

PLANO DE TRABALHO DO TERMO DE FOMENTO

1. IDENTIFICAÇÃO DA ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL

Nome da OSC: INSTITUTO CULINÁRIA SOCIAL ADA SILVA			
Nome Fantasia: ICS			
CNPJ: 44.605.654/0001-14		Endereço: SHVP Rua 3 Chácara 81	
Complemento: Setor Habitacional Vicente Pires		Bairro/Cidade: Setor Habitacional Vicente Pires	CEP: 72005-750
Telefone: (61) 99133-5376		Telefone: (61) 99133-5376	
E-mail: culinariasocialprojetos@gmail.com		Site/Redes Sociais: www.culinariasocial.org Instagram: @culinariasocial	
Responsável da OSC (Dirigente): Ada Silva de Sousa			
CPF: 798.100.551-53	RG/Órgão Expedidor: 36.551-36 SSP/DF	Telefone do Dirigente: (61) 99133-5376	
Endereço do Dirigente: Rua 3 travessa 4, Chácara 81, Residencial Belas Artes, Casa 2		CEP: 72005-750	

1.1 ACOMPANHAMENTO DA PARCERIA

ACOMPANHAMENTO DA PARCERIA	
Responsável pelo acompanhamento da parceria: Ada Silva de Sousa	
Função na parceria: Diretora Geral	
RG/Órgão Expedidor: 36.551-36 SSP/DF	CPF: 798.100.551-53
Telefone Fixo: (61) 99133-5376	Telefone Celular: (61) 99133-5376
E-mail do Responsável: culinariasocialprojetos@gmail.com	

1.2 HISTÓRICO DO PROPONENTE

O Instituto Culinária Social (ICS), manifesta o comprometimento com a transformação social por meio da gastronomia, atuando fundamentalmente na qualificação de pessoas de baixa renda no Distrito Federal. Desde 2006, o ICS, ainda de forma informal e com a colaboração de voluntários e doações, já delineava seu papel significativo na comunidade com projetos inovadores. No entanto, foi em 2021 que a necessidade de formalizar o Instituto emergiu para potencializar e estender o alcance de suas iniciativas.

O instituto possui três principais eixos de atuação que definem sua missão e impacto:

1. Projeto Capacitando Vidas: Focado na educação profissional, em especial em gastronomia, o ICS provê uma gama diversificada de cursos, do básico ao especializado, buscando não somente o aprimoramento técnico, mas também o fomento da autonomia e do espírito

empreendedor. Este eixo tem sido vital para reforçar o desenvolvimento local, capacitando as famílias e promovendo a qualificação que impulsiona economicamente as comunidades e fortalece seus laços sociais.

2. Galinhada do Amor: Uma iniciativa que reflete a essência da missão social do ICS. Desde a sua origem, essa ação solidária fornece anualmente, por meio de doações, mais de 9.600 marmitas repletas de sabor e nutrição para pessoas em situação de rua, reafirmando o princípio de que o ato de alimentar vai além da saciedade física, configurando-se como um gesto de cuidado e amor ao próximo.
3. Cesta Básica Solidária do Amor: Este projeto tem como objetivo fornecer assistência alimentar e suporte a famílias necessitadas. É um complemento à Galinhada do Amor, expandindo a contribuição do ICS no combate à fome e no suporte à dignidade humana, através da distribuição de itens essenciais que garantem o bem-estar e a subsistência de quem mais precisa.

Os projetos do ICS representam mais do que programas isolados; eles são demonstrações tangíveis de como o Instituto tem impulsionado a integração social e cultivado a superação das adversidades por meio do conhecimento e do empreendedorismo. Cada marmita distribuída e cada cesta entregue são emblemas de uma transformação que se estende além dos indivíduos, alcançando suas famílias e reconfigurando o tecido das comunidades.

Com a formalização do ICS em 2021, novas estratégias foram adotadas para promover e consolidar o desenvolvimento sustentável das áreas atendidas, mantendo a abordagem holística herdada da sua inspiradora fundação. O ICS é hoje reconhecido como um centro de aprendizado que transcende a culinária, posicionando-se como pilar educacional, sintonizado com as necessidades sociais e moldando um futuro onde o alimento é veículo de esperança e transformação.

