PLANO DE TRABALHO

1. IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE

NOME: Ação Social Renascer
CNPJ: 09.441.600/0001-60.
ENDEREÇO: Quadra 06 Conjunto 02 Lotes 01 e 26 Setor Leste. REGISTRO CAS Nº 185/2018.
NOME DO RESPONSÁVEL:IONEIDE COSTA COELHO
CARGO: PRESIDENTE
CPF: 017.295.613-73
RG: 3188310 SSP-DF

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

3.1 Identificação do Objeto:

Capacitar e transformar a vida de 50 jovens e adultos provenientes de situações de vulnerabilidade relacionadas à violência na região da Cidade Estrutural, no Distrito Federal, por meio da oferta de cursos de Padeiro e Confeiteiro. Buscamos proporcionar habilidades profissionais e incentivar o marketing e o empreendedorismo, permitindo que os participantes se tornem protagonistas de suas próprias vidas no mercado.

Público-Alvo: Jovens e adultos que passam ou passaram situação de violência de todos os tipos, moradores da cidade Estrutural.

Meta de atendimento: 50 beneficiários.

Período de Execução: 30/12/2023 á 30/06/2024

Recursos da Parceria: Emenda Parlamentar do Deputado Distrital **Gabriel Magno** no montante de R$200.000,00 (Duzentos mil).

4. JUSTIFICATIVA

O SCIA Estrutural, Região Administrativa XXV, possui uma ocupação urbana recente e conta com uma população estimada em 2010 de 25.732 habitantes. A taxa média geométrica de crescimento anual foi de 8,5%(PDAD

2004-2010), acima do ritmo de crescimento do Distrito Federal, de 2,3%, conforme o Censo Demográfico do IBGE (2000-2010).

Quanto às faixas etárias, 35,2% da população têm até 14 anos de idade e no grupo de 15 a 59 anos são 61,6%. Com 60 anos ou mais, concentram-se 3,2% dos habitantes, muito abaixo da média do DF (12,3% - PDAD 2011).

A PDAD aponta que 35,7% da população economicamente ativa têm atividade remunerada e 2,6% são aposentados. A taxa de desemprego corresponde a 5,1% da população total. Entre os que trabalham, 23,7% desenvolvem suas atividades no comércio e 14,0% na construção civil. Há um destaque para os empregados em serviços domésticos (6,8%) e em serviços gerais (15,5% - PDAD 2011).

Quanto ao local de trabalho, 33,9% trabalham na própria RA. Fora da localidade, destacam-se os que trabalham na RA Brasília (22,3%), seguidos pelos que trabalham no SIA (9,4%) e no Guará (6,8% - PDAD 2011).

A renda domiciliar média no SCIA Estrutural é a menor do DF, de R$ 1.259,00, correspondente a 2,3 salários mínimos (SM); e a renda per capita é de R$ 352,00 ou 0,6 SM. Ao se analisar a distribuição de renda mensal, verifica-se que a mais expressiva é a de até 3 SM (75,2%), seguida da classe de 3 a 5 SM 16%, totalizando, assim, 91,2% dos moradores recebendo até 5 SM (PDAD 2011, tabulação especial).

Em relação ao grau de instrução da população, 2,2% declararam ser analfabetos. A maior participação da população com mais de 18 anos de idade concentra-se na categoria dos que têm ensino médio completo (21,7%), o ensino fundamental completo é o segundo nível de escolaridade com maior representatividade (7,7%). O curso superior completo e posterior conta com apenas 1% (PDAD 2011, tabulação especial).

Quanto à infraestrutura, observa-se que o abastecimento de água é realizado em 99,0% dos 6.254 domicílios urbanos. No entanto, apenas 80,1% dos domicílios são atendidos por rede de esgotamento sanitário (PDAD 2011).

5. APRESENTAÇÃO E HISTÓRICO DA OSC

A Ação Social Renascer é uma instituição filantrópica sem fins lucrativos, político-partidários ou religiosos, fundada em 28/02/2008, com objetivo de prestar assistência social educacional gratuita e continuada sem qualquer discriminação, de forma planejada, diária e sistemática, através da oferta

gratuita de Educação Infantil formato creche. Desde 2014, realiza este atendimento em parceria com a SEEDF, atendendo 150 crianças com faixas etárias de 02, 03 e 04 anos.

Além desta parceria, a Ação Social Renascer também é responsável pela gestão de 06 (seis) Centros de Educação da Primeira Infância- CEPI. A parceria acontece desde 2017 com a Secretaria de Estado da Educação e é responsável pelo atendimento direto e contínuo de 1.044 crianças de 0 (zero) meses a 4 anos.

Buscando a realização de mais um sonho, no dia 17/08/2017 foi inaugurado Instituto Social Renascer, filial de a Ação Social Renascer, com o propósito de acolher crianças na faixa etária de 06 a 12 anos, em regime de contra turno escolar, uma vez que os nossos pequeninos, ficam desprovidos de atividades diversificadas que lhes possibilitem o despertar das habilidades artísticas, culturais e ao aprendizado com caráter educativo, quando encaminhados à rede pública de ensino.

Através do Termo de Fomento n. 22/2019- SEJUS/CDCA/DF, realizamos atendimentos para 90 crianças e adolescentes em situação de risco e/ou vulnerabilidade social oriundas de famílias carentes residentes na Cidade Estrutural-DF, através do serviço de convivência e fortalecimento de vínculos e de ações socioeducativas de promoção da cultura da paz que foram realizadas no contra turno escolar. O Projeto aconteceu entre os anos de 2019/2020, sendo crucial para a comunidade especialmente nos primeiros meses de pandemia.

Realizamos também um projeto em parceria com a SEJUS-DF beneficiando
45 pessoas através do curso de panificação, confeitaria e empreendedorismo que vem acontecendo desde novembro de 2021. Este projeto já teve um excelente impacto na comunidade, onde já contabilizamos a inserção de mais de 30% dos participantes no mercado de trabalho e os demais deram início ao seu próprio negócio.

O projeto visa a capacitação de pessoas para sua subsistência e retorno ao mercado de trabalho, visando a capacitação, orientação de todos os

participantes, onde irão chegar ao final do curso, capacitados para empreender em diversas áreas de serviços na comunidade da Estrutural, como em toda e qualquer localidade.

6. DESCRIÇÃO DO PROJETO/ATIVIDADE

O Projeto Confeiteiro - Forno Mágico tem como objetivo capacitar 50 jovens e adultos advindos de situações de vulnerabilidade ligadas à violência na Cidade Estrutural, no Distrito Federal. O projeto visa oferecer o Curso de Padeiro e Confeiteiro, palestras sobre segurança no trabalho e normas da vigilância sanitária, além de promover atividades extras relacionadas à marketing e empreendedorismo. O projeto busca capacitar os participantes para gerar renda, promover seu desenvolvimento profissional e proporcionar uma oportunidade de inserção no mercado de trabalho, resgatando sua autoestima e oferecendo um ambiente seguro para aprendizado e crescimento.

7. OBJETIVOS

7.1 OBJETIVO GERAL

O Projeto Confeiteiro - Forno Mágico tem como objetivo promover o resgate da autoestima e proporcionar oportunidades de capacitação e geração de renda para jovens e adultos advindos de situações de vulnerabilidade ligadas a violência na região de **Cidade Estrutural**, no Distrito Federal. Essa região enfrenta desafios relacionados à desigualdade social, pobreza extrema e baixa qualidade de vida. As pessoas que habitam a região estão expostas a contextos de criminalidade, o que afeta negativamente a formação familiar, o crescimento pessoal, social e intelectual.

