

PLANO DE TRABALHO

Nome da Organização:

CAIXA ESCOLAR DR LUIZ PINTO DE ALMEIDA

1. Identificação da Organização da Sociedade Civil Proponente

CNPJ:

19.372.853/0001-82

2. Breve Histórico da Organização da Sociedade Civil

(Elaborar um histórico da Organização onde conste informações sobre os objetivos voltados à promoção de atividades e finalidades de relevância pública e social, o tempo de existência da organização, demonstrar a experiência prévia referente ao objeto da Parceria e a capacidade técnica e operacional para o desenvolvimento das atividades)

Criada em 1966 a Escola Infantil Singular, anexa ao Grupo Escolar " Dr. Delfim Moreira"

Em 1967 é autorizado o funcionamento de classes Pré primárias e passa de Escola Infantil à Jardim de Infância.

Em agosto de 1991, com a ajuda da prefeitura passa a ter um Consultório Odontológico, estando funcionando com 01 assistente, 01 dentista e 01 técnico de higiene bucal.

Até 1997 a escola funcionava em prédio alugado. Passando a funcionar no ano seguinte em prédio próprio, situado à Rua José Pinto Viçela, nº 400.

Com a ajuda da comunidade conseguiu cobrir a quadra poliesportiva, calçar todo o pátio, ajardinar, construir salas de aulas para oficinas e um escovódromo.

Possui também um laboratório de ciências e em 2006 passou por uma ampliação ganhando 01 auditório, 01 laboratório de informática, 04 salas de aula, adaptação pra deficientes físicos (banheiro e rampas).

Em 2014 a rampa de acesso que liga o Módulo II ao Módulo III foi coberta com estrutura metálica e polícarbonato, também com a ajuda da comunidade .
Atualmente este estabelecimento oferece o Ensino fundamental do 1º ao 9º ano.

3. Justificativas

(Descrever a realidade que será objeto da parceria, devendo ser demonstrado o nexo entre esta realidade e as atividades ou projetos a serem atingidos)

As aquisições destinam-se ao atendimento das necessidades da comunidade escolar, uma vez que há a necessidade de armazenamento em geladeira dos produtos destinados a alimentação diária dos alunos e posteriormente o seu preparo. Atualmente servimos aproximadamente 700 (setecentas) refeições diárias englobando o turno matutino e vespertino. Temos a preocupação com o aluno em seu todo, pois uma pessoa com baixa qualidade na refeição dificilmente terá uma boa concentração e assim bom desenvolvimento no processo ensino-aprendizagem. Preocupamos também com os profissionais responsáveis pelo preparo das refeições garantido segurança na execução do serviço.

4. Objetivos

4.1 Objetivos Gerais *(Informar claramente o objetivos gerais, os quais deverão corresponder à solução de problemas e/ou aproveitamento de potencialidades diagnosticadas no item 3. Justificativas)*

Garantir melhorias no armazenamento dos alimentos que virão compor a refeição dos alunos buscando anular qualquer forma de contaminação cruzada entre os alimentos no seu armazenamento e possibilitar melhorias consideráveis no preparo das refeições com segurança aos profissionais e refeições preparadas com mais agilidade.

4.2 Objetivos Específicos *(Informar os objetivos específicos, caso haja. Atenção! Os objetivos específicos caracterizam as etapas intermediárias do projeto, ou seja, descrevem, com detalhes, o objetivo geral. O conjunto dos objetivos específicos não pode ser mais abrangente do que a proposta do objetivo geral. Se isso ocorrer, deve-se fazer uma revisão de todos os objetivos para adequá-los uns aos outros)*

Contribuir para o preparo adequado das refeições.

Continuar a armazenar os alimentos com mais qualidade evitando assim a contaminação cruzada dos alimentos.

Comissão de Seleção

Plano de Trabalho

(X) APROVADO

() Solicitação de Correção



5. Descrição do Objeto a ser executado

SELEÇÃO DE ENTIDADE DE DIREITO PRIVADO, SEM FINS LUCRATIVOS, QUALIFICADA COMO ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL, NOS TERMOS DA LEI FEDERAL, Nº 13.019/2014, QUE SE INTERESSE FIRMAR TERMO DE PARCERIA COM O MUNICÍPIO DE SANTA RITA DO SAPUCAÍ, ATRAVÉS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO, PARA A ATUAÇÃO NA ÁREA EDUCACIONAL DO MUNICÍPIO.

6. Cronograma de Execução

(Descrição das Metas a serem atingidas e de Atividades ou Projetos a serem executados, bem com a forma de execução das atividades ou dos projetos e de cumprimento das metas a eles atrelados)

Meta 1: Garantir a eficácia no armazenamento e preparo das refeições ofertadas aos alunos.

