



TERMO ADITIVO

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

ESTADO DA BAHIA, por intermédio da **SECRETARIA DO TRABALHO, EMPREGO, RENDA E ESPORTE - SETRE**, CNPJ nº 13.937.123/0001-03, situada à Av. Luiz Viana Filho, 200, 3ª Plataforma, 2ª Avenida, Centro Administrativo da Bahia – CAB, CEP: 41.745-003, Salvador-BA, neste ato representado pelo seu titular, Sr. **DAVIDSON DE MAGALHÃES SANTOS**, brasileiro, portador da cédula de identidade RG nº. 138746834, SSP/BA e do CPF nº 182.817.025-91, autorizado pelo Decreto Governamental de 08.02.2019 e publicado no D.O.E. de 09.02.2019, doravante denominada **CONCEDENTE**, e o **INSTITUTO DE DESENVOLVIMENTO HUMANO E AÇÃO COMUNITÁRIA - IDAC**, CNPJ nº. 08.952.836/0001-06, situada na rua Santos Dumont, nº. 131, Ed. Otacilio F. Santos, 3º andar, Centro, Município de Vitória da Conquista - BA, CEP nº. 45.000-015, neste ato representado pelo Sr. **ALEXANDRE DOURADO BOTELHO**, portador da Carteira de Identidade nº. 673.622.495, emitido por SSP/BA, inscrito no CPF sob o nº. 777.436.525-72, doravante denominada **OSC CELEBRANTE**, formaliza o presente Termo Aditivo, nos Termos do Processo Administrativo nº. 021.2122.2023.0001150-45, que se regerá pela Lei Federal nº. 13.019/2014, que regulamenta o regime jurídico das parcerias entre a administração pública e as organizações da sociedade civil, e pelo Decreto Estadual nº. 17.091/2016, mediante as cláusulas e condições discriminadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA- DO OBJETO

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

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

CLÁUSULA SEGUNDA- DO PRAZO

Pelo presente Termo Aditivo fica prorrogado o prazo de vigência do Termo de Colaboração nº 014/2022, por mais 10 (dez) meses, com efeitos retroativos a partir de 03/04/2023, que passa a vigorar com as alterações fixadas no Anexo Único do presente Termo, consoante ao plano de trabalho, a fim de concluir a execução do objeto do Termo de Colaboração.

CLÁUSULA TERCEIRA- DO REMANEJAMENTO DO PLANO DE TRABALHO

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

CLÁUSULA QUARTA - DO VALOR

O presente aditamento não acarretará acréscimo do valor total do Termo de Colaboração nº 014/2022.

CLÁUSULA QUINTA - DA RATIFICAÇÃO

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

CLÁUSULA SEXTA - DA PUBLICAÇÃO

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

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

DAVIDSON DE MAGALHÃES SANTOS
SECRETÁRIO DA SECRETARIA DO TRABALHO, EMPREGO, RENDA E ESPORTE -SETRE

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

TESTEMUNHAS:

CPF: CPF:

ANEXO ÚNICO
PLANO DE TRABALHO
2º TERMO ADITIVO AO TERMO DE COLABORAÇÃO Nº 014/2022

Edital de Chamamento Público nº. 02/2021

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

Dados da OSC

Nome da OSC: Instituto de Desenvolvimento Humano e Ação Comunitária (IDAC)
CNPJ Nº: 08.952.836/0001-06
Data de Criação: 21 de março de 2006
Endereço: Rua Santos Dumont, 131 - Vitória da Conquista
UF: Bahia
CEP: 45.000-015
Telefone: (77) 3017-6446 / 77) 9 9974-7560
Endereço eletrônico (e-mail): idac.vc@gmail.com

Dados do Representante Legal

Nome: Alexandre Dourado Botelho
Endereço: 6ª Avenida, nº 250, Condomínio Sul Residence, Edifício Buenos Aires, aptº 102, Boa Vista, Vitória da Conquista-BA
CEP: 445026-720
Endereço eletrônico (e-mail): alexandrebio7@gmail.com
Telefone: (77) 99974-7560
RG/Órgão expedidor/UF: 06736224-95 SSP/BA
CPF: 777.436.525-72

B. OBJETO DA PARCERIA

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

O projeto está vinculado ao Plano Plurianual (PPA): Programa 308 – Inclusão Socioproductiva e Mundo do Trabalho. Compromisso 3 – Promover a intermediação de mão-de-obra e a qualificação profissional de trabalhadoras (es), jovens, profissionais autônomos e micro e pequeno empreendedores – SETRE. Meta1 – Oferecer oportunidade de qualificação a pessoas em situação de vulnerabilidade social. Iniciativa 2 – Promover a qualificação profissional de trabalhadores em situação de vulnerabilidade social e em situação de desemprego.

C. OBJETIVOS DA PARCERIA

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

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

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

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

que se encontram em situação de vulnerabilidade econômica e social.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Assim, mesmo diante do cenário altamente desfavorável é possível vislumbrar um rol de ações que resultem efetivas transformações na vida das pessoas, seja capacitando e intermediando para o trabalho, seja capacitando e promovendo a iniciativa própria, premissas que nortearam a construção deste

programa - Inclusão Socioprodutiva e Mundo do Trabalho. Em acordo ao compromisso da SETRE de "Promover a intermediação de mão-de-obra e a qualificação profissional de trabalhadoras(es), jovens, profissionais autônomos e micro e pequeno empreendedores" cuja meta é "Oferecer oportunidade de qualificação à pessoas em situação de vulnerabilidade social", em todos os 27 territórios de identidade da Bahia.

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

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

E. DESCRIÇÃO DAS AÇÕES E DAS METAS

E.1 AÇÕES

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

Ações

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

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

Critério de Aceitação:

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

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

Critério de Aceitação:

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

A carga horária dos cursos observará os seguintes parâmetros:

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

Ação 3: Realizar Pesquisa de Satisfação com beneficiários.

Critério de Aceitação:

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

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

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

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

Planejamento do(a) [Projeto / Atividade]	Indicador	Unidade	Meio de Verificação	Qtde. Meta (Ano I) Meses													
				Mês 1	Mês 2	Mês 3	Mês 4	Mês 5	Mês 6	Mês 7	Mês 8	Mês 9	Mês 10	Mês 11	Mês 12	Mês 13	
OBJETIVO DA PARCERIA	Ofertar capacitação social e profissional de pessoas nos diversos territórios do estado.	Indicador 1: Turmas	Relatório de execução contendo informações sobre o quantitativo de turmas a iniciar, abertas, em andamento e concluídas. Quais os cursos, quantitativo de educandos em cada turma e carga horária realizada	-	-	-	-	-	-	-	-	35	3	-	-	-	-
	Nº de turmas implementadas pelo projeto	Turmas															
		Indicador 2: Pessoas	Relatório informativo contendo informações sobre a frequência de cada educando, bem como a lista de certificação assinada pelos alunos	-	-	-	-	-	-	-	-	700	-	-	-	-	-
	Nº de pessoas certificadas pelo projeto.	Pessoas															

