



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 020/2022, QUE ENTRE SI CELEBRAM O ESTADO DA BAHIA, ATRAVÉS DA SECRETARIA DO TRABALHO, EMPREGO, RENDA E ESPORTE – SETRE E A ASSOCIAÇÃO PROSPERUM.**

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 representada por seu titular, Sr. **DAVIDSON DE MAGALHÃES SANTOS**, brasileiro, portador da Carteira de Identidade nº. 138746834 e do CPF nº.182.817.025-91, autorizado pelo Decreto Governamental de 08.02.2019, publicado no D.O.E. de 09.02.2019, doravante denominada **CONCEDENTE**, e a **ASSOCIAÇÃO PROSPERUM**, CNPJ nº. 07.714.851/0001-45, Inscrição Municipal nº 290.582/001-13, situada na Travessa da Ajuda, nº 40, Edf. Martins Catarino, Sala 702, Centro – Salvador Bahia, CEP: 40.020-030, neste ato representado pelo Sr. **DANIEL ANDRE BALDACCI JUNIOR**, portador da Carteira de Identidade n.º 11.980343-78, emitido por SSP/BA, inscrito no CPF sob o n.º 029.854.155-60, doravante denominada **OSC CELEBRANTE**, selecionada por meio do Edital de Chamamento Público nº. 004/2022, Processo SEI nº 021.2122.2022.0000801-35, formaliza o presente termo de colaboração nos termos do processo SEI nº 021.2122.2022.0003927-06, 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 das ações de Qualificação Social e Profissional, vinculado ao Projeto Qualifica Bahia, 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 deste Termo de Colaboração será de 06 (seis) meses contados 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\$ 1.884.960,00 (um milhão, oitocentos e oitenta e quatro mil e novecentos e sessenta reais), em duas parcelas, sendo a primeira 70% do valor total, o que corresponde a R\$ 1.319.472,00 (um milhão, trezentos e dezenove mil e quatrocentos e setenta e dois reais) e a segunda de 30%, o que corresponde a R\$ 565.488,00 (quinhentos e sessenta e cinco mil quatrocentos e oitenta e oito 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 9.328	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 SICOOB COOPERMAIS, Agência nº. 3008-2, Conta Corrente nº. 174.846-7, 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 SETIMO** - 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;

XIX. 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 pelo Gestor da Parceria, a servidora SÍLVIA FERRAZ DE OLIVEIRA, matrícula nº. 92.008.661, designado pela Portaria nº 027, publicada no Diário Oficial do Estado de 28/03/2022, e pela Comissão de Monitoramento e Avaliação composta pelos servidores I - Anelize Barbosa dos Santos - matrícula n. 21.615.284 II - Ivana Maria Valle Souza Almeida - matrícula n. 21.220.863 III - Raiza Silva Cerqueira - matrícula n. 92052003 IV – Marleide Moreira Nogueira, Matrícula n. 92061247- V - Tâmilis Ribeiro dos Santos - matrícula n. 92041552 Art. 3º. designada pela Portaria nº 026, publicada no Diário Oficial do Estado de 28/03/2022.

**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 32,47% de execução do objeto da parceria equivalente a 25 turmas e o segundo relatório com 67,53% equivalente a 52 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** - 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 32,47% da execução do objeto contratado equivalente a 25 turmas e, ao final, após execução de 100% do objeto contratado.

**PARÁGRAFO SEGUNDO** - A prestação de contas relativa à execução do termo de colaboração dar-se-á mediante a apresentação pela OSC do relatório de execução do objeto e do relatório de execução financeira, na forma prevista no Artigo nº 18 do Decreto Estadual nº. 17.091/2016.

**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, ressalvando 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 de igual teor e forma na presença das testemunhas que subscrevem depois de lido e achado conforme.

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

**DANIEL ANDRÉ BALDACCÍ JÚNIOR**  
**ASSOCIAÇÃO PROSPERUM**

Testemunhas

CPF:

CPF:

**ANEXO ÚNICO – PLANO DE TRABALHO**  
**EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 004/2022**  
**TERMO DE COLABORAÇÃO Nº 020/2022**

Edital de Chamamento Público nº. 004/2022

Finalidade da Seleção: Chamamento Público, visando à seleção de Organizações da Sociedade Civil - OSC's, interessadas em celebrar Termo de Colaboração cujo objeto é a execução das ações de Qualificação Social e Profissional, vinculadas ao Programa Qualifica Bahia, a ser financiada com recursos oriundos de Emenda Parlamentar, do FET/Ba e do FUNCEP referente ao , Lote II – Territórios de Identidade Metropolitana de Salvador, Litoral norte e Agreste Baiano)

#### **A. IDENTIFICAÇÃO DA OSC:**

**Nome da OSC:** Associação Prosperum

**CNPJ:** 07.714.851/0001-45

**Data de Criação:** 18 de outubro de 2004

**Endereço:** Travessa da Ajuda, 40, Edf. Martins Catarino, Sala 702, Centro, Salvador, Bahia, CEP: 40.020-030

**Telefone:** 71 98642-0909

**Endereço eletrônico (e-mail):** [danibaldacci@gmail.com](mailto:danibaldacci@gmail.com)

#### **Dados do Representante Legal**

**Nome:** Daniel André Baldacci Júnior

**Endereço:** Av. Sete de Setembro, 1838, ap 110, Vitória, Salvador - Bahia

**Endereço eletrônico (e-mail):** [danibaldacci@gmail.com](mailto:danibaldacci@gmail.com)

**RG/Órgão expedidor/UF:** 11980343-78 – SSP/BA

**CPF:** 029.854.155-60

#### **B. OBJETO DA PARCERIA**

Constitui-se objeto da parceria a execução das ações de Qualificação Social e Profissional, vinculado ao Projeto Qualifica Bahia, promovendo a qualificação social e profissional de trabalhadores em alinhamento com as demandas do setor produtivo apuradas por meio de mapeamento dos principais setores econômicos, ocupações e números de admissões e demissões.

- Oferta de capacitação gratuita em diversas áreas profissionais a jovens e trabalhadores desempregados, sob risco de desemprego ou buscando atualização profissional, internos e egressos do sistema prisional e de medidas socioeducativas, pessoas com deficiências e idosos;
- Promoção a participação de 1540 pessoas em 44 cursos distribuídos em 77 turmas na Região Metropolitana de Salvador, Litoral Norte e Agreste Baiano
- Promoção e estimular a conclusão dos cursos, garantido, inclusive, a certificação dos concluintes;
- Promoção a atualização de trabalhadores que atuam no mundo do trabalho (formal ou informal);
- Promoção a geração de renda, por meio da capacitação social e profissional para o mercado formal e informal.

O projeto está de acordo com Termo de Referência (Anexo 3) e o PPA 2020 -2023 - 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 à 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. OBJETIVO DA PARCERIA**

Território	Município	Cursos	Qtd Turmas	Qtd alunos/	Carga Horária por
Litoral Norte e Agreste Baiano	Alagoinhas	1. Costura em moda praia MULHERES	5	100	120h/a
		2. Mecânico(a) de manutenção de motocicletas			
		3. Montador(a) e Reparador(a) de Microcomputadores (TIC)			
		4. Agricultor orgânico e prática em compostagem RURAL			
		5. Eletricista de Instalações Prediais			
	Aramari	1. Agricultor orgânico e prática em compostagem RURAL	1	20	120h/a
	Catu	1. Pintor de Obras e Ambientes Externos	3	60	120h/a
		2. Manutenção e Reparo de Celulares (TIC)			
		3. Mecânico de manutenção de motocicleta			
	Esplanada	1. Produção de frutas e hortaliças processadas RURAL	1	20	120h/a
	Acajutiba	1. Produtor Agrícola Polivalente RURAL	1	20	120h/a
	Aporá	1. Doces e compotas RURAL	1	20	120h/a
	Araças	1. Encanador Industrial	1	20	120h/a
	Cardeal da Silva	1. Beneficiamento do leite RURAL	1	20	120h/a
	Conde	1. Cabeleireiro e Maquiagem	1	20	120h/a
	Crisópolis	1. Produtor Agrícola Polivalente RURAL	1	20	120h/a
	Jandaiara	1. Mecânico de Bicicletas	1	20	120h/a
	Olidina	1. Pintor de Obras e Ambientes	1	20	120h/a
	Ouriçangas	1. Produção de frutas e hortaliças processadas RURAL	1	20	120h/a
	Rio Real	1. Eletricista de Instalações Prediais	1	20	120h/a
	Satiro Dias	1. Cabeleireiro e Maquiagem	1	20	120h/a
	Entre Rios	1. Doces e Salgado	1	20	120h/a
	Itanagra	1. Eletricista de Instalações Prediais	1	20	120h/a
	Inhambupe	1. Agricultor orgânico e prática em compostagem RURAL	1	20	120h/a
	Itapicuru	1. Eletricista de Instalações Prediais	2	40	120h/a
		2. Agricultor orgânico e prática em compostagem RURAL			
	Pedrao	1. Mecânico de Bicicletas	1	20	120h/a
<b>TOTAL</b>			<b>77</b>	<b>1540</b>	

Promoção de capacitação social e profissional possibilitando a qualificação social e profissional referente ao Lote 2, onde serão contemplados 1540 alunos divididos em 21 municípios, conforme tabela abaixo:

