

1. IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE		
Nome da Organização da Sociedade Civil - OSC: CEU – CENTRO DE ESTUDOS UNIVERSAIS – FÊNIX BRASIL		
C.N.P.J.: 03.495.322/0001-47		
Endereço: Quadra 03, conjuntos 02, casas 05. Setor leste. Térreo.		
E-mail: ceu.fnx@gmail.com		
Município: Brasília	U.F.: DF	C.E.P.: 71261210
DDD/Tel. Fixo	DDD/Tel. Cel. 61 99446 6420	
Nome do Responsável: Luciene Alves dos Santos		
C.P.F.: 00492080127	RG: 2031583	Órgão Emissor: SSP/DF
Endereço: Quadra 03, conjunto 02, casa 05. Setor leste. Apartamento 01.		
Cargo/Função: Presidente	E-mail: ceu.fnx@gmail.com	
Dados da Instituição Financeira Pública:		
Banco:	Agência:	Conta Corrente:

2. IDENTIFICAÇÃO DO ÓRGÃO CONCEDENTE	
Nome do Órgão: SECRETARIA DE ESTADO DE JUSTIÇA E CIDADANIA	
C.N.P.J.: 08.685.528/0001-53	
Endereço: SAIN - Estação Rodoferroviária - Ala Central	
U.F.: DF	C.E.P.: 70.631-900

3. DESCRIÇÃO DO PROJETO/ATIVIDADE/AÇÃO	
Título do Projeto/Atividade/Ação: Elas na cozinha	
Identificação do Objeto: Oficinas de Cozinha Criativa, bolos, pães, biscoitos, doces e reaproveitamento de alimentos.	
Público-alvo: mulheres - cisgênero, transgênero e travestis, chefes de família e catadoras moradoras da cidade Estrutural e Recanto das Emas - DF	Meta de atendimento: 75 mulheres
Período de Execução: Início: 30/12/2021 Término: 11/06/2022	Recursos da Parceria: R\$150.000,00 Recursos Próprios (OSC): R\$ Valor Total do Objeto: R\$ 149.874,95

4. JUSTIFICATIVA*
O SCIA-Estrutural é uma das regiões administrativas menos consolidadas do Distrito Federal, em razão de ser uma das mais recentes e das dificuldades legais para viabilizar sua fixação, decorrentes de suscetibilidades ambientais e urbanísticas, que necessariamente tiveram que ser equacionadas. De acordo com o PADAD mais recente sobre os dados estatísticos da Cidade Estrutural foram observados alguns aspectos demográficos importantes, observou-se que o arranjo “mono parental (feminino)” foi o mais observado, em 19,3% dos domicílios, ou seja, são mães solteiras que além de cuidar de seu filho ainda tem que arcar com despesas da casa. Uma questão relevante para o mercado de trabalho diz respeito à parcela da população que não estuda, nem trabalha, os chamados “nem-nem”. Para a população entre 18 e 29 anos, 36,1% se encontravam nesta situação (3.177 jovens). Segundo o PDAD. Porém, os problemas continuam e não param de se agravar como o início da pandemia foram muitas mulheres que foram praticamente obrigadas tentar outras formas de emprego para obter uma renda e esbarram na falta de conhecimento e na falta de mão de obra qualificada para trabalhar em frente de trabalho que se abre na própria cidade.

Para isso, a ONG Fênix Brasil tem investido em conhecimentos, palestras educativas e empreendedorismo a fim de ofertar outras possibilidades de abrir portas para estas mulheres.

As oficinas de cozinha criativa têm elevado a auto estima delas que até então sabiam apenas ser “catadoras de recicláveis” uma profissão “inglória” que exige muito da pessoa e o tempo passa e elas que não tem outros conhecimentos acaba que se prendem a simplesmente catar recicláveis.

E foi justamente pensando neste vácuo que foi deixado com o fechamento do lixão da Estrutural que deixou centenas de pessoas desempregados que estamos mobilizadas em qualificar e oferecer conhecimentos principalmente as mulheres, donas de casa e mães solteiras, e de oficinas, em oficinas nós estamos mudando esse paradigma da falta de conhecimento, desemprego e autoestima baixa. E é dentro desse contexto que a nossa ideia se destaca como um norte para essas pessoas que não têm como pagar um curso, mas estão abertas para novas possibilidades de aprendizado e qualificação.

O Distrito Federal é considerado uma das cidades com maior renda per capita do Brasil, contudo permeada de grande desigualdade social. Composto por 31 (trinta e uma) regiões administrativas, tem um orçamento bilionário distribuído em políticas que contemplem necessidades essenciais de sua população como educação, saúde, segurança, infraestrutura, dentre outros.

Estas regiões administrativas do DF vêm se desenvolvendo rapidamente e, com isso, enfrentando os problemas comuns dos grandes centros, um desses grandes problemas é a violência doméstica.

Dados mais recentes da Secretaria de Segurança Pública mostraram que, de janeiro a novembro, o número de ocorrências desse crime aumentou 50% em relação ao mesmo período de 2017. Entre tantos motivos, a dependência financeira é um dos maiores motivos para silenciar mulheres dentro de seus lares.

De acordo com a SECRETARIA DE ESTADO DA SEGURANÇA PÚBLICA do DF no que se refere a CRIMES DE VIOLÊNCIA DOMÉSTICA, segundo a Lei nº 11.340/2006 – “LEI MARIA DA PENHA” -EM Comparativo do primeiro trimestre dos anos de 2020 e 2021, por Região Administrativa e acompanhamento dos últimos anos no Distrito Federal verifica-se que a Cidade Administrativa Recanto das Emas se encontra em 6º lugar nos casos de violência doméstica, deixando assim essas mulheres com marcas físicas e psicológicas.

Pensando nessas mulheres mães solteiras que além de cuidar de seu filho ainda tem que arcar com despesas da casa, na população que não estuda, nem trabalha, os chamados “nem-nem”. Para a população entre 18 e 29 anos, 36,1% se encontravam nesta situação (3.177 jovens) e nas mulheres que sofrem violência doméstica o projeto Elas na Cozinha visa ofertar oficinas de capacitação envolvendo as seguintes técnicas: panificação, confeitaria, doces finos e reaproveitamento de alimentos. Serão 75 mulheres vítimas de violência doméstica, catadoras, ao longo de todo projeto, são elas: 30 mulheres do Recanto das Emas e 45 da Estrutural.

Levando em conta todas as dificuldades, ainda estamos na luta por dias melhores. Atualmente mais um problema agravante é a pandemia da Covid -19. Procurar emprego ficou cada vez mais difícil, os filhos em casa com atividades online das escolas.