AÇÃO	Ação 1: Promover a divulgação, inscrição e matrícula do público beneficiário que atendam ao perfil do projeto.	Indicador 3: Nº de matrículas realizadas.	Matrículas Relatório sintético com pesquisa do perfil socioeconômico dos beneficiários matriculados, contendo a relação de educandos matriculados por turma/curso, acompanhada da cópia dos respectivos documentos, conforme perfil especificado.	-	-	-	-	-	-	700	60	-	-	-	-	200
	Ação 2: Promover qualificação social e profissional conforme detalhamento contido nos Anexos I e II (Territórios, Municípios, Cursos e Carga Horária dos Blocos I e II / Relação de Cadeias Produtivas, Cursos e Ementas).	Indicador 4: Nº de pessoas qualificadas pelo projeto.	Pessoas Relatório contendo informações sobre o andamento das turmas, quantitativo de educandos e carga horária. Deve ser apresentado para efeito de verificação as listas de presença, mapas de frequência, listas de entrega de auxílio transporte, lanche, camisas e material didático.	-	-	-	-	-	-	700	-	-	-	-	-	-

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

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

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

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

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

F. FORMA DE EXECUÇÃO DAS AÇÕES E CUMPRIMENTO DAS METAS

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

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

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

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

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

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

Território	Município	Curso	Qtd Turmas	Qtd alunos/ turma	Carga Horária/ Turma
	Presidente Tancredo Neves	1. Pedreiro Polivalente 2. Produção de frutas e hortaliças processadas RURAL	2	40	120h/a
	Aratuípe	1. Cabeleireiro MULHERES 2. Cabeleireiro 3. Panificação 4. Panificação 5. Eletricista de Instalações Prediais	5	100	120h/a
	Camamu	1. Recepcionista (com noções de inglês/espanhol e informática) TURISMO 2. Eletricista de Instalações Prediais	2	40	120h/a
	Cairu	1. Recepcionista (com noções de inglês/espanhol e informática) TURISMO 2. Recepcionista (com noções de inglês/espanhol e informática) TURISMO	2	40	120h/a
	Ibirapitanga	1. Eletricista de Instalações Prediais	1	20	120h/a
	Igrapiúna	1. Produção de frutas e hortaliças processadas RURAL 1. Produtor Agrícola Polivalente RURAL	1	20	120h/a
	Nilo Peçanha	2. Recepcionista (com noções de inglês/espanhol e informática) TURISMO	2	40	120h/a
	Pirai do Norte	1. Mecânico de manutenção de motocicletas	1	20	120h/a

Baixo Sul	Taperoá	1. Pintor de Obras e Ambientes	1	20	120h/a
	Teolândia	1. Agricultor orgânico e prática em compostagem RURAL	1	20	120h/a
					120h/a
	Wenceslau Guimarães	1. Doces e compotas RURAL	1	20	
	Gandu	1. Manicure e pedicure com unha em gel MULHERES	2	40	120h/a
		2. Produção de frutas e hortaliças processadas RURAL			
	Ituberá	1. Marketing Digital & E-commerce (TIC)	1	20	120h/a
	Jaguaripe	1. Eletricista de Instalações Prediais	2	40	120h/a
		2. Doces e salgados			
	Valença	1. Recepcionista (com noções de inglês/espanhol e informática) TURISMO (exclusivo para mulheres)	2	40	120h/a
	2. Barman TURISMO				
Boa Nova	1. Mecânico de manutenção de motocicleta	1	20	120h/a	
	1. Eletricista de Rede de Distribuição (com NR10)				
Jequié	2.Manutenção e reparo de celular (TIC) (exclusivo para mulheres)	3	60	120h/a	
	3. Informática básica (TIC)				
Ibirataia	1. Doces e salgados	1	20	120h/a	
	1. Pedreiro e Pintor				
	2. Panificação				
Itagibá	3. Beneficiamento do Leite	5	100	120h/a	
	4. Doces e Compotas RURAL				
	5. Manutenção e reparo de celular (TIC)				
Ipiaú	1. Introdução a fotografia	1	20	120h/a	
Aiquara	1. Produtor Agrícola Polivalente RURAL	1	20	120h/a	
Apuarema	1. Doces e compotas RURAL	1	20	120h/a	
Barra do Rocha	1. Padeiro e confeito	1	20	120h/a	
Dario Meira	1. Doces e salgados	1	20	120h/a	
Médio Rio de Contas	Itagi	1. Cabeleireiro e maquiagem	1	20	120h/a
	Itamari	1. Operador de caixa	1	20	120h/a
	Jitaúna	1. Produtor Agrícola Polivalente RURAL	1	20	120h/a
	Manoel Vitorino	1. Doces e compotas RURAL	1	20	120h/a
	Nova Ibiá	1. Padeiro e confeito	1	20	120h/a
	Ubatã	1. Beneficiamento do leite RURAL	1	20	120h/a
					120h/a
	Gongogi	1. Manicure e pedicure	1	20	
	Amargosa	1. Beneficiamento do leite RURAL	1	20	120h/a
	Brejões	1. produção de frutas e hortaliças processadas RURAL	1	20	120h/a
	Cravolândia	1. Mecânico de manutenção de motocicleta	1	20	120h/a
	Elísio Medrado	1. Beneficiamento do leite RURAL	1	20	120h/a
	Irajuba	1. Manutenção e reparos de celulares (TIC)	1	20	120h/a
	Itaquara	1. Produtor Agrícola Polivalente RURAL	1	20	120h/a

Vale do Jiquiriçá	Itiruçu	1. Doces e compotas RURAL	1	20	120h/a
	Lafayette Coutinho	1. Cabeleireiro	1	20	120h/a
	Laje	1. Produção de frutas e hortaliças processadas RURAL	1	20	120h/a
	Lajedo do tabocal	1. Cabeleireiro e maquiagem	1	20	120h/a
	Maracas	1. Mecânico de manutenção de motocicleta	1	20	120h/a
	Mutuípe	1. Beneficiamento da banana RURAL	1	20	120h/a
	Nova Itarana	1. Manutenção e reparos de celulares (TIC)	1	20	120h/a
	São Miguel das Matas	1. Eletricista de Instalações Prediais	1	20	120h/a
	Jaguaquara	1. produção de frutas e hortaliças processadas RURAL	1	20	120h/a
Vale do Jiquiriçá	Jiquiriçá	1. Produtor Agrícola Polivalente RURAL	2	40	120h/a
		2. Manutenção e reparos de celulares (TIC)			
	Milagres	1. Cabeleireiro e Maquiagem MULHERES	1	20	120h/a
	Planaltino	1. Beneficiamento da Mandioca RURAL	2	40	120h/a
	2. Cabeleireiro e Maquiagem MULHERES				
	Ubaíra	1. Pintor de obras e ambientes externos	1	20	120h/a
	Santa Inês	1. Pintor de obras e ambientes externos	1	20	120h/a

Fonte: Termo de Referência – Anexo I.

Público-alvo do Programa Qualifica Bahia

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

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

Processo de divulgação e inscrição dos educandos:

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

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

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

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

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

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

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

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

Segue a descrição dos cursos e demais informações:

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

Município: Presidente Tancredo Neves

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

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

Pedreiro e Pintor – Construção Civil.