O Projeto busca oferecer um ambiente saudável e seguro para a realização de cursos de capacitação em panificação e confeitaria. Seu objetivo principal é resgatar a autoestima das pessoas que foram vítimas de violência física, emocional ou intelectual, bem como de seus familiares, proporcionando condições para empreendimento, crescimento pessoal e cuidado familiar. A abordagem é centrada na identificação de candidatos que enfrentam esses desafios, priorizando critérios que reflitam suas circunstâncias pessoais e necessidades. A seleção visa não apenas avaliar o interesse no curso, mas também compreender o contexto individual de cada candidato. Os pré-requisitos para que as pessoas possam realizar o curso será avaliado se ela já sofreu algum tipo de violência, através de entrevistas pessoais, análise de histórico de vida. Isso se dará através de visitas na própria comunidade, tendo em vista o tempo de atuação da Coordenadora de Produção Terezinha Verne, que já realizou diversas

atividades com as crianças e pais da comunidade, nos últimos 7 anos, através da Ação Social Renascer, utilizando formulários de perguntas como instrumento de entrevista, onde será identificado o histórico de vida e violência dessas pessoas.

7.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

1. Desenvolver a socialização e fortalecer os vínculos afetivos e comunitários entre os participantes, criando um ambiente de apoio e colaboração mútua.
2. Oferecer à comunidade um local seguro e de qualidade para a realização dos cursos e capacitação, proporcionando um ambiente propício ao aprendizado e desenvolvimento pessoal.
3. Promover o conceito de empreendedorismo na comunidade, transmitindo os princípios e valores relacionados ao empreendedorismo como uma forma de estimular o desenvolvimento pessoal e a geração de oportunidades.
4. Incentivar e elevar a autoestima dos participantes por meio dos cursos e aulas, promovendo um ambiente de confiança e encorajamento para o aprendizado e o desenvolvimento de habilidades na área de panificação e confeitaria.
5. Contribuir para a capacitação dos participantes no gerenciamento de suas necessidades, desejos e expectativas, desenvolvendo competências técnicas, sociais e de comunicação que os capacitem a empreender e alcançar seus objetivos pessoais e profissionais.
6. Demonstrar de maneira eficaz que o trabalho e o empreendedorismo têm o potencial de promover transformações sociais, pessoais e comunitárias, destacando o impacto positivo que o segmento do trabalho pode ter na vida das pessoas e na comunidade como um todo.

7. METAS A SEREM ATINGIDAS

METAS	INDICADORES	PARÂMETRO PARA AFERIÇÃO DE CUMPRIMENTO DAS METAS.
Pré Produção: 1- Contratação de equipe de RH, Técnica e de comunicação qualificada e comprometida para a execução do projeto.	01 Coordenador Geral, 01 Coordenador de Acessibilidade, 01 Tradutor e intérprete de libras, 01 Coordenador de Produção, 01 Contador, 01 Assistente de Produção, 01 Instrutor de Panificação, 01 Instrutor de Confeitaria, 01 Instrutor de Gestão e Empreendedorismo, 01 Instrutor de Marketing Digital, 01 Diretor de Comunicação, 01 WebDesigner, 01 Fotógrafo.	- Apresentação de currículo profissional que comprove capacidade de entrega - Contrato de prestação de serviço - Ficha de avaliação entregue aos alunos no término do curso. - Emissão de Notas Fiscais dos serviços prestados
Pré Produção: 2- Locação de estruturas, equipamentos e aquisição de insumos para realização dos curso	Locação e aquisição de: 01 Forno industrial , 01 Armário Pães, 01 Batedeira industrial, 01 Modeladora de Pães, 02 Divisoras de massa, 01 Cilindro, 25 Ferramenta de corte, 10 Rolo de Massa, 10 Assadeiras retangular tamanho grande(3), média (3) e pequena (4), 15 Copo e xícara medidor, 02 Balança digital, 10 Formas de bolo tradicional redonda, 02 Batedeira, 1000kg de Farinha de trigo, 1100 Ovos, 480 Leite integral, 130 Creme de leite, 360 Leite Condensado, 350 Fermento Biológico, 200 Fermento Quimico, 200 Óleo de soja , 180 Açúcar cristal , 60kg Sal, 650 Margarina , 40 Essência de Baunilha , 250kg Açúcar refinado, 300	- Orçamentos dos itens descritos - Nota fiscal de compra dos itens descritos - Fotos dos itens descritos

	Chantilly, 100 Coco ralado, 60 Chocolate 50%, 10 Granulado.	
Produção: 3- Lançamento do projeto nas redes sociais.	- 06 Publicações de lançamento do projeto na rede social do projeto (instagram) - 2 Publicações convidando a comunidade para se matricular nas 50 vagas dos cursos de panificação e confeitaria.	- Print das publicações na rede social do projeto (instagram) - Cartaz no local dos cursos (instituto)
Produção: 4- Matricular 50 alunos nos Cursos de panificação e confeiteiro.	- 02 Publicações na rede social (instagram) - 50 fichas presenciais e online de matrículas para os dois cursos.	- Print das postagens na rede social do projeto (instagram) - Fichas de matrículas
Produção: 5- Capacitar 50 alunos nos cursos de profissionalização de panificação e confeiteiro (carga horária de 64 horas)	- 02 Publicações na rede social (instagram) - 50 fichas de avaliação nos cursos de profissionalização de panificação e confeiteiro	- Print das postagens na rede social do projeto (instagram) - Fichas de avaliação
Produção 6- Capacitar 50 alunos em Gestão & Empreendedorismo e Marketing Digital. (carga horária de 32 horas)	- 02 Publicações na rede social (instagram) - 50 fichas de avaliação Gestão & Empreendedorismo e Marketing Digital	- Print das postagens na rede social do projeto (instagram) - Fichas de avaliação
Pos Produção: 7- Evento de encerramento e entrega dos certificados dos alunos.	- 01 postagem na rede social do projeto (instagram) - Evento de encerramento do projeto - Entrega de 50 certificados nos cursos de Panificação e Confeiteiro, Gestão & Empreendedorismo e Marketing Digital. Notas Fiscais, contratos e comprovantes de	- Print da postagem na rede social do projeto (instagram) - Fotos dos Certificados - Fotos do evento de encerramento

	execução.	

9.CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO						
Nº Ordem da Meta	**Descrição da Meta**	**Descrição das Atividades para o cumprimento da Meta**	**Indicador Físico.**		**Início**	**Término**
			Unid	**Qtd**		
1	Pré Produção: Contratação de equipe de RH, Técnica e de comunicação qualificada e comprometida para a execução do projeto.	Realização de entrevistas para contratação da equipe e serviços necessários. Realização de avaliação das pessoas entrevistadas para contratação e atuação no projeto.	Contratos	13	30/12/2023	30/01/2024
2	Locação de estruturas, equipamentos, aquisição de insumos para realização dos curso	Realização do pedido de orçamentos para compra e locação dos itens. Solicitação de notas fiscais dos itens requeridos e tirar fotos de todos itens adquiridos.	Notas Fiscais com os itens	32	30/12/2023	30/01/2024
3	Produção: Lançamento dos cursos nas redes sociais e dentro da comunidade. Matrícula dos alunos	Divulgação dos cursos na rede social, assessoria de imprensa e equipe de divulgadores que vão atuar dentro da comunidade para matricular alunos.	-Publicações nas redes sociais - Panfleto de divulgação dos curso	06 postagens na rede social (instagram)/1000 panfletos para distribuir na comunidade	02/02/2024	11/02/2023
4	Produção: Matricular 50 alunos nos Cursos de panificação e confeiteiro. Com carga horária de 64 horas cada.	Fazer a matrícula de 50 alunos para os cursos de panificação e confeiteiro através de fichas presenciais e online de matrículas.	Fichas de inscrição	50	02/02/2024	22/02/2023

5	Produção: Capacitar os 50 alunos dos cursos de profissionalização de panificação e confeiteiro (64 horas)	Fazer a matrícula de todos os 50 alunos dos cursos de panificação e confeiteiro.	Fichas de inscrição	50	23/02/2024	20/05/2024
6	Produção: Capacitar os 50 alunos nos cursos de Gestão e empreendedorismo e Marketing Digital. (32 horas)	Fazer a matrícula de todos os 50 alunos dos cursos de panificação e confeiteiro nesses dois cursos de Gestão e Empreendedorismo e Marketing Digital.	Fichas de inscrição	50	23/02/2024	20/05/2024
7	Produção: Evento de encerramento e entrega dos certificados dos alunos.	Realizar postagem do evento de encerramento, realizar o evento e entregar os certificados de conclusão dos cursos e capacitações.	Certificados	50	21/05/2024	30/06/2024

10. METODOLOGIA

A metodologia de ensino é fundamentada em abordagens participativas e inclusivas, levando em consideração o perfil de cada participante e as especificidades do contexto em que se encontram. Temos como objetivo principal capacitá-los de forma prática e envolvente, visando o desenvolvimento de habilidades técnicas e socioemocionais que serão fundamentais para o sucesso nas áreas de panificação e confeitaria.

