

PLANO DE TRABALHO

1. IDENTIFICAÇÃO DA ENTIDADE

Nome da OSC: Instituto Mulheres Criativas – AMIS		
Nome Fantasia: Instituto Mulheres Criativas – AMIS		
CNPJ: 28.284.977/0001-05	Endereço: Quadra 03, conjuntos 02, casas 05. Setor leste.	
Complemento: Térreo	Bairro/Cidade: Estrutural/Brasília	CEP: 71261210
Telefone: (61)99811-9571	Telefone: (61) 99811-9571	
E-mail: mulherescriativas.amis@gmail.com		Site/Redes Sociais: @mulherescriativas
Data Constituição OSC: 29/06/2017		Data situação Cadastral: 14/09/2020
Responsável da OSC (Dirigente): Luciene Alves dos Santos		
CPF: 004.920.801-27	RG/Órgão Expedidor: 2031583 SSP/DF	Telefone do Dirigente: (61) 99811-9571
Endereço do Dirigente: Quadra 03, conjuntos 02, casas 05. Setor leste.		CEP: 71261210
Período de mandato diretoria Início: 20/07/2022		Fim: 20/07/2026

1.1 ACOMPANHAMENTO DA PARCERIA

Responsável pelo acompanhamento da parceria: Luciene Alves dos Santos	
Função na parceria: Presidente da Instituição	
RG/Órgão Expedidor: 2031583 SSP/DF	CPF: 004.920.801-27
Telefone Fixo: 61- 99811-9571	Telefone Celular: 61 99811-9571
E-mail do Responsável: mulherescriativas.amis@gmail.com	

1.2 HISTÓRICO DO PROPONENTE

O instituto Mulheres Criativas – AMIS teve a sua fundação em 2017 na Cidade Estrutural, por mulheres que tinham o objetivo de unir forças, sabedoria e empreender pessoas com vontade de repassar conhecimentos e aprendizado coletivo. Desta forma, tendo como principal propósito a busca de indivíduos criativos com uma trajetória profissional para repassar o conhecimento para pessoas em busca de novas oportunidades.

Desta forma, ficou identificado que os serviços profissionalizantes públicos ofertados para mulheres, tinham como requisitos o diploma de ensino médio. Desta forma, mulheres que não possuíam o referido diploma, não tinham condições de participar dos cursos. Sendo assim, foi fundado o Instituto com o intuito de ofertar cursos para mulheres em situação de vulnerabilidade e que não possuem diploma de nível médio.

Os serviços ofertados vão desde o artesanato e aproveitamento de alimentos a cursos de gastronomia (Bolos, Paes, Biscoitos e Doces), atendimento jurídico gratuito e atendimento psicológico gratuito. Demonstrando como a capacitação de mulheres é uma iniciativa de extrema importância que melhorar a qualidade de vida

das famílias, por meio do incentivo ao aumento da autoestima, autonomia financeira e incentivo pessoal aos estudos.

Com essa proposta, já se atingiu mais de mil mulheres e famílias que através dessa conexão conseguiram construir novos saberes e alcançar novas oportunidades no mercado de trabalho formal, informal ou empreendendo. Foi por meio desse serviço ofertado, que o Instituto Mulheres Criativas – AMIS destacou-se em vários cenários com premiações, participação em feiras, festivais, palestras, tendo como protagonismo o empoderamento feminino e apoio à família em todo o DF, através do projeto elas na cozinha e cozinha criativa.

Ademais, cumpre mencionar que o Instituto mulheres criativas tem uma metodologia diferenciada e reconhecida através de várias certificações como prêmio Sebrae mulher de negócios 2013, certificações como Elis 2018 é um reconhecimento latino-americano de inovação social no setor público e privado, parceria com a polícia civil juízes delegadas que solicitaram que esses projetos fossem desenvolvidos em comunidades como por exemplo riacho fundo onde o projeto foi desenvolvido em uma garagem e as mulheres foram certificadas na academia da polícia civil do riacho fundo 1.

Cada beneficiada, contou sua história e falou da experiência de aprendizado desse projeto que vai além de fazer apenas um pão, mas de mudar sua história de vida, onde é trabalhado a fabricação de pães biscoitos bolos e doces com utensílios que essas mulheres também têm em suas casas como bacias colher de pau fuê uma touca e um avental.

Registra-se que, o Termo de Fomento nº 03/2022 entre a Secretaria de Estado de Justiça e Cidadania e a OSC Instituto Mulheres Criativas - AMIS – Projeto: "Elas na Cozinha Edição 2022" foi realizado oficinas de cozinha criativa, bolos, pães, biscoitos, doces e reaproveitamento de alimentos envolvendo as técnicas de modelagem de pães, biscoitos e confecção de doces.

Por fim, o Instituto já realiza suas oficinas de forma autônoma, capacitando mulheres em situação de vulnerabilidade social desde a fundação. A Srª Presidente participa de diversos encontros voltados ao empreendedorismo, como cursos e palestras nesta área.

2. DESCRIÇÃO DO PROJETO

Nome do Projeto: Cozinha Criativa	
Local de realização: Núcleo rural de Sussuarana, Núcleo rural buriti Vermelho, Administração do Paranoá/DF e na Horta comunitária de Itapoã.	
Período de execução: 21/09/2024 a 21/06/2025	
Período de realização do Projeto: 07/10/2024 à 13/06/2025	
Enquadramento: (X) participação (X) educacional () rendimento	
Previsão de beneficiários diretos: 150	
Previsão de público indireto: 600	
Valor Total do Projeto: R\$ 338.124,98 (trezentos e trinta e oito mil, cento e vinte e quatro reais e noventa e oito centavos)	

Valor Total do Termo de Fomento: R\$ 332.457,44 (trezentos e trinta e dois mil, quatrocentos e cinquenta e sete reais e quarenta e quatro centavos).

2.1 OBJETO DA PARCERIA

Realização do Projeto “Oficinas de Cozinha Criativa”.

2.2 APRESENTAÇÃO DO PROJETO

O projeto tem como público-alvo, mulheres em situação de vulnerabilidade social, donas de casa, jovens e mães solteiras, especialmente, mulheres que não possuem o diploma de ensino médio, requisito este para o ingresso em cursos do mesmo segmento, ofertados por escolas técnicas de ensino público.

Nesse sentido, a senhora Presidente, percebendo a necessidade de ofertar cursos de qualidade para mulheres, nas condições supramencionadas, propôs a realização do projeto.

O projeto será desenvolvido com a realização de oficinas cujo conteúdo será inteiramente prático. Durante as aulas, serão desenvolvidas atividades de confeitaria, na qual as alunas irão aprender como produzir, com ferramentas que elas possuem em suas residências, a confecção de bolos, pães, biscoitos e doces. Essa necessidade se faz necessário em razão da população alvo do curso, ser mulheres em condições precárias, não dispendo de recursos para comprar ferramentas industriais para produção dos produtos.

Desta forma, serão ofertadas 150 (cento e cinquenta) vagas, as quais serão divididas em 5 (cinco) turmas de 30 (trinta) alunas, uma turma em cada localidade. O curso tem uma duração de 1 (um) mês e 15 (quinze) dias em cada local, que ao final, totalizará 30 (trinta) encontros. O núcleo de Sussuarana receberá duas turmas, em virtude da população da Itapeti e Granja progresso não dispor de local adequado para atendimento. Assim, será realizado atendimento para 2 duas no referido núcleo, no entanto, com beneficiadas diferentes.

- 1ª Turma no núcleo rural Sussuarana - 07/10/2024 à 16/11/2024;
- 2ª Turma no núcleo rural Sussuarana - 18/11/2024 à 10/01/2025;
- 3ª Turma no buriti vermelho - 20/01/2025 à 28/02/2025;
- 4ª Turma na administração do Paranoá - 17/03/2025 à 27/04/2025; e
- 5ª Turma na Horta Comunitária de Itapoã - 05/05/2025 à 13/06/2025.

Por fim, ao final do curso da última turma, será realizado um evento de certificação, o qual contará com a presença de todas as formandas, bem como, autoridades locais.

2.3 JUSTIFICATIVA DO PROJETO:

A Secretaria de Estado da Mulher, conforme suas diretrizes e objetivos estabelecidos, tem a missão de promover políticas públicas voltadas para a igualdade de gênero e o empoderamento feminino. As oficinas de confeitaria se enquadram perfeitamente nos objetivos da Secretaria, pois visam a capacitação e a promoção de independência econômica das mulheres, que são parte fundamental de suas estratégias de ação.

Paranoá é uma das regiões administrativas do Distrito Federal, e de acordo com o PDAD mais recente sobre os dados estatísticos da Cidade, foram observados alguns aspectos demográficos importantes, observou-se que o arranjo “mono parental (feminino)” foi de 25,5% dos domicílios, ou seja, são mães solteiras que além de cuidar de seu filho ainda tem que arcar com despesas da casa. (Paranoa.pdf (codeplan.df.gov.br) pág. 16)

Uma questão relevante para o mercado de trabalho diz respeito à parcela da população que não estuda, nem trabalha, os chamados “nem-nem”. Para a população entre 18 e 29 anos, 37,5% se encontravam nesta situação (5.720 jovens), segundo o PDAD. (Paranoa.pdf (codeplan.df.gov.br) pág. 44)

No mesmo sentido, Itapoã-DF é uma das regiões administrativas do Distrito Federal, e de acordo com o PDAD mais recente sobre os dados estatísticos da Cidade, foram observados alguns aspectos demográficos importantes, observou-se que o arranjo “mono parental (feminino)” foi de 16% dos domicílios, ou seja, são mães solteiras que além de cuidar de seu filho ainda tem que arcar com despesas da casa. (Itapoa.pdf (codeplan.df.gov.br) pág. 17)

Uma questão relevante para o mercado de trabalho diz respeito à parcela da população que não estuda, nem trabalha, os chamados “nem-nem”. Para a população entre 18 e 29 anos, 30,2% se encontravam nesta situação (4.533 jovens), segundo o PDAD. (Itapoa.pdf (codeplan.df.gov.br) pág. 44)

Deste modo, O INSTITUTO MULHERES CRIATIVAS, vem se qualificando cada dia mais, por meio de participação em palestras educativas e empreendedorismo a fim de ofertar outras possibilidades de abrir portas para estas mulheres e jovens, as quais podem ser verificadas no portfólio da Instituição.

As oficinas de cozinha criativa, por onde tem sido desenvolvida, têm elevado a autoestima e vem abrindo novos caminhos para as mulheres.

O projeto vem como uma alternativa, que após o período da pandemia, deixou centenas de pessoas desempregadas. O instituto encontra-se mobilizado em qualificar e oferecer conhecimentos, principalmente as mulheres vítimas de violência doméstica, donas de casa, mães solteiras e jovens. Com a oferta dessas oficinas nós iremos mudar esse paradigma, da falta de conhecimento, desemprego e autoestima baixa. E é dentro desse contexto que a nossa ideia se destaca como um norte para essas pessoas que não têm como

pagar um curso, mas estão abertas para novas possibilidades de aprendizado e qualificação, para adquirirem sua autonomia financeira.

O Distrito Federal é considerado uma das cidades com maior renda per capita do Brasil, contudo, permeada de grande desigualdade social. Composto por 33 (trinta e três) regiões administrativas. Estas regiões administrativas do DF vêm se desenvolvendo rapidamente e, com isso, enfrentando os problemas comuns dos grandes centros, um desses grandes problemas é a violência doméstica.

Por fim, cumpre mencionar o Plano Distrital de Políticas Públicas para as Mulheres, que teve como objetivo promover a autonomia econômica das mulheres e a igualdade no mundo do trabalho, tanto no que se refere ao acesso quanto à remuneração das mulheres urbanas, do campo e do Cerrado, considerando todas as desigualdades de classe, raça e etnia, desenvolvendo ações específicas, ou seja, especificamente no que tange aos Eixos 1, 2 e 6, quais sejam:

Eixo 1 – Igualdade no Mundo do Trabalho e Autonomia Econômica - Promover a autonomia econômica das mulheres e a igualdade no mundo do trabalho, tanto no que se refere ao acesso quanto à remuneração das mulheres urbanas, do campo e do Cerrado, considerando todas as desigualdades de classe, raça e etnia, desenvolvendo ações específicas que contribuam para eliminação da desigual divisão de gênero do trabalho, com ênfase em políticas de erradicação da pobreza e na valorização da participação das mulheres no desenvolvimento socioeconômico.