Município: Itagibá

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

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

Pintor de Obras e Ambientes

Município: Taperoá

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

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

Pintor de Obras e Ambientes Externos - Construção Civil

Municípios: Ubaíra e Santa Inês

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

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

Eletricista de Instalações Prediais – Construção Civil

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

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

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

Eletricista de Rede de Distribuição – Construção Civil

Municípios: Jequié

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

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

Produção de Frutas e Hortaliças Processadas – Agricultura Familiar

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

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

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

Produtor Agrícola Polivalente – Agricultura Familiar

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

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

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

Agricultor Orgânico e Prática em Compostagem – Agricultura Familiar

Municípios: Teolândia

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

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

Beneficiamento do Leite – Agricultura Familiar

Municípios: Itagibá, Ubatã, Amargosa e Elísio Medrado

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

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

Beneficiamento da Banana – Agricultura Familiar

Municípios: Mutuípe

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

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

Beneficiamento da Mandioca – Agricultura Familiar

Município: Planaltino

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

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

Operador de Caixa – Comércio e Atendimento

Municípios: Itamarati

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

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

Barman - Comércio e Atendimento

Municípios: Valença

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

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

Recepcionista com Noções de Inglês / Espanhol e Informática.

Municípios: Camamu, Cairu, Nilo Peçanha, Valença

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

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

Marketing Digital e E- Commerce

Município: Ituberá

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

· O curso contará com cinco encontros semanais (segunda a sexta), com duração de 60 minutos hora/aula, sendo quatro horas diárias, totalizando 20 horas semanais;

· Cada beneficiário receberá os seguintes itens: 01 kit (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis e 01 apontador), 02 apostilas didáticas (Qualificação Social e Profissional), auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche (lanche: 1 suco em caixinha ou achocolato, 1 biscoito industrializado salgado ou bolinho doce), duas camisas, EPI's e certificado de conclusão do curso;

· Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;

· Espaço: parceria com a Prefeitura Municipal para cessão de sala onde ocorrerão as aulas do curso;

· Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados; cada aluno receberá um certificado;

· O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades (aulas práticas e teóricas), reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. O roteiro de visitação será definido no início das aulas. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Doces e Compotas – Alimentos

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

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

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

· Cada beneficiário receberá os seguintes itens: 01 kit (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis e 01 apontador), 02 apostilas didáticas (Qualificação Social e Profissional), auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche (lanche: 1 suco em caixinha ou achocolato, 1 biscoito industrializado salgado ou bolinho doce), duas camisas, EPI's e certificado de conclusão do curso;

· Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;

· Espaço: parceria com a Prefeitura Municipal para cessão de sala onde ocorrerão as aulas teóricas; parceria com restaurante local para observação e prática dos alunos;

· Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados; cada aluno receberá um certificado;

· O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades (aulas práticas e teóricas), reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. O roteiro de visitação será definido no início das aulas. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Doces e Salgados – Alimentos

Município: Jaguaripe, Ibirataia, Dário Meira

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

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

· Cada beneficiário receberá os seguintes itens: 01 kit (01 caderno, 01 caneta, 01 borracha, 01 lápis e 01 apontador), 02 apostilas didáticas (Qualificação Social e Profissional), auxílio transporte no valor de duas passagens de transporte coletivo por dia de aula, lanche (lanche: 1 suco em caixinha ou achocolato, 1 biscoito industrializado salgado ou bolinho doce), duas camisas, EPI's e certificado de conclusão do curso;

· Equipe envolvida: coordenação administrativa e pedagógica + instrutor;

· Espaço: parceria com a Prefeitura Municipal para cessão de sala onde ocorrerão as aulas teóricas; parceria com restaurante local para observação e prática dos alunos;

· Certificação: será feita em evento reunindo alunos, equipe do projeto e convidados; cada aluno receberá um certificado;

· O controle e monitoramento da qualidade desempenhada das atividades ministradas será feito por meio de visitas periódicas da equipe pedagógica e administrativa do projeto às atividades (aulas práticas e teóricas), reuniões com o instrutor(a) e aplicação de pesquisa de satisfação junto aos beneficiários. O roteiro de visitação será definido no início das aulas. Os dados coletados constarão em relatório incluído na prestação de contas.

Padeiro e Confeiteiro – Alimentos

Município: Barra do Rocha e Nova Ibiá.

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

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

Panificação – Alimentos

Município: Aratuípe, Itagibá

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

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

Introdução a Fotografia – Arte e Cultura

Município: Ipiá

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

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

Mecânico(a) de Manutenção de Motocicleta – Transportes

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

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

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

Manutenção e Reparo de Celular – Tecnologia da Informação.

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

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

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

Informática Básica – Tecnologia da Informação

Município: Jequié

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

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

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

Município: Gandu

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

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

Cabeleireiro e Maquiagem – Beleza, Estética e Bem Estar

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

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

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

Manicure e Pedicure - Beleza, Estética e Bem Estar

Município: Gongogi

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

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

Seleção de trabalhadores:

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

Ao se tratar da seleção de professores para capacitação dos cursos de qualificação Social e profissional, o candidato deverá possuir experiência na área prospectada.

Dimensões a serem trabalhadas e conteúdos propostos

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

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

QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL.

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

Proposta de Avaliação da Aprendizagem

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

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

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

G. PARAMETROS PARA AVALIAÇÃO

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

H. EQUIPE DE TRABALHO

EQUIPE DE TRABALHO

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

Nome: MARIA APARECIDA ROCHA DE CARVALHO

Cargo: Coordenador Geral / 40h

Escolaridade/Cursos:

(X) Ensino Superior: Graduada em direito pela UESC, 2013

(X) Especialização: Especialista em Direito do Trabalho pela Uesc, 2012

() Mestrado () Doutorado ()

Experiência Profissional:

Cargo: Técnico universitária/ Biblioteca de Caetité

Instituição: Prefeitura de Caetité

Período: 01/03/2012 a 30/12/2012

Cargo: Coordenador de cursos de Qualificação profissional

Instituição: Instituto oficina da Cidadania

Período: 03/01//2018 a 30/12/2019

Cargo: Coordenador

Instituição: Prefeitura Municipal de Itagibé

Período: 02/01//2013 a 30/12/2018

Nome: FERNANDA DIONE SALES DE SOUZA

Cargo: Coordenadora Pedagógica / 40h

Escolaridade/Cursos:

(X) Ensino Superior: Graduada em Geografia e Pedagogia pela UESB, 2011

(X) Especialização: Especialista em Educação e Diversidade Étnico Cultural, 2018, UESB

(X) Mestrado: Mestrado em Educação pela UESB, 2020

Experiência Profissional:
Serviço Social da Indústria – SESI

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

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

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

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

Nome: JAQUELINE ROCHA AMARAL

Cargo: Coordenadora Territorial / 40h

Escolaridade/Cursos:

- Ensino Superior: Graduada em Ciências Sociais pela Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia , 2018
- Especialização:
- Mestrado

Experiência profissional:
Pedagoga e coordenadora pedagógica de projetos sociais

Nome: ELBA ENDRIELLE CARDOSO VIANA MATOS

Cargo: Assessoria Contábil / 40h

Escolaridade/Cursos:

- Ensino Superior: Graduada em Ciências Contábeis pela Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia
- Especialização: Especialista em Administração Pública pelas Faculdades Integradas Ipitanga
- Mestrado

Experiência Profissional: Ágil Consultoria Municipal, desde 2011

Realiza consultorias e prestação de contas eleitorais, de forma autônoma.