Para alcançar esses objetivos, utilizaremos diversas metodologias de ensino-aprendizagem. Destacamos a Aprendizagem Baseada em Projetos (ABP), em que os alunos serão desafiados a aplicar os conhecimentos adquiridos na resolução de problemas reais e na criação de produtos relacionados à panificação e confeitaria. Essa abordagem proporciona uma aprendizagem prática e autêntica, estimulando a criatividade, o trabalho em equipe e o protagonismo.

Além disso, adotaremos a Aprendizagem Colaborativa, onde eles serão incentivados a compartilhar conhecimentos, experiências e ideias, promovendo a troca de saberes entre os companheiros de turma. Acreditamos que o aprendizado se fortalece quando construído coletivamente, e essa metodologia fomenta a colaboração, a solidariedade e o respeito mútuo.

A Aprendizagem Ativa será outra abordagem presente no nosso curso, na qual os alunos serão convidados a participar ativamente das atividades, experimentando, refletindo e aplicando os conceitos aprendidos em situações práticas. Por meio de atividades dinâmicas, simulações e estudos

de caso, eles terão a oportunidade de desenvolver habilidades essenciais para a panificação e confeitaria.

As aulas serão ministradas de forma presencial por profissionais especializados na área e serão divididas em módulos temáticos.

A. O curso de Panificação terá a duração total de 64 horas e será composto pelos seguintes módulos:

1. **Módulo 1: Introdução à Panificação:**

   Neste módulo, os alunos aprenderão sobre a história da panificação, os princípios básicos da panificação, os equipamentos utilizados e os ingredientes e suas funções na produção de pães e massas.

2. **Módulo 2: Tipos de Pães:**

   Os alunos irão explorar os diferentes tipos de pães, desde os tradicionais até os especiais, como brioches, ciabattas e pães recheados. Também serão abordados os pães doces, como cucas e pães de chocolate.

3. **Módulo 3: Panificação Especializada:**

   Este módulo se concentrará em técnicas avançadas de panificação, incluindo panificação sem glúten, para dietas especiais e produtos regionais e internacionais. Serão realizadas aulas práticas para aplicar o conhecimento adquirido.

4. **Módulo 4: Gestão e Empreendedorismo na Panificação:**

   Os alunos aprenderão sobre gestão de estoque, controle de custos, precificação de produtos, atendimento ao cliente e técnicas de vendas. Também serão abordadas noções básicas de empreendedorismo e plano de negócios.

5. **Módulo 5: Marketing Digital na Panificação:**

   Neste módulo, serão abordados os fundamentos do marketing digital aplicados à indústria da panificação. Serão exploradas estratégias e ferramentas para promover e posicionar os produtos de forma eficiente no ambiente digital.

B. O curso de Confeitaria terá a duração total de 64 horas será composto pelos seguintes módulos:

1. **Módulo 1: Princípios básicos da Confeitaria:**

Os alunos serão introduzidos aos conceitos básicos da confeitaria, incluindo o uso de ferramentas e equipamentos, e os ingredientes utilizados na produção de bolos, coberturas e recheios.

2. **Módulo 2: Confeitaria e Doces:**

   Neste módulo, os alunos irão aprender a preparar massas para tortas e bolos, a fazer coberturas e recheios variados, e a criar diferentes tipos de doces e sobremesas, como tortas, pudins e mousses. Serão realizadas aulas práticas para a aplicação dos conhecimentos adquiridos.

3. **Módulo 3: Gestão e Empreendedorismo na Confeitaria:**

   Serão abordados temas relacionados à gestão de estoque, controle de custos, precificação de produtos, atendimento ao cliente e técnicas de vendas. Os alunos também terão noções básicas de empreendedorismo e plano de negócios.

4. **Módulo 4: Marketing Digital na Panificação:**

   Neste módulo, serão abordados os fundamentos do marketing digital aplicados à indústria da panificação. Serão exploradas estratégias e ferramentas para promover e posicionar os produtos de forma eficiente no ambiente digital.

Cada turma será formada por 25 alunos, permitindo uma interação adequada e acompanhamento individualizado. As aulas ocorrerão duas vezes por semana, de acordo com o seguinte horário:

Panificação: Terças-feiras e quintas: 19h às 22h e
Confeitaria: Segundas-feiras, quartas-feiras 19h às 22h
Cursos de Gestão e Empreendedorismo e Marketing Digital será 01
hora de aula dentro da grade de horários dos cursos de Panificação e
Confeitaria
Local de realização:Qd 04 conj 09 lt 17 setor norte Cidade Estrutural
Instituto Social Renascer – Vovó Divina Macêdo (Estrutural)

Os alimentos produzidos nas aulas, serão destinados a moradores de rua e creches locais.

Os custos de água, luz, internet e demais despesas serão custeados pelo próprio espaço, não onerando os custos do projeto.

C. Processos avaliativos:

Ao longo do curso, serão realizadas duas avaliações para acompanhar o progresso dos alunos e garantir a assimilação dos conteúdos. Os momentos de avaliação ocorrerão após as atividades práticas de cada curso. O objetivo é avaliar o desempenho dos alunos e fornecer feedback para seu desenvolvimento. Serão avaliações práticas e teóricas através de formulários.

D. Evento de Lançamento e Encerramento

O projeto contará com um evento de lançamento, que ocorrerá no início do curso, e um evento de encerramento e formatura, ao final do período de aulas. Esses eventos serão momentos especiais para celebrar o aprendizado dos alunos e reconhecer seus esforços e conquistas.

E. Calendário de Atividades: Atividades

	Datas
Divulgação e Matrículas.	12/01/2024 a 01/02/2024
Evento de Lançamento	05/02/2024
Cursos	05/02/2024 a 05/05/2024
Evento de Encerramento	06/05/2024
Pós Produção (Prestação de Contas)	07/05/2024 a 11/06/2024

Curso de Panificação:

Módulos (64 horas)
Módulo 1: Introdução à Panificação (Aula 1 e 2) ***04 horas***
Módulo 1: Introdução à Panificação (Aula 3 e 4) ***04 horas***
Avaliação Módulo 1.
Módulo 2: Tipos de Pães (Aula 1 e 2) ***04 horas***
Módulo 2: Tipos de Pães (Aula 3 e 4) ***04 horas***
Módulo 2: Tipos de Pães (Aula 5 e 6) ***04 horas***
Módulo 2: Tipos de Pães (Aula 7 e 8) ***04 horas***
Módulo 2: Tipos de Pães (Aula 9 e 10) ***04 horas***
Módulo 2: Tipos de Pães (Aula 11 e 12) ***04 horas***
Módulo 2: Tipos de Pães (Aula 13 e 14) ***04 horas***
Avaliação Módulo 2.
Módulo 3: Panificação Especializada (Aula 1 e 2) ***04 horas***
Módulo 3: Panificação Especializada (Aula 3 e 4) ***04 horas***
Módulo 3: Panificação Especializada (Aula 5 e 6) ***04 horas***
Módulo 3: Panificação Especializada (Aula 7 e 8) ***04 horas***
Módulo 3: Panificação Especializada (Aula 9 e 10) ***04 horas***

Módulo 3: Panificação Especializada (Aula 11 e 12) ***04 horas***
Módulo 3: Panificação Especializada (Aula 13 e 14) ***04 horas***

Módulos (32 horas)
Avaliação Módulo 3.
Módulo 4: Gestão e Empreendedorismo na Panificação (Aula 1 até 8) ***08 horas***
Módulo 4: Gestão e Empreendedorismo na Panificação (Aula 9 até 16) ***08 horas***
Avaliação Módulo 4.
Módulo 5: Marketing Digital na Panificação (Aula 1 até 8) ***08 horas***
Módulo 5: Marketing Digital na Panificação (Aula 9 até 16) ***08 horas***
Avaliação Módulo 5.