Eixo 2 – Educação para Igualdade - Contribuir para a redução da desigualdade de gênero e para o enfrentamento do preconceito e da discriminação étnico-racial, religiosa, geracional, por orientação sexual e por identidade de gênero, por meio da formação de gestores/as profissionais da educação e estudantes em todos os níveis e modalidades de ensino. Faz-se necessário garantir o acesso, a permanência e o sucesso de jovens e mulheres à educação de qualidade, com especial atenção aos grupos com baixa escolaridade (mulheres adultas e idosas, com deficiência, negras, indígenas, rurais e em situação de prisão).

Eixo 6 – Igualdade para as Mulheres Rurais - Promover o direito das mulheres à vida com qualidade no meio rural, respeitando suas especificidades e garantindo o acesso a bens, equipamentos e serviços públicos, em especial no acesso à terra e ao desenvolvimento rural sustentável.

Desta forma, verifica-se que o projeto vai de encontro com as políticas públicas apoiadas pela Secretária de Estado da Mulher. (<https://www.tjdft.jus.br/institucional/relacoes-institucionais/arquivos/decreto-no-42-590-de-07-de-outubro-de-2021.pdf>)

2.4 - Objetivo Geral

Realizar o projeto Cozinha Criativa, na região rural de Sussuarana (2 turmas), Buriti Vermelho, Paranoá e na Horta Comunitária de Itapoã para atender 150 (cento e cinquenta) mulheres, as quais serão divididas em 5 (cinco) turmas de 30 (trinta) alunas. O curso tem uma duração de 1 (um) mês e 15 (quinze) dias em cada local, que ao final, totalizará 30 (trinta) encontros no período de 21/09/2024 a 21/06/2025 através de oficinas cujo conteúdo será inteiramente prático durante as aulas. Serão desenvolvidas atividades de confeitaria, na qual as alunas irão aprender como produzir, com ferramentas que elas possuem em suas residências, a confecção de bolos, pães, biscoitos e doces com o objetivo de geração de oportunidade de novos negócios para as mulheres atendidas

2.4.1 OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Ofertar oficinas de bolos, pães, biscoitos e doces para 150 mulheres vítimas de violência doméstica, jovens e chefes de família da área rural da Cidade de Paranoá;
- Certificar 150 mulheres vítimas de violência doméstica, jovens e chefes de família da Cidade de Paranoá e Itapoã;
- Qualificar e disponibilizar recursos humanos e ambientes saudáveis para o trabalho em equipe de mulheres vítimas de violência doméstica e jovens chefes de famílias da Cidade de Paranoá e Itapoã;

2.5 METAS QUANTITATIVAS E QUALITATIVAS E INDICADORES DE MONITORAMENTO/ CUMPRIMENTO DAS METAS

Metas (Qualitativas)	Indicador	Parâmetro(s) para aferição de cumprimento das Metas
Meta – 1 Contratação de profissionais qualificados.	Etapa 1.1 - RH e Prestadores de Serviço	Contratos Notas fiscais
Meta 2 - Aquisição de Material de qualidade.	Etapa 2.1 – Locação e aquisição de materiais Etapa 2.2 - Aquisição dos materiais e matéria prima	Registros fotográficos Nota Fiscais
Meta 3 - Locação de Transporte para deslocamento.	Etapa 3.1 - Aluguel de Veículo Etapa 3.2 - Aquisição de Combustível	Contrato de locação Notas fiscais

Metas (Quantitativas)	Indicador	Parâmetro(s) para aferição de cumprimento
Atender 150 mulheres no projeto.	Inscrição	Ficha de inscrição Imagens durante as oficinas Documentos RH/CPF
Realizar pesquisa de satisfação com no mínimo 70% das alunas matriculadas e certificadas.	Lista de presença	Entrega dos certificados Fotos Pesquisa de satisfação

2.6 CRONOGRAMA DETALHADO DE ATIVIDADES DO PROJETO

Modelo a ser seguido:

Nome do Evento:	Realização de Oficinas de Cozinha Criativa		
Descrição/Etapa:	Curso profissionalizante/certificação		
Data do Evento:	1ª turma 07/10/2024 à 16/11/2022 2ª Turma 18/11/2024 à 10/01/2025	Turno:	Vespertino
Período Custeado pelo Fomento (Se for o caso):	1ª turma 07/10/2024 à 16/11/2022 2ª Turma 18/11/2024 à 10/01/2025	Turno:	Vespertino
Local:	DF 270 Núcleo Rural Sussuarana		
Espaços Físicos Disponíveis:	(...) Auditório	(...) Praça	
	() Sala de aula	(...)	
	(X) Espaço Privado Qual? Area da Casa cedida para realização das oficinas	(...) Outro Qual? A _____	
Quantidade de participantes neste evento			
Diretos: 60		Indiretos: 240	Total: 300
Quanto à abrangência (origem dos participantes)			

<input checked="" type="checkbox"/> Local		
<input type="checkbox"/> Regional		
<input type="checkbox"/> Nacional		
Faixa etária	Data/Turno	Qtd.
<input type="checkbox"/> Crianças/Adolescentes (até 14 anos)		
<input type="checkbox"/> Jovens (15 a 24 anos)		
<input checked="" type="checkbox"/> Adultos (entre 18 anos e 59 anos)	1ª turma 07/10/2024 à 16/11/2022 2ª Turma 18/11/2024 à 10/01/2025	60
<input type="checkbox"/> Idosos (a partir de 60 anos)		
<input type="checkbox"/> Pessoas com deficiência e/ou portadoras de necessidades especiais (limitação física, mental, sensorial ou múltipla - inseridas na distribuição acima)		
Inscrição dos participantes		
<input type="checkbox"/> Escolas		
<input type="checkbox"/> Em centros comunitários		
<input type="checkbox"/> Na sede da entidade proponente		
<input type="checkbox"/> Na sede de entidades parceiras		
<input type="checkbox"/> Pela internet. Especifique		
<input checked="" type="checkbox"/> Outros: As inscrições serão realizadas no local de atendimento, ou seja, no endereço DF 270 Núcleo Rural Sussuarana		
Obs.: Serão duas turmas com beneficiados diferentes.		

Nome do Evento:		Realização de Oficinas de Cozinha Criativa		
Descrição/Etapa:		Curso profissionalizante/certificação		
Data do Evento:		20/01/2025 à 28/02/2025	Turno:	Vespertino
Período Custeado pelo Fomento (Se for o caso):		20/01/2025 à 28/02/2025	Turno:	Vespertino
Local:		DF 270 – Colônia Agrícola Buriti Vermelho. Área Rural do Paranoá-DF (Paroquia Santa Rita de Cássia- CAB Vermelho – Paranoá DF – CEP: 71.570-000)		
Espaços Físicos Disponíveis:		(...) Auditório	(...) Praça	
		(...) Sala de aula	(...)	
		(...) Espaço Privado Qual?	(X) Outro Qual? Igreja – Será cedido um espaço para a realização dos cursos. É importante mencionar que não existe nenhum vínculo religioso do projeto com a instituição religiosa. O espaço foi cedido apenas para realizar as oficinas. _____	
Quantidade de participantes neste evento				
Diretos: 30		Indiretos:120		Total: 150
Quanto à abrangência (origem dos participantes)				
<input checked="" type="checkbox"/> Local				
<input type="checkbox"/> Regional				
<input type="checkbox"/> Nacional				
Faixa etária		Data/Turno		Qtd.
<input type="checkbox"/> Crianças/Adolescentes (até 14 anos)				
<input type="checkbox"/> Jovens (15 a 24 anos)				
<input checked="" type="checkbox"/> Adultos (entre 18 anos e 59 anos)		20/01/2025 à 28/02/2025		30
<input type="checkbox"/> Idosos (a partir de 60 anos)				
<input type="checkbox"/> Pessoas com deficiência e/ou portadoras de necessidades especiais (limitação física, mental, sensorial ou múltipla - inseridas na distribuição acima)				
Inscrição dos participantes				

(...) Escolas
(...) Em centros comunitários
(...) Na sede da entidade proponente
(...) Na sede de entidades parceiras
(...) Pela internet. Especifique
(X) Outros. As inscrições serão realizadas no local de atendimento, ou seja, no endereço DF 270 – Colônia Agrícola Buriti Vermelho. Área Rural do Paranoá-DF (Paroquia Santa Rita de Cássia- CAB Vermelho – Paranoá DF – CEP: 71.570-000)

Nome do Evento:	Realização de Oficinas de Cozinha Criativa		
Descrição/Etapa:	Curso profissionalizante/certificação		
Data do Evento:	17/03/2025 à 27/04/2025	Turno:	Vespertino
Período Custeado pelo Fomento (Se for o caso):	17/03/2025 à 27/04/2025	Turno:	Vespertino
Local:	Administração do Paranoá - Praça Central, s/n - It 1 - Paranoá, Brasília - DF, 71570-050)		
Espaços Físicos Disponíveis:	(...) Auditório	(...) Praça	
	(...) Sala de aula	(...)	
	(...) Espaço Privado Qual?	(X) Outro Qual? Administração do Paranoá – Será cedido sala na adm para a realização das oficinas.	
Quantidade de participantes neste evento			
Diretos: 30	Indiretos:120	Total: 150	
Quanto à abrangência (origem dos participantes)			
(X) Local			
(...) Regional			
(...) Nacional			
Faixa etária		Data/Turno	Qtd.
(...) Crianças/Adolescentes (até 14 anos)			
(...) Jovens (15 a 24 anos)			

(X) Adultos (entre 18 anos e 59 anos)	17/03/2025 à 27/04/2025	30
(...) Idosos (a partir de 60 anos)		
(...) Pessoas com deficiência e/ou portadoras de necessidades especiais (limitação física, mental, sensorial ou múltipla - inseridas na distribuição acima)		
Inscrição dos participantes		
(...) Escolas		
(...) Em centros comunitários		
(...) Na sede da entidade proponente		
(...) Na sede de entidades parceiras		
(...) Pela internet. Especifique		
(X) Outros. As inscrições serão realizadas no local de atendimento, ou seja, no endereço Administração do Paranoá - Praça Central, s/n - Lt 1 - Paranoá, Brasília - DF, 71570-050		

Nome do Evento:	Realização de Oficinas de Cozinha Criativa		
Descrição/Etapa:	Curso profissionalizante/certificação		
Data do Evento:	05/05/2025 à 13/06/2025	Turno:	Vespertino
Período Custeado pelo Fomento (Se for o caso):	05/05/2025 à 13/06/2025	Turno:	Vespertino
Local:	Horta Comunitária, Quadra 378, Conjunto K. Área Especial 2. Avenida do Murão. Itapoã-DF		
Espaços Físicos Disponíveis:	(...) Auditório	(...) Praça	
	(...) Sala de aula	(...)	
	(...) Espaço Privado Qual?	(X) Outro Qual? Horta Comunitária.	
Quantidade de participantes neste evento			
Diretos: 30	Indiretos:120	Total: 150	

Quanto à abrangência (origem dos participantes)		
<input checked="" type="checkbox"/> Local		
<input type="checkbox"/> Regional		
<input type="checkbox"/> Nacional		
Faixa etária	Data/Turno	Qtd.
<input type="checkbox"/> Crianças/Adolescentes (até 14 anos)		
<input type="checkbox"/> Jovens (15 a 24 anos)		
<input checked="" type="checkbox"/> Adultos (entre 18 anos e 59 anos)	05/05/2025 à 13/06/2025	30
<input type="checkbox"/> Idosos (a partir de 60 anos)		
<input type="checkbox"/> Pessoas com deficiência e/ou portadoras de necessidades especiais (limitação física, mental, sensorial ou múltipla - inseridas na distribuição acima)		
Inscrição dos participantes		
<input type="checkbox"/> Escolas		
<input type="checkbox"/> Em centros comunitários		
<input type="checkbox"/> Na sede da entidade proponente		
<input type="checkbox"/> Na sede de entidades parceiras		
<input type="checkbox"/> Pela internet. Especifique		
<input checked="" type="checkbox"/> Outros. As inscrições serão realizadas no local de atendimento, ou seja, no endereço Horta Comunitária, Quadra 378, Conjunto K. Área Especial 2. Avenida do Murão. Itapoã-DF		

2.7 FORMA DE EXECUÇÃO DAS ATIVIDADES OU PROJETOS (METODOLOGIA)

O projeto em tela, refere-se à realização de oficinas de cozinha criativa, o qual terá como objetivo qualificar mulheres em situação de vulnerabilidade no ramo da confeitaria, especificamente no que tange a produção de pães, bolos, biscoitos e doces.

A execução do projeto ocorrerá pelo período de 09 (nove) meses, incluindo a pré-produção, ou seja, de 21/09/2024 a 21/06/2025.

