



**MINISTÉRIO DE DESENVOLVIMENTO E ASSISTÊNCIA SOCIAL, FAMÍLIA E COMBATE À FOME
SECRETARIA DE INCLUSÃO SOCIOECONÔMICA**

PLANO DE TRABALHO DO TERMO DE EXECUÇÃO DESCENTRALIZADA Nº 01/2023 - MDS/SISEC

1. DADOS CADASTRAIS DA UNIDADE DESCENTRALIZADORA

1. Unidade Descentralizadora e Responsável

Nome do órgão ou entidade descentralizador(a): MINISTÉRIO DE DESENVOLVIMENTO E ASSISTÊNCIA SOCIAL, FAMÍLIA E COMBATE À FOME - MDS

Nome da autoridade competente: SAUMÍNEO DA SILVA NASCIMENTO

Matrícula: 1332711

Nome da Secretaria/Departamento/Unidade Responsável pelo acompanhamento da execução do objeto do TED: Secretaria de Inclusão Socioeconômica - SISEC, Departamento de Apoio a Inserção no Trabalho - DAIT.

2. UG SIAFI

Número e Nome da Unidade Gestora - UG/Gestão que descentralizará o crédito: 550018/00001 - Secretaria de Inclusão Socioeconômica

Número e Nome da Unidade Gestora - UG/Gestão Responsável pelo acompanhamento da execução do objeto do TED: 550018/00001 - Secretaria de Inclusão Socioeconômica

2. DADOS CADASTRAIS DA UNIDADE DESCENTRALIZADA

1. Unidade Descentralizada e Responsável

Nome do órgão ou entidade descentralizada: INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ - IFPI

Nome da autoridade competente: PAULO BORGES DA CUNHA

Matrícula: 1288003

Nome da Secretaria/Departamento/Unidade Responsável pela execução do objeto do TED: Pró-Reitoria de Extensão

2. UG SIAFI

Número e Nome da Unidade Gestora - UG/Gestão que receberá o crédito: 158146 / 26431 - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí - IFPI

Número e Nome da Unidade Gestora - UG/Gestão Responsável pela execução do objeto do TED: 158146 / 26431 - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí - IFPI

3. OBJETO

Apoio ao desenvolvimento do Projeto “Empreenda Social: Construindo Futuros Empreendedores”, que visa capacitar as pessoas de baixa renda, inscritas no Cadastro Único - CadÚnico, como beneficiárias do Programa Bolsa Família, de Teresina/PI, na área de produção alimentícia, hospitalidade e lazer, contribuindo para o incentivo ao empreendedorismo e a geração de renda, visando promover mudanças significativas na sociedade.

4. DESCRIÇÃO DAS AÇÕES E METAS A SEREM DESENVOLVIDAS NO ÂMBITO DO TED:

METAS	AÇÕES (ETAPAS)
META 1 - Realizar capacitação, na área de produção alimentícia, para 150 pessoas.	Etapa 1.1 - Divulgação da oferta de 150 vagas para os cursos de Confeiteiro, Padeiro e Preparador de Doces e Conservas com carga horária de 200h, cada curso, na cidade Teresina - Campus Teresina Zona Sul.
	Etapa 1.2 - Realizar curso de Confeiteiro com carga horária de 200h, para 30 pessoas, 1 turma, na cidade Teresina - Campus Teresina Zona Sul.
	Etapa 1.3 - Realizar curso de Padeiro com carga horária de 200h, para 30 pessoas, 1 turma, na cidade de Teresina - Campus Teresina Zona Sul.