Nome: TIAGO HENRIQUE SANTOS BATISTA

Cargo: Assistente Administrativo / 40h

Escolaridade/Cursos:

- Ensino Superior – Comunicação Social, FTC, 2009

Experiência Profissional:
Experiência Profissional:
Cargo: Jornalista
Instituição: Uesb
Período: março de 2018 a novembro de 2021
Cargo: Diretor de Relações Comunitárias
Instituição: Prefeitura Municipal de Jequié
Período: março de 2015 a novembro de 2016

I – PREVISÃO DE RECEITAS E DESPESAS

PREVISÃO DE RECEITAS E DESPESAS													
1. Receitas	Mês 1	Mês 2	Mês 3	Mês 4	Mês 5	Mês 6	Mês 7	Mês 8	Mês 9	Mês 10	Mês 11	Mês 12	Mês 13
1.1 Recursos Recebidos	1.199.520,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	514.080,00
1.2 Rendimentos Financeiros	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Total Geral de Receitas	1.199.520,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	514.080,00
2. Despesas	Mês 1	Mês 2	Mês 3	Mês 4	Mês 5	Mês 6	Mês 7	Mês 8	Mês 9	Mês 10	Mês 11	Mês 12	Mês 13
2.1 Despesas com Recursos Humanos													
2.1.1 Remuneração da equipe													
2.1.1.1 Salários	0,00	21.400,00	21.400,00	57.460,00	93.520,00	32.320,00	20.400,00	20.400,00	20.400,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2.1.1.2 Benefícios (Diárias)	0,00	3.600,00	3.600,00	3.600,00	3.600,00	3.600,00	3.600,00	3.600,00	3.600,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Subtotal (Remuneração da equipe)	0,00	25.000,00	25.000,00	61.060,00	97.120,00	35.920,00	24.000,00	24.000,00	24.000,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2.1.2 Encargos Sociais													
2.1.2.1 INSS	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2.1.2.2 FGTS	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2.1.2.3 FGTS Multa Rescisória	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2.1.2.4 Rescisão de Trabalho (Saldo de Salário, Aviso Prévio, outros)	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2.1.2.5 PIS sobre a Folha de Pagamento	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2.1.2.6 1/3 sobre Férias	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2.1.2.7 13 Salário	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2.1.2.8 IRRF	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2.1.2.9 ISSQN	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2.1.2.10 Outros encargos/tributos	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Subtotal (Encargos Sociais)	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Subtotal (Recursos Humanos)	0,00	25.000,00	25.000,00	61.060,00	97.120,00	35.920,00	24.000,00	24.000,00	24.000,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2.2 Custos Diretos													
2.2.1 Material Didático	0,00	7.636,00	7.636,00	7.636,00	7.636,00	7.636,00	7.636,00	7.636,00	7.636,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2.2.2 Módulos	0,00	44.912,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2.2.3 Transporte de Alunos	0,00	0,00	92.400,00	92.400,00	36.960,00	36.960,00	36.960,00	36.960,00	36.960,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2.2.4 Camisas (Uniforme dos alunos)	0,00	56.000,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2.2.5 Lanche p/ Alunos	0,00	139.944,00	69.972,00	69.972,00	23.324,00	23.324,00	23.324,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2.2.6 Fardamento Professores e Equipe Técnica	0,00	8.600,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2.2.7 Locação de Salas Equipadas	7.500,00	7.500,00	7.500,00	7.500,00	7.500,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Subtotal (Custos Diretos)	7.500,00	264.592,00	177.508,00	177.508,00	75.420,00	67.920,00	67.920,00	44.596,00	44.596,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2.3 Aquisição de Equipamentos e Materiais Permanentes													
2.3.1 (Especificar)	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Subtotal (Aquisição de Equipamentos e Materiais Permanentes)	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2.4 Custos Indiretos													
2.4.1 Internet	800,00	800,00	800,00	800,00	800,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2.4.2 Aluguel	5.600,00	5.600,00	5.600,00	5.600,00	5.600,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2.4.3 Telefone	1.800,00	1.800,00	1.800,00	1.800,00	1.800,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2.4.4 Água	540,00	540,00	540,00	540,00	540,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2.4.5 Luz	960,00	960,00	960,00	960,00	960,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2.4.6 Serviços Contábeis	0,00	4.200,00	4.200,00	4.200,00	4.200,00	4.200,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2.4.7 Assessoria jurídica	0,00	4.200,00	4.200,00	4.200,00	4.200,00	4.200,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2.4.8 Serviço de Comunicação	20.000,00	20.000,00	20.000,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2.4.9 Combustível	20.000,00	20.000,00	20.000,00	20.000,00	20.000,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2.4.10 Aluguel de Veículos	18.000,00	18.000,00	18.000,00	18.000,00	18.000,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2.4.11 Material de Expedientes	7.000,00	8.000,00	8.000,00	8.000,00	8.000,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2.4.12 Serviços Gráficos	4.000,00	4.000,00	4.000,00	4.000,00	4.000,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2.4.13 Material de Limpeza	3.340,00	3.340,00	3.340,00	3.340,00	3.340,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2.4.14 Locação de Máquinas e Equipamentos de Informática para Adm	9.500,00	9.500,00	9.500,00	9.500,00	9.500,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
2.4.15 Manutenção e Suporte em software	1.248,00	1.248,00	1.248,00	1.248,00	1.248,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Subtotal (Custos Indiretos)	92.788,00	102.188,00	102.188,00	82.188,00	82.188,00	8.400,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Total Geral de Despesas	1.713.600,00												

J- TABELA CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO

ANO
/
MÊS

1º MÊS – MAIO

13º MÊS - MAIO

2022 70% (setenta por cento) do valor total do termo de colaboração, correspondente a \$ 1.199.520,00 (hum milhão, cento e noventa e nove mil, quinhentos e vinte reais).

A segunda parcela correspondendo a 30% (trinta por cento) do valor total do termo de colaboração, correspondendo a \$514.080,00

(Quinhentos e quatorze mil e oitenta reais).

O valor será desembolsado diante da apresentação e aprovação da prestação de contas.

2023 -

K.

DECLARAÇÕES OBRIGATÓRIAS

1. Declaro que o Projeto apoiado será realizado no Estado da Bahia e que em todo o material de apresentação edivulgação do projeto constarão, obrigatoriamente, a marca do Governo do Estado da Bahia/Secretaria do Trabalho, Emprego, Renda e Esporte.
2. Declaro estar ciente que, no prazo de 30 (trinta) dias do término do projeto apoiado, deverá ser apresentada à Secretariado Trabalho Emprego, Renda e Esporte a prestação de contas final dos recursos recebidos e despendidos.
3. Declaro não ser servidor(a) público(a) Estadual da Bahia.