O projeto será dividido em 5 turmas de 15 alunas cada, durante um mês cada, 2 turmas no Recanto das Emas e 3 turmas na Estrutural.

Após se qualificar e receber o certificado, serão protagonistas de uma nova história, tendo uma nova oportunidade de vida, podendo abrir o seu negócio. Conhecendo uma nova perspectiva através do microempreendedor individual podendo pagar seu INSS e vender os seus produtos com dignidade, emitindo notas fiscais, sem perseguição de órgão de fiscalização, com isso serão resgatados os laços familiares, fortalecimento de vínculos, e que podem ser envolvidos toda família nessa produção: embalagem, divulgação em redes sociais e até mesmo na entrega.

Isso é empreendedorismo, qualificação, busca de conhecimentos, autoestima, mudança de vida, quebra de paradigma e sem dúvidas um novo tempo e uma nova história para quem está desesperado e que não consegue enxergar um oásis atrás do muro imaginário.

Os métodos de seleção de mulheres interessadas em participarem das oficinas de capacitação serão realizados da seguinte forma: A Ong receberá mulheres indicadas pelo Pró Vid, programa da polícia militar que atende mulheres vítimas de violência doméstica, cooperativas de catadores da Estrutural e do Recanto das Emas que queiram se qualificar, o critério será por ordem de inscrição.

5. Metodologia*

Trata-se de proposta inclusiva de promover, capacitação profissional e social, por meio de oficinas de aprendizado rápido e de fácil compreensão.

Ao todo serão atendidas 75 mulheres: chefes de família, catadoras, moradoras da Cidade Estrutural e Recanto das Emas – DF. Atenderemos ainda o público - cisgênero, transgênero e travestis.

Divididas em 5 turmas de 15 alunas, sendo 2 realizadas no Recanto das Emas e 3 turmas na Cidade Estrutural, com duração de **22 Aulas cada turma**, com duração de 4 horas cada aula. Totalizando 88 horas cada turma dividida em 5 turmas de 15 alunas, sendo 2 realizadas no Recanto das Emas e 3 turmas na Cidade Estrutural, com duração de 30 aulas cada turma, com duração de 4 horas cada aula.

Parâmetros de mensuração e avaliação de monitoramento das alunas será realizado por meio de lista de presença, avaliação e desenvolvimento das mesmas nas oficinas, registro fotográfico

As oficinas de cozinha Criativa, serão ministradas de forma teórica e prática, com o auxílio de apostilas e caderno de receitas, as alunas aprenderão a manusear as massas, e aprenderão a desenvolver as técnicas mais modernas de modelagem de pães, biscoitos e confecção de doces, e calcular a matéria prima básica; de custo baixo, durante as aulas, também aprenderão a embalar os produtos, fazer ficha técnica e calcular os custos da produção.

O projeto será desenvolvido na cidade do Recanto das Emas por dois meses onde já é desenvolvido atividades da ONG.

E na sede da ONG na Cidade Estrutural por 3 meses que dispõe de uma cozinha com sala de produção para a Cozinha Criativa com estrutura de cozinha semi industrial, mesas de inox, fogão industrial, geladeira freezer e demais utensílios.

As oficinas hora, mencionadas já foram desenvolvidas com muito êxito São Sebastião, Cidade Estrutural e Sol Nascente, Samambaia-DF.

Serão elaborados protocolo de prevenção a COVID 19: aferição e anotação de temperatura ao entrar e ao sair do ambiente que serão ofertadas as oficinas, será obrigatório o uso de máscara de proteção, ao longo de todo o horário da oficina, lavar as mãos antes de adentrar o local, será disponibilizado álcool em gel para a equipe e às alunas, o local será higienizado com álcool em gel por 3 vezes, antes das oficinas, no intervalo e ao final, será disponibilizado álcool em gel para as alunas, haverá distanciamento da mesa de uma aluna para outra.

Referente à aquisição de equipamentos que serão adquiridos com recurso da emenda parlamentar, para uso das oficinas, a Secretaria será informada e terá livre acesso para fiscalizar no início e no término das oficinas.

Neste contexto apresentamos uma opção de mudança de vida para uma parcela da população. E assim, enfrentar um dos mais graves problemas para a maioria dessas mulheres, o desemprego e a falta de uma profissão.

Referente à equipe para realização do projeto será necessária a contratação de tais profissionais:

Assistente Social: Esse profissional fará o acolhimento das alunas, identificar se foi vítima de violência doméstica e se tem condições plena de participação do curso, relatando o grau de necessidade e dificuldade vividas por elas.

Coordenador geral: Organizar a documentação das alunas e também prospectar as metas que serão alcançadas por toda equipe de trabalho, organizar o local de produção, fiscalizar se as alunas estão com todos os itens de higienização e aparatos para colocar a mão na massa, garantir a execução do projeto em cada etapa.

Assessoria de comunicação: produzir comunicados para dá publicidade ao início das oficinas, produzir fotos dos participantes, produzir vídeos institucional, produzir matérias jornalísticas e paper informativos. Enviar sugestão de pautas para a grande mídia e abastecer de conteúdos todas os canais de comunicação da ONG e administrar a comunicação institucional de um modo geral.

Instrutor (a) de culinária: O chef certamente é a ocupação mais conhecida dentro da área de Culinária ou Gastronomia. Ele é responsável pela cozinha e comanda todo o processo de preparação dos alimentos. Além disso, coordenam a equipe de produção e criam os pratos mais importantes ou de mais difícil preparo, além de bolos, doces, massas e sobremesas em geral.

Coordenador administrativo financeiro: Serviços contábeis relacionados a folha de pagamento e encargos e auditoria nas contas para disponibilizar ao coordenador financeiro para a elaboração da prestação de contas. Ele fará a organização financeira dos profissionais que irão prestar serviços no decorrer do projeto, além de manter a agenda de pagamentos em dia, elaborar contratos, e ao final fazer auditoria nas contas para ficar pronto para a prestação de contas.

Assessoria de prestação de contas: servirá de suporte para a manutenção e expansão das atividades da empresa, servindo como um poderoso mecanismo de controle e planejamento. Essa missão se desdobra em frentes como a gestão financeira, planejamento tributário e rotinas trabalhistas.

A certificação será realizada com as 15 alunas, da **turma A, e turma B**, na Cidade do recanto das Emas, no Local que será realizado a oficina, contará com a presença da equipe técnica do projeto, o gestor do projeto indicado por essa Secretaria, e algum familiar mais próximo das alunas não ultrapassando o quantitativo de 45 pessoas no evento.