	Etapa 1.4 - Realizar curso de Preparador de Doces e Conservas, com carga horária de 200h, para 60 pessoas, distribuídos em 2 turmas, na cidade de Teresina - Campus Teresina Central
	Etapa 1.5 - Realizar curso de Padeiro com carga horária de 200h, para 30 pessoas, 1 turma, na cidade de Teresina - Campus Teresina Central
META 2 - Realizar capacitação, na área de hospitalidade e lazer, para 90 pessoas.	Etapa 2.1 - Divulgação da oferta de 90 vagas para os cursos de Salgadeiro e Pizzaiolo, com carga horária de 160h, cada curso, na cidade de Teresina - Campus Teresina Zona Sul
	Etapa 2.2 - Realizar curso de Salgadeiro, com carga horária de 160h, para 30 pessoas, 1 turma, na cidade de Teresina - Campus Teresina Zona Sul
	Etapa 2.3 - Realizar curso de Pizzaiolo, com carga horária de 160h, para 30 pessoas, 1 turma, na cidade de Teresina - Campus Teresina Zona Sul
	Etapa 2.4 - Realizar curso de Salgadeiro com carga horária de 160h, para 30 pessoas, 1 turma, na cidade de Teresina - Campus Teresina Central
META 3 - Acompanhamento, Monitoramento, Gestão administrativa e financeira do projeto.	Etapa 3.1 - Gerenciamento administrativo e financeiro do projeto realizado pela fundação de apoio
	Etapa 3.2 - Acompanhamento e monitoramento das ações do projeto
META 4 - Desenvolver ações voltadas para o aumento da empregabilidade, apoio ao empreendedorismo, com vistas à redução dos níveis de pobreza de 360 beneficiários do projeto.	Etapa 4.1 - Estruturar dois laboratórios de produção de alimentos e confeitaria, um no Campus Teresina Central e outro no Campus Teresina Zona Sul, com equipamentos necessários para a realização dos cursos.
	Etapa 4.2 - Realizar uma cerimônia pública de certificação dos alunos formandos com vistas à divulgação desses profissionais com a participação das empresas locais.
	Etapa 4.3 - Estruturar um laboratório de produção de alimentos e confeitaria, no Campus Teresina Central com equipamentos, necessários para a realização dos cursos.
META 5 - Realizar capacitação, na área de produção alimentícia, para 60 pessoas, na Região de Santa Maria da Codipi, na cidade Teresina/PI.	Etapa 5.1 - Divulgação da oferta de 60 vagas para os cursos de Confeiteiro e Padeiro, com carga horária de 200h, cada curso, na Região de Santa Maria da Codipi, na cidade de Teresina - Campus Teresina Central
	Etapa 5.2 - Realizar curso de Confeiteiro com carga horária de 200h, para 30 pessoas, 1 turma, na Região de Santa Maria da Codipi, na cidade de Teresina - Campus Teresina Central.
	Etapa 5.3 - Realizar curso de Padeiro com carga horária de 200h, para 30 pessoas, 1 turma, na Região de Santa Maria da Codipi, na cidade de Teresina - Campus Teresina Central.
META 6 - Realizar capacitação, na área de hospitalidade e lazer, para 60 pessoas, na Região de Santa Maria da Codipi, na cidade Teresina/PI.	Etapa 6.1 - Divulgação da oferta de 60 vagas para os cursos de Salgadeiro e Pizzaiolo, com carga horária de 160h, cada curso, na Região de Santa Maria da Codipi, na cidade de Teresina - Campus Teresina Central.
	Etapa 6.2 - Realizar curso de Salgadeiro com carga horária de 160h, para 30 pessoas, 1 turma, na Região de Santa Maria da Codipi, na cidade de Teresina - Campus Teresina Central.
	Etapa 6.3 - Realizar Curso de Pizzaiolo, com carga horária de 160h, para 30 pessoas, 1 turma, na Região de Santa Maria da Codipi, na cidade Teresina - Campus Teresina Central.

5. JUSTIFICATIVA E MOTIVAÇÃO PARA CELEBRAÇÃO DO TED:

A premissa fundamental do Programa Empreendedor(a) Social é oportunizar a capacitação e qualificação com base no desenvolvimento local e regional a partir de ações pedagógicas somadas a práticas empreendedoras, com aplicação imediata no mundo do trabalho.

Alinhada a essa premissa, uma das necessidades levantadas é a de capacitar as pessoas de baixa renda, beneficiárias de programas do governo, com registro no Cadastro Único - CADUNICO, na área de produção alimentícia e hospitalidade e lazer, como forma de incentivar o empreendedorismo e promover mudanças significativas na sociedade.

O Piauí é, em si, um Estado pouco industrializado, sendo um celeiro fornecedor de matéria prima e de prestação de serviços, principalmente em sua capital. Teresina é uma cidade essencialmente prestadora de serviços de diversas naturezas. A área de produção alimentícia, hospitalidade e lazer compreende um segmento importante do setor de serviços no desenvolvimento econômico da cidade, gerando emprego, renda e compondo o espaço no imaginário coletivo como uma das atividades típicas da capital. Com uma área geográfica cada vez mais crescente, impulsionando o surgimento de áreas periféricas cada vez mais distantes do centro da cidade e, por consequente, fora do perímetro de determinados serviços tais como panificadoras, pizzarias e lanchonetes, o que exige o fomento de criação de atividades voltadas para a satisfação de tais demandas reprimidas. O projeto Empreenda Social surge como alternativa para preencher essa lacuna de serviços, além de permitir a geração de emprego, renda e movimentar os arranjos produtivos da localidade em que serão desenvolvidas suas atividades.

Refletindo a necessidade de capacitar e inspirar indivíduos de comunidades diversas, proporcionando-lhes habilidades empreendedoras, conhecimentos práticos e ferramentas necessárias para criar e desenvolver negócios de impacto social, buscamos

fomentar uma cultura empreendedora que priorize a sustentabilidade, a inovação e a responsabilidade social, capacitando os participantes a se tornarem agentes de mudança em suas próprias vidas e em suas comunidades.

Com esse propósito o Programa Empreenda Social visa o protagonismo e o empreendedorismo de homens e mulheres que hoje se encontram alijados da participação na cadeia produtiva e econômica de suas localidades, permitindo-lhes a possibilidade de geração de renda e de trabalhabilidade voltados para o desenvolvimento sustentável local e regional.

PÚBLICO-ALVO

Pessoas em situação de vulnerabilidade social beneficiárias inscritas no Cadastro Único para Programas Sociais do Governo Federal (CadÚnico), especialmente as da Bolsa Família, de Teresina/PI.

PROBLEMA A SER RESOLVIDO

De acordo com a Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios (PNAD), a taxa de desemprego na região Nordeste permanece a mais alta em relação as demais regiões do país, com o percentual de 11,3%. Isso demonstra a crescente exclusão de homens e mulheres que hoje se encontram alijados da participação na cadeia produtiva e econômica de suas localidades.