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

L.	Local/Data	M.	Nome Completo do(a) Proponente	N.	Assinatura do(a) Proponente
----	------------	----	--------------------------------	----	-----------------------------

Salvador,
/ /2023.

ALEXANDRE DOURADO BOTELHO

O. APROVAÇÃO PELA CONCEDENTE (USO EXCLUSIVO DA SETRE)

Comissão de Seleção de Projetos: () Aprovado

Data: /

Data: / /

Data: / /

Assinatura: Nome Matrícula

Assinatura Nome Matrícula

Assinatura: Nome Matrícula

Salvador, / /2023.

DAVIDSON DE MAGALHÃES SANTOS
SECRETÁRIO DA SECRETARIA DO TRABALHO, EMPREGO, RENDA E ESPORTE -SETRE



Documento assinado eletronicamente por **Alexandre Dourado Botelho, Representante Legal da Empresa**, em 20/06/2023, às 15:33, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 13º, Incisos I e II, do [Decreto nº 15.805, de 30 de dezembro de 2014](#).



Documento assinado eletronicamente por **Davidson de Magalhães Santos, Secretário**, em 28/06/2023, às 17:12, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 13º, Incisos I e II, do [Decreto nº 15.805, de 30 de dezembro de 2014](#).



Documento assinado eletronicamente por **Tiago Cerqueira Santos, Testemunha**, em 28/06/2023, às 17:25, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 13º, Incisos I e II, do [Decreto nº 15.805, de 30 de dezembro de 2014](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://seibahia.ba.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **00065429368** e o código CRC **391F858C**.

Ordem	Nº Inscrição	Nome	Classificação
1.	522901031	PAULO HENRIQUE NOVAES SOUZA	1
2.	522903126	DANIEL JOSE FERNANDES ASSIS	2
3.	522900638	JOAO PEDRO DE JESUS	3
4.	522911568	ANTONIO FERNANDO DA CUNHA VEIGA NETO	4
5.	522913033	NICOLLAS KAWA DE SOUZA NASCIMENTO	5
6.	522910469	GABRIEL SILVA DA CRUZ	6
7.	522910707	LUCAS SALOMAO DE FREITAS SANTANA	7
8.	522907134	JACOPO VANNINI	8
9.	522910400	MARCUS VINICIUS MOURA DO VALE	9
10.	522902710	EMERSON BATISTA DA SILVA	10
11.	522904561	LEONARDO NASCIMENTO OLIVEIRA SANTOS	11
12.	522900141	ALEX BRUNO ALVES COUTO	12
13.	522907153	JONATAS COSTA OLIVEIRA	13
14.	522900552	LUA SANTOS SANTANA	14
15.	522903931	VITORIO VIEIRA RODRIGUES	15
16.	522905754	ANDRE LUIS LIMA PINHEIRO	16
17.	522900227	LUCAS SAMUEL LEO MOURA	18
18.	522904702	RAFAEL OLIVEIRA SCHNIDER NEVES	19
19.	522903894	GABRIEL BATISTA DOS SANTOS FREITAS	20
20.	522909706	LUCAS RIBEIRO FARIAS	21
21.	522905648	DANILO QUARESMA DOS SANTOS	22
22.	522908449	IAGO DA SILVA RODRIGUES	23
23.	522908584	ANDRE CAIRES DA SILVA	24
24.	522906911	RICARDO SALOMAO SILVA	25
25.	522910938	SERGIO FLORENCIO XAVIER BAGANO FILHO	26
26.	522904356	MARCO ANTONIO CABRAL MAGALHAES	27
27.	522902008	RUAN GABRIEL SANTOS ANDRADE	28
28.	522901463	VICTOR TAVARES BRAGA FERREIRA	29
29.	522913270	WISLON DOS SANTOS JESUS	30
30.	522910048	CAIO CERQUEIRA CRUZ	31
31.	522906471	ANDRE LUIZ SILVA ALMEIDA	32
32.	522900126	MARCELO DA SILVA NASCIMENTO	33
33.	522903361	DENNER BULHOES DE OLIVEIRA	34

Cargo: 801 - Oficial Polícia Militar - Masculino - NEGROS

Ordem	Nº Inscrição	Nome	Classificação
1.	522900798	ANGELO MATHEUS CUNHA DOS REIS	27
2.	522905944	PAULO EUCLIDES DIAS COELHO	28
3.	522900789	HILTONEY NOGUEIRA DA SILVA JUNIOR	29
4.	522901034	GUILHERME PABLO RIBEIRO LIMA	30
5.	522900562	SILAS AUGUSTO DE PAULA COSTA	33
6.	522900743	AILSON SANTANA DOS SANTOS	34
7.	522909564	ISAAC PRATES DOS SANTOS	35
8.	522906761	RAILAN SOUZA DANTAS DA SILVA	36
9.	522907538	ICARO ROSARIO DA SILVA	37
10.	522907031	PEDRO AUGUSTO SILVA DOS SANTOS	38
11.	522903229	LAZARO COSTA SANTOS	39
12.	522907965	VLADIMIR SANTOS MOTA	40
13.	522907290	MATEUS VINICIUS CARVALHO SANTOS	41
14.	522906999	FABRICIO SANTOS PASSOS	42
15.	522903753	JOSIAS MENESES SANTOS	43
16.	522904633	LUAN PAIVA COSTA	44
17.	522907256	LEONIDAS PORTO FARIAS NETO	45
18.	522908665	MATEUS MARTINS DE SOUZA	46
19.	522905567	ICARO GONCALVES LOBO	47
20.	522904706	MARCIO GUILHERME ALVES NASCIMENTO	48
21.	522910904	ELTON JACKSON SANTOS GUSMAO	49
22.	522907120	HELTON VINICIUS BRANDAO DE CASTRO JUNIOR	50
23.	522905805	ALISSON ALBERTO CARVALHO DA SILVA	51
24.	522904061	KAIQUE HENRIQUE ROCHA ALCANTARA	52
25.	522900009	JUNIOR CARVALHO DOS SANTOS	53
26.	522903997	VINICIUS MANOEL SANTOS	54
27.	522904157	ELDER DA SILVA SENA	55
28.	522905003	GUSTAVO ANDRADE VENEGEROLES	56
29.	522907781	MATEUS DE JESUS FAGUNDES	57

Cargo: 802 - Oficial Polícia Militar - Feminino - AMPLA CONCORRÊNCIA

Ordem	Nº Inscrição	Nome	Classificação
1.	522905661	LOUISE MARIA DE BRITTO CUNHA CORREA	1
2.	522905132	JAMILY SANTOS DE SOUZA	2

3.	522903737	SARA LEITE CERQUEIRA DA SILVA	3
4.	522901384	SARA NOEMI DA SILVA REZENDE	4
5.	522901509	LAISA DA SILVA LIMA	5
6.	522908512	JAQUELINE CRISTINA MURICY FERREIRA	6
7.	522909998	LUIZA MAYRA BISPO DE OLIVEIRA	7

