



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ACORDO DE COOPERAÇÃO Nº 027/2019 QUE FIRMAM
A SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO DE SÃO
PAULO E A SOCIEDADE VEGETARIANA BRASILEIRA -

A **PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO**, por meio da **SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**, inscrita no CNPJ/MF sob nº 46.392.114/0001-25, situada à Rua Borges Lagoa, 1.230, na cidade de São Paulo, Estado de São Paulo, neste ato, representada pelo Secretário Municipal de Educação, Bruno Caetano, doravante denominada **SECRETARIA**, e a **SOCIEDADE VEGETARIANA BRASILEIRA**, instituição sem fins lucrativos, inscrita no CNPJ sob nº 05.852.939/0001-06, com sede na Rua Anita Garibaldi, nº 29, CEP 01018-020, Sé, neste ato, representada de acordo com seus atos constitutivos, doravante denominado simplesmente **SVB**, resolvem celebrar o presente Acordo de Cooperação nos termos do despacho exarado sob nº 020732445 do Processo SEI nº 6016.2019/0016870-0, nos termos da Lei nº 13.019/2014 e do Decreto Municipal nº 57.575/2016, mediante as seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. O objeto do presente Acordo de Cooperação é a conjugação de esforços com vistas à efetivação de ações para o desenvolvimento do **PROJETO “CARDÁPIO ESCOLAR SUSTENTÁVEL”**, conforme Plano de Trabalho anexo ao presente.

1.2. O **PROJETO** visa realizar a formação das cozinheiras da rede e ministrar oficinas com educadores e toda a comunidade, a partir das receitas desenvolvidas especialmente para estimular o preparo de pratos saudáveis, sustentáveis, criativos e ainda mais saborosos, ampliando assim a aceitação dos alimentos oferecidos pelo Programa de Alimentação Escolar, alinhados às ODS e ao Currículo da Cidade.

1.3. As formações contemplarão 52 (cinquenta e duas) oficinas culinárias de 04 (quatro) horas, organizadas com o número de 38 (trinta e oito) vagas por oficina, para Cozinheiras e Auxiliares de cozinha das unidades parceiras, e 02 (duas) vagas para Nutricionistas; 03 (três) oficinas direcionadas aos Educadores e Comunidade, de 03 (três) horas, com 50 (cinquenta) vagas cada; 13 (treze) formações in loco para as



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

Cozinheiras e Auxiliares, sendo 01 (uma) formação por DRE, entre CEIs, EMEIs e EMEFs. Ao final, temos como expectativa o total de 68 formações.

1.4. O **PROJETO** não envolverá custo de qualquer espécie ou ônus financeiro para a **SECRETARIA**.

CLÁUSULA SEGUNDA - DAS OBRIGAÇÕES DA SOCIEDADE BRASILEIRA VEGETARIANA - SVB

- 2.1. Planejar e executar as ações previstas no Plano de Trabalho anexo ao presente.
- 2.2. Aprovar conteúdos, atividades, materiais e estratégias do curso que devem estar em consonância com a proposta pedagógica da SME.
- 2.3. Elaborar, organizar e articular as oficinas, conforme previsto no Plano de Trabalho.
- 2.4. Desenvolver receitas de pratos principais à base de leguminosas (grão-de-bico, ervilha, lentilha, feijão preto) e proteína texturizada de soja.
- 2.5. Elaborar e-book com as receitas, assim como produzir vídeos demonstrando o preparo destas.
- 2.6. Providenciar a cozinha para a realização das oficinas, que possuam infraestrutura adequada ao número de participantes e com facilidade de acesso por meio de transporte coletivo, localizados no município de São Paulo.
- 2.7. Disponibilizar cozinheiros profissionais e auxiliar de limpeza para cada oficina culinária.
- 2.8. Fornecer todos os insumos necessários para a realização das oficinas (gêneros alimentícios, insumos de cozinha e limpeza), considerando a degustação dos participantes além de utensílios e equipamentos de cozinha.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

2.9. Providenciar uniforme reserva (avental e touca descartável) para 10% (dez por cento) dos participantes (197 unidades), que eventualmente não compareçam às oficinas devidamente paramentados.

2.10. Disponibilizar representantes da **SVB** e, se necessário, convidados para as formações.

2.11. Disponibilizar todos os materiais orientativos para apoiar os educadores e cozinheiras, pais e responsáveis na promoção de hábitos alimentares que contemplem mais verduras, legumes e proteínas de origem vegetal.

2.12. Apresentar à **SME/CODAE** relatório final circunstanciado das formações realizadas durante a execução do Plano de Trabalho, antes do encerramento da presente parceria.

2.13. Solicitar prévia autorização sobre quaisquer divulgações de notícias, informações, boletins do uso de imagem institucional e respectivo logo nas diferentes mídias.

