



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DO TRABALHO, EMPREGO, RENDA E ESPORTE
Coordenação de Contratos e Convênios - SETRE/GAB/DG/CONTRATOS

ANEXO III

TERMO DE COLABORAÇÃO

TERMO DE COLABORAÇÃO Nº 014/2022 QUE ENTRE SI CELEBRAM O ESTADO DA BAHIA, ATRAVÉS DA SECRETARIA DO TRABALHO EMPREGO RENDA E ESPORTE - SETRE E INSTITUTO DE DESENVOLVIMENTO HUMANO E AÇÃO COMUNITÁRIA - IDAC.

O **ESTADO DA BAHIA**, por intermédio da **SECRETARIA DO TRABALHO, EMPREGO, RENDA E ESPORTE - SETRE**, CNPJ nº 13.937.123/0001-03, situada à Av. Luiz Viana Filho, 200, 3ª Plataforma, 2ª Avenida, Centro Administrativo da Bahia – CAB, CEP: 41.745-003, Salvador-BA, neste ato representado pelo seu titular, Sr. **DAVIDSON DE MAGALHÃES SANTOS**, brasileiro, portador da cédula de identidade RG nº. 138746834, SSP/BA e do CPF nº 182.817.025-91, autorizado pelo Decreto Governamental de 08.02.2019 e publicado no D.O.E. de 09.02.2019, doravante denominada **CONCEDENTE**, e o **INSTITUTO DE DESENVOLVIMENTO HUMANO E AÇÃO COMUNITÁRIA - IDAC**, CNPJ nº. 08.952.836/0001-06, Inscrição Municipal nº. 1070513, situada na Av. Frei Benjamin, nº. 380, primeiro andar, Patagônia, Vitória da Conquista, - BA, CEP: 45.065-000, selecionada por meio do Edital de Chamamento Público nº. 002/2021, Processo SEI: 021.2122.2021.0002651-69, neste ato representado pelo Sr. **ALEXANDRE DOURADO BOTELHO**, portador da Carteira de Identidade nº. 67.36224-95, emitido por SSP/BA, inscrito no CPF sob o nº. 777.436.525-72, doravante denominada **OSC CELEBRANTE**, formaliza o presente Termo de Colaboração nos Termos do Processo Administrativo nº. 021.2122.2022.0001377-73, que se regerá pela Lei Federal nº. 13.019/2014, que regulamenta o regime jurídico das parcerias entre a administração pública e as organizações da sociedade civil, e pelo Decreto Estadual nº. 17.091/2016, mediante as cláusulas e condições discriminadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

Constitui objeto do presente Termo de Colaboração, a execução do Projeto Qualifica Bahia, de acordo com as especificações e obrigações constantes no Termo de Referência - Projeto Qualifica Bahia, com as condições previstas neste termo, conforme detalhado no Plano de Trabalho, Anexo Único.

PARÁGRAFO ÚNICO - Faz parte integrante deste termo de colaboração o Anexo Único– Plano de Trabalho.

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

O prazo de vigência do termo de colaboração será de 05 (cinco) meses, a partir da data de sua assinatura, admitindo-se a sua prorrogação mediante termo aditivo.

CLÁUSULA TERCEIRA – TRANSFERÊNCIA E APLICAÇÃO DOS RECURSOS FINANCEIROS

Pela execução do objeto deste Termo de Colaboração, a SECRETARIA DO TRABALHO, EMPREGO, RENDA E ESPORTE – SETRE repassará OSC CELEBRANTE, no prazo e condições constantes deste instrumento a importância global estimada em R\$1.713.600,00 (um milhão setecentos e treze mil e seiscentos reais), de acordo com o Cronograma de Desembolso, constante do Plano de Trabalho, Anexo único, por conta dos recursos da Dotação Orçamentária a seguir especificada:

UNIDADE ORÇAMENTARIA	FONTE	PAOE	NATUREZA DA DESPESA	UNIDADE GESTORA
3.21.602- FET/BA	0.362	1793	33.50.41.00	0001 – FET

PARÁGRAFO PRIMEIRO - Os recursos financeiros transferidos pelo Estado da Bahia à execução do objeto deste Termo de Colaboração serão movimentados em conta bancária específica e exclusiva no Banco do Brasil Agência nº.0188-0, Conta Corrente nº. 128.270-0, vinculada a este termo, de modo a que os recursos transferidos não sejam confundidos com os recursos próprios da OSC.

PARÁGRAFO SEGUNDO - Os rendimentos de ativos financeiros serão aplicados no objeto da parceria, estando sujeitos às mesmas condições de prestação de contas exigidas para os recursos transferidos.

PARÁGRAFO TERCEIRO- Eventuais saldos financeiros remanescentes dos recursos públicos transferidos, inclusive os provenientes das receitas obtidas das aplicações financeiras realizadas, serão devolvidos à administração pública por ocasião da conclusão, denúncia, rescisão ou extinção da parceria, nos termos do Artigo nº 52 da Lei nº 13.019/2014.

PARÁGRAFO QUARTO - É vedada a utilização dos recursos em finalidade diversa da estabelecida no objeto da parceria a que se refere este instrumento, bem como no pagamento de despesas efetuadas anterior ou posterior ao período de vigência deste termo, bem como remunerar, a qualquer título, servidor ou empregado público com recursos vinculados à parceria, salvo nas hipóteses previstas em lei específica e na lei de diretrizes orçamentárias.

PARÁGRAFO QUINTO - Toda movimentação de recursos no âmbito da parceria será realizada mediante transferência eletrônica sujeita à identificação do beneficiário final e à obrigatoriedade de depósito em sua conta bancária.

PARÁGRAFO SEXTO - Serão admitidos pagamentos em espécie desde que comprovada a impossibilidade física de pagamento mediante transferência bancária a qual fica estabelecido limite de até R\$ 1.000,00 (hum mil reais) por credor e, nas hipóteses de caso fortuito ou força maior, a OSC deverá justificar os motivos na prestação de contas, os quais serão avaliados pela administração pública.

PARÁGRAFO SÉTIMO - Poderão ser pagas com recursos vinculados à parceria, entre outras despesas, remuneração de equipe dimensionada no plano de trabalho, diárias, custos indiretos essenciais à consecução do objeto e a contratação de serviços para adequação de espaço físico, observadas as disposições do Artigo nº 46 da Lei Federal nº 13.019/2014.

PARÁGRAFO OITAVO - O processamento das compras e contratações pela OSC feitas com o uso de recursos financeiros provenientes de parceria deverá observar os princípios da impessoalidade, da economicidade e da eficiência, mediante a realização de cotações equilibradas de preços, observando o mínimo de 03 cotações, dos bens e serviços praticados no mercado, em que a diferença entre os valores das propostas cotadas não ultrapassem a variação de 30%, demonstrando e justificando expressamente a escolha realizada.

PARÁGRAFO NONO - As cotações de preços deverão conter a identificação das empresas ou pessoas consultadas, com indicação de endereço, número de telefone e números de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ ou Cadastro de Pessoa Física - CPF, de modo a permitir a sua aferição pelos controles interno e externo.

PARÁGRAFO DÉCIMO - A OSC responderá exclusivamente pelo pagamento dos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais relacionados à execução do objeto previsto no Termo de Colaboração, não implicando responsabilidade solidária ou subsidiária da administração pública a inadimplência da OSC em relação ao referido pagamento, os ônus incidentes sobre o objeto da parceria ou os danos decorrentes de restrição à sua execução.

PARÁGRAFO DÉCIMO PRIMEIRO - Não será permitida a previsão de despesas a título de taxa de administração, de gerência ou similar, além das vedações previstas no Artigo nº 45 da Lei Federal nº 13.019/2014.

PARÁGRAFO DÉCIMO SEGUNDO - Os recursos da parceria geridos pela OSC não caracterizam receita própria, mantendo a natureza de verbas públicas.

PARÁGRAFO DÉCIMO TERCEIRO - Não é cabível a exigência de emissão de nota fiscal para repasse dos recursos pelo Estado.

PARÁGRAFO DÉCIMO QUARTO - Durante a vigência deste termo é permitido o remanejamento de recursos de custeio constantes do Plano de Trabalho, de acordo com os critérios e prazos a serem definidos por cada órgão ou entidade, desde que não altere o valor total da parceria.

PARÁGRAFO DÉCIMO QUINTO - O atraso na transferência dos recursos da parceria autoriza a compensação de despesas despendidas com recursos próprios da entidade e devidamente comprovadas, no cumprimento das obrigações assumidas por meio do Plano de Trabalho, com os valores dos recursos públicos repassados assim que disponibilizados.

PARÁGRAFO DÉCIMO SEXTO - As parcelas dos recursos transferidos no âmbito da parceria não serão liberadas e ficarão retidas nos seguintes casos:

I- Quando houver evidências de irregularidade na aplicação de parcela anteriormente recebida;

II- Quando constatado desvio de finalidade na aplicação dos recursos ou o inadimplemento da OSC em relação a obrigações estabelecidas neste termo de colaboração;

III- Quando a OSC deixar de adotar sem justificativa suficiente as medidas saneadoras apontadas pela administração pública ou pelos órgãos de controle interno ou externo.

IV – Quando a OSC deixar de apresentar prestações de contas.

CLÁUSULA QUARTA – CONTRAPARTIDA

Não será exigida qualquer contrapartida da organização da sociedade civil.

CLÁUSULA QUINTA – ALTERAÇÃO DO TERMO DE COLABORAÇÃO

O presente Termo de Colaboração poderá ser alterado a qualquer tempo, a critério da Administração, mediante termo aditivo, sendo vedada a alteração do objeto da parceria.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - A vigência da parceria poderá ser alterada mediante solicitação da OSC devidamente formalizada e justificada, a ser apresentada à administração pública em, no mínimo, 30 dias antes do seu término e após o cumprimento das demais exigências legais e regulamentares.

PARÁGRAFO SEGUNDO - Caso haja atraso na liberação dos recursos financeiros, a Administração Pública Estadual promoverá a prorrogação do prazo de vigência do presente Termo de Colaboração, independentemente de proposta da OSC, limitado o prazo de prorrogação ao exato período do atraso verificado.

PARÁGRAFO TERCEIRO - A alteração do Termo de Colaboração poderá ensejar a revisão do Plano de Trabalho para alteração de valores ou metas, mediante termo aditivo ao plano de trabalho original.

PARÁGRAFO QUARTO - A parceria deverá ser alterada mediante apostila, independentemente de anuência da OSC, para:

I- Indicação dos créditos orçamentários;

II- Alteração do nome do Gestor da Parceria e alteração da Comissão de Monitoramento e Avaliação.

PARÁGRAFO QUINTO - A alteração do Termo de Colaboração pressupõe a manifestação prévia da unidade técnica da administração pública a qual se vincula a parceria mediante justificativa por escrito, apreciação jurídica da Procuradoria Geral do Estado ou unidade equivalente e autorização da (o) Titular do órgão CONCEDENTE.

CLÁUSULA SEXTA - OBRIGAÇÕES DA OSC CELEBRANTE

Para o atendimento de suas obrigações, cabe à OSC, além das obrigações constantes das especificações técnicas dos anexos, bem como dos diplomas legais que regem a presente parceria, as seguintes:

- I. Executar satisfatória e regularmente o objeto deste Termo de Colaboração;
- II. Prestar contas dos recursos recebidos por meio deste Termo de Colaboração;
- III. Manter escrituração contábil regular;
- IV. Divulgar na internet e em locais visíveis de suas sedes sociais e dos estabelecimentos em que exerça suas ações todas as parcerias celebradas com o poder público, contendo, no mínimo, as informações requeridas no parágrafo único do Artigo nº 11 da Lei nº 13.019/2014;
- V. Manter e movimentar os recursos na conta bancária específica observado o disposto nos Artigos nº 51 e nº 53 da Lei nº 13.019/2014;
- VI. Devolver à administração pública no prazo improrrogável de trinta dias, os saldos financeiros remanescentes, inclusive os provenientes das receitas obtidas das aplicações financeiras realizadas, por ocasião da conclusão, denúncia, rescisão ou extinção da parceria.
- VII. Dar livre acesso aos agentes da administração pública, ao controle interno e ao Tribunal de Contas correspondente aos processos, aos documentos e às informações relacionadas ao Termo de Colaboração, bem como aos locais de execução do respectivo objeto;
- VIII. Responder exclusivamente pelo gerenciamento administrativo e financeiro dos recursos recebidos, inclusive no que diz respeito às despesas de investimento e de custeio, inclusive as relativas a pessoal;
- IX. Aplicar os recursos públicos e gerir os bens públicos com observância aos princípios da legalidade, da legitimidade, da impessoalidade, da moralidade, da publicidade, da economicidade, da eficiência e da eficácia, bem como zelar pela boa qualidade da execução da parceria, buscando alcançar os resultados pactuados de forma otimizada;
- X. Arcar com todo e qualquer dano ou prejuízo de qualquer natureza causado à administração pública e terceiros, por sua culpa, ou em consequência de erros, imperícia própria ou de auxiliares que estejam sob sua responsabilidade, bem como ressarcir o equivalente a todos os danos decorrentes de paralisação ou interrupção da parceria, exceto quando isto ocorrer por exigência da administração pública ou ainda por caso fortuito ou força maior, circunstâncias que deverão ser comunicadas no prazo de 48 (quarenta e oito) horas após a sua ocorrência;
- XI. Manter, em boa ordem e guarda, à disposição da administração pública e dos órgãos de controle interno e externo, todos os documentos originais que comprovem as despesas realizadas no decorrer da parceria, que deverão ser emitidos em nome da OSC, devidamente identificados com o número do Termo de Colaboração durante o prazo de 10 (dez) anos, contado do dia útil subsequente ao da prestação de contas final, ou o prazo que dispuser legislação específica;
- XII. Observar medidas de acessibilidade para pessoas com deficiência ou mobilidade reduzida e idosos;
- XIII. Manter, durante toda a execução da parceria, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas na seleção;
- XIV. Destacar a participação do Governo do Estado e do órgão CONCEDENTE em qualquer ação promocional relacionada ao termo de colaboração, obtendo previamente o seu consentimento formal;
- XV. Providenciar e manter atualizadas todas as licenças e alvarás junto às repartições competentes, necessários à execução dos serviços objeto do presente termo, quando assim for exigido;
- XVI. Comunicar ao órgão CONCEDENTE todas as aquisições de bens permanentes móveis que forem realizadas, no prazo de 30 (trinta) dias após a sua ocorrência, desde que se tratem de aquisições realizadas com recursos recebidos em decorrência da parceria;
- XVII. Utilizar os bens e serviços custeados com recursos da parceria exclusivamente na execução do objeto deste Termo de Colaboração;

CLÁUSULA SÉTIMA - OBRIGAÇÕES DO ÓRGÃO CONCEDENTE

O órgão CONCEDENTE, além das obrigações contidas neste termo de colaboração por determinação legal, obriga-se a:

- I. Realizar tempestivamente o repasse dos recursos financeiros à OSC;
- II. Manter, em seu sítio oficial na internet, a relação das parcerias celebradas e dos respectivos planos de trabalho, até 180 (cento e oitenta) dias após o respectivo encerramento, contendo, no mínimo, as informações requeridas no parágrafo único do Artigo nº 11 da Lei nº 13.019/2014;
- III. Divulgar, em seu sítio oficial na internet, os meios de representação sobre a aplicação dos recursos envolvidos na parceria;
- IV. Prestar esclarecimentos e informações à OSC que visem orientá-la na correta execução da parceria, dirimindo as questões omissas neste instrumento assim como lhe dar ciência de qualquer alteração no presente termo;
- V. Prestar apoio necessário e indispensável à OSC para que seja alcançado o objeto do Termo de Colaboração em toda sua extensão e no tempo devido;
- VI. Proceder à publicação resumida do termo de colaboração e de seus aditamentos, no Diário Oficial do Estado, no prazo legal de 10 dias corridos contados da data de sua assinatura, contendo, obrigatoriamente, a indicação do número de referência do chamamento público ou do ato de fundamentação legal da dispensa ou inexigibilidade, nome das partes, objeto, valor, fonte orçamentária da despesa, prazo de duração e o nome do Gestor da Parceria;
- VII. Acompanhar e fiscalizar a execução do objeto da parceria;
- VIII. Analisar as prestações de contas encaminhadas pela OSC;
- IX. Providenciar a consignação das dotações destinadas a custear este Termo de Colaboração no projeto de Lei Orçamentária, assim como estabelecer a sua previsão no planejamento plurianual do Estado.

CLÁUSULA OITAVA – ACOMPANHAMENTO, MONITORAMENTO E AVALIAÇÃO

As atividades de acompanhamento, monitoramento e avaliação da execução da parceria deverão ser realizadas pela Gestora da Parceria, Sílvia Ferraz de Oliveira, cadastro nº 92008661 designada pela Portaria nº 064/2021, publicada no Diário Oficial do Estado de 09/10/2021, e pela Comissão de Monitoramento e Avaliação composta por Anelize Barbosa dos Santos, cadastro nº 21.615.284, Ivana Maria Valle Souza Almeida, cadastro nº 21.220.863, Raíza Silva Cerqueira, cadastro nº 92052003, Soan Rodrigues Petrocich, cadastro nº 21.476.777 e Tâmilis Ribeiro dos Santos, cadastro nº 92041552 designada pela Portaria nº 063/2021, publicada no Diário Oficial do Estado de 09/10/2021.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - A forma de monitoramento e avaliação estará definida no Plano de Acompanhamento, Monitoramento e Avaliação elaborado pelo Gestor da Parceria, que contemplará, dentre outros elementos, o planejamento das atividades contendo as técnicas e instrumentos a serem utilizados nos trabalhos de acompanhamento, monitoramento e avaliação, com a indicação dos recursos humanos e tecnológicos que serão empregados em cada atividade ou, se for o caso, a indicação da participação de apoio técnico de terceiros, de delegação de competência ou de celebração de parcerias com órgãos ou entidades que se situem próximos ao local de aplicação dos recursos, conforme previsto no § 1º do Artigo nº 58 da Lei Federal nº. 13.019/2014.

PARÁGRAFO SEGUNDO - O Gestor da Parceria emitirá relatório técnico de monitoramento e avaliação da parceria a cada 50% de execução do objeto da parceria, que observará os requisitos dispostos em lei, e o submeterá à Comissão de Monitoramento e Avaliação designada, que o homologará, independentemente da obrigatoriedade de apresentação da prestação de contas pela OSC.

PARÁGRAFO TERCEIRO - No ato da homologação, a Comissão de Monitoramento e Avaliação poderá gerar recomendações de melhoria da parceria com base das informações contidas no relatório técnico de monitoramento e avaliação.

PARÁGRAFO QUARTO - O Gestor da Parceria encaminhará relatório técnico de monitoramento e avaliação da parceria homologado ao dirigente máximo do órgão da Secretaria do Trabalho, Emprego, Renda e Esporte - SETRE e à OSC e providenciará a sua publicação no sítio eletrônico oficial ou na plataforma eletrônica, quando disponível.

CLÁUSULA NONA – PRESTAÇÃO DE CONTAS

A prestação de contas constitui-se no procedimento em que se analisa e se avalia a execução da parceria, pelo qual seja possível verificar o cumprimento do objeto da parceria e o alcance das metas e dos resultados previstos, compreendendo duas fases: apresentação das contas, de responsabilidade da organização da sociedade civil; análise e manifestação conclusiva das contas, de responsabilidade da Administração Pública, sem prejuízo da atuação dos órgãos de controle.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - A prestação de contas apresentada pela organização da sociedade civil ocorrerá de forma parcial, após 50% da execução do objeto contratado equivalente a 35 turmas e, ao final, após execução de 100% do objeto contratado.

PARÁGRAFO SEGUNDO - O Gestor da Parceria emitirá o primeiro relatório técnico de monitoramento e avaliação da parceria com 50% de execução do objeto da parceria equivalente a 35 turmas e o segundo relatório com 50% equivalente a 35 turmas, que observará os requisitos dispostos em lei, e o submeterá à Comissão de Monitoramento e Avaliação designada, que o homologará, independentemente da obrigatoriedade de apresentação da prestação de contas pela OSC.

PARÁGRAFO TERCEIRO - A apresentação dos documentos indicados no parágrafo anterior não obsta que a Administração Pública solicite outros documentos necessários à avaliação e monitoramento da execução da parceria, conforme as especificidades de seu objeto.

PARÁGRAFO QUARTO - O Gestor da Parceria emitirá parecer técnico de análise de prestação de contas da parceria, devendo considerar em sua análise os documentos previstos no Plano de Trabalho, assim como o relatório de execução do objeto e o relatório de execução financeira.

PARÁGRAFO QUINTO - Os dados financeiros serão analisados com o intuito de estabelecer o nexo de causalidade entre a receita e a despesa realizada, a sua conformidade e o cumprimento das normas pertinentes.

PARÁGRAFO SEXTO - O Gestor da Parceria considerará ainda nas análises de prestações de contas o conteúdo dos relatórios técnicos de monitoramento e avaliação, quando houver.

PARÁGRAFO SÉTIMO - O Gestor da Parceria emitirá parecer técnico de análise da prestação de contas, parte integrante do relatório técnico de monitoramento e avaliação, no prazo de 30 dias, a contar da data da sua apresentação, prorrogável por igual período desde que devidamente justificado, avaliando-a como:

- a) Regular, quando expressar, de forma clara e objetiva, o cumprimento dos objetivos e metas estabelecidos no plano de trabalho;
- b) Regular com ressalva, quando evidenciar impropriedade ou qualquer outra falta de natureza formal que não resulte em dano ao erário;
- c) Irregular, quando comprovada qualquer das seguintes circunstâncias: omissão no dever de prestar contas; descumprimento injustificado dos objetivos e metas estabelecidos no plano de trabalho; dano ao erário decorrente de ato de gestão ilegítimo ou antieconômico; desfalque ou desvio de dinheiro, bens ou valores públicos.

PARÁGRAFO OITAVO - O Titular do órgão CONCEDENTE aprovará, no prazo máximo de 30 dias, a prestação de contas desde que cumpridos o objeto e as metas da parceria, ressaltando a aprovação quando evidenciarem impropriedade ou qualquer outra falta de natureza formal que não resulte em dano ao erário.

PARÁGRAFO NONO - Nas hipóteses de prestação de contas avaliada como irregular ou de omissão de prestação de contas, o Gestor da Parceria notificará a organização da sociedade civil, podendo esta:

- a) sanar a irregularidade ou cumprir a obrigação, no prazo de 45 (quarenta e cinco) dias, prorrogável, no máximo, por igual período; ou
- b) Apresentar recurso, com efeito não suspensivo, no prazo de 15 (quinze) dias a contar da notificação, ao Gestor da Parceria, o qual, se não reconsiderar a decisão no prazo de 15 (quinze) dias, encaminhará o recurso ao dirigente do órgão ou entidade da administração pública, para decisão final no prazo de 15 (quinze) dias.

PARÁGRAFO DÉCIMO - O saneamento da irregularidade será realizado por meio do ressarcimento ao erário dos recursos financeiros relacionados com a irregularidade, podendo a organização da sociedade civil solicitar ao Titular do órgão CONCEDENTE autorização para que o ressarcimento seja promovido por meio de ações compensatórias de interesse público, mediante a apresentação de novo plano de trabalho, conforme o objeto descrito no instrumento de parceria e a área de atuação da organização, cuja mensuração econômica será feita a partir do plano de trabalho original, desde que não tenha havido dolo ou fraude e não seja o caso de restituição integral dos recursos.

PARÁGRAFO DÉCIMO PRIMEIRO - Persistindo a irregularidade após o decurso do prazo para o seu saneamento, o Titular do órgão CONCEDENTE rejeitará a prestação de contas, instaurará o processo de tomada de contas especial e aplicará a sanção prevista no Inciso II, Artigo nº 73 da Lei Federal 13.019/2014, cabendo ainda:

- I. Vedar a transferência de novos recursos;
- II. Registrar a rejeição e suas causas em plataforma eletrônica de acesso público, enquanto perdurarem os motivos determinantes da rejeição.

PARÁGRAFO DÉCIMO SEGUNDO - A análise das prestações de contas não compromete a liberação das parcelas de recursos subsequentes, exceto nos casos a seguir, nos quais ficarão retidas até o saneamento das impropriedades:

- I. Quando houver evidências de irregularidade na aplicação de parcela anteriormente recebida;
- II. Quando constatado desvio de finalidade na aplicação dos recursos ou o inadimplemento da organização da sociedade civil em relação a obrigações estabelecidas no termo de colaboração;
- III. Quando a organização da sociedade civil deixar de adotar sem justificativa suficiente as medidas saneadoras apontadas pela administração pública ou pelos órgãos de controle interno ou externo.

PARÁGRAFO DÉCIMO TERCEIRO - A prestação de contas e todos os atos que dela decorram dar-se-ão em meio físico, e serão disponibilizados em plataforma eletrônica.

PARÁGRAFO DÉCIMO QUARTO – Serão glosados valores relacionados a metas e resultados descumpridos sem justificativa suficiente apresentada na prestação de contas.

PARÁGRAFO DÉCIMO QUINTO - A Administração Pública apreciará a prestação final de contas no prazo de até 150 (cento e cinquenta) dias, contado da data de seu recebimento ou do cumprimento de diligência por ela determinada, prorrogável, justificadamente, por igual período.

CLÁUSULA DÉCIMA – RECURSOS HUMANOS

Poderá ser paga com recursos da parceria a remuneração da equipe encarregada da execução do plano de trabalho, inclusive de pessoal próprio da OSC, durante a vigência da parceria, compreendendo as despesas com pagamentos de impostos, contribuições sociais, Fundo de Garantia do Tempo de Serviço - FGTS, férias, décimo terceiro salário, salários proporcionais, verbas rescisórias e demais encargos sociais e trabalhistas.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - As despesas com remuneração de equipe previstas no plano de trabalho são proporcionais ao tempo efetivamente dedicado à parceria, assim como compatíveis com o valor de mercado e observam os acordos e convenções coletivas de trabalho e, em seu valor bruto e individual, o teto da remuneração do Poder Executivo Estadual.

PARÁGRAFO SEGUNDO - Nos casos em que a remuneração for paga proporcionalmente com recursos da parceria, a OSC deverá demonstrar na prestação de contas a memória de cálculo do rateio da despesa, vedada a duplicidade ou a sobreposição de fontes de recursos no custeio de uma mesma parcela da despesa.

PARÁGRAFO TERCEIRO - O pagamento das verbas rescisórias, ainda que após o término da execução da parceria, será proporcional ao período de atuação do profissional na execução das metas previstas no plano de trabalho.

PARÁGRAFO QUARTO - A contratação de pessoal para execução da parceria será precedida de processo seletivo, observadas a publicidade e a impessoalidade.

PARÁGRAFO QUINTO - O pagamento de remuneração de pessoal contratado pela OSC com recursos da parceria não gera vínculo trabalhista com o poder público.

PARÁGRAFO SEXTO - Fica vedada à Administração Pública a prática de atos de ingerência direta na seleção e na contratação de pessoal pela OSC ou que direcione o recrutamento de pessoas para trabalhar ou prestar serviços na referida organização.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – RESCISÃO DO TERMO DE COLABORAÇÃO

A rescisão do Termo de Colaboração poderá ser efetivada:

I. Por ato unilateral da Administração Pública, na hipótese de:

- a) Não haver saneamento pela OSC de irregularidades na execução da parceria, após transcurso do prazo previsto para a regularização;
- b) O Estado apresentar razões de interesse público para a rescisão, de alta relevância e amplo conhecimento.

II. Por ato unilateral da OSC, na hipótese de:

- a) Atrasos dos repasses devidos pela Administração Pública, superiores a 90 (noventa) dias da data fixada para o repasse, cabendo à OSC notificar a Administração, sem prejuízo da obrigatoriedade do Estado da Bahia arcar com as despesas incorridas pela OSC para execução do objeto da parceria;
- b) Comprovado desequilíbrio econômico-financeiro do termo de colaboração, que inviabilize o cumprimento das metas estabelecidas no Plano de Trabalho, sem que tenha havido a repactuação da avença.

III. Por acordo entre as partes reduzido a termo, tendo em vista o interesse público.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - A intenção da rescisão deverá ser formalizada no prazo mínimo de 60 (sessenta) dias antes da concretização do ato rescisório.

PARÁGRAFO SEGUNDO - Na hipótese de rescisão prevista no item a) do inciso I, a autoridade competente da administração pública determinará a imediata instauração de tomada de contas especial e aplicará a sanção prevista no Inciso II do Artigo nº 73 da Lei Federal nº. 13.019/2014.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – ENCERRAMENTO DA PARCERIA

Ao final da sua vigência ou quando da sua rescisão, o termo de colaboração será considerado extinto devendo a administração e a OSC prosseguir com as medidas necessárias ao cumprimento das obrigações de encerramento elencadas no parágrafo primeiro desta cláusula.

PARÁGRAFO PRIMEIRO- Quando do encerramento deste termo de colaboração, independente dos motivos - que o ocasionaram, deverá a:

I. OSC:

- a) Apresentar, no prazo máximo de 60 dias a Prestação de Contas Final do período de vigência do termo de colaboração;
- b) Devolver à Administração Pública os saldos financeiros remanescentes, inclusive os provenientes das receitas obtidas das aplicações financeiras no prazo improrrogável de 30 (trinta) dias, sob pena de imediata instauração de tomada de contas especial;
- c) Disponibilizar à Administração Pública todos os bens móveis e imóveis cujo uso lhe fora permitido pelos Termos de Permissão de Uso, bem como aqueles adquiridos em virtude do termo de colaboração.