Cargo: 802 - Oficial Polícia Militar - Feminino - NEGROS

Ordem	Nº Inscrição	Nome	Classificação
1.	522902910	LAYZ DA CRUZ SOUZA	8
2.	522908959	JULIANE LIMA MORAIS	9
3.	522905657	BRUNNA FREITAS PAES COELHO	10
4.	522900766	LAIS DOS SANTOS MIRANDA	11
5.	522907902	RENATA ROCHA DA SILVA	12

Salvador, 27 de junho de 2023. PAULO JOSÉ REIS DE AZEVEDO COUTINHO - Cel PM - Comandante-Geral

POLÍCIA MILITAR DA BAHIA**COMANDO-GERAL****CONCURSO PÚBLICO DE PROVAS PARA ADMISSÃO AO CFOPM/2022**

O COMANDANTE-GERAL DA POLÍCIA MILITAR DA BAHIA, no uso de suas atribuições, em cumprimento a decisão judicial proferida no Processo n.º 8009816-49.2023.8.05.0000, do TJBA, e conforme pronunciamento técnico-jurídico da Procuradoria-Geral do Estado, constante do Processo n.º 006.0434.2023.0009323-11-45, RESOLVE: convocar o candidato abaixo relacionado, em caráter provisório, concernente Concurso Público de Prova para Admissão ao Curso de Formação de Oficiais PM/2022, a comparecer no Instituto de Ensino e Pesquisa, sito à Avenida Dendzeiros, s/n, Bonfim, no dia 30 de junho de 2023, às 8h, para ato de matrícula e informações sobre o início do Curso.

INSC.	NOME
522905431	RUAN FRANCISCO DOS SANTOS (sub judge)

Salvador, 28 de junho de 2023. PAULO JOSÉ REIS DE AZEVEDO COUTINHO - Cel PM-Comandante-Geral

Portaria Nº 00655702 de 28 de Junho de 2023

O(A) Comandante Geral do(a) POLÍCIA MILITAR DO ESTADO DA BAHIA - PM-BA, no uso de suas atribuições, **resolve** Cessar o efeito, a partir de 03 de Julho de 2023, o ato de LICENÇA ATENDIMENTO INTERESSE PARTICULAR Nº 00323817 de 10 de Setembro de 2021, publicado(a) no Diário Oficial do Estado, referente ao(à) servidor(a) **JEOVANE CORREA TAVARES**, matrícula nº 30485920.

PAULO JOSE REIS DE AZEVEDO COUTINHO

POLÍCIA MILITAR DO ESTADO DA BAHIA

Portaria Nº 00655834 de 28 de Junho de 2023

O(A) Comandante Geral do(a) POLÍCIA MILITAR DO ESTADO DA BAHIA - PM-BA, no uso de suas atribuições, **resolve** Cessar o efeito, a partir de 18 de Maio de 2023, o ato de LICENÇA ATENDIMENTO INTERESSE PARTICULAR Nº 00359895 de 29 de Dezembro de 2021, publicado(a) no Diário Oficial do Estado, referente ao(à) servidor(a) **CARLOS UITALO DOS SANTOS CASTRO**, matrícula nº 30480478.

PAULO JOSE REIS DE AZEVEDO COUTINHO

POLÍCIA MILITAR DO ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DO TRABALHO, EMPREGO, RENDA E ESPORTE

PORTARIA Nº 066 DE 28 DE JUNHO DE 2023

O SECRETÁRIO DO TRABALHO, EMPREGO, RENDA E ESPORTE, no uso de suas atribuições, e à vista das disposições contidas na Lei nº 8.647, de 29 de julho de 2003, regulamentada pelo Decreto nº 8.890, de 21 de janeiro de 2004, bem como da solicitação formalizada no processo administrativo SEI N. 021.2107.2023.0003231-13, RESOLVE

Art. 1º - Instituir Comissão de Monitoramento e Avaliação com o objetivo de monitorar, acompanhar e avaliar a execução do Contrato de Gestão nº 024/2019, firmado entre o Estado da Bahia, por meio desta Secretaria, e a Organização Social Associação Fábrica Cultural, para a Gestão dos Serviços de Qualificação dos Artesãos baianos, incluindo a Promoção e Comercialização da Produção Artesanal.

Art. 2º - A comissão de que trata o artigo primeiro será composta pelos seguintes servidores, sob a coordenação da primeira:

I - Alice Oliveira Barreto de Souza - Matrícula 92.043.886

II - Antonio Ribeiro de Almeida - Matrícula 92.078.048

III - Ana Creuza Oliveira Cerqueira - Matrícula 92.079.143



IV - Candice Libório de Albuquerque Coelho - Matrícula 92.040.711;
V - Leda Maria Bahia de Souza - Matrícula 21.129.636;
VI - Maria Augusta Sergio Conceição - Matrícula 21.578.935;
VII - Tatiane Dias Araujo de Oliveira - Matrícula 92.092.997;
VIII - Viviane Silva Oliveira Santiago - Matrícula 92.078.594

Art. 3º - Considerar-se-ão automaticamente convalidados os atos que tenham sido praticados pelos servidores relacionados no artigo antecedente em caráter anterior a publicação desta Portaria.

Art. 4º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, ficando revogada a Portaria nº 023, de 07 de março de 2023, disponibilizada no Diário Oficial do Estado, edição de 9 de março de 2023.

GABINETE DO SECRETÁRIO, em 28 de junho de 2023.

DAVIDSON DE MAGALHÃES SANTOS

Secretário

PORTARIA Nº 067 DE 28 DE JUNHO DE 2023

O SECRETÁRIO DO TRABALHO, EMPREGO, RENDA E ESPORTE, no uso de suas atribuições e à vista do quanto exposto no bojo do processo SEI nº 021.2138.2023.0003235-43, RESOLVE

Art. 1º - Instituir Comissão de Inventário responsável pelo levantamento dos bens móveis adquiridos com recursos provenientes do Convênio Plurianual nº 119/2012, celebrado entre o Estado da Bahia e a União, à época representada pelo Ministério do Trabalho e Emprego, com intervenção do Conselho Deliberativo do Fundo de Amparo ao Trabalhador - CODEFAT.

Art. 2º - A comissão de que trata o artigo anterior será composta pelos seguintes servidores, sob a presidência do primeiro:

I - Evany de Oliveira Brito - Matrícula 21.464.651

II - Maria Auxiliadora Costa de Brito - Matrícula 92.028.563

III - Walmar Santana Souza - Matrícula 21.445.727

IV - Augusto Cesar Pereira Oliveira - Matrícula 21.526.851

V - Vera Lucia Cerqueira Barbosa - Matrícula 92.078.603

VI - Robson Souza dos Santos - Matrícula 92.070.728

VII - Lilian de Oliveira Jorge Barreira - Matrícula 92.061.155

Art. 3º - Os trabalhos da Comissão de Inventário deverão ser concluídos até o dia 31 de dezembro de 2023.

Art. 4º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, ficando revogadas as disposições em contrário.

GABINETE DO SECRETÁRIO, em 28 de junho de 2023.

DAVIDSON DE MAGALHÃES SANTOS

Secretário

PORTARIA N. 068 DE 28 DE JUNHO DE 2023

O SECRETÁRIO DO TRABALHO, EMPREGO, RENDA E ESPORTE, no uso de suas atribuições e à vista do quanto exposto no bojo do processo SEI nº 021.2138.2023.0003234-62, RESOLVE

Art. 1º - Instituir Comissão de Inventário responsável pelo levantamento dos bens móveis alocados na unidades administrativas da SETRE e que tenham sido adquiridos com recursos provenientes do Tesouro Estadual.