A certificação será realizada com as 15 alunas, da **turma C, D e turma E**, na Cidade Estrutural na sede da instituição ONG FÊNIX Brasil, no Local que será realizado a oficina, contará com a presença da equipe técnica do projeto, o gestor do projeto indicado por essa Secretaria, e algum familiar mais próximo das alunas não ultrapassando o quantitativo de 45 pessoas no evento.

Este projeto já vem sendo desenvolvido com estas duas comunidades com um número menor de mulheres, hoje a ideia é ampliar e atender mais mulheres. Há mais de 2 anos com resultados louváveis em parceria com empresários locais.

6. CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO*

Nº ordem da Meta	Descrição da Meta	Descrição das Atividades Para o cumprimento da Meta	Indicador Físico		Início	Término
			Unid.	Qtde.		

01	Divulgação do projeto para a comunidade e outras próximas através de mídias sociais. Divulgação do projeto na cidade por meio de cartazes para alcançar mulheres	Divulgação via grupos de WhatsApp, Facebook e Instagram. Colar cartazes nos principais pontos da cidade, restaurante comunitário, posto de saúde e cooperativas de catadores. Será realizado pela equipe de voluntários da ONG.	01	01 dia	30/12/2021	31/12/2021
02	Aquisição de equipamentos para execução do projeto Compra de matéria-prima e embalagens	Comprar de acordo foi feito os orçamentos, e informar a secretaria a chegada dos mesmos, para que possa fiscalizar		01 Dia	03/01/2022	03/01/2022
03	Contratação de pessoal	Será realizado o contato via telefone e e- mail aos selecionados para compor a equipe do projeto, e serão comunicados da reunião de apresentação do projeto.		01 dia	04/01/2022	04/01/2022
04	Apresentação do projeto e treinamento com a equipe de trabalho selecionada.	Reunião e apresentação de fichas de cadastros, metodologia da oficina, datas de início e término de cada turma e conclusão com certificação	01 Reunião	2 horas	04/01/2022	04/01/2022
05	Início da primeira turma	Serão ministradas aulas teóricas e práticas, com uso de apostila.	4 Horas Cada aula Horas. Totalizand o 88 horas cada turma	15 Alunas	05/01/2022	05/01/2022
10	Certificação da primeira turma	Cerimônia de certificação no Recanto das Emas no local da oficina, para as alunas que concluíram o curso com aproveitamento de 90% do curso, parceiros e convidados.	01 Cerimônia 04 horas	45 Pessoas	03/02/2022	03/02/2022
11	Início da segunda turma	Serão ministradas aulas teóricas e práticas, com uso de apostila.	4 horas cada aula 120 horas total	15 alunas	04/02/2022	09/03/2022
12	Certificação da segunda turma	Cerimônia para as alunas que concluíram o curso com aproveitamento de 90% do curso e seus parceiros e convidados.	04 horas	45 pessoas	10/03/2022	10/03/2022
13	Início da terceira turma	Serão ministradas aulas teóricas e práticas, com uso de apostila.	4 horas cada aula 120 horas total	15 alunas	11/03/2022	11/04/2022

14	Certificação da terceira turma	Cerimônia para as alunas que concluíram o curso com aproveitamento de 90% do curso e seus parceiros e convidados.	04 horas	45 pessoas	12/04/2022	12/04/2022
15	Início da quarta turma	Serão ministradas aulas teóricas e práticas, com uso de apostila.	4 horas cada aula 120 horas total	15 alunas	14/04/2022	16/05/2022
16	Certificação da quarta turma	Cerimônia para as alunas que concluíram o curso com aproveitamento de 90% do curso e seus parceiros e convidados.	04 horas	45 pessoas	17/05/2022	17/05/2022
17	Início da quinta turma	Serão ministradas aulas teóricas e práticas, com uso de apostila.	4 horas cada aula 120 horas Total	15 alunas	18/05/2022	10/06/2022
18	Certificação da quinta turma	Cerimônia para as alunas que concluíram o curso com aproveitamento de 90% do curso e seus parceiros e convidados.	04 horas	45 pessoas	11/06/2022	11/06/2022
19	Encerramento do projeto	Entrega de toda documentação do curso e	Dia todo	Toda a equipe	20/06/2022	20/06/2022

Turma A

Local; ESPAÇO FAMÍLIA MAET DO RECANTO DAS EMAS

Horário: 13:30 às 17:30.

Horário: 09:00 às 12:00

Aulas	Conteúdo	Data	Carga horária
1º Aula Teórica	Recepcionar as alunas, apresentar as oficinas e o conteúdo programático, normas de manipulação de alimentos.	05/01/2022	4 horas
2º Aula Prática:	Massa doce pão brioche.	06/01/2022	4 horas
3º Aula Teórica	Ficha técnica, embalagem e conservação do pão brioche	07/01/2022	Horas

4ª Aula Prática	Biscoitos natalinos de chocolate decorados.	10/01/2022	4 horas
5ª Aula Teórica	Ficha técnica, embalagem e conservação dos Biscoitos natalinos de chocolate decorados.	11/01/2022	4 horas
6ª Aula Prática	Biscoitos natalinos de leite condensado decorados.	12/01/2022	4 horas
7ª Aula Teórica	Ficha técnica, embalagem e conservação dos Biscoitos natalinos de leite condensado decorados.	13/01/2022	4 horas
8ª Aula Prática	Preparação e montagem dos panetones de frutas cristalizadas	14/01/2022	4 horas
9ª Aula	Ficha técnica, embalagem e conservação dos panetones de frutas cristalizadas.	17/01/2022	4 horas
10ª Aula Teórica	Preparação e montagem dos panetones de chocolates.	18/01/2022	4 horas
11ª Aula Prática	Ficha técnica, embalagem e conservação dos panetones de chocolates.	19/01/2022	4 horas
12ª Aula Teórica	Preparação de bolotone.	20/01/2021	4 horas

13ª Aula Prática	Ficha técnica, embalagem e conservação de bolotone.	21/01/2022	4 horas
14ª Aula Teórica	Recheios para Bombons e trufas de chocolate.	24/01/2022	4 horas
15ª Aula Prática	Montagem dos bombons e trufas.	25/01/2022	4 horas
16ª Aula Prática	Ficha técnica, embalagem e conservação dos bombons e trufas.	26/01/2022	4 horas
17ª Aula Teórica	Rosca húngara.	27/01/2022	4 horas
18ª Aula Prática	Ficha técnica, embalagem e conservação da rosca húngara.	28/01/2022	4 horas
19ª Aula Prática	Pão careca	31/01/2022	4 horas
20ª Aula Teórica	Ficha técnica, embalagem e conservação do pão careca	1º/02/2022	4 horas
21ª Aula 22ª Aula Prática	Mix de produtos que aprenderam durante o curso para montar a mesa para a certificação.	02/02/2022	8 horas
		Total	88 horas

Certificação: 03/02/2021.

