada: 0,6A, Recursos, Computadora com cálculo automático de preço final -Constante -Nível bolha para nivelamento -, Auto desligamento programável, Teclado, Teclado de alta resistência em push button com 13 teclas, Destaques, Construção em ABS injetado, Dimensões (LxAxP), 36 x 16 x 36 (LxAxC/ cm), Peso, 2160g, Garantia 1 ano;

01 unidade de **Balança Eletrônica Inox 300KgX50g, K-300IB Plus - PA2293 – BIVOLT –**

Impressora:, Não, Referência / Modelo, PA2293, Tipo, Comercial, Capacidade de Pesagem, 300kg x divisão 50g, Tara de Pesagem, Sim, Display, Em LED's vermelhos com 6 dígitos, Bateria 07, Sim, Consumo, Recursos, Pés reguláveis antiderrapantes em borracha sintética -Tara manual para até 100% da capacidade -, Super filtro digital, que controla a estabilização de pesagem em ambientes sujeitos a vibrações, Destaques, Módulo indicador digital BK-10000 Plus de uso remoto -Bateria interna com autonomia de até 50, horas, Dimensões (LxAxP), 54 cm x 29 x 54 cm, Peso, 14 Kg, Garantia 01 ano;

01 unidade de **Processador de Alimentos, Inox, PA-7 Pro -** Modelo, PA-7 Pro (702609), Consumo, 0,6 (kW.h), Capacidade, 250 (kg/h), Potência, Nominal: 600 W / Motor: 0,5 HP-CV, Recursos, Rotação: 440 rpm - Cor inox que proporciona durabilidade e fácil limpeza - Equipamento com uma, velocidade para simplicidade de uso - V oltagem: 220V, Destaques, Design funcional e robusto para alta performance, Garantia, 6 meses, Peso, 27,80 Kg, Dimensões (LxAxP), 325,00 x 590,00 x 520,00 mm / Diâmetro do disco: 203 mm;

01 unidade de **Fritadeira Elétrica 14 Litros, Aço Inox, Controle Temperatura – PR14E –** Referência / Modelo, PR14E, Tipo, Piso, Capacidade, 7 litros, Potência, 3500 W, Consumo, 5,0 KW/h, Cesto, 1 - Capacidade: 0,8 Kg, Aço Inox, Sim, Sistema, Óleo

08, Termostato, 1 Controle de temperatura, até 180°C, Recursos, Botão controle temperatura - Led sinalizador - Resistência elétrica - Cabeçote elétrico, Destaques, Estrutura em aço com pintura epóxi - Cavalete - Suporte cabeçote elétrico, Dimensões (LxAxP), 74 x 58 x 64 (LxAxC/ cm), Peso, 9 Kg, Garantia 06 meses, 6 Meses;

01 unidade de **Liquidificador Industrial Baixa Rotação 10Litros em Inox** – Tensão, Monovolt, Modelo:, Liquidificador Industrial 10Litros, Material, Aço Inox 304 Monobloco Polido - Tampa em polipropileno com dosador, Modelo, BR 10L, Potência do Motor, 1/2 CV, Consumo, 0,450 kWh, Rotação, 6000 rpm, Capacidade, 10 litros, Frequência, 60 Hz, Potência, 1200W, Recursos, Motor potente de 3/4 CV com baixa rotação (3.500 rpm), ideal para misturar alimentos densos com , eficiência. -Copo monobloco em aço inox 304 polido, resistente e fácil de limpar. -Tampa com , dosador para adicionar ingredientes sem parar o funcionamento. -Base antiderrapante que garante , estabilidade e segurança durante o uso. -Design compacto e robusto, perfeito para ambientes , profissionais. -Funcionamento silencioso, mesmo em uso prolongado., Destaques, Alta durabilidade graças ao copo monobloco em aço inox 304 polido. - Potência ideal para processar, alimentos densos como açaí, massas e molhos com baixa rotação. -Praticidade da tampa com , dosador, que permite adicionar ingredientes durante o funcionamento. -Segurança e estabilidade , garantidas pela base antiderrapante. -Operação silenciosa, mesmo em uso contínuo. -Design , compacto e robusto, que se adapta bem a cozinhas profissionais., Garantia, 6 meses, Peso 5.2 Kg, Dimensões (LxAxP), 29x64 x20 (LxAxC/ cm).