Território	Município	Cursos	Qtd Turmas	Qtd alunos/	Carga Horária por
Metropolitano de Salvador	Salvador	1. Armador (a) de Estrutura de Concreto Armado	1	20	120h/a
		2. Eletricista de Instalações Industriais	1	20	120h/a
		3. Eletricista de Instalações Prediais	1	20	120h/a
		4. Eletricista de Rede de Distribuição (com NR10)	1	20	120h/a
		5. Comunicação e Ciências de Dados (TIC)	1	20	120h/a
		6. Marketing Digital e E-commerce (TIC)	1	20	120h/a
		7. Manutenção e reparo de celulares (TIC)	1	20	120h/a
		8. Suporte Técnico em Sistema de CFTV (TIC)	1	20	120h/a
		9. Cuidador de Idosos e Coach MULHERES	1	20	120h/a
		10. Pedreiro Polivalente	1	20	120h/a
		11. Cozinheiro Geral	1	20	120h/a
		12. Mecânico(a) de manutenção e Instalação de Aparelhos de Climatização e Refrigeração	1	20	120h/a
		13. Padeiro e Confeiteiro	1	20	120h/a
		14. Pintor(a) de obras e ambientes	1	20	120h/a
		15. Desenvolvedor de Aplicativos (TIC)	1	20	120h/a
		16. Mecânica para Mulheres MULHERES	1	20	120h/a
		17. Mecânica para Mulheres MULHERES	1	20	120h/a
		18. Agente de Higienização de Ambientes	1	20	120h/a
		19. Manutenção e reparo de celulares (TIC)	1	20	120h/a
		20. Cuidador de Idosos e Coach MULHERES	1	20	120h/a
		21. Recepcionista de hotel (noções de inglês e informática) TURISMO (exclusivo para mulheres)	1	20	120h/a
		22. Recepcionista de hotel (noções de inglês e informática) TURISMO (exclusivo para mulheres)	1	20	120h/a
		23. Camareira TURISMO (exclusivo para mulheres)	1	20	120h/a
		24. Camareira TURISMO (exclusivo para mulheres)	1	20	120h/a
		25. Copeira TURISMO (exclusivo para mulheres)	1	20	120h/a
		26. Coperira TURISMO (exclusivo para mulheres)	1	20	120h/a
		27. Digital influencer DIVERSIDADE	1	20	120h/a
		28. Fotografia DIVERSIDADE (FUNDAC)	1	20	120h/a
		29. Recepcionista de Hotel (com noções de inglês e informática) DIVERSIDADE	1	20	120h/a
		30. Cabeleireiro e maquiagem DIVERSIDADE	1	20	120h/a
		31. Cabeleireiro e maquiagem DIVERSIDADE	1	20	120h/a
		32. Recepcionista de hotel (noções de inglês e informática) TURISMO	1	20	120h/a
		33. Barman TURISMO	1	20	120h/a
		34. Barman TURISMO	1	20	120h/a
		35. Sommelier TURISMO	1	20	120h/a
		36. Jardineiro (FUNDAC)	1	20	120h/a
		37. Sushiman TURISMO	1	20	120h/a
		38. Manicure e pedicure com unha em gel	1	20	120h/a
		39. Doces e salgados	1	20	120h/a
		40. Garçom TURISMO	1	20	120h/a
		41. Auxiliar Administrativo	1	20	120h/a
		42. Cabeleireiro e Maquiagem	1	20	120h/a
		43. Padeiro e Confeiteiro	1	20	120h/a
		44. Pizzaiolo TURISMO	1	20	120h/a
		45. Comunicação e Ciências de Dados (TIC)	1	20	120h/a
		46. Marketing Digital e E-commerce (TIC)	1	20	120h/a
		47. Manutenção e reparo de celulares (TIC)	1	20	120h/a
		48. Suporte Técnico em Sistema de CFTV (TIC)	1	20	120h/a
		49. Cuidador de Idosos e Coach	1	20	120h/a
		50. Auxiliar administrativo	1	20	120h/a

O projeto tem a pretensão de promover o Trabalho Decente entre os alunos. Trabalho Decente pode ser compreendido como uma condição fundamental para superação da pobreza e redução das desigualdades sociais, garantia da governabilidade democrática e desenvolvimento sustentável. Para a Organização Internacional do Trabalho (OIT), a noção de trabalho decente se apoia em quatro pilares estratégicos: a) respeito às normas internacionais do trabalho, em especial aos princípios e direitos fundamentais do trabalho (liberdade sindical e reconhecimento efetivo do direito de negociação coletiva; eliminação de todas as formas de trabalho forçado; abolição efetiva do trabalho



infantil; eliminação de todas as formas de discriminação em matéria de emprego e ocupação); b) promoção do emprego de qualidade; c) extensão da proteção social; d) diálogo social.

Ao falar em trabalho decente para os beneficiários deste projeto, propõe-se ações não apenas sobre a ampliação de oportunidades e apoio para obtenção de uma ocupação de qualidade, mas também sobre ações que ampliem suas possibilidades de transição no mercado de trabalho, ou seja, de construção de percursos diferentes para trajetórias ocupacionais futuras, incluindo a possibilidade de estudo.

A cidade de Salvador e região metropolitana foram extremamente afetadas pelos efeitos econômicos do Corona Vírus, milhares de empregos formais foram destruídos ao longo dos quase 2 anos em que o COVID-19 vem assolando a região.

É notório que o indivíduo com menor escolaridade tem mais dificuldade para encarar os desafios da situação econômica em que o país se encontra. Diante disso, a solução da educação profissionalizante visa dar a oportunidade a pessoas sem condições financeiras e/ou educacionais, de se qualificar.

Cursos profissionalizantes tem por essência qualificar o futuro profissional para atuar em atividades de alta demanda, gerando o reconhecimento e autoridade quanto ao domínio técnico do ofício aprendido, o que costuma resultar em retorno financeiro acelerado.

Dessa forma a educação profissionalizante figura como a esfera de ensino mais democrática e com o maior poder de geração de renda rápida para os seus alunos. Pesquisa feita pelo IBGE apontou que apenas 5,2% dos adultos têm ensino profissionalizante, o que demonstra o quão diferenciado esse profissional pode se mostrar perante o mercado.

Dentro da perspectiva de falta de qualificação dos profissionais do mercado de trabalho, o ensino profissionalizante figura como saída para uma outra crise que o país se encontra, o recorde de vagas em aberta que não possuem pessoas qualificadas para as assumir.

Em outra pesquisa feita pelo IBGE, foi apontado que a renda esperada dos egressos de ensino profissionalizantes tem valor esperado 37% maior que os que não cursaram, além de obterem menor probabilidade de serem demitidas dos seus empregos.

Outro ponto que vale a pena destacar sobre a mudança na realidade a qual este projeto pretende contribuir, é em relação a redução do desemprego dos beneficiários por meio do trabalho autônomo. Haja vista que diante dos elevados níveis de desemprego atuais, ser especialista em um ofício e aprender a captar clientes e gerar oportunidades de prestação de serviços pode culminar na geração de renda de forma autônoma, fazendo com que os beneficiários, em vez de dedicar tempo na busca por emprego, passem a investir suas horas no trabalho autônomo, por vezes, gerando ainda mais empregos!

Sendo assim, a proposta aqui exposta se constitui como ação que visa à capacitação dos beneficiários visando o acesso ao trabalho decente e produtivo sendo que é a melhor maneira para os alunos realizarem suas aspirações, melhorarem suas condições de vida e participarem ativamente da sociedade. O trabalho decente surge na convergência de direitos e oportunidades, garante que jovens mulheres e homens possam levantar suas vozes e exercer sua liderança.

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

A região metropolitana de Salvador, segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, possui um PIB R\$119,8 Bilhões em 2018, figurando como o oitavo maior PIB dentro das regiões metropolitanas do Brasil. Foi presença marcante nesse resultado o setor da Agropecuária que apresentou valor adicionado de R\$ 117,5 milhões, da industrial com R\$29,1 bilhões, de serviços com R\$69,9 bilhões e administração pública R\$ 12,4 bilhões.

De acordo com o CAGED, na região metropolitana de Salvador, houve no acumulado de janeiro a outubro de 2021 houve um saldo de 29.023 admissões em relação às demissões. Salvador teve um saldo 23.207 postos de trabalho, Simões Filho 2.787 postos, Lauro de Freitas, 2.781 postos, Mata de São João 1.203 postos, Pojuca 393 postos, Candéias 387 postos, Vera Cruz 223 postos, Madre de Deus 205 postos, Itaparica 57 postos, já algumas da região metropolitana fecharam postos de trabalho, são elas São Sebastião do Passe que fechou 6 postos, Dias D'Ávila fechou 69 postos, Camaçari fechou 729 postos e São Francisco do Conde fechou 1.237 postos. A região metropolitana foi responsável por 24,4% do saldo de admissões na Bahia.

Segundo o IBGE, a taxa de desemprego na Bahia apresentou uma melhora do primeiro para o segundo trimestre de 2021, caiu de 21,3% para 19,8%, enquanto a média nacional está em 14,1%.

Já a Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios Contínua (PNADC) de 2020, revela que a região metropolitana de Salvador apresentou uma taxa de desocupação de 18,9% de pessoas desempregadas e procurando emprego. Com isso a em 2020 se tornou a região metropolitana com a maior taxa de desocupação no país.

Outro dado marcante sobre a economia da Região Metropolitana de Salvador é a desigualdade salarial. Em 2018, segundo dados da PED, em média, os 10% mais pobres ganham R\$ 331,00, enquanto os 10% mais ricos ganham R\$ 4.296,00.

Podemos avaliar que a crise causada pela pandemia do coronavírus impactou de forma dramática na dinâmica da economia, acentuando a taxa de desemprego, que atingiu seus maiores patamares no 3º e 4º semestre de 2020, fazendo com que, nesse período, a região metropolitana atingisse seu recorde histórico de desemprego.

Outra triste realidade que se materializou em decorrência da pandemia foi o encerramento das atividades, de forma definitiva, de milhares de micro e pequena empresas. O Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas – SEBRAE realizou uma pesquisa quantitativa, em um universo de 17,2 milhões de pequenos negócios e constatou que, deste montante, 5,3 milhões de empresas precisaram alterar o seu formato de trabalho, passando a realizar suas vendas de forma online, além das entregas em domicílio.

Por outro lado, com o avanço da vacinação, espera-se que a retomada econômica atenuar os impactos sócios econômicos em nosso Estado. Faz-se necessário, no entanto, prover melhor capacitação profissional, principalmente aos mais vulneráveis, haja vista que agora o mercado está mais disputado, com mais pessoas desempregadas e em busca de melhoria de renda.

Desta forma, a qualificação promovida pelo projeto Qualifica Bahia se apresenta como uma ferramenta de inclusão socioproductiva e ao mundo do trabalho fomentando a inclusão dos vulneráveis e desempregados na geração de renda, que por sua vez irão retomar a sensação de dignidade, de pertencer e contribuir à sociedade.