RESULTADOS ESPERADOS

- Promover aos participantes do projeto uma maior empregabilidade no mercado de trabalho proporcionando uma estabilidade financeira a esta população e consequentemente uma menor dependência de programa de assistência social disponibilizados pelo governo;
- Redução dos níveis de desigualdade social existente, visto que a capacitação destas pessoas proporciona uma melhoria nas perspectivas carreiras profissionais aumentando seus rendimentos e reduzindo a desigualdade de renda; e
- Elevação da autoestima e a confiança do indivíduo na busca por emprego, resultando em benefícios significativos para sua saúde mental e bem-estar.

RELAÇÃO ENTRE A PROPOSTA E OS OBJETIVOS E DIRETRIZES DO PROGRAMA

O Empreenda Social tem como missão capacitar e inspirar indivíduos de comunidades diversas, proporcionando-lhes habilidades empreendedoras, conhecimentos práticos e ferramentas necessárias para criar e desenvolver negócios de impacto social. Busca-se fomentar uma cultura empreendedora que priorize a sustentabilidade, a inovação e a responsabilidade social, capacitando os participantes a se tornarem agentes de mudança em suas próprias vidas e em suas comunidades.

6. SUBDESCENTRALIZAÇÃO

A Unidade Descentralizadora autoriza a subdescentralização para outro órgão ou entidade da administração pública federal?

- () Sim
 Não

7. FORMAS POSSÍVEIS DE EXECUÇÃO DOS CRÉDITOS ORÇAMENTÁRIOS:

A forma de execução dos créditos orçamentários descentralizados poderá ser:

- Direta, por meio da utilização capacidade organizacional da Unidade Descentralizada.
 Contratação de particulares, observadas as normas para contratos da administração pública.
 Descentralizada, por meio da celebração de convênios, acordos, ajustes ou outros instrumentos congêneres, com entes federativos, entidades privadas sem fins lucrativos, organismos internacionais ou fundações de apoio regidas pela Lei nº 8.958, de 20 de dezembro de 1994.

8. CUSTOS INDIRETOS (ART. 8, §2º)

A Unidade Descentralizadora autoriza a realização de despesas com custos operacionais necessários à consecução do objeto do TED?

- Sim
 Não

De acordo com a Resolução Normativa nº 85/2021 - CONSUP/OSUPCOL/REI/IFPI, de 16 de novembro de 2021, sendo considerado até 15% do valor global pactuado, referente aos custos operacionais da Fundação Cultural e de Fomento à Pesquisa, Ensino, Extensão e Inovação (FADEX).

9. CRONOGRAMA FÍSICO-FINANCEIRO

METAS / PRODUTOS	Descrição da Etapa/Produtos	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL	INÍCIO	FIM
META 1 - Realizar capacitação, na área	Etapa 1.1 - Divulgação da oferta de 150 vagas para	Pessoas inscritas	150	50,00	7.500,00	20/12/2023	20/03/2025

de produção alimentícia, para 150 pessoas.	os cursos de Confeiteiro, Padeiro e Preparador de Doces e Conservas com carga horária de 200h, cada curso, na cidade Teresina - Campus Teresina Zona Sul.							
	<p>Produto 1.1 - Inscrição e matrícula das 120 vagas disponibilizadas</p> <p>Etapa 1.2 - Realizar curso de Confeiteiro com carga horária de 200h, para 30 pessoas, 1 turma, na cidade Teresina - Campus Teresina Zona Sul.</p> <p>Produto 1.2 - 30 pessoas capacitadas no curso de Confeitoraria, comprovação por meio de Relatórios (contendo relato das atividades, carga horária, materiais didáticos utilizados, fotos, etc), listas de presença (contendo CPF de cada participante, e-mail e telefone), vídeos, fotos e pesquisa de satisfação.</p>		Turma horas capacitados	1 200 30	44.940,08	44.940,08	01/02/2024	30/06/2024
	<p>Etapa 1.3 - Realizar curso de Padeiro com carga horária de 200h, para 30 pessoas, 1 turma, na cidade de Teresina - Campus Teresina Zona Sul.</p> <p>Produto 1.3 - 30 pessoas capacitadas no curso de Padeiro, comprovação por meio de Relatórios (contendo relato das atividades, carga horária, materiais didáticos utilizados, fotos, etc), listas de presença (contendo CPF de cada participante, e-mail e telefone), vídeos, fotos e pesquisa de satisfação.</p>		Turma horas capacitados	1 200 30	44.940,08	44.940,08	01/02/2024	30/06/2024
	<p>Etapa 1.4 - Realizar curso de Preparador de Doces e Conservas, com carga horária de 200h, para 60 pessoas, distribuídos em 2 turmas, na cidade de Teresina - Campus Teresina Central.</p> <p>Produto 1.4 - 60 pessoas capacitadas em no curso de Preparador de Doces e Conservas, comprovação por meio de Relatórios (contendo relato das atividades, carga horária, materiais didáticos utilizados, fotos, etc), listas de presença (contendo CPF de cada participante, e-mail</p>		Turmas horas capacitados	2 400 60	44.940,08	89.880,16	01/02/2024	30/06/2024