Curso de Confeitaria:

Módulos (64 horas)
Módulo 1: Princípios básicos da Confeitaria (Aula 1 e 2) ***04 horas***
Módulo 1: Princípios básicos da Confeitaria (Aula 3 e 4) ***04 horas***
Avaliação Módulo 1.
Módulo 2: Confeitaria e Doces (Aula 1 e 2) ***04 horas***
Módulo 2: Confeitaria e Doces (Aula 3 e 4) ***04 horas***
Módulo 2: Confeitaria e Doces (Aula 5 e 6) ***04 horas***
Módulo 2: Confeitaria e Doces (Aula 7 e 8) ***04 horas***
Módulo 2: Confeitaria e Doces (Aula 9 e 10) ***04 horas***
Módulo 2: Confeitaria e Doces (Aula 11 e 12) ***04 horas***
Módulo 2: Confeitaria e Doces (Aula 13 e 14) ***04 horas***
Módulo 2: Confeitaria e Doces (Aula 15 e 16) ***04 horas***
Módulo 2: Confeitaria e Doces (Aula 17 e 18) ***04 horas***
Módulo 2: Confeitaria e Doces (Aula 19 e 20) ***04 horas***
Módulo 2: Confeitaria e Doces (Aula 21 e 22) ***04 horas***
Módulo 2: Confeitaria e Doces (Aula 23 e 24) ***04 horas***
Módulo 2: Confeitaria e Doces (Aula 25 e 26) ***04 horas***
Módulo 2: Confeitaria e Doces (Aula 27 e 28) ***04 horas***

Módulos (32 horas)
Avaliação Módulo 2.
Módulo 3: Gestão e Empreendedorismo na Confeitaria (Aula 1 até 8) ***08 horas***
Módulo 3: Gestão e Empreendedorismo na Confeitaria (Aula 9 até 16) ***08 horas***
Avaliação Módulo 3.
Módulo 4: Marketing Digital na Confeitaria (Aula 1 até 8) ***08 horas***
Módulo 4: Marketing Digital na Confeitaria (Aula 9 até 16) ***08 horas***
Avaliação Módulo 4.

11. METODOLOGIA DE EXECUÇÃO, AVALIAÇÃO E CUMPRIMENTO DAS METAS

Número da Meta	**Forma de Execução da Meta**	**Avaliação da Meta**	**Parâmetros de Aferição da Meta**	**Impacto Econômico e Social Esperados**
Meta 1	Divulgação do projeto e suas ações à comunidade	Avaliar o alcance e a efetividade das estratégias de divulgação através de formulário	Número de inscrições recebidas, aumento na visibilidade do projeto e participação da comunidade	Aumento do número de inscrições, maior conhecimento da comunidade sobre o projeto
Meta 2	Oferta de cursos de panificação e confeitaria	Acompanhar a realização dos cursos, a participação e o desempenho dos alunos, listas de presença e formulários de avaliações	Número de participantes capacitados ao término do curso, certificados e feedback dos alunos	Capacitação de 50 jovens e adultos, melhoria das habilidades, oportunidades de emprego e renda
Meta 3	Contratação de equipe qualificada e comprometida	Avaliar o processo de seleção, o desempenho e a satisfação da equipe contratada, comprovação técnica de minimo 02 anos de experiência	Taxa de preenchimento das vagas, qualificação e satisfação dos profissionais contratados, contrato de prestação de serviços, currículos e portfólios profissionais	Equipe capacitada e engajada para a execução eficiente do projeto, garantindo sua qualidade e impacto, formulário de satisfação dos alunos e equipe envolvida.
Meta 4	Oportunizar acesso a emprego e renda para os participantes	Acompanhar a inserção dos participantes no mercado de trabalho e renda alcançada	Taxa de empregabilidade dos participantes, aumento da renda após a conclusão do curso, númerp de cnpjs e mei's abertos até 1 mês ao	Maior empregabilidade dos participantes, melhoria em suas condições socioeconômicas,

			término do curso	geração de renda

12. RESULTADOS ESPERADOS

1. Fortalecimento da comunidade: O projeto tem o potencial de fortalecer os laços comunitários, promovendo a integração entre os participantes, incentivando a colaboração e o trabalho em equipe.
2. Desenvolvimento de habilidades técnicas: Os cursos de panificação e confeitaria proporcionarão o desenvolvimento de habilidades técnicas específicas nessas áreas, permitindo que os participantes adquiram conhecimentos práticos e teóricos relevantes para atuarem profissionalmente.
3. Estímulo ao empreendedorismo: Ao abordar noções básicas de empreendedorismo e plano de negócios, o projeto incentivará a cultura empreendedora, capacitando os participantes a iniciar seus próprios negócios no setor de panificação e confeitaria.
4. Melhoria da autoestima e confiança: Através da aquisição de novos conhecimentos e habilidades, os participantes poderão desenvolver sua autoestima e confiança, o que contribui para sua inserção social e melhoria da qualidade de vida.
5. Estímulo ao protagonismo: O projeto busca promover o protagonismo dos participantes, encorajando-os a assumir o controle de suas vidas, traçar metas pessoais e profissionais e buscar oportunidades de crescimento.
6. Impacto econômico local: A capacitação dos participantes pode gerar um impacto econômico positivo na região, através da criação de novos negócios, geração de empregos e fomento da economia local.
7. Redução da vulnerabilidade social: Ao capacitar jovens e adultos em situação de vulnerabilidade, o projeto contribui para a redução dos índices de exclusão social e oferece novas perspectivas de vida.

Esses resultados esperados refletem a importância do projeto na transformação da vida dos participantes, no fortalecimento da comunidade e no estímulo ao desenvolvimento socioeconômico local.

13. MÉTODO DE MONITORAMENTO E AVALIAÇÃO

Serão realizadas avaliações periódicas para acompanhar o andamento do projeto, o cumprimento das metas e objetivos estabelecidos, bem como a qualidade das ações desenvolvidas. A avaliação será conduzida por uma equipe responsável designada para essa finalidade.

Principais aspectos a serem avaliados:

1. Cumprimento da meta: Será verificado se as metas estabelecidas foram alcançadas dentro dos prazos previstos, observando se as ações implementadas contribuíram efetivamente para a sua realização.
2. Cumprimento dos objetivos: Será avaliada a efetividade do projeto em relação aos objetivos definidos, verificando se os resultados esperados estão sendo alcançados de acordo com o planejado.
3. Cumprimento das ações: Será verificado se todas as ações planejadas foram implementadas conforme o cronograma estabelecido, garantindo a execução adequada de cada etapa do projeto.
4. Participação dos beneficiários nas atividades/ações: Será avaliada a participação ativa dos beneficiários nas atividades propostas, verificando o envolvimento, interesse e engajamento deles.
5. Satisfação dos usuários em relação às atividades/ações: Será realizada uma pesquisa de satisfação com os usuários para obter feedback sobre as atividades e ações desenvolvidas, a qualidade dos cursos, o atendimento recebido e a percepção dos benefícios obtidos.