Diante do exposto, o Lote II pretende abranger 21 municípios dentro de Salvador e Região metropolitana, com 77 turmas de 20 alunos cada, totalizando 1.540 pessoas beneficiadas. Os cursos contemplados para a região estão divididos entre as áreas de alimentos; arte e cultura; beleza estética e bem-estar; atendimento e comércio; Construção civil; esporte e lazer; indústria criativa; metal mecânica; segurança; tecnologia da informação; têxtil; trabalho doméstico; transporte e turismo e hospedagem. Essas áreas estão diretamente ligadas a vocação econômica da região. Cabe aqui destrinchar relação das áreas escolhidas com a realidade local:

- Alimentos: o setor durante a pandemia foi extremamente afetado com o fechamento de diversas vagas de estabelecimentos e vagas de trabalho, porém com a retomada econômica será um campo fértil para profissionais que queiram empreender ou se empregar nessa área;
- Arte e cultura: o setor é extremamente pujante na região de Salvador, a cidade figura entre uma das cidades com maior patrimônio cultural do Brasil isso por si só já a torna um terreno extremamente fértil para geração de renda nesse setor;
- Beleza estética e bem-estar: Essa indústria está em franca ascensão no Brasil com recordes de crescimento anualmente, e pessoas qualificadas nessa área não terão tanta dificuldade em se inserir no mercado de trabalho ou trabalhar como autônomo;
- Construção civil: Salvador atualmente passa por um processo de pesado investimento em infraestrutura fazendo que o setor da construção civil seja um dos motores do desenvolvimento econômico na região, o que representa muitas oportunidades de trabalho;
- Esporte e Lazer: o curso selecionado dentro dessa área é o de Eletricista de embarcações, a Bahia figura entre os estados que mais possuem embarcações no Brasil, tornando-se um mercado muito promissor para formado pelo curso.
- Indústria Criativa: o curso selecionado dentro dessa área foi o de Marketing Digital e E-Commerce e de Programação e desenvolvimento para web, com segurança da informação. Pesquisa da Brasscom (Associação Brasileira das Empresas de Tecnologia da Informação e Comunicação) revela que 70 mil profissionais com perfil tecnológico/digital serão demandados por ano até 2024, porém, o Brasil forma apenas 46 mil destas pessoas por ano. Ou seja, um déficit de 24 mil profissionais anualmente. É notório então que, os beneficiários que se formarem nesta área terão muitas oportunidades em um futuro próximo!
- Metal mecânica: os cursos selecionados para essa área são o de Mecânico de Manutenção e instalação de aparelhos de Climatização e refrigeração e o curso de Soldador. Estas áreas estão carentes de profissionais capacitados, portanto, formar alunos nesta área, ao tempo que lhes oportuniza crescimento profissional, ajuda a destravar a engrenagem da economia.
- Segurança: O Curso selecionado para essa área é o de Agente de portaria com informática básica. Dada as questões de violência características de países em desenvolvimento, o agente de portaria é um cargo que gera muitas oportunidades. Somado a isso, com a popularização de ferramentas tecnológicas, o profissional que tenha conhecimentos em informática se destacará frente aos demais que se mantiverem desatualizados sobre o tema.
- Tecnologia da informação: Os cursos escolhidos para essa área são os cursos de Montador e reparador de microcomputadores e suporte técnico em sistema de CFTV e, como exposto acima, fazem parte de uma categoria de profissões que apresenta déficit de 24 mil profissionais anualmente.
- Têxtil: O curso escolhido nessa área é o curso de corte e costura, segundo dados do SEBRAE de 2015 o mercado da industrial têxtil e de confecções é o 2º setor com maior índice de empregabilidade e o Nordeste, figurando como o 3º em participação na quantidade de unidades fabris no Brasil, dessa forma, a formação continuada de profissionais nesta área é fundamental não somente para a empregabilidade do beneficiário, como também para o evitar gargalos humanos no crescimento do setor.
- Trabalho doméstico: O curso selecionado nessa área é o de Cuidador de idosos. Dados do IBGE apontam que a população de idosos no Brasil está em crescimento e estima-se que possa triplicar até 2050. Este segmento em franca ascensão, um campo fértil para profissionais qualificados nessa área, principalmente depois deste grupo se apresentar como de risco frente a covid, o que torna ainda mais necessário o cuidado adequado perante a eles.
- Transporte: Mecânica para mulheres e Mecânico de manutenção de motocicletas serão os cursos ofertados. Durante a pandemia, dada a paralisação temporária na produção, houve falta de peças e de veículos novos, além de sua acentuada elevação de valor de mercado. Esta alta de preços culminou na redução da renovação da

frota de veículos novos, o que resulta na elevação da demanda por manutenção da mecânica dos veículos que agora tem sua vida útil estendida, o que o setor de mecânica de veículos cresce e se torne terreno fértil para quem vai ingressar na área.

- Turismo e hospedagem: O setor do turismo foi um dos mais afetados na pandemia, porém no atual cenário, com o avanço da vacinação, viajar se tornou o maior desejo de consumo do brasileiro segundo pesquisa do IPESB. Com essa potencial retomada do setor, que foi um dos que mais fechou postos de trabalho, a tendência é que este também seja um dos que mais irá contratar.

A qualificação profissional se mostra a saída mais rápida para a inclusão dos mais vulneráveis e desempregados no mundo do trabalho promovendo a geração de renda para o público com menos oportunidades. O curso profissionalizante traz, de forma específica e prática, os pontos mais relevantes da profissão almejada, se constituindo como uma das formas mais eficazes de gerar rápido retorno financeiro. Ainda assim, a renda a ser gerada independe da conclusão formação, haja vista que, já a partir das primeiras técnicas aprendidas, o aluno pode começar a trabalhar e ganhar dinheiro. Peguemos o curso de Instalação de Ar Condicionado para fins de exemplificação: ao aprender a instalar um aparelho novo, em perfeito estado de funcionamento, o aluno já pode gerar renda com este tipo de serviço ainda que, ao longo do curso, ainda vá aprender a como consertar um aparelho quebrado e como realizar a manutenção preventiva.

Outro ponto deste projeto a se destacar sobre de incremento da renda dos beneficiários, são as aulas que ensinarão a como gerar MEI, suas vantagens e modo de funcionamento, provendo o direcionamento necessário para que os alunos tenham a oportunidade de abrir seu próprio negócio, e, em vez de depender de empregadores, gerem empregos, dando início a um ciclo virtuoso de geração de renda na região que está inserido.

Outra perspectiva sobre a educação profissionalizante a ser promovida neste projeto, é acerca do público que necessita de atualização profissional. Dada as transformações cada vez mais velozes em tendências e tecnologias, quem deseja voltar, permanecer ou crescer no mercado precisa se qualificar para acompanhar essas mudanças, e essa atualização e capacitação é um dos objetivos deste projeto.

## E. DESCRIÇÃO DAS AÇÕES E DAS METAS

### E.1 AÇÕES

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

Ações
<p><b>Ação 1. Divulgação, Inscrição E Matrícula do Público Beneficiário</b></p> <p>OSC realizará a divulgação e inscrição dos beneficiários, além de solicitar toda a documentação para a efetivação da matrícula do público que atenda ao perfil do projeto. Será responsabilidade da OSC formar cadastro reserva para eventuais substituições.</p> <p><b>Critério de Aceitação:</b> Relatório sintético com pesquisa do perfil socioeconômico dos beneficiários matriculados, contendo a relação de educandos matriculados por turma/curso, assim como ficha de inscrição; acompanhada da cópia dos respectivos documentos, conforme perfil especificado; cadastro reserva de pelo menos 2 alunos por turma para eventuais substituições.</p>
<p><b>Ação 2. Promover qualificação social e profissional</b></p> <p>Promover qualificação social e profissional conforme detalhamento contido nos Anexos I e II ( Distribuição entre Territórios, Municípios, Cursos e Carga Horária – Lote II / Relação de Cadeiras Produtivas, Cursos e Ementas).</p> <p>A OSC deve fornecer auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche, material didático, duas camisas, EPI's para os cursos que demandem esses equipamentos e certificado de conclusão do curso conforme Resolução Nº 783/2017 e Norma de Execução Nº 113/2019. Além disso, assumiremos despesas com a contratação de todos os instrutores, assim como equipe administrativa, coordenador geral, insumos para aulas práticas e despesas administrativas. A carga horária máxima por dia será de) horas e a frequência mínima para efeito de certificação será de 75% (setenta e cinco por cento).</p> <p><b>Critério de Aceitação:</b> 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). A carga horária dos cursos observará os seguintes parâmetros: hora/aula de 60 (sessenta) minutos; 20 (vinte) horas/aula de conteúdos básicos; mínimo de 30% (trinta por cento) da carga horária de formação profissional voltada para a prática profissional. A prática profissional compreende diferentes situações de vivência, aprendizagem e trabalho, como experimentos e atividades específicas em ambientes especiais, tais como laboratórios, oficinas, empresas pedagógicas, ateliês e outros, bem como investigação sobre atividades profissionais, projetos de pesquisa e/ou intervenção, visitas técnicas, simulações, observações e outras. Critério deve ser comprovado através de 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.</p>
<p><b>Ação 3: Realizar Pesquisa de Satisfação com beneficiários:</b> A OSC aplicará ao final da execução dos cursos pesquisa de satisfação a todos os educandos concluintes, além de apresentar a 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> <p><b>Critério de Aceitação:</b> Questionário aplicado a no mínimo 70% do público beneficiário a ser comprovado através de 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>
<p><b>Ação 4. Certificação.</b></p> <p><b>Critério de Aceitação:</b> certificação de no mínimo 90% de jovens qualificados (levando em consideração que uma porcentagem pode desistir do curso no seu andamento) a ser comprovado através de relatório informativo contendo informações sobre a frequência de cada educando, bem como a lista de certificação assinada pelos alunos.</p>

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

Planejamento do Projeto Qualifica Bahia	Indicador	Unidade	Meio de Verificação	Qtde.Meta(AnoI)						Parâmetro de Avaliação de Desempenho
				Mês 1	Mês 2	Mês 3	Mês 4	Mês 5	Mês 6	
OBJETIVO DA PARCERIA	Ofertar capacitação social e profissional de pessoas nos diversos territórios do estado.	Nº de turmas implementa das pelo projeto.	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.	-	25	25	27	-	-	Alcance da meta: Igual 100% - meta cumprida; Entre 99% e 50% - meta cumprida parcialmente; Menor ou igual a 49% - Meta não cumprida.
	Nº de pessoas			Pessoas	Relatório informativo contendo informações sobre a	-	-	500	500	

		certificadas pelo projeto.		frequência de cada educando, bem como a lista de certificação assinada pelos alunos.							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.	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.	-	500	500	540	-	-	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 ( Distribuição entre Territórios, Municípios, Cursos e Carga Horária – Lote II / Relação de Cadeias Produtivas, Cursos e Ementas).).	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.	-	500	500	540	-	-	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 dos beneficiários	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.	-	-	500	500	540	-	Alcance da meta: Igual 100% - meta cumprida; Entre 99% e 50% - meta cumprida parcialmente; Menor ou igual a 49% - Meta não cumprida.
	Ação 4: Certificação	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.	-	-	500	500	540	-	Alcance da meta: Maior ou igual 90% - meta cumprida; Entre 89% e 50% - meta cumprida parcialmente; Menor ou igual a 49% - Meta não cumprida.