II. Ao órgão CONCEDENTE:

- a) Revogar a permissão de uso dos bens públicos, quando for o caso;
- b) Inventariar os bens sob responsabilidade da OSC para execução do objeto contratado, inclusive incorporando ao patrimônio público aqueles adquiridos em virtude do termo de colaboração;
- c) Apreciar a prestação de contas final apresentada pela OSC no prazo de até 150 (cento e cinquenta) dias contado da data do seu recebimento ou do cumprimento de diligência por ela determinada, podendo o prazo ser prorrogado justificadamente por igual período.

PARAGRAFO SEGUNDO - As partes deverão assinar Termo de Encerramento do Termo de Colaboração que deverá conter a data efetiva de encerramento das atividades, declaração de devolução dos bens permitidos pela Administração Pública, quando for o caso, e de cumprimento dos compromissos assumidos pela OSC.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – SANÇÕES

Pela execução da parceria em desacordo com o plano de trabalho e com as normas da Lei Federal nº. 13.019/2014 e da legislação específica, a administração pública poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à OSC as seguintes sanções:

- a) Advertência;
- b) Suspensão temporária da participação em chamamento público e impedimento de celebrar parceria ou contrato com órgãos e entidades da esfera de governo da administração pública sancionadora, por prazo não superior a dois anos;
- c) Declaração de inidoneidade para participar de chamamento público ou celebrar parceria ou contrato com órgãos e entidades de todas as esferas de governo, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a organização da sociedade civil ressarcir a administração pública pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no item b.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DISPOSIÇÕES GERAIS

I. A Administração Pública poderá assumir ou transferir a responsabilidade pela execução do objeto, no caso de paralisação, de modo a evitar sua descontinuidade

II. Em qualquer hipótese é assegurado à OSC amplo direito de defesa, nos termos da Constituição Federal, sem que decorra direito a indenização.

III. Aplicam-se os dispositivos, no que couber, a Lei Federal nº 13.019/2014 que não foram mencionados neste instrumento.

IV. Este termo poderá ser denunciado a qualquer tempo.

V. Fica eleito o Foro do Município de , Estado da Bahia, que prevalecerá sobre qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir quaisquer dúvidas decorrentes da execução da parceria, estabelecendo a obrigatoriedade da prévia tentativa de solução administrativa, com a participação de órgão encarregado de assessoramento jurídico integrante da estrutura da administração pública.

VI. E, por estarem assim plenamente de acordo, firmam o presente termo de colaboração na presença das testemunhas que subscrevem depois de lido e achado conforme.

DAVIDSON DE MAGALHÃES SANTOS
SECRETARIO DO TRABALHO, EMPREGO, RENDA E ESPORTE

ALEXANDRE DOURADO BOTELHO
INSTITUTO DE DESENVOLVIMENTO HUMANO E AÇÃO COMUNITÁRIA - IDAC

Testemunhas

CPF:

CPF:

ANEXO ÚNICO – PLANO DE TRABALHO
EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 002/2021
TERMO DE COLABORAÇÃO Nº 014/2022

Edital de Chamamento Público nº. 02/2021**Finalidade da Seleção:** Execução das ações de Qualificação Social e Profissional, vinculadas ao Projeto Qualifica Bahia.**Dados da OSC**

Nome da OSC: Instituto de Desenvolvimento Humano e Ação Comunitária (IDAC)

CNPJ Nº: 08.952.836/0001-06

Data de Criação: 21 de março de 2006

Endereço: Avenida Frei Benjamin, 380, Patagônia, Vitória da Conquista

UF: Bahia

CEP: 45.065-000

Telefone: (77) 3017-6446 / (77) 9 9974-7560

Endereço eletrônico (e-mail): idac.vc@gmail.com

Dados do Representante Legal

Nome: Alexandre Dourado Botelho

Endereço: 6ª Avenida, nº 250, Condomínio Sul Residence, Edifício Buenos Aires, aptº 102, Boa Vista, Vitória da Conquista-BA

CEP: 445026-720

Endereço eletrônico (e-mail): alexandrebio7@gmail.com

Telefone: (77) 99974-7560

RG/Órgão expedidor/UF: 6736224-95 SSP/BA

CPF: 777.436.525-72

B. OBJETO DA PARCERIA

Constitui-se objeto dessa parceria a execução de ações de qualificação social e profissional do Programa Qualifica Bahia, por meio da realização de 70 cursos em 51 municípios, distribuídos nos territórios de identidade do Vale do Jiquiriçá, Baixo Sul e Médio Rio de Contas. Cada curso contará com turma de 20 alunos e carga horária de 120 horas. Ao todo, os cursos beneficiarão 1.400 pessoas.

O projeto está vinculado ao Plano Plurianual (PPA): Programa 308 – Inclusão Sócio-produtiva e Mundo do Trabalho. Compromisso 3 – Promover a intermediação de mão-de-obra e a qualificação profissional de trabalhadoras (es), jovens, profissionais autônomos e micro e pequeno empreendedores – SETRE. Meta 1 – Oferecer oportunidade de qualificação a pessoas em situação de vulnerabilidade social. Iniciativa 2 – Promover a qualificação profissional de trabalhadores em situação de vulnerabilidade social e em situação de desemprego.

C. OBJETIVOS DA PARCERIA

- Contribuir para a formação profissional de trabalhadores e trabalhadoras dos territórios de identidade Vale do Jiquiriçá, Baixo Sul e Médio Rio de Contas visando a inserção no mercado de trabalho formal e a promoção de meios para geração de renda no mercado informal.
- Atuar na formação de cidadãos e cidadãs críticos, ativos e capazes de analisar a sua realidade social e contribuir na construção de uma sociedade livre, justa e igualitária;
- Contribuir na formação de sujeitos que sejam capazes de fazer diversas leituras da realidade sem preconceitos de origem, raça, sexo, cor, idade, classe social ou quaisquer outras formas de discriminação, respeitando a diversidade e identidade de cada grupo social;
- Fazer do ensino um instrumento emancipatório, capaz de contribuir para que cada sujeito se desenvolva de forma integral: formação humana, formação cidadã e para o mundo do trabalho.
- Compreender os processos sociais e os princípios científicos e tecnológicos que sustentam a produção da vida na atualidade.

D. DESCRIÇÃO DA REALIDADE OBJETO DA PARCERIA E O NEXO COM A ATIVIDADE OU O PROJETO PROPOSTO E METAS A SEREM ATINGIDAS

Como é de conhecimento de toda comunidade mundial, em 11 de março de 2020 a COVID-19, doença causada pelo novo corona vírus, foi declarada como Pandemia pela Organização Mundial da Saúde (OMS). Desde então, a população mundial teve que se adaptar às novas medidas sanitárias para conter a doença, além de passar a vivenciar uma crise econômica de ordem mundial que evidenciou ainda mais as desigualdades sociais e exclusão digital das camadas mais pobres da sociedade. No Brasil, devido a negligência e falta de gestão do Governo Federal na coordenação e realização de medidas preventivas contra a Pandemia, tivemos como consequência mais de 600 mil mortos e uma proporção de mais de 20 milhões de desempregados, o que gerou um quadro de desemprego, fome e exclusão ainda maior e mais latente em nossa sociedade.

Diante deste contexto, e preocupado com a parcela da população baiana que perdeu ou está sob risco de perder o emprego durante e pós Pandemia, em meio a uma crise econômica grave que atinge todo o país, o governo estadual, por meio da Secretaria do Trabalho, Emprego, Renda e Esporte (SETRE) vem implementando ações e programas que visam capacitar social e profissionalmente trabalhadores e trabalhadoras oriundos das camadas mais pobres que se encontram em situação de vulnerabilidade econômica e social.

Nesse sentido o Governo da Bahia, com o objetivo de identificar prioridades temáticas definidas a partir da realidade local, passou a reconhecer a existência de 27 Territórios de Identidade^[1], constituídos a partir da especificidade de cada região. Sua metodologia foi desenvolvida com base no sentimento de pertencimento, onde as comunidades, através de suas representações, foram convidadas a opinar.

Atualmente, na Bahia, são reconhecidos 27 Territórios de Identidade, demarcados por critérios ambientais, econômicos e culturais, entre outros, além de observar as populações como grupos sociais relativamente distintos, os quais indicam identidade, coesão social, cultural e territorial.

Deste modo apresentaremos a seguir a contextualização dos Territórios de Identidade do Vale do Jiquiriçá, Médio Rio de Contas e Baixo Sul, pertencentes ao Bloco 2, lote 06 do edital 02/2021 ao qual o IDAC pretende atuar com o oferecimento dos cursos de qualificação social e profissional para os trabalhadores desempregados ou em risco de desemprego ou que buscam atualização profissional visando a inserção ou reinserção social e profissional e no mundo do trabalho.

O Território de Identidade (TI) do Vale do Jiquiriçá é composto por 20 municípios: Amargosa, Brejões, Cravolândia, Elísio Medrado, Irajuba, Itaquare, Itruruçu, Jaguaquara, Jiquiriçá, Lafayette Coutinho, Laje, Lajedo do Tabocal, Maracás, Milagres, Mutuípe, Nova Itarana, Planaltino, Santa Inês, São Miguel das Matas, Ubaíra.

Este Território de Identidade está localizado majoritariamente no Centro Sul Baiano e abrange uma área de 10.467,49 km², com densidade demográfica de 29 hab/km². (IBGE, 2011), o que corresponde a aproximadamente 1,8% do território estadual. Segundo dados do Censo Demográfico 2010 (IBGE), a população do Território totalizava 303.589 habitantes, o que corresponde a 2,16% da população estadual.

O TI Vale do Jiquiriçá tem relevância no cenário estadual graças ao potencial do ecoturismo, que tem como atrativos principais as cachoeiras dos Prazeres, Brás, Clóvis, Guigó, Coruja e Risada, e rios como Jiquiriçá e Boqueirão. Vale acrescentar as áreas cercadas por florestas nativas, grutas, fauna e flora característica da região, tendo como destaque as serras Pelada e do Argolo. Destaca-se a Área de Proteção Ambiental Caminhos Ecológicos da Boa Esperança, e a bacia do Rio Jiquiriçá. Parte desta APA, Caminhos Ecológicos da Boa Esperança, está nos municípios de Jiquiriçá, Ubaíra e Cravolândia. A herança cultural também é destacada pela presença de comunidades quilombolas, especialmente em Milagres. Das oito comunidades no TI, duas são certificadas pela Fundação Cultural Palmares.

O TI faz parte da área de abrangência do Semiárido e a maioria dos municípios se enquadra na Região Semiárida. Predomina o clima subúmido a seco. Está inserida no Bioma Mata Atlântica e no Bioma Caatinga. Mais da metade do território está inserida na Bacia Hidrográfica do Recôncavo Sul, formada por importantes rios permanentes, como o Jacuba, o Jequiriçá e o Rio Velho, além dos intermitentes. A Bacia Hidrográfica do Rio Jiquiriçá tem um papel relevante para a atividade econômica do território de identidade. Além da utilidade vital na agricultura de subsistência e irrigação das grandes lavouras, os rios que cruzam o TI.

Apesar da evolução nos últimos anos, o Índice de Desenvolvimento Humano – IDH nos municípios do Vale do Jiquiriçá ainda se situa abaixo da média da Bahia, de 0,660. Apenas seis dos 20 municípios do território tem IDH superior a 0,600, com destaque para Amargosa (0,625), Elísio Medrado (0,623) e Milagres (0,622). Os números mais baixos foram apurados em Nova Itarana (0,524), Itaquara e Jiquiriçá, ambos com 0,553. O nível de desenvolvimento do Vale do Jiquiriçá, portanto, pode ser considerado médio. (DIEESE, 2014).

O Território de Identidade do Baixo Sul é composto por 15 municípios: Aratuípe, Cairu, Camamu, Gandu, Ibirapitanga, Igrapiúna, Ituberá, Jaguaripe, Nilo Peçanha, Pirai do Norte, Presidente Tancredo Neves, Taperoá, Teolândia, Valença, Wenceslau Guimarães.

Conhecido nacionalmente como Costa do Dendê, o Território de Identidade Baixo Sul ocupa uma área de 7.695 km² (IBGE, 2011), o que corresponde a aproximadamente 1,4% do território estadual. De acordo com o Censo Demográfico 2010 (IBGE), a população da região corresponde a 361.531 habitantes, o que representava 2,57% da população baiana, possuindo uma densidade demográfica de 47,49 hab/km².

Durante o século XVI, a região do Baixo Sul foi escolhida pelos colonos como uma das áreas pioneiras no processo de ocupação do estado, pois as principais vias de penetração para o interior tiveram como ponto de partida os municípios de Cairu e Valença. O rico patrimônio imaterial pode ser observado nos indígenas, pescadores e marisqueiras tradicionais e nas mais de 80 comunidades quilombolas, entre certificadas pela Fundação Cultural Palmares e identificadas, espalhadas pela região. Destas, 24 estão nos limites do município de Camamu. As filarmônicas, as festas juninas e a viva paisagem litorânea da Costa do Dendê são importantes manifestações culturais e atrativos turísticos que dinamizam a economia regional, incluindo a Península de Marau, além do patrimônio arquitetônico (BAHIA, 2013).

O artesanato é uma expressão marcante, distribuindo-se em todos os municípios do TI, mas o artesanato de cerâmica de Maragogipinho, distrito de Aratuípe, é reconhecido internacionalmente e envolve centenas de ceramistas atuando na produção e comercialização.

Apesar da evolução nos últimos anos, o Índice de Desenvolvimento Humano – IDH nos municípios do Baixo Sul também ainda se situa abaixo da média da Bahia, de 0,660, a maioria dos municípios tem o IDH entre 0,500 a 0,599, portanto baixo. (DIEESE, 2014).

O Território de Identidade do Médio Rio de Contas é composto por 16 municípios: Aiquara, Apuarema, Barra do Rocha, Boa Nova, Dário Meira, Gongogi, Ibirataia, Ipiaú, Itagi, Itagibá, Itamari, Jequié, Jitaúna, Manoel Vitorino, Nova Ibiá, Ubatã.

Formado no final do século XIX, o Território de Identidade Médio Rio de Contas está localizado entre o Centro Sul e o Sul Baiano, ocupando uma área de 9.881 km² (IBGE, 2011), o que corresponde a aproximadamente 1,7% do território estadual. De acordo com estimativas do IBGE, no ano de 2014, a população estimada era de 381.194 habitantes, correspondendo a 2,6% da população estadual, com densidade demográfica de 36,34 hab/km².

O Território é localizado num dos eixos viários mais importantes do Estado, a BR-116. A atividade econômica se desenvolveu no bioma da zona semi-árida com a criação de gado bovino, e cultura de cacau na zona úmida onde as chuvas são constantes, além da produção de abacaxi, abacate, tomate, maracujá e culturas de subsistência (milho, feijão e mandioca). Jequié é o principal pólo de desenvolvimento regional e tornou-se o ponto de convergência de serviços e comércio de mercadorias que se firmaram como uma das grandes vocações da cidade. Em Jequié se localiza o Distrito Industrial que incorpora os segmentos alimentício, madeireiro, coureiro, calçadista, materiais plásticos, têxtil, além de serviços.

A cultura sertaneja é bastante difundida na região, que tem ainda as festas juninas como atrativo turístico, especialmente em Jequié (BAHIA, 2013). Itamari, Jequié e Nova Ibiá registram as três comunidades quilombolas do território, certificadas pela Fundação Cultural Palmares entre os anos de 2007 e 2013: a comunidade de Nova Ponte, de Barro Preto e Canarisco, respectivamente.

O território está quase completamente inserido na Bacia Hidrográfica do Rio de Contas. Apenas um pequeno trecho da Bacia do Recôncavo Sul passa pela porção nordeste do TI. A Caatinga, Vegetação Secundária e Contato Caatinga/Floresta Estacional compõem a cobertura natural do TI, mais preservada entre Jequié, Boa Nova e Manoel Vitorino e no extremo oeste deste. As pastagens estão presentes em toda área, exceto para as extensões de policultura.

Apesar da evolução nos últimos anos, o Índice de Desenvolvimento Humano – IDH nos municípios do Médio Rio de Contas ainda se situa abaixo da média da Bahia, de 0,660, situando-se na maioria de seus municípios com o IDH entre médio (0,600 a 0,699) e baixo (0,500 a 0,599). (DIEESE, 2014).

O **Índice de Desenvolvimento Humano (IDH)**^[2] é um importante indicador para direcionamento de políticas públicas sociais, pois orientam a realização de ações governamentais para melhorar a qualidade de vida da população além de identificar quais os Territórios de Identidade necessitam de tais políticas.

Os três territórios de identidade têm papel histórico, cultural e econômico importante para o desenvolvimento baiano e portanto, faz-se necessário que o Governo e a sociedade civil organizada desenvolvam ações capazes de contribuir com a melhoria da qualidade de vida da população que lá residem promovendo assim ações que visem uma melhor qualificação profissional e social de jovens e adultos em situação de vulnerabilidade social.

Segundo o Plano Plurianual (PPA 2020 – 2023) Nos últimos 15 anos o Brasil e a Bahia vivenciaram diversas transformações socioeconômicas. Após apresentar uma redução líquida de 149,1 mil postos de trabalho formais, entre 2015 e 2016, no biênio seguinte (2017-2018) o saldo líquido entre contratações e demissões foi de apenas 28.721 postos de trabalho. Como efeito dominó dessa trajetória, deve-se salientar a involução de outros indicadores econômicos e sociais importantíssimos, a exemplo do crescimento da subocupação e do desalento como efeitos complementares ao crescimento do desemprego. No âmbito da dinâmica econômica, o não crescimento tem como reflexo o aumento da informalidade e, como desdobramento, a tendência à precarização das condições e relações de trabalho.

Assim, mesmo diante do cenário altamente desfavorável é possível vislumbrar um rol de ações que resultem efetivas transformações na vida das pessoas, seja capacitando e intermediando para o trabalho, seja capacitando e promovendo a iniciativa própria, premissas que nortearam a construção deste programa - Inclusão Socioprodutiva e Mundo do Trabalho. Em acordo ao compromisso da SETRE de “Promover a intermediação de mão-de-obra e a qualificação profissional de trabalhadoras(es), jovens, profissionais autônomos e micro e pequeno empreendedores” cuja meta é “Oferecer oportunidade de qualificação à pessoas em situação de vulnerabilidade social”, em todos os 27 territórios de identidade da Bahia.

Diante do cenário brasileiro e em especial baiano, o IDAC tem como proposta de trabalho, que coaduna, com o compromisso e meta do PPA (2020 – 2023) desenvolver nos TI's do Vale do Jiquiriçá, Médio Rio de Contas e Baixo Sul, ações de qualificação social e profissional que sejam capazes de contribuir para a formação integral do ser humano (dimensão pessoal, social e para o mundo do trabalho); para sua inclusão, inserção ou reinserção na vida social, cultural e laboral; para busca da vida digna, trabalho decente e portanto, garantia de seus direitos sociais (direito a

saúde, educação, moradia digna, cultura, lazer, trabalho e renda); respeito a diversidade de raça, cor, credo, opção sexual, e, por último, não mais importante, contribuir para a melhoria do bem estar destas comunidades e promover a justiça social.

Quanto as metas constantes no Plano de Trabalho e Termo de Referência (Anexo 3/edital 02/2021), o IDAC se compromete a oferecer 70 (meta de 100%) cursos de qualificação social e profissional com qualidade, e certificar entre 1260 até 1400 (meta de 90% e 100%) cursistas nos TI's constantes do Bloco 2, lote 06 do edital supracitado.

E. DESCRIÇÃO DAS AÇÕES E DAS METAS

E.1 AÇÕES

As ações necessárias para o alcance do objetivo da parceria são:

Ações
<p>Ação 1: Promover a divulgação, inscrição e matrícula do público beneficiário que atendam ao perfil do projeto.</p> <p>Será feita uma campanha de divulgação por meio da distribuição de cartazes em prédios públicos e comércios parceiros, disparo de releases para jornais e blogues regionais, veiculação de spot em rádio (em municípios que possuem emissoras) e/ou carro de som, ações de assessoria de imprensa como entrevistas de representante da instituição e membros do projeto, produção de conteúdo para as redes sociais e circulação em plataformas de mensagens.</p>
<p>Critério de Aceitação:</p> <p>Serão consideradas as inscrições de pessoas que atendam ao perfil do projeto.</p>

Ação 2: Promover qualificação social e profissional, conforme detalhamento contido nos Anexos I e II (Territórios, Municípios, Cursos e Carga Horária dos Blocos I e II / Relação de Cadeias Produtivas, Cursos e Ementas).

Critério de Aceitação:
<p>A qualificação social e profissional deverá atender ao quanto estabelecido no ANEXO II. Será disponibilizado aos beneficiários os seguintes itens: 01 kit para cada aluno (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis e 01 apontador), apostila pedagógica, auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche, duas camisas, EPI's para os cursos que demandem esses equipamentos e certificado de conclusão do curso.</p> <p>A carga horária dos cursos observará os seguintes parâmetros:</p> <ul style="list-style-type: none"> · hora/aula de 60 (sessenta) minutos; · mínimo de 20 (vinte) horas/aula de conteúdos básicos; · mínimo de 30% (trinta por cento) da carga horária de formação profissional voltada para a prática profissional.

Ação 3: Realizar Pesquisa de Satisfação com beneficiários.

Critério de Aceitação:
<p>O IDAC aplicará ao final da execução dos cursos pesquisa de satisfação a todos os educandos concluintes, além de apresentar à SETRE relatório com a descrição das técnicas e instrumentos de pesquisa aplicados, tamanho da amostra, caracterização dos respondentes da pesquisa, resultados encontrados demonstrados por meio de quadros, tabelas ou gráficos, inclusive com comentários explicativos</p>

E.2 INDICADORES, METAS E PARÂMETROS PARA AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO

Os indicadores dos objetivos e das ações, que podem ser quantitativos e qualitativos, estão associados a metas mensuráveis e evidenciáveis, distribuídas no prazo de validade do instrumento da parceria e os parâmetros de avaliação de desempenho, por sua vez, possibilitam aferir o cumprimento das metas relativas às ações e ao objetivo da parceria.

Os indicadores, metas e parâmetros de avaliação de desempenho da parceria estão definidos no quadro abaixo:

QUADRO DE INDICADORES, METAS E PARÂMETROS DE AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO										
Planejamento do(a)[Projeto / Atividade]	Indicador	Unidade	Meio de Verificação	Qtde. Meta (Ano I)					Parâmetro de Avaliação de Desempenho	
				Mês 1	Mês 2	Mês 3	Mês 4	Mês 5		
				OBJETIVO DA PARCERIA	Ofertar capacitação social e profissional de pessoas nos diversos territórios do estado.	Indicador 1: N° de turmas implementadas pelo projeto	Turmas	Relatório de execução contendo informações sobre o quantitativo de turmas a iniciar, abertas, em andamento e concluídas. Quais os		--

				cursos, quantitativo de educandos em cada turma e carga horária realizada						cumprida parcialmente; Menor ou igual a 49% - Meta não cumprida
		Indicador 2: Nº de pessoas certificadas pelo projeto.	Pessoas	Relatório informativo contendo informações sobre a frequência de cada educando, bem como a lista de certificação assinada pelos alunos	--	--	--	--	1.400	Alcance da meta: Maior ou igual 90% - meta cumprida; Entre 89% e 50% - meta cumprida parcialmente; Menor ou igual a 49% - Meta não cumprida
AÇÃO	Ação 1: Promover a divulgação, inscrição e matrícula do público beneficiário que atendam ao perfil do projeto.	Indicador 3: Nº de matrículas realizadas.	Matrículas	Relatório sintético com pesquisa do perfil socioeconômico dos beneficiários matriculados, contendo a relação de educandos matriculados por turma/curso, acompanhada da cópia dos respectivos documentos, conforme perfil especificado.	700	700	--	--	--	Alcance da meta: Maior ou igual 90% - meta cumprida; Entre 89% e 50% - meta cumprida parcialmente; Menor ou igual a 49% - Meta não cumprida.
	Ação 2: Promover qualificação social e profissional conforme detalhamento contido nos Anexos I e II (Territórios, Municípios, Cursos e Carga Horária dos Blocos I e II / Relação de Cadeias Produtivas, Cursos e Ementas).	Indicador 4: Nº de pessoas qualificadas pelo projeto.	Pessoas	Relatório contendo informações sobre o andamento das turmas, quantitativo de educandos e carga horária. Deve ser apresentado para efeito de verificação as listas de presença, mapas de frequência, listas de entrega de auxílio transporte, lanche, camisas e material didático.	--	--	--	--	1.400	Alcance da meta: Maior ou igual 90% - meta cumprida; Entre 89% e 50% - meta cumprida parcialmente; Menor ou igual a 49% - Meta não cumprida.
	Ação 3: Realizar Pesquisa de Satisfação com beneficiários	Indicador 5: Nº de pessoas que participaram da pesquisa de satisfação	Pessoas	Relatório com a descrição das técnicas e instrumentos de pesquisa aplicados, tamanho da amostra, caracterização dos respondentes da pesquisa, resultados encontrados demonstrados por meio de quadros, tabelas ou gráficos, inclusive com comentários explicativos	--	--	--	--	1.400	Alcance da meta: Igual a 70% meta cumprida. Entre 69% e 0% - meta cumprida parcialmente

Município Território /	Curso	Informações	Quadro de aulas ¹
PRESIDENTE TANCREDO NEVES / BAIXO SUL	Pedreiro Polivalente	1 turma, 20 alunos, 120 horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
	Produção de frutas e hortaliças processadas RURAL	1 turma, 20 alunos, 120 horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
ARATUÍPE / BAIXO SUL	Cabeleireiro MULHERES	1 turma, 20 alunos, 120 horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
	Produtor Agrícola polivalente RURAL	1 turma, 20 alunos, 120 horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.

	Panificação	1 turma, 20 alunos, 120 horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
	Manutenção e reparos de celular (TIC)	1 turma, 20 alunos, 120 horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
	Eletricista de Instalações Prediais	1 turma, 20 alunos, 120 horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
CAMAMU / BAIXO SUL	Recepcionista (com noções de inglês/espanhol e informática) TURISMO	1 turma, 20 alunos, 120 horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
	Eletricista de Instalações Prediais	1 turma, 20 alunos, 120 horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
CAIRU / BAIXO SUL	Recepcionista (com noções de inglês/espanhol e informática) TURISMO	2 Turmas, 40 alunos – 120 horas cada curso.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
IBIRAPITANGA / BAIXO SUL	Eletricista de Instalações Prediais.	1 turma, 20 alunos – 120 horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
IGRAPIÚNA / BAIXO SUL	Produção de frutas e hortaliças processadas RURAL	1 turma, 20 alunos – 120 horas.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
NILO PEÇANHA – BAIXO SUL	Produtor Agrícola Polivalente RURAL	1 Turma, 20 alunos – 120 horas.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
NILO PEÇANHA / BAIXO SUL	Recepcionista (com noções de inglês/espanhol e informática) TURISMO	1 turma, 20 alunos – 120 horas.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
PIRAÍ DO NORTE – BAIXO SUL	Mecânico de Manutenção de Motocicletas	1 Turma, 20 alunos – 120 horas.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
TAPEROÁ – BAIXO SUL	Pintor de Obras e Ambientes	1 Turma, 20 alunos – 120 horas.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
TEOLÂNDIA BAIXO SUL	– Agricultor Orgânico e Prática em Compostagem – RURAL	1 Turma, 20 alunos – 120 horas.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
WENCESLAU GUIMARÃES BAIXO SUL	– Doces e Compotas – RURAL	1 Turma, 20 alunos – 120 horas.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
GANDÚ – BAIXO SUL	Manicure e Pedicure com Unhas em Gel – MULHERES	1 turma, 20 alunos – 120 horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
	Produção de Frutas e Hortaliças Processadas – RURAL	1 turma, 20 alunos – 120 horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
ITUBERÁ – BAIXO SUL	Marketing Digital & E-commerce (TIC)	1 Turma, 20 alunos – 120 horas.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
JAGUARIPE BAIXO SUL	Eletricista de Instalações Prediais.	1 turma, 20 alunos – 120 horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
	Doces e Salgados	1 turma, 20 alunos – 120 horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
VALENÇA – BAIXO SUL	Recepcionista (com noções de inglês/espanhol e informática) TURISMO (exclusivo para mulheres)	1 turma, 20 alunos – 120 horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
	Barman – TURISMO	1 turma, 20 alunos – 120 horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.