Pré-produção (21/09 à 06/10/2024)

Durante a pré-produção, será realizada a seleção e contratação da equipe de Recursos Humanos, criação da identidade visual e divulgação do projeto, abertura das inscrições, com prazo para a entrega de documentação e efetivação da matrícula, bem como, a aquisição dos insumos e materiais.

Nesse período ocorrerá a instrução dos profissionais para o desenvolvimento das aulas, manuseio dos equipamentos utilizados durante todo o período de execução das atividades.

Para o desenvolvimento do projeto, será necessário a contratação da equipe de trabalho, conforme descrito abaixo:

Coordenador Geral – Profissional responsável por planejar e monitorar as atividades a serem desenvolvidas a fim de garantir a boa execução do objeto pactuado. Carga horária 40 horas semanais.

Gerente Administrativo - Profissional responsável pela gerência administrativa do projeto, gerenciando o controle de informações, planilhas administrativas e financeiras, cronogramas, acompanhamento de demandas, prestação de contas e agendas e demais funções estabelecidas junto ao diretor executivo e diretor geral. Carga horária 40 horas semanais.

Auxiliar Administrativo - Profissionais responsáveis pelas demandas administrativas do projeto, bem como realizar o controle de informações e documentos. São necessários para auxiliar o Gerente administrativo, o coordenador geral e o Diretor Executivo.

Instrutor de Culinária, Chefe de cozinha - Profissional responsável por ministrar as aulas, ajustar técnicas utilizadas por alunos e capacitar todos os participantes.

Auxiliar de culinária - Profissional irá auxiliar o instrutor de culinária com a separação dos utensílios, vai auxiliar as alunas quanto á utilização dos insumos e preparação das receitas

Assistente Social - Responsável em fazer a ficha de inscrição das alunas, fazer a triagem e a ficha de evolução das alunas, para ao final montar o relatório da condição de como entraram no projeto e como se encontram ao final.

Serviços Gerais de limpeza - Diária de limpeza geral – CNAE 9700-5/00 (diarista independente diária 03 vezes por semana, 6 horas por dia) e organização do estoque de insumos.

Social Mídia - Gerenciamento de Mídias Sociais - Contratação de serviço prestado por equipe responsável em planejar e desenvolver o cronograma de comunicação e divulgação durante todo o período do projeto para as mídias sociais, utilizando principalmente as redes sociais

Assessoria de comunicação - Profissionais responsáveis comunicação responsável em fazer o registro fotográfico das alunas, mostrando o antes e depois da produção, a finalização dos produtos, fazer pauta para

mídia dando visibilidade às oficinas, gravar depoimento das alunas que serão case de sucesso, ou que queiram falar do projeto.

Divulgação (21/09 à 06/10/2024)

A divulgação do projeto, será realizada nas comunidades de Sussuarana, Buriti Vermelho, Administração do Paranoá e horta comunitária do Itapoã, bem como na página do Instagram da instituição. No Instagram, ocorrerá uma live no dia 22/09 com a divulgação do projeto e divulgação dos locais de inscrição.

Inscrição (21/09 à 04/10/2024)

Os locais indicados para inscrição são fundamentais para priorizar a população local. As Inscrições serão gratuitas e ocorrerão durante o período supramencionado. Ou seja, as inscrições poderão ser realizadas no núcleo de sussuarana, no núcleo de Buriti Vermelho, Administração do Paranoá e na horta Comunitário de Itapoã. As inscrições encerrarão no dia 30/09/2024, e do 30/09 ao dia 04/10 ocorrerá a análise das documentações e confirmação das selecionadas.

Treinamento dos Profissionais (21/09 à 05/10/2024)

Durante o período supramencionado, ocorrerá a instrução dos profissionais e preparação dos locais para atendimento as alunas e início das atividades.

Realização do Projeto (07/10/2024 à 13/06/2025)

Após o período da pré-produção, o projeto encontrar-se-á em plenas condições de início, sendo assim, será iniciado o curso da primeira turma que beneficiará 30 (trinta) participantes e contará com 30 (trinta) encontros, os quais ocorrerão de segunda a sexta-feira com a duração de 3:30 (três horas e trinta minutos), diárias.

1ª Turma – 07/10/2024 à 16/11/2024 – 30 dias de oficinas (Núcleo sussuarana) - 30 aulas sendo 5 vezes por semana conforme grade Horária, considerando o feriado do dia 15/11/2024.

2ª Turma – 18/11/2024 à 10/01/2025 – 30 dias de oficinas (Núcleo Sussuarana) - 30 aulas sendo 5 vezes por semana conforme grade Horária (Considerando o recesso do fim do ano, do dia 21/12 ao dia 05/01/2025)

Obs. Atendimento no mesmo núcleo, no entanto, para beneficiadas diferentes.

Obs. Recesso de final de ano 21/12/2024 à 05/01/2025

Obs. Finalizado o atendimento, será necessário o transporte e estruturação do Núcleo de Buriti Vermelho, o qual ocorrerá durante uma semana, 13/01 à 17/01/2025.

3ª Turma – 20/01/2025 à 28/02/2025 - 30 dias de oficinas (Núcleo Buriti Vermelho) - 30 aulas sendo 5 vezes por semana conforme grade Horária

Obs. O feriado de carnaval ocorrerá durante os dias 03/03/2025 a 07/03/2025

Obs. Finalizado o atendimento, será necessário o transporte e estruturação do Núcleo na adm. do Paranoá, o qual ocorrerá durante uma semana, 10/03 à 14/03/2025.

4ª Turma – 17/03/2025 à 27/04/2025 – 30 dias de oficinas (Adm. do Paranoá) - 30 aulas sendo 5 vezes por semana conforme grade Horária –

Obs. Finalizado o atendimento, será necessário o transporte e estruturação do Núcleo do Itapoã, o qual ocorrerá durante uma semana, 28/04 à 02/05/2025.

5ª Turma – 05/05/2025 à 13/06/2025 – 30 dias de oficinas (Horta Comunitária Itapoã) - 30 aulas sendo 5 vezes por semana conforme grade Horária

É importante mencionar que, os ensinamentos durante as aulas, vão além da mera produção de alimentos. As alunas também serão orientadas da forma que poderão ofertar os alimentos ali produzidos a possíveis compradores para gerar renda financeira desde o início do curso.

Registra-se que, a beneficiadas do projeto por muita das vezes não possuem condições de se alimentarem com qualidade em suas residências, sendo assim, ao chegarem no local de aulas, muitas vezes encontram-se com fome, sendo assim, será oferecido um lanche com os produtos utilizados nas atividades, lanche este essencial para que elas possam estar bem e em plenas condições de aprenderem os conteúdos ministrados.

A partir de agora, iremos nos referir as Turmas por T1 (turma 1), T2 (turma 2), T3 (Turma 3), T4 (Turma 4) e T5 (Turma 5).

Registra-se que, no núcleo de sussuarana será realizada o atendimento para duas turmas, com beneficiadas diferentes.

Durante o período de 07/10/2024 a 16/11/2025 serão realizadas as atividades da T1 e T2, no núcleo localizado no Rural de Sussuarana, conforme plano de aula abaixo, vejamos:

Conteúdo	Turma - 1	Turma - 2	Turma - 3	Turma - 4	Turma - 5
Aula 1: Receber as alunas, fazer apresentação do curso,	07/10/2024	18/11/2024	20/01/2025	17/03/2025	05/05/2025

Horários, relações interpessoais e metodologia.					
Aula 2: Apresentação das Boas Práticas de Manipulação de Alimentos RDC nº 216 / 2004.	08/10	19/11	21/01	18/03	06/05
Aula 3: Bolo caseiro Tradicional	09/10	20/11	22/01	19/03	07/05
Aula 4: bolo caseiro de Limão	10/10	21/11	23/01	20/03	08/05
Aula 5: Bolo de Banana caramelizado	11/10	22/11	24/01	21/03	09/05
Aula 6: Bolo no pote com creme de ninho	14/10	25/11	27/01	24/03	12/05
Aula 7: Bolo de milho	15/10	26/11	28/01	25/03	13/05
Aula 8: Bolo de mandioca	16/10	27/11	29/01	26/03	14/05
Aula 9: Pão brioche	17/10	28/11	30/01	27/03	15/05
Aula 10: Pão rústico	18/10	29/11	31/01	28/03	16/05
Aula 11: Pão Baguete	21/10	02/12	03/02	31/03	19/05
Aula 12: Pão de queijo de liquidificador	22/10	03/12	04/02	01/04	20/05
Aula 13: Biscoitos amanteigados	23/10	04/12	05/02	02/04	21/05
Aula 14: Biscoitos amanteigados com goiabada	24/10	05/12	06/02	03/04	22/05

Aula 15: Biscoitos amanteigados de chocolate	25/10	06/12	07/02	04/04	23/05
Aula 16: Biscoitos de polvilho com queijo	28/10	09/12	10/02	07/04	26/05
Aula 17: Biscoitos amanteigados com recheio de chocolate	29/10	10/12	11/02	08/04	27/05
Aula 18: Brownie de chocolate	30/10	11/12	12/02	09/04	28/05
Aula 19: Doce de banana	31/10	12/12	13/02	12/04	29/05
Aula 20: Doce de Mamão verde	01/11	13/12	14/02	13/04	30/05
Aula 21: Doce de abóbora	04/11	16/12	17/02	14/04	02/06
Aula 22: Coop Cake com cobertura de chantilly	05/11	17/12	18/02	15/04	03/06
Aula 23: Alfajor com doce de leite	06/11	18/12	19/02	16/04	04/06
Aula 24: Yakult caseiro	07/11	19/12	20/02	21/04	05/06
Aula 25: Requeijão caseiro	08/11	20/12	21/02	22/04	06/06
Aula 26: Recheio para bolos decorados	11/11	06/01	24/02	23/04	09/06
Aula 27: Preparo de leite condensado Caseiro, Preparo de doce de leite.	12/11	07/01	25/02	24/04	10/06
Aula 28: mix de produtos para certificação	13/11	08/01	26/02	25/04	11/06

Aula 29: Decoração do espaço para Certificação e montagem da mesa	14/11	09/01	27/02	26/04	12/06
Aula 30: Certificação das 30 alunas. (cada turma)	16/11	10/01	28/02	27/04	13/06/2025

A metodologia acima citada, será idêntica para os demais locais de atendimento.

Registra-se que, todos produtos que forem produzidos durante as aulas, serão entregues para que as alunas já possam realizar as primeiras vendas.

A instituição fica localizada na cidade Estrutural, e o projeto será realizado no núcleo rural do Paranoá e Itapoã, sendo assim, a instituição tem a necessidade de alugar um veículo utilitário para o deslocamento, pois a instituição não possui veículo próprio, assim o veículo é necessário para transporte da equipe do RH, bem como, insumos necessários para a realização das oficinas. É importante mencionar que o veículo será locado e necessitará de combustível pois a locação do mesmo não engloba combustível. O Transporte será para Coordenador Geral, Instrutor de Culinária (Chefe de cozinha), Auxiliar de culinária, Assistente Social, Serviços Gerais e Assessoria de comunicação.

Será necessário uma média de 2.000 km quilômetros para possibilitar a compra dos materiais e insumos necessários a execução do projeto.

A distância que será percorrida diariamente pelos profissionais da sede da Instituição até o local de atendimento perfaz um total de 134 (cento e trinta e quatro) quilômetros em média. Ou seja, durante a estruturação e atendimento no núcleo de sussuarana, necessitará de 11.460,22 km/média. Esse cálculo é de 60 dias de atividades e 10 dias de estruturação.

Para o núcleo de Buriti vermelho, será necessário 5.917,80 quilômetro em média. Ou seja, durante a estruturação e atendimento no núcleo de Buriti Vermelho, necessitará de 5.917,80 km/média. Esse cálculo é de 30 dias de atividades e 5 dias de estruturação.

Para o núcleo da Administração do Paranoá, serão necessários 2.429 quilômetros em média. Ou seja, durante a estruturação e atendimento no núcleo de Buriti Vermelho, necessitará 2.429 km/média. Esse cálculo é de 30 dias de atividades e 5 dias de estruturação.

Para o núcleo de Itapoã, serão necessários 2.550,01 quilômetros em média. Ou seja, durante a estruturação e atendimento no núcleo do Itapoã, necessitará 2.550,01 km/média. Esse cálculo é de 30 dias de atividades e 5 dias de estruturação.

Sendo, a quilometragem total será de 24.352,03 somente para atividades e estruturação.