#### F. FORMA DE EXECUÇÃO DAS AÇÕES E DE CUMPRIMENTO DAS METAS

A Associação Prosperum pretende executar o projeto conforme a metodologia abaixo descrita:

##### 1. Divulgação do projeto através de:

1. Parceria com as mídias locais, TV's, Rádios, Sites de Notícias
2. Parceria com locais influenciadores na mídia social

##### 2. Despesas de custos indiretos

1. Despesas de custos indiretos ( internet, luz, água, etc) que não tem previsão na planilha de custos, serão contempladas dentro dos custos da instituição, não havendo necessidade de ser paga com a verba do projeto.

##### 3. Locação de espaço para as aulas:

1. Parceria com entidades como escolas, sindicatos, associações e empresas privadas por meio de termo de parceria para disponibilização de espaços

##### 4. Inscrição e matrícula do público beneficiário:

1. Para cidades com Unidades do SineBahia
  1. SineBahia
  2. Parceria com Associações, Sindicatos e outras instituições de apoio ao trabalhador
2. Para cidades que não contam com o SineBahia
  1. Parceria com Associações, Sindicatos e outras instituições de apoio ao trabalhador
3. A documentação necessária para a inscrição será:
  1. RG ou Carteira de motorista
  2. CPF
  3. Comprovante de residência

4. Relatório ou atestado de Saúde quando pleiteado vaga para Pessoa com deficiência
5. Contratação de professores
  1. Divulgação de vagas on-line
  2. Parcerias com instituições locais para divulgação
  3. Processo seletivo presencial
  - 4.
6. Treinamento de Professores contemplando os seguintes pontos:
  1. Alinhamento sobre o público beneficiário e suas especificidades
  2. Treinamento sobre as ferramentas didáticas a serem utilizadas em sala de aula
  3. Treinamento sobre a Agenda do Trabalho Decente;
  4. Treinamento on-line, via aplicativo por meio de vídeo-aulas, sobre apresentações de alta performance, conteúdo programático, como lidar com questões diversas em sala de aula, entre outros.
7. Preparação de planos de aula
8. Preparação de Material didático
9. Aquisição de materiais de consumo para as aulas
10. Aquisição de equipamentos para a execução das aulas
11. Promover a qualificação Social e profissional conforme Lote II, contemplando detalhamento previsto em edital

#### G2. Estrutura utilizada nas aulas

##### A estrutura mínima utilizada para a execução do projeto:

1. Salas com Ventilação e iluminadas, com ferramentas de estudo adequadas.
  1. A sala deve ser sempre higienizada com água sanitária e Álcool 70%
  2. Deve se manter em disponível sala álcool em Gel
  3. Só se permitirá que o aluno assista aula usando devidamente a máscara
  4. Deve haver no mínimo 20 cadeiras em condições de uso para os alunos assistirem aulas, assim como mesa e cadeira para o professor.
2. Banheiros
  1. Deve ser garantido pelo menos dois banheiros para local de execução dos cursos
  2. O banheiro deve ser limpo rotineiramente, com o propósito de estar sempre em plena condição de uso
3. Equipamento para execução das aulas
  1. Tv – Quando fornecidas pelos parceiros donos dos espaços
  2. Notebook – Disponibilizado pelo professor

#### G3. Matrícula do Público Beneficiário

1. Matrícula, critérios de aceitação:
2. Trabalhadores desempregados, sob risco de desemprego ou que buscam atualização profissional, visando inserção e/ou reinserção no mundo do trabalhos, sendo priorizados:
  1. Beneficiários do seguro-desemprego;
  2. Trabalhadores desempregados cadastrados no banco de dados da Rede SineBahia;
  3. Trabalhadores empregados e desempregados afetados por processo de modernização tecnológica, choques comerciais e/ou outras formas de reestruturação econômica produtiva;
  4. Beneficiários de política de inclusão social e de políticas de integração e desenvolvimento regional e local;
  5. Internos e egressos do sistema prisional e de medidas socioeducativas;
  6. Trabalhadores resgatados de regime de trabalho forçado ou reduzido à condição análoga à de escravo;
  7. Familiares de egressos do trabalho infantil;
  8. Trabalhadores de setores considerados estratégicos da economia, na perspectiva do desenvolvimento sustentável e da geração de trabalho, emprego e renda;
  9. Trabalhadores cooperativados, em condição associativa ou autogestionada, e empreendedores individuais;
  10. Trabalhadores rurais;
  11. Pescadores artesanais;
  12. Aprendizes;
  13. Estagiários;
  14. Pessoas com deficiência e Idosos.
2. Benefícios aos educandos
  1. Auxílio transporte de referente ao valor do transporte municipal de onde será ministrado o curso, por aluno e professor pago em espécie,
  2. Lanche
  3. Camisa do programa
  4. Kit material escolar
3. Certificação
  1. A cerimonia de certificação se dará no local das aulas com a entrega do certificado assinado ao aluno.

#### G4. Metodologia pedagógica

Utilizaremos preceitos da pedagogia moderna, de modo a desenvolver as aulas de forma mais personalizada e voltada para o ritmo de cada estudante. O princípio fundamental é, justamente, dar liberdade e autonomia, fazendo com que o aluno atue como protagonista de seu próprio processo de aprendizagem.

Isso quer dizer que nossa proposta pedagógica é um instrumento que prevê maior incentivo à subjetividade, ao pensamento crítico e, principalmente, às diferentes formas de educação. A ideia é que a pessoa aprenda desde a sua experimentação com o mundo e com a comunidade ao redor, exercendo uma observação prática e precisa da sua realidade.

A Qualificação Social contará com uma carga horária de 20 horas teórica.

A Qualificação profissional contará com 100 horas e será dividida em duas partes: teórica e prática. A parte teórica do curso contará com a carga horária de 70 horas e será ministrada através do método expositivo, no segundo momento com o conhecimento adquirido na parte teórica ocorrerão as aulas práticas que contarão com 30 horas.

Para alcançar sucesso nessa parte teórica do curso os alunos terão não só momentos como ouvintes das aulas, mas também haverá a realização de debate, formulação de hipóteses, resolução de problemas, compartilhamento de vivências pessoais, e trabalhos em grupo, fomentando a participação do aluno.

Esta metodologia tem como intuito fazer com que o aluno, mesmo na parte teórica do curso, saia do agente passivo, ou seja, apenas como ouvinte, para agente ativo da geração do conhecimento. Dessa forma a metodologia passa a ser uma via de mão dupla, na qual o aluno será capaz de encontrar o seu próprio caminho de aprendizagem.

Essas interações irão guiar os alunos de forma individualizada, estimulando-os a explorar melhor sua capacidade de aprendizado, respeitando a individualidade da proficiência ou dificuldade dos alunos envolvidos.

Curso presencial, com 120 horas, previamente definidos pela executora. Os (as) beneficiários(as) contarão com material exclusivo para o curso e com professores capacitados e que auxiliarão, de forma eficaz na construção do seu conhecimento. Sendo aulas de 05 horas de duração cada, com segunda à sábado, totalizando um mês de aula por turma.

Para a parte prática serão utilizadas diversas técnicas de aprendizado, dentre elas: a exposição prática; os ensaios práticos; visitas técnicas e a repetição execução prática com os equipamentos correlatos por parte dos alunos, com o monitoramento dos professores. Dessa forma, o aluno será capaz de ter o conhecimento total sobre os assuntos abordados desde os materiais utilizados e as técnicas aplicadas, até os resultados que são alcançados com a aplicação dos conhecimentos adquiridos.

#### QUALIFICAÇÃO SOCIAL – 20 horas

##### DIREITOS HUMANOS, ESTUDOS DE GÊNERO, RAÇA, ÉTICA E CIDADANIA - 3 HORAS

###### Ementa

Análise de relações e mudanças sociais; discussão sobre tipos de violência e suas causas; reflexão sobre ética e diversidade cultural, étnica e religiosa. Reflexão sobre identidade, realização pessoal e relações interpessoais. Papel social e político do cidadão. Direitos humanos e sociais. Aprofundamento de conceitos sobre gênero; perspectivas do mundo do trabalho em relação ao gênero. Análise da forma de intervenção do poder público na redução da disparidade relacionada a gênero e raça. Ética e Responsabilidade Social nas empresas. Valores e Cultura Organizacional. Responsabilidade Empresarial na relação com o meio ambiente e sustentabilidade.

###### Conteúdo Programático

Noções de Direitos humanos

Estudos de Gênero raça

Ética e cidadania

##### EDUCAÇÃO AMBIENTAL, HIGIENE PESSOAL, PROMOÇÃO DA QUALIDADE DE VIDA - 3 HORAS

###### Ementa

Análise de ações humanas ambientalmente sustentáveis. Reflexão sobre a influência e o papel da mídia. Discussão sobre a necessidade de consumo e o exercício da cidadania. Discussão sobre a higiene e apresentação pessoal.

###### Conteúdo Programático

Educação Ambiental

Apresentação pessoal com foco na higiene pessoal

Promoção da Qualidade de Vida

##### NOÇÕES DE DIREITO TRABALHISTA E PREVENÇÃO DE ACIDENTES DE TRABALHO – 3 HORAS

###### Ementa

Relações Trabalhistas. Empregados e Empregadores - direitos e deveres. Estabelecimento de relações entre saúde e trabalho. Apresentação de técnicas de segurança a serem adotadas no ambiente de trabalho e suas Normas Regulamentadoras- NR, relativas à segurança e medicina do trabalho.

###### Conteúdo Programático

Noções de Direito do Trabalho

Prevenção de Acidentes de Trabalho

##### ATUALIDADES NO MUNDO DO TRABALHO - 3 HORAS

###### Ementa

Empregabilidade. Orientação para o Trabalho. Como se comportar em processos de seleção e no ambiente de trabalho. Simulação de entrevista para emprego. Elaboração de currículo profissional.