   - Periodicidade da avaliação:

As avaliações serão realizadas de forma regular, de acordo com uma periodicidade definida, permitindo uma análise contínua do progresso do projeto e a identificação de eventuais ajustes necessários. A periodicidade serão mensais.

O Instrumento utilizado será o Relatório Final, que consistirá em uma prestação de contas completa em conformidade com a Lei Nacional 13.019/2014, Decreto Distrital nº 37.843/2016 e manual MROSC/DF (2018). O Relatório Final contemplará os seguintes itens:

1. Apresentação das notas fiscais: Serão anexadas as notas fiscais referentes às despesas realizadas de acordo com a descrição apresentada nesta proposta. Essa documentação comprova a utilização adequada dos recursos.
2. Extratos bancários e comprovações de aplicação de recursos: Serão apresentados

os extratos bancários que demonstram as movimentações financeiras do projeto, bem como outras comprovações que evidenciem a correta aplicação dos recursos, resguardando o objeto da proposta.

3. Registros fotográficos: Serão incluídos registros fotográficos que retratam o antes e o depois das construções realizadas com a implementação do projeto, os itens adquiridos e os eventos realizados. Essas fotografias servirão como evidências visuais do impacto e dos resultados alcançados pelo projeto.

O Relatório Final será elaborado pela equipe responsável pela gestão e execução do projeto, em conjunto com os profissionais envolvidos. Ele será submetido à análise e aprovação dos órgãos competentes e servirá como um documento de prestação de contas e transparência, assegurando a correta utilização dos recursos e a conformidade com as normas estabelecidas.

Equipe de Coordenação

Coordenador Geral - IONEIDE COSTA COELHO
Coordenador de Acessibilidade - BÁRBARA BARBOSA
Coordenador de Produção - TEREZINHA VERNE

(Currículos em anexo)

14. PLANO DE APLICAÇÃO DO RECURSO.

"Projeto Confeiteiro - Forno Mágico",						
Memória de Cálculo						
Item	Descrição	Referência de Preço Utilizado	Unidade de Media	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
Meta 1 - Contratações de Recursos Humanos e Serviços de Produção						
1.1	**Coordenador Geral -** Coordenar todos os aspectos do projeto para que ele se efetive como o planejado. Delegar funções, acompanhar o planejamento, a divulgação e a motivação da equipe. Acompanhar com check-list todas as fases do plano de trabalho, desde o tema até a escolha dos prestadores de serviço, além de acompanhar toda a execução. Responsável pelas diretrizes do projeto, alinhando as demandas de todas as áreas junto com a produção executiva. Aprovar, coordenar, acompanhar, controlar e executar cada uma das coordenações do projeto. Contratação via PJ/MEI. Carga horária de atuação: 40h semanais	**FGV 153 + IPCA Tabela utilizada da FGV com preços de mão-de-obra, produzida junto com o Ministério da Cultura no ano de 2012 -2013.**	**MÊS**	**6**	**R$ 2.800,00**	**R$ 16.800,00**
1.2	**Coordenador de Acessibilidade -** Profissional responsável pelo planejamento e execução dos programas PCD. Realiza o planejamento e execução de projeto, de acordo com o plano de ação e o cronograma. Operacionaliza eventos, cursos e palestras dos projetos. Acompanha e avalia os resultados dos projetos executados. Orienta as pessoas envolvidas nos projetos. Organiza os recursos dos projetos. Planeja, solicita e presta contas dos recursos financeiros e materiais necessários, além dos serviços para adaptação e acessibilidade. Contratação via PJ/MEI Carga horária de atuação: 20h semanais	**FGV 153 + IPCA Tabela utilizada da FGV com preços de mão-de-obra, produzida junto com o Ministério da Cultura no ano de 2012 -2013.**	**MÊS**	**6**	**R$ 1.600,00**	**R$ 9.600,00**
1.3	**Tradutor e intérprete de libras:** Responsável por ajudar na comunicação entre pessoas ouvintes e com deficiência auditiva, ou entre surdos, por meio da Língua Brasileira de Sinais e a língua oral corrente, o português. Carga horária de atuação: 10h semanais. Contratação via PJ/MEI	**FGV 128 + IPCA Tabela utilizada da FGV com preços de mão-de-obra, produzida junto com o Ministério da Cultura no ano de 2012 -2013.**	**Diária**	**32**	**R$ 250,00**	**R$ 8.000,00**

1.4	**Coordenador de Produção –** Encarregado pela negociação prévia e contratação de fornecedores, equipe, reserva de local e equipamentos pertinentes ao seu respectivo segmento, responsável por alinhar com a coordenação de comunicação a estratégia de divulgação do curso, acompanhamento das entregas e fechamento dos resultados do curso, acompanhamento das ações de sustentabilidade e acessibilidade. Profissional responsável ela execução, organização e montagem da estrutura do curso, orientando e auxiliando os alunos. Contratação via PJ/MEI Carga horária de atuação: 40h semanais	**FGV 44 + IPCA Tabela utilizada da FGV com preços de mão-de-obra junto com o Ministério da Cultura no ano de 2012 -2013.**	**MÊS**	**6**	**R$ 2.400,00**	**R$ 14.400,00**
1.5	**Instrutor Panificação -** Profissional que ensinará as técnicas de panificação aos alunos. Carga horária de atuação: 4h semanais. Contratação via PJ/MEI	**EDITAL DE PREGÃO Nº 014/2017– (PMF) Estado do Paraná**	**HORA/AULA**	**64**	**R$ 70,00**	**R$ 4.480,00**
1.6	**Instrutor de Confeitaria -** Profissional que ensinará as técnicas de Confeitaria aos alunos. Carga horária de atuação: 4h semanais. Contratação via PJ/MEI"	**EDITAL DE PREGÃO Nº 014/2017– (PMF) Estado do Paraná**	**HORA/AULA**	**64**	**R$ 70,00**	**R$ 4.480,00**
1.7	**Instrutor de Gestão e Empreendedorismo -** Profissional que ensinará as técnicas de gestão e empreendedorismo aos alunos. Carga horária de atuação: 1h semanal. Contratação via PJ/MEI"	**Orçamento**	**HORA/AULA**	**32**	**R$ 70,00**	**R$ 2.240,00**
1.8	**Instrutor de Marketing Digital -** Profissional que ensinará as técnicas de marketing digital aos alunos. Carga horária de atuação: 1h semanal. Contratação via PJ/MEI"	**Orçamento**	**HORA/AULA**	**32**	**R$ 70,00**	**R$ 2.240,00**
1.9	**Contador -** Responsável pela parte financeira do projeto, solicitação de notas fiscais, pagamentos aos fornecedores Carga 10 horas semanais. Contratação MEI ou CNPJ	**TABELA FGV Mão de obra cód 149**	**MÊS**	**6**	**R$ 600,00**	**R$ 3.600,00**
1.10	**Assistente de Produção -** Responsável por auxiliar os instrutores durantes as aulas e equipe técnica Carga horária de atuação: 8h diárias. Contratação MEI ou CNPJ	**TABELA FGV Mão de Obra cód 39**	**Diária**	**40**	**R$ 125,00**	**R$ 5.000,00**
					Sub-Total	**R$ 70.840,00**
Meta 2 - LOCAÇÃO DE EQUIPAMENTOS PARA OS CURSOS						
2.1	**Forno industrial -** Forno industrial, tipo: a gás, material: chapa aço inoxidável, tensão alimentação: 220 v, características adicionais: 10 assadeiras, comprimento: 1140 mm, largura: 1953 mm, altura: 2.340 mm, consumo: 1,80 kg,h, tipo câmera: porta com vidro duplo temperado	**ORÇAMENTOS**	**MêS**	**4**	**R$ 3.650,69**	**R$ 14.602,76**
2.2	**Armário Pães -** Armário completo com 20 esteiras ou assadeiras (câmara climática para crescimento de pão).	**ORÇAMENTOS**	**MêS**	**4**	**R$ 938,54**	**R$ 3.754,17**
2.3	**Batedeira industrial -** Batedeira planetária 20 litros: 220 volts, monofásica, com tacho com capacidade para até 20 litros; opcional: bateria planetária com pés (vbp20p). Características: estrutura em aço sae1020; pintura a pó eletrostática com base fosfatizada; tacho estampado em aço inoxidável 304; sistema de variação de velocidade por meio de polia variada; dispositivo de segurança no acesso ao tacho seis velocidades (sempre deve-se trocar as marchas com a máquina em movimento); batedores em alumínio especiais para cada função: batedor garfo: para massas	**ORÇAMENTOS**	**MêS**	**4**	**R$ 1.349,09**	**R$ 5.396,37**