Registra-se que a os cálculos foram baseados em quilometragens obtidas no site (<https://pt.distance.to/Vila-Estrutural,Bras%C3%ADlia,Distrito-Federal,BRA/DF-270,Parano%C3%A1,Bras%C3%ADlia,Distrito-Federal,73340,BRA/-15.91676241026925,-47.409179312672165>), ou seja, são passíveis de erro, pois o sistema pode apresentar inconsistência.

A quilometragem solicitada é de 30.000 km, sendo assim, os 5.642,97 quilômetros serão necessários para reserva, e será utilizado para aquisição dos insumos e matérias de reposição, o que não é possível definir com precisão no momento, no entanto, todo km rodado será objeto de prestação de contas, e os valores não utilizados serão devolvidos. Será realizado controle de quilometragem por meio de planilhas e notas fiscais de aquisição de combustível.

Pós-Produção (16/06 à 21/06/2024)

A pesquisa de satisfação será realizada com as beneficiadas do projeto, será entregue um relatório a ser preenchido por meio do qual poderão ser apresentados os pontos positivos e negativos do projeto.

A equipe realizará a compilação de todo o material midiático, como fotos e vídeos para divulgação pós-evento e auxílio para elaboração de relatórios e prestação de contas.

Após a execução do projeto, é crucial contar com todos os recursos humanos para lidar com diversas tarefas essenciais. Entre essas tarefas, destacam-se a gestão e efetivação dos pagamentos aos fornecedores, a prestação de contas e outras responsabilidades administrativas devido à complexidade dessas atividades e à demanda por uma atenção minuciosa aos detalhes. Primeiramente, a gestão dos pagamentos aos fornecedores é uma etapa crítica no processo pós execução, exigindo uma equipe dedicada para garantir que todos os compromissos financeiros sejam cumpridos de forma precisa e oportuna.

A presença de todos os profissionais envolvidos é fundamental para manter as relações comerciais favoráveis e evitar atrasos ou erros que possam prejudicar a reputação da organização. Além disso, a prestação de contas é um aspecto crucial para garantir a transparência e a conformidade com regulamentos e políticas internas.

A equipe responsável pela prestação de contas deve ser capaz de compilar e analisar dados financeiros e operacionais, preparar relatórios detalhados e comunicar informações relevantes aos stakeholders internos e externos. Isso requer habilidades analíticas, organizacionais e de comunicação eficazes. Outras

responsabilidades administrativas também surgem após a execução de um projeto, como a organização de documentos, a gestão de contratos e o suporte à equipe em questões logísticas e operacionais.

Ter a equipe de recursos humanos para lidar com essas tarefas permite a eficiência e a produtividade da organização como um todo. Portanto, a utilização de recursos humanos após a execução é justificada pela necessidade de garantir uma gestão eficaz dos pagamentos aos fornecedores, a prestação de contas adequada e o suporte administrativo necessário para manter as operações funcionando de forma eficiente e em conformidade com os padrões estabelecidos. Investir em uma equipe bem-preparada e dedicada a essas tarefas é essencial para o sucesso contínuo da organização e para a manutenção de relações comerciais sólidas e transparentes.

2.7.1 Grade Horária

HORÁRIOS	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
08:00 às 12:00	Planejamento e descolamento				
ALMOÇO					
14:00 às 16:00	Desenvolvimento de atividades				
16:00 às 16:30	Intervalo	Intervalo	Intervalo	Intervalo	Intervalo
16:30 às 18:00	Desenvolvimento de atividades				

Registra-se que as aulas ocorrerão, conforme o plano de aula, o qual consta na metodologia.

2.7.2 - Prestadores de Serviço

Função	Qnt	Forma de contratação dos prestadores de serviço	Profissional a ser contratado já tem vínculo com a OSC? Qual?	Profissional da OSC é remunerado ou Não Remunerado	Carga horária de trabalho na OSC	Carga horária que será destinada ao projeto
Coordenador Geral	1	MEI	SIM - Secretária	Não (Voluntária)	N/A	40HR/S
Gerente Administrativo	1	MEI	Não	N/A	N/A	40HR/S
Auxiliar Administrativo	1	MEI	Não	N/A	N/A	20HR/S
Instrutor de Culinária, Chefe de cozinha	1	MEI	Não	Não	N/A	20HR/S
Auxiliar de culinária	1	MEI	Não	N/A	N/A	20HR/S
Assistente Social	1	RPA	Não	N/A	N/A	20HR/S
Serviços Gerais de limpeza	1	MEI	Não	N/A	N/A	3x por Semana
Social Mídia	1	MEI	Não	N/A	N/A	20HR/S
Assessoria de comunicação	1	MEI	Não	N/A	N/A	20HR/S

2.8 BENEFÍCIOS E IMPACTOS GERADOS AO PÚBLICO PELA PARCERIA

- Qualificação de 150 mulheres através das 5 turmas nas áreas rurais
- Geração de oportunidades de trabalho e renda para as mulheres da área rural do Paranoá e Itapoã.
- Certificar as mulheres no ramo da confeitaria, desenvolvimento de habilidades, empoderamento pessoal e engajamento comunitário.

2.9 CROQUI DO EVENTO

Núcleo - Sussuarana - DF 270 Núcleo Rural Sussuarana



Núcleo – Buriti Vermelho DF 270 – Colônia Agrícola Buriti Vermelho. Área Rural do Paranoá-DF (Paroquia Santa Rita de Cássia- CAB Vermelho – Paranoá DF – CEP: 71.570-000)



Núcleo—Adm. Paranoá Administração do Paranoá - Praça Central, s/n - It 1 - Paranoá, Brasília-DF, 71570-050)



Núcleo - Horta Comunitária Itapoã Quadra 378, Conjunto K. Área Especial 2. Avenida do Murão. Itapoã-DF



2.10 CONTRAPARTIDA

NÃO SE APLICA

3. CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO DO PROJETO

Cronograma de Execução			
Programação	Valor	Duração	
		Início	Término
Meta 1 - Contratação de profissionais qualificados.	R\$ 196.202,76	21/09/2024	21/06/2025
Meta 2 - Aquisição de matérias de qualidade.	R\$ 70.683,79	21/09/2024	21/06/2025
Meta 3 - Locação de transporte para deslocamento.	R\$ 65.570,89	21/09/2024	21/06/2025

4. DESEMBOLSO DA ENTIDADE: PAGAMENTO DE PRESTADORES DE SERVIÇO E DE FORNECEDORES

O desembolso da entidade diz respeito à periodicidade dos pagamentos que serão realizados. Cabe à entidade realizar a gestão das suas contratações visando à correta aplicação de recursos públicos.

O Plano de trabalho apresentou valores dos tributos, dos encargos sociais e trabalhistas incidentes sobre as atividades previstas para a execução do objeto, ou informações relativas a eventuais imunidades ou isenções, no que tange ao Profissional Assistente Social. Quanto as demais contratações, não apresentaram valores dos tributos, dos encargos sociais e trabalhistas incidentes sobre as atividades previstas para a execução do objeto, ou informações relativas a eventuais imunidades ou isenções, pois serão realizadas mediante pessoa jurídica.

Nos casos de projetos continuados (desenvolvimento de atividades acima de 03 meses) é necessário que o pagamento das ações seja mensal, ou por atividade realizada (ex: pagamento de instrutor por curso; locação de equipamento por evento). A aquisição de materiais que visam o desenvolvimento pleno do objeto (material de divulgação, lanche, camisetas etc.) deve ser fracionada, permitindo à OSC a identificação real do quantitativo a ser adquirido.

Quanto a movimentação financeira, ressalta-se que no Decreto nº 37.843 de 13/12/2016, que regulamenta a aplicação da MROSC no Distrito Federal, no Artigo 38, estabelece:

Art. 38. A movimentação de recursos da parceria será realizada mediante transferência eletrônica sujeita à identificação do beneficiário final e os pagamentos serão realizados por crédito na conta bancária dos fornecedores e prestadores de serviços, uso de boleto bancário ou cheque nominal.

§ 1º Poderá ser admitida, excepcionalmente, a realização de pagamento em espécie, limitado a R\$ 1.000,00 por operação, quando configurada peculiaridade relativa ao objeto da parceria ou ao território de determinada atividade ou projeto, desde que:

I - haja essa previsão no plano de trabalho aprovado; ou

II - seja conferida autorização em decisão motivada do administrador público, a partir de solicitação formal da organização da sociedade civil.

Marcar as opções abaixo:

(X) Dou ciência do acima informado

(X) Não haverá pagamento em espécie

() Haverá pagamento em espécie. Sendo as despesas a seguir:

Declaro para os devidos fins, conforme elementos dispostos no Inciso V do art. 28 do Decreto nº 37.843/2016, que o Plano de trabalho apresentou valores dos tributos, dos encargos sociais e trabalhistas

incidentes sobre as atividades previstas para a execução do objeto os quais foram especificados na planilha abaixo.

Descrição	Valor (R\$)
Valor Bruto do Serviço	R\$ 1.755,08
(-) ISS	75,65
(-) IRRF	0,00
Valor Líquido a Receber	1.513,00
Encargos Patronais	
INSS Patronal	166,43
Outros Encargos (SEFIP)	0,00
Total de Encargos da OSC	340,00
Total Pago pela OSC	2.095,08

O texto reflete os cálculos atualizados para um trabalhador autônomo com salário de R\$ 1.755,08 e especifica as opções de pagamento de acordo com a legislação.

4.1. CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO DA ENTIDADE

Cronograma de Desembolso			
Meta	Etapa/Fase	Especificação	Mês
Meta 1 – Contratação de profissionais qualificados	1.1	RH e Prestadores de Serviço	09/2024
			12/2024
			03/2025
Meta 2 - Aquisição de	2.1	Locação e aquisição de materiais	09/2024 12/2024

Material de qualidade.			03/2025
	2.2	Aquisição dos materiais e matéria prima	09/2024 12/2024 03/2025
	3.1	Aluguel de Veículo	09/2024
Meta 3 – Locação de transporte para deslocamento	3.2	Aquisição de Combustível	09/2024 12/2024 03/2025

1ª Parcela Setembro 2024 – R\$ 142.673,82

2ª Parcela Dezembro 2024 – R\$ 94.891,81

3ª Parcela Março 2025 – R\$ 94.891,81

5. PLANILHA DE MATERIAIS/SERVIÇOS NÃO CONTEMPLADOS PELO FOMENTO (FONTE DE RECEITA DIVERSA)

Descrição Detalhada	Unid.	Quant.	Valor Unitário	Valor Total	Fonte de Custeio	Receita (O item contratado irá gerar receita? Indicar valor)	Despesa (Se o item contratado gerar receita indicar o item em que o recurso será utilizado)
2 – Fornos elétricos	Unid	2	R\$ 338,53	R\$ 677,06	OSC	Sim	Toda receita que for obtida, será com a venda dos produtos produzidos durante o curso. Essa receita é da aluna, que poderá vender

							os produtos ali produzidos.
1 forno turbo de 4 bandejas	Unid.	1	R\$ 1.859,54	R\$ 1.859,54	OSC	Sim	Toda receita que for obtida, será com a venda dos produtos produzidos durante o curso. Essa receita é da aluna, que poderá vender os produtos ali produzidos.
1 forno de pizza pequeno de pedra Venâncio	Unidade	1	R\$ 1.699,99	R\$ 1.699,99	OSC	Sim	Toda receita que for obtida, será com a venda dos produtos produzidos durante o curso. Essa receita é da aluna, que poderá vender os produtos ali produzidos.
2 liquidificadores de 12 velocidades	Unidade	2	R\$ 275,75	R\$ 551,50	OSC	Sim	Toda receita que for obtida, será com a venda dos produtos produzidos durante o curso. Essa receita é da aluna, que poderá vender os produtos ali produzidos.

1 fogão industrial de 4 boca	Unidade	1	R\$ 879,45	R\$ 879,45	OSC	Sim	Toda receita que for obtida, será com a venda dos produtos produzidos durante o curso. Essa receita é da aluna, que poderá vender os produtos ali produzidos.
VALOR TOTAL DOS ITENS FORA DO TERMO DE FOMENTO				R\$ 5.667,54 (cinco mil seiscientos e sessenta e sete reais e cinquenta e quatro centavos)			

5.1 Planilha Termo de Fomento

PLANILHA TERMO DE FOMENTO							
Meta 1 Contratação de profissionais qualificados							
Etapa 1.1 RH e Prestadores de Serviço							
ITEM	Descrição Detalhada	Unidade de Medida	Quant	Total	Valor Unitário	Valor Total	Justificativa para aquisição/locação e memória de cálculo
1.1.1	1 Coordenador Geral - Planejar e monitorar as atividades a serem desenvolvidas a fim de garantir a boa execução do objeto pactuado; dialogar constantemente com os prestadores de serviços e	Mês	09	09	R\$ 5.000,00	R\$ 45.000,00	Será necessário 1 coordenador geral que será responsável para monitorar e garantir a execução do objeto responsável principal pela parceria. Sua atuação será durante 09 meses. 9x R\$ 5.000,00 = R\$ 45.000,00. Pelo período de 21/09/2024 até 21/06/2025.