###### Conteúdo Programático

Introdução ao mercado de trabalho, mercado e tendências

Elaboração de Currículo

Processo Seletivo com foco na entrevista de emprego

##### CONCEITOS E DEFINIÇÕES SOBRE GESTÃO DE NEGÓCIOS, EMPREENDEDORISMO, COOPERATIVISMO E ASSOCIATIVISMO - 4 HORAS

###### Ementa

Empreendedorismo: conceitos e definições. O Perfil e as características do empreendedor. As habilidade e competências necessárias aos empreendedores. Empreendedorismo na era do Comércio Eletrônico. O que é, e como se tornar um Microempreendedor Individual - MEI. Empreendimentos coletivos. A cultura da cooperação. Cooperativismo. Tipos de cooperativas. Projeto de implantação de cooperativas. Associativismo. Formas associativas. Criação de associações. Conceito de Economia Solidária e seus princípios. Autogestão. Redes de Economia Solidária e Desenvolvimento econômico local. Linhas de financiamento e crédito para microempreendedores. Elaboração do Plano de Negócio. Os recursos da Tecnologia da Informação na criação de novos negócios. Ferramentas na elaboração do Plano de Negócios. Estrutura do Plano de Negócio. Como utilizar as ferramentas e aplicativos do pacote Office no ambiente de trabalho (Word, Excel, PowerPoint, Outlook, entre outros). Desenvolvimento Sustentável. Abordagens e Modelos de Gestão Ambiental. Utilização racional de recursos naturais. Responsabilidade Socioambiental.

###### Conteúdo Programático

Empreendedorismo, conceitos e definições

Gestão de negócios, conceitos, definições e ferramentas

Cooperativismo e Associativismo, conceitos e definições

<b>ESTÍMULO E APOIO À ELEVAÇÃO DE ESCOLARIDADE: PORTUGUÊS E MATEMÁTICA - 4 HORAS</b>
Ementa
Português: Análise de diversos tipos de textos e sua intencionalidade; Comunicação oral e escrita, leitura e compreensão de textos; Construção do conhecimento acerca da língua formal, enfatizando a concordância e o uso de pronomes. Matemática: Raciocínio lógico-matemático; Construção da ideia de números e aplicação de operações matemáticas; Compreensão dos conceitos e representação de fração; Operações com fração; Aplicação dos conceitos e cálculos de juros e porcentagem; Análise e aplicação das unidades de medidas.
Conteúdo Programático
Português: Processo de Comunicação e Gênero textual
Português: Concordância Verbal e Nominal
Português: Uso de Pronomes
Matemática: Raciocínio Lógico-Matemático
Matemática: Operações Matemáticas, Frações, Juros e Porcentagem
Matemática: Unidades de medidas (tempo, massa e volume), Aplicações e Conversões

**Curso: Cabeleireiro(a) e maquiagem – 100 horas****Cadeia produtiva: BELEZA, ESTÉTICA E BEM-ESTAR****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 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.

**Conteúdo programático:**

Administração de Salão; Anatomia e Fisiologia Capilar; Biossegurança; Enrolamento de Bobs; Escovista; Tratamentos Capilares; Corte Unissex; Transformação Capilar; Colorista; Maquiagem Social; Maquiagem Artística

**Curso: Camareiro(a) - 100 horas****Cadeia Produtiva: TURISMO E HOSPEDAGEM****Ementa:**

Estudo sobre limpeza, arrumação, organização, vistoria e abastecimento de apartamentos, quartos e banheiros de hotéis, navios e estabelecimentos similares. Demonstração de atendimento e auxílio aos hóspedes em suas necessidades pessoais e profissionais.

**Conteúdo programático:**

Evolução Histórica dos Meios de Hospedagem; Terminologias Técnicas em Meios de Hospedagem; Estrutura Organizacional nos Meios de Hospedagem; Operações da Camareira; Qualidade no Atendimento

**Curso: Coach e Cuidador (a) de Idosos - 100 horas****Cadeia Produtiva: TRABALHO DOMÉSTICO****Ementa:**

Capacitar profissionais para auxiliar idosos que apresentam limitações para realizar as atividades e tarefas da vida cotidiana, fazendo elo entre o idoso, a família e serviços de saúde ou da comunidade, observando possíveis alterações no estado geral e promovendo atividades de entretenimento, visando melhor qualidade de vida.

**Conteúdo programático:**

Envelhecimento e o Papel do Cuidador; Anatomofisiologia e Principais Doenças dos Idosos; Noções de Enfermagem; Cines iologia e Biomecânica Aplicada ao Idoso

**Curso: Doces e Salgados - 100 horas****Cadeia Produtiva: ALIMENTOS****Ementa**

Orientação de como confeccionar e confeitado 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.

**Conteúdo Programático:**

Manipulação de Alimentos e Segurança na Cozinha; Preparo e decoração de Doces; Preparo de Recheios e Salgados; Preparo de Sequilhos, bolachas e biscoitos; Análise de custos e Formação de preço de venda

**Curso: Eletricista de Instalações Prediais - 100 Horas****Cadeia Produtiva: CONSTRUÇÃO CIVIL****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.

**Conteúdo Programático:**

Meio Ambiente – ISO 14001; Primeiros Socorros; NR 18; NR 35; NR 10; Instalações Elétricas

**Curso: Eletricista de Rede de Distribuição - 100 Horas****Cadeia Produtiva: CONSTRUÇÃO CIVIL****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.

**Conteúdo Programático:**

Qualidade, Saúde, Meio Ambiente e Segurança nos Serviços em Eletricidade; Montagem e Instalação de Redes de Distribuição; Manutenção de Redes de Distribuição de Energia Elétrica; Execução de Serviços Técnicos Comerciais

**Curso: Encanador (a) Industrial - 100 horas****Cadeia Produtiva: CONSTRUÇÃO CIVIL****Ementa:**

Estudo sobre operacionalização de projetos de instalações de tubulações, definição de traçados dimensionamento de tubulações. Especificação, quantificação e inspeção de materiais. Organização e preparo de locais para instalações, realização de pré-montagem e instalação de tubulações. Realização de testes operacionais de pressão de fluidos e testes de estanqueidade. Demonstração de como proteger instalações e como fazer manutenções em equipamentos e acessórios.

**Conteúdo Programático:**

Introdução a Processos de Caldeiraria; Fundamentos Físicos e Matemáticos Aplicados à Caldeiraria; Prática Profissional na Empresa ou Vivência Profissional; Instalação de Tubulações Industriais; Manutenção de Tubulações Industriais

**Curso: Fotografia - 100 horas****Cadeia Produtiva: ARTE E CULTURA****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. Produção de fotoclips, animações fotográficas, entre outros. Composição e enquadramento. Macro fotografia, fotomicrografia; fotografia panorâmica; longa exposição; múltipla exposição; adição de efeitos incorporados; modo hyper drive; noções de iluminação.

**Conteúdo Programático:**

História da Arte e da Fotografia; Sobre Fotografia e Imagem; Funções da Câmera; Iluminação; Criando sua Imagem; Editando, Finalizando e Divulgando

**Curso: Manicure e pedicure em unhas gel - 100 horas****Cadeia Produtiva: BELEZA, ESTÉTICA E BEM-ESTAR****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.

**Conteúdo programático:**

Biossegurança; Manicure; Técnicas Unhas Porcelana; Técnicas Unhas Gel ; Técnicas Unhas Fibra

**Curso: Montador (a) e reparador (a) de microcomputadores - 100 horas****Cadeia Produtiva: TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO****Ementa:**

Demonstração de técnicas e procedimentos de manutenção em computadores. Orientação sobre como montar, instalar e configurar dispositivos de hardware. Orientação sobre como instalar e configurar sistemas operacionais e software aplicativos. Demonstração de como montar, instalar e reparar microcomputadores, identificando e instalando sistemas operacionais, de acordo com as normas e procedimentos técnicos de qualidade, segurança, higiene e saúde. Estudo de sistemas operacionais, software, hardware e redes. Reflexão sobre o mercado de trabalho.

**Conteúdo Programático**

Hardware; Software; Redes; Manutenção de Notebooks; Manutenção de Desktop

**Curso: Manutenção e reparo de celular - 100 horas****Cadeia Produtiva: Tecnologia da informação****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

**Conteúdo programático:**

Apresentação dos Equipamentos; Componentes; Técnicas de Soldagem; Manutenção de Telas; Softwares

**Curso: Marketing Digital e E-Commerce - 100 horas****Cadeia Produtiva: INDÚSTRIA CRIATIVA****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

**Conteúdo Programático:**

Marketing Digital; Ferramentas Google; Redes Sociais; E-Commerce

**Curso: Mecânica para Mulheres - 100 horas****Cadeia Produtiva: TRANSPORTE****Ementa:**

Elaboração de planos de manutenção. Realização de manutenções de motores, sistemas e partes de veículos automotores. Substituição de peças e reparos. Execução de testes de desempenho de componentes e sistemas de veículos. Estudo das normas e procedimentos técnicos, de qualidade, de segurança e de preservação do meio ambiente

**Conteúdo Programático:**

Fundamentos Eletromecânicos; Sistemas de Freios; Manutenção de Suspensão; Manutenção de Motor; Sistema de Transmissão

**Curso: Mecânico (a) de manutenção de motocicletas - 100 horas****Cadeia Produtiva: TRANSPORTE****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.

**Conteúdo Programático:**

História e Evolução; Partes da Moto; Constituição da Motocicleta; Peças; Manutenção Preventiva; Manutenção Corretiva

**Curso: Mecânico(a) de Manutenção e Instalação de Aparelhos de Climatização e Refrigeração - 100 horas****Cadeia Produtiva: METAL MECÂNICA****Ementa:**

Refrigeração Prestam assistência técnica, instalam, realizam manutenção e modernização em aparelhos de climatização e refrigeração, de acordo com normas de segurança e qualidade. Orçam serviços e elaboram documentação técnica.

**Conteúdo Programático:**

Climatização; Instalação; Manutenção Preventiva

**Curso: Padeiro(a) e Confeiteiro(a) - 100 horas****Cadeia Produtiva: ALIMENTOS****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 confeitaria 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.

