

como sendo à Rua São Manoel, 158 Veloso, Osasco/SP – CEP 06.152-160, em razão de verificações fiscais formalizadas pelos documentos e manifestações do AFR autor dos trabalhos fiscais indicarem fatos que configurem a circunstância de inexistência do estabelecimento para o qual foi concedida a inscrição, a partir de 27/06/2018, data de sua concessão, hipótese prevista no artigo 30, inciso III, do RICMS (aprovado pelo Decreto 45.490/00).

Desta decisão caberá apresentação de defesa no prazo de 15 (quinze) dias, contendo informações ou documentos com a finalidade de esclarecer os fatos que motivaram a presente instauração, nos termos do § 1º do Artigo 17 da Portaria CAT-95/2006, alterado pela Portaria CAT-63/2016.

Comunicado

O Delegado Regional Tributário de Osasco – DRT-14, no uso das atribuições conferidas pelos artigos 16 e 17 da Portaria CAT-95/2006, alterado pela Portaria CAT-63/2016, acolhe a proposta formulada pelo Inspetor Fiscal e expedirá a presente ORDEM DE INSTAURAÇÃO DE PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO DE CONSTATAÇÃO DE NULIDADE DE INSCRIÇÃO, Processo SEFAZ nº 1000314-701065/2018, relativamente à empresa SUPREMOD LIGAS COMERCIAL EIRELI, Inscrição Estadual 120.014.870.110 e CNPJ 30.789.074/0001-10, com endereço declarado ao fisco como sendo à Rua José do Patrocínio, 157, Veloso - Osasco/SP – CEP 06152-180, em razão de verificações fiscais formalizadas pelos documentos e manifestações do AFR autor dos trabalhos fiscais indicarem fatos que configurem a circunstância de inexistência do estabelecimento para o qual foi concedida a inscrição, a partir de 27/06/2018, data de sua concessão, hipótese prevista no artigo 30, inciso III, do RICMS (aprovado pelo Decreto 45.490/00).

Desta decisão caberá apresentação de defesa no prazo de 15 (quinze) dias, contendo informações ou documentos com a finalidade de esclarecer os fatos que motivaram a presente instauração, nos termos do § 1º do Artigo 17 da Portaria CAT-95/2006, alterado pela Portaria CAT-63/2016.

Referente ao recurso contra a instauração do Procedimento Administrativo de Cassação - PAC, da inscrição estadual nº 278.146.097.118, a partir de 20/11/2020, nos termos do artigo 535 do RICMS/2000, fica o interessado, abaixo relacionado, NOTIFICADO de que o Delegado Regional Tributário de Osasco, de acordo com o artigo 17 da Portaria CAT-95/2006, conheceu do recurso para, no mérito NEGAR-LHE PROVIMENTO.

INTERESSADO: POMBO INDÚSTRIA, COMERCIO E EXPORTAÇÃO LTDA CNPJ 02.327.775/0001-00, Inscrição Estadual 278.146.097.118 - Processo SP - SFP-PRC-2020/24646.

Delegacia Regional Tributária de Jundiaí - DRT-16

Núcleo de Serviços Especializados - I - IPVA

DESPACHOS DO CHEFE

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

A relação das pendências deverá ser obtida, através do email atendimentoipva16@fazenda.sp.gov.br ou no atendimento do Posto Fiscal de vinculação ao domicílio do interessado.

Dentro do prazo de 30 (trinta) dias, contados a partir do quinto dia útil posterior ao desta publicação, o requerente deverá sanar as pendências junto ao Posto Fiscal de vinculação. Em caso de não atendimento ou se documentação entregue não estiver de acordo como o que foi exigido, o pedido será indeferido.

NOME CNPJ/CPF Nº PROCESSO SIVEI PLACA
DIEGO ALVARO VALENTIM 344.312.468-27 160032-20210908-105118738-74 F0Z8E94

Posto Fiscal de Jundiaí

Delegacia Regional Tributária 16 - Jundiaí

PF-Jundiaí

NOTIFICAÇÃO

O(s) contribuinte(s) a seguir identificado(s) fica(m) notificado(s) do lançamento de ofício do Imposto sobre a Propriedade de Veículos Automotores – IPVA, pela falta de pagamento do imposto devido referente(s) ao(s) veículo(s) e exercício(s) discriminado(s), nos termos do artigo 18 da Lei 13.296/08.

No prazo de 30 (trinta) dias, contados a partir da data desta publicação, o(s) contribuinte(s) ou responsável(is), sob pena de inscrição do débito na Dívida Ativa, deverá(ão) recolher o débito fiscal integralmente ou apresentar contestação, por escrito, ao Chefe da Unidade de Julgamento, que deve ser protocolizada no PF-Jundiaí

sito à Avenida Prefeito Luiz Latorre, 4200 - Vila das Hortências, CEP 13209-430 - JUNDIAÍ - SP, conforme disposto no artigo 5º do Decreto 54.714/09, nos dias úteis e no horário das 09h00 às 16h30.