	e telefone), vídeos, fotos e pesquisa de satisfação.						
	Etapa 1.5 - Realizar curso de padeiro com carga horária de 200h, para 30 pessoas, 1 turma, na cidade de Teresina - Campus Teresina Central						
	Produto 1.5 - 30 pessoas capacitadas no curso de padeiro, comprovados por meio de Relatórios, contendo Relato das atividades, carga horária, materiais didáticos utilizados, fotos, etc), listas de presença (contendo CPF de cada participante, e-mail e telefone), vídeos, fotos e pesquisa de satisfação.	Turmas horas capacitados	1 200 30	44.940,08	44.940,08	01/02/2024	31/03/2025
META 2 - Realizar capacitação, na área de hospitalidade e lazer, para 90 pessoas.	Etapa 2.1 - Divulgação da oferta de 90 vagas para os cursos de Salgadeiro e Pizzaiolo, com carga horária de 160h, cada curso, na cidade de Teresina - Campus Teresina Zona Sul.	Pessoas inscritas	90	50,00	4.500,00	20/12/2023	31/01/2024
	Produto 2.1 - Inscrição e matrícula das 60 vagas disponibilizadas						
	Etapa 2.2 - Realizar curso de Salgadeiro com carga horária de 160h, para 30 pessoas, 1 turma, na cidade de Teresina - Campus Teresina Zona Sul.						
	Produto 2.2 - 30 pessoas capacitadas no curso de Salgadeiro, comprovação por meio de Relatórios (contendo relato das atividades, carga horária, materiais didáticos utilizados, fotos, etc), listas de presença (contendo CPF de cada participante, e-mail e telefone), vídeos, fotos e pesquisa de satisfação.	Turma horas capacitados	1 160 30	38.650,08	38.650,08	01/02/2024	30/06/2024
	Etapa 2.3 - Realizar Curso de Pizzaiolo, com carga horária de 160h, para 30 pessoas, 1 turma, na cidade de Teresina - Campus Teresina Zona Sul.	Turma horas capacitados	1 160 30	38.650,08	38.650,08	01/02/2024	30/06/2024
	Produto 2.3 - 30 pessoas capacitadas no curso de Pizzaiolo, comprovação por meio de Relatórios (contendo relato das atividades, carga horária, materiais didáticos utilizados, fotos, etc), listas de presença (contendo CPF de cada participante, e-mail						

	e telefone), vídeos, fotos e pesquisa de satisfação.						
	Etapa 2.4 - Realizar curso de salgadeiro, com carga horária de 160h, para 30 pessoas, 1 turma, na cidade de Teresina - Campus Teresina Central						
	Produto 2.4 - 30 pessoas capacitadas no curso de salgadeiro, comprovados por meio de Relatórios, contendo Relato das atividades, carga horária, materiais didáticos utilizados, fotos, etc), listas de presença (contendo CPF de cada participante, e-mail e telefone), vídeos, fotos e pesquisa de satisfação.	Turma horas capacitados	1 160 30	38.650,08	38.650,08	02/05/2024	31/03/2025
META 3 - Acompanhamento, Monitoramento, Gestão administrativa e financeira do projeto	Etapa 3.1 - Gerenciamento administrativo e financeiro do projeto realizado pela fundação de apoio. Produto 3.1 - Entrega dos relatórios bimestrais do recurso financeiro do Projeto.	Un. Relatórios (bimestrais)	1 6	127.999,68	127.999,68	20/12/2023	31/03/2025
	Etapa 3.2 - Acompanhamento e monitoramento das ações do projeto. Produto 3.2 - Relatórios bimestrais das atividades realizadas e indicadores de desempenho	Relatórios bimestrais	6	14.640,00	87.840,00	20/12/2023	31/03/2025
META 4 - Desenvolver ações voltadas para o aumento da empregabilidade, apoio ao empreendedorismo, com vistas à redução dos níveis de pobreza de 360 beneficiários do projeto.	Etapa 4.1 - Estruturar dois laboratórios de produção de alimentos e confeitoria, um no Campus Teresina Central e um no Campus Teresina Zona Sul, com equipamentos, necessários para a realização dos cursos. Produto 4.1 - Laboratórios de produção de alimentos no Campus Teresina Central e no Campus Teresina Zona Sul.	Laboratórios	2	90.950,00	181.900,00	20/12/2023	31/03/2025
	Etapa 4.2 - Realizar uma cerimônia pública de certificados dos alunos formandos com vistas à divulgação desses profissionais com a participação das empresas locais. Produto 4.2 - Cerimônia de certificação e apresentação dos novos profissionais à comunidade.	Evento	1	12.240,00	12.240,00	02/05/2024	31/03/2025