**Conteúdo Programático:**

Higiene e Boas Práticas; Conhecimento dos Ingredientes; Produção de Fermento Natural; Processos de Mistura e Pré-fermentação; Massas Levedadas; Massas Magras Levedadas; Massas Ricas Levedadas; Preparo de Sequilhos, bolachas e biscoitos; Caldas e cremes; Recheios salgados

**Curso: Pedreiro(a) Polivalente - 100 horas****CONSTRUÇÃO CIVIL****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

**Conteúdo Programático:**

Fundamentos das ocupações de pedreiro; Leitura e Interpretação de projeto arquitetônico; Ferramentas e Equipamentos; Argamassas e concretos (materiais constituintes: aglomerantes, agregados e aditivos, traços, preparação de concretos e argamassas); Marcação, locação e gabarito; Noções sobre fundações (reconhecimento do solo, tipos de fundação, processo construtivo); Estruturas de concreto (elementos estruturais básicos e especiais, lançamento, adensamento, cura); Alvenarias de bloco (características dos blocos, processo construtivo, elementos auxiliares: verga e contra-verga, inspeção do serviço); Revestimento (chapisco, emboço e reboco); Assentamento cerâmico em pisos e paredes; Classificação da cerâmica; Acabamento da cerâmica; Qualidade da cerâmica; Propriedades das cerâmicas; Alterações do revestimento cerâmico; Tipos de revestimento cerâmico; Juntas na cerâmica; Rejuntamento e Limpeza

**Curso: Pintor(a) de Obras e Ambientes Externos - 100 horas****CONSTRUÇÃO CIVIL****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.

**Conteúdo Programático:**

Introdução; Função e Composição das Tintas; Os Tipos Mais Comuns de Tintas; Ferramentas e Equipamentos Necessários; Áreas Externas – Preparação de Superfícies; Como Assim "Tinta para Exteriores"?; Aplicação da Tinta para Exteriores; Detectando Defeitos na Pintura Externa; O que são Tintas para Interiores; Propriedades e Demais Características das Tintas para Interiores; Tintas para Interiores e os Tipos de Acabamento; Os Fundos Preparadores e Seladores; Solventes e Diluentes Usados nas Tintas; Vernizes, onde e como aplicar?; Ferramentas e Técnicas de Pintura; Preparando e Pintando Madeira; Cuidados com a Segurança ao Pintar; Cuidados Especiais com Produtos Químicos; Dicas para Cálculo do Orçamento; Dicionário do Pintor

**Curso: Recepcionista de Hotel - com noções de inglês e informática - - 100 horas****Cadeia Produtiva: TURISMO E HOSPEDAGEM****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).

**Conteúdo Programático:**

Evolução Histórica, Concepções e Definições; Tipologias e Procedimentos Técnicos; Estrutura Organizacional e Operacionalidade na Recepção; Qualidade no Atendimento e Tendências; Inglês Básico com ênfase em conversação; Microsoft Windows; Microsoft Office Word; Microsoft Office PowerPoint; Microsoft Office Excel; Internet

**Curso: Desenvolvedor de Aplicativos (TIC) - - 100 horas****Cadeia Produtiva: INDÚSTRIA CRIATIVA****Ementa:**

Desenvolvimento de linguagem de programação Java para Android, introdução à plataforma Android, segurança em plataformas móveis, fundamentos da programação na plataforma Android, Design e Layouts, fundamentos de persistência na plataforma Android, programação com Recursos Avançados, Introdução a Web Services, e Gestão de negócio em plataformas móveis

**Conteúdo programático:**

Desenvolvimento de linguagem de programação Java para Android, introdução à plataforma Android, segurança em plataformas móveis, fundamentos da programação na plataforma Android, Design e Layouts, fundamentos de persistência na plataforma Android, programação com Recursos Avançados, Introdução a Web Services, e Gestão de negócio em plataformas móveis.

**Curso: Digital influencer DIVERSIDADE - - 100 horas****Cadeia Produtiva: INDÚSTRIA CRIATIVA****Ementa:**

O curso tem por objetivo formar profissionais com uma visão completa das teorias, ferramentas, e medidas que o permitirá construir uma carreira de influenciador digital, além de administrar seus canais digitais. Entender os novos cenários do negócio proporcionado pela tecnologia; Usar as redes sociais de maneira eficiente e utilizar esse conhecimento para inspirar e influenciar pessoas; Compreender e utilizar as ferramentas de marketing de influência e comunicação mais atuais.

**Conteúdo programático:**

Como se tornar um Digital Influencer; A profissão digital influencer e o mercado de trabalho; Atendimento ao cliente; Como empreender nas redes sociais; Marketing Pessoal; Cases de sucesso; Rede Social mais atuante no Brasil nos últimos 5 anos; Como melhorar a produção de fotos e vídeos; Como gravar vídeos; Como chegar aos tão sonhados 10 mil seguidores; Como potencializar os stories, posts e vídeos; Como ser um influenciador de sucesso; Educação comportamental e complementar; Consultoria de imagem; Entretenimento digital e social; Consultoria blogueiro.

**Curso: Doces e compotas - 100 horas**



**Cadeia Produtiva:ALIMENTOS****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.

**Conteúdo programático:**

Receitas de doces finos para casamentos e formaturas; Alimentação saudável; Frequência da compra de alimentos; Como conservar os alimentos; A importância dos rótulos dos alimentos; Higiene dos alimentos; Importância da higiene dos alimentos; Alimento contaminado x Alimento estragado; Preservação do meio ambiente e alimentação; Conservação dos alimentos; Processo de conservação; Tipos de doce; Matérias-primas; Tratamento térmico Pasteurização/Esterilização; Fazendo geleia.

**Curso:Eletricista de Instalações Industriais-100 horas****Cadeia Produtiva: CONSTRUÇÃO CIVIL****Ementa:**

Estudo de conceitos básicos de eletricidade e geração de energia elétrica. Introdução à segurança com eletricidade. Estudo das normas técnicas brasileiras sobre segurança em instalações e serviços com eletricidade. Demonstração de uso e análise da importância dos equipamentos de proteção coletiva e individual.

**Conteúdo programático:**

Eletricidade básica; Aconexões elétricas; Controladores Lógicos Programáveis; Conversores e inversores; NR-10 Segurança em instalações e Serviços com Eletricidade; Instalações elétricas.

**Curso:Encanador Industrial-100 horas****Cadeia Produtiva: CONSTRUÇÃO CIVIL****Ementa:**

Estudo sobre operacionalização de projetos de instalações de tubulações, definição de traçados dimensionamento de tubulações. Especificação, quantificação e inspeção de materiais. Organização e preparo de locais para instalações, realização de pré-montagem e instalação de tubulações. Realização de testes operacionais de pressão de fluidos e testes de estanqueidade. Demonstração de como proteger instalações e como fazer manutenções em equipamentos e acessórios.

**Conteúdo programático:**

Desenho de tubulações; Identificação das tubulações; Simbologia; Fluxogramas; Desenho isométrico; Elementos geométricos; Perímetro; Volume; Proporções; Sistemas de medidas.

**Curso: Garçom TURISMO- 100 horas****Cadeia Produtiva: COMÉRCIO E ATENDIMENTO****Ementa:**

Atendem os clientes, recepcionando-os e servindo refeições e bebidas em restaurantes, bares, clubes, cantinas, hotéis, eventos e hospitais; montam e desmontam praças, carrinhos, mesas, balcões e bares; organizam, conferem e controlam materiais de trabalho, bebidas e alimentos, listas de espera, a limpeza e higiene e a segurança do local de trabalho; preparam alimentos e bebidas, realizando também serviços de vinhos.

**Conteúdo programático:**

Introdução; Ocupação: garçom; Cuidando do ambiente do restaurante; Recebendo e Acomodando o Cliente; Servindo o Cliente; Finalizando os Serviços; Procedimentos complementares.

**Curso: Jardineiro-- 100 horas****Cadeia Produtiva:TRABALHO DOMÉSTICO****Ementa:**

Conceito de jardinagem e paisagismo; Diferenças entre jardinagem e paisagismo; Planejamento e implantação de jardins; Implementos e máquinas de uso na jardinagem; Arborização urbana; Conservação e limpeza de jardins e áreas verdes; Propagação de plantas; Fertilidade e preparação do solo. Fertilizantes e corretivos. Adubação complementar. Cuidados no plantio das espécies ornamentais e implantação dos jardins. Transplante e reenvasamento. Tipos de vasos e cachepôs. Necessidades nutricionais das plantas ornamentais. Análise do ambiente. Doenças e pragas das plantas ornamentais. Podas. Implantação de gramados. Preparo e renovação de canteiros. Desequilíbrio ambiental e a ocorrência de pragas e doenças. Princípios de controle de doenças. Principais métodos de controle de pragas e doenças: mecânico, cultural, físico, biológico, químico e resistência de plantas. Manejo integrado de pragas. Uso adequado de agrotóxicos: aquisição, preparo de produtos, aplicação, armazenamento e descarte de embalagens. Efeitos dos agrotóxicos na saúde. Normas de segurança. Projetos para floreiras, sacadas e terraços. Preparação de jardineiras e formação de jardins internos. Jardins residenciais. Estudo do local. Aspectos ecológicos que influenciam a escolha da vegetação. Aspectos estéticos. Definição de caminhos e calçadas. Noções de metodologia de elaboração de projetos paisagísticos.

**Conteúdo programático:**

Introdução a jardinagem (conceito, importância das plantas e dos jardins nas áreas urbanas; históricos dos jardins do mundo). Classificação das plantas comumente utilizadas na jardinagem e exemplos. Morfologia Vegetal: os órgãos vegetativos e reprodutivos das plantas.

**Curso: Mecânico de Bicicletas- 100 horas****Cadeia Produtiva:TRANSPORTE****Ementa:**

Realização de serviços de manutenção de bicicletas e equipamentos esportivos e de ginástica estimando custos, relacionando defeitos, avaliando peças para soldagem, listando máquinas e equipamentos, especificando materiais e tipo de mão-de-obra e requisitando peças necessárias aos serviços. Efetuam revisões gerais em bicicletas e equipamentos esportivos e de ginástica. Desmontam e montam bicicletas e equipamentos esportivos e de ginástica. Trabalham seguindo as normas de segurança, higiene, qualidade e proteção ao meio ambiente.

**Conteúdo programático:**

Montando uma bicicletaria; Cuidados ao montar uma empresa; Ferramentas especiais; Componentes da bicicleta; Tipos de bicicleta; Montagem do movimento central; Montagem do movimento central tipo monobloco; Montagem da caixa de direção com e sem rosca.