ETAPA		PERÍODO		RESULTADOS PREVISTOS		CUMPRIMENTO DAS METAS	
Nº	Descrição	Início	Fim	Descrição	Quant.	Descrição	Quant.
1	Adquirir os fogões possibilitará melhorias consideráveis para o preparo das refeições servidas aos alunos.	15/08/2018	15/10/2018	Alunos atendidos	990	Apresentaremos fotos da cozinha com os fogões instalados e funcionando, além da listagem dos alunos matriculados e frequentes na escola, documento do Sistema Mineiro de Administração Escolar (Simade).	Bimestral 1
2	Adquirir a geladeira industrial possibilitará um melhor armazenamento dos alimentos que virão compor as refeições servidas aos discentes.	15/08/2018	15/10/2018	Alunos atendidos	990	Apresentaremos fotos da cozinha com os freezer instalados e funcionando, além da listagem dos alunos matriculados e frequentes na escola, documento do Sistema Mineiro de Administração Escolar (Simade).	Bimestral 1
3							

Meta 2:

ETAPA		PERÍODO		RESULTADOS PREVISTOS		CUMPRIMENTO DAS METAS	
Nº	Descrição	Início	Fim	Descrição	Quant.	Descrição	Quant.
1							
2							

Meta 3:

ETAPA		PERÍODO		RESULTADOS PREVISTOS		CUMPRIMENTO DAS METAS	
Nº	Descrição	Início	Fim	Descrição	Quant.	Descrição	Quant.
1							
2							



[Handwritten signatures and initials]

7. Previsão de Receitas e Despesas

(Previsão de receitas e despesas a serem realizadas na execução das atividades ou projetos abrangidos pela Parceria)

7.1 Previsão de Receitas (Para os casos de inexigibilidade o valor já está previsto em Lei Específica)

Valor do Repasse do Concedente: 10.000,00

7.2 Descrição das Despesas

DESPESAS		UNID.	QUANT.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
Nº	Descrição				
	Fogão industrial com 06 queimadores duplos em baixa pressão e forno. Grelha em ferro fundido 40X40. Produzido em aço galvanizado, registro niquelado e grelhas e queimadores em ferro fundido. Possui seis queimadores duplos, acendimento manual, grades individuais, forno com capacidade de 93 litros, prateleiras individuais, botões fixos, pés e o tipo de gás GLP.	UNID.	1	3.740,00	3.740,00
1	Acendimento: manual. grades individuais. Botões fixos. Capacidade: 62 litros. Temperatura de 60 a 180°C. Prateleiras individuais. Dimensões do produto: largura: 1435X1045X800mm. Medida aproximada interna do forno : 58X58X28cm.				
2	Fogão industrial com 01 queimador duplo. Pintura Eletrostática. Grelhas 40X40cm. Ferro fundido, queimadores em ferro fundido duplo, tampões e adaptadores em alumínio fundido.Registro em metal cromado e estrutura reforçada.	UNID.	2	450,00	900,00
3	Geladeira industrial: refrigerador industrial em aço inox com quatro portas, capacidade de 800 litros (líquido), sistema de ar forçado (Frost Free), prateleiras reguláveis pintadas em epóxi, pés em Nylon com regulagem e rodízios para melhor deslocamento, com controle de temperatura digital, potencia de 187 Watts e voltagem de 110v.	UNID.	1	5.360,00	5.360,00
4					0,00
5					0,00
6					0,00
7					0,00

7.3 Cronograma de Desembolso do Concedente

Mês	1	2	3	4	5	6	TOTAL
Valor							
Mês	7	8	9	10	11	12	
Valor	10.000,00						10.000,00

8. Prestação de Contas

Forma de Prestação de Contas <i>(Prestação de Contas Parcial ou Total)</i>	Periodicidade
Total	Anual

9. Declaração, data e assinatura

Declaramos, solidariamente, sob as penas da Lei, que temos conhecimento das normas que tratam do Regime de Parcerias entre o Poder Público e as Organizações da Sociedade Civil, estabelecidas pela Lei Federal nº 13.019/2014 e suas alterações e pelo Decreto Municipal nº 11.431/2017, de 07 de março de 2017.

Santa Rita do Sapucaí, 6 de agosto de 2018

Mônica Flores de Carvalho Ribeiro

MONICA FLORES DE CARVALHO RIBEIRO

PRESIDENTE do(a) CAIXA ESCOLAR DR LUIZ PINTO DE ALMEIDA

Mônica Flores de Carvalho Ribeiro

Directora

MASP: 325.711-0



[Signature]