Todos os bens adquiridos seguirão especificações técnicas compatíveis com a necessidade de produção alimentar em escala educativa e social, garantindo segurança alimentar, higiene e durabilidade, sem indicação de marcas ou características exclusivas.

A lista de equipamentos foi definida considerando a limitação orçamentária e priorizando os itens indispensáveis para o início das atividades, já que atualmente a Fundação não dispõe de nenhum equipamento de cozinha instalado.

A cozinha será utilizada tanto para a preparação de refeições diárias para crianças assistidas pela Fundação quanto para a realização de oficinas educativas de panificação e culinária básica, integrando a formação cidadã e profissionalizante inicial dos beneficiários.

4.3 - METAS A SEREM ATINGIDAS:

- Equipar integralmente a cozinha pedagógica com todos os equipamentos previstos no orçamento, garantindo um ambiente adequado, seguro e funcional para a produção alimentar.
- Viabilizar o fornecimento diário de refeições balanceadas para crianças em situação de vulnerabilidade social atendidas pela Fundação.
- Implementar oficinas educativas de panificação e culinária, com pelo menos 3 turmas anuais, visando a capacitação básica e a inclusão social das crianças e adolescentes beneficiados.
- Atender, de forma direta, cerca de 80 crianças da comunidade ao longo de 12 meses, oferecendo refeições diárias e atividades educativas.

As metas estão diretamente conectadas aos objetivos do projeto, contribuindo para retirar crianças das ruas, prevenir situações de risco social e criar oportunidades de aprendizado e inclusão.

4.4 - JUSTIFICATIVA:

A cidade de Mineiros-GO apresenta um quadro significativo de crianças e adolescentes em situação de vulnerabilidade social, expostos a riscos como evasão escolar, trabalho infantil e marginalização. A Fundação Coccinella já atua desde 2010 com programas de acolhimento, reforço escolar e atividades socioeducativas, mas ainda carece da estrutura necessária para ampliar sua atuação com a oferta de alimentação regular e oficinas práticas.

O projeto ora apresentado busca solucionar a carência de infraestrutura da cozinha, elemento essencial para atender às demandas alimentares e educativas da população-alvo. Atualmente, a Fundação não conta com nenhum equipamento de cozinha instalado, e a lista de itens apresentada neste plano foi definida de forma estratégica para contemplar os equipamentos mais fundamentais possíveis, respeitando o limite orçamentário da emenda parlamentar de R\$ 50.000,00.

Fica registrado que a demanda real é significativamente maior e que, com mais recursos, a cozinha poderia ser ainda melhor equipada, ampliando a capacidade de atendimento e a qualidade das atividades oferecidas. Assim, o projeto representa um primeiro e decisivo passo para estruturar a cozinha pedagógica da Fundação.

Há interesses recíprocos claros: o Estado cumpre sua missão constitucional de garantir direitos fundamentais a crianças e adolescentes vulneráveis, enquanto a Fundação amplia sua capacidade de atendimento com a expertise técnica e operacional já comprovada.

Espera-se como resultados sociais a redução do número de crianças em situação de rua, melhoria da nutrição e da autoestima dos beneficiários, fortalecimento do vínculo comunitário e a oferta de capacitação básica que poderá refletir em oportunidades futuras no mercado de trabalho.

A Fundação possui capacidade técnica e gerencial para executar o objeto, contando com equipe administrativa e pedagógica dedicada, espaço físico próprio e experiência na gestão de projetos sociais.

A realização deste projeto representa uma transformação significativa para a realidade local, justificando plenamente o repasse de recursos públicos ao beneficiário.

4.5 - PÚBLICO-ALVO A SER BENEFICIADO:

Crianças e adolescentes em situação de vulnerabilidade social no município de Mineiros-GO.

5 – DESCRIÇÃO DA REALIDADE

1. Histórico da Organização da Sociedade Civil (OSC):

A Fondazione Coccinella Onlus do Brasil é uma entidade privada sem fins lucrativos, fundada em 2010, com a missão de acolher, proteger e promover crianças e adolescentes em situação de vulnerabilidade social no município de Mineiros-GO. Suas diretrizes institucionais visam oferecer assistência social, educativa e alimentar, além de propiciar inclusão social e oportunidades para seus beneficiários.