2.14. Divulgar em locais visíveis de sua sede social e dos estabelecimentos em que exerça suas atividades, ações e em seu sítio da internet, a presente parceria com o Município, bem como as demais parcerias celebradas com o Poder Público nos termos da legislação em vigor.

2.15. Responsabilizar-se por todos os custos envolvidos com materiais utilizados nas formações, não gerando ônus e nem custos à **SECRETARIA**.

CLÁUSULA TERCEIRA - DAS OBRIGAÇÕES DA SECRETARIA

3.1 Acompanhar e fiscalizar a execução da parceria em consonância com o Plano de Trabalho, parte integrante do presente Acordo de Cooperação.

3.2. Realizar os encaminhamentos necessários quanto à divulgação para a Rede Municipal de Educação, inscrição dos participantes, elaboração de listas de presença das oficinas e dos certificados de participação.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

- 3.3. Disponibilizar no mínimo um representante da **SME/CODAE** para ministrar a parte teórica e acompanhar as ações propostas.
- 3.4. Validar com a **SVB** os conteúdos, materiais e estratégias do curso que devem estar em consonância com a proposta pedagógica da **SME**.
- 3.5. Analisar solicitação prévia de autorização sobre quaisquer divulgações do **PROJETO**, uso de imagem institucional e respectivo logo nas diferentes mídias.
- 3.6. Disponibilizar, após autorização prévia, logomarca, que será utilizada na página da internet da **SVB** e nos materiais gráficos do curso, para divulgação da parceria entre as partes.
- 3.7. Monitorar e avaliar o processo formativo.
- 3.8. Poderá assumir ou transferir a responsabilidade pela execução do **CURSO**, no caso de paralisação, de modo a evitar sua descontinuidade;
- 3.9. Publicar no endereço eletrônico da **SECRETARIA** a presente parceria e seu respectivo Plano de Trabalho por, no mínimo, 180 (cento e oitenta) dias após o seu encerramento.

CLÁUSULA QUARTA: DO ACOMPANHAMENTO

- 4.1. O acompanhamento, comunicação, desenvolvimento, fiscalização, avaliação, registros e elaboração de relatório fundamentado sobre o andamento do Acordo de Cooperação serão realizados pela **SOCIEDADE VEGETARIANA BRASILEIRA** e pela **SME/CODAE**.
- 4.2. A **SECRETARIA** realizará, sempre que possível e sem prejuízo dos métodos de avaliação a cargo da organização parceria, pesquisa de satisfação com os beneficiários do plano de trabalho, utilizando o resultado para o fim disposto no artigo 58, § 2º, da Lei 13.019/14.
- 4.3. O acompanhamento, desenvolvimento, avaliação e registros do Projeto serão realizados por meio de representantes da **SVB** e da **SME/CODAE** ao longo de todo



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

processo formativo, além da avaliação qualitativa dos participantes, e quantitativa conforme as metas propostas neste plano de trabalho. A comunicação se dará por meio dos interlocutores abaixo indicados:

SME/CODAE

1- **Matilde Conceição Lescano Scandola**

E-mail: mcscandola@sme.prefeitura.sp.gov.br

Telefone: 3111-8640

SOCIEDADE VEGETARIANA BRASILEIRA

1- **Adriele Poliana Carvalho dos Santos**

E-mail: adriele@svb.org.br

Telefone: (11)3104-5282

4.4. Qualquer alteração de endereço e/ou de representante designado para gerenciar o presente Acordo deve ser formalmente comunicada à parte contrária não sendo necessário aditamento deste Acordo.

CLÁUSULA QUINTA: DA VIGÊNCIA

O presente Acordo de Cooperação terá vigência a partir da data da sua assinatura por 18 (dezoito) meses, podendo ser prorrogado por igual período mediante celebração de termo aditivo, desde que não haja manifestação contrária entre as Partes, com antecedência mínima de 90 (noventa) dias ao encerramento da parceria.

CLÁUSULA SEXTA - DA REGULARIZAÇÃO E DENÚNCIA

6.1. A adoção de eventuais providências à regularização deste ajuste, inclusive sua publicação, será incumbência da **SECRETARIA**.