	<p>coordenação geral do projeto Carga Horária de 40 horas semanais divididas na modalidade presencial e à distância.</p>						<p>O respectivo profissional atuará de forma presencial todos os dias de atividade. 40 horas semanais</p>
1.1.2	<p>1 Gerente Administrativo - profissional responsável pela gerência administrativa do projeto, gerenciando o controle de informações, planilhas administrativas e financeiras, cronogramas, acompanhamento de demandas, prestação de contas e agendas e demais funções estabelecidas junto ao diretor executivo e diretor geral. Carga horária 40 horas semanais</p>	Mês	09	09	R\$ 4.199,19	R\$ 37.792,71	<p>Será necessário 1 Gerente Administrativo que será responsável pela gerência administrativa do projeto Sua atuação será durante 09 meses.</p> <p>$9 \times R\\$ 4.199,19 = R\\$ 37.792,71$</p> <p>Pelo período de 21/09/2024 até 21/06/2025.</p> <p>O profissional trabalhará de forma híbrida.</p>
1.1.3	<p>1 Auxiliar Administrativo - profissionais responsáveis pelas demandas administrativas do projeto, bem como realizar o controle de informações e documentos. São necessários para auxiliar o Gerente</p>	Mês	09	09	R\$ 1.500,00	R\$ 13.500,00	<p>Será necessário 1 Auxiliar Administrativo que será responsável pelas demandas administrativas do projeto. Sua atuação será durante 09 meses.</p> <p>$9 \times R\\$ 1.500,00 = R\\$ 15.800,00$ reais.</p> <p>Pelo período de 21/09/2024 até 21/06/2025.</p>

	administrativo, o coordenador geral e o Diretor Executivo. Carga horária 20 horas semanais.						O respectivo profissional atuará de forma presencial todos os dias de atividade. 20 horas semanais.
1.1.4	1 Instrutor de Culinária, Chefe de cozinha - Profissional responsável por ministrar as aulas, ajustar técnicas utilizadas por alunos e capacitar todos os participantes. Carga horária 20 horas semanais.	Mês	09	09	R\$ 2.000,00	R\$ 18.000,00	<p>Será necessário 1 Instrutor de Culinária que será responsável por ministrar as aulas do projeto. Sua atuação será durante 09 meses.</p> <p>9 x R\$ 2.000,00 = R\$ 18.000,00 reais.</p> <p>Pelo período de 21/09/2024 até 21/06/2025.</p> <p>O respectivo profissional atuará de forma presencial todos os dias de atividade. 20 horas semanais.</p>
1.1.5	Auxiliar de culinária - Profissional irá auxiliar o instrutor de culinária com a separação dos utensílios, vai auxiliar as alunas quanto à utilização dos insumos e preparação das receitas. Carga horária 20 horas semanais.	Mês	09	09	R\$ 1.412,00	R\$ 12.708,00	<p>Será necessário 1 Auxiliar de Cozinha que irá auxiliar o Instrutor de Culinária responsável por ministrar as aulas do projeto. Sua atuação será durante 09 meses.</p> <p>9 x R\$ 1.412,00 = R\$12.708,00 reais.</p> <p>Pelo período de 21/09/2024 até 21/06/2025.</p> <p>O respectivo profissional atuará de forma presencial todos os dias de atividade.</p>
1.1.6	Assistente Social - Profissional responsável em fazer a ficha de inscrição das alunas, fazer a triagem e a ficha de evolução das	Mês	09	09	R\$ 1.513,00	R\$ 13.617,00	<p>Será necessário 1 Assistente Social que será responsável por fazer a ficha de inscrição das alunas no projeto. Sua atuação será durante 09 meses.</p>

	alunas, para ao final montar o relatório da condição de como entraram no projeto e como se encontram ao final. Carga horária 20 horas semanais.						9 x R\$ 1.513,00= R\$13.617,00 reais. Pelo período de 21/09/2024 até 21/06/2025. O respectivo profissional atuará de forma presencial todos os dias de atividade. 20 horas semanais.
1.1.7	Tributo – ISS do assistente social.	Mês	09	09	R\$ 75,65	R\$ 680,85	Necessário para pagamento do encargo do assistente social. 9 x R\$ 75,65 = R\$ 680,85 21/09/2024 até 21/06/2025.
1.1.8	Tributo – INSS do assistente social (INSS PATRONAL)	Mês	09	09	R\$ 166,43	R\$ 1.497,87	Será necessário o pagamento de encargos patronais no valor de 340 (trezentos) mensais, referente ao assistente social. 09 x 166,43 = 1.497,87 21/09/2024 até 21/06/2025.
1.1.9	Serviços Gerais de limpeza - Diária de limpeza geral – CNAE 9700-5/00 (diarista independente diária 03 vezes por semana, 6 horas por dia) e organização do estoque de insumos.	Serviço	09	09	R\$ 2.000,00	R\$ 18.000,00	Será necessário 1 profissional de serviços gerais, o qual realizará limpezas no local do curso do projeto. Sua atuação será durante 09 meses. 9 x R\$ 2.000 = R\$18.000,00 Pelo período de 21/09/2024 até 21/06/2025. O respectivo profissional atuará de forma presencial 3x por semana.

1.1.10	1 Assessoria de comunicação - Profissionais responsáveis comunicação responsável em fazer o registro fotográfico das alunas, mostrando o antes e depois da produção, a finalização dos produtos, alimentar o Instagram da Ong, fazer pauta para mídia dando visibilidade às oficinas, gravar depoimento das alunas que serão case de sucesso, ou que queiram falar do projeto.	Mês	09	09	R\$ 3.200,00	R\$ 28.800,00	<p>Será necessário 1 Profissionais responsáveis comunicação responsável em fazer o registro fotográfico das alunas.</p> <p>Sua atuação será durante 09 meses. 9 x R\$ 3.200,00 = R\$28.800,00</p> <p>Pelo período de 21/09/2024 até 21/06/2025.</p>
1.1.11	Social Mídia - Gerenciamento de Mídias Sociais - Contratação de serviço prestado por equipe responsável em planejar e desenvolver o cronograma de comunicação e divulgação durante todo o período do projeto para as mídias sociais, utilizando principalmente as redes sociais	Serviço	01	01	R\$ 2.933,33	R\$ 2.933,33	<p>Será necessário 1 Profissionais responsáveis por Gerenciamento de Mídias Sociais.</p> <p>1 x R\$ 2.933,33 = R\$ 2.933,33</p> <p>Pelo período de 21/09/2024 até 21/06/2025.</p>
1.1.12	Designer Gráfico - Criação da identidade visual do projeto, arte	Serviço	01	01	R\$ 3.673,00	R\$ 3.673,00	<p>Profissional responsável por criar uma identidade visual ao projeto.</p> <p>1x 3.673,00 = R\$ 3.673,00</p>

	final e aplicação nas peças de comunicação do projeto.						Pelo período de 21/09/2024 até 21/06/2025.
Total da etapa 1.1						R\$ 196.202,76	
Total da Meta 1						R\$ 196.202,76	
META 2 - Aquisição de Material de qualidade.							
Etapa 2.1 – Locação e aquisição de materiais							
2.1.1	Aluguel de mesas quadradas ou redondas de plástico branca para certificação mensal, 1 mesa utiliza 4 cadeiras	Unidade	100	100	R\$ 20,00	R\$ 2.000,00	<p>Será necessário 100 mesas e 400 cadeiras. Necessário para a realização da certificação das alunas.</p> <p>5 eventos de certificação.</p> <p>100mesas/5 certificações = 20 meses por evento</p> <p>100 x R\$ 20,00 = 2.000,00</p> <p>Será utilizado no 30º encontro</p>
2.1.2	Aluguel de toalhas para cobrir as mesas no dia da certificação 1 x 1.	Unidade	100	100	R\$ 13,00	R\$ 1.300,00	<p>Necessário para a o evento de certificação das alunas.</p> <p>100 toalhas/5 eventos = 20 toalhas por evento.</p> <p>100 x R\$ 13,00 = R\$ 1.300,00</p> <p>Será utilizado no 30º encontro de cada turma.</p>
2.1.3	Aluguel de toalhas grandes para cobrir mesa de buffet 2 x 1	Unidade	20	20	R\$ 20,00	R\$ 400,00	<p>Será necessário para a realização da certificação das alunas.</p> <p>20 toalhas/5 certificações = 4 toalhas por certificação</p> <p>20 x R\$ 20,00 = R\$ 400,00</p> <p>Será utilizado no 30º encontro de cada turma.</p>
2.1.4	Toucas de tecido de cozinheiro Alunas e equipe.	Unidade	150	150	R\$ 25,00	R\$ 3.750,00	<p>Serão 150 beneficiadas, sendo assim, o item é necessário para a realização das oficinas.</p>

							<p>150 unidades/150 beneficiadas = 1 unidade para cada beneficiada.</p> <p>150 x R\$ 25,00 = R\$ 3.750,00</p> <p>Pelo período de 07/10/2024 até 13/06/2025.</p>
2.1.5	Certificado das alunas colorido frente e verso	Unidade	150	150	R\$ 10,00	R\$ 1.500,00	<p>Será necessário para certificar as alunas.</p> <p>Serão 150 beneficiadas, sendo assim, necessita de 150 certificados.</p> <p>150 x R\$ 10,00 = R\$ 1.500,00</p> <p>Será utilizado no 30º encontro de cada turma</p>
2.1.6	Avental de Cozinha colorido uma cor por turma	Unidade	150	150	R\$ 30,00	R\$ 4.500,00	<p>Será Necessário para a realização das oficinas. Serão 150 beneficiadas.</p> <p>150 Unidades/150 alunas = 1 unidade para cada aluna</p> <p>150 x R\$ 30,00 = R\$ 4.500,00</p> <p>Pelo período de 21/09/2024 até 21/06/2025.</p>
2.1.7	Banners médios 120 x 80, para divulgação da parceria da Cidade Paranoá	Unidade	02	02	R\$ 125,00	R\$ 250,00	<p>Será necessário para identificação do Núcleo. 1 será do lado de fora do núcleo e 1 dentro do núcleo. Eles serão realocados nos demais núcleos durante as atividades.</p> <p>2 x R\$ 125,00 = R\$ 250,00</p> <p>Pelo período de 21/09/2024 até 21/06/2025.</p>
2.1.8	Camiseta para as alunas e	Unidade	158	158	R\$ 32,88	R\$ 5.195,04	<p>Serão disponibilizadas 150 camisas para as alunas, e 8</p>

	Equipe de Trabalho - Confeccionada em malha piquê, constituída de fio 30/1 penteada, mercerizada, de primeira qualidade, impressão na face frontal, em silkscreen de até cinco cores.						para os prestadores de serviços e RH. Totalizando 158. 158 x R\$ 32,88 = 5.195,04 Pelo período de 21/09/2024 até 21/06/2025.
2.1.9	Caixa de som – Caixa de som + tripé de elevação + 1 Microfone sem fio, cabo Av e extensão	Unidade	05	05	R\$ 158,33	R\$ 791,65	Será necessário para os dias de certificação 5/5 = 1 por dia de certificação. 5 x R\$ 158,33 = R\$ 791,65 Será utilizado no 30º encontro de cada turma.
2.1.10	Aluguel de uma mesa grade de madeira com 10 cadeiras para autoridades no dia da certificação.	Unidade	05	05	R\$ 323,09	R\$ 1.615,45	Necessário para receber autoridades no dia da certificação. 5/5 = 1 mesa para cada dia de certificação 5 x 323,09 = R\$ 1.615,45 Será utilizado no 30º encontro de cada turma.
Valor Total da Etapa 2.1						R\$ 21.302,14	
Etapa 2.2 - Aquisição dos materiais e matéria prima							
2.2.1	09 recargas de Gás	Unidade	01	09	R\$120,00	R\$ 1.080,00	Serão necessárias 09 recargas sendo assim 09 x R\$ 120,00 = R\$ 1.080,00 9 recargas/5 turmas = 1,8kg por turma, aproximadamente. Pelo período de 07/10/2024 até 13/06/2025.