Art. 2º - A comissão de que trata o artigo anterior será composta pelos seguintes servidores, sob a presidência do primeiro:

I - Janaina Antas Costa Vieira - Matrícula 92.029.432

II - Helen Carla Araújo Pinto - Matrícula 21.649.314

III - Solange de Fátima Assis Santos - Matrícula 92.079.052

Art. 3º - Os trabalhos da Comissão de Inventário deverão ser concluídos até o dia 31 de dezembro de 2023.

Art. 4º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, ficando revogadas as disposições em contrário.

GABINETE DO SECRETÁRIO, em 28 de junho de 2023.

DAVIDSON DE MAGALHÃES SANTOS

Secretário

PORTARIA Nº 069 DE 28 DE JUNHO DE 2023

O SECRETÁRIO DO TRABALHO, EMPREGO, RENDA E ESPORTE, no uso de suas atribuições e à vista do quanto exposto no bojo do processo SEI nº 021.2138.2023.0003232-09, RESOLVE

Art. 1º - Instituir Comissão de Inventário responsável pelo levantamento dos bens móveis adquiridos com recursos provenientes do convênio nº 00063/2013, celebrado entre o Estado da Bahia e a União, à época representada pelo Ministério do Trabalho e Emprego.

Art. 2º - A comissão de que trata o artigo anterior será composta pelos seguintes servidores, sob a presidência do primeiro:

I - Evans Maxwel Rocha Silva - Matrícula 92.016.544;

II - Jorge Luiz dos Reis Santos - Matrícula 21.638.133;

III - Agnaldo Souza de Santana - Matrícula 92.039.174;

Art. 3º - Os trabalhos da Comissão de Inventário deverão ser concluídos até o dia 31 de dezembro de 2023

Art. 4º - Esta Portaria entra em vigor na data de sua publicação, ficando revogadas as disposições em contrário

GABINETE DO SECRETÁRIO, em 28 de junho de 2023.

DAVIDSON DE MAGALHÃES SANTOS

Secretário

RESUMO DO PRIMEIRO TERMO ADITIVO AO TERMO DE FOMENTO N. 019/2022

Processo SEI n. 021.2131.2023.0003265-92. Representante da Administração Pública: Estado da Bahia/SETRE. Organização da Sociedade Civil: INSTITUTO MÃE TERRA. DO OBJETO: alterar o Termo de Fomento nº. 019/2022 para: 1- Alterar o Plano de Trabalho; 2- Prorrogação de prazo. PLANO DE TRABALHO: ficam alterados os itens: E e I constantes no Plano de Trabalho, que passam a figurar na forma do Anexo Único. DO PRAZO: fica prorrogado o prazo de vigência do Termo de Fomento nº 019/2022, por mais 6 (seis) meses, com efeitos iniciais a partir de 05/07/2023. DO VALOR: não acarretará acréscimo do valor total do Termo de Fomento nº 019/2022. DA RATIFICAÇÃO: Ficam ratificadas as demais cláusulas do Termo de Fomento. Assinam: Davidson de Magalhães Santos - Secretário da SETRE e Altomar Felberg - Representante legal da OSC.

RESUMO DO SEGUNDO TERMO ADITIVO AO TERMO DE COLABORAÇÃO N. 014/2022

Processo SEI n. 021.2122.2023.0001150-45. Representante da Administração Pública: Estado da Bahia/SETRE. Organização da Sociedade Civil: INSTITUTO DE DESENVOLVIMENTO HUMANO E AÇÃO COMUNITÁRIA - IDAC. DO OBJETO: alterar o Termo de Colaboração nº. 014/2022 para: 1- Prorrogação de prazo; 2- Remanejamento no Plano de Trabalho. DO PRAZO: fica prorrogado o prazo de vigência do Termo de Colaboração nº 014/2022, por mais 10 (dez) meses, com efeitos retroativos a partir de 03/04/2023. DO REMANEJAMENTO DO PLANO DE TRABALHO: ficam alterados os itens, E, F, I e J, constantes no Plano de Trabalho, que passam a figurar na forma do Anexo Único. DO VALOR: não acarretará acréscimo do valor total do Termo de Colaboração n.º 014/2022. DA RATIFICAÇÃO: Ficam mantidas as demais Cláusulas e condições não retificadas por este instrumento. Assinam: Davidson de Magalhães Santos - Secretário da SETRE e Alexandre Dourado Botelho- Representante legal da OSC.

RESUMO DO TERMO DE PERMISSÃO DE USO DE BENS MÓVEIS N. 008/2023.

Processo n. 021.2129.2023.0003259-20. Partes: Estado da Bahia/SETRE e a CENTRAL DE COOPERATIVAS E EMPRENDIMENTOS SOLIDÁRIOS DO ESTADO DA BAHIA - UNISOL BAHIA. **Do Objeto:** a PERMISSÃO DE USO, a título gratuito, pelo permitente dos bens identificados e tombados no sistema de controle de patrimônio sob os números: 00056328, 00056405, 00056553, 00056590 e 00056692. **Da Finalidade:** viabilizar incremento produtivo e melhores condições de trabalho empreendimentos econômicos solidários, vinculados à cooperativa que está a obter permissão de uso, sendo a ação vinculada ao Governo da Bahia. **Da Duração:** será de 10 anos (dez anos), a partir da data de sua assinatura. Assinam: Davidson de Magalhães Santos - Secretário da SETRE e Anne Guiomar de Sena Silva- Representante do Permissionário.

RESUMO DO TERMO DE PERMISSÃO DE USO DE BENS MÓVEIS N. 007/2023.

Processo n. 021.2129.2023.0002009-81. Partes: Estado da Bahia/SETRE e a ASSOCIAÇÃO COMUNITÁRIA DA REGIÃO DOS CATUABAS. **Do Objeto:** a PERMISSÃO DE USO, a título gratuito, pelo permitente dos bens identificados e tombados no sistema de controle de patrimônio sob os números: 00055166, 00057876, 00057893, 00057910 e 00057913. **Da Finalidade:** prestação de quaisquer serviços que possam para o fomento e racionalização das atividades agropecuárias e defesas das atividades econômicas, sociais e culturais de seus associados. **Da Duração:** será de 10 anos (dez anos), a partir da data de sua assinatura. Assinam: Davidson de Magalhães Santos - Secretário da SETRE e Adelman Leal dos Santos- Representante do Permissionário.

COMUNICADO

SETRE CONVOCA INSTITUIÇÕES CREDENCIADAS ESPECIALIZADAS EM AÇÕES DE QUALIFICAÇÃO SOCIAL E PROFISSIONAL PARA ATENDIMENTO À DEMANDA DO PROGRAMA TRILHA

A Secretaria do Trabalho, Emprego, Renda e Esporte convoca a instituição credenciada abaixo, obedecendo ao sorteio eletrônico realizado em junho de 2023 no SIMPAS e ao quanto estabelecido pela Portaria 039/2017 pelo edital e respectivos anexos, para atendimento à demanda de 20 vagas do Programa Trilha. Para realização desta ação, as despesas correrão pelo Projeto 5063, fonte de recurso 0.128, elemento de despesa 3.3.90.39.00.