BOA NOVA – MÉDIO RIO DE CONTAS	Mecânico de Manutenção de Motocicleta	1 turma, 20 alunos – 120 horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
JEQUIÉ – MÉDIO RIO DE CONTAS	Eletricista de Rede de Distribuição (com NR 10)	1 turma, 20 alunos – 120 horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
	Manutenção de Reparo de Celular (TIC) – Exclusivo Para Mulheres	1 turma, 20 alunos – 120 horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
	Informática Básica (TIC)	1 turma, 20 alunos – 120 horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
IBIRATAIA – MÉDIO RIO DE CONTAS	Doces e Salgados	1 turma, 20 alunos – 120 horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
ITAGIBÁ – MÉDIO RIO DE CONTAS	Pedreiro e Pintor	1 turma, 20 alunos – 120 horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
	Panificação	1 turma, 20 alunos – 120 horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
	Produtor Agrícola Polivalente – RURAL	1 turma, 20 alunos – 120 horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
	Doces e Compotas – RURAL	1 turma, 20 alunos – 120 horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
	Manutenção de Reparos de Celular	1 turma, 20 alunos – 120 horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
IPIAÚ – MÉDIO RIO DE CONTAS	Introdução a Fotografia	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
AIQUARA – MÉDIO RIO DE CONTAS	Produtor Agrícola Polivalente – RURAL	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
APUAREMA – MÉDIO RIO DE CONTAS	Doces e Compotas – RURAL	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
BARRA DO ROCHA – MÉDIO RIO DE CONTAS	Padeiro e Confeiteiro	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
DÁRIO MEIRA – MÉDIO RIO DE CONTAS	Doces e Salgados	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
ITAGI – MÉDIO RIO DE CONTAS	Cabeleireiro e Maquiagem	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
ITAMARI – MÉDIO RIO DE CONTAS	Operador de Caixa	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
JITAÚNA – MÉDIO RIO DE CONTAS	Produtor Agrícola Polivalente – RURAL	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
MANOEL VITORINO – MÉDIO RIO DE CONTAS	Doces e Compotas – RURAL	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
NOVA IBIÁ – MÉDIO RIO DE CONTAS	Padeiro e Confeiteiro	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
UBATÁ – MÉDIO RIO DE CONTAS	Beneficiamento do Leite – RURAL	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
GONGOGI – MÉDIO RIO DE CONTAS	Manicure e Pedicure	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias.

			20 horas semanais.
AMARGOSA – VALE DO JQUIRIÇÁ	Beneficiamento do leite RURAL	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
BREJÕES – VALE DO JQUIRIÇÁ	Produção de Frutas e Hortaliças Processadas RURAL	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
CRAVOLÂNDIA – VALE DO JQUIRIÇÁ	Mecânico de Manutenção de Motocicleta.	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
ELÍSIO MEDRADO – VALE DO JQUIRIÇÁ	Beneficiamento do Leite – RURAL	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
IRAJUBA – VALE DO JQUIRIÇÁ	Manutenção de Reparos de Celulares (TIC)	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
ITAQUARA – VALE DO JQUIRIÇÁ	Produtor Agrícola Polivalente – RURAL	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
ITIRUÇU – VALE DO JQUIRIÇÁ	Doces e Compotas RURAL	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
LAFAYETTE COUTINHO – VALE DO JQUIRIÇÁ	Padeiro e Confeiteiro	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
LAJE – VALE DO JQUIRIÇÁ	Produção de Frutas e Hortaliças Processadas RURAL	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
LAJEDO DO TABOCAL – VALE DO JQUIRIÇÁ	Cabeleireiro e Maquiagem	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
MARACÁS – VALE DO JQUIRIÇÁ	Mecânico de manutenção de motocicleta.	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
MUTUÍPE – VALE DO JQUIRIÇÁ	Beneficiamento da Banana RURAL	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
NOVA ITARANA – VALE DO JQUIRIÇÁ	Manutenção e reparos de celulares (TIC)	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
SÃO MIGUEL DAS MATAS – VALE DO JQUIRIÇÁ	Eletricista e Instalações Prediais.	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
JAGUAQUARA – VALE DO JQUIRIÇÁ	Produção de frutas e hortaliças processadas – RURAL	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
JQUIRIÇÁ – VALE DO JQUIRIÇÁ	Produtor Agrícola Polivalente – RURAL	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
	Manutenção e reparos de celulares (TIC)	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
MILAGRES – VALE DO JQUIRIÇÁ	Cabeleireiro e Maquiagem – MULHERES	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
PLANALTINO – VALE DO JQUIRIÇÁ	Beneficiamento da Mandioca – RURAL	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
	Cabeleireiro e Maquiagem – MULHERES	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
UBAÍRA – VALE DO JQUIRIÇÁ	Pintor de Obras e Ambientes Externos.	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.

SANTA INÊS – VALE DO JIQUIRIÇÁ	Pintor de Obras e Ambientes Externos.	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
--------------------------------	---------------------------------------	---------------------------------------	--

¹ O turno da aula será determinado posteriormente, antes da campanha de divulgação da matrícula, levando em consideração as particularidades de cada município.

F. FORMA DE EXECUÇÃO DAS AÇÕES E CUMPRIMENTO DAS METAS

A proposta metodológica defendida pelo Instituto de Desenvolvimento Humano e Ação Comunitária (IDAC) para realização dos cursos de Qualificação Social e Profissional baseia-se na concepção sócio interacionista de Piaget e Vygotsk e na educação popular promulgada por Paulo Freire, que proporciona a integração das três dimensões da formação humana, do seu desenvolvimento - como pessoa, como cidadão e futuro trabalhador, sob a perspectiva de uma educação para a solidariedade social e para a cidadania. Tais concepções possibilitam a *formação do trabalhador* qualificado social e profissionalmente para a inserção ativa, cidadã, no mundo social e do trabalho e para o exercício do protagonismo, do empreendedorismo e da economia solidária.

As aulas serão compostas por momentos de exposição dos conteúdos, sendo a apostila uma ferramenta, e instantes de realização de exercícios que estimulem a exposição de opiniões, troca de experiências, prática de dinâmicas em grupo.

As aulas de cunho prático e profissionalizante terão como referência conteúdos pertinentes às cadeias produtivas, contempladas no Programa Qualifica Bahia, e serão executadas obedecendo às características funcionais de cada curso, realidade ou existência de estruturas e instituições no municípios, sendo consideradas como atividades aplicáveis: execução de oficinas, visitas em empresas existentes nos municípios, ateliês, bem como investigação sobre atividades profissionais, projetos de pesquisa e/ou intervenção, visitas técnicas, simulações, observações a cerca da realidade de mercado.

Nesta perspectiva, a metodologia dos cursos de qualificação social e profissional tem como princípios norteadores a dialogicidade, a interdisciplinaridade/transversalidade e a indissociabilidade entre teoria e prática, o que nos remete a busca de estratégias de ensino e aprendizagem pautada na busca de metodologias ativas que sejam capazes de contribuir para a aprendizagem dos cursistas. Tais dimensões e estratégias serão norteadores da proposta didática – metodológica durante o curso.

O IDAC acredita que a educação profissional tem papel essencial na promoção do crescimento econômico de um país e contribui para a redução da pobreza, assim como possibilita a inclusão social e econômica de pessoas oriundas de comunidades que se encontram em vulnerabilidade socioeconômica e cultural. Oportunizar cursos de formação inicial e continuada que garantam perspectivas de trabalho para os educandos e facilitem seu acesso ao mercado; que atendam, também, os profissionais que já estão no mercado, mas sentem falta de uma melhor qualificação para exercerem suas atividades, e, ainda, sejam um instrumento eficaz na reinserção do trabalhador no mundo do trabalho.

O Programa Qualifica Bahia direciona os cursos de Qualificação Social e Profissional / QSP com uma carga horária 120 horas, divididas em Qualificação Social com 44 horas; Qualificação Profissional com 76 horas, incluindo aulas práticas (30% da carga horária de formação profissional). As turmas serão formadas com 20 alunos e as aulas deverão acontecer durante a semana, sendo que cada encontro terá uma duração de 04 horas, totalizando 20 horas semanais. São ao total 70 cursos dispostos em 51 municípios. Os cursos ocorrerão nos municípios dos Territórios de Identidade do Vale do Jiquiriçá, Baixo Sul e Médio Rio de Contas, conforme quadro abaixo:

TERRITÓRIO	MUNICÍPIO	CURSO	Qtd Turmas	Qtd alunos/ turma	Carga Horária/ Turma
Baixo Sul	Presidente Tancredo Neves	1. Pedreiro Polivalente	2.	40.	1.
		2. Produção de frutas e hortaliças processadas RURAL			
	Aratuípe	1. Cabeleireiro MULHERES	5	100.	1.
		2. Produtor Agrícola polivalente RURAL			
		3. Panificação			
		4. Manutenção e reparos de celular (TIC)			
		5. Eletricista de Instalações Prediais			
	Camamu	1. Recepcionista (com noções de inglês/espanhol e informática) TURISMO	2	40.	1.
		2. Eletricista de Instalações Prediais			
	Cairu	1. Recepcionista (com noções de inglês/espanhol e informática) TURISMO	2.	40.	1.
		2. Recepcionista (com noções de inglês/espanhol e informática) TURISMO			
	Ibirapitanga	1. Eletricista de Instalações Prediais	1	20	1.
	Igrapiúna	1. Produção de frutas e hortaliças processadas RURAL	1.	20.	1.
	Nilo Peçanha	1. Produtor Agrícola Polivalente RURAL	2.	40	1.
2. Recepcionista (com noções de inglês/espanhol e informática) TURISMO					
Pirai do Norte	1. Mecânico de manutenção de motocicletas	1.	20.	1.	
Taperoá	1. Pintor de Obras e Ambientes				

			1.	20.	1.
	Teolândia	1. Agricultor orgânico e prática em compostagem RURAL	1.	20.	1.
	Wenceslau Guimarães	1. Doces e compotas RURAL	1.	20.	1.
	Gandu	1. Manicure e pedicure com unha em gel MULHERES	2	40.	1.
		2. Produção de frutas e hortaliças processadas RURAL			
	Ituberá	1. Marketing Digital & E-commerce (TIC)	1.	20.	1.
	Jaguaripe	1. Eletricista de Instalações Prediais 2. Doces e salgados	2.	40.	1.
	Valença	1. Recepcionista (com noções de inglês/espanhol e informática) TURISMO (exclusivo para mulheres)	2.	40.	1.
		2. Barman TURISMO			
Médio Rio de Contas	Boa Nova	1. Mecânico de manutenção de motocicleta	1	20.	1.
	Jequié	1. Eletricista de Rede de Distribuição (com NR10)	3.	60	1.
		2. Manutenção e reparo de celular (TIC) (exclusivo para mulheres)			
		3. Informática básica (TIC)			
	Ibirataia	1. Doces e salgados	1.	20.	1.
	Itagibá	1. Pedreiro e Pintor	5	100.	1.
		2. Panificação			
		3. Produtor Agrícola Polivalente RURAL			
		4. Doces e Compotas RURAL			
		5. Manutenção e reparo de celular (TIC)			
	Ipiaú	1. Introdução a fotografia	1.	20.	1.
	Aiquara	1. Produtor Agrícola Polivalente RURAL	1.	20.	1.
	Apuarema	1. Doces e compotas RURAL	1.	20.	1.
	Barra do Rocha	1. Padeiro e confeitiro	1.	20.	1.
	Dario Meira	1. Doces e salgados	1.	20.	1.
	Itagi	1. Cabeleireiro e maquiagem	1.	20.	1.
	Itamari	1. Operador de caixa	1.	20.	1.
Jitaúna	1. Produtor Agrícola Polivalente RURAL	1.	20.	1.	
Manoel Vitorino	1. Doces e compotas RURAL	1.	20.	1.	
Nova Ibiá	1. Padeiro e confeitiro	1.	20.	1.	
Ubatã	1. Beneficiamento do leite RURAL	1.	20.	1.	
Gongogi	1. Manicure e pedicure	1.	20.	1.	

Vale do Jiquiriçá	Amargosa	1. Beneficiamento do leite RURAL	1.	20.	1.
	Brejões	1. produção de frutas e hortaliças processadas RURAL	1.	20.	1.
	Cravolândia	1. Mecânico de manutenção de motocicleta	1.	20.	1.
	Elísio Medrado	1. Beneficiamento do leite RURAL	1.	20.	1.
	Irajuba	1. Manutenção e reparos de celulares (TIC)	1.	20.	1.
	Itaquara	1. Produtor Agrícola Polivalente RURAL	1.	20.	1.
	Itiruçu	1. Doces e compotas RURAL	1.	20.	1.
	Lafayette Coutinho	1. Padeiro e confeitiro	1.	20.	1.
	Laje	1. Produção de frutas e hortaliças processadas RURAL	1.	20.	1.
	Lajedo do tabocal	1. Cabeleireiro e maquiagem	1.	20.	1.
Vale do Jiquiriçá	Maracas	1. Mecânico de manutenção de motocicleta	1.	20.	1.
	Mutuípe	1. Beneficiamento da banana RURAL	1.	20.	1.
	Nova Itarana	1. Manutenção e reparos de celulares (TIC)	1.	20.	1.
	São Miguel das Matas	1. Eletricista de Instalações Prediais	1.	20.	1.
	Jaguaquara	1. produção de frutas e hortaliças processadas RURAL	1.	20.	1.
	Jiquiriçá	1. Produtor Agrícola Polivalente RURAL	2	40.	1.
		2. Manutenção e reparos de celulares (TIC)			
	Milagres	1. Cabeleireiro e Maquiagem MULHERES	1.	20.	1.
	Planaltino	1. Beneficiamento da Mandioca RURAL	2.	40.	1.
		2. Cabeleireiro e Maquiagem MULHERES			
Ubaíra	1. Pintor de obras e ambientes externos	1.	20.	1.	
Santa Inês	1. Pintor de obras e ambientes externos	1.	20.	1.	

Fonte: Termo de Referência – Anexo I.

Público-alvo do Programa Qualifica Bahia

Trabalhadores desempregados, sob risco de desemprego ou que buscam atualização profissional, visando inserção e/ou reinserção no mundo do trabalho. De acordo com as orientações disponíveis na Resolução Nº 783/2017 e na Norma de Execução Nº 113/2019, serão priorizados:

- Beneficiários do seguro-desemprego;
- Trabalhadores desempregados cadastrados no banco de dados da Rede SineBahia;
- Trabalhadores empregados e desempregados afetados por processo de modernização tecnológica, choques comerciais e/ou outras formas de reestruturação econômica produtiva;
- Beneficiários de política de inclusão social e de políticas de integração e desenvolvimento regional e local;
- Internos e egressos do sistema prisional e de medidas socioeducativas;
- Trabalhadores resgatados de regime de trabalho forçado ou reduzido à condição análoga à de escravo;
- Familiares de egressos do trabalho infantil;
- Trabalhadores de setores considerados estratégicos da economia, na perspectiva do desenvolvimento sustentável e da geração de trabalho, emprego e renda;
- Trabalhadores cooperativados, em condição associativa ou autogestionada, e empreendedores individuais;
- Trabalhadores rurais;
- Pescadores artesanais;
- Aprendizizes;

- Estagiários;
- 10% das vagas de cada curso será destinado a pessoas com deficiência e idosos.

Processo de divulgação e inscrição dos educandos:

A divulgação do programa dos cursos ofertados nos Territórios de Identidade do Vale do Jiquiriçá, Baixo Sul e Médio Rio de Contas e a mobilização social do público beneficiário, será realizada mediante parcerias entre o IDAC e instituições públicas, Prefeituras dos territórios de identidades, associações, cooperativas, entidades sociais e instituições privadas, quando houver no município.

Para todos os cursos, será feita uma campanha de divulgação por meio da distribuição de cartazes em prédios públicos e comércios parceiros, disparo de releases para jornais e blogues regionais, veiculação de spot em rádio (em municípios que possuem emissoras) e/ou carro de som, ações de assessoria de imprensa como entrevistas de representante da instituição e membros do projeto, produção de conteúdo para as redes sociais do projeto e circulação em plataformas de mensagens.

O processo de seleção será realizado no município onde acontecerá o curso e serão contatados os parceiros referidos para a mobilização social do público beneficiário do programa; ampla divulgação do processo de matrícula e infraestrutura para a inscrição e seleção dos educandos.

O processo de inscrição deverá seguir do seguinte critério: só será efetivada a inscrição do educando mediante a apresentação de todos os documentos (xérox e original) abaixo relacionados:

- Registro Geral – RG;
- Cadastro de Pessoa Física – CPF;
- Comprovante de residência;
- Comprovante de rendimentos caso esteja empregado (contracheque, declaração de rendimentos, comprovante de aposentadoria);
- 2 (duas) fotos 3x4 coloridas;

*Ver o cronograma de execução no ANEXO I - QUADRO I.

Para a realização dos cursos, a instituição estabelecerá parceria com as prefeituras municipais, os Núcleos Territoriais de Educação/Secretaria de Educação da Bahia, sindicatos de trabalhadores rurais, Federação dos Trabalhadores na Agricultura na Bahia (Fetag-Ba), Cesol Baixo Sul, unidades do Sebrae em Valença e Jequié e a Rede CrediBahia.

O valor unitário do auxílio transporte para o aluno será de R\$ 8,80 ao dia, perfazendo um total de R\$ 264,00 para cada aluno e R\$ 369.600,00 o aporte geral para os 1.400 beneficiários. O valor de R\$ 264,00 será repassado ao aluno em dinheiro e/ou transferência bancária.

Segue a descrição dos cursos e demais informações:

Curso: Pedreiro Polivalente / 120 horas - Cadeia Produtiva: Construção Civil.

Município: Presidente Tancredo Neves

Ementa: Executa trabalhos de construção, reforma e manutenção de obras civis, no que se refere a alvenaria de tijolos, pedras de cantaria, blocos e concreto, contrapisos, revestimentos de pisos e paredes em geral, monta painéis de alvenaria pré-fabricados ou convencionais, de acordo com as normas e procedimentos técnicos de qualidade, segurança, higiene e saúde. Identificação das ferramentas, instrumentos, materiais, equipamentos, ferragem e sua utilização, de acordo com as EB's e NB's.

- O curso contará com cinco encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula, sendo quatro horas diárias, totalizando 20 horas semanais. Serão utilizadas apostilas para aulas expositivas e materiais e visitas a canteiros de obras para observação e prática dos alunos;
- Cada beneficiário receberá os seguintes itens: 01 kit (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis e 01 apontador), 02 apostilas didáticas (Qualificação Social e Profissional), auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche (lanche: 1 suco em caixinha ou achocolado, 1 biscoito industrializado salgado ou bolinho doce), duas camisas, EPI's e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com a Prefeitura Municipal para cessão de sala onde ocorrerão as aulas teóricas; visitação a canteiro de obras da própria prefeitura;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados; cada aluno receberá um certificado;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades (aulas práticas e teóricas), reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. O roteiro de visitação será definido no início das aulas. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Pedreiro e Pintor – Construção Civil.

Município: Itagibá

Ementa: Conhecimento do programa de uma construção e suas etapas. Identificação dos detalhes e procedimentos mais utilizados na elaboração de um projeto de construção. Reconhecimento das características, do preparo e da aplicação dos diversos materiais utilizados na construção civil. Identificação de materiais e elementos de infraestrutura para locação de canteiro de obras. Classificação dos tipos de fundações (rasas e profundas). Identificação de elementos da infraestrutura de concreto armado, aço e madeira. Reconhecimento dos tipos de alvenaria e identificação dos elementos construtivos na confecção de argamassas e revestimentos. Conhecimento dos processos de demolição e segurança no uso de equipamentos. Estudo de métodos de segurança no manuseio de máquinas e equipamentos. Estudo dos métodos de segurança no manuseio de máquinas e equipamentos na construção civil. Estudo das quantidades e tipos de produtos e materiais utilizados em paredes e outras superfícies. Preparação de superfície para pintura e correção de imperfeições. Ferramentas e equipamentos utilizados em pintura. Técnicas de pintura e de remoção de pintura.

- O curso contará com cinco encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula, sendo quatro horas diárias, totalizando 20 horas semanais. Serão utilizadas apostilas para aulas expositivas e materiais e visitas a canteiros de obras para observação

e prática dos alunos;

- Cada beneficiário receberá os seguintes itens: 01 kit (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis e 01 apontador), 02 apostilas didáticas (Qualificação Social e Profissional), auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche (lanche: 1 suco em caixinha ou achocolato, 1 biscoito industrializado salgado ou bolinho doce), duas camisas, EPI's e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com a Prefeitura Municipal para cessão de sala onde ocorrerão as aulas teóricas; visitação a canteiro de obras da própria prefeitura;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados; cada aluno receberá um certificado;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades (aulas práticas e teóricas), reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. O roteiro de visitação será definido no início das aulas. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Pintor de Obras e Ambientes

Município: Taperoá

Ementa: Pintam as superfícies externas e internas de edifícios, residências e outras obras civis, raspando-a, amassando-as e cobrindo-as com uma ou várias camadas de tinta; revestem tetos, paredes e outras partes de edificações com papel e materiais plásticos e para tanto, entre outras atividades, preparam as superfícies a revestir, combinam materiais, etc.

- O curso contará com cinco encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula, sendo quatro horas diárias, totalizando 20 horas semanais. Serão utilizadas apostilas para aulas expositivas e materiais e visitas a canteiros de obras para observação e prática dos alunos;
- Cada beneficiário receberá os seguintes itens: 01 kit (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis e 01 apontador), 02 apostilas didáticas (Qualificação Social e Profissional), auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche (lanche: 1 suco em caixinha ou achocolato, 1 biscoito industrializado salgado ou bolinho doce), duas camisas, EPI's e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com a Prefeitura Municipal para cessão de sala onde ocorrerão as aulas teóricas; visitação a canteiro de obras da própria prefeitura;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados; cada aluno receberá um certificado;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades (aulas práticas e teóricas), reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. O roteiro de visitação será definido no início das aulas. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Pintor de Obras e Ambientes Externos - Construção Civil

Municípios: Ubaira e Santa Inês

Ementa: Pintam as superfícies externas e internas de edifícios, residências e outras obras civis, raspando-a, amassando-as e cobrindo-as com uma ou várias camadas de tinta; revestem tetos, paredes e outras partes de edificações com papel e materiais plásticos e para tanto, entre outras atividades, preparam as superfícies a revestir, combinam materiais, etc.

- O curso contará com cinco encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula, sendo quatro horas diárias, totalizando 20 horas semanais. Serão utilizadas apostilas para aulas expositivas e materiais e visitas a canteiros de obras para observação e prática dos alunos;
- Cada beneficiário receberá os seguintes itens: 01 kit (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis e 01 apontador), 02 apostilas didáticas (Qualificação Social e Profissional), auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche (lanche: 1 suco em caixinha ou achocolato, 1 biscoito industrializado salgado ou bolinho doce), duas camisas, EPI's e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com a Prefeitura Municipal para cessão de sala onde ocorrerão as aulas teóricas; visitação a canteiro de obras da própria prefeitura;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados; cada aluno receberá um certificado;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades (aulas práticas e teóricas), reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. O roteiro de visitação será definido no início das aulas. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Eletricista de Instalações Prediais – Construção Civil

Municípios: Aratuípe, Camamu, Ibirapitanga, Jaguaripe, São Miguel das Matas

Ementa: Planejamento de serviços elétricos. Estudo de instalação de distribuição de alta e baixa tensão. Montagem e reparos em instalações elétricas e equipamentos auxiliares em residências, estabelecimentos industriais, comerciais e de serviços. Instalação e reparos de equipamentos de iluminação de cenários ou palcos.

- O curso contará com cinco encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula, sendo quatro horas diárias, totalizando 20 horas semanais. Serão utilizadas apostilas para aulas expositivas e materiais e visitas a canteiros de obras para observação e prática dos alunos;
- Cada beneficiário receberá os seguintes itens: 01 kit (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis e 01 apontador), 02 apostilas didáticas (Qualificação Social e Profissional), auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche (lanche: 1 suco em caixinha ou achocolato, 1 biscoito industrializado salgado ou bolinho doce), duas camisas, EPI's e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com a Prefeitura Municipal para cessão de sala onde ocorrerão as aulas teóricas; visitação a canteiro de obras da própria prefeitura;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados; cada aluno receberá um certificado;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades (aulas práticas e teóricas), reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. O roteiro de visitação será definido no início das aulas. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Eletricista de Rede de Distribuição – Construção Civil

Municípios: Jequié

Ementa: Conhecimento de formação básica de eletricidade na modalidade de aprendizagem industrial. Estudo dos riscos profissionais decorrentes do trabalho com eletricidade. Orientação de como combater incêndios e prestar primeiros socorros em casos de acidente, conforme prescrições da NR 10. Identificação dos componentes de uma rede primária de distribuição. Realização de montagens e manutenção em redes primárias. Estudo sobre montagem de redes secundárias até 15 KV.

- O curso contará com cinco encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula, sendo quatro horas diárias, totalizando 20 horas semanais. Serão utilizadas apostilas para aulas expositivas e materiais e visitas a canteiros de obras para observação e prática dos alunos;
- Cada beneficiário receberá os seguintes itens: 01 kit (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis e 01 apontador), 02 apostilas didáticas (Qualificação Social e Profissional), auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche (lanche: 1 suco em caixinha ou achocolato, 1 biscoito industrializado salgado ou bolinho doce), duas camisas, EPI's e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com a Prefeitura Municipal para cessão de sala onde ocorrerão as aulas teóricas; visitação a canteiro de obras da própria prefeitura;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados; cada aluno receberá um certificado;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades (aulas práticas e teóricas), reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. O roteiro de visitação será definido no início das aulas. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Produção de Frutas e Hortaliças Processadas – Agricultura Familiar

Municípios: Presidente Tancredo Neves, Igrapiúna, Gandu, Brejões, Laje, Jaguaquara

Ementa: Compreende tecnologias relacionadas ao beneficiamento e industrialização de frutas e hortaliças. Atua na elaboração de geleias, doces em massa, pasta, compotas, caldas, néctar, suco, polpas, molhos e apertados com pH acima de 4,5, respeitando as normas de boas práticas de fabricação e legislações específicas, normas de saúde e segurança do trabalho.

- O curso contará com cinco encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula, sendo quatro horas diárias, totalizando 20 horas semanais. Serão utilizadas apostilas para aulas expositivas e materiais, visitas a feiras-livres e parceria com restaurantes para observação e prática dos alunos;
- Cada beneficiário receberá os seguintes itens: 01 kit (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis e 01 apontador), 02 apostilas didáticas (Qualificação Social e Profissional), auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche (lanche: 1 suco em caixinha ou achocolato, 1 biscoito industrializado salgado ou bolinho doce), duas camisas, EPI's e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com a Prefeitura Municipal para cessão de sala onde ocorrerão as aulas teóricas; parceria com restaurante local para observação e prática dos alunos;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados; cada aluno receberá um certificado;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades (aulas práticas e teóricas), reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. O roteiro de visitação será definido no início das aulas. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Produtor Agrícola Polivalente – Agricultura Familiar

Municípios: Aratuípe, Nilo Peçanha, Itagibá, Aiquara, Jitaúna, Itaquara, Jiquiriçá

Ementa: Conhecer o sistema da agricultura orgânica. Executar o manejo e fertilidade do solo. Selecionar e/ou produzir insumos orgânicos. Executar o plantio, produção de mudas e transplântio. Realizar tratamentos culturais, colheita e pós-colheita. Operação de máquinas e equipamentos.

Observar a legislação para a produção e comercialização dos produtos agrícolas, os produtos agrícolas orgânicos e os procedimentos de segurança no trabalho.

- O curso contará com cinco encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula, sendo quatro horas diárias, totalizando 20 horas semanais. Serão utilizadas apostilas para aulas expositivas e materiais e visitas a estabelecimentos rurais para observação e prática dos alunos;
- Cada beneficiário receberá os seguintes itens: 01 kit (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis e 01 apontador), 02 apostilas didáticas (Qualificação Social e Profissional), auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche (lanche: 1 suco em caixinha ou achocolato, 1 biscoito industrializado salgado ou bolinho doce), duas camisas, EPI's e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com a Prefeitura Municipal para cessão de sala onde ocorrerão as aulas teóricas; parceria com produtores rurais e/ou sindicatos de trabalhadores rurais para observação e prática dos alunos por meio de visitas a propriedades rurais;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados; cada aluno receberá um certificado;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades (aulas práticas e teóricas), reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. O roteiro de visitação será definido no início das aulas. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Agricultor Orgânico e Prática em Compostagem – Agricultura Familiar

Municípios: Teolândia

Ementa: Introdução à Agroecologia e Noções de Legislação Aplicada à Agricultura Orgânica. Conceitos, histórico, importância econômica da agroecologia. Certificação Orgânica e Fundamentação Legal. Legislação Orgânica. Normatização na produção orgânica. Lei orgânica brasileira. Instruções Normativas. Manejo e Conservação do Solo em Sistemas Orgânicos. Preparo do solo. Correção e recuperação do solo. Compostagem. Adubação orgânica. Produção e Conservação de Sementes, Implantação e Produção de Mudanças. Acesso e conservação de sementes crioulas. Técnicas especiais para produção de sementes; recipientes e substratos para a produção de mudas. Estruturas para produção de mudas. Produção Vegetal em Sistemas de Agroecológicos. Implantação, Tratos culturais, olerícolas, flores, plantas medicinais, frutíferas, culturas anuais e perenes. Manejo Alternativo de Pragas, Doenças e Plantas Daninhas. Manejo integrado de plantas daninhas, insetos e doenças; controle biológico e alternativo. Preparo de caldas agroecológicas. Tecnologia de aplicação. Conservação de Alimentos Orgânicos. Alterações dos alimentos. Métodos de conservação de alimentos. Embalagens. Tecnologia de transformação e conservação de produtos de origem vegetal e animal. Higiene e controle de qualidade. Pós-colheita, armazenamento e processamento de frutas, hortaliças, grãos, raízes e tubérculos. Marketing e Comercialização de Produtos Orgânicos. Conceitos básicos de Marketing. Relação entre marketing meio ambiente e produtos orgânicos. Pesquisa de marketing. Estratégias de negociação, vendas e pós-venda.