6.2. O presente Acordo de Cooperação poderá ser denunciado sem ônus para quaisquer das partes, mediante prévia e expressa notificação com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CLÁUSULA SÉTIMA - DE OUTRAS DISPOSIÇÕES

7.1. O presente Acordo é celebrado nos termos da Lei nº 13.019/2014 e do Decreto Municipal nº 57.575/2016.

7.2. O presente instrumento não estabelece qualquer vínculo entre qualquer dos partícipes e os mantenedores, empregados e prepostos alocados por outro partícipe no **PROJETO**, objeto deste Acordo, sendo certo que cada partícipe deverá arcar com as obrigações fiscais, trabalhistas e previdenciárias eventualmente incidentes sobre o pagamento de seus respectivos funcionários, não implicando responsabilidade solidária ou subsidiária da **SECRETARIA** eventual inadimplência da **SOCIEDADE VEGETARIANA BRASILEIRA** em relação ao referido pagamento, os ônus incidentes sobre o objeto do acordo ou os danos decorrentes de restrição à sua execução.

7.3. Poderão ser aplicadas as sanções previstas no art. 73 da Lei nº 13.019/14, no caso de execução do Acordo de Cooperação em desacordo com o Plano de Trabalho ou com a Lei.

7.4. Fica eleito o foro da Comarca de São Paulo para dirimir quaisquer demandas e ajustes necessários decorrentes da execução da parceria, estabelecendo obrigatoriedade da prévia tentativa de solução administrativa, com a participação de órgão encarregado de assessoramento jurídico integrante da estrutura da administração pública.

7.5. O presente Acordo não envolve o repasse de recursos financeiros entre as Partes.

7.6. É livre o acesso dos agentes da administração pública, do controle interno e do Tribunal de Contas correspondente aos processos, aos documentos e às informações relacionadas a termos de colaboração ou a termos de fomento, bem como aos locais de execução do respectivo objeto.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

CLÁUSULA OITAVA – DISPOSIÇÕES FINAIS

E, por estarem de pleno acordo, assinam o presente instrumento em 02 (duas) vias de igual teor e forma, na presença das testemunhas abaixo nomeadas, sendo que uma das vias ficará arquivada junto a SME/COGED - DIPAR da SECRETARIA.

São Paulo, de 17 SET. 2019 de 2019.

SECRETARIA

Bruno Caetano

Secretário Municipal de Educação

SOCIEDADE BRASILEIRA VEGETARIANA

Ricardo Sergio Parisi de Laurino

CPF: 017.696.919-52

RG: 15.219.105-7

Presidente



Testemunhas:

1.
Nome Ana Auxiliadora
R.G. 49.408.914-3

2.
Nome Antonia Pianucci Benedicto
R.G. RF: 796105-7
A.T.E.I.

PLANO DE TRABALHO: Cardápio Escolar Sustentável

OBJETIVO GERAL

Realizar oficinas culinárias de formação de cozinheiras, educadores e familiares da Rede Municipal de Ensino com o objetivo de conscientizar a comunidade educacional da opção de diversificar o consumo de proteínas vegetais e seu impacto na sustentabilidade do planeta.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Promover ações de formação para o Programa de Alimentação Escolar do município de São Paulo alinhadas ao desenvolvimento sustentável e com o Currículo da Cidade;
- Valorizar a alimentação escolar em suas potencialidades educativas e sustentáveis;
- Desenvolver novas opções de receitas à base de leguminosas para a alimentação escolar;
- Reconhecer a importância e estimular as cozinheiras no preparo de receitas saudáveis, sustentáveis, criativas e saborosas para aumentar a aceitação dos alimentos oferecidos pelo Programa de Alimentação Escolar;
- Divulgar para famílias, educadores e gestores das Unidades Educacionais as ações desenvolvidas neste Projeto.

METAS

- Realizar oficinas culinárias para aproximadamente 1976 cozinheiras e auxiliares de cozinha das unidades parceiras e 104 nutricionistas das

unidades com gestão de alimentação terceirizada e mista e do quadro da CODAE;

- Promover oficinas culinárias para 150 educadores e familiares da comunidade da Rede Municipal de Ensino;
- Realizar 13 formações in loco, para Cozinheiras, Auxiliares e Nutricionistas, sendo uma por DRE, entre CEIs, EMElS e EMEFs designados pela SME.

ETAPAS DA EXECUÇÃO E DURAÇÃO

Ações/Meses	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Planejamento	X	X							X	X								
Reuniões de aprimoramento com CODAE	X		X		X		X		X		X		X		X		X	X
Oficinas culinárias cozinheiros	Oficinas serão programadas em 13 meses da vigência do contrato (exceto nos meses de recesso e férias escolares)																	
Oficina para Educadores e Familiares da Rede						X						X					X	
Formação in loco	Oficinas serão programadas em 13 meses da vigência do contrato (exceto nos meses de recesso e férias escolares)																	

OBS: As oficinas e formações in loco, serão programadas em comum acordo entre as partes, durante a vigência do contrato (exceto nos meses de recesso e férias escolares)