Local; ESPAÇO FAMÍLIA MAET DO RECANTO DAS EMAS.

Horário: 14:00 às 18:00.

Turma B

Local; ESPAÇO FAMÍLIA MAET DO RECANTO DAS EMAS

Horário: 13:30 às 17:30.

Aulas	Conteúdo	Data	Carga horária
1ª Aula Teórica	Recepcionar as alunas, apresentar as oficinas e o conteúdo programático, normas de manipulação de alimentos.	04/02/2022	4 horas
2ª Aula Prática	Massa doce pão brioche.	07/02/2022	4 horas
3ª Aula Teórica	Ficha técnica, embalagem e conservação do pão brioche	08/02/2022	4 horas
4ª Aula Prática	Fermento do Panetones e do chocotone.	09/02/2022	4 horas
5ª Aula Prática	Preparação e montagem do panetones e chocotones.	10/02/2022	4 horas
6ª Aula Teórica	Ficha técnica, embalagem e conservação do panetones e chocotones.	11/02/2022	4 horas

7ª Aula Prática	Biscoitos natalinos de chocolate decorados.	14/02/2022	4 horas
8ª Aula Teórica	Ficha técnica, embalagem e conservação dos Biscoitos natalinos de chocolate decorados.	15/02/2022	4 horas
09ª Aula Prática	Biscoitos natalinos de leite condensado decorados.	16/02/2022	4 horas
10ª Aula Prática	Pão de mel com recheio de doce de leite	17/02/2022	4 horas
11ª Aula Teórica	Ficha técnica, embalagem e conservação do pão de mel com recheio de doce de leite	18/02/2022	4 horas
12ª Aula Prática	Recheios para Bombons e trufas de chocolate.	21/02/2022	4 horas
13ª Aula Prática	Montagem dos bombons e trufas.	22/02/2022	4 horas
14ª Aula Prática	Biscoitos sequinhos de polvilho	23/02/2022	4 horas
15ª Aula Prática	Ficha técnica, embalagem e conservação Biscoitos sequinhos de polvilho	24/02/2022	4 horas
Feriado de Carnaval	Feriado de Carnaval	25/02/2022	Feriado de Carnaval

Feriado de Carnaval	Feriado de Carnaval	28/02/2022	Feriado de Carnaval
Feriado de Carnaval	Feriado de Carnaval	1º/03/2022	Feriado de Carnaval
16ª Aula Prática	Biscoito amanteigado casadinho de goiabada	02/03/2022	4 horas
17ª Aula Prática	Biscoito amanteigado casadinho de doce de leite.	03/03/2022	4 horas
18ª Aula Teórica	Ficha técnica, embalagem e conservação Biscoitos casadinhos de goiabada e doce de leite	04/03/2022	4 horas
19ª Aula Prática	Massa doce Rosca trançada	07/03/2022	4 horas
20ª Aula Teórica	Ficha técnica, embalagem e conservação da rosca trançada.	08/03/2022	4 horas
21ª Aula prática 22ª Aula prática	Mix de produtos que aprenderam durante o curso para montar a mesa para a certificação.	09/03/2022	8 horas
		TOTAL	88 HORAS

Certificação: 10/03/2022

Horário: 14:00 às 18:00.

Local; ESPAÇO FAMÍLIA MAET DO RECANTO DAS EMAS

Turma C

Local; Sede da ONG Fênix, ESTRUTURAL

Horário: 18:00 às 22:00

Aulas	Conteúdo	Data	Carga horária
--------------	-----------------	-------------	----------------------

1ª Aula Teórica	Recepcionar as alunas, apresentar as oficinas e o conteúdo programático, normas de manipulação de alimentos.	11/03/2022	4 horas
2ª Aula Prática	Massa doce pão brioche.	14/03/2022	4 horas
3ª Aula Teórica	Ficha técnica, embalagem e conservação do pão brioche	15/03/2022	4 horas
4ª Aula Prática	Massa doce pão careca.	16/03/2022	4 horas
5ª Aula Teórica	Ficha técnica, embalagem e conservação do pão careca	17/03/2022	4 horas
6ª Aula Prática	Massa doce rosca húngara	18/03/2022	4 horas
7ª Aula Teórica	Ficha técnica, embalagem e conservação da rosca húngara.	21/03/2022	4 horas
8ª Aula Prática	Massa doce Rosca trançada	22/03/2022	4 horas
9ª Aula Teórica	Ficha técnica, embalagem e conservação da rosca trançada.	23/03/2022	4 horas

10ª Aula Prática	Biscoitos natalinos de chocolate decorados.	24/03/2022	4 horas
11ª Aula Teórica	Ficha técnica, embalagem e conservação dos Biscoitos natalinos de chocolate decorados.	25/03/2022	4 horas
12ª Aula Prática	Biscoitos natalinos de leite condensado decorados.	28/03/2022	4 horas
13ª Aula Prática	Recheios para Bombons e trufas de chocolate.	29/03/2022	4 horas
14ª Aula Prática	Montagem dos bombons e trufas.	30/03/2022	4 horas
15ª Aula Teórica	Ficha técnica, embalagem e conservação dos bombons e trufas.	31/03/2022	4 horas
16ª Aula Prática	Pão de mel com recheio de doce de leite	01/04/2022	4 horas
17ª Aula Teórica	Ficha técnica, embalagem e conservação do pão de mel com recheio de doce de leite	05/04/2022	4 horas
18ª Aula Prática	Biscoitos sequinhos de polvilho	06/04/2022	4 horas
19ª Aula Teórica	Ficha técnica, embalagem e conservação Biscoitos sequinhos de polvilho	07/04/2022	4 horas
20ª Aula Prática	Biscoito amanteigado casadinho de goiabada	08/04/2022	4 horas

21ª Aula Prática	Mix de produtos que aprenderam durante o curso para montar a mesa para a certificação.	11/04/2022	8 horas
22 Aula Prática			
			Total 88 horas

Certificação:12/04/2022

Local; Sede da ONG Fênix, ESTRUTURAL.

14:00 às 18:00.

Turma D

Local; Sede da ONG Fênix, ESTRUTURAL.