A Fundação conta com espaço físico próprio em fase de adequação para funcionamento pleno, capaz de atender até 80 crianças simultaneamente, com previsão de ampliação para atender até 120 beneficiários. Atualmente conta com uma equipe administrativa básica e pretende contratar profissionais técnicos e pedagógicos assim que a estrutura estiver plenamente operacional.

Entre os trabalhos já realizados, destacam-se campanhas de arrecadação de alimentos e roupas, eventos educativos para crianças da comunidade e articulação com voluntários locais e doadores internacionais, beneficiando dezenas de famílias e gerando impacto social positivo no entorno da instituição.

2. Atuação na Assistência Social:

Desde sua criação, a Fundação tem articulado esforços para mobilizar recursos e estruturar suas instalações com vistas à execução de projetos contínuos de assistência social voltados a crianças em situação de risco. Já promoveu campanhas solidárias em parceria com voluntários locais, distribuindo cestas básicas, roupas e brinquedos em datas comemorativas, alcançando resultados significativos de fortalecimento comunitário e apoio emergencial a famílias carentes.

Atualmente, essas ações são financiadas por doações pontuais de pessoas físicas e da matriz italiana da Fundação, além de apoio de voluntários. Com a implementação da cozinha pedagógica e início do atendimento diário, a Fundação pretende formalizar convênios com o Tribunal de Justiça, Ministério Público e Prefeitura Municipal para garantir recursos regulares destinados à manutenção da casa, custeio de funcionários e ampliação do atendimento.

3. Parcerias e Fontes de Recursos:

Atualmente, a Fundação conta com apoio técnico e financeiro da matriz italiana e com doações voluntárias locais para suas ações pontuais. Futuramente, pretende consolidar parcerias com o Tribunal de Justiça e o Ministério Público para repasses regulares de recursos, bem como firmar convênio com o município para cofinanciamento das despesas operacionais, assegurando sustentabilidade financeira para manutenção da estrutura e pagamento de pessoal.

Além disso, planeja instituir um programa de incentivo para empresas locais, estimulando doações com contrapartida em deduções ou isenções fiscais, conforme a legislação vigente para doações a entidades beneficentes certificadas, ampliando a participação da iniciativa privada na manutenção das atividades sociais.

Essas estratégias demonstram a preocupação da Fundação em gerir de forma eficiente os recursos públicos e privados e garantir a sustentabilidade de suas ações no longo prazo.

6 – CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO

Etapa	Descrição	Duração		Indicador Físico	Quantidade
		Início	Término		
1ª	Assinatura do Fomento, Publicação no Diário Oficial e Repasse do Recurso	Após a assinatura do fomento	Até 01 (um) mês após a assinatura do Fomento	Não há	Não há
2ª	Contratação de Fornecedor(es), aquisição dos equipamentos e utensílios para a cozinha pedagógica	Após a publicação do Extrato do Fomento no Diário Oficial do Estado	Até 04 (quatro) meses após a publicação	Equipamentos adquiridos e notas fiscais emitidas	17 unidades (itens conforme cotação preliminar)
3ª	Entrega e instalação dos equipamentos na sede da Fundação	Após aquisição dos equipamentos	Até 06 (seis) meses após a assinatura do Fomento.	Equipamentos instalados em funcionamento	01 cozinha pedagógica equipada
4ª	Início das atividades pedagógicas e alimentares com as crianças atendidas	Após instalação completa dos equipamentos.	Até 08 (oito) meses após a assinatura do Fomento.	Atividades pedagógicas e refeições realizadas.	01 cozinha pedagógica em operação.
5ª	Prestação de contas	Uso dos equipamentos.	Até 12 (doze) meses após a assinatura do Fomento.	Utilização dos equipamentos.	01 cozinha pedagógica em operação, atendendo 80 crianças

7 – PLANO DE APLICAÇÃO

CONCEDENTE (R\$)	PROPONENTE (R\$)	TOTAL (R\$)
R\$ 50.000,00 (cinquenta mil reais)	R\$ 0,00	R\$ 50.000,00 (cinquenta mil reais)