	Etapa 4.3 - Estruturar um laboratório de produção de alimentos e confeitoria, um no Campus Teresina Central, com equipamentos, necessários para a realização dos cursos.	Laboratório	1	90.824,91	90.824,91	02/05/2024	31/03/2025
	Produto 4.3 - Laboratório de produção de alimentos no Campus Teresina Central						
	Etapa 5.1 - Divulgação da oferta de 60 vagas para os cursos de Confeiteiro e Padeiro, com carga-horária de 200h, cada curso, na Região de Santa Maria da Codipi, na cidade de Teresina - Campus Teresina Central	Pessoas inscritas	60	50,00	3.000,00	02/05/2024	31/03/2025
	Produto 5.1 - Inscrição e matrícula das 60 vagas disponibilizadas.						
META 5 - Realizar capacitação, na área de produção alimentícia, para 60 pessoas, na Região de Santa Maria da Codipi, na cidade Teresina/PI	Etapa 5.2 - Realizar curso de Confeiteiro com carga-horária de 200h, para 30 pessoas, 1 turma, na Região de Santa Maria da Codipi, na cidade de Teresina - Campus Teresina Central	Turma horas capacitados	1 200 30	44.940,08	44.940,08	02/05/2024	31/03/2025
	Produto 5.2 - 30 pessoas capacitadas no curso de Confeitoria, comprovação por meio de Relatórios (contendo relato das atividades, carga horária, materiais didáticos utilizados, fotos, etc), listas de presença (contendo CPF de cada participante, e-mail e telefone), vídeos, fotos e pesquisa de satisfação.						
	Etapa 5.3 - Realizar curso de Padeiro com carga-horária de 200h, para 30 pessoas, 1 turma, na Região de Santa Maria da Codipi, na cidade de Teresina - Campus Teresina Central						
	Produto 5.3 - pessoas capacitadas no curso de Padeiro, comprovação por meio de Relatórios (contendo relato das atividades, carga horária, materiais didáticos utilizados, fotos, etc), listas de presença (contendo CPF de cada participante, e-mail e telefone), vídeos, fotos e pesquisa de satisfação.						
META 6 - Realizar capacitação, na área de hospitalidade e lazer, para 60	Etapa 6.1 - Divulgação da oferta de 60 vagas para os cursos de Salgadeiro e Pizzaiolo, com carga-horária	Pessoas inscritas	60	50,00	3.000,00	02/05/2024	31/03/2025

pessoas, na Região de Santa Maria da Codipi, em Teresina/PI.	de 160h, cada curso, na Região de Santa Maria da Codipi, na cidade de Teresina - Campus Teresina Central						
	Produto 6.1 - Inscrição e matrícula das 60 vagas disponibilizadas.						
	Etapa 6.2 - Realizar curso de Salgadeiro com carga-horária de 160h, para 30 pessoas, 1 turma, na Região de Santa Maria da Codipi, na cidade de Teresina - Campus Teresina Central	Turma horas capacitados	1 160 30	38.650,08	38.650,08	02/05/2024	31/03/2025
	Produto 6.2 - 30 pessoas capacitadas no curso de Salgadeiro, comprovação por meio de Relatórios (contendo relato das atividades, carga horária, materiais didáticos utilizados, fotos, etc), listas de presença (contendo CPF de cada participante, e-mail e telefone), vídeos, fotos e pesquisa de satisfação.						
	Etapa 6.3 - Realizar Curso de Pizzaiolo, com carga-horária de 160h, para 30 pessoas, 1 turma, na Região de Santa Maria da Codipi, na cidade Teresina - Campus Teresina Central	Turma horas capacitados	1 160 30	38.650,08	38.650,08	02/05/2024	31/03/2025
	Produto 6.3 - 30 pessoas capacitadas no curso de Pizzaiolo, comprovação por meio de Relatórios (contendo relato das atividades, carga horária, materiais didáticos utilizados, fotos, etc), listas de presença (contendo CPF de cada participante, e-mail e telefone), vídeos, fotos e pesquisa de satisfação.						
VALOR TOTAL (R\$ 1,00)				1.114.235,55	-	-	

10. CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO

MÊS/ANO	VALOR
Dezembro/2023	R\$ 626.635,55
Maio/2024	R\$ 400.000,00
Dezembro/2024	R\$ 87.600,00
TOTAL	R\$ R\$ 1.114.235,55

11. PLANO DE APLICAÇÃO CONSOLIDADO - PAD

DESCRIÇÃO DO ITEM	CUSTO INDIRETO	VALOR PREVISTO
33.90.39 - Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica	Não	R\$ 986.235,87
33.90.39 - Serviços de Terceiros Pessoa Jurídica - Custos operacionais	Sim	R\$ 127.999,68
TOTAL		1.114.235,55