Horário: 18:00 às 22:00

Aulas	Conteúdo	Data	Carga horária
1º Aula	Recepcionar as alunas, apresentar as oficinas e o conteúdo programático, normas de manipulação de alimentos.	14/04/2022	4 horas
Feriado	Paixão de Cristo	15/04/2022	Feriado Paixão de Cristo
2º Aula	Massa doce pão brioche.	18/04/2022	4 horas
3 º Aula	Ficha técnica, embalagem e conservação do pão brioche	19/04/2022	4 horas
4 º Aula	Massa doce pão careca.	20/04/2022	4 horas
Feriado	Tiradentes	21/04/2022	Feriado de Tiradentes

5 º Aula	Ficha técnica, embalagem e conservação do pão careca	22/04/2022	4 horas
6 º Aula	Massa doce rosca húngara	25/04/2022	4 horas
7ª Aula	Ficha técnica, embalagem e conservação da rosca húngara.	26/04/2022	4 horas
8º Aula	Massa doce Rosca trançada	27/04/2022	4 horas
9ª Aula	Ficha técnica, embalagem e conservação da rosca trançada.	28/04/2022	4 horas
10ª Aula	Biscoitos natalinos de chocolate decorados.	29/04/2022	4 horas
11ª Aula	Ficha técnica, embalagem e conservação dos Biscoitos natalinos de chocolate decorados.	02/05/2022	4 horas
12ª Aula	Biscoitos natalinos de leite condensado decorados.	03/05/2022	4 horas
13ª Aula	Recheios para Bombons e trufas de chocolate.	04/05/2022	4 horas

14ª Aula	Montagem dos bombons e trufas.	05/05/2022	4 horas
15ª Aula	Ficha técnica, embalagem e conservação dos bombons e trufas.	06/05/2022	4 horas
16ª Aula	Pão de mel com recheio de doce de leite	09/05/2022	4 horas
17ª Aula	Ficha técnica, embalagem e conservação do pão de mel com recheio de doce de leite	10/05/2022	4 horas
18ª Aula	Biscoitos sequinhos de polvilho	11/05/2022	4 horas
19ª Aula	Ficha técnica, embalagem e conservação Biscoitos sequinhos de polvilho	12/05/2022	4 horas
20ª Aula	Biscoito amanteigado casadinho de goiabada	13/05/2022	4 horas
21ª Aula 22ª Aula	Mix de produtos que aprenderam durante o curso para montar a mesa para a certificação.	16/05/2022	8 horas
			Total 88 horas

Certificação: 17/05/2022

Local; ONG Fenix, ESTRUTURAL

Horário: 14:00 às 18:00

Turma E

Local; ONG Fenix, ESTRUTURAL

Horário: 18:00 às 22:00

Aulas	Conteúdo	Data	Carga horária
1º Aula	Recepcionar as alunas, apresentar as oficinas e o conteúdo programático, normas de manipulação de alimentos.	18/05/2022	4 horas
2º Aula	Massa doce pão brioche.	19/05/2022	4 horas
3º Aula	Ficha técnica, embalagem e conservação do pão brioche	20/05/2022	4 horas
4º Aula	Massa doce pão careca.	23/05/2022	4 horas
5º Aula	Ficha técnica, embalagem e conservação do pão careca	24/05/2022	4 horas
6º Aula	Massa doce rosca húngara	21/05/2022	4 horas
7º Aula	Ficha técnica, embalagem e conservação da rosca húngara.	22/05/2022	4 horas
8º Aula	Massa doce Rosca trançada	23/05/2022	4 horas

9ª Aula	Ficha técnica, embalagem e conservação da rosca trançada.	24/05/2022	4 horas
10ª Aula	Recheios para Bombons e trufas de chocolate.	25/05/2022	4 horas
11ª Aula	Montagem dos bombons e trufas.	26/05/2022	4 horas
12ª Aula	Ficha técnica, embalagem e conservação dos bombons e trufas.	27/05/2022	4 horas
13ª Aula	Pão de mel com recheio de doce de leite	30/05/2022	4 horas
14ª Aula	Ficha técnica, embalagem e conservação do pão de mel com recheio de doce de leite	31/05/2022	4 horas
15ª Aula	Biscoitos sequinhos de polvilho	1º/06/2022	4 horas
16ª Aula	Ficha técnica, embalagem e conservação Biscoitos sequinhos de polvilho	03/06/2022	4 horas
17ª Aula	Biscoito amanteigado casadinho de goiabada	06/06/2022	4 horas
18ª Aula	Biscoito amanteigado casadinho de doce de leite.	07/06/2022	4 horas
19ª Aula	Ficha técnica, embalagem e conservação Biscoito amanteigado casadinho de goiabada e doce de leite.	08/06/2022	4 horas

20ª Aula	Biscoito amanteigado de gergelim	09/06/2022	4 horas
21ª Aula prática 22ª Aula Prática	Mix de produtos que aprenderam durante o curso para montar a mesa para a certificação.	10/06/2022	8 horas
			Total 88 horas

Certificação: 11/06/2022

Local; ONG Fenix, ESTRUTURAL

Horário: 14:00 às 18:00

7. METAS *					
Nº	Meta	Etapas	Descrição das Atividades para o cumprimento da meta	Início	Término
1	Divulgar o projeto a comunidade	Criação de flyer de divulgação e lançamento nas redes sociais	Divulgação via grupo de WhatsApp, Facebook e Instagram. Colar cartazes nos principais pontos da cidade: restaurante comunitário, postos de saúde e cooperativas de catadores.	30/12/2021	30/12/2022
2	Ministrar oficina de cozinha criativa, pães, biscoitos, doces e reaproveitamento de alimentos	Realização de oficina Turma A.	Serão ministradas aulas teóricas e práticas, com uso de apostilas e haverá cerimônia de certificação para as alunas que concluírem o curso com 90% aproveitamento.	05/01/2022	02/02/2022
3		Realização de oficina Turma B.	Serão ministradas aulas teóricas e práticas, com uso de apostilas e haverá cerimônia de certificação para as alunas que concluírem o curso com 90% aproveitamento.	04/02/2022	09/03/2022
4		Realização de oficina Turma C.	Serão ministradas aulas teóricas e práticas, com uso de apostilas e haverá cerimônia de certificação para as alunas que concluírem o curso com 90% aproveitamento.	11/03/2022	11/04/2022
5		Realização de oficina Turma D.	Serão ministradas aulas teóricas e práticas, com uso de apostilas e haverá cerimônia de certificação para as alunas que concluírem o curso com 90% aproveitamento.	14/04/2022	16/05/2022
5		Realização de oficina Turma E.	Serão ministradas aulas teóricas e práticas, com uso de apostilas e haverá cerimônia de certificação para as alunas que concluírem o curso com 90% aproveitamento.	18/05/2022	10/06/2022

8.1. DESPESAS com RECURSOS HUMANOS (Folha de pagamento, encargos sociais e trabalhistas)

Relação da equipe (mão de obra) vinculada à parceria durante a vigência do Termo de Fomento.