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

Os dados foram obtidos nos sistemas de informação da Secretaria da Fazenda do Estado de São Paulo e/ou em documentos colhidos pela fiscalização.

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

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

Resolução SF – 81, de 26/11/2015, DOE 28/11/2015, exercício 2016

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

Resolução SF - 106, de 29/11/2017, DOE 30/11/2017, exercício 2018

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

Resolução SFP - 106, DE 16/12/2019, DOE 17/12/2019, exercício 2020

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

Os Juros de Mora são calculados na forma da Lei 10.175/98 e aplicados conforme a Lei 13.296/08.

Acréscimos moratórios calculados nos termos do artigo 27 da Lei 13.296/08.

Nos casos em que houve pagamento parcial, após o prazo legal, o valor do imposto devido foi imputado, conforme § 1º do artigo 18 da Lei 13.296/08.

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

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

Nome CPF/CNPJ RENAVAL Placa do Veículo Nº Controle Exercício IPVA Multa Juros

LUCIANO GIZONI 314.973.608-03 00715690701 CXF7576

310160595 2018 316,04 63,20 170,66

LUCIANO GIZONI 314.973.608-03 00715690701 CXF7576

310160595 2017 328,64 65,72 224,99

SUBSECRETARIA DE PLANEJAMENTO, ORÇAMENTO E FINANÇAS

COORDENADORIA DA ADMINISTRAÇÃO FINANCEIRA

DEPARTAMENTO DE DESPESA DE PESSOAL DO ESTADO – DDPE

Instrução nº 00002/DDPE, de 28/10/2021

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

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

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

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

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

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

COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO

DEPARTAMENTO DE RECURSOS HUMANOS E DE GESTÃO DE PESSOAS

(DHRGP-BAURU)

COORDENADORIA DE ADMINISTRAÇÃO DEPARTAMENTO DE RECURSOS HUMANOS E DE GESTÃO DE PESSOAS

(DHRGP-BAURU)

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

Processo SFP-PRC 2021/07236

Edital de Convocação CRA-Bauru 001/2021

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

A Diretora Técnica de Divisão do Centro Regional de Administração de Bauru, atendendo ao disposto no Art. 38, inciso VII e Art.43, inciso VI, ambos da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações posteriores, acata o parecer da comissão especial responsável pela análise dos pedidos de Credenciamento e HOMOLOGA a decisão de credenciamento da empresa CEAP - COMPLEXO EDUCACIONAL ADONIRAN PAGAN LTDA, CNPJ 01.765.225/0001-00.

Agricultura e Abastecimento

GABINETE DO SECRETÁRIO

GABINETE DO SECRETÁRIO

RESOLUÇÃO SAA Nº 78 DE 28 DE OUTUBRO DE 2021

Dispõe sobre a regulamentação dos padrões técnicos para implantação do Projeto Estadual COZINHALIMENTO

O SECRETÁRIO EXECUTIVO RESPONDENDO PELO EXPEDIENTE DA SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO DO ESTADO DE SÃO PAULO, no uso de suas atribuições legais, especialmente a Lei nº 10.177/1998, o Decreto nº 43.142/1998 e CONSIDERANDO o DECRETO Nº 64.320, DE 05 DE JULHO DE 2019 Instituí, junto à Secretaria de Agricultura e Abastecimento, diretrizes de política pública denominadas "Cidadania no Campo 2030", e dá providências correlatas;

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

RESOLVE

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

Parágrafo único: O Projeto que alude o caput do artigo 1º será executado pela Coordenadoria de Desenvolvimento dos Agronegócios – CODEAGRO da Secretaria de Agricultura e Abastecimento – SAA.

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

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

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

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

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

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

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

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

I Área mínima de 62 m2;

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

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

IV Portas com superfície lisa e molas para fechamento automático, tendo o vão entre a porta e o piso, no máximo, 1 cm de altura, e protegidas contra a entrada de insetos e roedores;

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

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

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

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

Artigo 7º - Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação e revoga a Resolução SAA 72, de 14 de outubro de 2012 (SAA-PRC-2021/08663).

ANEXO I – CURSOS OFERECIDOS

Cursos Cozinhalimento

SEQUÊNCIA OBRIGATORIA DE CURSOS

1º Aula: Aproveitamento de Alimentos

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

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

Classificação: Educação nutricional

Duração: 4 horas

Grau de dificuldade: Baixo

Investimento financeiro: \$

2º Aula: Treinamento para Manipuladores de Alimentos

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

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

Classificação: Educação nutricional

Duração: 4 horas

Grau de dificuldade: Baixo

Investimento financeiro: Sem investimento

3ª Aula: Marmitas saudáveis e congelamento de Alimentos

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

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

Classificação: Geração de renda

Duração: 4 horas

Grau de dificuldade: Média

Investimento financeiro: \$

4ª Aula: Alimentação Saudável

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

Classificação: Educação nutricional

Duração: 4 horas

Grau de dificuldade: Baixa

Investimento financeiro: Sem investimento

5ª Aula: Biscoitos

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

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

Classificação: Geração de renda

Duração: 4 horas

Grau de dificuldade: Alta

Investimento financeiro: \$\$\$

6ª Aula: Pães Caseiros

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

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

Classificação: Geração de renda

Duração: 4 horas

Grau de dificuldade: Alta

Investimento financeiro: \$\$\$

TEMAS A SEREM ESCOLHIDOS PELOS MUNICÍPIOS APÓS A REALIZAÇÃO DA SEQUÊNCIA OBRIGATORIA

Bolos

- Aula teórica abordando técnicas adequadas de preparo e importância de cada ingrediente na confecção de bolos, bem como, práticas de higiene na manipulação e conservação desse tipo de alimento, com o objetivo de geração de renda;