**Curso: Pizzaiolo TURISMO- 100 horas****Cadeia Produtiva: ALIMENTOS****Ementa:**

Estudo de técnicas e procedimentos de manipulação e conservação de alimentos in natura para processamento. Demonstração de preparo de pizzas e produtos afins. Análise da qualidade dos alimentos, observando normas técnicas de higiene e segurança para minimizar riscos de contaminação e controlar desperdícios. Apresentação de equipamentos e máquinas. Levantamento de tipos de modelagens, recheios e decoração de produtos.

**Conteúdo programático:**

Você aprenderá a aplicar técnicas de produção de massas, molhos, recheios e coberturas, fazer montagem e finalização de pizza e preparar cardápios.

**Curso: Produção de frutas e hortaliças processadas- 100 horas****Cadeia Produtiva: AGRICULTURA FAMILIAR****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 apertizados com pH acima de 4,5, respeitando as normas de boas práticas de fabricação e legislações específicas, normas de saúde e segurança do trabalho.

**Conteúdo programático:**

Microbiologia e normas de higiene; Princípios e métodos de conservação dos alimentos; Infra- estrutura necessária para a planta de processamento; Sanidade industrial; Preparo dos produtos: frutas em calda, compotas, sucos, néctar, cristalização de frutas, geleias, doce em massa, conservas em óleo vegetal, polpa de fruta, hortaliças minimamente processadas, conservas em vinagre aromatizado.

**Curso:Produtor Agrícola Polivalente-100 horas****Cadeia Produtiva: AGRICULTURA FAMILIAR****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 transplantio. Realizar tratos 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.

**Conteúdo programático:**

Efetuar preparos de mudas e sementes através da construção de viveiros e canteiros; Realizar tratos culturais, além de preparar o solo para plantio.

**Curso:Sommelier TURISMO-100 horas****Cadeia Produtiva: ALIMENTOS****Ementa:**

A história do vinho, viticultura: ciclo, gestão e problema da videira, a compreender as uvas mais utilizadas, abordagens corretas e metódicas na avaliação de vinho, a adquirir conhecimento e experiência na avaliação sensorial, elaboração e estilos de vinhos tranquilos espumantes e fortificados terminologias corretas, informações do rótulo e conceitos de denominação de origem, técnicas de serviços, as teorias e práticas de harmonização, a forma correta e os impactos da armazenagem dos vinhos.

**Conteúdo programático:**

Vinho: introdução e história; Processo de vinificação: Vinhos e tintos; Processo de vinificação: Espumantes; Aprendendo técnicas de degustação; Harmonizações.

**Curso:Sushman TURISMO-100 horas****Cadeia Produtiva: ALIMENTOS****Ementa:**

Noções básicas do trabalho do sushman; segurança alimentar; higiene e roupas; regras da etiqueta japonesa; tipos de sushis e pratos da culinária japonesa; utensílios; temperos; preparo do peixe e frutos do mar, do arroz, do uramaki, do hossomaki, do hot roll, do nigirizushi, do norimaki, do temaki, do negui-toro, do gunkan maki, do tempurá, do harumaki, do yakissoba tradicional, do teppan-yaki; forma correta de servir; outras receitas; como montar um cardápio; a arte de usar os hashis; glossário

**Conteúdo programático:**

Introdução; Culinária japonesa e chinesa; Como fazer sushi; Tipos de sushis e pratos da culinária japonesa; Utensílios e temperos; Segurança alimentar; Forma correta de servir; Montando um cardápio; A arte de usar os hashis.

**Curso: Agente de Higienização de Ambientes - 100 horas****Cadeia Produtiva: SERVIÇOS****Ementa:**

Demonstração de como conservar vidros e fachadas, limpar recintos e acessórios, seguindo normas de segurança, higiene, qualidade e proteção ao meio ambiente.

**Conteúdo programático:**

Noções de educação ambiental/Organizar e armazenar o estoque/ Técnicas de limpeza específicas:pisofrios,vidros,carpetes,entre outros/Descartar corretamente os resíduos/Escolher e aplicar corretamente os produtos de limpeza.

**Curso: Agricultor orgânico e prática em compostagem RURAL- 100 horas****Cadeia Produtiva: Agricultura Familiar****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

**Conteúdo programático:**

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

**Curso: Armador (a) de Estrutura de Concreto Armado- 100 horas****Cadeia Produtiva:Construção Civil.****Ementa:**

Preparam a confecção de armações e estruturas de concreto e de corpos de prova. Cortam e dobram ferragens de lajes. Montam e aplicam armações de fundações, pilares e vigas. Moldam corpos de prova.

**Conteúdo programático:**

Meio ambiente ISO 14001 / Primeiros Socorros / NR 18 / NR 35 / Medição de Serviços / Liderança de Equipes / Matemática para a Construção Civil / Leitura e Interpretação de Projetos / NR 10 / Visão Geral Elétrica / Visão Geral - Hidráulica / Visão Geral - Alvenaria / Visão Geral - Pintura / Visão Geral - Gesso.

**Curso:Auxiliar Administrativo(a) - 100 horas****Cadeia Produtiva:COMÉRCIO E ATENDIMENTO****Ementa:**

Compreensão de serviços de apoio nas áreas de recursos humanos, administração, finanças e logística. Orientação sobre atendimento a fornecedores e clientes e sobre fornecimento e recepção de informações sobre produtos e serviços. Conhecimento de documentos variados e dos procedimentos necessários referentes aos mesmos. Estudo de concessão de microcrédito a microempresários, atendimento a clientes em campo e nas agências e prospecção de clientes nas comunidades.

**Conteúdo programático:**

Perfil do Secretário(a), Habilidades e Liderança | Língua Portuguesa, Termos e Utilização | Do Direito, Expressões e Normas.

**Curso: Barman - 100 horas**

**Cadeia Produtiva: COMÉRCIO E ATENDIMENTO**

**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.

**Conteúdo programático:**

Histórico de Bebidas e Perfil Profissional | Apresentação de um Bar e Estrutura Operacional | Serviço de Bebidas | Da Atuação do Barman e Bartender.

**Curso: Beneficiamento do Leite - 100 horas**

**Cadeia Produtiva: AGRICULTURA FAMILIAR**

**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.

**Conteúdo programático:**

Produção do leite e bem-estar animal; Importância da qualidade do leite: Análises microbiológicas e físico-químicas; Beneficiamento do leite (Pasteurização e esterilização); Operações unitárias envolvidas no processamento do leite e derivados lácteos; Processamento de derivados lácteos.

**Curso: Comunicação e Ciência de Dados - 100 horas**

**Cadeia Produtiva: INDÚSTRIA CRIATIVA**

**Ementa:**

Programação de Dados. Introdução ao Python e configuração do ambiente. Operadores lógicos e estruturas de decisões (IF e ELSE). Variáveis, tipos, entradas, saídas e operadores matemáticos. Strings e listas. Estruturas de laço (WHILE e FOR). Tuplas, Dicionários e Conjuntos. Funções e métodos. Argumentos de linha de comando. Entrada e saída de arquivos. Tratamento de erros e exceções (TRY e EXCEPT). Bibliotecas, PIP e requisições web, API, JSON, APIs. Criando bibliotecas. DataFrame e Panda. Estruturas de dados de Panda. Plotagem e manipulação de dados. Visualização e Mapeamento de Dados. Introdução à Visualização de dados estáticos e interativos. Os desafios da visualização e infografia. Princípios de design aplicados à visualização. Gráficos estatísticos e mapas. Ferramentas de mapas e visualizações. Apuração, pesquisa e Ética (apuração) e estratégias de verificação dos dados). A web como fonte. Lei de Acesso à Informação a transparência pública: legislação e estratégias para conseguir dados. Raspagem, limpeza, análise e processamento de conjuntos de dados. Visualização básica e o mapeamento de dados públicos. Agrupamento e o modelo de espaço vetorial do documento e filtragem. Algoritmos de filtragem. Os principais tópicos de fatoração matricial, modelagem probabilística de tópicos e modelos gráficos de notação. Gestão Criativa. A Gestão do Conhecimento nas Organizações e a Teoria da Complexidade. A Criatividade e a Inovação nas Organizações. O empreendedorismo: papel, práticas e responsabilidade social.

**Conteúdo programático:**

Ciência da Computação/Banco de Dados/ Técnicas de Programação. Departamento: Informática Aplicada. EDITAIS E ACOMPANHAMENTO.

**Curso: Confeiteiro(a) - 100 horas**

**Cadeia Produtiva: ALIMENTOS**

**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.

**Conteúdo programático:**

O Profissional Confeiteiro / Técnica de Preparos de Salgados / Massas Doces / Bolos Confeitados / Recheios, Merengues e Cremes / Cupcakes, Chocolates e Docinhos.

**Curso: Copeira TURISMO - 100 horas**

**Cadeia Produtiva: TURISMO E HOSPEDAGEM**

**Ementa:**

Orientação sobre como atuar na copa de restaurantes e estabelecimentos similares, organizando, polindo e limpando copos e louças, podendo auxiliar na distribuição e arrumação de utensílios tais como toalhas, louças e talheres.

**Conteúdo programático:**

Histórico da Alimentação e Perfil Profissional | Equipamento de Alimentação e Serviços de Restaurantes | Atuação da Brigada do Restaurante.

**Curso: Cozinheiro(a) Geral - 100 horas**

**Cadeia Produtiva: ALIMENTOS**

**Ementa:**

Qualificar o educando para preparar refeições em restaurantes, clubes, hospitais, domicílios e outros locais, temperando os alimentos, refogando-os, assando-os, cozendo-os, fritando-os ou tratando-os de outro modo, para atender a exigências de cardápios e pedidos dos clientes. Organizam e supervisionam serviços de cozinha, planejando cardápios e elaborando o pré-preparo, o preparo e a finalização de alimentos, observando métodos de cocção e padrões de manipulação e qualidade dos alimentos.

**Conteúdo programático:**

Noções básicas de nutrição e segurança alimentar/a importância da higiene no preparo de alimentos/Qual perfil profissional do chef de cozinha/conhecimento da pirâmide alimentar, como escolher os alimentos.

Avaliação do ensino e aprendizagem e acompanhamento

1. Verificação do nível de desempenho do aluno através da análise do aproveitamento e da assiduidade
2. Elaborar instrumento de avaliação condizente com o projeto pedagógico
3. Avaliação contínua e sistemática da dinâmica e do processo pedagógico
4. Identificação dos estudantes com dificuldade de aprendizagem e definir formas para contorná-la
5. Encaminhar estudantes à orientação pedagógica, quando necessário.