Qnt	Profissionais Cargo/Função	Carga Hrs.	Regime de Trabalho	Salário Base (S.B)	Provisão		Subtotal R\$ (S.B. + 13º e 1/3 Férias)	Encargos Sociais e Trabalhistas						TOTAL R\$ (Subtotal + Encargos)
					13º Sal.	Férias 1/3 Férias		PIS/13º	INSS 27,50 %	FGTS 8%	FGTS /13º	PIS 1%	INSS/13º	
1	Assistente Social	30h	MEI	R\$ 1.800,00	-	-	R\$ 1.800,00	-	-	-	-	-	-	R\$ 1.800,00
1	Coordenador geral	40h	CLT	R\$ 3.000,00	R\$ 250,00	R\$ 333,33	R\$ 3.583,33	2,50	R\$ 825,00	R\$ 240,00	R\$ 20,00	R\$ 30,00	R\$ 68,75	R\$ 4.769,58
1	Assessoria de comunicação	40h	MEI	R\$ 2.900,00	-	-	R\$ 2.900,00	-	-	-	-	-	-	R\$ 2.900,00
1	Instrutor de culinária	40h	MEI	R\$ 1.800,00	-	-	R\$ 1.800,00	-	-	-	-	-	-	R\$ 1.800,00
1	Auxiliar de cozinha	40h	MEI	R\$ 1.200,00	-	-	R\$ 1.200,00	-	-	-	-	-	-	R\$ 1.200,00
1	Coordenador Administrativo financeiro	40h	MEI	R\$ 2.000,00	-	-	R\$ 2.000,00	-	-	-	-	-	-	R\$ 2.000,00
1. Total da Folha/Mês R\$				R\$ 12.700,00	R\$ 250,00	R\$ 333,33	R\$ 13.283,33	R\$ 2,50	R\$ 825,00	R\$ 240,00	R\$ 20,00	R\$ 30,00	R\$ 68,75	R\$ 14.469,58
2. Qtde/meses inclusos na Parceria:				5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Total da Folha (1. X 2.) R\$				R\$ 63.500	R\$ 1.250,00	R\$ 1.666,65	R\$ 66.416,65	R\$ 12,50	R\$ 4.125,00	R\$ 1.200,00	R\$ 100,00	R\$ 150,00	R\$ 343,75	R\$ 72.347,90

1 - Contrato por prazo determinado sem incidência de Aviso Prévio e Multa de FGTS

2 – Detalhamento de INSS (Empresa – 20%, Terceiros -4,5%, RAT – 2% e Fat 1%)

*Declaro que os trabalhadores acima relacionados não recebem em duplicidade ou sobreposição de fontes de recursos e que a carga horária disposta no quadro corresponde ao tempo dedicado exclusivamente a esta parceria.

*Mesmo que os encargos sociais e/ou trabalhistas não sejam pagos com os recursos da parceria, eles devem estar evidenciados (conforme sombreamento da coluna de “Outros encargos”) na planilha acima. Considere na coluna do “Total” somente o somatório do que será pago com os recursos da parceria. Logo abaixo do quadro, coloque a observação de quais valores não estão inclusos na parceria.

8.2. DESPESAS DE CUSTEIO: SERVIÇOS DE TERCEIROS

Relação dos Serviços Contratados (telefone, água, energia, internet, licenças, treinamentos, mão de obra, eventos etc.)

Item	Discriminação da despesa	Qtde	Unidade	Vr Unitário	Valor total
			(Ex.: meses, cursos, und)		
01	Aluguel de veículo utilitário carro Doblô ou Duster 5 lugares.	150	Diárias	85,00	12.750,00
02	Combustível mensal/ gasolina	430	Litros	6,80	2.924,00
03	Aluguel de mesas quadradas para certificação para mensal, 1 mesa utiliza 4 cadeiras	10	5 und	9,00	450,00
04	Aluguel diária de cadeiras brancas para cada certificação	200	5 und	2,59	518,00

05	Aluguel de toalhas de mesa para a certificação	50	05 und	8,00	400,00
06	Jalecos Bancos de Gabardine	80	Unidade	70.93	5.674,40
07	Touca de cozinheiro branca	80	Unidade	22,51	1.800,80
08	Pasta de papel couchê 31 por 46 cm para guardar as apostilas	78	Unidade	3.38	263,64
09	Bloco de anotações em folha branca 10 x 15 com 100 folhas.	78	Unidade	4.90	382,20
10	Apostila com 30 páginas com as receitas formato A 4	78	Unidade	7,78	606,84
11	Caneta azul ou preta	78	Unidade	1,50	117,00
12	Certificado das alunas	75	Unidade	3,00	225,00
13	Cartaz A 3	100	Unidade	2,00	200,00
14	Banners médios 120 x 80, para divulgação, na cidade Recanto das Emas e Estrutural.	4	Unidade	56,00	224,00
15	Camisetas com logo para divulgação do projeto	85	Unidade	25,00	2.125,00
16	Garrafão de água reposição de 20 litros	25	Unidade	10,00	250,00
Total R\$					28.910.88

8.3. DESPESAS DE CUSTEIO: MATERIAL DE CONSUMO					
Relação de materiais necessários ao desempenho das atividades (limpeza, expediente, escritório, gêneros alimentícios etc.)					
Item	Discriminação da despesa	Qtde	Unidade	Vr unitário	Valor total
			(Ex.: und, pote, cxs, kg, resmas		
01	Farinha de trigo enriquecida com ácido fólico - sacos de 25 kg	16 pts.	Sacos de 25 kg cada	86,25	1.380,00
02	Açúcar cristal	50 pcts	Saco 5kg	14,00	700,00
03	Fécula de mandioca	12 pcts	Saco de 25 kg	100,00	1.200,00
04	Fermento Biológico Instantâneo para pão	28 Pcts	Pcts de 500	16,00	448,00

			gramas		
05	Balde de margarina 75 % lipídio	25 baldes	Balde de 15 kg cada	110,00	2.750,00
06	Óleo de soja	30	900 ml	8,00	240,00
07	Coco ralado seco	10	Pacote de 5 kg cada	65,00	650,00
08	Chocolate em pó 50 %	30	Pacote de 1 kg cada	22,00	660,00
09	Amido de milho	10	Pacote de 5 kg cada	35,00	350,00
10	Leite em pó	25	Pacote de 1kg cada	20,00	500,00
11	Amendoim triturado	25	Pacote de 1 kg cada	15,00	375,00
12	Castanha xerém	30	Pacote de 1kg cada	22,00	660,00
13	Gergelim branco ou preto	25	Pcts de 1kg cada	20,00	500,00
14	Cravo em pó	10	Pcte de 1kg cada	20,00	200,00
15	Canela em pó	10	Pcte de 1kg cada	20,00	200,00
16	Caixas de ovos	7	Caixa com 360 ovos	150,00	1.050,00
17	Barra de chocolate meio amargo	40	Embalagem de 1,01 kg	13,99	559,60
18	Papel manteiga	02	1 resma de 500 folhas	100,00	200,00