	semipesadas (velocidades 1 e 2); batedor raquete: para massas médias (velocidades 3 e 4); batedor globo: para massas leves (velocidades 5 e 6). Potência: motor de 1cv, 4 polos, velocidade: 1 vel.: 85 rpm 6 vel.: 240 rpm.					
2.4	**Modeladora de Pães -** Masseira, tipo: espiral, material: aço inoxidável, capacidade: 40 kg, tensão alimentação: 220 v, aplicação: elaboração de massas para panificação, potência motor: 3 cv, características adicionais: amassar, misturar e sovar massas	**ORÇAMENTOS**	**MêS**	**4**	**R$ 2.659,54**	**R$ 10.638,16**
2.5	**Divisora de massa -** DIVISORA DE MASSAS COM PEDESTAL Para efetuar cortes uniformes de massa para pão francês, mantendo o padrão em tamanho e peso, 36 divisões por operação. Produção: 36 pães por operação; Capacidade de produção: 2,8 kg; Dimensões (AxLxP): 131 x 43 x 48 cm; Com alavanca dimensão:117x72x50cm potência (w):1103,25w quantidade de	**ORÇAMENTOS**	**MêS**	**4**	**R$ 496,52**	**R$ 1.986,09**
2.6	**Cilindro -** Cilindro laminador; 220v; conforme nr 12 especificações técnicas mínimas: com pedestal; -especificações técnica produção mínima: 7 kg potência: motor de 1cv velocidade: 75 rpm dimensões dos rolos: 75 x 390 mm dimensões: (a x l x c) 1300 x 680 x 730 mm; com pedestal	**ORÇAMENTOS**	**MêS**	**4**	**R$ 995,21**	**R$ 3.980,83**
2.13	**Balança digital -** Balança digital com recipiente para cozinha, capacidade de 5 kg, com visor LCD e desligamento automático, graduada em 0,05 g	**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N. 114/2017 PREGÃO PRESENCIAL Nº 046/2017 PREFEITURA MUNICIPAL DE JACIARA-MT (ITEM 213)**	**MêS**	**4**	**R$ 90,00**	**R$ 359,99**
2.15	**Batedeira -** Batedeira doméstica, capacidade 2.000 ml, características adicionais planetária, 5 velocidades, ventosas na base, potência 300 w, voltagem 220 v	**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS N. 114/2017 PREGÃO PRESENCIAL Nº 046/2017 PREFEITURA MUNICIPAL DE JACIARA-MT (ITEM 218)**	**MêS**	**4**	**R$ 188,45**	**R$ 753,81**
					Sub-Total	**R$ 41.472,18**
Meta 3 - AQUISIÇÃO DE INSUMOS PARA OS CURSOS						

3.1	**Farinha de trigo -** SEM FERMENTO;FARINHA DE TRIGO, FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VITAMINA B9). CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO, VALIDADE E NÚMERO DO LOTE. Demais especificações: produto obtido a partir da moagem do trigo duro, limpo, desgerminado, com uma extração máxima de 20%, com no mínimo 7% de proteína, umidade mínima entre 13,5 a 15%, cinzas até 0,80%, falling number mínimo de 240 segundos, ausência de sujidades, parasitos e larvas. Embalagem em conformidade com a legislação sanitária vigente. A embalagem deverá conter externamente também os dados de procedência, informações nutricionais, quantidade do produto e atender as especificações técnicas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem 1Kg	**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS - Nº RP 5122/2020 - S.GP (Lote 03 e 09) PREGÃO ELETRÔNICO – BDMG-03/2020 Nº PLANEJAMENTO – PORTAL DE COMPRAS MG: 378/2019 Processo SEI nº 5200.01.0000043/2019-07 (ITEM 34) + IPCA**	**kg**	**1000**	**R$ 5,38**	**R$ 5.380,00**
3.2	**Ovos -** Ovos Classe A, branco, peso mínimo 60g ou 720 g por dúzia, in natura tipo de ovo, quantidade contida na embalagem, prazo de validade e identificação do produto	**ATA DE REGISTRO DE PREÇO Nº 01/2021 Processo Administrativo nº 1439/2021, CONSELHO FEDERAL DE MEDICINA VETERINÁRIA - CFMV (ITEM 97) + IPCA**	**UNIDADE**	**1100**	**R$ 7,50**	**R$ 8.250,00**
3.3	**Leite integral -** Leite Líquido, integral, pasteurizado, tipo longa vida, embalagem de garrafa ou tetra Park individual contendo 1 litro, com identificação do produto e prazo de validade, Composição: Leite in Natura e estabilizante citrato de sódio. Aspecto Físico: líquido	**ATA DE REGISTRO DE PREÇO Nº 01/2021 Processo Administrativo nº 1439/2021, CONSELHO FEDERAL DE MEDICINA VETERINÁRIA - CFMV (ITEM 81) + IPCA**	**UNIDADE**	**480**	**R$ 4,50**	**R$ 2.160,00**
3.4	**Creme de leite -** TIPO: ESTERILIZADO; Complementação da especificação do item – CATMAS: O PRODUTO SÓ PODERÁ SER ADQUIRIDO SE COMPROVADA INSPEÇÃO SIF/DIPOA. NA EMBALAGEM DEVERA CONSTAR A DATA DA FABRICAÇÃO E DA VALIDADE E NÚMERO DE LOTE. Demais especificações: ingredientes: creme de leite e estabilizante fosfato dissódico. Identificação na embalagem (rótulo) também dos ingredientes, valor nutricional e fornecedor. Validade mínima de 06 meses a contar do recebimento definitivo. 300 Mg	**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS - Nº RP 5122/2020 - S.GP (Lote 03 e 09) PREGÃO ELETRÔNICO – BDMG-03/2020 Nº PLANEJAMENTO – PORTAL DE COMPRAS MG: 378/2019 Processo SEI nº 5200.01.0000043/2019-07 (ITEM 50) + IPCA**	**UNIDADE**	**130**	**R$ 5,49**	**R$ 713,70**
3.5	**Leite Condensado -** LEITE CONDENSADO - COMPOSIÇÃO: LEITE INTEGRAL, AÇÚCAR E LACTOSE.NÃO CONTÉM GLÚTEN; NA EMBALAGEM DEVERA CONSTAR A DATA DA FABRICACAO E DA VALIDADE E NÚMERO DO LOTE. Demais especificações: produzido com leite integral, açúcar e lactose. Não contém glúten. Identificação na embalagem (rótulo) também dos ingredientes, valor nutricional e fornecedor. Validade mínima de 06 meses a contar da entrega. Embalagem 395g	**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS - Nº RP 5122/2020 - S.GP (Lote 03 e 09) PREGÃO ELETRÔNICO – BDMG-03/2020 Nº PLANEJAMENTO – PORTAL DE COMPRAS MG: 378/2019 Processo SEI nº 5200.01.0000043/2019-07 (ITEM 49) + IPCA**	**UNIDADE**	**360**	**R$ 5,48**	**R$ 1.972,80**