- O curso contará com cinco encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula, sendo quatro horas diárias, totalizando 20 horas semanais. Serão utilizadas apostilas para aulas expositivas e materiais e visitas a estabelecimentos rurais para observação e prática dos alunos;
- Cada beneficiário receberá os seguintes itens: 01 kit (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis e 01 apontador), 02 apostilas didáticas (Qualificação Social e Profissional), auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche (lanche: 1 suco em caixinha ou achocolato, 1 biscoito industrializado salgado ou bolinho doce), duas camisas, EPI's e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com a Prefeitura Municipal para cessão de sala onde ocorrerão as aulas teóricas; parceria com produtores rurais e/ou sindicatos de trabalhadores rurais para observação e prática dos alunos por meio de visitas a propriedades rurais;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados; cada aluno receberá um certificado;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades (aulas práticas e teóricas), reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. O roteiro de visitação será definido no início das aulas. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Beneficiamento do Leite – Agricultura Familiar

Municípios: Ubatã, Amargosa e Elísio Medrado

Ementa: Estudo de como supervisionar e planejar o manejo e a alimentação do rebanho. Levantamento de técnicas de controle da sanidade e organização da reprodução dos animais. Estudo de beneficiamento e comercialização de rebanho e produtos derivados. Detalhamento da administração de uma propriedade rural. Preparo de alimentos derivados do leite por meio de equipamentos, utensílios e processos em conformidade com as normas técnicas, de segurança, higiene e saúde no trabalho. Subprodutos do leite. Domínio das variáveis do processo de pasteurização (pressão, temperatura, teor de gordura e outras), da desnaturação e da esterilização do leite.

- O curso contará com cinco encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula, sendo quatro horas diárias, totalizando 20 horas semanais. Serão utilizadas apostilas para aulas expositivas e materiais e estabelecimentos rurais para observação e prática dos alunos;
- Cada beneficiário receberá os seguintes itens: 01 kit (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis e 01 apontador), 02 apostilas didáticas (Qualificação Social e Profissional), auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche (lanche: 1 suco em caixinha ou achocolato, 1 biscoito industrializado salgado ou bolinho doce), duas camisas, EPI's e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com a Prefeitura Municipal para cessão de sala onde ocorrerão as aulas teóricas; parceria com produtores rurais e/ou sindicatos de trabalhadores rurais, além de restaurante local, para observação e prática dos alunos;

- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados; cada aluno receberá um certificado;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades (aulas práticas e teóricas), reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. O roteiro de visitação será definido no início das aulas. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Beneficiamento da Banana – Agricultura Familiar

Municípios: Mutuípe

Ementa: Instruções sobre as variedades da banana e os diferentes tipos da fruta. Conhecimento sobre o processo desde a seleção até a colheita, maturação, armazenamento e beneficiamento. Orientações para a produção de pratos que têm a banana como principal ingrediente. Informações sobre comercialização do produto. Demonstração de controle do processo de produção. Apresentação de equipamentos necessários ao processo de produção. Demonstração de como transportar e armazenar produtos acabados, conforme procedimentos de higiene e segurança.

- O curso contará com cinco encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula, sendo quatro horas diárias, totalizando 20 horas semanais. Serão utilizadas apostilas para aulas expositivas e materiais e visitas a feiras-livres e restaurantes para observação e prática dos alunos;
- Cada beneficiário receberá os seguintes itens: 01 kit (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis e 01 apontador), 02 apostilas didáticas (Qualificação Social e Profissional), auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche (lanche: 1 suco em caixinha ou achocolato, 1 biscoito industrializado salgado ou bolinho doce), duas camisas, EPI's e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com a Prefeitura Municipal para cessão de sala onde ocorrerão as aulas teóricas; parceria com restaurante local para observação e prática dos alunos;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados; cada aluno receberá um certificado;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades (aulas práticas e teóricas), reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. O roteiro de visitação será definido no início das aulas. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Beneficiamento da Mandioca – Agricultura Familiar

Município: Planaltino

Ementa: Instruções sobre as variedades da mandioca e os diferentes tipos de raízes. Conhecimento sobre o processo desde a seleção até a trituração, armazenamento e secagem. Orientações para a produção de pratos que têm a mandioca como principal ingrediente. Informações sobre comercialização do produto. Demonstração de controle do processo de produção. Apresentação de equipamentos necessários ao processo de produção. Demonstração de como empacotar e armazenar produtos acabados, conforme procedimentos de higiene e segurança.

- O curso contará com cinco encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula, sendo quatro horas diárias, totalizando 20 horas semanais. Serão utilizadas apostilas para aulas expositivas e materiais e visitas a feiras-livres e restaurantes para observação e prática dos alunos;
- Cada beneficiário receberá os seguintes itens: 01 kit (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis e 01 apontador), 02 apostilas didáticas (Qualificação Social e Profissional), auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche (lanche: 1 suco em caixinha ou achocolato, 1 biscoito industrializado salgado ou bolinho doce), duas camisas, EPI's e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com a Prefeitura Municipal para cessão de sala onde ocorrerão as aulas teóricas; parceria com restaurante local para observação e prática dos alunos;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados; cada aluno receberá um certificado;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades (aulas práticas e teóricas), reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. O roteiro de visitação será definido no início das aulas. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Operador de Caixa – Comércio e Atendimento

Municípios: Itamarati

Ementa: Recebem valores de vendas de produtos e serviços; controlam numerários e valores; atendem o público em agência postal na recepção e entregam objetos postais; recebem contas e tributos e processam remessa e pagamento de numerários por meio postal; vendem bilhetes e ingressos em locais de diversão; processam a arrecadação de prestação de serviço nas estradas de rodagem; vendem bilhetes no transporte urbano e interurbano; fazem reserva e emissão de passagens aéreas e terrestres; prestam informações ao público, tais como itinerários, horários, preços, locais, duração de espetáculos, viagens, promoções e eventos etc.. Preenchem formulários e relatórios administrativos.

- O curso contará com cinco encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula, sendo quatro horas diárias, totalizando 20 horas semanais. Serão utilizadas apostilas para aulas expositivas e materiais e visitas a estabelecimentos comerciais para observação e prática dos alunos;
- Cada beneficiário receberá os seguintes itens: 01 kit (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis e 01 apontador), 02 apostilas didáticas (Qualificação Social e Profissional), auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche (lanche: 1 suco em caixinha ou achocolato, 1 biscoito industrializado salgado ou bolinho doce), duas camisas, EPI's e certificado de conclusão do curso;

- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com a Prefeitura Municipal para cessão de sala onde ocorrerão as aulas do curso;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados; cada aluno receberá um certificado;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades (aulas práticas e teóricas), reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. O roteiro de visitação será definido no início das aulas. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Barman - Comércio e Atendimento

Municípios: Valença

Ementa: Classificação das bebidas, tipologia de bares, origem e produção de bebidas destiladas, fermentadas e compostas. Técnicas de preparo e serviços de coquetéis e "drinks". "Mise-en-place" do bar.

- O curso contará com cinco encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula, sendo quatro horas diárias, totalizando 20 horas semanais. Serão utilizadas apostilas para aulas expositivas e materiais e visitas a bares e restaurantes para observação e prática dos alunos;
- Cada beneficiário receberá os seguintes itens: 01 kit (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis e 01 apontador), 02 apostilas didáticas (Qualificação Social e Profissional), auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche (lanche: 1 suco em caixinha ou achocolato, 1 biscoito industrializado salgado ou bolinho doce), duas camisas, EPI's e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com a Prefeitura Municipal para cessão de sala onde ocorrerão as aulas teóricas; parceria com restaurante ou bar local para observação e prática dos alunos;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados; cada aluno receberá um certificado;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades (aulas práticas e teóricas), reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. O roteiro de visitação será definido no início das aulas. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Recepcionista com Noções de Inglês / Espanhol e Informática.

Municípios: Camamu, Cairu, Nilo Peçanha, Valença

Ementa: Demonstração de como recepcionar e prestar serviços de apoio a hóspedes. Atendimento telefônico e fornecimento de informações hotéis e outros estabelecimentos similares. Técnicas de recepção. Estudo de inglês básico para conversação rápida. Noções de informática (word, excel, power point e internet).

- O curso contará com cinco encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula, sendo quatro horas diárias, totalizando 20 horas semanais. Serão utilizadas apostilas para aulas expositivas e materiais e hotéis e pousadas para observação e prática dos alunos;
- Cada beneficiário receberá os seguintes itens: 01 kit (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis e 01 apontador), 02 apostilas didáticas (Qualificação Social e Profissional), auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche (lanche: 1 suco em caixinha ou achocolato, 1 biscoito industrializado salgado ou bolinho doce), duas camisas, EPI's e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com a Prefeitura Municipal para cessão de sala onde ocorrerão as aulas do curso;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados; cada aluno receberá um certificado;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades (aulas práticas e teóricas), reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. O roteiro de visitação será definido no início das aulas. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Marketing Digital e E- Commerce

Município: Ituberá

Ementa: Princípios de marketing de serviços. Compreensão dos serviços: o papel dos serviços na economia; a natureza dos serviços; a estratégia em serviços. A importância do conteúdo e das ações, possibilidades e estratégias frente à nova mídia; no enfoque da Internet com canal de marketing de relacionamento, marketing direto, de permissão e viral e o uso das ferramentas colaborativas para a construção de conteúdo em redes sociais, comunidades de marca e empresariais e o papel de dispositivos de integração entre pessoas, comunidades e empresas.

- O curso contará com cinco encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula, sendo quatro horas diárias, totalizando 20 horas semanais;
- Cada beneficiário receberá os seguintes itens: 01 kit (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis e 01 apontador), 02 apostilas didáticas (Qualificação Social e Profissional), auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche (lanche: 1 suco em caixinha ou achocolato, 1 biscoito industrializado salgado ou bolinho doce), duas camisas, EPI's e certificado de conclusão do curso;

- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com a Prefeitura Municipal para cessão de sala onde ocorrerão as aulas do curso;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados; cada aluno receberá um certificado;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades (aulas práticas e teóricas), reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. O roteiro de visitação será definido no início das aulas. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Doces e Compotas – Alimentos

Município: Itagibá, Wenceslau Guimarães, Apuarema, Manoel Vitorino, Itirubá

Ementa: Produção de caldas e compotas variadas. Orientação de como confeitar doces, preparar recheios, uso do açúcar para coberturas e utilização do chocolate. Confeção de compotas de frutas regionais e comerciais. Elaboração de documentos tais como requisição de materiais, registros de saída de materiais e relatórios de produção. Estudo de normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental.

- O curso contará com cinco encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula, sendo quatro horas diárias, totalizando 20 horas semanais. Serão utilizadas apostilas para aulas expositivas e materiais e visitas a feiras-livres e restaurantes para observação e prática dos alunos;
- Cada beneficiário receberá os seguintes itens: 01 kit (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis e 01 apontador), 02 apostilas didáticas (Qualificação Social e Profissional), auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche (lanche: 1 suco em caixinha ou achocolato, 1 biscoito industrializado salgado ou bolinho doce), duas camisas, EPI's e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com a Prefeitura Municipal para cessão de sala onde ocorrerão as aulas teóricas; parceria com restaurante local para observação e prática dos alunos;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados; cada aluno receberá um certificado;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades (aulas práticas e teóricas), reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. O roteiro de visitação será definido no início das aulas. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Doces e Salgados – Alimentos

Município: Jaguaripe, Ibirataia, Dário Meira

Ementa: Orientação de como confeccionar e confeitar doces clássicos e tradicionais, decorar, preparar recheios, salgados finos e similares. Técnicas culinárias para produção e decoração de sequilhos, bolachas e biscoitos. Detalhamento do planejamento e preparo da produção. Elaboração de documentos tais como requisição de materiais, registros de saída de materiais e relatórios de produção. Estudo de normas e procedimentos técnicos de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental.

- O curso contará com cinco encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula, sendo quatro horas diárias, totalizando 20 horas semanais. Serão utilizadas apostilas para aulas expositivas e materiais e visitas a feiras-livres e restaurantes para observação e prática dos alunos;
- Cada beneficiário receberá os seguintes itens: 01 kit (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis e 01 apontador), 02 apostilas didáticas (Qualificação Social e Profissional), auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche (lanche: 1 suco em caixinha ou achocolato, 1 biscoito industrializado salgado ou bolinho doce), duas camisas, EPI's e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com a Prefeitura Municipal para cessão de sala onde ocorrerão as aulas teóricas; parceria com restaurante local para observação e prática dos alunos;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados; cada aluno receberá um certificado;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades (aulas práticas e teóricas), reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. O roteiro de visitação será definido no início das aulas. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Padeiro e Confeiteiro – Alimentos

Município: Barra do Rocha, Nova Ibiá, Lafayette Coutinho.

Ementa: Técnicas de preparação de massas doces e salgadas (pães, bolos, tortas, pizza e similares). Aproveitamento e divisão de massas, modelar peças manual e mecanicamente. Orientação sobre o controle do processo de fermentação e uso do forno. Demonstração de como fazer biscoitos, bolachas e temperagem do chocolate. Produção de caldas (especiais e tradicionais), cremes, doces, recheios e salgados. Forma de decoração, utilização dos bicos de confeitar e apresentação final. Técnicas culinárias para a produção e decoração dos diversos tipos de produtos, embalagem, conservação, ornamentação e arranjos. Elaboração de documentos tais como requisição de materiais, registros de saída de materiais e relatórios de produção. Estudo das normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental.

- O curso contará com cinco encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula, sendo quatro horas diárias, totalizando 20 horas semanais. Serão utilizadas apostilas para aulas expositivas e materiais e visitas a feiras-livres e restaurantes para observação e prática dos alunos;
- Cada beneficiário receberá os seguintes itens: 01 kit (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis e 01 apontador), 02 apostilas didáticas (Qualificação Social e Profissional), auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche (lanche: 1 suco em caixinha ou achocolato, 1 biscoito industrializado salgado ou bolinho doce), duas camisas, EPI's e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com a Prefeitura Municipal para cessão de sala onde ocorrerão as aulas teóricas; parceria com restaurante local para observação e prática dos alunos;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados; cada aluno receberá um certificado;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades (aulas práticas e teóricas), reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. O roteiro de visitação será definido no início das aulas. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Panificação – Alimentos

Município: Aratuípe, Itagibá

Ementa: Compreender as boas práticas para serviços de alimentação sobre higiene pessoal e riscos de contaminação cruzada. Entender o conceito de Mise en Place. Entender conceitos da panificação profissional. Manipular os alimentos de acordo com a legislação sanitária vigente. Compreender as funções de edulcorantes, sal, açúcar e água. Identificar os tipos e usos de pré-fermento e de fermentos biológicos. Reconhecer os tipos de massa e os diferentes processos de produção. Fazer produções da panificação, considerando os processos bioquímicos. Usar os equipamentos e utensílios de acordo com suas especificações e preparo do alimento. Preparar diferentes massas: fermentada salgada, semi folhada, cozida salgada, fermentada doce, entre outras. Realizar técnicas, cálculos e cuidados que garantem a qualidade final do produto. Produzir recheios, pães, sanduíches quentes e frios, salgadinhos fritos e assados. Aplicar técnicas de congelamento e práticas seguras de descongelamento. Fazer armazenamento e conservação adequados para aumentar a vida útil do produto.

- O curso contará com cinco encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula, sendo quatro horas diárias, totalizando 20 horas semanais. Serão utilizadas apostilas para aulas expositivas e materiais e visitas a padarias e supermercados para observação e prática dos alunos;
- Cada beneficiário receberá os seguintes itens: 01 kit (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis e 01 apontador), 02 apostilas didáticas (Qualificação Social e Profissional), auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche (lanche: 1 suco em caixinha ou achocolato, 1 biscoito industrializado salgado ou bolinho doce), duas camisas, EPI's e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com a Prefeitura Municipal para cessão de sala onde ocorrerão as aulas teóricas; parceria com padaria local para visitação e prática dos alunos;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados; cada aluno receberá um certificado;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades (aulas práticas e teóricas), reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. O roteiro de visitação será definido no início das aulas. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Introdução a Fotografia – Arte e Cultura

Município: Ipiáu

Ementa: Pesquisa sobre a história da fotografia. Estudo dos princípios básicos de luz, câmera e imagens. Definição de iluminação, enquadramento, contraste, textura e cor. Aplicação de técnicas de tratamento de imagens e de edição em arquivos digitais. Demonstração de como montar banco de imagens.

- O curso contará com cinco encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula, sendo quatro horas diárias, totalizando 20 horas semanais;
- Cada beneficiário receberá os seguintes itens: 01 kit (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis e 01 apontador), 02 apostilas didáticas (Qualificação Social e Profissional), auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche (lanche: 1 suco em caixinha ou achocolato, 1 biscoito industrializado salgado ou bolinho doce), duas camisas, EPI's e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com a Prefeitura Municipal para cessão de sala onde ocorrerão as aulas do curso;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados; cada aluno receberá um certificado;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades (aulas práticas e teóricas), reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. O roteiro de visitação será definido no início das aulas. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Mecânico(a) de Manutenção de Motocicleta – Transportes

Municípios: Boa Nova, Pirai do Norte, Cravolândia, Maracás

Ementa: Elaboram planos de manutenção; realizam manutenções de motores, sistemas e partes de veículos automotores. Substituem peças,

reparam e testam desempenho de componentes e sistemas de veículos. Trabalham em conformidade com normas e procedimentos técnicos, de qualidade, de segurança e de preservação do meio ambiente.

- O curso contará com cinco encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula, sendo quatro horas diárias, totalizando 20 horas semanais; Serão utilizadas apostilas para aulas expositivas e materiais e visitas a mecânica para observação e prática dos alunos;
- Cada beneficiário receberá os seguintes itens: 01 kit (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis e 01 apontador), 02 apostilas didáticas (Qualificação Social e Profissional), auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche (lanche: 1 suco em caixinha ou achocolato, 1 biscoito industrializado salgado ou bolinho doce), duas camisas, EPI's e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com a Prefeitura Municipal para cessão de sala onde ocorrerão as aulas teóricas; parceria com mecânica local para visitação e prática dos alunos;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados; cada aluno receberá um certificado;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades (aulas práticas e teóricas), reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. O roteiro de visitação será definido no início das aulas. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Manutenção e Reparo de Celular – Tecnologia da Informação.

Municípios: Itagibá, Aratuípe, Jequié, Irajuba, Nova Itarana, Jiquiriá.

Ementa: Manutenção e reparo de celulares. Aparelhos Celulares. Conceitos e Funcionamentos. Componentes agregados do aparelho celular. Antena interna. Teclado Touchscreen do celular. Bateria de celular. Microfone interno do celular. Alto-falante auricular do celular. Dispositivo de vibração do celular. Cabos flex de celular. Carcaças de celular. Placa principal (placa-mãe) do celular. Memória flash e chips de memória para celular. Microprocessador do celular. Desmontagem dos aparelhos celulares. Dicas importantes para desmontagem de aparelhos específicos. Testes, reparos e conserto de celulares, reparos e conserto de celulares.

- O curso contará com cinco encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula, sendo quatro horas diárias, totalizando 20 horas semanais. Serão utilizadas apostilas para aulas expositivas e materiais e visitas oficina de assistência técnica e conserto de celular para observação e prática dos alunos;
- Cada beneficiário receberá os seguintes itens: 01 kit (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis e 01 apontador), 02 apostilas didáticas (Qualificação Social e Profissional), auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche (lanche: 1 suco em caixinha ou achocolato, 1 biscoito industrializado salgado ou bolinho doce), duas camisas, EPI's e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com a Prefeitura Municipal para cessão de sala onde ocorrerão as aulas teóricas; parceria com visitas oficina de assistência técnica e conserto de celular local para visitação e prática dos alunos;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados; cada aluno receberá um certificado;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades (aulas práticas e teóricas), reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. O roteiro de visitação será definido no início das aulas. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Informática Básica – Tecnologia da Informação

Município: Jequié

Ementa: Introdução a Informática (aprender sobre a importância do computador, noções de utilização, identificar os componentes do computador, suas funções, principais cuidados e conhecimento de hardware e software), sistemas operacionais (conhecendo sistemas pagos e de códigos abertos), operação básica de editor de texto, planilhas eletrônicas, software de apresentação, uso da internet (Conceitos, tipos de conexões e navegadores (Internet Explorer 8, Firefox, Google Chrome, dentre outros) e Correio eletrônico.

- O curso contará com cinco encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula, sendo quatro horas diárias, totalizando 20 horas semanais;
- Cada beneficiário receberá os seguintes itens: 01 kit (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis e 01 apontador), 02 apostilas didáticas (Qualificação Social e Profissional), auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche (lanche: 1 suco em caixinha ou achocolato, 1 biscoito industrializado salgado ou bolinho doce), duas camisas, EPI's e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com a Prefeitura Municipal para cessão de sala onde ocorrerão as aulas teóricas e práticas do curso;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados; cada aluno receberá um certificado;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades (aulas práticas e teóricas), reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. O roteiro de visitação será definido no início das aulas. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Técnica de Unha em Porcelana e em Gel – Beleza, Estética e Bem Estar.

Município: Gandu

Ementa: Conceitos sobre anatomia e patologia das unhas e da pele, aplicar técnicas de alongamento das unhas utilizando fibra de vidro, porcelana e gel moldado, fazer manutenção e remoção de produtos das unhas, tipos de produtos para aplicar técnicas, organizar o espaço de trabalho, atender clientes, atuar de acordo com as normas de biossegurança.

- O curso contará com cinco encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula, sendo quatro horas diárias, totalizando 20 horas semanais.
- Cada beneficiário receberá os seguintes itens: 01 kit (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis e 01 apontador), 02 apostilas didáticas (Qualificação Social e Profissional), auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche (lanche: 1 suco em caixinha ou achocolato, 1 biscoito industrializado salgado ou bolinho doce), duas camisas, EPI's e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com a Prefeitura Municipal para cessão de sala onde ocorrerão as aulas teóricas; parceria com salão de beleza local para visitação e prática dos alunos;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados; cada aluno receberá um certificado;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades (aulas práticas e teóricas), reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. O roteiro de visitação será definido no início das aulas. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Cabeleireiro e Maquiagem– Beleza, Estética e Bem Estar**Município: Itagi, Lajedo do Tabocal, Milagres, Planaltino**

Ementa: Capacitar o educando para a realização de técnicas de cortes, colorimetria, tratamentos capilares, modelagem, entre outros, que inclui alisamento e encacheamento. Conceitos sobre tricologia, biossegurança, visagismo e também a propor mudanças no visual, sempre zelando pelo estilo singular de cada um. Estudo sobre estética e saúde. Demonstração de técnicas de aplicação de produtos químicos para ondular, alisar ou colorir os cabelos. Demonstração de técnicas de corte de cabelo. Organização do atendimento, NR's aplicadas à atividade desempenhada. Elaboração, composição e aplicação de maquiagens sociais e para caracterizações (maquiagem artística), utilizando técnicas e produtos cosméticos de maquiagem, considerando as tendências da moda e respeitando os limites éticos e os critérios estéticos regionais.

- O curso contará com cinco encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula, sendo quatro horas diárias, totalizando 20 horas semanais;
- Cada beneficiário receberá os seguintes itens: 01 kit (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis e 01 apontador), 02 apostilas didáticas (Qualificação Social e Profissional), auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche (lanche: 1 suco em caixinha ou achocolato, 1 biscoito industrializado salgado ou bolinho doce), duas camisas, EPI's e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com a Prefeitura Municipal para cessão de sala onde ocorrerão as aulas teóricas; parceria com salão de beleza local para visitação e prática dos alunos;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados; cada aluno receberá um certificado;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades (aulas práticas e teóricas), reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. O roteiro de visitação será definido no início das aulas. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Manicure e Pedicure - Beleza, Estética e Bem Estar**Município: Gongogi**

Ementa: Formar profissionais capacitados para atuarem no seguimento de beleza, realizando higienização, lixamento, corte, polimento e esmaltagem das unhas, utilizando diferentes técnicas, procedimentos de biossegurança, materiais e produtos, conforme as necessidades e características do cliente, respeitando os limites éticos e os critérios estéticos regionais. Apresentação e análise de cuidados com a saúde e a estética de mãos e pés.

- O curso contará com cinco encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula, sendo quatro horas diárias, totalizando 20 horas semanais. Serão utilizadas apostilas para aulas expositivas e materiais e visitas a canteiros de obras para observação e prática dos alunos;
- Cada beneficiário receberá os seguintes itens: 01 kit (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis e 01 apontador), 02 apostilas didáticas (Qualificação Social e Profissional), auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche (lanche: 1 suco em caixinha ou achocolato, 1 biscoito industrializado salgado ou bolinho doce), duas camisas, EPI's e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com a Prefeitura Municipal para cessão de sala onde ocorrerão as aulas teóricas; parceria com salão de beleza local para visitação e prática dos alunos;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados; cada aluno receberá um certificado;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades (aulas práticas e teóricas), reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. O roteiro de visitação será definido no início das aulas. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Seleção de trabalhadores:

O processo de seleção será realizado no município, onde acontecerá o curso, por meio de seleção simplificada (entrevista e análise de currículo). A equipe deve constar de no mínimo um coordenador pedagógico com formação em Pedagogia e/ou experiência na coordenação de cursos de qualificação social e profissional.

Os professores devem prioritariamente residir no município, ter notório saber na área de sua qualificação profissional, preferencialmente possuir experiência como professor de curso de qualificação socioprofissional.

Dimensões a serem trabalhadas e conteúdos propostos

Utilizando também da transversalidade para trabalhar as questões sociais de forma contínua e integrada, uma vez que seu estudo remete à necessidade de se recorrer a conjuntos de conhecimentos relativos a diferentes áreas do saber. As dimensões a serem trabalhadas serão:

1. **QUALIFICAÇÃO SOCIAL** - direitos humanos, estudos de gênero, raça, ética e cidadania; educação ambiental, higiene pessoal, promoção da qualidade de vida; noções de direito trabalhista e prevenção de acidentes de trabalho; atualidades no mundo do trabalho; conceitos e definições sobre gestão de negócios, empreendedorismo, cooperativismo e associativismo; estímulo e apoio à elevação de escolaridade: português e matemática. Noções básicas de conteúdos de língua portuguesa (Comunicação verbal e escrita; Leitura e compreensão de textos) e matemática (conteúdos básicos).
2. **QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL**.

As dimensões a serem trabalhadas nos conteúdos propostos buscam a transversalidade para trabalhar as questões sociais de forma contínua e integrada com os conhecimentos específicos, uma vez que seu estudo remete à necessidade de se recorrer a conjuntos de conhecimentos relativos a diferentes áreas do saber, conforme detalhamento da programação pedagógica desta proposta de trabalho ANEXO II – QUADRO II; E mentas dos cursos ANEXO III – QUADRO III.

Proposta de Avaliação da Aprendizagem

A proposta de avaliação do IDAC pressupõe também o significado ético e subjetivo das práticas avaliativas: avaliar para promover aprendizagens significativas. Assim, esta Proposta de Avaliação tem como pressuposto básico a adoção de um amplo processo de avaliação como princípio educativo no processo de formação e a sua utilização como um ato integrativo e inclusivo, como suporte de diagnóstico, de troca dialógica e de possível reorientação da aprendizagem.

Sendo a opção preconizada a de formação de sujeitos históricos, críticos, criativos e autônomos, há que se buscar a mediação entre os objetivos da aprendizagem, os conteúdos e os procedimentos de avaliação a serem adotados, fundamentados nos princípios básicos norteadores do processo de avaliação. A avaliação do processo de ensino-aprendizagem pressupõe atenção permanente a todos os aspectos que dizem respeito à definição do plano de curso pelos professores, desde a definição dos fundamentos, princípios e concepções de formação presentes e aqui definidos.

Nesse sentido, o processo de avaliação também inclui uma autoavaliação do professor acerca do seu trabalho, de modo a possibilitar uma contínua melhoria das aulas, do relacionamento com os estudantes, dos procedimentos e instrumentos de avaliação discente. Nesse sentido a avaliação da aprendizagem será realizada de forma processual, observados a participação, assiduidade, interesse e relação interativa entre estudante/estudante e estudante/professor. Como instrumentos avaliativos serão utilizados trabalhos individuais e em grupo, atividades práticas, seminários, entre outros.

G. PARAMETROS PARA AVALIAÇÃO

Ação	Meta	Especificação	Indicadores	Meios de Verificação
Ação 1. Promover a divulgação, inscrição e matrícula do público beneficiário que atendam ao perfil do projeto.	1.400 matrículas realizadas.	Divulgação nos territórios de identidade	Materiais de divulgações Fichas de inscrições	Serão consideradas as inscrições de pessoas que atendam ao perfil do projeto; Relatório sintético com pesquisa do perfil socioeconômico dos beneficiários matriculados, contendo a relação de educandos matriculados por turma/curso, acompanhada da cópia dos respectivos documentos, conforme perfil especificado; cadastro reserva para eventuais substituições.
Ação 2. Promover qualificação social e profissional	70 turmas implementadas nos dois territórios 1.400 pessoas capacitadas	Elaboração e confecção dos materiais didáticos (módulos), Kit Educando e Camisas para 1400 educandos. Aquisição de lanche Contratação de equipe técnica Aquisição de material de consumo, expediente, limpeza Pagamento de transporte para os educandos	Notas fiscais, pagamentos realizados.	Relatório contendo informações sobre o andamento das turmas, quantitativo de educandos e carga horária. Deve ser apresentado para efeito de verificação as listas de presença, mapas de frequência, listas de entrega de auxílio transporte, lanche, camisas e material didático; A carga horária máxima por dia será de 05 (cinco) horas e a frequência mínima para efeito de certificação será de 75% (setenta e cinco por cento).