19	Toucas descartáveis	05	Pacote com 100 unidades	30,00	150,00
20	Kit de Cortadores Quadrados de plástico	15	Conj. com 5 unid.	14,99	224,85
21	Pinceis de Silicone para Pães e bolos	35	Unidade	12,00	420,00
22	Espátula FOUET BATEDOR DE OVOS GRANDE COOK STYLE BRONZE (6111) MIMO CORES	35	Unidade	18.99	664,65
23	Raspador de polipropileno flexível branca	30	Unidade	3,49	104,70
24	Pinceis de Silicone cabo de plástico para pães e bolos	30	Unidades	8.99	269,70
25	Bicos para confeitaria de plástico	15	Kit com 09 unidades	13,99	209,85
26	Manga para confeitaria 36x20	200	Unidade	2,99	598,00
27	Etiquetas decorativas adesivas	150	- Pctec/100 und	3,50	525,00
28	Embalagem torta pequena G50CT	04	Emb. C/50 Unid.	160,00	640,00
29	Embalagem mini torta Retangular-G45	2	- Emb. C/50 Unid.	210,00	420,00
30	Embalagem torta bolo fatia G63	2	Embalagem c/100 Unid	173,00	346,00
3	Embalagem torta alta gourmet - G58CT-	4	Embalagem c/20Unid	150,00	600,00

32	Embalagem Leva Doce Alto Contemporâneo -GA 10CT	6	Embalagem c/100 Unid.	58,43	350,58
33	Embalagem Panetones Cristal-G33	5	Embalagem c/100 Unid	170,00	850,00
34	Embalagem para 6 doces-G16	5	Embalagem c/100 Unid	130,00	650,00
35	Bandeja com 4 divisórias-G540-Embalagem c/100Unid	7	Embalagem c/100 Unid	100,00	700,00
36	Embalagem mini doce redondo c/tampa-G645D - 300Unid	5	Embalagem c/300 Unid	85,00	425,00
37	Mouse com tampa alta-G675-Embalagem c/500Unid	6	Embalagem c/500 Unid	160,00	960,00
38	Embalagem doce quadrado c/tampa articulado-G658.	6	Embalagem c/150 Unid	80,00	480,00
39	Embalagem sobremesa-G680 - 100Unid	6	Embalagem c/100 Unid	98,04	588,24
40	Pote multiuso-G681-Embalagem c/240Unid	4	- Embalagem c/240 Unid	210,00	840,00
41	Pote multiuso-G677-Embalagem c/400Unid	3	Embalagem c/400 Unid	210,00	630,00

42	Tampa p/ pote G677-Embalagem c/400Unid	5	Embalagem c/400 Unid	110,00	550,00
43	Mono Porção-G690 - Embalagem c/300Unid	3	Embalagem c/300 Unid	230,00	690,00
44	Suco de caixinha	154	Unidade de 200 ml cada	1,90	292,00
45	Álcool em gel 500 ml	100	Unidades	7,90	790,00
46	Sacos grandes de celofane transparente 35x53 cm	20	Pacote com 50	49,00	980,00
47	Sacos médios de celofane transparente 25 por 35 cm	20	Pacote com 50	12,25	245,00
48	Sacos de celofane transparente 10 x 15	100	Pacote com 100	3,50	350,00
49	Fecho prático colorido 4 por 11 cm	100	Pacote com 100	4,50	450,00
Total					28.616,17

8.4. DESPESAS DE CAPITAL: MATERIAL PERMANENTE

Relação de equipamentos e materiais permanentes necessários ao desempenho das atividades (máquinas, aparelhos e equipamentos etc.)

Item	Discriminação da despesa	Qtde	Unidade	Vr. Unitário	Valor total
			(Ex.: und, pç...)		
01	Forno Turbo Fast Oven Progás 70L Inox 127V PRP-004 Capacidade: 70 litros; Aplicação: Comercial; Resistência blindada de 2000 W; Controlador de temperatura com regulagem de 50°C a 250°C;	2	Unidade	2.135,00	4.270,00

	Controlador de tempo de cozimento com timer de 120 minutos. Material: fabricado em aço inoxidável escovado; LED indicador de temperatura; Porta em vidro temperado 4 mm; Isolamento térmico com lã basáltica; Painel com teclas individuais para acionamento do motor (turbina) e lâmpada. Motor monofásico – 1/30 CV; Espaçamento entre as esteiras: 70 mm; Iluminação interna: Lâmpada halógena de 35 W. Frete incluso no valor do produto.				
02	Batedeira Planetária 5L Braesi BPEL-05 P. Batedeira Planetária Compacta 05 Litros – Braesi – BPEL-05 Premium – Estrutura em aço com acabamento em pintura epóxi; – Gabinete em polímero termoformado de alta resistência; – Cuba em aço inox; – Grade de proteção cromada; – Sistema planetário de engrenagens com helicoidais de aço; – Sistema eletrônico de variação de velocidade; – Acompanha batedor espiral, batedor raquete e batedor globo. – Parte superior basculante que desliga o equipamento ao ser levantada. – 3 Opções de batedores com engate rápido, que facilita a colocação ou retirada.	2	Unidade	2.903,00	5.806,00
03	Misturador Mogmix Elétrico – PRMOG-07E Equipamento ideal para cremes que necessitam ser mexidos constantemente: brigadeiro, branquinho, doces de colher, creme de fubá e outros... Cabeçote em chapa de aço inox; Caçarola em alumínio fundido para melhor distribuição do calor; Raspadores em silicone; Temporizador digital; Controle eletrônico de velocidade; Beep de aviso do tempo programado;	2	Unidade	1.452,00	2.904,00
04	Cilindro Elétrico Em Inox Para Massas Pasteis Pães Lasanha Pizza de 30cm Standard - Itajobi Fogões Cilindro laminador de massas standard da marca itajobi fogões foi desenvolvido para facilitar o processo de sovar e laminar massas do tipo pastel, pizza, pães e outros. Sua estrutura possui grande resistência, pois é feito com ferro fundido e chapa de aço carbono com pintura Epóxi na cor Branca. Recomendamos este modelo para comércios de pequeno e médio porte tipo pizzarias, lanchonetes, restaurantes, casa de salgados. O motor trabalha com um sistema de redução e engrenagem celeron o que traz muita força a máquina atingindo a potência média 1/2 cv.	1	Unidade	2.393,82	2.393,82