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\$ 50.000,00
TOTAL	R\$ 50.000,00

9 - DETALHAMENTO DAS DESPESAS**9.5 – EQUIPAMENTOS E MATERIAIS PERMANENTES**

Item	Especificação	Unid.	Qtde.	Valor Unitário	Valor Total
01	Fogão Industrial 6 Bocas, Queimad. Duplo, Grel. 40x40, Inox, Perfil 10 – Referência / Modelo, 46003, Tipo de Pressão, Baixa Pressão, Bocas, 6, Queimadores, Queimadores duplos baixa pressão 160 mm (ferro fundido), Forno, Não - opcional, Gás, GLP, Material, Confeccionado em chapa aço inox 430 escovado, Cor, Inox, Recursos, Perfil 10cm -Bandejas coletoras em aço galvanizado -Pés de borracha (não reguláveis), Destaques, Grelhas em ferro fundido 400x400mm -Registro borboleta baixa pressão (zincado) Gambiarra em, tubo aço carbono 1”x1,20mm (zincado), Dimensões (LxAxP), 158 x 80 x 118 cm (Montado) 162 cm x 30 cm x 125 cm (Desmontado), Peso, 92 Kg, Garantia do Fornecedor, 6 meses	un	1	R\$ 3.983,60	R\$ 3.983,60
02	Fogão Industrial 4 Bocas 30X30cm M14 S2020 – Referência / Modelo, M14 S2020, Tipo de Pressão, Baixa Pressão 01, Bocas, 4, Queimadores, Queimadores em ferro fundido, Forno, Pronto para receber forno, Gás, Tubo distribuidor de gás de 3/4, Cor, Fabricados em ferro com pintura eletrostática, Recursos, Quadro monobloco com as bocas estampadas em uma só chapa, evitando soldas e acúmulo de, resíduos. Registro regulador de gás zincado. Grelhas de barra chata reforçada. Modulável e, Desmontável., Dimensões (LxAxP), 76,4 x 85,9 x 81,5 (LxAxC/ cm), Peso, 35 kg, Garantia do Fornecedor, 12 meses	un	1	R\$ 1.234,44	R\$ 1.234,44
03	Forno Industrial a Gás 95X95, Inox, FLG950G2 – Referência / modelo, Aquecimento, A Gás, Capacidade:, 120 litros, Referência / Modelo, FLG950 PG G2, Consumo, 0,90kg/h, Cor, Inox, Recursos, Gaveta móvel para acendimento dos queimadores - Acompanha grade interna móvel - Cavalete, robusto e desmontável, Destaques,	un	1	R\$ 3.058,93	R\$ 3.058,93