**G. PARÂMETROS PARA AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO**

Ação	Meta	Especificação	Indicadores	Meios de Verificação
<b>Ação 1.</b> Promover a divulgação, inscrição e matrícula do público beneficiário que atendam ao perfil do projeto.	1.540 matrículas realizadas.	Divulgação nos territórios de Identidade Metropolitana de Salvador e Litoral Norte e Ageste Baiano	Materiais de divulgações Fichas de inscrições	Serão consideradas as inscrições de pessoas que atendam ao perfil do projeto; Relatório sintético com pesquisa do perfil socio econômico 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.
<b>Ação 2.</b> Promover qualificação social e profissional.	77 turmas implementadas nos territórios Metropolitanos de Salvador Litoral Norte e Ageste Baiano 1.540 pessoas capacitadas	Elaboração e confecção dos materiais didáticos (módulos), Kit Educando e Camisas para 1540 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).
<b>Ação 3.</b> Realizar Pesquisa de Satisfação com beneficiários	1.540 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 amostra, caracterização dos respondentes da pesquisa, resultados encontrados demonstrados por meio de quadros, tabelas ou gráficos, inclusive com comentários explicativos; Questionário aplicado a no mínimo 90% do público beneficiário.
<b>Ação 4.</b> Certificação.	1.540 pessoas certificadas	certificação de 1.540 educandos referente as 77 turmas	Evento de certificação	Certificação de no mínimo 90% de jovens qualificados (levando em consideração que uma porcentagem pode desistir do curso no seu andamento).

## H. EQUIPE DE TRABALHO

EQUIPE DE TRABALHO														
Nº.	Cargo	Qtde de trabalhadores (Q)	Forma de Vínculo	Carga Horária Semanal	REMUNERAÇÃO		ENCARGOS							Total Encargos Mensal
					Remuneração Bruta (Mensal)	Total Remuneração Bruta Anual (A)	FGTS	FGTS Multa Rescisória	INSS Patronal	PIS	13º Salário	Férias	1/3 Férias	
1	Coordenador Geral	1	PJ	40	5.000,00	20.000,00								0,00
2	Coordenador Pedagógico	1	PJ	40	2.500,00	10.000,00								0,00
3	Auxiliar Administrativo	3	PJ	40	2.000,00	24.000,00								0,00
4	Coordenador Territorial	5	PJ	40	5.000,00	100.000,00								0,00
5	Apoio Local	44	PJ	40	1.000,00	44.000,00								0,00
6	Instrutor QS	77	PJ	40	416,67	32.083,59								0,00
7	Instrutor QP	77	PJ	40	2.083,33	160.416,41								0,00
<b>TOTAL</b>		<b>208</b>			<b>18.000,00</b>	<b>390.500,00</b>		<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>

## I. PREVISÃO DE RECEITAS E DE DESPESAS

Item	Descrição
Fardamento	2 camisas para os 1.540 alunos + instrutores (77 QS e 77 QP) camisa em algodão 30.1 penteado, branca com impressão: silkscreen localizado tamanho a4 frente em 03 cores e a4 costa em policromia.
Lanche	Fornecimento de 40656 lanches por 24 dias de aula + 2772 lanches para as cerimônias de certificação
Transporte	Fornecimento de R\$9,80 (duas passagens) para alunos e professores ao dia de aula
Material Escolar	1617 Kits escolares contendo, lápis, caneta, borracha, apontador, caderno, pasta e estojo
Material de Limpeza	432 Álcool líquido 46°, 432 Água sanitária 1 litro, 240 desinfetantes 1 litro, 216 Detergente 500 ml, 110 Pano de chão e 1.080 Papel higiênico pct de 4
Serviços Gráficos	226380 Fotocópia, 1617 Fotocópia colorida, 1617, Perfuração, 1617 Encadernação, 77 Banner 1,20X0,80 4 cores, 154 Cartaz A3 4 cores
Kit Covid	3108 Álcool Gel individual e 668 caixas de máscaras

Equipamento de proteção individual	300 Capacete de proteção de obra, 300 Bota, 300 Luvas proteção, 80 Avental e 80 Toucas
Combustível	700 Litros de gasolina
Locação de Veículo	5 Carros por mês
Material de Construção para aula	4 MILHEIRO de BLOCO; 80 SACOS de CIMENTO; 200 SACOS de BRITA; 40 LATAS de TINTAS; 40 LATAS de MASSA CORRIDA; 200 SACOS de AREIA; 80 UNIDADE de COLHER DE PEDREIRO; 80 UNIDADE de PÁ; 80 UNIDADE de KIT PINTURA; 40 UNIDADE de FERRAGENS
Material de cozinha para aula	160 KG de AÇUCAR; 160 KG de FARINHA DE TRIGO; 16 UNIDADE de CHOCOLATE/ BARRA; 80 UNIDADE de FRANGO/ BANDEJA; 40 KG de CARNE; 80 PLACAS de OVOS; 160 UNIDADE de ÓLEO; 160 LITROS de LEITE LIQUIDO
Kit Maquiagem	30 Kits maquiagem
Kit manicure	20 Kit manicure

PREVISAO DE RECEITAS E DESPESAS								
1.	Receitas	Mês 1	Mês 2	Mês 3	Mês 4	Mês 5	Mês 6	TOTAL
1.1	Recursos Recebidos	1.319.472,00	0,00	565.488,00	0,00	0,00	0,00	1.884.960,00
1.2	Rendimentos Financeiros	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>Total Geral de Receitas</b>		<b>1.319.472,00</b>	<b>0,00</b>	<b>565.488,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>1.884.960,00</b>
2.	Despesas	Mês 1	Mês 2	Mês 3	Mês 4	Mês 5	Mês 6	TOTAL
2.1	<b>Despesas com Recursos Humanos</b>							
2.1.1	<b>Remuneração da equipe</b>							
2.1.1.1	Salários	78.100,00	78.100,00	78.100,00	78.100,00	78.100,00	0,00	390.500,00
2.1.1.2	Benefícios (especificar o benefício concedido, ex: plano de saúde, vale transporte, etc. )	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>Subtotal (Remuneração da equipe)</b>		<b>78.100,00</b>	<b>78.100,00</b>	<b>78.100,00</b>	<b>78.100,00</b>	<b>78.100,00</b>	<b>0,00</b>	<b>390.500,00</b>
2.1.2	<b>Encargos Sociais</b>							
2.1.2.1	INSS	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
2.1.2.3	FGTS Multa Rescisória	0,00	0,00	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	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
2.1.2.6	1/3 sobre Férias	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
2.1.2.8	IRRF	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
2.1.2.10	Outros encargos/tributos	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>Subtotal (Encargos Sociais)</b>		<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
<b>Subtotal (Recursos Humanos)</b>		<b>78.100,00</b>	<b>78.100,00</b>	<b>78.100,00</b>	<b>78.100,00</b>	<b>78.100,00</b>	<b>0,00</b>	<b>390.500,00</b>
2.2	<b>Custos Diretos</b>							
2.2.1	EPI's	R\$ 51.693,60	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	51.693,60
2.2.17	Kit maquiagem	R\$ 3.142,50	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	3.142,50

2.2.18	Material de Construção para aula	R\$ 26.736,00	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	26.736,00
2.2.19	Material de cozinha para aula	R\$ 9.070,80	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	9.070,80
2.2.26	Kit Manicure	R\$ 5.118,80	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 5.118,80
2.2.27	Lanche	R\$ -	R\$ 108.244,29	R\$ 108.244,29	R\$ 108.244,29	R\$ 108.244,29	R\$ -	R\$ 432.977,1
2.2.28	Kit Covid	R\$ 53.332,00	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 53.332,0
2.2.29	Serviços Gráficos	R\$ 133.371,70	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 133.371,7
2.2.30	Fardamento	R\$ 155.232,00	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 155.232,0
2.2.31	Kit Escolar	R\$ 93.306,47	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 93.306,4
2.2.32	Material de limpeza	R\$ 15.799,88	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 15.799,8
2.2.33	Auxílio Transporte	R\$ -	R\$ 95.079,60	R\$ 95.079,60	R\$ 95.079,60	R\$ 95.079,60	R\$ -	380.318,40
2.2.34	Gasolina	R\$ 5.110,00	R\$ 5.110,00	R\$ 5.110,00	R\$ 5.110,00	R\$ 5.110,00	R\$ -	25.550,00
	<b>Subtotal (Custos Diretos)</b>	<b>546.803,75</b>	<b>203.323,89</b>	<b>203.323,89</b>	<b>203.323,89</b>	<b>203.323,89</b>	<b>0,00</b>	<b>1.385.649,31</b>
<b>2.3</b>	<b>Aquisição de Equipamentos e Materiais Permanentes</b>							
	<b>Subtotal (Aquisição de Equipamentos e Materiais Permanentes)</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
<b>2.4</b>	<b>Custos Indiretos</b>							
2.4.1	Internet	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2.4.2	Transporte	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2.4.3	Aluguel carro	12.469,90	12.469,90	12.469,90	12.469,90	12.469,90	0,00	62.349,50
2.4.4	Aluguel de espaço para aulas	5.852,24	5.852,24	5.852,24	5.852,24	5.852,23		29.261,19
2.4.8	Serviços contábeis	4.300,00	4.300,00	4.300,00	4.300,00	0,00	0,00	17.200,00
	<b>Subtotal (Custos Indiretos)</b>	<b>22.622,14</b>	<b>22.622,14</b>	<b>22.622,14</b>	<b>22.622,14</b>	<b>18.322,13</b>	<b>0,00</b>	<b>108.810,69</b>
<b>Total Geral de Despesas</b>		<b>1.884.960,00</b>	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>				

**J. CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO**

ANO	1º Mês	3º Mês
I	R\$ 1.319.472,00	R\$ 565.488,00

**L. DECLARAÇÕES OBRIGATÓRIAS**

- 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.
- 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.
- 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.		Daniel André Baldacci Júnior		

**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**



Documento assinado eletronicamente por **Daniel André Baldacci Júnior, Usuário Externo**, em 10/08/2022, às 12:41, 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 17/08/2022, às 16:52, 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 17/08/2022, às 16:56, 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](https://seibahia.ba.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **00051989074** e o código CRC **60072043**.