Ação 3. Realizar Pesquisa de Satisfação de com beneficiários	1.400 pessoas participando da pesquisa de satisfação	Realização pesquisa de satisfação	Relatório elaborado e aplicado	Relatório com a descrição das técnicas e instrumentos de pesquisa aplicados, tamanho da mostra, caracterização dos respondentes da pesquisa, resultados encontrados demonstrados por meio de quadros, tabelas ou gráficos, inclusive com comentários explicativos; Questionário aplicado a no mínimo 70% do público beneficiário.
Ação 4. Certificação.	1.400 pessoas certificadas	certificação de 1.400 educandos referente as 70 turmas	Evento de certificação	Certificação de no mínimo 90% de jovens qualificados (levando em consideração que uma porcentagem podem desistir do curso no seu andamento).

H. EQUIPE DE TRABALHO

EQUIPE DE TRABALHO							
Nº	Função	Quant. de Trabalhadores	Forma de vínculo	Carga horária semanal	REMUNERAÇÃO		Total Geral
					Remuneração Bruta (mês)	Total remuneração bruta	
1	Coord. Geral	01	MEI	40	4.000,00	20.000,00	20.000,00
2	Coord. Pedagógico	01	MEI	40	3.500,00	17.500,00	17.500,00
3	Coord. Territorial	01	MEI	40	3.000,00	15.000,00	15.000,00
4	Assistente Administrativo	01	MEI	40	2.000,00	10.000,00	10.000,00
5	Coord. Local	07	MEI	40	14.000,00	70.000,00	70.000,00
6	Instrutor de Qualificação Social	70	MEI	22	10.472,00	52.360,00	52.360,00
7	Instrutor de Qualificação Profissional	70	MEI	19	18.088,00	90.440,00	90.440,00
8	Motoristas	01	MEI	40	2.400,00	12.000,00	12.000,00
	TOTAL		--	---		287.300,00	287.300,00

Nome: MARIA APARECIDA ROCHA DE CARVALHO
Cargo: Coordenador Geral / 40h
Escolaridade/Cursos: (X) Ensino Superior: Graduada em direito pela UESC, 2013 (X) Especialização: Especialista em Direito do Trabalho pela Uesc, 2012 (X) Mestrado () Doutorado ()
Experiência Profissional: Cargo: Técnico universitária/ Biblioteca de Caetité Instituição: Prefeitura de Caetité Período: 01/03/2012 a 30/12/2012 Cargo: Coordenador de cursos de Qualificação profissional Instituição: Instituto oficina da Cidadania Período: 03/01//2018 a 30/12/2019 Cargo: Coordenador Instituição: Prefeitura Municipal de Itagibé Período: 02/01//2013 a 30/12/2018
Nome: FERNANDA DIONE SALES DE SOUZA
Cargo: Coordenadora Pedagógica / 40h
Escolaridade/Cursos: (X) Ensino Superior: Graduada em Geografia e Pedagogia pela UESB, 2011 (X) Especialização: Especialista em Educação e Diversidade Étnico Cultural, 2018, UESB (X) Mestrado (X)

Mestrado em Educação pela UESB, 2020
<p>Experiência Profissional: Serviço Social da Indústria – SESI</p> <p>Cargo: Professora de jovens e adultos Instituição: SESI Período: de 01/02/2012 a 30/12/2013</p> <p>Cargo: Coordenadora Pedagógica e administrativa Instituição: UNIASSELVI Período: de 01/02/2017 a 30/07/2018</p> <p>Cargo: Professora ensino estadual Nilton Gonçalves/ Sá Nunes Instituição: SEC-BA Período: dois anos Cargo: Coordenadora Pedagógica Instituição: Prefeitura Municipal de Licínio de Almeida e de Caetanos Período: de 01/02/2014 a 30/12/2016 e 1º de março de 2017 a 30 dezembro de 2017</p> <p>Cargo: Coordenadora Instituição: GEP Período: 02/05/2017 a 30/05/2018</p>
Nome: LAYLA DAIANE DE JESUS MALHEIROS
Cargo: Coordenadora Territorial / 40h
<p>Escolaridade/Cursos: (X) Ensino Superior: Graduada em Pedagogia pela faculdade Zacarias Gois , 2011 (X) Especialização: Especialista em Psicopedagogia Institucional, 2018, Faculdade de Ciencias Educacionais () Mestrado</p>
<p>Experiencia profissional: Pedagoga e coordenadora pedagógica de projetos sociais</p>
Nome: ELBA ENDRIELLE CARDOSO VIANA MATOS
Cargo: Assessoria Contábil / 40h
<p>Escolaridade/Cursos: (X) Ensino Superior: Graduada em Ciências Contábeis pela Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia (X) Especialização: Especialista em Administração Pública pelas Faculdades Integradas Ipitanga () Mestrado</p>
<p>Experiência Profissional: Ágil Consultoria Municipal, desde 2011</p> <p>Realiza consultorias e prestação de contas eleitorais, de forma autônoma.</p>
Nome: TIAGO HENRIQUE SANTOS BATISTA
Cargo: Assistente Administrativo / 40h
<p>Escolaridade/Cursos: (X) Ensino Superior – Comunicação Social, FTC, 2009</p>
<p>Experiência Profissional: Experiência Profissional: Cargo: Jornalista Instituição: Uesb Período: março de 2018 a novembro de 2021 Cargo: Diretor de Relações Comunitárias Instituição: Prefeitura Municipal de Jequié Período: março de 2015 a novembro de 2016</p>

I – PREVISÃO DE RECEITAS E DESPESAS

PREVISÃO DE RECEITAS E DESPESAS						
1.	Receitas	Mês 1	Mês 2	Mês 3	Mês 4	Mês 5
1.1	Recursos Recebidos	1.199.520,00	0,00	514.080,00	0,00	0,00
1.2	Rendimentos Financeiros	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Total Geral de Receitas		1.199.520,00	0,00	514.080,00	0,00	0,00
2.	Despesas					
2.1	Despesas com Recursos Humanos					
2.1.1	Remuneração da equipe					
2.1.1.1	Salários	57.460,00	57.460,00	57.460,00	57.460,00	57.460,00
2.1.1.2	Benefícios (Diárias)	5.760,00	5.760,00	5.760,00	5.760,00	5.760,00
Subtotal (Remuneração da equipe)		63.220,00	63.220,00	63.220,00	63.220,00	63.220,00
2.1.2	Encargos Sociais					
2.1.2.1	INSS	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2.1.2.2	FGTS	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2.1.2.3	FGTS Multa Rescisória	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2.1.2.4	Recisão de Trabalho (Saldo de Salário, Aviso Prévio, outros)	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2.1.2.5	PIS sobre a Folha de Pagamento	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2.1.2.6	1/3 sobre Férias	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2.1.2.7	13 Salário	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2.1.2.8	IRRF	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2.1.2.9	ISSQN	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2.1.2.10	Outros encargos/tributos	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Subtotal (Encargos Sociais)		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Subtotal (Recursos Humanos)		63.220,00	63.220,00	63.220,00	63.220,00	63.220,00
2.2	Custos Diretos					
2.2.2	Material Didático	12.217,60	12.217,60	12.217,60	12.217,60	12.217,60
2.2.3	Módulos	44.912,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2.2.3	Transporte de Alunos	73.920,00	73.920,00	73.920,00	73.920,00	73.920,00
2.2.4	Camisas (Uniforme dos Alunos)	56.000,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2.2.5	Lanche p/ Alunos	69.972,00	69.972,00	69.972,00	69.972,00	69.972,00
2.2.6	Fardamento Professores e Equipe Técnica	8.600,00	0,00	0,00	0,00	0,00

2.2.6	Locação de Salas Equipadas	7.500,00	7.500,00	7.500,00	7.500,00	7.500,00
	Subtotal (Custos Diretos)	273.121,60	163.609,60	163.609,60	163.609,60	163.609,60
2.3	Aquisição de Equipamentos e Materiais Permanentes					
2.3.1	(Especificar)	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2.3.2	(Especificar)	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2.3.3	(Especificar)	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	Subtotal (Aquisição de Equipamentos e Materiais Permanentes)	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2.4	Custos Indiretos					
2.4.1	Internet	800,00	800,00	800,00	800,00	800,00
2.4.2	Aluguel	5.600,00	5.600,00	5.600,00	5.600,00	5.600,00
2.4.3	Telefone	1.800,00	1.800,00	1.800,00	1.800,00	1.800,00
2.4.4	Água	540,00	540,00	540,00	540,00	540,00
2.4.5	Luz	960,00	960,00	960,00	960,00	960,00
2.4.6	Serviços contábeis	4.200,00	4.200,00	4.200,00	4.200,00	4.200,00
2.4.7	Assessoria jurídica	4.200,00	4.200,00	4.200,00	4.200,00	4.200,00
2.4.8	Serviço de Comunicação	20.000,00	20.000,00	20.000,00	0,00	0,00
2.4.9	Combustível	20.000,00	20.000,00	20.000,00	20.000,00	20.000,00
2.4.10	Aluguel de Veículos	18.000,00	18.000,00	18.000,00	18.000,00	18.000,00
2.4.11	Material de Expediente	7.000,00	8.000,00	8.000,00	8.000,00	8.000,00
2.4.12	Serviços Gráficos	4.000,00	4.000,00	4.000,00	4.000,00	4.000,00
2.4.13	Material de Limpeza	3.340,00	3.340,00	3.340,00	3.340,00	3.340,00
2.4.14	Locação de Máquinas e Equipamentos de Informática para Adm	9.500,00	9.500,00	9.500,00	9.500,00	9.500,00
2.4.15	Manutenção e Suporte em Software	1.248,00	1.248,00	1.248,00	1.248,00	1.248,00
	Subtotal (Custos Indiretos)	101.188,00	102.188,00	102.188,00	82.188,00	82.188,00
	Total Geral de Despesas	437.529,60	329.017,60	329.017,60	309.017,60	309.017,60

J- TABELA CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO

ANO: 2022	ANO: 2022
1º MÊS - MAIO	4º MÊS - AGOSTO
70% (setenta por cento) do valor total do termo de colaboração, correspondente a \$ 1.199.520,00 (hum milhão, cento e noventa e nove mil, quinhentos e vinte reais).	A segunda parcela correspondendo a 30% (trinta por cento) do valor total do termo de colaboração, correspondendo a \$514.080,00 (Quinhentos e quatorze mil e oitenta reais). O valor será desembolsado diante da apresentação e aprovação da prestação de contas.

L.	DECLARAÇÕES OBRIGATÓRIAS
1. Declaro que o Projeto apoiado será realizado no Estado da Bahia e que em todo o material de apresentação e divulgação do projeto constarão, obrigatoriamente, a marca do Governo do Estado da Bahia/Secretaria do Trabalho, Emprego, Renda e Esporte.	

2. Declaro estar ciente que, no prazo de 30 (trinta) dias do término do projeto apoiado, deverá ser apresentada à Secretariado Trabalho Emprego, Renda e Esporte a prestação de contas final dos recursos recebidos e despendidos.
3. Declaro não ser servidor(a) público(a) Estadual da Bahia.

Declaro que todas as informações prestadas, no projeto e em seus anexos, são verdadeiras e de minha responsabilidade, podendo, a qualquer momento, ser comprovadas.

K.	Local/Data	M.	Nome Completo do(a) Proponente	N.	Assinatura do(a) Proponente
	Salvador, / /2022.		ALEXANDRE DOURADO BOTELHO		

O. APROVAÇÃO PELA CONCEDENTE (USO EXCLUSIVO DA SETRE)

Comissão de Seleção de Projetos: () Aprovado

Data: / /	Data: / /	Data: / /
Assinatura: Nome Matrícula	Assinatura Nome Matrícula	Assinatura: Nome Matrícula

Salvador, / /2022.

DAVIDSON DE MAGALHÃES SANTOS

Secretário do Trabalho, Emprego, Renda e Esporte.



Documento assinado eletronicamente por **Alexandre Dourado Botelho, Representante Legal da Empresa**, em 02/05/2022, às 17:05, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 13º, Incisos I e II, do [Decreto nº 15.805, de 30 de dezembro de 2014](#).



Documento assinado eletronicamente por **Davidson de Magalhães Santos, Secretário**, em 03/05/2022, às 18:34, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 13º, Incisos I e II, do [Decreto nº 15.805, de 30 de dezembro de 2014](#).



Documento assinado eletronicamente por **Tiago Cerqueira Santos, Testemunha**, em 03/05/2022, às 18:36, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 13º, Incisos I e II, do [Decreto nº 15.805, de 30 de dezembro de 2014](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://seibahia.ba.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **00046395057** e o código CRC **74DD4A60**.



GOVERNO DO ESTADO DA BAHIA
SECRETARIA DO TRABALHO, EMPREGO, RENDA E ESPORTE - SETRE

TERMO ADITIVO AO TERMO DE COLABORAÇÃO Nº 014/2022

PRIMEIRO TERMO ADITIVO AO TERMO DE COLABORAÇÃO Nº 014/2022 QUE ENTRE SI CELEBRAM O ESTADO DA BAHIA, ATRAVÉS DA SECRETARIA DO TRABALHO EMPREGO RENDA E ESPORTE - SETRE E INSTITUTO DE DESENVOLVIMENTO HUMANO E AÇÃO COMUNITÁRIA - IDAC.

O ESTADO DA BAHIA, por intermédio da SECRETARIA DO TRABALHO, EMPREGO, RENDA E ESPORTE - SETRE, CNPJ nº 13.937.123/0001-03, situada à Av. Luiz Viana Filho, 200, 3ª Plataforma, 2ª Avenida, Centro Administrativo da Bahia – CAB, CEP: 41.745-003, Salvador-BA, neste ato representado pelo seu titular, Sr. **DAVIDSON DE MAGALHÃES SANTOS**, brasileiro, portador da cédula de identidade RG nº. 138746834, SSP/BA e do CPF nº 182.817.025-91, autorizado pelo Decreto Governamental de 08.02.2019 e publicado no D.O.E. de 09.02.2019, doravante denominada **CONCEDENTE**, e o **INSTITUTO DE DESENVOLVIMENTO HUMANO E AÇÃO COMUNITÁRIA - IDAC**, CNPJ nº. 08.952.836/0001-06, Inscrição Municipal nº.1070513, situada na Av. Frei Benjamin, nº. 380, primeiro andar, Patagônia, Vitória da Conquista, - BA, CEP: 45.065-000, selecionada por meio do Edital de Chamamento Público nº. 002/2021, Processo SEI: 021.2122.2021.0002651-69, neste ato representado pelo Sr. **ALEXANDRE DOURADO BOTELHO**, portador da Carteira de Identidade nº.67.36224-95, emitido por SSP/BA, inscrito no CPF sob o nº 777.436.525-72, doravante denominada **OSC CELEBRANTE**, formaliza o presente Termo Aditivo, nos Termos do Processo Administrativo nº. 021.2122.2022.0005072-95, que se regerá pela Lei Federal nº. 13.019/2014, que regulamenta o regime jurídico das parcerias entre a administração pública e as organizações da sociedade civil, e pelo Decreto Estadual nº. 17.091/2016, mediante as cláusulas e condições discriminadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA- DO OBJETO

Este Termo Aditivo tem como objeto alterar o Termo de Colaboração nº. 014/2022 para:

1. Prorrogação de prazo;
2. Remanejamento no Plano de Trabalho.

CLÁUSULA SEGUNDA- DO PRAZO

Pelo presente Termo Aditivo fica prorrogado o prazo de vigência do Termo de Colaboração nº 014/2022, por mais 06 (seis) meses, com efeito retroativo a partir de 03/10/2022, que passa a vigorar com as alterações fixadas no Anexo Único do presente Termo, consoante ao plano de trabalho, a fim de concluir a execução do objeto do Termo de Colaboração

CLÁUSULA TERCEIRA- DO REMANEJAMENTO DO PLANO DE TRABALHO

Pelo presente Termo Aditivo, ficam alterados os itens, E.2, F, H, I e J, constantes no Plano de Trabalho, que passam a figurar na forma do Anexo Único.

CLÁUSULA QUARTA - DO VALOR

O presente aditamento não acarretará acréscimo do valor total do Termo de Colaboração nº 0014/2022.

CLÁUSULA QUINTA - DA RATIFICAÇÃO

Ficam mantidas as demais Clausulas e condições não retificadas por este instrumento.

CLÁUSULA SEXTA - DA PUBLICAÇÃO

O presente Termo Aditivo será publicado em resumo no Diário Oficial do Estado, em conformidade com a Lei Estadual nº.9.433/05.

E, para firmeza do que foi pactuado, assinam este instrumento, perante 02 (duas) testemunhas que também o subscrevem.

DAVIDSON DE MAGALHÃES SANTOS
SECRETÁRIO DO TRABALHO, EMPREGO, RENDA E ESPORTE

ALEXANDRE DOURADO BOTELHO
INSTITUTO DE DESENVOLVIMENTO HUMANO E AÇÃO COMUNITÁRIA - IDAC

TESTEMUNHAS:

CPF:

CPF:

ANEXO ÚNICO - PLANO DE TRABALHO
1º TERMO ADITIVO AO TERMO DE COLABORAÇÃO Nº 014/2022

Edital de Chamamento Público nº. 02/2021

Finalidade da Seleção: Execução das ações de Qualificação Social e Profissional, vinculadas ao Projeto Qualifica Bahia.

Dados da OSC

Nome da OSC: Instituto de Desenvolvimento Humano e Ação Comunitária (IDAC)

CNPJ Nº: 08.952.836/0001-06

Data de Criação: 21 de março de 2006

Endereço: Avenida Frei Benjamin, 380, Patagônia, Vitória da Conquista

UF: Bahia

CEP: 45.065-000

Telefone: (77) 3017-6446 / 77) 9 9974-7560

Endereço eletrônico (e-mail): idac.vc@gmail.com

Dados do Representante Legal

Nome: Alexandre Dourado Botelho

Endereço: 6ª Avenida, nº 250, Condomínio Sul Residence, Edifício Buenos Aires, aptº 102, Boa Vista, Vitória da Conquista-BA

CEP: 445026-720

Endereço eletrônico (e-mail): alexandrebio7@gmail.com

Telefone: (77) 99974-7560

RG/Órgão expedidor/UF: 06736224-95 SSP/BA

CPF: 777.436.525-72

B. OBJETO DA PARCERIA

Constitui-se objeto dessa parceria a execução de ações de qualificação social e profissional do Programa Qualifica Bahia, por meio da realização de 70 cursos em 51 municípios, distribuídos nos territórios de identidade do Vale do Jiquiriçá, Baixo Sul e Médio Rio de Contas. Cada curso contará com turma de 20 alunos e carga horária de 120 horas. Ao todo, os cursos beneficiarão 1.400 pessoas.

O projeto está vinculado ao Plano Plurianual (PPA): Programa 308 – Inclusão Socioprodutiva e Mundo do Trabalho. Compromisso 3 – Promover a intermediação de mão-de-obra e a qualificação profissional de trabalhadoras (es), jovens, profissionais autônomos e micro e pequeno empreendedores – SETRE. Meta 1 – Oferecer oportunidade de qualificação a pessoas em situação de vulnerabilidade social. Iniciativa 2 – Promover a qualificação profissional de trabalhadores em situação de vulnerabilidade social e em situação de desemprego.

C. OBJETIVOS DA PARCERIA

- Contribuir para a formação profissional de trabalhadores e trabalhadoras dos territórios de identidade Vale do Jiquiriçá, Baixo Sul e Médio Rio de Contas visando a inserção no mercado de trabalho formal e a promoção de meios para geração de renda no mercado informal.

- Atuar na formação de cidadãos e cidadãs críticos, ativos e capazes de analisar a sua realidade social e contribuir na construção de uma sociedade livre, justa e igualitária;
- Contribuir na formação de sujeitos que sejam capazes de fazer diversas leituras da realidade sem preconceitos de origem, raça, sexo, cor, idade, classe social ou quaisquer outras formas de discriminação, respeitando a diversidade e identidade de cada grupo social;
- Fazer do ensino um instrumento emancipatório, capaz de contribuir para que cada sujeito se desenvolva de forma integral: formação humana, formação cidadã e para o mundo do trabalho.
- Compreender os processos sociais e os princípios científicos e tecnológicos que sustentam a produção da vida na atualidade.

D. DESCRIÇÃO DA REALIDADE OBJETO DA PARCERIA E O NEXO COM A ATIVIDADE OU O PROJETO PROPOSTO E METAS A SEREM ATINGIDAS

Como é de conhecimento de toda comunidade mundial, em 11 de março de 2020 a COVID-19, doença causada pelo novo corona vírus, foi declarada como Pandemia pela Organização Mundial da Saúde (OMS). Desde então, a população mundial teve que se adaptar às novas medidas sanitárias para conter a doença, além de passar a vivenciar uma crise econômica de ordem mundial que evidenciou ainda mais as desigualdades sociais e exclusão digital das camadas mais pobres da sociedade. No Brasil, devido a negligência e falta de gestão do Governo Federal na coordenação e realização de medidas preventivas contra a Pandemia, tivemos como consequência mais de 600 mil mortos e uma proporção de mais de 20 milhões de desempregados, o que gerou um quadro de desemprego, fome e exclusão ainda maior e mais latente em nossa sociedade.

Diante deste contexto, e preocupado com a parcela da população baiana que perdeu ou está sob risco de perder o emprego durante e pós Pandemia, em meio a uma crise econômica grave que atinge todo o país, o governo estadual, por meio da Secretaria do Trabalho, Emprego, Renda e Esporte (SETRE) vem implementando ações e programas que visam capacitar social e profissionalmente trabalhadores e trabalhadoras oriundos das camadas mais pobres que se encontram em situação de vulnerabilidade econômica e social.

Nesse sentido o Governo da Bahia, com o objetivo de identificar prioridades temáticas definidas a partir da realidade local, passou a reconhecer a existência de 27 Territórios de Identidade^[1], constituídos a partir da especificidade de cada região. Sua metodologia foi desenvolvida com base no sentimento de pertencimento, onde as comunidades, através de suas representações, foram convidadas a opinar.

Atualmente, na Bahia, são reconhecidos 27 Territórios de Identidade, demarcados por critérios ambientais, econômicos e culturais, entre outros, além de observar as populações como grupos sociais relativamente distintos, os quais indicam identidade, coesão social, cultural e territorial.

Deste modo apresentaremos a seguir a contextualização dos Territórios de Identidade do Vale do Jiquiriçá, Médio Rio de Contas e Baixo Sul, pertencentes ao Bloco 2, lote 06 do edital 02/2021 ao qual o IDAC pretende atuar com o oferecimento dos cursos de qualificação social e profissional para os trabalhadores desempregados ou em risco de desemprego ou que buscam atualização profissional visando a inserção ou reinserção social e profissional e no mundo do trabalho.

O Território de Identidade (TI) do Vale do Jiquiriçá é composto por 20 municípios: Amargosa, Brejões, Cravolândia, Elísio Medrado, Irajuba, Itaquara, Itiruçu, Jaguaquara, Jiquiriçá, Lafayette Coutinho, Laje, Lajedo do Tabocal, Maracás, Milagres, Mutuípe, Nova Itarana, Planaltino, Santa Inês, São Miguel das Matas, Ubaíra.

[1] Conceito: O território é conceituado como um espaço físico, geograficamente definido, geralmente contínuo, caracterizado por critérios multidimensionais, tais como o ambiente, a economia, a sociedade, a cultura, a política e as instituições, e uma população com grupos sociais relativamente distintos, que se relacionam interna e

externamente por meio de processos específicos, onde se pode distinguir um ou mais elementos que indicam identidade, coesão social, cultural e territorial. Fonte: (<http://www.seplan.ba.gov.br/>). Acesso em 27/11/2021.

Este Território de Identidade está localizado majoritariamente no Centro Sul Baiano e abrange uma área de 10.467,49 km², com densidade demográfica de 29 hab/km². (IBGE, 2011), o que corresponde a aproximadamente 1,8% do território estadual. Segundo dados do Censo Demográfico 2010 (IBGE), a população do Território totalizava 303.589 habitantes, o que corresponde a 2,16% da população estadual.

O TI Vale do Jiquiriçá tem relevância no cenário estadual graças ao potencial do ecoturismo, que tem como atrativos principais as cachoeiras dos Prazeres, Brás, Clóvis, Guigó, Coruja e Risada, e rios como Jiquiriçá e Boqueirão. Vale acrescentar as áreas cercadas por florestas nativas, grutas, fauna e flora característica da região, tendo como destaque as serras Pelada e do Argolo. Destaca-se a Área de Proteção Ambiental Caminhos Ecológicos da Boa Esperança, e a bacia do Rio Jiquiriçá. Parte desta APA, Caminhos Ecológicos da Boa Esperança, está nos municípios de Jiquiriçá, Ubaíra e Cravolândia. A herança cultural também é destacada pela presença de comunidades quilombolas, especialmente em Milagres. Das oito comunidades no TI, duas são certificadas pela Fundação Cultural Palmares.

O TI faz parte da área de abrangência do Semiárido e a maioria dos municípios se enquadra na Região Semiárida. Predomina o clima subúmido a seco. Está inserida no Bioma Mata Atlântica e no Bioma Caatinga. Mais da metade do território está inserida na Bacia Hidrográfica do Recôncavo Sul, formada por importantes rios permanentes, como o Jacuba, o Jequiriçá e o Rio Velho, além dos intermitentes. A Bacia Hidrográfica do Rio Jiquiriçá tem um papel relevante para a atividade econômica do território de identidade. Além da utilidade vital na agricultura de subsistência e irrigação das grandes lavouras, os rios que cruzam o TI.

Apesar da evolução nos últimos anos, o Índice de Desenvolvimento Humano – IDH nos municípios do Vale do Jiquiriçá ainda se situa abaixo da média da Bahia, de 0,660. Apenas seis dos 20 municípios do território tem IDH superior a 0,600, com destaque para Amargosa (0,625), Elísio Medrado (0,623) e Milagres (0,622). Os números mais baixos foram apurados em Nova Itarana (0,524), Itaquara e Jiquiriçá, ambos com 0,553. O nível de desenvolvimento do Vale do Jiquiriçá, portanto, pode ser considerado médio. (DIEESE, 2014).

O Território de Identidade do Baixo Sul é composto por 15 municípios: Aratuípe, Cairu, Camamu, Gandu, Ibirapitanga, Igrapiúna, Ituberá, Jaguaripe, Nilo Peçanha, Piraí do Norte, Presidente Tancredo Neves, Taperoá, Teolândia, Valença, Wenceslau Guimarães.

Conhecido nacionalmente como Costa do Dendê, o Território de Identidade Baixo Sul ocupa uma área de 7.695 km² (IBGE, 2011), o que corresponde a aproximadamente 1,4% do território estadual. De acordo com o Censo Demográfico 2010 (IBGE), a população da região corresponde a 361.531 habitantes, o que representava 2,57% da população baiana, possuindo uma densidade demográfica de 47,49 hab/km².

Durante o século XVI, a região do Baixo Sul foi escolhida pelos colonos como uma das áreas pioneiras no processo de ocupação do estado, pois as principais vias de penetração para o interior tiveram como ponto de partida os municípios de Cairu e Valença. O rico patrimônio imaterial pode ser observado nos indígenas, pescadores e marisqueiras tradicionais e nas mais de 80 comunidades quilombolas, entre certificadas pela Fundação Cultural Palmares e identificadas, espalhadas pela região. Destas, 24 estão nos limites do município de Camamu. As filarmônicas, as festas juninas e a viva paisagem litorânea da Costa do Dendê são importantes manifestações culturais e atrativos turísticos que dinamizam a economia regional, incluindo a Península de Marau, além do patrimônio arquitetônico (BAHIA, 2013).

O artesanato é uma expressão marcante, distribuindo-se em todos os municípios do TI, mas o artesanato de cerâmica de Maragogipinho, distrito de Aratuípe, é reconhecido internacionalmente e envolve centenas de ceramistas atuando na produção e comercialização.

Apesar da evolução nos últimos anos, o Índice de Desenvolvimento Humano – IDH nos municípios do Baixo Sul também ainda se situa abaixo da média da Bahia, de 0,660, a maioria dos municípios tem o IDH entre 0,500 a 0,599, portanto baixo. (DIEESE, 2014).

O Território de Identidade do Médio Rio de Contas é composto por 16 municípios: Aiquara, Apuarema, Barra do Rocha, Boa Nova, Dário Meira, Gongogi, Ibirataia, Ipiáú, Itagi, Itagibá, Itamarí, Jequié, Jitaúna, Manoel Vitorino, Nova Ibiá, Ubatã.

Formado no final do século XIX, o Território de Identidade Médio Rio de Contas está localizado entre o Centro Sul e o Sul Baiano, ocupando uma área de 9.881 km² (IBGE, 2011), o que corresponde a aproximadamente 1,7% do território estadual. De acordo com estimativas do IBGE, no ano de 2014, a população estimada era de 381.194 habitantes, correspondendo a 2,6% da população estadual, com densidade demográfica de 36,34 hab/km².