Parcerias com a Administração Pública:

❖ Projeto Culinária Social

Secretaria da Família e Juventude do Distrito Federal

Termo de Fomento nº 01/2024 SEFJ

Vigência: 04/11/2024 a 03/04/2025

Resumo:

O Projeto Culinária Social, em parceria com a Secretaria da Família e Juventude, é uma iniciativa transformadora que promove capacitação profissional na área da gastronomia e ações solidárias. Com duração de novembro de 2024 a abril de 2025, o projeto tem como metas a formação de 270 profissionais em 9 cursos especializados e a distribuição de 15 mil refeições através do programa Galinhada do Amor, unindo impacto social e inclusão.

Resultados Alcançados:

424 participantes nos cursos

342 participantes certificadas em 10 cursos

150 participantes em 5 workshops ministrados por voluntários renomados no ramo culinário de Brasília.

Mais de 16.800 mil refeições Galinhada do Amor distribuídas.

2. DESCRIÇÃO DO PROJETO

Nome do Projeto: Capacitando Vidas	
Local de realização: Área Especial da Estrutural, Praça Central, 8. Cidade Estrutural	
Período de execução:	08/09/2025 a 08/02/2026
Período de realização do Projeto:	08/09/2025 a 08/02/2026
Enquadramento: () participação (X) educacional () rendimento	
Previsão de beneficiários diretos: 20.346 (sendo 270 capacitados e 20.076 beneficiado/refeição)	
Previsão de público indireto: 1.350 pessoas (impactadas por 270 capacitadas, média de 5 por pessoa).	
Valor Total do Projeto: R\$ 599.979,15 (quinhentos e noventa e nove mil e novecentos e setenta e nove reais e quinze centavos)	
Valor Total do Termo de Fomento: R\$ 599.979,15 (quinhentos e noventa e nove mil e novecentos e setenta e nove reais e quinze centavos)	

2.1 OBJETO DA PARCERIA

Realização do projeto Capacitando Vidas.

2.2 APRESENTAÇÃO DO PROJETO

O **Projeto Capacitando Vidas** oferece uma abordagem transformadora para o atendimento das famílias do Distrito Federal, com a realização de **9 cursos intensivos de culinária e gastronomia**, com duração de 15 horas semanais, de segunda a sexta, na Região Administrativa da Estrutural. Com a meta de capacitar **270 participantes**, divididos em turmas de, no mínimo, 30 pessoas, o projeto visa fomentar a geração de renda e o desenvolvimento de habilidades empreendedoras.

Em cursos com duração de uma semana, os participantes adquirem conhecimentos práticos que permitem iniciar seus próprios negócios ou aprimorar suas carreiras no setor gastronômico. Essa metodologia ágil proporciona benefícios imediatos às famílias, incentivando a autonomia financeira e promovendo técnicas "faça, venda e lucre".

Além disso, o projeto assume uma forte responsabilidade social com a **distribuição de 20.076 refeições, sendo** uma assistência alimentar para a comunidade da Estrutural e para pessoas em situação de rua no Setor Comercial Sul, no Plano Piloto, promovendo cidadania, solidariedade e impacto positivo na comunidade local.

O **Projeto Capacitando Vidas** é uma oportunidade única para transformar realidades por meio da educação, do empreendedorismo e do compromisso social, contribuindo para um futuro mais promissor e inclusivo para todos.

2.3 JUSTIFICATIVA DO PROJETO:

A escolha da Região Administrativa da Estrutural para a realização do Projeto *Capacitando Vidas* está diretamente relacionada ao contexto de vulnerabilidade socioeconômica local. Segundo a PDAD/2021, a região apresenta taxa de desemprego de 19,2% e renda domiciliar per capita média de apenas R\$695,00, contrastando com a média do Distrito Federal (R\$2.542,00). Além disso, o alto índice de informalidade, que atinge 39,1% dos trabalhadores no país (PNAD Contínua/2023), é uma realidade presente na Estrutural, reforçando a necessidade de iniciativas que promovam geração de renda, formalização de negócios e acesso à qualificação profissional.

Nesse cenário, o projeto busca dupla transformação:

1. Capacitar profissionalmente 270 participantes em gastronomia e empreendedorismo, incentivando o desenvolvimento de pequenos negócios e a autonomia financeira.
2. Oferecer assistência alimentar por meio da produção e entrega de 20.076 refeições, destinadas tanto à comunidade local quanto a pessoas em situação de rua no Setor Comercial Sul, garantindo cidadania, solidariedade e segurança alimentar.