DETALHAMENTO DO PLANO DE APLICAÇÃO

DESCRIÇÃO DO ITEM	CÓDIGO NATUREZA DA DESPESA	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1.1.1 - Serviços de construção da identidade visual dos cursos, material gráfico, anúncios on line, elaboração conteúdo para redes sociais e site.	33.90.39	unidade	1	7.500,00	7.500,00
1.2.1 - Aquisição de Kit aluno, composto por: Apostila, Caderno, Lápis, Canetas, Borracha, Pastas, camiseta.	33.90.39	unidade	33	102,26	3.374,58
1.2.2 - Aquisição de material gráfico - Certificados	33.90.39	unidade	33	3,50	115,50
1.2.3 - Vale transporte para os participantes dos cursos	33.90.39	unidade	3.300	4,00	13.200,00
1.2.4 - Lanche para os participantes dos cursos	33.90.39	unidade	1.650	5,00	8.250,00
1.2.5 - Instrutor	33.90.39	hora	200	50,00	10.000,00
1.2.6 - Insumos para os participantes do curso de Confeiteiro, conforme descritos na memória de cálculo, constante no plano de trabalho, SEI nº 14778753)	33.90.39	unidade	1	10.000,00	10.000,00
1.3.1 - Aquisição de Kit aluno, composto por: Apostila, Caderno, Lápis, Canetas, Borracha, Pastas, camiseta.	33.90.39	unidade	33	102,26	3.374,58
1.3.2 - Aquisição de material gráfico - Certificados	33.90.39	unidade	33	3,50	115,50
1.3.3 - Vale transporte para os participantes dos cursos	33.90.39	unidade	3.300	4,00	13.200,00
1.3.4 - Lanche para os participantes dos cursos	33.90.39	unidade	1.650	5,00	8.250,00
1.3.5 - Instrutor	33.90.39	hora	200	50,00	10.000,00
1.3.6 - Insumos para os participantes do curso de Padeiro, conforme descritos na memória de cálculo, constante no plano de trabalho, SEI nº 14778753)	33.90.39	unidade	1	10.000,00	10.000,00
1.4.1 - Aquisição de Kit aluno, composto por: Apostila, Caderno, Lápis, Canetas, Borracha, Pastas, camiseta.	33.90.39	unidade	66	102,26	6.749,16
1.4.2 - Aquisição de material gráfico - Certificados	33.90.39	unidade	66	3,50	231,00
1.4.3 - Vale transporte para os participantes dos cursos	33.90.39	unidade	6.600	4,00	26.400,00
1.4.4 - Lanche para os participantes dos cursos	33.90.39	unidade	3.300	5,00	16.500,00
1.4.5 - Instrutor	33.90.39	hora	400	50,00	20.000,00
1.4.6 - Insumos para os participantes do curso de Doces e Conservas, conforme descritos na memória de cálculo, constante no plano de trabalho, SEI nº 14778753)	33.90.39	unidade	2	10.000,00	20.000,00
1.5.1 - Aquisição de Kit aluno, composto por: Apostila, Caderno, Lápis, Canetas, Borracha, Pastas, camiseta.	33.90.39	unidade	33	102,26	3.374,58
1.5.2 - Aquisição de material gráfico - Certificados	33.90.39	unidade	33	3,50	115,50
1.5.3 - Vale transporte para os participantes dos cursos	33.90.39	unidade	3.300	4,00	13.200,00
1.5.4 - Lanche para os participantes dos cursos	33.90.39	unidade	1.650	5,00	8.250,00
1.5.5 - Instrutor	33.90.39	hora	200	50,00	10.000,00
1.5.6 - Insumos para os participantes do curso de Padeiro, conforme descritos na memória de cálculo, constante no plano de trabalho, SEI nº 14778753)	33.90.39	unidade	1	10.000,00	10.000,00
2.1.1 - Serviços de construção da identidade visual dos cursos, material gráfico, anúncios on line, elaboração conteúdo para redes sociais e site.	33.90.39	unidade	1	4.500,00	4.500,00
2.2.1 - Aquisição de Kit aluno, composto por: Apostila, Caderno, Lápis, Canetas, Borracha, Pastas, camiseta.	33.90.39	unidade	33	102,26	3.374,58
2.2.2 - Aquisição de material gráfico - Certificados	33.90.39	unidade	33	3,50	115,50
2.2.3 - Vale transporte para os participantes dos cursos	33.90.39	unidade	2.640	4,00	10.560,00
2.2.4 - Lanche para os participantes dos cursos	33.90.39	unidade	1.320	5,00	6.600,00
2.2.5 - Instrutor	33.90.39	hora	160	50,00	8.000,00
2.2.6 - Insumos para os participantes do curso de Padeiro, conforme descritos na memória de cálculo, constante no plano de trabalho, SEI nº 14778753)	33.90.39	unidade	1	10.000,00	10.000,00
2.3.1 - Aquisição de Kit aluno, composto por: Apostila, Caderno, Lápis, Canetas, Borracha, Pastas, camiseta.	33.90.39	unidade	33	102,26	3.374,58
2.3.2 - Aquisição de material gráfico - Certificados	33.90.39	unidade	33	3,50	115,50
2.3.3 - Vale transporte para os participantes dos cursos	33.90.39	unidade	2.640	4,00	10.560,00
2.3.4 - Lanche para os participantes dos cursos	33.90.39	unidade	1.320	5,00	6.600,00
2.3.5 - Instrutor	33.90.39	hora	160	50,00	8.000,00