O Território é localizado num dos eixos viários mais importantes do Estado, a BR-116. A atividade econômica se desenvolveu no bioma da zona semi-árida com a criação de gado bovino, e cultura de cacau na zona úmida onde as chuvas são constantes, além da produção de abacaxi, abacate, tomate, maracujá e culturas de subsistência (milho, feijão e mandioca). Jequié é o principal pólo de desenvolvimento regional e tornou-se o ponto de convergência de serviços e comércio de mercadorias que se firmaram como uma das grandes vocações da cidade. Em Jequié se localiza o Distrito Industrial que incorpora os segmentos alimentício, madeireiro, coureiro, calçadista, materiais plásticos, têxtil, além de serviços.

A cultura sertaneja é bastante difundida na região, que tem ainda as festas juninas como atrativo turístico, especialmente em Jequié (BAHIA, 2013). Itamarí, Jequié e Nova Ibiá registram as três comunidades quilombolas do território, certificadas pela Fundação Cultural Palmares entre os anos de 2007 e 2013: a comunidade de Nova Ponte, de Barro Preto e Canarisco, respectivamente.

O território está quase completamente inserido na Bacia Hidrográfica do Rio de Contas. Apenas um pequeno trecho da Bacia do Recôncavo Sul passa pela porção nordeste do TI. A Caatinga, Vegetação Secundária e Contato Caatinga/Floresta Estacional compõem a cobertura natural do TI, mais preservada entre Jequié, Boa Nova e Manoel Vitorino e no extremo oeste deste. As pastagens estão presentes em toda área, exceto para as extensões de policultura.

Apesar da evolução nos últimos anos, o Índice de Desenvolvimento Humano – IDH nos municípios do Médio Rio de Contas ainda se situa abaixo da média da Bahia, de 0,660, situando-se na maioria de seus municípios com o IDH entre médio (0,600 a 0,699) e baixo (0,500 a 0,599). (DIEESE, 2014).

O **Índice de Desenvolvimento Humano (IDH)** [1] é um importante indicador para direcionamento de políticas públicas sociais, pois orientam a realização de ações governamentais para melhorar a qualidade de vida da população além de identificar quais os Territórios de Identidade necessitam de tais políticas.

Os três territórios de identidade têm papel histórico, cultural e econômico importante para o desenvolvimento baiano e portanto, faz-se necessário que o Governo e a sociedade civil organizada desenvolvam ações capazes de contribuir com a melhoria da qualidade de vida da população que lá residem promovendo assim ações que visem uma melhor qualificação profissional e social de jovens e adultos em situação de vulnerabilidade social.

Segundo o Plano Plurianual (PPA 2020 – 2023) Nos últimos 15 anos o Brasil e a Bahia vivenciaram diversas transformações socioeconômicas. Após apresentar uma redução líquida de 149,1 mil postos de trabalho formais, entre 2015 e 2016, no biênio seguinte (2017-2018) o saldo líquido entre contratações e demissões foi de apenas 28.721 postos de trabalho. Como efeito dominó dessa trajetória, deve-se salientar a involução de outros indicadores econômicos e sociais importantíssimos, a exemplo do crescimento da subocupação e do desalento como efeitos complementares ao crescimento do desemprego. No âmbito da dinâmica econômica, o não crescimento tem como reflexo o aumento da informalidade e, como desdobramento, a tendência à precarização das condições e relações de trabalho.

Assim, mesmo diante do cenário altamente desfavorável é possível vislumbrar um rol de ações que resultem efetivas transformações na vida das pessoas, seja capacitando e intermediando para o trabalho, seja capacitando e promovendo a iniciativa própria, premissas que nortearam a construção deste programa - Inclusão Socioprodutiva e Mundo do Trabalho. Em acordo ao compromisso da SETRE de "Promover a intermediação de mão-de-obra e a qualificação profissional de trabalhadoras(es), jovens, profissionais autônomos e micro e pequeno empreendedores" cuja meta é "Oferecer oportunidade de qualificação à pessoas em situação de vulnerabilidade social", em todos os 27 territórios de identidade da Bahia.

Diante do cenário brasileiro e em especial baiano, o IDAC tem como proposta de trabalho, que coaduna, com o compromisso e meta do PPA (2020 – 2023) desenvolver nos TIs do Vale do Jiquiriçá, Médio Rio de Contas e Baixo Sul, ações de qualificação social e profissional que sejam capazes de contribuir para a formação integral do ser humano (dimensão pessoal, social e para o mundo do trabalho); para sua inclusão, inserção ou reinserção na vida social, cultural e laboral; para busca da vida digna, trabalho decente e portanto, garantia de seus direitos sociais (direito a saúde, educação, moradia digna, cultura, lazer, trabalho e renda); respeito a diversidade de raça, cor, credo, opção sexual, e, por último, não mais importante, contribuir para a melhoria do bem estar destas comunidades e promover a justiça social.

Quanto as metas constantes no Plano de Trabalho e Termo de Referência (Anexo 3/edital 02/2021), o IDAC se compromete a oferecer 70 (meta de 100%) cursos de qualificação social e profissional com qualidade, e certificar entre 1260 até 1400 (meta de 90% e 100%) cursistas nos TIs constantes do Bloco 2, lote 06 do edital supracitado.

E. DESCRIÇÃO DAS AÇÕES E DAS METAS

As ações necessárias para o alcance do objetivo da parceria são:

Ações

Ações: Promover a divulgação, inscrição e matrícula do público beneficiário que atendam ao perfil do projeto.

Será feita uma campanha de divulgação por meio da distribuição de cartazes em prédios públicos e comércios parceiros, disparo de releases para jornais e blogs regionais, veiculação de spot em rádio (em municípios que possuem emissoras) e/ou carro de som, ações de assessoria de imprensa como entrevistas de representante da instituição e membros do projeto, produção de conteúdo para as redes sociais e circulação em plataformas de mensagens.

Critério de Aceitação:

Ação 1: Promover a divulgação, inscrição e matrícula do público beneficiário que atendam ao perfil do projeto.

Será feita uma campanha de divulgação por meio da distribuição de cartazes em prédios públicos e comércios parceiros, disparo de releases para jornais e blogs regionais, veiculação de spot em rádio (em municípios que possuem emissoras) e/ou carro de som, ações de assessoria de imprensa como entrevistas de representante da instituição e membros do projeto, produção de conteúdo para as redes sociais e circulação em plataformas de mensagens.

Critério de Aceitação:

Serão consideradas as inscrições de pessoas que atendam ao perfil do projeto.

Ação 2: Promover qualificação social e profissional, conforme detalhamento contido nos Anexos I e II (Territórios, Municípios, Cursos e Carga Horária dos Blocos I e II / Relação de Cadeias Produtivas, Cursos e Ementas).

Critério de Aceitação:

A qualificação social e profissional deverá atender ao quanto estabelecido no ANEXO II. Será disponibilizado aos beneficiários os seguintes itens: 01 kit para cada aluno (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis e 01 apontador), apostila pedagógica, auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche, duas camisas, EPI's para os cursos que demandem esses equipamentos e certificado de conclusão do curso.

A carga horária dos cursos observará os seguintes parâmetros:

- hora/aula de 60 (sessenta) minutos;
- mínimo de 20 (vinte) horas/aula de conteúdos básicos;
- mínimo de 30% (trinta por cento) da carga horária de formação profissional voltada para a prática profissional.

Ação 3: Realizar Pesquisa de Satisfação com beneficiários.

Critério de Aceitação:

O IDAC aplicará ao final da execução dos cursos pesquisa de satisfação a todos os educandos concluintes, além de apresentar à SETRE relatório com a descrição das técnicas e instrumentos de pesquisa aplicados, tamanho da amostra, caracterização dos respondentes da pesquisa, resultados encontrados demonstrados por meio de quadros, tabelas ou gráficos, inclusive com comentários explicativos

E.2 INDICADORES, METAS E PARÂMETROS PARA AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO

Os indicadores dos objetivos e das ações, que podem ser quantitativos e qualitativos, estão associados a metas mensuráveis e evidenciáveis, distribuídas no prazo de validade do instrumento da parceria e os parâmetros de avaliação de desempenho, por sua vez, possibilitam aferir o cumprimento das metas relativas às ações e ao objetivo da parceria.

Os indicadores, metas e parâmetros de avaliação de desempenho da parceria estão definidos no quadro abaixo:

[1] O Índice de Desenvolvimento Humano é um indicador de qualidade de vida de uma população. Compõem o IDH a expectativa de vida ao nascer, o nível de escolaridade e a renda per capita. O IDH entre zero e 0,499 é considerado baixo; entre 0,500 e 0,799 é considerado médio e, acima de 0,800, o nível de desenvolvimento é alto.

QUADRO DE INDICADORES, METAS E PARÂMETROS DE AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO															
Planejamento do(a) [Projeto / Atividade]	Indicador	Unidade	Meio de Verificação	Qtde. Meta (Ano I) Meses											Parâmetro de Avaliação de Desempenho
				Mês 1	Mês 2	Mês 3	Mês 4	Mês 5	Mês 6	Mês 7	Mês 8	Mês 9	Mês 10	Mês 11	
OBJETIVO DA PARCERIA Ofertar capacitação social e profissional de pessoas nos diversos territórios do estado.	Indicador 1: Nº de turmas implementadas pelo projeto	Turmas	Relatório de execução contendo informações sobre o quantitativo de turmas a iniciar, abertas, em andamento e concluídas. Quais os cursos, quantitativo de educandos em cada turma e carga horária realizada	--	--	--	24	11	12	12	11	--	--	--	Alcance da meta: Igual 100% - meta cumprida; Entre 99% e 50% - meta cumprida parcialmente; Menor ou igual a 49% - Meta não cumprida
	Indicador 2:	Pessoas	Relatório	--	--	--	--	--	--	--	700	--	700		Alcance da

		Nº de pessoas certificadas pelo projeto.		informativo contendo informações sobre a frequência de cada educando, bem como a lista de certificação assinada pelos alunos														meta: Maior ou igual 90% - meta cumprida; Entre 89% e 50% - meta cumprida parcialmente; Menor ou igual a 49% - Meta não cumprida
AÇÃO	Ação 1: Promover a divulgação, inscrição e matrícula do público beneficiário que atendam ao perfil do projeto.	Indicador 3: Nº de matrículas realizadas.	Matrículas	Relatório sintético com pesquisa do perfil socioeconômico dos beneficiários matriculados, contendo a relação de educandos matriculados por turma/curso, acompanhada da cópia dos respectivos documentos, conforme perfil especificado.	--	--	300	220	180	280	260	160						Alcance da meta: Maior ou igual 90% - meta cumprida; Entre 89% e 50% - meta cumprida parcialmente; Menor ou igual a 49% - Meta não cumprida.
	Ação 2: Promover qualificação social e profissional conforme detalhamento contido nos Anexos I e II (Territórios, Municípios, Cursos e Carga Horária dos Blocos I e II / Relação de Cadeias Produtivas, Cursos e Ementas).	Indicador 4: Nº de pessoas qualificadas pelo projeto.	Pessoas	Relatório contendo informações sobre o andamento das turmas, quantitativo de educandos e carga horária. Deve ser apresentado para efeito de verificação as listas de presença, mapas de frequência, listas de entrega de auxílio transporte, lanche, camisas e material didático.	--	--	--	--	--	--	--	--	--	1400-	--			Alcance da meta: Maior ou igual 90% - meta cumprida; Entre 89% e 50% - meta cumprida parcialmente; Menor ou igual a 49% - Meta não cumprida.
	Ação 3: Realizar Pesquisa de Satisfação com beneficiários	Indicador 5: Nº de pessoas que participaram da pesquisa de satisfação	Pessoas	Relatório com a descrição das técnicas e instrumentos de pesquisa aplicados, tamanho da amostra, caracterização dos respondentes da pesquisa, resultados encontrados demonstrados por meio de quadros, tabelas ou gráficos, inclusive com comentários explicativos	--	--	--	--	--	--	--	--	--	1.400	--			Alcance da meta: Igual a 70% meta cumprida. Entre 69% e 0% - meta cumprida parcialmente

Município / Território	Curso	Informações	Quadro de aulas¹
PRESIDENTE TANCREDO NEVES / BAIXO SUL	Pedreiro Polivalente	1 turma, 20 alunos, 120 horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
	Produção de frutas e hortaliças processadas RURAL	1 turma, 20 alunos, 120 horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
ARATUÍPE / BAIXO SUL	Cabeleireiro MULHERES	1 turma, 20 alunos, 120 horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
	Cabeleireiro	1 turma, 20 alunos, 120 horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
	Panificação	1 turma, 20 alunos, 120 horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
	Padeiro(a)/Panificação	1 turma, 20 alunos, 120 horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
	Eletricista de Instalações Prediais	1 turma, 20 alunos, 120 horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.

CAMAMU / BAIXO SUL	Recepcionista (com noções de inglês/espanhol e informática) TURISMO	1 turma, 20 alunos, 120 horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
	Eletricista de Instalações Prediais	1 turma, 20 alunos, 120 horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
CAIRU / BAIXO SUL	Recepcionista (com noções de inglês/espanhol e informática) TURISMO	2 Turmas, 40 alunos – 120 horas cada curso.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
IBIRAPITANGA / BAIXO SUL	Eletricista de Instalações Prediais.	1 turma, 20 alunos – 120 horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
IGRAPIÚNA / BAIXO SUL	Produção de frutas e hortaliças processadas RURAL	1 turma, 20 alunos – 120 horas.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
NILO PEÇANHA – BAIXO SUL	Produtor Agrícola Polivalente RURAL	1 Turma, 20 alunos – 120 horas.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
NILO PEÇANHA / BAIXO SUL	Recepcionista (com noções de inglês/espanhol e informática) TURISMO	1 turma, 20 alunos – 120 horas.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
PIRAÍ DO NORTE – BAIXO SUL	Mecânico de Manutenção de Motocicletas	1 Turma, 20 alunos – 120 horas.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
TAPEROÁ – BAIXO SUL	Pintor de Obras e Ambientes	1 Turma, 20 alunos – 120 horas.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
TEOLÂNDIA – BAIXO SUL	Agricultor Orgânico e Prática em Compostagem – RURAL	1 Turma, 20 alunos – 120 horas.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
WENCESLAU GUIMARÃES – BAIXO SUL	Doces e Compotas – RURAL	1 Turma, 20 alunos – 120 horas.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
GANDÚ – BAIXO SUL	Manicure e Pedicure com Unhas em Gel – MULHERES	1 turma, 20 alunos – 120 horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
	Produção de Frutas e Hortaliças Processadas – RURAL	1 turma, 20 alunos – 120 horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
ITUBERÁ – BAIXO SUL	Marketing Digital & E-commerce (TIC)	1 Turma, 20 alunos – 120 horas.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
JAGUARIPE – BAIXO SUL	Eletricista de Instalações Prediais.	1 turma, 20 alunos – 120 horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
	Doces e Salgados	1 turma, 20 alunos – 120 horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
VALENÇA – BAIXO SUL	Recepcionista (com noções de inglês/espanhol e informática) TURISMO (exclusivo para mulheres)	1 turma, 20 alunos – 120 horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
	Barman – TURISMO	1 turma, 20 alunos – 120 horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
BOA NOVA – MÉDIO RIO DE CONTAS	Mecânico de Manutenção de Motocicleta	1 turma, 20 alunos – 120 horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
JEQUIÉ – MÉDIO RIO DE CONTAS	Eletricista de Rede de Distribuição (com NR 10)	1 turma, 20 alunos – 120 horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
	Manutenção de Reparo de Celular (TIC) – Exclusivo Para Mulheres	1 turma, 20 alunos – 120 horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
	Informática Básica (TIC)	1 turma, 20 alunos – 120 horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
IBIRATAIA – MÉDIO RIO DE CONTAS	Doces e Salgados	1 turma, 20 alunos – 120 horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
ITAGIBÁ – MÉDIO RIO DE CONTAS	Pedreiro e Pintor	1 turma, 20 alunos – 120 horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
	Panificação	1 turma, 20 alunos – 120 horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
	Beneficiamento do Leite	1 turma, 20 alunos – 120 horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
	Doces e Compotas – RURAL	1 turma, 20 alunos – 120 horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
	Manutenção de Reparos de Celular	1 turma, 20 alunos – 120 horas	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
IPIAÚ – MÉDIO RIO DE CONTAS	Introdução a Fotografia	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
AIQUARA – MÉDIO RIO DE CONTAS	Produtor Agrícola Polivalente – RURAL	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
APUAREMA – MÉDIO RIO DE CONTAS	Doces e Compotas – RURAL	1 Turma, 20 alunos	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.

		120 horas aula.	
BARRA DO ROCHA – MÉDIO RIO DE CONTAS	Padeiro e Confeiteiro	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
DÁRIO MEIRA – MÉDIO RIO DE CONTAS	Doces e Salgados	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
ITAGI – MÉDIO RIO DE CONTAS	Cabeleireiro e Maquiagem	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
ITAMARI – MÉDIO RIO DE CONTAS	Operador de Caixa	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
JITAÚNA – MÉDIO RIO DE CONTAS	Produtor Agrícola Polivalente – RURAL	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
MANOEL VITORINO – MÉDIO RIO DE CONTAS	Doces e Compotas – RURAL	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
NOVA IBIÁ – MÉDIO RIO DE CONTAS	Padeiro e Confeiteiro	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
UBATÃ – MÉDIO RIO DE CONTAS	Beneficiamento do Leite – RURAL	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
GONGOGI – MÉDIO RIO DE CONTAS	Manicure e Pedicure	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
AMARGOSA – VALE DO JIQUIRIÇÁ	Beneficiamento do leite RURAL	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
BREJÕES – VALE DO JIQUIRIÇÁ	Produção de Frutas e Hortaliças Processadas RURAL	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
CRAVOLÂNDIA – VALE DO JIQUIRIÇÁ	Mecânico de Manutenção de Motocicleta.	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
ELÍSIO MEDRADO – VALE DO JIQUIRIÇÁ	Beneficiamento do Leite – RURAL	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
IRAJUBA – VALE DO JIQUIRIÇÁ	Manutenção de Reparos de Celulares (TIC)	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
ITAQUARA – VALE DO JIQUIRIÇÁ	Produtor Agrícola Polivalente – RURAL	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
ITIRUÇU – VALE DO JIQUIRIÇÁ	Doces e Compotas RURAL	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
LAFAYETTE COUTINHO – VALE DO JIQUIRIÇÁ	Cabeleireiro	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
LAJE – VALE DO JIQUIRIÇÁ	Produção de Frutas e Hortaliças Processadas RURAL	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
LAJEDO DO TABOÇAL – VALE DO JIQUIRIÇÁ	Cabeleireiro e Maquiagem	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
MARACÁS – VALE DO JIQUIRIÇÁ	Mecânico de manutenção de motocicleta.	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
MUTUÍPE – VALE DO JIQUIRIÇÁ	Beneficiamento da Banana RURAL	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
NOVA ITARANA – VALE DO JIQUIRIÇÁ	Manutenção e reparos de celulares (TIC)	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
SÃO MIGUEL DAS MATAS – VALE DO JIQUIRIÇÁ	Eletricista e Instalações Prediais.	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
JAGUAQUARA – VALE DO JIQUIRIÇÁ	Produção de frutas e hortaliças processadas – RURAL	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
JIQUIRIÇÁ – VALE DO JIQUIRIÇÁ	Produtor Agrícola Polivalente – RURAL	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
	Manutenção e reparos de celulares (TIC)	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
MILAGRES – VALE DO JIQUIRIÇÁ	Cabeleireiro e Maquiagem – MULHERES	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
PLANALTINO – VALE DO JIQUIRIÇÁ	Beneficiamento da Mandioca – RURAL	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
	Cabeleireiro e Maquiagem – MULHERES	1 Turma, 20 alunos	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60

		120 horas aula.	minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
UBAÍRA – VALE DO JIQUIRIÇÁ	Pintor de Obras e Ambientes Externos.	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.
SANTA INÊS – VALE DO JIQUIRIÇÁ	Pintor de Obras e Ambientes Externos.	1 Turma, 20 alunos 120 horas aula.	5 encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/ aula e 4 horas diárias. 20 horas semanais.

* O turno da aula será determinado posteriormente, antes da campanha de divulgação da matrícula, levando em consideração as particularidades de cada município.

F. FORMA DE EXECUÇÃO DAS AÇÕES E CUMPRIMENTO DAS METAS

A proposta metodológica defendida pelo Instituto de Desenvolvimento Humano e Ação Comunitária (IDAC) para realização dos cursos de Qualificação Social e Profissional baseia-se na concepção sócio interacionista de Piaget e Vygotsk e na educação popular promulgada por Paulo Freire, que proporciona a integração das três dimensões da formação humana, do seu desenvolvimento - como pessoa, como cidadão e futuro trabalhador, sob a perspectiva de uma educação para a solidariedade social e para a cidadania. Tais concepções possibilitam a *formação do trabalhador* qualificado social e profissionalmente para a inserção ativa, cidadã, no mundo social e do trabalho e para o exercício do protagonismo, do empreendedorismo e da economia solidária.

As aulas serão compostas por momentos de exposição dos conteúdos, sendo a apostila uma ferramenta, e instantes de realização de exercícios que estimulem a exposição de opiniões, troca de experiências, prática de dinâmicas em grupo.

As aulas de cunho prático e profissionalizante terão como referência conteúdos pertinentes às cadeias produtivas, contempladas no Programa Qualifica Bahia, e serão executadas obedecendo às características funcionais de cada curso, realidade ou existência de estruturas e instituições no municípios, sendo consideradas como atividades aplicáveis: execução de oficinas, visitas em empresas existentes nos municípios, ateliês, bem como investigação sobre atividades profissionais, projetos de pesquisa e/ou intervenção, visitas técnicas, simulações, observações a cerca da realidade de mercado.

Nesta perspectiva, a metodologia dos cursos de qualificação social e profissional tem como princípios norteadores a dialogicidade, a interdisciplinaridade/transversalidade e a indissociabilidade entre teoria e prática, o que nos remete a busca de estratégias de ensino e aprendizagem pautada na busca de metodologias ativas que sejam capazes de contribuir para a aprendizagem dos cursistas. Tais dimensões e estratégias serão norteadores da proposta didática – metodológica durante o curso.

O IDAC acredita que a educação profissional tem papel essencial na promoção do crescimento econômico de um país e contribui para a redução da pobreza, assim como possibilita a inclusão social e econômica de pessoas oriundas de comunidades que se encontram em vulnerabilidade socioeconômica e cultural. Oportunizar cursos de formação inicial e continuada que garantam perspectivas de trabalho para os educandos e facilitem seu acesso ao mercado; que atendam, também, os profissionais que já estão no mercado, mas sentem falta de uma melhor qualificação para exercerem suas atividades, e, ainda, sejam um instrumento eficaz na reinserção do trabalhador no mundo do trabalho.

O Programa Qualifica Bahia direciona os cursos de Qualificação Social e Profissional / QSP com uma carga horária 120 horas, divididas em Qualificação Social com 44 horas; Qualificação Profissional com 76 horas, incluindo aulas práticas (30% da carga horária de formação profissional). As turmas serão formadas com 20 alunos e as aulas deverão acontecer durante a semana, sendo que cada encontro terá uma duração de 04 horas, totalizando 20 horas semanais. São ao total 70 cursos dispostos em 51 municípios. Os cursos ocorrerão nos municípios dos Territórios de Identidade do Vale do Jiquiriçá, Baixo Sul e Médio Rio de Contas, conforme quadro abaixo:

			Qtd Turmas	Qtd alunos/turma	Carga Horária/Turma	
Baixo Sul	Presidente Tancredo Neves	1. Pedreiro Polivalente	2.	40.	1.	
		2. Produção de frutas e hortaliças processadas RURAL				
		•	1. Cabeleireiro MULHERES	5	100.	1.
			2. Cabeleireiro			
			3. Panificação			
			5. Eletricista de Instalações Prediais			
		•	1. Recepcionista (com noções de inglês/espanhol e informática) TURISMO	2	40.	1.
			2. Eletricista de Instalações Prediais			
		•	1. Recepcionista (com noções de inglês/espanhol e informática) TURISMO	2.	40.	1.
			2. Recepcionista (com noções de inglês/espanhol e informática) TURISMO			
	Ibirapitanga		1. Eletricista de Instalações Prediais	1	20	1.
	Igrapiúna		1. Produção de frutas e hortaliças processadas RURAL	1.	20.	1.
	Nilo Peçanha		1. Produtor Agrícola Polivalente RURAL	2.	40	1.
			2. Recepcionista (com noções de inglês/espanhol e informática) TURISMO			
	Piraí do Norte		1. Mecânico de manutenção de motocicletas	1.	20.	1.
Taperoá		1. Pintor de Obras e Ambientes	1.	20.	1.	
Teolândia		1. Agricultor orgânico e prática em compostagem RURAL	1.	20.	1.	
Wenceslau Guimarães		1. Doces e compotas RURAL	1.	20.	1.	

	•	1. Manicure e pedicure com unha em gel MULHERES	2	40.	1.
		2. Produção de frutas e hortaliças processadas RURAL			
	•	1. Marketing Digital & E-commerce (TIC)	1.	20.	1.
	Jaguaripe	1. Eletricista de Instalações Prediais 2. Doces e salgados	2.	40.	1.
	•	1. Recepcionista (com noções de inglês/espanhol e informática) TURISMO (exclusivo para mulheres)	2.	40.	1.
		2. Barman TURISMO			
Médio Rio de Contas	Boa Nova	1. Mecânico de manutenção de motocicleta	1	20.	1.
	Jequié	1. Eletricista de Rede de Distribuição (com NR10)	3.	60	1.
		2. Manutenção e reparo de celular (TIC) (exclusivo para mulheres)			
		3. Informática básica (TIC)			
	•	1. Doces e salgados	1.	20.	1.
	Itagibá	1. Pedreiro e Pintor	5	100.	1.
		2. Panificação			
		3. Beneficiamento do Leite			
		4. Doces e Compotas RURAL			
		5. Manutenção e reparo de celular (TIC)			
	Ipiaú	1. Introdução a fotografia	1.	20.	1.
	Aiquara	1. Produtor Agrícola Polivalente RURAL	1.	20.	1.
	Apuarema	1. Doces e compotas RURAL	1.	20.	1.
	Barra do Rocha	1. Padeiro e confeitiro	1.	20.	1.
	Dario Meira	1. Doces e salgados	1.	20.	1.
	Itagi	1. Cabeleireiro e maquiagem	1.	20.	1.
	Itamari	1. Operador de caixa	1.	20.	1.
	Jitaúna	1. Produtor Agrícola Polivalente RURAL	1.	20.	1.
Manoel Vitorino	1. Doces e compotas RURAL	1.	20.	1.	
Nova Ibiá	1. Padeiro e confeitiro	1.	20.	1.	
Ubatã	1. Beneficiamento do leite RURAL	1.	20.	1.	
Gongogi	1. Manicure e pedicure	1.	20.	1.	
Vale do					
	Amargosa	1. Beneficiamento do leite RURAL	1.	20.	1.
	Brejões	1. produção de frutas e hortaliças processadas RURAL	1.	20.	1.
	Cravolândia	1. Mecânico de manutenção de motocicleta	1.	20.	1.
	Elísio Medrado	1. Beneficiamento do leite RURAL	1.	20.	1.
	Irajuba	1. Manutenção e reparos de celulares (TIC)	1.	20.	1.
	Itaquara	1. Produtor Agrícola Polivalente RURAL	1.	20.	1.
	Itiruçu	1. Doces e compotas RURAL	1.	20.	1.
	Lafayette Coutinho	1. Cabeleireiro	1.	20.	1.
	Laje	1. Produção de frutas e hortaliças processadas RURAL	1.	20.	1.
Lajedo do tabocal	1. Cabeleireiro e maquiagem				

Vale do			1.	20.	1.
•	Maracas	1. Mecânico de manutenção de motocicleta	1.	20.	1.
	Mutuípe	1. Beneficiamento da banana RURAL	1.	20.	1.
	Nova Itarana	1. Manutenção e reparos de celulares (TIC)	1.	20.	1.
	São Miguel das Matas	1. Eletricista de Instalações Prediais	1.	20.	1.
	Jaguaquara	1. produção de frutas e hortaliças processadas RURAL	1.	20.	1.
	Jiquiriçá	1. Produtor Agrícola Polivalente RURAL	2	40.	1.
		2. Manutenção e reparos de celulares (TIC)			
	Milagres	1. Cabeleireiro e Maquiagem MULHERES	1.	20.	1.
	Planaltino	1. Beneficiamento da Mandioca RURAL	2.	40.	1.
		2. Cabeleireiro e Maquiagem MULHERES			
	Ubaíra	1. Pintor de obras e ambientes externos	1.	20.	1.
	Santa Inês	1. Pintor de obras e ambientes externos	1.	20.	1.

Fonte: Termo de Referência – Anexo I.

Público-alvo do Programa Qualifica Bahia

Trabalhadores desempregados, sob risco de desemprego ou que buscam atualização profissional, visando inserção e/ou reinserção no mundo do trabalho. De acordo com as orientações disponíveis na Resolução Nº 783/2017 e na Norma de Execução Nº 113/2019, serão priorizados:

- Beneficiários do seguro-desemprego;
- Trabalhadores desempregados cadastrados no banco de dados da Rede SineBahia;
- Trabalhadores empregados e desempregados afetados por processo de modernização tecnológica, choques comerciais e/ou outras formas de reestruturação econômica produtiva;
- Beneficiários de política de inclusão social e de políticas de integração e desenvolvimento regional e local;
- Internos e egressos do sistema prisional e de medidas socioeducativas;
- Trabalhadores resgatados de regime de trabalho forçado ou reduzido à condição análoga à de escravo;
- Familiares de egressos do trabalho infantil;
- Trabalhadores de setores considerados estratégicos da economia, na perspectiva do desenvolvimento sustentável e da geração de trabalho, emprego e renda;
- Trabalhadores cooperativados, em condição associativa ou autogestionada, e empreendedores individuais;
- Trabalhadores rurais;
- Pescadores artesanais;
- Aprendizes;
- Estagiários;
- 10% das vagas de cada curso será destinado a pessoas com deficiência e idosos.