2.2.2	10 pacotes de Pó de cacau black sicao - 1kg cada	Pacote	01	10	R\$ 70,00	R\$ 700,00	<p>Será necessário 10kg, os quais serão utilizados por 5 turmas de 30 alunas cada. Cada turma terá 30 encontros.</p> <p>$10/5 = 2,0\text{kg}$ por turma, aproximadamente.</p> <p>$10 \times \text{R\\$ } 70,00 = 700,00$</p> <p>Utilizado para fabricação de bolos, recheios e doces.</p> <p>Pelo período de 07/10/2024 até 13/06/2025.</p>
2.2.3	30 pacotes de Farinha de trigo enriquecida com ácido Fólico (25k cada)	Pacote	01	30	R\$ 110,00	R\$ 3.300,00	<p>Será necessário 750kg, os quais serão utilizados por 5 turmas de 30 alunas cada. Cada turma terá 30 encontros</p> <p>$750\text{kg}/5$ Turmas = 150kg por turma, aproximadamente.</p> <p>$30 \times \text{R\\$ } 110,00 = \text{R\\$ } 3.300,00$</p> <p>Utilizado para fabricação de bolos, pães e biscoitos.</p> <p>Pelo período de 07/10/2024 até 13/06/2025.</p>
	100 pacotes de Açúcar Tipo Cristal - 5 kg cada						<p>Será necessário 500kg, os quais serão utilizados por 5 turmas de 30 alunas cada. Cada turma terá 30 encontros.</p> <p>$500\text{kg}/5$ Turmas = 100 kg por turma, aproximadamente.</p>

2.2.4		Pacote	01	100	R\$ 15,49	R\$ 1.549,00	<p>100 x R\$ 15,49 = R\$ 1.549,00</p> <p>Utilizado para fabricação de 90 % dos produtos bolos, pães, biscoitos, doces, bem como, no café diário.</p> <p>Pelo período de 07/10/2024 até 13/06/2025.</p>
2.2.5	30 pacotes de Fécula de mandioca - 25kg cada.	Pacote	01	30	R\$ 99,90	R\$ 2.997,00	<p>Será necessário 750kg, os quais serão utilizados por 5 turmas de 30 alunas cada. Cada turma terá 30 encontros.</p> <p>750kg/5 Turmas = 150 kg por turma, aproximadamente.</p> <p>30x R\$ 99,90 = R\$ 2.997,00</p> <p>Utilizado para fabricação de biscoitos e bolos.</p> <p>Pelo período de 07/10/2024 até 13/06/2025.</p>
2.2.6	40 potes de Fermento Biológico Instantâneo para pão - 500gm cada.	Unidade	01	40	R\$ 23,00	R\$ 920,00	<p>Será necessário 20kg, os quais serão utilizados por 5 turmas de 30 alunas cada. Cada turma terá 30 encontros.</p> <p>40x500gm=20 kg/5 Turmas = 4 kg por turma, aproximadamente.</p> <p>40 x R\$ 23,00 = R\$ 920,00</p> <p>Utilizado para fabricação de pães.</p> <p>Pelo período 07/10/2024 até 13/06/2025.</p>
	30 Baldes de margarina 70 á						<p>Será necessário 450kg, os quais serão utilizados por 5 turmas de 30 alunas cada.</p>

2.2.7	85 % lipídio - 15 kg cada	Unidade	01	30	R\$ 180,00	R\$ 5.400,00	<p>Cada turma terá 30 encontros.</p> <p>Utilizado em 100% das receitas.</p> <p>450kg/5 Turmas = 90 kg por turma, aproximadamente.</p> <p>30 x R\$ 180,00 = R\$ 5.400,00</p> <p>Pelo período de 07/10/2024 até 13/06/2025.</p>
2.2.8	50 Unidades Óleo de soja - 900 ml cada	Pacote	01	50	R\$ 5,99	R\$ 299,50	<p>Será necessário 45.000 ml, os quais serão utilizados por 5 turmas de 30 alunas cada. Cada turma terá 30 encontros.</p> <p>50x900ml =45.000ml/5 Turmas = 9.000 ml por turma, aproximadamente.</p> <p>50 x R\$ 5,99 = R\$ 299,50</p> <p>Utilizado no preparo de pães, alguns bolos e fritura das receitas específicas.</p> <p>Pelo período de 07/10/2024 até 13/06/2025.</p>
2.2.9	11 pacotes de Coco ralado seco - 5kg cada	Pacote	01	11	R\$ 88,00	R\$ 968,00	<p>Será necessário 55kg, os quais serão utilizados por 5 turmas de 30 alunas cada. Cada turma terá 30 encontros.</p> <p>11 x 5kg=55kg/5 Turmas = 11 kg por turma, aproximadamente.</p> <p>11 x R\$ 88,00 = R\$ 968,00</p> <p>Utilizado para decoração de bolos, pães, recheio e doces.</p>

							Pelo período de 07/10/2024 até 13/06/2025.
2.2.10	50 pacotes de Chocolate em pó 50 % - 1kg cada	Pacote	01	50	R\$ 25,00	R\$ 1.250,00	<p>Será necessário 50kg, os quais serão utilizados por 5 turmas de 30 alunas cada. Cada turma terá 30 encontros.</p> <p>$50 \times 1\text{kg} = 50\text{kg}/5 \text{ Turmas} = 10 \text{ kg por turma, aproximadamente.}$</p> <p>$50 \times \text{R\\$ } 25,00 = \text{R\\$ } 1.250,00$</p> <p>Utilizado para produção de recheios, doces e biscoitos.</p> <p>Pelo período de 07/10/2024 até 13/06/2025.</p>
2.2.11	30 pacotes de Amido de milho - 5 kg cada	Pacote	01	30	R\$ 50,00	R\$ 1.500,00	<p>Será necessário 150kg, os quais serão utilizados por 5 turmas de 30 alunas cada. Cada turma terá 30 encontros.</p> <p>$30 \times 5\text{kg} = 150\text{kg}/5 \text{ Turmas} = 30 \text{ kg por turma, aproximadamente.}$</p> <p>$30 \times \text{R\\$ } 50,00 = \text{R\\$ } 1.500,00$</p> <p>Utilizado para produção de bolos, biscoitos e recheios.</p> <p>Pelo período de 07/10/2024 até 13/06/2025.</p>
2.2.12	50 pacotes de Leite em pó integral - 1kg cada.	Pacote	01	50	R\$ 40,00	R\$ 2.000,00	<p>Será necessário 50kg os quais serão utilizados por 5 turmas de 30 alunas cada. Cada turma terá 30 encontros.</p> <p>$50 \times 1\text{kg} = 50\text{kg}/5 \text{ Turmas} = 10 \text{ kg por turma, aproximadamente.}$</p> <p>$50 \times \text{R\\$ } 40,00 = \text{R\\$ } 2.000,00$</p>

							Utilizado para produção de pães, bolos, recheios e sobremesas. Pelo período de 07/10/2024 até 13/06/2025.
2.2.13	200 Caixas de Leite condensado - 395 Gramas cada.	Caixa	01	200	R\$ 5,00	R\$ 1.000,00	Serão necessários 79.000 gramas, os quais serão utilizados por 5 turmas de 30 alunas cada. Cada turma terá 30 encontros. $200 \times 395 \text{ gramas} = 79.000/5 = 15.800 \text{ gramas por turmas, aproximadamente.}$ $200 \times 5,00 = \text{R\$ } 1.000,00$ utilizado para produção de recheios e sobremesas. Pelo período de 07/10/2024 até 13/06/2025.
2.2.14	10 pacotes de Cravo em pó - 1 kg cada	Pacote	01	10	R\$ 20,00	R\$ 200,00	Será necessário 10kg, os quais serão utilizados por 5 turmas de 30 alunas cada. Cada turma terá 30 encontros. $10 \times 1\text{kg} = 10\text{kg}/5 \text{ turmas} = 2\text{kg por turma, aproximadamente.}$ $10 \times \text{R\$ } 20,00 = \text{R\$ } 200,00$ Utilizado para produção de recheios e sobremesas. Pelo período de 07/10/2024 até 13/06/2025.
2.2.15	200 caixas de Creme de leite caixinha - 200 gramas cada	Caixa	01	200	R\$ 4,40	R\$ 880,00	Será necessário 40kg, os quais serão utilizados por 5 turmas de 30 alunas cada. Cada turma terá 30 encontros. $200 \times 200 \text{ gramas} = 40.000 \text{ Gramas} / 5 \text{ turmas} = 8.000$

							<p>gramas por turma, aproximadamente.</p> <p>200 x R\$ 4,40 = R\$ 880,00</p> <p>Utilizado para produção de recheios e sobremesas.</p> <p>Pelo período de 07/10/2024 até 13/06/2025.</p>
2.2.16	20 caixas de ovos - 360 ovos cada Caixas.	Caixa	01	20	R\$ 155,76	R\$ 3.115,20	<p>Serão necessários 7.200 ovos, os quais serão utilizados por 5 turmas de 30 alunas cada. Cada turma terá 30 encontros.</p> <p>20 caixas x 360 unidades de ovos = 7.200 unidades ovos/5 Turmas = 1.440 ovos por turma, aproximadamente.</p> <p>20 x R\$ 155,76 = R\$ 3.115,20</p> <p>Utilizado em todas as aulas, para confecção de bolos, doces, tortas e recheios.</p> <p>Pelo período de 07/10/2024 até 13/06/2025.</p>
2.2.17	60 Barras de chocolate ao leite meio amargo - 1 kg cada	Unidade	01	60	R\$ 35,00	R\$ 2.100,00	<p>Será necessário 60 kg, os quais serão utilizados por 5 turmas de 30 alunas cada. Cada turma terá 30 encontros.</p> <p>60 x 1kg = 60kg/5 = 12 kg por turmas, aproximadamente.</p> <p>60 x R\$ 35,00 = R\$ 2.100,00</p> <p>Será utilizado para produção de bolos, tortas e recheios.</p> <p>Pelo período de 07/10/2024 até 13/06/2025.</p>

2.2.18	50 unidades de rolo de Papel manteiga - 4mx28cm cada	Unidade	01	50	R\$ 10,00	R\$ 500,00	<p>Serão necessárias 50 Unidades, os quais serão utilizados por 5 turmas de 30 alunas cada. Cada turma terá 30 encontros.</p> <p>$50 \times 4m = 200$ metros/5 turmas = 40 metros por turma.</p> <p>$50 \times R\\$ 10,00 = 500,00$</p> <p>será utilizado para forrar as formas na produção de biscoitos, pães e decoração de tortas com chocolate.</p> <p>Pelo período de 07/10/2024 até 13/06/2025.</p>
2.2.19	60 Unidades de Plástico Filme, filme pvc - rolo 38 cm por 80 cm cada	Unidade	01	60	R\$ 5,70	R\$ 342,00	<p>Serão necessárias 60 Unidades, os quais serão utilizados por 5 turmas de 30 alunas cada. Cada turma terá 30 encontros.</p> <p>$60 \times 80cm = 4.800cm/5$ Turmas = 960Cm por turma</p> <p>$60 \times R\\$ 5,70 = R\\$ 342,00$</p> <p>Será utilizado diariamente durante as oficinas para vedação das embalagens abertas e não utilizadas.</p> <p>Pelo período de 07/10/2024 até 13/06/2025.</p>
2.2.20	Rolo para massas profissional com articulação polipropileno	Unidade	6	6	R\$ 120,00	R\$ 720,00	<p>Serão necessárias 6 Unidades, os quais serão utilizados por 5 turmas de 30 alunas cada. Cada turma terá 30 encontros.</p> <p>O item será utilizado e compartilhado entre as beneficiadas, sendo 6 unidades do item para compartilhar entre 30 alunas por Tuma.</p>

							6 x R\$ 120,00 = R\$ 720,00
							Pelo período de 07/10/2024 até 13/06/2025.
2.2.21	50 pacotes de Saco de confeitador descartável - 30 centímetros cada	Pacote	01	50	R\$ 35,00	R\$ 1.750,00	<p>Serão necessárias 50 Unidades, os quais serão utilizados por 5 turmas de 30 alunas cada. Cada turma terá 30 encontros.</p> <p>$50 \times 35 = 1.750 / 5 = 350$ unidades por turma, aproximadamente.</p> <p>$50 \times R\\$ 35,00 = R\\$ 1.750,00$</p> <p>Utilizado junto com os bicos de confeitador para aplicação de chantili e recheios em bolos, doces, tortas e pães.</p> <p>Pelo período de 07/10/2024 até 13/06/2025.</p>
2.2.22	18 pacotes de Saco de confeitador reutilizável - 30 cm por 17 cm - 10 Unidades cada pacote	Pacote	01	18	R\$ 22,00	R\$ 396,00	<p>Serão necessárias 18 Unidades, os quais serão utilizados por 5 turmas de 30 alunas cada. Cada turma terá 30 encontros.</p> <p>$18 \times 10 = 180 \text{ uni} / 5 \text{ turmas} = 36$ unidades por turma, aproximadamente.</p> <p>$18 \times R\\$ 22,00 = R\\$ 396,00$</p> <p>Utilizado junto com os bicos de confeitador para aplicação de chantili e recheios em bolos, doces, tortas e pães.</p> <p>Pelo período de 07/10/2024 até 13/06/2025.</p>
2.2.23		Unidade	01	70	R\$ 4,00	R\$ 280,00	Serão necessárias 70 Unidades, os quais serão utilizados por 5 turmas de