2.3.6 - Insumos para os participantes do curso de Padeiro, conforme descritos na memória de cálculo, constante no plano de trabalho, SEI nº 14778753)	33.90.39	unidade	1	10.000,00	10.000,00
2.4.1 - Aquisição de Kit aluno, composto por: Apostila, Caderno, Lápis, Canetas, Borracha, Pastas, camiseta.	33.90.39	unidade	33	102,26	3.374,58
2.4.2 - Aquisição de material gráfico - Certificados	33.90.39	unidade	33	3,50	115,50
2.4.3 - Vale transporte para os participantes dos cursos	33.90.39	unidade	2.640	4,00	10.560,00
2.4.4 - Lanche para os participantes dos cursos	33.90.39	unidade	1.320	5,00	6.600,00
2.4.5 - Instrutor	33.90.39	hora	160	50,00	8.000,00
2.4.6 - Insumos para os participantes do curso de Padeiro, conforme descritos na memória de cálculo, constante no plano de trabalho, SEI nº 14778753)	33.90.39	unidade	1	10.000,00	10.000,00
3.1.1 - Repasse à Fundação de Apoio	33.90.39	unidade	1	127.874,59	127.999,68
3.2.1 - Contratação de Coordenador Geral	33.90.39	hora	240	75,00	18.000,00
3.2.2 - Contratação de Coordenador de Curso Eixo de Produção Alimentícia – Campus Teresina Zona Sul	33.90.39	hora	240	54,00	12.960,00
3.2.3 - Contratação de Coordenador de Curso Eixo de Hospitalidade e Lazer – Campus Teresina Zona Sul	33.90.39	hora	240	54,00	12.960,00
3.2.4 - Contratação de Coordenador de Curso Eixo de Produção Alimentícia – Campus Teresina Central	33.90.39	hora	240	54,00	12.960,00
3.2.5 - Contratação de Apoio de Secretaria do Campus Teresina Zona Sul	33.90.39	hora	240	27,00	6.480,00
3.2.6 - Contratação de Apoio de Secretaria do Campus Teresina Central	33.90.39	hora	240	27,00	6.480,00
3.2.7 Contratação do Supervisor Financeiro	33.90.39	hora	240	75,00	18.000,00
3.2.8 - Contratação de Coordenador Geral para o Campus Teresina Zona Sul e Santa Maria	33.90.39	hora	200	75,00	15.000,00
3.2.9 - Contratação de Coordenador Adjunta – Santa Maria	33.90.39	hora	200	54,00	10.800,00
3.2.10 - Contratação de Coordenador de Curso Eixo – Campus Teresina Zona Sul	33.90.39	hora	200	54,00	10.800,00
3.2.11 - Contratação de Coordenador de Curso Eixo – Santa Maria	33.90.39	hora	200	54,00	10.800,00
3.2.12 - Contratação de Apoio de Secretaria/Acadêmico do Campus Teresina Zona Sul	33.90.39	hora	200	27,00	5.400,00
3.2.13 - Contratação de coordenador financeiro	33.90.39	hora	200	75,00	15.000,00
3.2.14 Apoio de laboratório Teresina Zona Sul	33.90.39	hora	200	27,00	5.400,00
3.2.15 Apoio de laboratório Santa Maria	33.90.39	hora	200	27,00	5.400,00
3.2.16 Coordenador do Workshop Empreendedorismo	33.90.39	hora	120	75,00	9.000,00
4.1.1 - Locação de 3 Geladeiras vertical industrial, com 4 portas	33.90.39	mês	12	3.250,00	39.000,00
4.1.2 - Locação de 8 Liquidificadores doméstico na cor preta, 12 velocidades, 220 V, 1200W de potência e as funções Pulsar e Auto Limpeza. Copo em acrílico resistente com capacidade de 3 litros	33.90.39	mês	12	300,00	3.600,00
4.1.3 - Locação de 5 Batedeiras planetária – tigela em aço inox com capacidade para 5l, cor preta, velocidade: 12 controles com 11 velocidades + velocidade turbo, batedores 3 pares(espiral, raquete e globo), movimento dos batedores rotação, alimentar acoplável, bivolt ou 127 v, acompanha tampa antirrespingsos).	33.90.39	mês	12	1.770,83	21.250,00
4.1.4 - Locação de 4 Fogões a gas centro 8 bocas duplas 500 – Construído em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8; Tampa superior em aço inoxidável; 08 Grelhas em ferro fundido medindo 400x400mm; 08 Queimadores em ferro fundido tipo coroa Ø295mm e cachimbo Ø100mm; Queimador duplo composto por 01 coroa e 01 cachimbo	33.90.39	mês	12	4.910,83	58.930,00
4.1.5 - Locação de 2 Fornos combinado elétrico – Com comando eletrônico e painel digital. Capacidade para, no mínimo, 10 (dez) Cubas Gastronom (GN's) 1/1x65mm	33.90.39	mês	12	4.926,66	59.120,00
4.2.1 - Aluguel de beca para os formandos, decoração, do espaço, ceremonial, lanche, insumos para elaboração dos produtos a ser apresentado pelos formandos.	33.90.39	unidade	1	12.240,00	12.240,00
4.3.1 - Locação de 1 Geladeira vertical industrial, com 4 portas	33.90.39	mês	12	1.083,33	13.000,00