Processo de divulgação e inscrição dos educandos:

A divulgação do programa dos cursos ofertados nos Territórios de Identidade do Vale do Jiquiriçá, Baixo Sul e Médio Rio de Contas e a mobilização social do público beneficiário, será realizada mediante parcerias entre o IDAC e instituições públicas, Prefeituras dos territórios de identidades, associações, cooperativas, entidades sociais e instituições privadas, quando houver no município.

Para todos os cursos, será feita uma campanha de divulgação por meio da distribuição de cartazes em prédios públicos e comércios parceiros, disparo de releases para jornais e blogs regionais, veiculação de spot em rádio (em municípios que possuem emissoras) e/ou carro de som, ações de assessoria de imprensa como entrevistas de representante da instituição e membros do projeto, produção de conteúdo para as redes sociais do projeto e circulação em plataformas de mensagens.

O processo de seleção será realizado no município onde acontecerá o curso e serão contatados os parceiros referidos para a mobilização social do público beneficiário do programa: ampla divulgação do processo de matrícula e infraestrutura para a inscrição e seleção dos educandos.

O processo de inscrição deverá seguir do seguinte critério: só será efetivada a inscrição do educando mediante a apresentação de todos os documentos (xerox e original) abaixo relacionados:

- Registro Geral – RG;
- Cadastro de Pessoa Física – CPF;
- Comprovante de residência;
- Comprovante de rendimentos caso esteja empregado (contracheque, declaração de rendimentos, comprovante de aposentadoria);
- 2 (duas) fotos 3x4 coloridas;

*Ver o cronograma de execução no ANEXO I - QUADRO I.

Para a realização dos cursos, a instituição estabelecerá parceria com as prefeituras municipais, os Núcleos Territoriais de Educação/Secretaria de Educação da Bahia, sindicatos de trabalhadores rurais, Federação dos Trabalhadores na Agricultura na Bahia (Fetag-Ba), Cesol Baixo Sul, unidades do Sebrae em Valença e Jequié e a Rede CrediBahia.

O valor unitário do auxílio transporte para o aluno será de R\$ 8,80 ao dia, perfazendo um total de R\$ 264,00 para cada aluno e R\$ 369.600,00 o aporte geral para os 1.400 beneficiários. O valor de R\$ 264,00 será repassado ao aluno em dinheiro e/ou transferência bancária.

Segue a descrição dos cursos e demais informações:

Curso: Pedreiro Polivalente / 120 horas - Cadeia Produtiva: Construção Civil.

Município: Presidente Tancredo Neves

Ementa: Executa trabalhos de construção, reforma e manutenção de obras civis, no que se refere a alvenaria de tijolos, pedras de cantaria, blocos e concreto, contrapisos, revestimentos de pisos e paredes em geral, monta painéis de alvenaria pré-fabricados ou convencionais, de acordo com as normas e procedimentos técnicos de qualidade, segurança, higiene e saúde. Identificação das ferramentas, instrumentos, materiais, equipamentos, ferragem e sua utilização, de acordo com as EB's e NB's.

- O curso contará com cinco encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula, sendo quatro horas diárias, totalizando 20 horas semanais. Serão utilizadas apostilas para aulas expositivas e materiais e visitas a canteiros de obras para observação e prática dos alunos;
- Cada beneficiário receberá os seguintes itens: 01 kit (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis e 01 apontador), 02 apostilas didáticas (Qualificação Social e Profissional), auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche (lanche: 1 suco em caixinha ou achocolato, 1 biscoito industrializado salgado ou bolinho doce), duas camisas, EPI's e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com a Prefeitura Municipal para cessão de sala onde ocorrerão as aulas teóricas; visitação a canteiro de obras da própria prefeitura;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados; cada aluno receberá um certificado;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades (aulas práticas e teóricas), reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. O roteiro de visitação será definido no início das aulas. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Pedreiro e Pintor – Construção Civil.

Município: Itagibá

Ementa: Conhecimento do programa de uma construção e suas etapas. Identificação dos detalhes e procedimentos mais utilizados na elaboração de um projeto de construção. Reconhecimento das características, do preparo e da aplicação dos diversos materiais utilizados na construção civil. Identificação de materiais e elementos de infraestrutura para locação de canteiro de obras. Classificação dos tipos de fundações (rasas e profundas). Identificação de elementos da infraestrutura de concreto armado, aço e madeira. Reconhecimento dos tipos de alvenaria e identificação dos elementos construtivos na confecção de argamassas e revestimentos. Conhecimento dos processos de demolição e segurança no uso de equipamentos. Estudo de métodos de segurança no manuseio de máquinas e equipamentos. Estudo dos métodos de segurança no manuseio de máquinas e equipamentos na construção civil. Estudo das quantidades e tipos de produtos e materiais utilizados em paredes e outras superfícies. Preparação de superfície para pintura e correção de imperfeições. Ferramentas e equipamentos utilizados em pintura. Técnicas de pintura e de remoção de pintura.

- O curso contará com cinco encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula, sendo quatro horas diárias, totalizando 20 horas semanais. Serão utilizadas apostilas para aulas expositivas e materiais e visitas a canteiros de obras para observação e prática dos alunos;
- Cada beneficiário receberá os seguintes itens: 01 kit (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis e 01 apontador), 02 apostilas didáticas (Qualificação Social e Profissional), auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche (lanche: 1 suco em caixinha ou achocolato, 1 biscoito industrializado salgado ou bolinho doce), duas camisas, EPI's e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com a Prefeitura Municipal para cessão de sala onde ocorrerão as aulas teóricas; visitação a canteiro de obras da própria prefeitura;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados; cada aluno receberá um certificado;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades (aulas práticas e teóricas), reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. O roteiro de visitação será definido no início das aulas. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Pintor de Obras e Ambientes

Município: Taperoá

Ementa: Pintam as superfícies externas e internas de edifícios, residências e outras obras civis, raspando-a, amassando-as e cobrindo-as com uma ou várias camadas de tinta; revestem tetos, paredes e outras partes de edificações com papel e materiais plásticos e para tanto, entre outras atividades, preparam as superfícies a revestir, combinam materiais, etc.

- O curso contará com cinco encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula, sendo quatro horas diárias, totalizando 20 horas semanais. Serão utilizadas apostilas para aulas expositivas e materiais e visitas a canteiros de obras para observação e prática dos alunos;
- Cada beneficiário receberá os seguintes itens: 01 kit (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis e 01 apontador), 02 apostilas didáticas (Qualificação Social e Profissional), auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche (lanche: 1 suco em caixinha ou achocolato, 1 biscoito industrializado salgado ou bolinho doce), duas camisas, EPI's e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com a Prefeitura Municipal para cessão de sala onde ocorrerão as aulas teóricas; visitação a canteiro de obras da própria prefeitura;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados; cada aluno receberá um certificado;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades (aulas práticas e teóricas), reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. O roteiro de visitação será definido no início das aulas. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Pintor de Obras e Ambientes Externos - Construção Civil

Municípios: Ubaira e Santa Inês

Ementa: Pintam as superfícies externas e internas de edifícios, residências e outras obras civis, raspando-a, amassando-as e cobrindo-as com uma ou várias camadas de tinta; revestem tetos, paredes e outras partes de edificações com papel e materiais plásticos e para tanto, entre outras atividades, preparam as superfícies a revestir, combinam materiais, etc.

- O curso contará com cinco encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula, sendo quatro horas diárias, totalizando 20 horas semanais. Serão utilizadas apostilas para aulas expositivas e materiais e visitas a canteiros de obras para observação e prática dos alunos;
- Cada beneficiário receberá os seguintes itens: 01 kit (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis e 01 apontador), 02 apostilas didáticas (Qualificação Social e Profissional), auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche (lanche: 1 suco em caixinha ou achocolato, 1 biscoito industrializado salgado ou bolinho doce), duas camisas, EPI's e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com a Prefeitura Municipal para cessão de sala onde ocorrerão as aulas teóricas; visitação a canteiro de obras da própria prefeitura;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados; cada aluno receberá um certificado;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades (aulas práticas e teóricas), reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. O roteiro de visitação será definido no início das aulas. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Eletricista de Instalações Prediais – Construção Civil

Municípios: Aratuípe, Camamu, Ibirapitanga, Jaguaripe, São Miguel das Matas

Ementa: Planejamento de serviços elétricos. Estudo de instalação de distribuição de alta e baixa tensão. Montagem e reparos em instalações elétricas e equipamentos auxiliares em residências, estabelecimentos industriais, comerciais e de serviços. Instalação e reparos de equipamentos de iluminação de cenários ou palcos.

- O curso contará com cinco encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula, sendo quatro horas diárias, totalizando 20 horas semanais. Serão utilizadas apostilas para aulas expositivas e materiais e visitas a canteiros de obras para observação e prática dos alunos;

- Cada beneficiário receberá os seguintes itens: 01 kit (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis e 01 apontador), 02 apostilas didáticas (Qualificação Social e Profissional), auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche (lanche: 1 suco em caixinha ou achocolato, 1 biscoito industrializado salgado ou bolinho doce), duas camisas, EPI's e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com a Prefeitura Municipal para cessão de sala onde ocorrerão as aulas teóricas; visitação a canteiro de obras da própria prefeitura;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados; cada aluno receberá um certificado;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades (aulas práticas e teóricas), reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. O roteiro de visitação será definido no início das aulas. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Eletricista de Rede de Distribuição – Construção Civil

Municípios: Jequié

Ementa: Conhecimento de formação básica de eletricidade na modalidade de aprendizagem industrial. Estudo dos riscos profissionais decorrentes do trabalho com eletricidade. Orientação de como combater incêndios e prestar primeiros socorros em casos de acidente, conforme prescrições da NR 10. Identificação dos componentes de uma rede primária de distribuição. Realização de montagens e manutenção em redes primárias. Estudo sobre montagem de redes secundárias até 15 KV.

- O curso contará com cinco encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula, sendo quatro horas diárias, totalizando 20 horas semanais. Serão utilizadas apostilas para aulas expositivas e materiais e visitas a canteiros de obras para observação e prática dos alunos;
- Cada beneficiário receberá os seguintes itens: 01 kit (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis e 01 apontador), 02 apostilas didáticas (Qualificação Social e Profissional), auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche (lanche: 1 suco em caixinha ou achocolato, 1 biscoito industrializado salgado ou bolinho doce), duas camisas, EPI's e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com a Prefeitura Municipal para cessão de sala onde ocorrerão as aulas teóricas; visitação a canteiro de obras da própria prefeitura;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados; cada aluno receberá um certificado;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades (aulas práticas e teóricas), reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. O roteiro de visitação será definido no início das aulas. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Produção de Frutas e Hortaliças Processadas – Agricultura Familiar

Municípios: Presidente Tancredo Neves, Igrapiúna, Gandu, Brejões, Laje, Jaguaquara

Ementa: Compreende tecnologias relacionadas ao beneficiamento e industrialização de frutas e hortaliças. Atua na elaboração de geleias, doces em massa, pasta, compotas, caldas, néctar, suco, polpas, molhos e apertados com pH acima de 4,5, respeitando as normas de boas práticas de fabricação e legislações específicas, normas de saúde e segurança do trabalho.

- O curso contará com cinco encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula, sendo quatro horas diárias, totalizando 20 horas semanais. Serão utilizadas apostilas para aulas expositivas e materiais, visitas a feiras-livres e parceria com restaurantes para observação e prática dos alunos;
- Cada beneficiário receberá os seguintes itens: 01 kit (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis e 01 apontador), 02 apostilas didáticas (Qualificação Social e Profissional), auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche (lanche: 1 suco em caixinha ou achocolato, 1 biscoito industrializado salgado ou bolinho doce), duas camisas, EPI's e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com a Prefeitura Municipal para cessão de sala onde ocorrerão as aulas teóricas; parceria com restaurante local para observação e prática dos alunos;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados; cada aluno receberá um certificado;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades (aulas práticas e teóricas), reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. O roteiro de visitação será definido no início das aulas. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Produtor Agrícola Polivalente – Agricultura Familiar

Municípios: Nilo Peçanha, Aiçara, Jitaúna, Itaçuara, Jiquiriçá

Ementa: Conhecer o sistema da agricultura orgânica. Executar o manejo e fertilidade do solo. Selecionar e/ou produzir insumos orgânicos. Executar o plantio, produção de mudas e transplante. Realizar tratamentos culturais, colheita e pós-colheita. Operação de máquinas e equipamentos. Observar a legislação para a produção e comercialização dos produtos agrícolas, os produtos agrícolas orgânicos e os procedimentos de segurança no trabalho.

- O curso contará com cinco encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula, sendo quatro horas diárias, totalizando 20 horas semanais. Serão utilizadas apostilas para aulas expositivas e materiais e visitas a estabelecimentos rurais para observação e prática dos alunos;
- Cada beneficiário receberá os seguintes itens: 01 kit (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis e 01 apontador), 02 apostilas didáticas (Qualificação Social e Profissional), auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche (lanche: 1 suco em caixinha ou achocolato, 1 biscoito industrializado salgado ou bolinho doce), duas camisas, EPI's e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com a Prefeitura Municipal para cessão de sala onde ocorrerão as aulas teóricas; parceria com produtores rurais e/ou sindicatos de trabalhadores rurais para observação e prática dos alunos por meio de visitas a propriedades rurais;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados; cada aluno receberá um certificado;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades (aulas práticas e teóricas), reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. O roteiro de visitação será definido no início das aulas. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Agricultor Orgânico e Prática em Compostagem – Agricultura Familiar

Municípios: Teolândia

Ementa: Introdução à Agroecologia e Noções de Legislação Aplicada à Agricultura Orgânica. Conceitos, histórico, importância econômica da agroecologia. Certificação Orgânica e Fundamentação Legal. Legislação Orgânica. Normatização na produção orgânica. Lei orgânica brasileira. Instruções Normativas. Manejo e Conservação do Solo em Sistemas Orgânicos. Preparo do solo. Correção e recuperação do solo. Compostagem. Adubação orgânica. Produção e Conservação de Sementes, Implantação e Produção de Mudanças. Acesso e conservação de sementes crioulas. Técnicas especiais para produção de sementes; recipientes e substratos para a produção de mudas. Estruturas para produção de mudas. Produção Vegetal em Sistemas de Agroecológicos. Implantação, Tratamentos culturais, olerícolas, flores, plantas medicinais, frutíferas, culturas anuais e perenes. Manejo Alternativo de Pragas, Doenças e Plantas Daninhas. Manejo integrado de plantas daninhas, insetos e doenças; controle biológico e alternativo. Preparo de caldas agroecológicas. Tecnologia de aplicação. Conservação de Alimentos Orgânicos. Alterações dos alimentos. Métodos de conservação de alimentos. Embalagens. Tecnologia de transformação e conservação de produtos de origem vegetal e animal. Higiene e controle de qualidade. Pós-colheita, armazenamento e processamento de frutas, hortaliças, grãos, raízes e tubérculos. Marketing e Comercialização de Produtos Orgânicos. Conceitos básicos de Marketing. Relação entre marketing meio ambiente e produtos orgânicos. Pesquisa de marketing. Estratégias de negociação, vendas e pós-venda.

- O curso contará com cinco encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula, sendo quatro horas diárias, totalizando 20 horas semanais. Serão utilizadas apostilas para aulas expositivas e materiais e visitas a estabelecimentos rurais para observação e prática dos alunos;
- Cada beneficiário receberá os seguintes itens: 01 kit (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis e 01 apontador), 02 apostilas didáticas (Qualificação Social e Profissional), auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche (lanche: 1 suco em caixinha ou achocolato, 1 biscoito industrializado salgado ou bolinho doce), duas camisas, EPI's e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com a Prefeitura Municipal para cessão de sala onde ocorrerão as aulas teóricas; parceria com produtores rurais e/ou sindicatos de trabalhadores rurais para observação e prática dos alunos por meio de visitas a propriedades rurais;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados; cada aluno receberá um certificado;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades (aulas práticas e teóricas), reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. O roteiro de visita será definido no início das aulas. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Beneficiamento do Leite – Agricultura Familiar

Municípios: Itagibá, Ubatá, Amargosa e Elísio Medrado

Ementa: Estudo de como supervisionar e planejar o manejo e a alimentação do rebanho. Levantamento de técnicas de controle da sanidade e organização da reprodução dos animais. Estudo de beneficiamento e comercialização de rebanho e produtos derivados. Detalhamento da administração de uma propriedade rural. Preparo de alimentos derivados do leite por meio de equipamentos, utensílios e processos em conformidade com as normas técnicas, de segurança, higiene e saúde no trabalho. Subprodutos do leite. Domínio das variáveis do processo de pasteurização (pressão, temperatura, teor de gordura e outras), da desnaturação e da esterilização do leite.

- O curso contará com cinco encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula, sendo quatro horas diárias, totalizando 20 horas semanais. Serão utilizadas apostilas para aulas expositivas e materiais e estabelecimentos rurais para observação e prática dos alunos;
- Cada beneficiário receberá os seguintes itens: 01 kit (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis e 01 apontador), 02 apostilas didáticas (Qualificação Social e Profissional), auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche (lanche: 1 suco em caixinha ou achocolato, 1 biscoito industrializado salgado ou bolinho doce), duas camisas, EPI's e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com a Prefeitura Municipal para cessão de sala onde ocorrerão as aulas teóricas; parceria com produtores rurais e/ou sindicatos de trabalhadores rurais, além de restaurante local, para observação e prática dos alunos;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados; cada aluno receberá um certificado;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades (aulas práticas e teóricas), reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. O roteiro de visita será definido no início das aulas. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Beneficiamento da Banana – Agricultura Familiar

Municípios: Mutuípe

Ementa: Instruções sobre as variedades da banana e os diferentes tipos da fruta. Conhecimento sobre o processo desde a seleção até a colheita, maturação, armazenamento e beneficiamento. Orientações para a produção de pratos que têm a banana como principal ingrediente. Informações sobre comercialização do produto. Demonstração de controle do processo de produção. Apresentação de equipamentos necessários ao processo de produção. Demonstração de como transportar e armazenar produtos acabados, conforme procedimentos de higiene e segurança.

- O curso contará com cinco encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula, sendo quatro horas diárias, totalizando 20 horas semanais. Serão utilizadas apostilas para aulas expositivas e materiais e visitas a feiras-livres e restaurantes para observação e prática dos alunos;
- Cada beneficiário receberá os seguintes itens: 01 kit (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis e 01 apontador), 02 apostilas didáticas (Qualificação Social e Profissional), auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche (lanche: 1 suco em caixinha ou achocolato, 1 biscoito industrializado salgado ou bolinho doce), duas camisas, EPI's e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com a Prefeitura Municipal para cessão de sala onde ocorrerão as aulas teóricas; parceria com restaurante local para observação e prática dos alunos;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados; cada aluno receberá um certificado;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades (aulas práticas e teóricas), reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. O roteiro de visita será definido no início das aulas. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Beneficiamento da Mandioca – Agricultura Familiar

Município: Planaltino

Ementa: Instruções sobre as variedades da mandioca e os diferentes tipos de raízes. Conhecimento sobre o processo desde a seleção até a trituração, armazenamento e secagem. Orientações para a produção de pratos que têm a mandioca como principal ingrediente. Informações sobre comercialização do produto. Demonstração de controle do processo de produção. Apresentação de equipamentos necessários ao processo de produção. Demonstração de como empacotar e armazenar produtos acabados, conforme procedimentos de higiene e segurança.

- O curso contará com cinco encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula, sendo quatro horas diárias, totalizando 20 horas semanais. Serão utilizadas apostilas para aulas expositivas e materiais e visitas a feiras-livres e restaurantes para observação e prática dos alunos;
- Cada beneficiário receberá os seguintes itens: 01 kit (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis e 01 apontador), 02 apostilas didáticas (Qualificação Social e Profissional), auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche (lanche: 1 suco em caixinha ou achocolato, 1 biscoito industrializado salgado ou bolinho doce), duas camisas, EPI's e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com a Prefeitura Municipal para cessão de sala onde ocorrerão as aulas teóricas; parceria com restaurante local para observação e prática dos alunos;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados; cada aluno receberá um certificado;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades (aulas práticas e teóricas), reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. O roteiro de visita será definido no início das aulas. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Operador de Caixa – Comércio e Atendimento

Municípios: Itamarati

Ementa: Recebem valores de vendas de produtos e serviços; controlam numerários e valores; atendem o público em agência postal na recepção e entregam objetos postais; recebem contas e tributos e processam remessa e pagamento de numerários por meio postal; vendem bilhetes e ingressos em locais de diversão; processam a arrecadação de prestação de serviço nas estradas de rodagem; vendem bilhetes no transporte urbano e interurbano; fazem reserva e emissão de passagens aéreas e

terrestres; prestam informações ao público, tais como itinerários, horários, preços, locais, duração de espetáculos, viagens, promoções e eventos etc.. Preenchem formulários e relatórios administrativos.

- O curso contará com cinco encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula, sendo quatro horas diárias, totalizando 20 horas semanais. Serão utilizadas apostilas para aulas expositivas e materiais e visitas a estabelecimentos comerciais para observação e prática dos alunos;
- Cada beneficiário receberá os seguintes itens: 01 kit (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis e 01 apontador), 02 apostilas didáticas (Qualificação Social e Profissional), auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche (lanche: 1 suco em caixinha ou achocolato, 1 biscoito industrializado salgado ou bolinho doce), duas camisas, EPI's e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com a Prefeitura Municipal para cessão de sala onde ocorrerão as aulas do curso;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados; cada aluno receberá um certificado;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades (aulas práticas e teóricas), reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. O roteiro de visita será definido no início das aulas. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Barman - Comércio e Atendimento

Municípios: Valença

Ementa: Classificação das bebidas, tipologia de bares, origem e produção de bebidas destiladas, fermentadas e compostas. Técnicas de preparo e serviços de coquetéis e "drinks". "Mise-en-place" do bar.

- O curso contará com cinco encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula, sendo quatro horas diárias, totalizando 20 horas semanais. Serão utilizadas apostilas para aulas expositivas e materiais e visitas a bares e restaurantes para observação e prática dos alunos;
- Cada beneficiário receberá os seguintes itens: 01 kit (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis e 01 apontador), 02 apostilas didáticas (Qualificação Social e Profissional), auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche (lanche: 1 suco em caixinha ou achocolato, 1 biscoito industrializado salgado ou bolinho doce), duas camisas, EPI's e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com a Prefeitura Municipal para cessão de sala onde ocorrerão as aulas teóricas; parceria com restaurante ou bar local para observação e prática dos alunos;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados; cada aluno receberá um certificado;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades (aulas práticas e teóricas), reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. O roteiro de visita será definido no início das aulas. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Recepcionista com Noções de Inglês / Espanhol e Informática.

Municípios: Camamu, Cairu, Nilo Peçanha, Valença

Ementa: Demonstração de como recepcionar e prestar serviços de apoio a hóspedes. Atendimento telefônico e fornecimento de informações hotéis e outros estabelecimentos similares. Técnicas de recepção. Estudo de inglês básico para conversação rápida. Noções de informática (word, excel, power point e internet).

- O curso contará com cinco encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula, sendo quatro horas diárias, totalizando 20 horas semanais. Serão utilizadas apostilas para aulas expositivas e materiais e hotéis e pousadas para observação e prática dos alunos;
- Cada beneficiário receberá os seguintes itens: 01 kit (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis e 01 apontador), 02 apostilas didáticas (Qualificação Social e Profissional), auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche (lanche: 1 suco em caixinha ou achocolato, 1 biscoito industrializado salgado ou bolinho doce), duas camisas, EPI's e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com a Prefeitura Municipal para cessão de sala onde ocorrerão as aulas do curso;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados; cada aluno receberá um certificado;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades (aulas práticas e teóricas), reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. O roteiro de visita será definido no início das aulas. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Marketing Digital e E- Commerce

Município: Ituberá

Ementa: Princípios de marketing de serviços. Compreensão dos serviços: o papel dos serviços na economia; a natureza dos serviços; a estratégia em serviços. A importância do conteúdo e das ações, possibilidades e estratégias frente à nova mídia; no enfoque da Internet com canal de marketing de relacionamento, marketing direto, de permissão e viral e o uso das ferramentas colaborativas para a construção de conteúdo em redes sociais, comunidades de marca e empresariais e o papel de dispositivos de integração entre pessoas, comunidades e empresas.

- O curso contará com cinco encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula, sendo quatro horas diárias, totalizando 20 horas semanais;
- Cada beneficiário receberá os seguintes itens: 01 kit (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis e 01 apontador), 02 apostilas didáticas (Qualificação Social e Profissional), auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche (lanche: 1 suco em caixinha ou achocolato, 1 biscoito industrializado salgado ou bolinho doce), duas camisas, EPI's e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com a Prefeitura Municipal para cessão de sala onde ocorrerão as aulas do curso;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados; cada aluno receberá um certificado;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades (aulas práticas e teóricas), reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. O roteiro de visita será definido no início das aulas. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Doces e Compotas – Alimentos

Município: Itagibá, Wenceslau Guimarães, Apuarema, Manoel Vitorino, Itiruçu

Ementa: Produção de caldas e compotas variadas. Orientação de como confeitar doces, preparar recheios, uso do açúcar para coberturas e utilização do chocolate. Confeção de compotas de frutas regionais e comerciais. Elaboração de documentos tais como requisição de materiais, registros de saída de materiais e relatórios de produção. Estudo de normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental.

- O curso contará com cinco encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula, sendo quatro horas diárias, totalizando 20 horas semanais. Serão utilizadas apostilas para aulas expositivas e materiais e visitas a feiras-livres e restaurantes para observação e prática dos alunos;
- Cada beneficiário receberá os seguintes itens: 01 kit (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis e 01 apontador), 02 apostilas didáticas (Qualificação Social e Profissional), auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche (lanche: 1 suco em caixinha ou achocolato, 1 biscoito industrializado salgado ou bolinho doce), duas camisas, EPI's e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com a Prefeitura Municipal para cessão de sala onde ocorrerão as aulas teóricas; parceria com restaurante local para observação e prática dos alunos;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados; cada aluno receberá um certificado;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades (aulas práticas e teóricas), reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. O roteiro de visitação será definido no início das aulas. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Doces e Salgados – Alimentos

Município: Jaguaripe, Ibirataia, Dário Meira

Ementa: Orientação de como confeccionar e confeitar doces clássicos e tradicionais, decorar, preparar recheios, salgados finos e similares. Técnicas culinárias para produção e decoração de sequinhos, bolachas e biscoitos. Detalhamento do planejamento e preparo da produção. Elaboração de documentos tais como requisição de materiais, registros de saída de materiais e relatórios de produção. Estudo de normas e procedimentos técnicos de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental.

- O curso contará com cinco encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula, sendo quatro horas diárias, totalizando 20 horas semanais. Serão utilizadas apostilas para aulas expositivas e materiais e visitas a feiras-livres e restaurantes para observação e prática dos alunos;
- Cada beneficiário receberá os seguintes itens: 01 kit (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis e 01 apontador), 02 apostilas didáticas (Qualificação Social e Profissional), auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche (lanche: 1 suco em caixinha ou achocolato, 1 biscoito industrializado salgado ou bolinho doce), duas camisas, EPI's e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com a Prefeitura Municipal para cessão de sala onde ocorrerão as aulas teóricas; parceria com restaurante local para observação e prática dos alunos;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados; cada aluno receberá um certificado;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades (aulas práticas e teóricas), reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. O roteiro de visitação será definido no início das aulas. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Padeiro e Confeiteiro – Alimentos

Município: Barra do Rocha e Nova Ibiá.

Ementa: Técnicas de preparação de massas doces e salgadas (pães, bolos, tortas, pizza e similares). Aproveitamento e divisão de massas, modelar peças manual e mecanicamente. Orientação sobre o controle do processo de fermentação e uso do forno. Demonstração de como fazer biscoitos, bolachas e temperagem do chocolate. Produção de caldas (especiais e tradicionais), cremes, doces, recheios e salgados. Forma de decoração, utilização dos bicos de confeitar e apresentação final. Técnicas culinárias para a produção e decoração dos diversos tipos de produtos, embalagem, conservação, ornamentação e arranjos. Elaboração de documentos tais como requisição de materiais, registros de saída de materiais e relatórios de produção. Estudo das normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental.