3.6	**Fermento Biológico -** Fermento Biológico, seco, instantâneo, embalagem contendo 100g, com identificação do produto e prazo de validade	**ATA DE REGISTRO DE PREÇO Nº 01/2021 Processo Administrativo nº 1439/2021, CONSELHO FEDERAL DE MEDICINA VETERINÁRIA - CFMV (ITEM 53) + IPCA**	**UNIDADE**	**350**	**R$ 4,39**	**R$ 1.536,50**
3.7	**Fermento Químico -** TIPO: EM PÓ QUÍMICO EMBALAGEM COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE E NUMERO DO LOTE. Demais especificações: ingredientes: amido de milho geneticamente modificado, fosfato monocálcico, bicarbonato de sódio e carbonato de cálcio. Identificação na embalagem (rótulo) também dos ingredientes, valor nutricional e fornecedor. Validade mínima de 06 meses a contar do recebimento definitivo. Embalagem 100g	**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS - Nº RP 5122/2020 - S.GP (Lote 03 e 09) PREGÃO ELETRÔNICO – BDMG-03/2020 Nº PLANEJAMENTO – PORTAL DE COMPRAS MG: 378/2019 Processo SEI nº 5200.01.0000043/2019-07 (ITEM 51) + IPCA**	**UNIDADE**	**200**	**R$ 4,92**	**R$ 984,00**
3.8	**Óleo de soja -** ÓLEO VEGETAL PARA PREPARAR ALIMENTOS - MATÉRIA-PRIMA: VEGETAL (SOJA); Demais especificações: refinado, po 1, obtido de matéria prima vegetal, fino, sem colesterol, isento de ranço e substâncias estranhas. Identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 06 meses a contar do recebimento definitivo. Embalagem 900ml	**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS - Nº RP 5122/2020 - S.GP (Lote 03 e 09) PREGÃO ELETRÔNICO – BDMG-03/2020 Nº PLANEJAMENTO – PORTAL DE COMPRAS MG: 378/2019 Processo SEI nº 5200.01.0000043/2019-07 (ITEM 43) + IPCA**	**UNIDADE**	**200**	**R$ 9,80**	**R$ 1.960,00**
3.9	**Açúcar cristal -** AÇÚCAR TIPO: CRISTAL BRANCO; APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM 5 KG. Demais especificações: Contendo no mínimo 99,3% de sacarose, com aspecto sólido e cristais bem definidos, cor branca, odor e sabor próprios do produto, livre de fermentação, sem umidade, sem empedramentos, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Embalagem primária em plástico resistente que garanta a integridade do produto até o consumo. A embalagem deverá conter externamente ainda os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, quantidade do produto e atender as especificações técnicas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega Embalagem 5Kg	**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS - Nº RP 5122/2020 - S.GP (Lote 03 e 09) PREGÃO ELETRÔNICO – BDMG-03/2020 Nº PLANEJAMENTO – PORTAL DE COMPRAS MG: 378/2019 Processo SEI nº 5200.01.0000043/2019-07 (ITEM 32) + IPCA**	**UNIDADE**	**180**	**R$ 15,60**	**R$ 2.808,00**
3.10	**Sal -** PARA TEMPERO - TIPO: REFINADO; COMPOSIÇÃO: CLORETO DE SÓDIO, IODATO DE POTÁSSIO; INGREDIENTES: ANTIUMECTANTES FERROCIANETO DE SÓDIO E CARBONATO DE SÓDIO. NA EMBALAGEM DEVERA CONSTAR A DATA DA FABRICAÇÃO E DA VALIDADE E NÚMERO DE LOTE. Demais especificações: com granulação uniforme e com cristais brancos, procedência nacional. Ingredientes, valor nutricional, fornecedor, também impressos na embalagem. Validade mínima de 06 meses a contar do recebimento definitivo. Embalagem 1Kg	**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS - Nº RP 5122/2020 - S.GP (Lote 03 e 09) PREGÃO ELETRÔNICO – BDMG-03/2020 Nº PLANEJAMENTO – PORTAL DE COMPRAS MG: 378/2019 Processo SEI nº 5200.01.0000043/2019-07 (ITEM 30) + IPCA**	**KG**	**60**	**R$ 2,71**	**R$ 162,60**
3.11	**Margarina -** MARGARINA-INGREDIENTES: ÓLEOS VEGETAIS, COM SAL, VALIDADE E GARANTIA DO PRODUTO:. 1KG	**Pregão Eletrônico SRP nº 0004/2023/ Processo Administrativo 007/2023 – SMTPS Município de Ourilândia do**	**UNIDADE**	**650**	**R$ 11,00**	**R$ 7.150,00**

		Norte-PA, (ITEM 82)				
	Ferramenta de corte - Faca em aço inoxidável com cabo de polietileno n º 5	**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS PROCESSO N.º: 250/2017 PREGÃO PRESENCIAL N.º 142/2017 Município de Guaranésia-MG (ITEM 65) + IPCA**	**UNIDADE**	**25**	**R$ 28,51**	**R$ 712,75**
	Rolo de Massa - Rolo para abrir massa profissional, em polietileno de alta resistência, com 37 cm.	**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS PROCESSO N.º: 250/2017 PREGÃO PRESENCIAL N.º 142/2017 Município de Guaranésia-MG (ITEM 128) + IPCA**	**UNIDADE**	**10**	**R$ 77,50**	**R$ 775,00**
	Assadeira retangular tamanho grande - em alumínio com alças resistentes nas laterais nº. 8; nas dimensões aproximadas de comprimento 60cmx largura 40cmx altura 8cm, altura 7cm.	**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 1708001/2020 – PE – SRP – PMM - SEMED PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 040320/2020 – PMM/SEMED PREGÃO ELETRÔNICO Nº 50/0052020 – PE-SRP-PMM-SEMED**	**UNIDADE**	**3**	**R$ 92,12**	**R$ 276,36**
	Assadeira retangular tamanho médio - em alumínio com alças resistentes nas laterais nº. 7; nas dimensões aproximadas de comprimento 50cmx largura 35cm.	**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 1708001/2020 – PE – SRP – PMM - SEMED PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 040320/2020 – PMM/SEMED PREGÃO ELETRÔNICO Nº 50/0052020 – PE-SRP-PMM-SEMED**	**UNIDADE**	**3**	**R$ 82,28**	**R$ 246,84**
	Assadeira retangular tamanho pequeno - em alumínio com alças resistentes nas laterais nº. 5; nas dimensões aproximadas de comprimento 41cmx largura 29cm x altura 5cm.	**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 1708001/2020 – PE – SRP – PMM - SEMED PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 040320/2020 – PMM/SEMED PREGÃO ELETRÔNICO Nº 50/0052020 – PE-SRP-PMM-SEMED**	**UNIDADE**	**4**	**R$ 62,08**	**R$ 248,32**
	Formas de bolo tradicional redonda - Forma Bolo para Padaria Redonda com Cone Alumínio Nº 20; Especificações Técnicas: Diâmetro: 20cm; Diâmetro do fundo: 16,5; Altura: 7,5cm; Capacidade: 1,6Lt.	**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS: N° 056/2022 PREGÃO ELETRÔNICO: N° 028/2022 – REGISTRO DE PREÇOS PROCESSO ADMINISTRATIVO: Nº 042/2022 Prefeitura Municipal de Itaúba/MT (ITEM 18) + IPCA**	**UNIDADE**	**10**	**R$ 24,50**	**R$ 245,00**
	Copo e xícara medidora - Copo graduado em acrílico, transparente, medidor capacidade para 1 litro	**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS PROCESSO N.º: 250/2017 PREGÃO PRESENCIAL N.º 142/2017 Município de Guaranésia-MG (ITEM**	**UNIDADE**	**15**	**R$ 20,30**	**R$ 304,50**