4.3.2 - Locação de 4 Liquidificadores doméstico na cor preta, 12 velocidades, 220 V, 1200W de potência e as funções Pulsar e Auto Limpeza. Copo em acrílico resistente com capacidade de 3 litros	33.90.39	mês	12	150,00	1.800,00
4.3.3 - Locação de 4 Batedeiras planetária – tigela em aço inox com capacidade para 5l, cor preta, velocidade: 12 controles com 11 velocidades + velocidade turbo, batedores 3 pares(espiral, raquete e globo), movimento dos batedores rotação, alimentar acoplável, bivolt ou 127 v, acompanha tampa antirrespingos).	33.90.39	mês	12	1.416,66	16.999,97
4.3.4 - Locação de 2 Fogões a gas centro 8 bocas duplas 500 – Construído em aço inoxidável AISI 304, liga 18.8; Tampa superior em aço inoxidável; 08 Grelhas em ferro fundido medindo 400x400mm; 08 Queimadores em ferro fundido tipo coroa Ø295mm e cachimbo Ø100mm; Queimador duplo composto por 01 coroa e 01 cachimbo	33.90.39	mês	12	2.455,42	29.464,98
4.3.5 - Locação de 1 Fornos combinado elétrico – Com comando eletrônico e painel digital. Capacidade para, no mínimo, 10 (dez) Cubas Gastronorm (GN's) 1/1x65mm	33.90.39	mês	12	2.463,33	29.559,96
5.1.1 - Serviços de construção da identidade visual dos cursos, material gráfico, anúncios on line, elaboração conteúdo para redes sociais e site.	33.90.39	unidade	1	3.000,00	3.000,00
5.2.1 - Aquisição de Kit aluno, composto por: Apostila, Caderno, Lápis, Canetas, Borracha, Pastas, camiseta.	33.90.39	unidade	33	102,26	3.374,58
5.2.2 - Aquisição de material gráfico - Certificados	33.90.39	unidade	33	3,50	115,50
5.2.3 - Vale transporte para os participantes dos cursos	33.90.39	unidade	3.300	4,00	13.200,00
5.2.4 - Lanche para os participantes dos cursos	33.90.39	unidade	1.650	5,00	8.250,00
5.2.5 - Instrutor	33.90.39	hora	200	50,00	10.000,00
5.2.6 - Insumos para os participantes do curso de Confeiteiro, conforme descritos na memória de cálculo, constante no plano de trabalho, SEI nº 14778753)	33.90.39	unidade	1	10.000,00	10.000,00
5.3.1 - Aquisição de Kit aluno, composto por: Apostila, Caderno, Lápis, Canetas, Borracha, Pastas, camiseta.	33.90.39	unidade	33	102,26	3.374,58
5.3.2 - Aquisição de material gráfico - Certificados	33.90.39	unidade	33	3,50	115,50
5.3.3 - Vale transporte para os participantes dos cursos	33.90.39	unidade	3.300	4,00	13.200,00
5.3.4 - Lanche para os participantes dos cursos	33.90.39	unidade	1.650	5,00	8.250,00
5.3.5 - Instrutor	33.90.39	hora	200	50,00	10.000,00
5.3.6 - Insumos para os participantes do curso de Padeiro, conforme descritos na memória de cálculo, constante no plano de trabalho, SEI nº 14778753)	33.90.39	unidade	1	10.000,00	10.000,00
6.1.1 - Serviços de construção da identidade visual dos cursos, material gráfico, anúncios on line, elaboração conteúdo para redes sociais e site.	33.90.39	unidade	1	3.000,00	3.000,00
6.2.1 - Aquisição de Kit aluno, composto por: Apostila, Caderno, Lápis, Canetas, Borracha, Pastas, camiseta.	33.90.39	unidade	33	102,26	3.374,58
6.2.2 - Aquisição de material gráfico - Certificados	33.90.39	unidade	33	3,50	115,50
6.2.3 - Vale transporte para os participantes dos cursos	33.90.39	unidade	2.640	4,00	10.560,00
6.2.4 - Lanche para os participantes dos cursos	33.90.39	unidade	1.320	5,00	6.600,00
6.2.5 - Instrutor	33.90.39	hora	160	50,00	8.000,00
6.2.6 - Insumos para os participantes do curso de Padeiro, conforme descritos na memória de cálculo, constante no plano de trabalho, SEI nº 14778753)	33.90.39	unidade	1	10.000,00	10.000,00
6.3.1 - Aquisição de Kit aluno, composto por: Apostila, Caderno, Lápis, Canetas, Borracha, Pastas, camiseta.	33.90.39	unidade	33	102,26	3.374,58
6.3.2 - Aquisição de material gráfico - Certificados	33.90.39	unidade	33	3,50	115,50
6.3.3 - Vale transporte para os participantes dos cursos	33.90.39	unidade	2.640	4,00	10.560,00
6.3.4 - Lanche para os participantes dos cursos	33.90.39	unidade	1.320	5,00	6.600,00
6.3.5 - Instrutor	33.90.39	hora	160	50,00	8.000,00
6.3.6 - Insumos para os participantes do curso de Padeiro, conforme descritos na memória de cálculo, constante no plano de trabalho, SEI nº 14778753)	33.90.39	unidade	1	10.000,00	10.000,00
TOTAL DO PROJETO (R\$ 1,00)					R\$ 1.114.235,55

12. PROPOSIÇÃO

Teresina/PI, na data da assinatura eletrônica.

PAULO BORGES DA CUNHA

Reitor do IFPI

13. APROVAÇÃO

Brasília/DF, na data da assinatura eletrônica.

assinatura eletrônica

SAUMINEO DA SILVA NASCIMENTO

Diretor do Departamento de Apoio à Inserção no Trabalho



Documento assinado eletronicamente por **Paulo Borges da Cunha, Usuário Externo**, em 03/12/2024, às 08:11, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º do art. 4º do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020 da Presidência da República..



Documento assinado eletronicamente por **Saumíneo da Silva Nascimento, Diretor(a)**, em 03/12/2024, às 09:02, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º do art. 4º do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020 da Presidência da República..



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://sei.cidadania.gov.br/sei-autenticacao>, informando o código verificador **16224739** e o código CRC **FCE41C72**.