- O curso contará com cinco encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula, sendo quatro horas diárias, totalizando 20 horas semanais. Serão utilizadas apostilas para aulas expositivas e materiais e visitas a feiras-livres e restaurantes para observação e prática dos alunos;
- Cada beneficiário receberá os seguintes itens: 01 kit (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis e 01 apontador), 02 apostilas didáticas (Qualificação Social e Profissional), auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche (lanche: 1 suco em caixinha ou achocolato, 1 biscoito industrializado salgado ou bolinho doce), duas camisas, EPI's e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com a Prefeitura Municipal para cessão de sala onde ocorrerão as aulas teóricas; parceria com restaurante local para observação e prática dos alunos;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados; cada aluno receberá um certificado;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades (aulas práticas e teóricas), reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. O roteiro de visitação será definido no início das aulas. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Panificação – Alimentos

Município: Aratuípe, Itagibá

Ementa: Compreender as boas práticas para serviços de alimentação sobre higiene pessoal e riscos de contaminação cruzada. Entender o conceito de Mise en Place. Entender conceitos da panificação profissional. Manipular os alimentos de acordo com a legislação sanitária vigente. Compreender as funções de edulcorantes, sal, açúcar e água. Identificar os tipos e usos de pré-fermento e de fermentos biológicos. Reconhecer os tipos de massa e os diferentes processos de produção. Fazer produções da panificação, considerando os processos bioquímicos. Usar os equipamentos e utensílios de acordo com suas especificações e preparo do alimento. Preparar diferentes massas: fermentada salgada, semi folhada, cozida salgada, fermentada doce, entre outras. Realizar técnicas, cálculos e cuidados que garantem a qualidade final do produto. Produzir recheios, pães, sanduíches quentes e frios, salgadinhos fritos e assados. Aplicar técnicas de congelamento e práticas seguras de descongelamento. Fazer armazenamento e conservação adequados para aumentar a vida útil do produto.

- O curso contará com cinco encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula, sendo quatro horas diárias, totalizando 20 horas semanais. Serão utilizadas apostilas para aulas expositivas e materiais e visitas a padarias e supermercados para observação e prática dos alunos;
- Cada beneficiário receberá os seguintes itens: 01 kit (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis e 01 apontador), 02 apostilas didáticas (Qualificação Social e Profissional), auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche (lanche: 1 suco em caixinha ou achocolato, 1 biscoito industrializado salgado ou bolinho doce), duas camisas, EPI's e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com a Prefeitura Municipal para cessão de sala onde ocorrerão as aulas teóricas; parceria com padaria local para visitação e prática dos alunos;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados; cada aluno receberá um certificado;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades (aulas práticas e teóricas), reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. O roteiro de visitação será definido no início das aulas. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Introdução a Fotografia – Arte e Cultura

Município: Ipiá

Ementa: Pesquisa sobre a história da fotografia. Estudo dos princípios básicos de luz, câmera e imagens. Definição de iluminação, enquadramento, contraste, textura e cor. Aplicação de técnicas de tratamento de imagens e de edição em arquivos digitais. Demonstração de como montar banco de imagens.

- O curso contará com cinco encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula, sendo quatro horas diárias, totalizando 20 horas semanais;
- Cada beneficiário receberá os seguintes itens: 01 kit (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis e 01 apontador), 02 apostilas didáticas (Qualificação Social e Profissional), auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche (lanche: 1 suco em caixinha ou achocolato, 1 biscoito industrializado salgado ou bolinho doce), duas camisas, EPI's e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com a Prefeitura Municipal para cessão de sala onde ocorrerão as aulas do curso;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados; cada aluno receberá um certificado;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades (aulas práticas e teóricas), reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. O roteiro de visitaçao será definido no início das aulas. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Mecânico(a) de Manutenção de Motocicleta – Transportes

Municípios: Boa Nova, Pirai do Norte, Cravolândia, Maracás

Ementa: Elaboram planos de manutenção; realizam manutenções de motores, sistemas e partes de veículos automotores. Substituem peças, reparam e testam desempenho de componentes e sistemas de veículos. Trabalham em conformidade com normas e procedimentos técnicos, de qualidade, de segurança e de preservação do meio ambiente.

- O curso contará com cinco encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula, sendo quatro horas diárias, totalizando 20 horas semanais; Serão utilizadas apostilas para aulas expositivas e materiais e visitas a mecânica para observação e prática dos alunos;
- Cada beneficiário receberá os seguintes itens: 01 kit (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis e 01 apontador), 02 apostilas didáticas (Qualificação Social e Profissional), auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche (lanche: 1 suco em caixinha ou achocolato, 1 biscoito industrializado salgado ou bolinho doce), duas camisas, EPI's e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com a Prefeitura Municipal para cessão de sala onde ocorrerão as aulas teóricas; parceria com mecânica local para visitaçao e prática dos alunos;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados; cada aluno receberá um certificado;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades (aulas práticas e teóricas), reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. O roteiro de visitaçao será definido no início das aulas. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Manutenção e Reparo de Celular – Tecnologia da Informação

Municípios: Itagibá, Jequié, Irajuba, Nova Itarana, Jiquiriçá.

Ementa: Manutenção e reparo de celulares. Aparelhos Celulares. Conceitos e Funcionamentos. Componentes agregados do aparelho celular. Antena interna. Teclado Touchscreen do celular. Bateria de celular. Microfone interno do celular. Alto-falante auricular do celular. Dispositivo de vibração do celular. Cabos flex de celular. Carcaças de celular. Placa principal (placa-mãe) do celular. Memória flash e chips de memória para celular. Microprocessador do celular. Desmontagem dos aparelhos celulares. Dicas importantes para desmontagem de aparelhos específicos. Testes, reparos e conserto de celulares, reparos e conserto de celulares.

- O curso contará com cinco encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula, sendo quatro horas diárias, totalizando 20 horas semanais. Serão utilizadas apostilas para aulas expositivas e materiais e visitas oficina de assistência técnica e conserto de celular para observação e prática dos alunos;
- Cada beneficiário receberá os seguintes itens: 01 kit (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis e 01 apontador), 02 apostilas didáticas (Qualificação Social e Profissional), auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche (lanche: 1 suco em caixinha ou achocolato, 1 biscoito industrializado salgado ou bolinho doce), duas camisas, EPI's e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com a Prefeitura Municipal para cessão de sala onde ocorrerão as aulas teóricas; parceria com visitas oficina de assistência técnica e conserto de celular local para visitaçao e prática dos alunos;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados; cada aluno receberá um certificado;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades (aulas práticas e teóricas), reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. O roteiro de visitaçao será definido no início das aulas. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Informática Básica – Tecnologia da Informação

Município: Jequié

Ementa: Introdução a Informática (aprender sobre a importância do computador, noções de utilização, identificar os componentes do computador, suas funções, principais cuidados e conhecimento de hardware e software), sistemas operacionais (conhecendo sistemas pagos e de códigos abertos), operação básica de editor de texto, planilhas eletrônicas, software de apresentação, uso da internet (Conceitos, tipos de conexões e navegadores (Internet Explorer 8, Firefox, Google Chrome, dentre outros) e Correio eletrônico.

- O curso contará com cinco encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula, sendo quatro horas diárias, totalizando 20 horas semanais;
- Cada beneficiário receberá os seguintes itens: 01 kit (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis e 01 apontador), 02 apostilas didáticas (Qualificação Social e Profissional), auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche (lanche: 1 suco em caixinha ou achocolato, 1 biscoito industrializado salgado ou bolinho doce), duas camisas, EPI's e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com a Prefeitura Municipal para cessão de sala onde ocorrerão as aulas teóricas e práticas do curso;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados; cada aluno receberá um certificado;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades (aulas práticas e teóricas), reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. O roteiro de visitaçao será definido no início das aulas. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Técnica de Unha em Porcelana e em Gel – Beleza, Estética e Bem Estar

Município: Gandu

Ementa: Conceitos sobre anatomia e patologia das unhas e da pele, aplicar técnicas de alongamento das unhas utilizando fibra de vidro, porcelana e gel moldado, fazer manutenção e remoção de produtos das unhas, tipos de produtos para aplicar técnicas, organizar o espaço de trabalho, atender clientes, atuar de acordo com as normas de biossegurança.

- O curso contará com cinco encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula, sendo quatro horas diárias, totalizando 20 horas semanais.
- Cada beneficiário receberá os seguintes itens: 01 kit (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis e 01 apontador), 02 apostilas didáticas (Qualificação Social e Profissional), auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche (lanche: 1 suco em caixinha ou achocolato, 1 biscoito industrializado salgado ou bolinho doce), duas camisas, EPI's e certificado de conclusão do curso;

- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com a Prefeitura Municipal para cessão de sala onde ocorrerão as aulas teóricas; parceria com salão de beleza local para visitação e prática dos alunos;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados; cada aluno receberá um certificado;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades (aulas práticas e teóricas), reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. O roteiro de visitação será definido no início das aulas. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Cabeleireiro e Maquiagem – Beleza, Estética e Bem Estar

Município: Itagi, Lajedo do Tabocal, Milagres, Planaltino, Aratuípe e Lafayette Coutinho

Ementa: Capacitar o educando para a realização de técnicas de cortes, colorimetria, tratamentos capilares, modelagem, entre outros, que inclui alisamento e encachecamento. Conceitos sobre tricologia, biossegurança, visagismo e também a propor mudanças no visual, sempre zelando pelo estilo singular de cada um. Estudo sobre estética e saúde. Demonstração de técnicas de aplicação de produtos químicos para ondular, alisar ou colorir os cabelos. Demonstração de técnicas de corte de cabelo. Organização do atendimento, NR's aplicadas à atividade desempenhada. Elaboração, composição e aplicação de maquiagens sociais e para caracterizações (maquiagem artística), utilizando técnicas e produtos cosméticos de maquiagem, considerando as tendências da moda e respeitando os limites éticos e os critérios estéticos regionais.

- O curso contará com cinco encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula, sendo quatro horas diárias, totalizando 20 horas semanais;
- Cada beneficiário receberá os seguintes itens: 01 kit (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis e 01 apontador), 02 apostilas didáticas (Qualificação Social e Profissional), auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche (lanche: 1 suco em caixinha ou achocolato, 1 biscoito industrializado salgado ou bolinho doce), duas camisas, EPI's e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com a Prefeitura Municipal para cessão de sala onde ocorrerão as aulas teóricas; parceria com salão de beleza local para visitação e prática dos alunos;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados; cada aluno receberá um certificado;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades (aulas práticas e teóricas), reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. O roteiro de visitação será definido no início das aulas. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Manicure e Pedicure - Beleza, Estética e Bem Estar

Município: Gongogi

Ementa: Formar profissionais capacitados para atuarem no seguimento de beleza, realizando higienização, lixamento, corte, polimento e esmaltagem das unhas, utilizando diferentes técnicas, procedimentos de biossegurança, materiais e produtos, conforme as necessidades e características do cliente, respeitando os limites éticos e os critérios estéticos regionais. Apresentação e análise de cuidados com a saúde e a estética de mãos e pés.

- O curso contará com cinco encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula, sendo quatro horas diárias, totalizando 20 horas semanais. Serão utilizadas apostilas para aulas expositivas e materiais e visitas a canteiros de obras para observação e prática dos alunos;
- Cada beneficiário receberá os seguintes itens: 01 kit (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis e 01 apontador), 02 apostilas didáticas (Qualificação Social e Profissional), auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche (lanche: 1 suco em caixinha ou achocolato, 1 biscoito industrializado salgado ou bolinho doce), duas camisas, EPI's e certificado de conclusão do curso;
- Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;
- Espaço: parceria com a Prefeitura Municipal para cessão de sala onde ocorrerão as aulas teóricas; parceria com salão de beleza local para visitação e prática dos alunos;
- Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados; cada aluno receberá um certificado;
- O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades (aulas práticas e teóricas), reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. O roteiro de visitação será definido no início das aulas. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Seleção de trabalhadores:

O processo de seleção será realizado no município, onde acontecerá o curso, por meio de seleção simplificada (entrevista e análise de currículo). A equipe deve constar de no mínimo um coordenador pedagógico com formação em Pedagogia e/ou experiência na coordenação de cursos de qualificação social e profissional.

Os professores devem prioritariamente residir no município, ter notório saber na área de sua qualificação profissional, preferencialmente possuir experiência como professor de curso de qualificação socioprofissional.

Dimensões a serem trabalhadas e conteúdos propostos

Utilizando também da transversalidade para trabalhar as questões sociais de forma contínua e integrada, uma vez que seu estudo remete à necessidade de se recorrer a conjuntos de conhecimentos relativos a diferentes áreas do saber. As dimensões a serem trabalhadas serão:

1. **QUALIFICAÇÃO SOCIAL** - direitos humanos, estudos de gênero, raça, ética e cidadania; educação ambiental, higiene pessoal, promoção da qualidade de vida; noções de direito trabalhista e prevenção de acidentes de trabalho; atualidades no mundo do trabalho; conceitos e definições sobre gestão de negócios, empreendedorismo, cooperativismo e associativismo; estímulo e apoio à elevação de escolaridade: português e matemática. Noções básicas de conteúdos de língua portuguesa (Comunicação verbal e escrita; Leitura e compreensão de textos) e matemática (conteúdos básicos).
2. **QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL**.

As dimensões a serem trabalhadas nos conteúdos propostos buscam a transversalidade para trabalhar as questões sociais de forma contínua e integrada com os conhecimentos específicos, uma vez que seu estudo remete à necessidade de se recorrer a conjuntos de conhecimentos relativos a diferentes áreas do saber, conforme detalhamento da programação pedagógica desta proposta de trabalho ANEXO II – QUADRO II; E ementas dos cursos ANEXO III – QUADRO III.

Proposta de Avaliação da Aprendizagem

A proposta de avaliação do IDAC pressupõe também o significado ético e subjetivo das práticas avaliativas: avaliar para promover aprendizagens significativas. Assim, esta Proposta de Avaliação tem como pressuposto básico a adoção de um amplo processo de avaliação como princípio educativo no processo de formação e a sua utilização como um ato integrativo e inclusivo, como suporte de diagnóstico, de troca dialógica e de possível reorientação da aprendizagem.

Sendo a opção preconizada a de formação de sujeitos históricos, críticos, criativos e autônomos, há que se buscar a mediação entre os objetivos da aprendizagem, os conteúdos e os procedimentos de avaliação a serem adotados, fundamentados nos princípios básicos norteadores do processo de avaliação. A avaliação do processo de ensino-aprendizagem pressupõe atenção permanente a todos os aspectos que dizem respeito à definição do plano de curso pelos professores, desde a definição dos fundamentos, princípios e concepções de formação presentes e aqui definidos.

Nesse sentido, o processo de avaliação também inclui uma autoavaliação do professor acerca do seu trabalho, de modo a possibilitar uma contínua melhoria das aulas, do relacionamento com os estudantes, dos procedimentos e instrumentos de avaliação discente. Nesse sentido a avaliação da aprendizagem será realizada de forma processual, observados a participação, assiduidade, interesse e relação interativa entre estudante/estudante e estudante/professor. Como instrumentos avaliativos serão utilizados trabalhos individuais e em grupo, atividades práticas, seminários, entre outros.

G. PARAMETROS PARA AVALIAÇÃO

Ação	Meta	Especificação	Indicadores	Meios de Verificação
------	------	---------------	-------------	----------------------

Ação 1. Promover a divulgação, inscrição e matrícula do público beneficiário que atendam ao perfil do projeto.	1.400 matrículas realizadas.	Divulgação dos territórios e identidade	nos de	Materiais de divulgações Fichas de inscrições	Serão consideradas as inscrições de pessoas que atendam ao perfil do projeto; Relatório sintético com pesquisa do perfil socioeconômico dos beneficiários matriculados, contendo a relação de educandos matriculados por turma/curso, acompanhada da cópia dos respectivos documentos, conforme perfil especificado; cadastro reserva para eventuais substituições.
Ação 2. Promover qualificação social e profissional	70 turmas implementadas nos dois territórios 1.400 pessoas capacitadas	Elaboração e confecção dos materiais didáticos (módulos), Kit Educando e Camisas para 1400 educandos. Aquisição de lanche Contratação de equipe técnica Aquisição de material de consumo, expediente, limpeza Pagamento de transporte para os educandos		Notas fiscais, pagamentos realizados.	Relatório contendo informações sobre o andamento das turmas, quantitativo de educandos e carga horária. Deve ser apresentado para efeito de verificação as listas de presença, mapas de frequência, listas de entrega de auxílio transporte, lanche, camisas e material didático; A carga horária máxima por dia será de 05 (cinco) horas e a frequência mínima para efeito de certificação será de 75% (setenta e cinco por cento).
Ação 3. Realizar Pesquisa de Satisfação com beneficiários	1.400 pessoas participando da pesquisa de satisfação	Realização pesquisa de satisfação		Relatório elaborado e aplicado	Relatório com a descrição das técnicas e instrumentos de pesquisa aplicados, tamanho da mostra, caracterização dos respondentes da pesquisa, resultados encontrados demonstrados por meio de quadros, tabelas ou gráficos, inclusive com comentários explicativos; Questionário aplicado a no mínimo 70% do público beneficiário.
Ação 4. Certificação.	1.400 pessoas certificadas	certificação de 1.400 educandos referente as 70 turmas		Evento de certificação	Certificação de no mínimo 90% de jovens qualificados (levando em consideração que uma porcentagem podem desistir do curso no seu andamento).

H. EQUIPE DE TRABALHO

EQUIPE DE TRABALHO							
Nº	Função	Quant. de Trabalhadores	Forma de vínculo	Carga horária semanal	REMUNERAÇÃO		Total Geral
					Remuneração Bruta (mês)	Total remuneração bruta	
1	Coord. Geral	01	MEI	40	4.000,00	20.000,00	20.000,00
2	Coord. Pedagógico	01	MEI	40	3.500,00	17.500,00	17.500,00
3	Coord. Territorial	01	MEI	40	3.000,00	15.000,00	15.000,00
4	Assistente Administrativo	01	MEI	40	2.000,00	10.000,00	10.000,00
5	Coord. Local	07	MEI	40	14.000,00	70.000,00	70.000,00
6	Instrutor de Qualificação Social	70	MEI	22	10.472,00	52.360,00	52.360,00
7	Instrutor de Qualificação Profissional	70	MEI	19	18.088,00	90.440,00	90.440,00
8	Motoristas	01	MEI	40	2.400,00	12.000,00	12.000,00
	TOTAL		--	---		287.300,00	287.300,00

Nome: MARIA APARECIDA ROCHA DE CARVALHO
Cargo: Coordenador Geral / 40h
Escolaridade/Cursos: (X) Ensino Superior: Graduada em direito pela UESC, 2013 (X) Especialização: Especialista em Direito do Trabalho pela Uesc, 2012 () Mestrado () Doutorado ()
Experiência Profissional: Cargo: Técnico universitária/ Biblioteca de Caetitê Instituição: Prefeitura de Caetitê Período: 01/03/2012 a 30/12/2012

Cargo: Coordenador de cursos de Qualificação profissional
 Instituição: Instituto oficina da Cidadania
 Período: 03/01/2018 a 30/12/2019

Cargo: Coordenador
 Instituição: Prefeitura Municipal de Itagibé
 Período: 02/01/2013 a 30/12/2018

Nome: FERNANDA DIONE SALES DE SOUZA

Cargo: Coordenadora Pedagógica / 40h

Escolaridade/Cursos:
 (X) Ensino Superior: Graduada em Geografia e Pedagogia pela UESB, 2011
 (X) Especialização: Especialista em Educação e Diversidade Étnico Cultural, 2018, UESB
 (X) Mestrado: Mestrado em Educação pela UESB, 2020

Experiência Profissional:
 Serviço Social da Indústria – SESI

Cargo: Professora de jovens e adultos
 Instituição: SESI
 Período: de 01/02/2012 a 30/12/2013

Cargo: Coordenadora Pedagógica e administrativa
 Instituição: UNIASSELVI
 Período: de 01/02/2017 a 30/07/2018

Cargo: Professora ensino estadual Nilton Gonçalves/ Sá Nunes
 Instituição: SEC-BA
 Período: dois anos
 Cargo: Coordenadora Pedagógica
 Instituição: Prefeitura Municipal de Licínio de Almeida e de Caetanos
 Período: de 01/02/2014 a 30/12/2016 e 1º de março de 2017 a 30 dezembro de 2017

Cargo: Coordenadora
 Instituição: GEP
 Período: 02/05/2017 a 30/05/2018

Nome: JAQUELINE ROCHA AMARAL

Cargo: Coordenadora Territorial / 40h

Escolaridade/Cursos:
 (X) Ensino Superior: Graduada em Ciências Sociais pela Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia , 2018
 () Especialização:
 () Mestrado

Experiência profissional:
 Pedagoga e coordenadora pedagógica de projetos sociais

Nome: ELBA ENDRIELLE CARDOSO VIANA MATOS

Cargo: Assessoria Contábil / 40h

Escolaridade/Cursos:
 (X) Ensino Superior: Graduada em Ciências Contábeis pela Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia
 (X) Especialização: Especialista em Administração Pública pelas Faculdades Integradas Ipitanga
 () Mestrado

Experiência Profissional: Ágil Consultoria Municipal, desde 2011
 Realiza consultorias e prestação de contas eleitorais, de forma autônoma.

Nome: TIAGO HENRIQUE SANTOS BATISTA

Cargo: Assistente Administrativo / 40h

Escolaridade/Cursos:
 (X) Ensino Superior – Comunicação Social, FTC, 2009

Experiência Profissional:
 Experiência Profissional:
 Cargo: Jornalista
 Instituição: Uesb
 Período: março de 2018 a novembro de 2021
 Cargo: Diretor de Relações Comunitárias

Instituição: Prefeitura Municipal de Jequié
 Período: março de 2015 a novembro de 2016

I – PREVISÃO DE RECEITAS E DESPESAS

PREVISÃO DE RECEITAS E DESPESAS

1. Receitas		Mês 1	Mês 2	Mês 3	Mês 4	Mês 5	Mês 6	Mês 7	Mês 8	Mês 9	Mês 10
1.1	Recursos Recebidos	1.199.520,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	514.080,00	0,00	0,00	0,00
1.2	Rendimentos Financeiros	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Total Geral de Receitas		1.199.520,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	514.080,00	0,00	0,00	0,00
2. Despesas											
2.1 Despesas com Recursos Humanos											
2.1.1 Remuneração da equipe											
2.1.1.1	Salários	0,00	21.400,00	21.400,00	57.460,00	93.520,00	32.320,00	20.400,00	20.400,00	20.400,00	0,00
2.1.1.2	Benefícios (Diárias)	0,00	3.600,00	3.600,00	3.600,00	3.600,00	3.600,00	3.600,00	3.600,00	3.600,00	0,00
Subtotal (Remuneração da equipe)		0,00	25.000,00	25.000,00	61.060,00	97.120,00	35.920,00	24.000,00	24.000,00	24.000,00	0,00
2.1.2 Encargos Sociais											
2.1.2.1	INSS	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2.1.2.2	FGTS	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2.1.2.3	FGTS Multa Rescisória	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2.1.2.4	Rescisão de Trabalho (Saldo de Salário, Aviso Prévio, outros)	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2.1.2.5	PIS sobre a Folha de Pagamento	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2.1.2.6	1/3 sobre Férias	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2.1.2.7	13 Salário	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2.1.2.8	IRRF	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2.1.2.9	ISSQN	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2.1.2.10	Outros encargos/tributos	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Subtotal (Encargos Sociais)		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Subtotal (Recursos Humanos)		0,00	25.000,00	25.000,00	61.060,00	97.120,00	35.920,00	24.000,00	24.000,00	24.000,00	0,00

2.2 Custos Diretos										
2.2.2 Material Didático	-	7.636,00	7.636,00	7.636,00	7.636,00	7.635,00	7.636,00	7.636,00	7.636,00	(
2.2.3 Módulos	-	44.912,00	-	-	-	-	-	-	-	(
2.2.3 Transporte de Alunos	-	-	92.400,00	92.400,00	36.960,00	36.960,00	36.960,00	36.960,00	36.960,00	(
2.2.4 Camisas (Uniforme dos Alunos)	-	56.000,00	-	-	-	-	-	-	-	(
2.2.5 Lanche p/ Alunos	-	139.944,00	69.972,00	69.972,00	23.324,00	23.324,00	23.324,00	-	-	(
2.2.6 Fardamento Professores e Equipe Técnica	-	8.600,00	-	-	-	-	-	-	-	(
2.2.6 Locação de Salas Equipadas	7.500,00	7.500,00	7.500,00	7.500,00	7.500,00	-	-	-	-	(
Subtotal (Custos Diretos)	7.500,00	264.592,00	177.508,00	177.508,00	75.420,00	67.920,00	67.920,00	44.596,00	44.596,00	0
2.3 Aquisição de Equipamentos e Materiais Permanentes										
2.3.1 (Especificar)	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	(
2.3.2 (Especificar)	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	(
2.3.3 (Especificar)	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	(
Subtotal (Aquisição de Equipamentos e Materiais Permanentes)	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0
2.4 Custos Indiretos										
2.4.1 Internet	800,00	800,00	800,00	800,00	800,00	-	-	0,00	0,00	(
2.4.2 Aluguel	5.600,00	5.600,00	5.600,00	5.600,00	5.600,00	-	-	0,00	0,00	(
2.4.3 Telefone	1.800,00	1.800,00	1.800,00	1.800,00	1.800,00	-	-	0,00	0,00	(
2.4.4 Água	540,00	540,00	540,00	540,00	540,00	-	-	0,00	0,00	(
2.4.5 Luz	960,00	960,00	960,00	960,00	960,00	-	-	0,00	0,00	(
2.4.6 Serviços contábeis	-	4.200,00	4.200,00	4.200,00	4.200,00	4.200,00	4.200,00	-	0,00	(
2.4.7 Assessoria jurídica	-	4.200,00	4.200,00	4.200,00	4.200,00	4.200,00	4.200,00	-	0,00	(
2.4.8 Serviço de Comunicação	20.000,00	20.000,00	20.000,00	-	-	-	-	0,00	0,00	(
2.4.9 Combustível	20.000,00	20.000,00	20.000,00	20.000,00	20.000,00	-	-	0,00	0,00	(
2.4.10 Aluguel de Veículos	18.000,00	18.000,00	18.000,00	18.000,00	18.000,00	-	-	0,00	0,00	(
2.4.11 Material de Expediente	7.000,00	8.000,00	8.000,00	8.000,00	8.000,00	-	-	0,00	0,00	(
2.4.12 Serviços Gráficos	4.000,00	4.000,00	4.000,00	4.000,00	4.000,00	-	-	0,00	0,00	(
2.4.13 Material de Limpeza	3.340,00	3.340,00	3.340,00	3.340,00	3.340,00	-	-	0,00	0,00	(
2.4.14 Locação de Máquinas e Equipamentos de Informática para Adm	9.500,00	9.500,00	9.500,00	9.500,00	9.500,00	-	-	0,00	0,00	(
2.4.15 Manutenção e Suporte em Software	1.248,00	1.248,00	1.248,00	1.248,00	1.248,00	-	-	-	-	(
Subtotal (Custos Indiretos)	92.788,00	102.188,00	102.188,00	82.188,00	82.188,00	8.400,00	0,00	0,00	0,00	0
Total Geral de Despesas	100.288,00	391.780,00	304.696,00	320.756,00	254.728,00	112.240,00	91.920,00	68.596,00	68.596,00	0

J- TABELA CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO

ANO: 2022	ANO: 2022
1º MÊS – MAIO	7º MÊS - NOVEMBRO
70% (setenta por cento) do valor total do termo de colaboração, correspondente a \$ 1.199.520,00 (hum milhão, cento e noventa e nove mil, quinhentos e vinte reais).	A segunda parcela correspondendo a 30% (trinta por cento) do valor total do termo de colaboração, correspondendo a \$514.080,00 (Quinhentos e quatorze mil e oitenta reais). O valor será desembolsado diante da apresentação e aprovação da prestação de contas.

L.	DECLARAÇÕES OBRIGATÓRIAS
L.	
1. Declaro que o Projeto apoiado será realizado no Estado da Bahia e que em todo o material de apresentação e divulgação do projeto constarão, obrigatoriamente, a marca do Governo do Estado da Bahia/Secretaria do Trabalho, Emprego, Renda e Esporte.	

2. Declaro estar ciente que, no prazo de 30 (trinta) dias do término do projeto apoiado, deverá ser apresentada à Secretaria do Trabalho Emprego, Renda e Esporte a prestação de contas final dos recursos recebidos e despendidos.
3. Declaro não ser servidor(a) público(a) Estadual da Bahia.

Declaro que todas as informações prestadas, no projeto e em seus anexos, são verdadeiras e de minha responsabilidade, podendo, a qualquer momento, ser comprovadas.

M.	Local/Data	N.	Nome Completo do(a) Proponente	O.	Assinatura do(a) Proponente
Salvador,			Alexandre Dourado Botelho		
P. APROVAÇÃO PELA CONCEDENTE (USO EXCLUSIVO DA SETRE)					
Comissão de Seleção de Projetos () Aprovado					
Data	Data	Data	Data	Data	Data
Assinatura	Assinatura	Assinatura	Assinatura	Assinatura	Assinatura
Nome	Nome	Nome	Nome	Nome	Nome
Matrícula	Matrícula	Matrícula	Matrícula	Matrícula	Matrícula
Salvador, Davidson de Magalhães Santos Secretário do Trabalho, Emprego, Renda e Esporte					



Documento assinado eletronicamente por **Alexandre Dourado Botelho**, Representante Legal da Empresa, em 05/10/2022, às 14:12, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 13º, Incisos I e II, do [Decreto nº 15.805, de 30 de dezembro de 2014](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://seibahia.ba.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **00055195007** e o código CRC **0D3E4DA3**.