	Roletes com largura de 30cm, capacidade de operação de 2kg de massa por vez. Possui botão de emergência seguindo conforme os padrões NR12, ao ativar o botão a máquina para na hora. Manopla de regulação dos dois lados do produto podendo regular a espessura da massa com maior precisão. Segue todos os padrões do INMETRO. Certificado por Órgãos Autorizados - OCP's				
05	Liquidificador Industrial Baixa Rotação 4 Litros 800w Inox Informações técnicas: Material- corpo: inox Alimentação -voltagem: bivolt Potência: 1/hp/800 watts Frequência: 50/60 hz Rotação: 3850 rpm Copo: 4 litros em aço inox Tampa: alumínio repuxado Prazo de garantia: 06 meses contra defeito de fabricação	4	Unidade	476,49	1.905,96
06	Liquidificador 12 velocidades 1200W 3L Mix Art Cereja 220V - Classic Home Com potência de 1200W, copo de plástico com 3L de capacidade total e tampa com sobre tampa dosadora. Acompanha filtro; possui base antiderrapante e porta fio para facilitar o manuseio.	6	Unidade	169,99	1.019,94
07	Panela Elétrica De Arroz Prime 5 Xícaras Revestimento Antiaderente - PA5 Voltagem: 220V - Potência: 400W - Consumo: 0,4 kWh Dimensões do Produto (LxAxP): 23 a 23 por 23 cm Peso do Produto: 1,42 Kg	6	Unidade	150,00	900,00
08	Biscoiteira Máquina de Biscoitos Decorados 20 Moldes Ela permite que fazer diferentes tipos de biscoitos e ainda com até 4 tipos de decorações para dar um toque de beleza e criatividade em cada um. Muito simples, fácil de usar, fácil de limpar, você vai arrasas com várias receitas e deliciosas decorações para que seus biscoitos fiquem ainda mais arrasadores. Material: - Alumínio; - Plástico; Itens inclusos: - - 01 biscoiteira; - 20 moldes; - 04 bicos decorativos;	16	Unidades	46,40	742,40

09	Peneira para Cozinha em Aço Inox 10 cm Mimo Style Estas peneiras finas permitem escorrer os líquidos e são ótimas para preparar compotas de frutas, retendo com eficiência peles e sementes. Outra vantagem é o gancho lateral, que permite apoiar a peneira sobre um bowl enquanto a água escorre. Em aço inox, com 10cm de diâmetro, tem construção robusta e pode ser pendurada, facilitando a secagem.	08	Unidades	7.24,00	57,88
Total					20.000,00
R\$					

Obs. Esta OSC optou pela compra de equipamentos por não encontrar lojas e empresas no DF e entorno que aluguem os mesmos, tendo plena ciência que os equipamentos retornarão para essa secretaria ao final da parceria.

9. PLANO DE APLICAÇÃO DO RECURSO	TOTAL GERAL R\$ 149.874,95
---	-----------------------------------

Obs.: Total Geral do Item 7 deve ser igual à soma dos totais dos subitens 7.1 + 7.2 + 7.3 + 7.4.

10. CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO FINANCEIRO (em R\$) - CONCEDENTE e CONTRAPARTIDA						
	DEZEMBRO 2021	JANEIRO 2022	FEVEREIRO 2022	MARÇO 2022	Abril 2022	Maio 2022
1. Recurso/Parceria (Município) R\$:	149.874.95					
2. Recurso Próprio (OSC) R\$:	NÃO HAVERÁ CONTRAPARTIDA POR PARTE DA ONG FENIX BRASIL	-----	-----	-----	-----	-----
	Junho 2022	-----	-----	-----	-----	-----

Observação: Por se tratar de recurso de Emenda Parlamentar o desembolso ocorrerá em parcela única.

- ☐ Aporte financeiro referente à contrapartida, em razão do (valor do bem, valor da obra/reforma/ampliação etc.), ser superior ao valor autorizado para essa parceria;
- ☐ Disponibilização de operador de máquina (motorista) capacitado;
- ☐ Abastecimento do equipamento/veículo;
- ☐ Manutenção preventiva e corretiva;
- ☐ Transporte dos equipamentos no campo;
- ☐ Guarda, conservação e limpeza;
- ☐ Gestão administrativa, técnica e operacional dos equipamentos e dos serviços a serem prestados;
- ☐ Contratação de seguro contra roubo, furto, e incêndio e quaisquer outros que venham a incidir sobre os bens, durante toda a vigência da parceria, conforme disposto no Edital;
- ☐ Capacitação do servidor às expensas da OSC proponente (inscrição em cursos, seminários, diárias, transporte etc.);
- ☐ Outros (especificar)
- ☐ A OSC disponibilizará a cozinha com espaço suficiente para ministrar as oficinas, com mesas, fogão geladeira e uma freezer, e a sala com cadeiras para ministrar as aulas teóricas.

- ☐ A OSC disponibilizará 2 fornos industriais elétricos de pizza com 2 pedras cada, tamanho 90 a 90, no valor de 2.600,00 cada um.
- ☐ A OSC disponibilizará 2 batedeiras planetárias. No valor de 400,00 cada uma.

(Assinalar os itens que constarão da contrapartida da OSC, e especificar quaisquer outras que julgar pertinentes).

OBS. NÃO HAVERÁ CONTRAPARTIDA POR PARTE DA ONG FENIX BRASIL

11. CAPACIDADE INSTALADA

(Informar os recursos humanos disponibilizados pela OSC para o gerenciamento do projeto (relação completa de funcionários, seus respectivos cargos, funções e remunerações), quais os bens que a OSC disponibiliza (sede própria, veículos, máquinas) e as demais fontes de receitas e outras informações sobre a OSC.

12. AUTENTICAÇÃO

Brasília, 28/12/2021

CEU CENTRO DE ESTUDOS
UNIVERSAIS:03495322000147

Assinado de forma digital por CEU CENTRO DE ESTUDOS UNIVERSAIS:03495322000147
DN: cn=B, o=ICP-Brasil, st=DF, ou=BRASILIA, ou=Secretaria da Receita Federal do Brasil - RFB, ou=RFB e-CNPJ A1,
ou=34411993200106, ou=videoconferencia, cn=CEU CENTRO DE ESTUDOS UNIVERSAIS:03495322000147
Dados: 2021.12.12 01:17:47 -03'00'

Nome e Assinatura do Representante Legal

13. AVALIAÇÃO

O presente Plano de Trabalho, após análise, demonstrou consonância com os requisitos da Lei Federal nº 13.019/2014, da Lei Distrital 37.843/2016 e alterações. Dessa forma, coloco-me favorável, aos procedimentos legais para a celebração da Parceria.

Brasília, ___ de _____ de 2021.

Gestor da Parceria