DETALHAMENTO DO PLANO DE EXECUÇÃO DAS FORMAÇÕES

COZINHEIROS

- 52 oficinas culinárias de 4 horas

- Nº vagas: 38 por oficina



- Público-alvo: cozinheiras e auxiliares de cozinha das Unidades Parceiras, nutricionistas das unidades com gestão de alimentação mista e terceirizada e nutricionistas da CODAE.
- Período: fevereiro a junho, agosto a dezembro. Vigência de 18 meses a partir da assinatura do Termo de Cooperação.
- Conteúdos: Conceito de sustentabilidade, consumo de carnes e impacto ambiental, ODS. Papel das cozinheiras no Programa de Alimentação Escolar; benefícios das proteínas vegetais, técnicas culinárias no preparo das leguminosas, confecção das receitas à base de lentilha, ervilha, grão-de-bico, feijão preto e proteína texturizada de soja (PTS).
- Certificação: entrega do certificado digital por e-mail

EDUCADORES e COMUNIDADE

- 3 oficinas de 3 horas

- Nº vagas: 50 por oficina
- Público-alvo: Educadores e Familiares da Rede Municipal de Ensino
- Período do evento: fevereiro a junho, agosto a dezembro. Vigência de 18 meses a partir da assinatura do Termo de Cooperação.
- Conteúdos: conceito de sustentabilidade, consumo de carnes e impacto ambiental, ODS. Importância de desenvolver habilidades culinárias para cozinhar em casa e do hábito de compartilhar as refeições. Benefícios das proteínas vegetais, técnicas culinárias no preparo das leguminosas, confecção das receitas à base de lentilha, ervilha, grão-de-bico, feijão preto e proteína texturizada de soja (PTS).

FORMAÇÃO IN LOCO

- 13 oficinas de formação



- 13 equipes de cozinha, sendo 1 por DRE
 - Público-alvo: Cozinheiras, Auxiliares de cozinha dos CEIs, EMEIs e EMEFs.
 - Período do evento: Meses disponíveis: fevereiro a junho, agosto a dezembro.
- Vigência de 18 meses a partir da assinatura do termo de cooperação.
- Conteúdos: técnicas culinárias no preparo das leguminosas, confecção das receitas à base de lentilha, ervilha, grão-de-bico, feijão preto e proteína texturizada de soja (PTS).

MONITORAMENTO E AVALIAÇÃO

O acompanhamento, desenvolvimento, avaliação e registros do Projeto serão realizados por meio de representantes da SVB e da SME/CODAE ao longo de todo processo formativo, além da avaliação qualitativa dos participantes e quantitativa conforme as metas propostas neste plano de trabalho.

OBRIGAÇÕES DOS PARTICIPANTES

DA SOCIEDADE VEGETARIANA BRASILEIRA (SVB)

- Desenvolver receitas de pratos principais à base de leguminosas (grão-de-bico, ervilha, lentilha, feijão preto) e proteína texturizada de soja;
- Elaborar e-book com as receitas;
- Produzir vídeos demonstrando o preparo das receitas;
- Providenciar o local para a realização das oficinas, que possuam infraestrutura adequada ao número de participantes e com facilidade de acesso por meios de transporte coletivo, localizados no município de São Paulo;

- Disponibilizar cozinheiros profissionais e auxiliar de limpeza para cada turma das oficinas culinárias;
- Fornecer todos os insumos necessários para a realização das oficinas culinárias (gêneros alimentícios, insumos de cozinha e limpeza), além de utensílios e equipamentos de cozinha;
- Providenciar uniforme parcial reserva (avental e touca descartável) para 10% dos participantes (197 unidades), que eventualmente não compareçam às oficinas culinárias devidamente paramentados;
- Disponibilizar todos os materiais orientativos para apoiar os educadores e cozinheiras, pais e responsáveis na promoção de hábitos alimentares que contemplem mais verduras, legumes e proteínas de origem vegetal;
- Aprovar conteúdo e atividades do curso juntamente com a SECRETARIA;
- Apresentar à SME/CODAE relatório final circunstanciado das formações realizadas durante a execução do Plano de Trabalho, antes do encerramento da presente parceria.

DA SME-CODAE

- Realizar todos os encaminhamentos necessários quanto à divulgação para a Rede Municipal de Educação, seleção e inscrição dos participantes, elaboração de listas de presença das oficinas e dos certificados de participação;
- Indicar as UEs da formação *in loco*.
- Disponibilizar no mínimo um representante da CODAE para ministrar a parte teórica e acompanhar todas as ações propostas.



- Validar com a SVB os conteúdos, materiais e estratégias do curso que devem estar em consonância com a proposta pedagógica, de EAN e cardápios da SME/CODAE;
- Disponibilizar logomarca, que será utilizada na página da internet da SVB e nos materiais gráficos do curso, para divulgação da parceria entre as partes;
- Monitorar e avaliar o processo formativo.