A instituição ora convocada deverá apresentar, até o dia **07/07/2023**, para efeito de assinatura da Autorização de Prestação de Serviço, plano de trabalho contendo os seguintes documentos:

1. Proposta Metodológica adequada à meta de execução e ao Termo de Referência do Programa Trilha, segundo modelo a ser disponibilizado pela SETRE;
2. Orçamento (planilha aberta de custo) conforme a meta proposta;
3. Cronograma de execução física conforme a meta proposta e prazos acordados com a SETRE;
4. Apresentação da equipe de instrutores por curso e turma, respectivos currículos devidamente comprovados e termos através dos quais os profissionais assumam o compromisso de integrar o quadro de instrutores da instituição para execução das ações do Programa Trilha;
5. Apresentação de relação de equipamentos e materiais necessários e adequados à realização de cada curso de qualificação social e profissional, indicando quantidade por turma;
6. Apresentação da equipe de acompanhamento das ações de qualificação social e profissional do Programa Trilha (Coordenador/a Geral, Coordenador/a Pedagógico/a, Coordenador Psicopedagógico), currículos devidamente comprovados e termos através dos quais os profissionais assumam o compromisso de integrar o quadro técnico da instituição para execução dos serviços de qualificação;
7. Apresentação dos técnicos que atuarão como coordenadores locais pelos cursos do Programa Trilha;
8. Apresentação de sede administrativa ou representação no Estado da Bahia, conforme modelo do edital de credenciamento, informando toda a estrutura (física, equipamentos, pessoal) que deverá ser utilizada para acompanhamento e administração das ações de qualificação social e profissional, sendo absolutamente vedada a utilização de escritórios virtuais;

9. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ, devidamente atualizado, constando razão social / nome idêntico à denominação expressa no seu Estatuto atualizado;
10. Prova de inscrição no Estado, devidamente atualizado, constando razão social / nome idêntico à denominação expressa no seu Estatuto atualizado;
11. Prova de regularidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS;
12. Prova de regularidade no Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade do Conselho Nacional de Justiça - CNJ;
13. Prova de regularidade no Cadastro de Entidades Privadas Sem Fins Lucrativos Impedidas - CEPIM;
14. Prova de regularidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Inabilitadas - Tribunal de Contas da União;
15. Prova de inscrição no Cadastro de Contribuinte Municipal, relativo ao domicílio ou sede proponente pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
16. Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do proponente;
17. Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do proponente;
18. Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, inclusive INSS;
19. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), mediante a apresentação do Certificado de Regularidade do FGTS - CRF;
20. Certificado de Regularidade SICON;
21. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, através de certidão negativa, ou positiva com efeitos de negativa.

INSTITUIÇÃO EXECUTORA	TERRITÓRIOS	CADEIA PRODUTIVA	TURMA	VAGAS	CH TOTAL	VALOR - R\$ 10,20 h/ Aula
ASDEC	Metropolitana de Salvador	Alimentos	1	20	200	R\$ 40.800,00

Superintendência dos Desportos do Estado da Bahia – SUDESB

Portaria Nº 00655747 de 28 de Junho de 2023

O(A) Diretor Geral do(a) SUP. DOS DESPORTOS DO ESTADO DA BAHIA - SUDESB, no uso de suas atribuições, resolve designar ANTONIO CARLOS VASCONCELOS ROBAÇO, matrícula nº 92006946, para, em razão de Férias no período de 26 de Junho de 2023 a 10 de Julho de 2023, substituir GISELLE MARTA DE MATOS HENRIQUES, matrícula nº 69529016, no cargo Coordenador II, do(a) COORD EVENTO RECREAÇÃO E LAZER.

VICENTE JOSE DE LIMA NETO
SUP. DOS DESPORTOS DO ESTADO DA BAHIA

SECRETARIA DE TURISMO

Superintendência de Fomento ao Turismo - SUFOTUR

A Superintendência de Fomento ao Turismo do Estado da Bahia - SUFOTUR torna público o aditamento do resultado da Seleção Pública para celebração de Convênios de cooperação técnica e financeira do Projeto "SÃO JOÃO DA BAHIA E DEMAIS FESTAS JUNINAS 2023", publicado nas páginas 46 e 47 do DOE nº 23.680 do dia 10/06/2023, qual seja:

Item	Município	Valor
166	ALCOBAÇA	R\$ 150.000,00

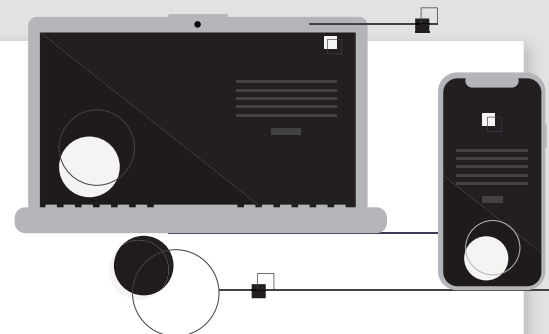
RESUMOS DE CONVÊNIOS

Firmaram convênio com a SUPERINTENDÊNCIA DE FOMENTO AO TURISMO DO ESTADO DA BAHIA - SUFOTUR, os Municípios abaixo relacionados, tendo como objeto a Cooperação técnica e financeira para viabilizar a realização, nos municípios e datas indicadas, o projeto "SÃO JOÃO DA BAHIA E DEMAIS FESTAS JUNINAS 2023", conforme Plano de Trabalho e demais elementos insertos em cada Processo; FONTE ORÇAMENTÁRIA: 1.500.0.100.000000.00.00.00 e/ou 2.500.0.300.000000.00.00.00; VIGÊNCIA: Da data da assinatura até 60 dias contados a partir do último dia da execução constante no Plano de Trabalho. *Nos valores totais estão inclusas as contrapartidas.

PROCESSO SEI Nº	CONVÊNIO Nº	MUNICÍPIO	PERÍODO	VALOR (R\$)	DATA DE ASS.
032229820230004388-55	146/2023	AMERICA DOURADA	30/06 á 03/07/2023	153.000,00	28/06/2023
032229820230004232-38	151/2023	VEREDA	07 a 09/07/2023	122.400,00	28/06/2023
032229820230004178-58	150/2023	ITORORÓ	22 á 25/06/2023	153.000,00	22/06/2023
032229820230004570-51	152/2023	ELISIO MEDRADO	22 á 24/06/2023	153.000,00	22/06/2023

EGBA

GESTÃO DA INFORMAÇÃO
GOVERNO DO ESTADO



DOOL

Diário Oficial On-line

Portal e aplicativo de celular que oferecem acesso a informações publicadas no Diário Oficial do Estado, de forma ágil e fácil, possibilitando fazer buscas por temas.

Agende seu atendimento de forma rápida e fácil

dool.egba.ba.gov.br



EGBA
GESTÃO DA INFORMAÇÃO
GOVERNO DO ESTADO