	70 unidades de Corante em Geo - várias cores						30 alunas cada. Cada turma terá 30 encontros. 70/5 turmas = 14 por turma 70 x R\$ 4,00 = R\$ 280,00 Utilizado para colorir massas e recheios e chantili. Pelo período de 07/10/2024 até 13/06/2025.
2.2.24	20 unidades de Bicos para confeitar de inox profissional	Unidade	01	20	R\$ 14,00	R\$ 280,00	Serão necessárias 20 Unidades, os quais serão utilizados por 5 turmas de 30 alunas cada. Cada turma terá 30 encontros. O item será utilizado e compartilhado entre as beneficiadas, sendo 20 unidades do item para compartilhar entre 30 alunas por Tuma. Será Utilizado por 5 turmas durante todo o projeto. 20 x R\$ 14,00 = R\$ 280,00 Utilizado para técnicas de bicos e aplicação de chantili. Pelo período de 07/10/2024 até 13/06/2025.
2.2.25	20 unidades de Bicos para confeitar de inox semiprofissional	Unidade	01	20	R\$ 10,00	R\$ 200,00	Serão necessárias 20 Unidades, os quais serão utilizados por 5 turmas de 30 alunas cada. Cada turma terá 30 encontros. O item será utilizado e compartilhado entre as beneficiadas, sendo 20 unidades do item para

							<p>compartilhar entre 30 alunas por turma. Será Utilizado por 5 turmas durante todo o projeto.</p> <p>20 x R\$ 10,00 = R\$ 200,00</p> <p>Utilizado para técnicas de bicos e aplicação de chantili.</p> <p>Pelo período de 07/10/2024 até 13/06/2025.</p>
2.2.26	2 pacotes de Embalagem minitorta Retangular 1,5 kg - 50 unidades cada	Pacote	01	02	R\$ 210,00	R\$ 420,00	<p>Serão necessárias 2 Unidades, os quais serão utilizados por 5 turmas de 30 alunas cada. Cada turma terá 30 encontros.</p> <p>$2 \times 50 = 100 / 5 = 20$ unidades por turma, aproximadamente.</p> <p>2 x R\$ 210,00 = R\$ 420,00</p> <p>Serão Utilizados fabricação de minitorta com aplicação de chantili.</p> <p>Pelo período de 07/10/2024 até 13/06/2025.</p>
2.2.27	Detergente líquido lava louças. 500 ml	Unidade	01	150	R\$ 2,50	R\$ 375,00	<p>Será necessário para a limpeza dos utensílios, os quais serão utilizados por 5 turmas de 30 alunas cada. Cada turma terá 30 encontros.</p> <p>$150 / 5$ turmas = 30 Unidade por turma, aproximadamente.</p> <p>150 x R\$ 2,50 = R\$ 375,00</p> <p>Pelo período de 07/10/2024 até 13/06/2025.</p>
2.2.28	6 pacotes de Embalagem	Pacote	01	06	R\$ 60,00	R\$ 360,00	<p>Serão necessárias 6 Unidades, os quais serão</p>

	para Doce Alto Contemporâneo -altura 57cm 166cm de comprimento, 85cm de largura - 100 unidade cada						utilizados por 5 turmas de 30 alunas cada. Cada turma terá 30 encontros. 6x100=600/5 turmas = 120 unidades por turma, aproximadamente. 6x R\$ 60,00 = R\$ 360,00 Utilizados para pães e massas frescas. Pelo período de 07/10/2024 até 13/06/2025.
2.2.29	2 pacotes de Embalagem para 4 doces - 100 unidades cada	Pacote	01	02	R\$ 100,00	R\$ 200,00	Serão necessárias 2 Unidades, os quais serão utilizados por 5 turmas de 30 alunas cada. Cada turma terá 30 encontros. 2x100=200/5 = 40 unidades por turma, aproximadamente. 2 x R\$ 100,00 = R\$ 200,00 Utilizados para doces e sobremesas. Pelo período de 07/10/2024 até 13/06/2025.
2.2.30	2 pacotes de Embalagem minidoce redondo c/tampa- 170 ml - 300 Unidades cada	Pacote	01	02	R\$ 100,00	R\$ 200,00	Serão necessárias 2 Unidades, os quais serão utilizados por 5 turmas de 30 alunas cada. Cada turma terá 30 encontros. 2 x 300=600/5 Turmas = 120 unidades por turma, aproximadamente. 2x R\$ 100,00 = 200,00 Utilizados para doces e sobremesas.

								Pelo período de 07/10/2024 até 13/06/2025.
2.2.31	2 pacotes de Embalagem doce quadrado articulado, tampa alta - 500 ml - 150 unidade cada	Pacote	01	02	R\$ 84,00	R\$ 168,00		<p>Serão necessárias 2 Unidades, os quais serão utilizados por 5 turmas de 30 alunas cada. Cada turma terá 30 encontros.</p> <p>$2 \times 150 = 300 / 5 \text{ turmas} = 60,00 \text{ unidades por turma, aproximadamente.}$</p> <p>$2 \times R\\$ 84,00 = R\\$ 168,00$</p> <p>Utilizados para embalar sonhos e massas.</p> <p>Pelo período de 07/10/2024 até 13/06/2025.</p>
2.2.32	3 pacotes de Embalagem sobremesa 250 ml - 100 Unidades cada	Pacote	01	03	R\$ 93,85	R\$ 281,55		<p>Serão necessárias 3 Unidades, os quais serão utilizados por 5 turmas de 30 alunas cada. Cada turma terá 30 encontros.</p> <p>$3 \times 100 = 300 / 5 \text{ turmas} = 60 \text{ unidades por turma, aproximadamente.}$</p> <p>$3 \times R\\$ 93,85 = R\\$ 281,55$</p> <p>Utilizados para minibolo e sobremesas.</p> <p>Pelo período de 07/10/2024 até 13/06/2025.</p>
2.2.33	1 pacote de Pote multiuso - pote para sobremesa - 500 ml - 240 Unidades cada	Pacote	01	01	R\$ 250,00	R\$ 250,00		<p>Será necessária 1 Unidade, o qual será utilizado por 5 turmas de 30 alunas cada. Cada turma terá 30 encontros.</p> <p>$240 / 5 \text{ Turmas} = 48 \text{ Unidades por turma, aproximadamente.}$</p> <p>$1 \times R\\$ 250,00 = R\\$ 250,00$</p>

							Utilizado para embalar os produtos durante o curso. Pelo período de 07/10/2024 até 13/06/2025.
2.2.34	1 pacote de Pote multiuso- 250 ml - 400 unidades cada	Pacote	01	01	R\$ 199,95	R\$ 199,95	Serão necessárias 2 Unidades, as quais serão utilizados por 5 turmas de 30 alunas cada. Cada turma terá 30 encontros. $1 \times 400 = 400 / 5 \text{ turmas} = 80$ unidades por turma, aproximadamente. $1 \times R\$ 199,95 = 199,95$ Para armazenar e servir doces e sobremesas. Pelo período de 07/10/2024 até 13/06/2025.
2.2.35	1 pacote de Embalagem para bolo fatia de torta- 169 por 130x63cm 400ml - 300 unidades cada	Pacote	01	01	R\$ 282,00	R\$ 282,00	Será necessária 1 Unidade, a qual será utilizada por 5 turmas de 30 alunas cada. Cada turma terá 30 encontros. $1 \times 300 = 300 / 5 \text{ turmas} = 60$ unidades por turma, aproximadamente. $1 \times R\$ 282,00 = R\$ 282,00$ Para armazenar e servir bolo, fatia e tortas. será utilizada também na certificação. Pelo período de 07/10/2024 até 13/06/2025.
2.2.36	3 pacotes de embalagem Mono Porção - 95 por 49mm- 100 unidade cada	Pacote	01	03	R\$ 95,00	R\$ 285,00	Será necessário 3 Unidade, os quais serão utilizadas por 5 turmas de 30 alunas cada. Cada turma terá 30 encontros.

							<p>3 x 100=300/5 turmas = 60 unidades por turma, aproximadamente.</p> <p>3 x R\$ 95,00 = R\$ 285,00</p> <p>Para armazenar e servir pequenas porções de doce e sobremesa.</p> <p>Pelo período de 07/10/2024 até 13/06/2025.</p>
2.2.37	40 pacotes de Café - cada um 500 Gramas Torrado e Moído	Unidade	01	40	R\$ 17,09	R\$ 683,60	<p>Serão necessárias 40 Unidades, os quais serão utilizadas por 5 turmas de 30 alunas cada. Cada turma terá 30 encontros.</p> <p>40x500gramas =20kg/5 turmas = 4 kg por turma, aproximadamente.</p> <p>40 x R\$ 17,09 = R\$ 683,60</p> <p>Utilizado diariamente para café para os lanches às beneficiadas durante as aulas, bem como, na certificação.</p> <p>Pelo período de 07/10/2024 até 13/06/2025.</p>
2.2.38	10 pacotes de Sacos médios de celofane transparente 25 por 35 cm - 50 unidades cada	Pacote	01	10	R\$ 15,00	R\$ 150,00	<p>Serão necessárias 10 Unidades, os quais serão utilizadas por 5 turmas de 30 alunas cada. Cada turma terá 30 encontros.</p> <p>10 x 50=500/5 turmas = 100 unidades por turma, aproximadamente.</p> <p>10 x R\$ 15,00 = R\$ 150,00</p> <p>Serão utilizados para embalar pães, biscoitos e doces.</p>

							Pelo período de 07/10/2024 até 13/06/2025.
2.2.39	11 pacotes de Mine copo bolha 25 ml - 50 unidades cada	Pacote	01	11	R\$ 21,00	R\$ 231,00	<p>Serão necessárias 11 Unidades, os quais serão utilizadas por 5 turmas de 30 alunas cada. Cada turma terá 30 encontros.</p> <p>$11 \times 50 = 550/45$ Turmas = 110 unidades por turma, aproximadamente.</p> <p>$11 \times R\\$ 21,00 = R\\$ 231,00$</p> <p>serão utilizadas para embalar doces de leite e leite condensado caseiro.</p> <p>Pelo período de 07/10/2024 até 13/06/2025.</p>
2.2.40	50 pacotes de Sacos de celofane 15 x 22 - 50 unidades cada	Pacote	01	50	R\$ 10,00	R\$ 500,00	<p>Será necessário 50 Unidade, os quais serão utilizadas por 5 turmas de 30 alunas cada. Cada turma terá 30 encontros.</p> <p>$50 \times 50 = 2.500/5$ Turmas = 500 unidades por turma, aproximadamente.</p> <p>$50 \times R\\$ 10,00 = R\\$ 500,00$</p> <p>serão utilizadas para embalar doces, biscoitos e pães pequenos.</p> <p>Pelo período de 07/10/2024 até 13/06/2025.</p>
2.2.41	50 pacotes de Bandeja de isopor branca - b1 - 150x150 x 18 Mm - 100 unidades cada	Pacote	01	50	R\$ 14,00	R\$ 700,00	<p>Serão necessárias 50 unidades, os quais serão utilizadas por 5 turmas de 30 alunas cada. Cada turma terá 30 encontros.</p> <p>$50 \times 100 = 5.000/5$ turmas = 1.000 unidades por turma, aproximadamente.</p> <p>$50 \times R\\$ 14,00 = R\\$ 700,00$</p>