- Aula prática com o preparo de bolos confeitados.

Classificação: Geração de renda

Duração: 4 horas

Grau de dificuldade: Alta

Investimento financeiro: \$\$\$

Salgados Saudáveis

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

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

Classificação: Geração de renda

Duração: 4 horas

Grau de dificuldade: Alta

Investimento financeiro: \$\$\$

Sanduíches frios

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

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

Classificação: Geração de renda

Duração: 4 horas

Grau de dificuldade: Baixa

Investimento financeiro: \$\$\$

Diet

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

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

Classificação: Geração de renda

Duração: 4 horas

Grau de dificuldade: Baixa

Investimento financeiro: \$\$\$

Brinque e Aprenda

- Aula teórica sobre alimentação saudável e equilibrada, noções de higiene e manipulação de alimentos, além da importância de alguns nutrientes específicos para crianças, público alvo deste curso;

- Aula prática com receitas nutritivas e de fácil preparo.

Classificação: Educação nutricional

Duração: 4 horas

Grau de dificuldade: Baixa

Investimento financeiro: \$

Alimentação da Gestante, Amamentação e Alimentação da Criança até 1 ano de vida

- Aula teórica abordando as mudanças fisiológicas, as necessidades nutricionais e a alimentação equilibrada para gestantes e nutrizes, a importância e as técnicas adequadas para o aleitamento materno, além dos cuidados nutricionais para as crianças menores de 1 ano, no que diz respeito à amamentação, ao desmame e à alimentação;

- Aula prática com o preparo de papinhas doces e salgadas, incluindo as técnicas corretas de higiene e preparo, para a preservação integral dos nutrientes.

Classificação: Educação nutricional

Duração: 4 horas

ANEXO II – DAS ESPECIFICAÇÕES DOS EQUIPAMENTOS

Modelo 1

QTD	EQUIPAMENTO	ESPECIFICAÇÕES
1	Geladeira industrial	Degelo automático Capacidade total mínima: 918 litros Temperatura: 1 a 7 graus Sistema de refrigeração frost free 49hx Consumo máximo de energia: 215kwh/mês Controle eletrônico de temperatura
1	Freezer comercial	Voltagem: 220V 2 portas Capacidade: 534L
2	Batedeira	Velocidade: 6 Voltagem: bivolt



GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO

Centro de Despesa

CNPJ Nº 46.379.400/001-50

DECLARAÇÃO DE ENCARGOS DE FAMÍLIA PARA FINS DE IMPOSTO DE RENDA

EM Obediência à Legislação do Imposto de Renda, venho pela presente informar-lhes que tenho como encargo de família as pessoas abaixo relacionadas:

RG	NOME

RS (Nº DE MATRÍCULA)	CARGO

ÓRGÃO	UA

ENDEREÇO RESIDENCIAL	MUNICÍPIO	CEP

DEPENDENTES CONSIDERADOS COMO ENCARGOS DE FAMÍLIA						
NOME COMPLETO	CPF (1)	SEXO	DATA NASCIMENTO	PARENTESCO	SITUAÇÃO (2)	OCORRÊNCIA (Incluir ou Excluir)

NOTA (1) O campo "CPF" é obrigatório para dependente de qualquer idade. (2) O campo "SITUAÇÃO" deverá ser informado quando se tratar de dependente universitário (de 21 a 24 anos) ou incapaz (física ou mentalmente para o trabalho).

DECLARO sob as penas da lei, que as informações aqui prestadas são verdadeiras e de minha responsabilidade, não cabendo a V.Sª. (Fonte Pagadora) qualquer responsabilidade perante a fiscalização.

DATA _____ ASSINATURA DO SERVIDOR/PENSIONISTA _____

USO DO DDPE: _____ DADOS INCLUIDOS NA FOLHA DE PAGAMENTO DO MÊS: _____ MÊS/ANO REFERÊNCIA _____

OBSERVAÇÕES IMPORTANTES
1 – RENOVAR ESTA DECLARAÇÃO SEMPRE QUE OCORRER ALTERAÇÃO NA SITUAÇÃO DE ALGUM DEPENDENTE.
2 – OS DEPENDENTES COMUNIS PODERÃO, OPCIONALMENTE, SER CONSIDERADOS POR QUALQUER UM DOS CÔNJUGES.