04	<p>Acabamento interno galvanizado - Isolamento em lã de rocha compactada - Não acompanha Kit gás, Dimensões (LxAxP), (Ext): 1.165 x 1.420 x 1.125 mm / (Int): 95 x 29 x 95 cm, Peso, 98 Kg, Garantia: 180 dias</p> <p>Moedor / Picador de Carne, Boca 10, Inox, 0,5CV – PS-10 – Referência / Modelo, PS-10, Tamanho da Boca:, 10 cm, Material, Inox</p> <p>02, Consumo , 0,55 kW·h, Motor, 0,5 HP-CV, Recursos, Sistema de proteção fixa -Motor superpotente -Tubo de moagem, Destaques, Conjunto único de caracol -Disco e faca, Dimensões (LxAxP), 320 x 530 x 690 mm, Peso, 42,00 kg, Garantia do Fornecedor, 6 meses</p>	un	1	R\$ 3.088,17	R\$ 3.088,17
05	<p>Mesa Panificadora Braesi, Inox, 1,60m x 60cm Desmontável – B18264 – Referencia / Modelo:, MES-16I, Mesa manipulação , Inox, 1,60m x 60cm Desmontável - B18264 01, Garantia:, 6 Meses, Peso:, 15 kg, Dimensões:, (LxAxC) 160 x 870 x 600 mm</p>	un	1	R\$ 1.202,36	R\$ 1.202,36
06	<p>Geladeira Comercial 4 Portas - GREP - 4P AI 220V – Referência / modelo:, Tipo de Porta, Porta Cega, Referência / Modelo, GREP-4P, Tipo, Refrigerador, Capacidade, 1044 Litros, Refrigeração, Ar forçado com evaporador aletado, Portas, 4, Degelo, Manual, Temperatura de Operação, 0 a +7C, Consumo 4,7 (kW/dia), Recursos, Controlador eletrônico com indicador de temperatura. - Prateleiras: 4 níveis, aramadas, reguláveis;, um nível pode ser usado como estrado. - Pés niveladores.</p>	un	1	R\$ 8.964,08	R\$ 8.964,08
07	<p>Conservador Vertical Tripla Ação 569L - VCET 569 C – Referência / Modelo , VCET 569 C, Tipo, Tripla Ação, Capacidade, 569 Litros, Refrigeração, Estática, Portas, 1, Degelo, Manual, Isolamento Térmico, Isolamento de poliuretano ecologicamente correto, Temperatura de Operação, 35°C / 75% de umidade relativa do ar, Consumo, 4,7 (kWh/24h), Recursos, Puxador embutido. - Sistema de pés niveladores. - Barra de torção com exclusivo sistema stop, inteligente e fechamento automático da porta. - Termostato ajustável para tripla ação. - Sistema de, unidade condensadora removível para frente (fácil acesso à manutenção., Destaques, Chapas internas e externas em aço galvanizado pré-pintado com alta resistência à corrosão. -, Moldura com corte térmico, proporcionando maior eficiência energética. - Tipo de gás: R-134A / R-, 290, Dimensões (LxAxP), 667 x 1980 x 800 (LxAxP/mm), Peso, 83 Kg, Garantia do Fornecedor, 12 Meses</p>	un	1	R\$ 5,140,60	R\$ 5,140,60
08	<p>Freezer Horizontal Fricon 503 Litros HCED-503 – Referência / Modelo, HCED 503, Tipo, Horizontal, Cor, Branco, Capacidade Bruta, 503 Litros, Portas, 2, Faixa de</p>	un	1	R\$ 3.991.12	R\$ 3.991.12

09	<p>Temperatura, -22° a -18°C / 0° a +8°C, Consumo, 3,5 KW/dia, Controle de Temperatura, Sim, Recursos 04, Dreno frontal - Divisória interna - Refrigeração estática - Defrost (degelo natural) - Termostato, ajustável para dupla ação - Rodízio duplo giratório de alta resistência - Gabinete com formas, internas arredondadas - Isolamento de poliuretano ecologicamente correto, Destaques, Puxador frontal com fechadura Chapas internas e externas com alta resistência a corrosão Grade, plástica em material de alto impacto com proteção U.V . Conservação de produtos congelados ou, bebidas e refrigerados Condensação forçada, garantindo maior velocidade de refrigeração Tampa de, chapa com puxador ergonômico e dobradiças balanceadas, Garantia do Fornecedor, 1 Ano, Peso, 80 Kg, Dimensões do Produto (LxAxP), 150,5 x 94,0 x 70,5 cm</p> <p>Descascador Inox de Batata 6Kg - DB-06 – 220V – Capacidade: 06 kg,; Produção: Média de 67 kg/h,; Velocidade do motor: 370 RPM,; Potência: 1/4 cv,; Consumo:0,18 kW/h,; Voltagem:220v,; Dimensões (AxLxP):71 x 37 x 51 cm,; Peso:27 kg., Garanta 06 meses</p>	un	1	R\$ 2.662,40	R\$ 2.662,40
10	<p>Liquidificador Comercial Inox, Copo Monobloco, 4 Litros – Leve – Tensão, 220 V, Modelo:, L4, Potência do Motor, 0,5 HP-CV, Rotação, 4.500 rpm, Frequência, 50-60 Hz, Recursos, Tampa em borracha atóxica -Anteparo do Copo -Tampa Monitorada, Destaques, Exclusivo Copo e Lâmina em aço inox -Gabinete e copo em aço inox, Peso, 6,70 kg, Dimensões (LxAxP), 290 x 660 x 280 mm</p>	un	1	R\$ 702,89	R\$ 702,89
11	<p>Cilindro Laminador de Mesa 30cm, 1/2 CV , Epóxi – CIL-300 – Uso, Profissional, Tipo, De Mesa, Capacidade, 2,5 kg/h, Referência / Modelo, CIL-300, Potência, 1/2 CV, Velocidade, 83 rpm, Consumo:, 0,37 kWh, Recursos, Dimensão do rolete: 50 x 300mm - Roletes: Inox 304 - Largura x Altura x Profundidade: 51 x 52 x, 51cm - Peso: 40 kg, Destaques, Cilindros Reguláveis de 30cm – Permite ajustar a espessura da massa com precisão, desde finas, lâminas para pastéis até cortes mais grossos para pães. 2. Motor 1/2 CV (220V) – Potência ideal, para trabalho contínuo, garantindo laminagem uniforme sem superaquecimento. 3. Estrutura em, Epóxi Resistente – Design durável e fácil de limpar, perfeito para ambientes profissionais de, panificação., Peso:, 44000g (44Kg), Dimensões:, 51x52x51 (LxAxC/ cm), Garantia:, 12 meses</p>	un	1	R\$ 2.421,73	R\$ 2.421,73
12	<p>Amassadeira Semi-rápida Basculante 25Kg, AM25 – Bivolt – Referência / Modelo, AM-25, Tipo, Basculante, Cor, Branca, Capacidade, 25 Kg (Massa pronta), Produção, Potência, 1.0 Cv, Consumo, 0,73 kWh, Material, Cuba em aço inox -Carenagem em chapa de aço, Motor Bivolt, Recursos, Motor potente e de alto desempenho -Sistema de</p>	un	1	R\$ 5.714,78	R\$ 5.714,78