							serão utilizadas para embalar biscoitos e pães. Pelo período de 07/10/2024 até 13/06/2025.
2.2.42	5 pacotes de Copo bolha 250 ml - 100 (utilizado para bolo no pote e doces) unidades cada	Pacote	01	05	R\$ 73,17	R\$ 365,85	<p>Serão necessárias 5 unidades, os quais serão utilizadas por 5 turmas de 30 alunas cada. Cada turma terá 30 encontros.</p> <p>$5 \times 100 = 500 / 5 \text{ Turmas} = 100$ unidades por turma, aproximadamente.</p> <p>$5 \times 73,17 = \text{R\\$ } 365,85$</p> <p>Serão utilizados na produção dos produtos para a certificação.</p> <p>Pelo período de 07/10/2024 até 13/06/2025.</p>
2.2.43	60 caixas de Chantilly líquido - 1 litro cada	Caixa	01	60	R\$ 20,00	R\$ 1.200,00	<p>Serão necessárias 60 unidades, os quais serão utilizadas por 5 turmas de 30 alunas cada. Cada turma terá 30 encontros.</p> <p>$60 \times 1 = 60 / 5 \text{ turmas} = 12$ litros por turma, aproximadamente.</p> <p>$60 \times \text{R\\$ } 20,00 = \text{R\\$ } 1.200,00$</p> <p>Utilizados na confecção de sobremesas e recheios de bolos e tortas.</p> <p>Pelo período de 07/10/2024 até 13/06/2025.</p>
2.2.44	40 pacotes de Forminha de alumínio empada pequena	Pacote	01	40	R\$ 10,00	R\$ 400,00	<p>Serão necessárias 40 unidades, os quais serão utilizadas por 5 turmas de 30 alunas cada. Cada turma terá 30 encontros.</p>

	descartável 50ml - 100 unidades cada						<p>40 x 100 = 4.000/5 turmas= 800 unidades por turma e serão utilizadas conforme cronograma, bem como, na certificação, aproximadamente.</p> <p>40 x R\$ 10,00 = 400,00</p> <p>Utilizados para embalar as empadas produzidas.</p> <p>Pelo período de 07/10/2024 até 13/06/2025.</p>
2.2.45	22 - Kit de espátula de confeito - 3 unidades por kit	Kit	01	22	R\$ 16,00	R\$ 352,00	<p>Serão necessárias 22 unidades, os quais serão utilizadas por 5 turmas de 30 alunas cada. Cada turma terá 30 encontros</p> <p>1kit com 3 Unidade x 22 = 66/5 Turmas = 13,2</p> <p>22 x R\$ 16,00 = R\$ 352,00</p> <p>OS kits serão utilizados durante as aulas de forma compartilhada</p> <p>Pelo período de 07/10/2024 até 13/06/2025.</p>
2.2.46	30 unidades de Batedor tipo pêra 25 cm	Unidade	01	30	R\$ 25,00	R\$ 750,00	<p>Serão necessárias 22 unidades, os quais serão utilizadas por 5 turmas de 30 alunas cada. Cada turma terá 30 encontros.</p> <p>30 Unidade do item. Serão utilizados por 30 alunas. Após finalizado os 30 encontros, serão disponibilizados para a turma seguinte.</p> <p>30 x R\$ 25,00 = R\$ 750,00</p>

							Os batedores serão utilizados durante as aulas de forma compartilhada por turma. Eles serão utilizados por todas as turmas
							Pelo período de 07/10/2024 até 13/06/2025.
2.2.47	40 pacotes de Marmitinha com tampa de alumínio descartável 220 ml - 100 unidades cada	Pacote	01	40	R\$ 30,00	R\$ 1.200,00	<p>Serão necessárias 40 unidades, os quais serão utilizadas por 5 turmas de 30 alunas cada. Cada turma terá 30 encontros.</p> <p>$40 \times 100 = 4.000/5$ turmas = 800 unidades por turma e serão utilizadas conforme cronograma, bem como, na certificação, aproximadamente.</p> <p>$40 \times R\\$ 30,00 = 1.200,00$</p> <p>Utilizado para embalar os produtos produzidos.</p> <p>Pelo período de 07/10/2024 até 13/06/2025.</p>
2.2.48	5 caixas de Embalagem para doce e sobremesa redonda 170 ml - 300 unidades cada	Caixa	01	05	R\$ 100,00	R\$ 500,00	<p>Serão necessárias 5 unidades, os quais serão utilizadas por 5 turmas de 30 alunas cada. Cada turma terá 30 encontros.</p> <p>$5 \times 300 = 1.500/5$ turmas = 300 unidades por turma e serão utilizadas conforme cronograma, bem como, na certificação, aproximadamente.</p> <p>$5 \times R\\$ 100,00 = R\\$ 500,00$</p> <p>Será utilizado para embalar as sobremesas produzidas.</p>

							Pelo período de 07/10/2024 até 13/06/2025.
2.2.49	5 caixas de Embalagem para bolo fatia - 150 unidades cada	Caixa	01	05	R\$ 150,00	R\$ 750,00	<p>Serão necessárias 5 unidades, os quais serão utilizadas por 5 turmas de 30 alunas cada. Cada turma terá 30 encontros.</p> <p>$6 \times 150 = 750/5 = 150$ unidades por turma, que serão utilizadas nas conforme cronograma, aproximadamente.</p> <p>$5 \times R\\$ 150,00 = R\\$ 750,00$</p> <p>Utilizados para embalar os bolos produzidos.</p> <p>Pelo período de 07/10/2024 até 13/06/2025.</p>
2.2.50	6 caixas de Embalagem doce quadrada 200ml - 300 unidades cada	Caixa	01	06	R\$ 125,00	R\$ 750,00	<p>Serão necessárias 6 unidades, os quais serão utilizadas por 5 turmas de 30 alunas cada. Cada turma terá 30 encontros.</p> <p>$6 \times 300 = 1.800/5 = 360$ por Turma, aproximadamente.</p> <p>$6 \times R\\$ 125 = R\\$ 750,00$</p> <p>Utilizada para embalar doce e sobremesa.</p> <p>Pelo período de 07/10/2024 até 13/06/2025.</p>
2.2.51	200 pacotes de Laço pronto pequeno - 10 unidades cada	Pacote	01	200	R\$ 4,99	R\$ 998,00	<p>Serão necessárias 200 unidades, os quais serão utilizadas por 5 turmas de 30 alunas cada. Cada turma terá 30 encontros.</p>

							<p>200 x 10 = 2.000/5 turmas = 400 por turma, aproximadamente.</p> <p>200 x R\$ 4,99 = R\$ 998,00</p> <p>Utilizados para embalar biscoitos, pães e doces.</p> <p>Pelo período de 07/10/2024 até 13/06/2025.</p>
2.2.52	5 caixas de Embalagem baixa para bolo e torta - 100 unidades cada	Caixa	01	05	R\$ 90,00	R\$ 450,00	<p>Serão necessárias 5 unidades, os quais serão utilizadas por 5 turmas de 30 alunas cada. Cada turma terá 30 encontros.</p> <p>5 x 100 = 500/5 turmas = 100 unidades por turma.</p> <p>5x R\$ 90,00 = R\$ 450,00</p> <p>Será utilizado para embalar os bolos e tortas produzidos.</p> <p>Pelo período de 07/10/2024 até 13/06/2025.</p>
2.2.53	3 caixas de Embalagem para bolo alta, tampa média - 100 unidades cada	Caixa	01	03	R\$ 251,00	R\$ 753,00	<p>Serão necessárias 3 unidades, os quais serão utilizadas por 5 turmas de 30 alunas cada. Cada turma terá 30 encontros.</p> <p>3 x 100 = 300/5 = 60 unidades, por turma, aproximadamente.</p> <p>3 x R\$ 251,00 = R\$ 753,00</p> <p>Será utilizado para embalar os bolos produzidos.</p> <p>Pelo período de 07/10/2024 até 13/06/2025.</p>
2.2.54	30 unidades de Forma retangular	Unidade	01	30	R\$ 30,00	R\$ 900,00	<p>Serão necessárias 30 unidades, os quais serão utilizadas por 5 turmas de</p>

	número 01 de alumínio -						30 alunas cada. Cada turma terá 30 encontros. 30 unidades que serão utilizados por 30 alunas. O material é utilizado pela turma e após isso é reutilizado nas demais turmas. Pelo período de 07/10/2024 até 13/06/2025.
2.2.55	50 unidades Granulado escama forneável - 500 gramas cada	Unidade	01	50	R\$ 20,00	R\$ 1.000,00	Serão necessárias 50 unidades, os quais serão utilizadas por 5 turmas de 30 alunas cada. Cada turma terá 30 encontros. $50 \times 50 = 25.000\text{gm}/5$ turmas = 5.000 gramas turma aproximadamente. $50 \times \text{R\$ } 20,00 = 1.000,00$ Pelo período de 07/10/2024 até 13/06/2025.
Valor Total da Etapa 2.1						R\$ 49.381,65	
VALOR TOTAL DA META 2						R\$ 70.683,79	
Meta 3 - Locação de Transporte para deslocamento.							
Etapa 3.1 - Aluguel de Veículo							
3.1	Aluguel de veículo Categoria SUV – com 5 lugares, porta-malas 475 litros. Utilizado para levar e trazer os profissionais que vão trabalhar no projeto na compra de materiais, levar e trazer os insumos, transportar os equipamentos	Diária	175	175	R\$ 273,04	R\$ 47.782,00	Serão necessárias 175 diárias durante o projeto. Conforme informado na metodologia, ou seja, para o deslocamento de 06 profissionais e utensílios utilizados na realização das oficinas. $175 \times 273,04 = \text{R\$ } 47.782,00$ Pelo período de 21/09/2024 a 21/06/2025.

	para realização do projeto.						
Valor total da Etapa 3.1						R\$ 47.782,00	
Etapa 3.2 - Aquisição de Combustível							
3.2	Combustível	Litro	2.9 21	2.9 21	R\$ 6,09	R\$ 17.788,99	<p>Serão necessárias 175 diárias durante o projeto. Conforme informado na metodologia.</p> <p>Veículo faz 10,5 média por litro) aproximadamente.</p> <p>2.921,5L x 6,09 = R\$ 17.788,99</p> <p>Pelo período de 21/09/2024 a 21/06/2025.</p>
Valor total da Etapa 3.2						R\$ 17.788,99	
Valor total da Meta 3						R\$ 65.570,89	
VALOR TOTAL DO TERMO DE FOMENTO						R\$ 332.457,44	

6 DIVULGAÇÕES E IDENTIFICAÇÕES DO EVENTO

A organização da sociedade civil declara que divulgará o Termo de Fomento e o Plano de Trabalho no instagram @mulherescriativas, em locais visíveis do seu site e de suas sedes sociais e nos estabelecimentos em que exerça suas ações, a relação das parcerias celebradas. A divulgação da relação de parcerias será mantida pela organização da sociedade civil até cento e oitenta dias após o término de vigência conforme dispostos nos Art.79 e 80 do Decreto nº 37.843/2016:

Art. 79. A organização da sociedade civil deverá divulgar na internet, em locais visíveis de suas sedes sociais e nos estabelecimentos em que exerça suas ações, a relação das parcerias celebradas.

Art. 80. A divulgação da relação de parcerias deverá ser mantida pela administração pública e pela organização da sociedade civil até cento e oitenta dias após o término de vigência dos instrumentos, incluídas, no mínimo, as seguintes informações:

I - data de assinatura, identificação do instrumento e do órgão da administração pública responsável;

II - nome da organização da sociedade civil e seu número de inscrição no CNPJ;

III - descrição do objeto da parceria;

IV - valor total da parceria e valores liberados, quando for o caso;

V - situação da prestação de contas da parceria, que deverá informar a data prevista para a sua apresentação, a data em que foi apresentada, o prazo para a sua análise e o resultado conclusivo; e

VI - valor da remuneração da equipe de trabalho vinculada à execução do objeto e paga com recursos da parceria, com indicação das funções que seus integrantes desempenham e do valor previsto para o respectivo exercício.

Para cumprimento da citada legislação, a Instituição realizará uma publicação no seu Instagram, contendo toda informação necessário e deixará disponível pelo período de 180 (cento e oitenta) dias.

A identificação visual do Projeto nos espaços físicos será feita por meio de banners, bem como virtualmente nas redes sociais abaixo:

Instagram oficial da OSC @mulherescriativas.

7. Previsão de Receitas

PREVISÃO DE RECEITAS (inclusive recursos complementares)		
QTD.	Nome	Receitas
1	Emenda Parlamentar da Deputado Distrital Doutora Jane	R\$ 332.457,44
2	Recurso complementar da OSC	R\$ 5.667,54
Total		R\$ 338.124,98

Brasília, 23/09/2024.

Documento assinado digitalmente
gov.br LUCIENE ALVES DOS SANTOS
Data: 23/09/2024 16:47:07-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

LUCIENE ALVES DOS SANTOS
PRESIDENTE
INSTITUTO MULHERES CRIATIVAS - AMIS