		53) + IPCA				
3.12	**Essência de Baunilha - :** Essência de baunilha, embalagem contendo 500 ml, com identificação e prazo de validade. Ingredientes: Água destilada, álcool etílico, corante caramelo e aromatizante. Não contém glúten.	**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS - Nº RP 5122/2020 - S.GP (Lote 03 e 09) PREGÃO ELETRÔNICO – BDMG-03/2020 Nº PLANEJAMENTO – PORTAL DE COMPRAS MG: 378/2019 Processo SEI nº 5200.01.0000043/2019-07 (ITEM 71) + IPCA**	**UNIDADE**	**40**	**R$ 16,20**	**R$ 648,00**
3.13	**Açúcar refinado -** EMBALAGEM 1 KG. Demais especificações: contendo no mínimo 98,5% de sacarose, com aspecto sólido e cristais bem definidos, cor branca, odor e sabor próprios do produto, livre de fermentação, sem umidade, sem empedramentos, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais. Embalagem primária plástica resistente que garanta a integridade do produto até o consumo. A embalagem deverá conter externamente também os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, quantidade do produto e atender as especificações técnicas. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a parr da data de entrega. Embalagem 1Kg	**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS - Nº RP 5122/2020 - S.GP (Lote 03 e 09) PREGÃO ELETRÔNICO – BDMG-03/2020 Nº PLANEJAMENTO – PORTAL DE COMPRAS MG: 378/2019 Processo SEI nº 5200.01.0000043/2019-07 (ITEM 33) + IPCA**	**Kg**	**250**	**R$ 5,20**	**R$ 1.300,00**
3.14	**Chantilly -** CREME TIPO CHANTILLY TRADICIONAL CAIXA 1 LITRO	**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 041/2021 PREGÃO PRESENCIAL DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 006/2021 Município de Alto Taquari - MT (ITEM 178) + IPCA**	**UNIDADE**	**300**	**R$ 19,50**	**R$ 5.850,00**
3.15	**Coco ralado -** Coco Ralado, desidratado, não acrescido de açúcar, parcialmente desengordurado, embalagem contendo 100g. Com identificação do produto e prazo de validade.	**ATA DE REGISTRO DE PREÇO Nº 01/2021 Processo Administrativo nº 1439/2021, CONSELHO FEDERAL DE MEDICINA VETERINÁRIA - CFMV (ITEM 37) + IPCA**	**Unidade**	**100**	**R$ 7,00**	**R$ 700,00**
3.16	**Chocolate 50% -** Chocolate em Pó, 50% de cacau solúvel, embalagem contendo 200g, com identificação do produto e prazo de validade.	**ATA DE REGISTRO DE PREÇO Nº 01/2021 Processo Administrativo nº 1439/2021, CONSELHO FEDERAL DE MEDICINA VETERINÁRIA - CFMV (ITEM 35) + IPCA**	**Unidade**	**60**	**R$ 10,88**	**R$ 652,80**
3.17	**Granulado -** CHOCOLATE GRANULADO PARA COBERTURA; COMPOSIÇÃO: CACAU EM PO,AÇÚCAR, AMIDO DE MILHO, MALTODEXTRINA. CHOCOLATE GRANULADO PARA COBERTURA, PARA USO EM SOBREMESAS E COBERTURAS DE BOLOS. COMPOSIÇÃO BÁSICA: CACAU EM PO, AÇÚCAR, MALTODEXTRINA, MINERAIS, VITAMINAS, EMULSIFICANTES, LECITINA DE SOJA, AROMATIZANTE E OUTRAS SUBSTÂNCIAS PERMITIDAS.VIR EM EMBALAGEM APROPRIADA PARA SUA CONSERVAÇÃO. NA EMBALAGEM DEVERA CONSTAR DADOS DO FABRICANTE, DATA DE FABRICACAO, DATA DE VALIDADE, NUMERO DO LOTE. 1 unidade Embalagem 1,05 kg	**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS - Nº RP 5122/2020 - S.GP (Lote 03 e 09) PREGÃO ELETRÔNICO – BDMG-03/2020 Nº PLANEJAMENTO – PORTAL DE COMPRAS MG: 378/2019 Processo SEI nº 5200.01.0000043/2019-07 (ITEM 83) + IPCA**	**Unidade**	**10**	**R$ 19,30**	**R$ 193,00**

					Sub-Total	R$ 45.230,17
Meta 4 - Comunicação e Insumos Gerais						
4.1	**Diretor de Comunicação** - Serviço de elaboração da estratégia de comunicação e coordenação de planejamento e execução de todos os itens relacionados à comunicação, tais como: desenvolvimento da logomarca, contratação de equipe, desenvolvimento de cronograma de postagens em redes sociais, acompanhamento das perguntas do publico em nossos canais de comunicação, sugestão e cotação de mídias offline, aprovação de logomarcas com patrocinadores e órgãos realizadores, desenvolvimento de peças de divulgação, briefing de conteúdo e linguagem a ser utilizadas, acompanhamento da assessoria de imprensa local e nacional com entrega dos resultados, direcionamento dos vídeos do evento e dos fotógrafos. Contratação via PJ/MEI	**FGV 175 + IPCA Tabela utilizada da FGV com preços de mão-de-obra, produzida junto com o Ministério da Cultura no ano de 2012 -2013.**	**MÊS**	**6**	**R$ 2.100,00**	**R$ 12.600,00**
4.2	**WebDesigner -** Responsável pela criação das peças de mídias e impressas do projeto. Contratação via PJ/MEI. Carga Horária 40 horas semanais	**O valor da Tabela FGV Mão-de-obra/2012 - cód. 130 para Brasília, atualizado pelo IGPM 2012/2022,**	**MÊS**	**5**	**R$ 2.189,63**	**R$ 10.948,15**
4.4	**Camisetas -** Camiseta tipo unissex de manga curta, gola careca, estampada em 3 cores silk screen, em escala CMYK, 100% algodão Uniforme da equipe e alunos dos cursos	**O valor da Tabela FGV Mão-de-obra/2012 - cód. 170 para Brasília, atualizado pelo IGPM 2012/2022,**	**UNIDADE**	**60**	**R$ 37,00**	**R$ 2.220,00**
4.5	**Certificados -** Tipo: Conclusão de curso , Material: Papel Couchê, Cor: Branca , Gramatura: 150g/m², Comprimento: 297 mm, Largura: 210 mm, Tipo de impressão: offset Para entrega no final do curso	**Valor obtido no Painel de preços COMPRASNET - Pregão Eletrônico - NoPregão:332020 / UASG:70008**	**UNIDADE**	**50**	**R$ 7,79**	**R$ 389,50**
4.6	**Locação Caixas de som -** Para dia do encerramento do projeto	**"O valor da Tabela FGV Serviços/2012 - cód. 11,3 para Brasília, atualizado pelo IGPM 2012/2022 "**	**Diária**	**2**	**R$ 150,00**	**R$ 300,00**
4.7	**Fotógrafo -** Responsável pelos registros do projeto. Contratação MEI/ CNPJ. Carga horária 8 horas por dia	**O valor da Tabela FGV Serviços/2012 - cód. 52 para Brasília, atualizado pelo IGPM 2012/2022**	**DIÁRIA**	**32**	**R$ 500,00**	**R$ 16.000,00**
					Sub-total	R$ 42.457,65
					VALOR TOTAL>>>	**R$ 200.000,00**

a. CONTRAPARTIDA

O presente projeto não haverá contrapartida, conforme Artigo 30, § 4º, do Decreto nº 37.843/2016.

15. RESUMO PLANO DE APLICAÇÃO.	
Despesas	**Valor**
Contratações de Recursos Humanos e Serviços de Produção	**R$ 70.840,00**
LOCAÇÃO DE EQUIPAMENTOS PARA OS CURSOS	**R$ 41.472,18**
LOCAÇÃO DE INSUMOS PARA OS CURSOS	**R$ 43.230,17**
Comunicação e Insumos Gerais	**R$ 42.457,65**
Total	**R$ 200.000,00**

CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO	
REPASSE UNICO	**Valor**
DEZEMBRO/2023	**R$ 200.000,00**

Brasília 02 de Novembro de 2023

Ioneide Costa Coelho

Ioneide Costa Coelho
Diretora Presidente - Ação Social Renascer