13	<p>segurança conforme NR-12 -Painel de fácil acesso, aos comandos -Basculante para facilitar a retirada de massa , Destaques 06, Dimensões (LxAxP), 600 x 840 x 540 mm, Peso, 55 kg</p> <p>Balança Eletrônica Modelo EA-15 com Bateria – Impressora:, Não, Referência / Modelo, EA-15, Tipo, Balança, Capacidade de Pesagem, 15 Kg, Display, Sim, Bateria, Removível sem a necessidade de rompimento de lacre, com autonomia de até 140 horas. -Tempo de, recarga: 8 horas - Carregador bivolt, Autonomia da Bateria, 140 horas, Saída de Dados, Não possui saída de dados., Consumo, Carga Máxima: 5 V A Operação na Tomada: 0,6A, Recursos, Computadora com cálculo automático de preço final -Constante -Nível bolha para nivelamento -, Auto desligamento programável, Teclado, Teclado de alta resistência em push button com 13 teclas, Destaques, Construção em ABS injetado, Dimensões (LxAxP), 36 x 16 x 36 (LxAxC/ cm), Peso, 2160g, Garantia 1 ano</p>	un	1	R\$ 512,20	R\$ 512,20
14	<p>Balança Eletrônica Inox 300KgX50g, K-300IB Plus - PA2293 – BIVOLT –</p> <p>Impressora:, Não, Referência / Modelo, PA2293, Tipo, Comercial, Capacidade de Pesagem, 300kg x divisão 50g, Tara de Pesagem, Sim, Display, Em LED's vermelhos com 6 dígitos, Bateria 07, Sim, Consumo, Recursos, Pés reguláveis antiderrapantes em borracha sintética -Tara manual para até 100% da capacidade -, Super filtro digital, que controla a estabilização de pesagem em ambientes sujeitos a vibrações, Destaques, Módulo indicador digital BK-10000 Plus de uso remoto - Bateria interna com autonomia de até 50, horas, Dimensões (LxAxP), 54 cm x 29 x 54 cm, Peso, 14 Kg, Garantia 01 ano</p>	un	1	R\$ 1.376,36	R\$ 1.376,36
15	<p>Processador de Alimentos, Inox, PA-7 Pro - Modelo, PA-7 Pro (702609), Consumo, 0,6 (kW.h), Capacidade, 250 (kg/h), Potência, Nominal: 600 W / Motor: 0,5 HP-CV, Recursos, Rotação: 440 rpm - Cor inox que proporciona durabilidade e fácil limpeza - Equipamento com uma, velocidade para simplicidade de uso - V oltagem: 220V, Destaques, Design funcional e robusto para alta performance, Garantia, 6 meses, Peso, 27,80 Kg, Dimensões (LxAxP), 325,00 x 590,00 x 520,00 mm / Diâmetro do disco: 203 mm</p>	un	1	R\$ 5.188,13	R\$ 5.188,13
16	<p>Fritadeira Elétrica 14 Litros, Aço Inox, Controle Temperatura – PR14E – Referência / Modelo, PR14E, Tipo, Piso, Capacidade, 7 litros, Potência, 3500 W, Consumo, 5,0 KW/h, Cesto, 1 - Capacidade: 0,8 Kg, Aço Inox, Sim, Sistema, Óleo 08, Termostato, 1 Controle de temperatura, até 180°C, Recursos, Botão</p>	un	1	R\$ 636,34	R\$ 636,34

17	<p>controle temperatura - Led sinalizador - Resistência elétrica - Cabeçote elétrico, Destaques, Estrutura em aço com pintura epóxi - Cavalete - Suporte cabeçote elétrico, Dimensões (LxAxP), 74 x 58 x 64 (LxAxC/ cm), Peso, 9 Kg, Garantia 06 meses, 6 Meses</p> <p>Liquidificador Industrial Baixa Rotação 10Litros em Inox – Tensão, Monovolt, Modelo:, Liquidificador Industrial 10Litros, Material, Aço Inox 304 Monobloco Polido - Tampa em polipropileno com dosador, Modelo, BR 10L, Potência do Motor, 1/2 CV, Consumo, 0,450 kWh, Rotação, 6000 rpm, Capacidade, 10 litros, Frequência, 60 Hz, Potência, 1200W, Recursos, Motor potente de 3/4 CV com baixa rotação (3.500 rpm), ideal para misturar alimentos densos com , eficiência. -Copo monobloco em aço inox 304 polido, resistente e fácil de limpar. -Tampa com , dosador para adicionar ingredientes sem parar o funcionamento. -Base antiderrapante que garante , estabilidade e segurança durante o uso. -Design compacto e robusto, perfeito para ambientes , profissionais. -Funcionamento silencioso, mesmo em uso prolongado., Destaques, Alta durabilidade graças ao copo monobloco em aço inox 304 polido. -Potência ideal para processar, alimentos densos como açaí, massas e molhos com baixa rotação. -Praticidade da tampa com , dosador, que permite adicionar ingredientes durante o funcionamento. -Segurança e estabilidade , garantidas pela base antiderrapante. -Operação silenciosa, mesmo em uso contínuo. -Design , compacto e robusto, que se adapta bem a cozinhas profissionais., Garantia, 6 meses, Peso 5.2 Kg, Dimensões (LxAxP), 29x64 x20 (LxAxC/ cm)</p>	un	1	R\$ 801.94	R\$ 801.94
SUBTOTAL				R\$ 50.000,00	

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

Parcela Única (até 30 dias após assinatura do Termo de Fomento)
R\$ 50.000,00 (cinquenta mil reais)

11 – PEDE-SE APROVAÇÃO**MARIA LUZIA BATISTA DOS SANTOS**

Representante legal no Brasil da Fondazione Coccinella Onlus do Brasil

12 – APROVAÇÃO DO CONCEDENTE**ARMANDO VERGILIO DOS SANTOS JUNIOR**

Secretário de Estado de Relações Institucionais

GOIANIA, data da assinatura eletrônica.



Documento assinado eletronicamente por **ARMANDO VERGILIO DOS SANTOS JUNIOR, Secretário (a) de Estado**, em 16/12/2025, às 20:37, 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 **MARIA LUZIA BATISTA DOS SANTOS, Usuário Externo**, em 17/12/2025, às 18:28, 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?](http://sei.go.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=1)

[acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=1](http://sei.go.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=1) informando o código verificador **84051286** e o código CRC **FFD22F25**.

GERÊNCIA DE CONVÊNIOS E ELABORAÇÃO DE INSTRUMENTOS
RUA 82 , PALÁCIO PEDRO LUDOVICO TEIXEIRA, Nº 400 6º ANDAR - Bairro SETOR
CENTRAL - GOIANIA - GO - CEP 74015-908 - (32)3237-5851.



Referência: Processo nº 202500005014241



SEI 84051286