A meta de 20.346 beneficiários diretos (270 capacitados + 20.076 atendidos com refeições) é plenamente exequível e encontra respaldo na experiência comprovada do Instituto. No Termo de Fomento nº 01/2024 – SEFJ, Projeto Culinária Social, foram alcançados mais de 16 mil beneficiários em cinco meses de execução. Considerando que o presente projeto terá duração de seis meses — um mês a mais de atividades —, torna-se plenamente viável superar os resultados já alcançados, com segurança na estimativa apresentada.

Assim, a justificativa para a execução do projeto está ancorada em:

- diagnóstico socioeconômico oficial da Estrutural, que comprova a urgência da intervenção;
- contexto de insegurança alimentar documentado em relatórios e reportagens;
- capacidade técnica e experiência comprovada do Instituto Culinária Social em projetos anteriores;
- compatibilidade entre o número de beneficiários projetados e os resultados já alcançados, garantindo credibilidade, eficiência e impacto social.

Portanto, o projeto se ancora tanto na emergência alimentar da Estrutural, quanto na capacidade técnica e comprovação de impacto já demonstrada pelo ICS, garantindo que os objetivos educacionais e assistenciais sejam alcançados de forma clara, humanitária e eficaz.

2.4 OBJETIVO GERAL:

Capacitar indivíduos do Distrito Federal na cidade Estrutural em habilidades culinárias profissionais por meio de um programa educacional intensivo, fornecendo ferramentas práticas e conhecimentos substanciais. Promover a assistência alimentar com a produção e entrega de refeições destinadas à comunidade local e a pessoas em situação de vulnerabilidade social, fortalecendo a cidadania, a solidariedade e o impacto social do projeto.

2.4.1 OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Realizar oficinas de capacitação em culinária e gastronomia.
- Estimular o empreendedorismo e a geração de renda autônoma, incentivando a criação de pequenos negócios formais.
- Promover o empoderamento econômico e a autonomia financeira dos beneficiários.
- Associar o aprendizado prático ao compromisso social e comunitário.
- Produzir e distribuir refeições nutritivas para pessoas em situação de vulnerabilidade social, garantindo assistência alimentar, dignidade e fortalecimento do tecido comunitário.

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

Metas (Qualitativas)	Indicador	Parâmetro (s) para aferição de cumprimento das Metas
Aquisição de materiais e insumos para realização das atividades do projeto	Etapa 2.2 - Aquisição de Materiais e Insumos	Notas fiscais de compra dos materiais
Contratação de profissionais qualificados para realização do Projeto	Etapa 1.1- Recursos humanos	<ul style="list-style-type: none"> ● Contratos de trabalho assinados com os profissionais. ● Currículos dos profissionais contratados comprovando a qualificação. ● Registros de frequência dos profissionais. ● Notas fiscais dos serviços prestados.
Contratação de serviços especializados para realização do Projeto	Etapa 1.2 - Prestadores de serviços	Notas fiscais dos serviços prestados.
Realizar 1 evento anual para divulgação dos resultados do projeto.	Etapa 2.1- Materiais para evento anual	<ul style="list-style-type: none"> ● Relatórios dos eventos com fotos ● Materiais de divulgação dos eventos. ● Notas fiscais dos serviços contratados para os eventos.
Pesquisa de satisfação realizada para 80% dos participantes nos cursos atestando a qualidade do projeto	Índice de satisfação dos alunos com o projeto.	Relatório com os resultados da pesquisa de satisfação, incluindo gráficos e análise dos dados.
Metas (Quantitativas)	Indicador	Parâmetro (s) para aferição de cumprimento
Formar 270 alunos na capacitação do projeto	Número de alunos formados (os alunos podem fazer mais de um curso)	<p>Lista de presença digital dos alunos em cada aula.</p> <p>270 Certificados de conclusão da capacitação emitidos para os alunos.</p>

Ofertar 20.076 marmitas para pessoas em vulnerabilidade social	Etapa 2.2 - Aquisição de Materiais e Insumos	<ul style="list-style-type: none"> ● Planilha de registro de entregas diária. ● Relatório fotográfico ● Pasta armazenada em nuvem compartilhada com o gestor da parceria, contendo fotos e vídeos da distribuição das marmitas por dia de entrega
--	--	--

2.6 FORMA DE EXECUÇÃO DAS ATIVIDADES OU PROJETOS (METODOLOGIA)

Para atingir os objetivos propostos pelo projeto, a metodologia de execução será dividida em três fases essenciais: Pré-execução, execução do projeto e pós-execução. Cada fase inclui um conjunto de ações delimitadas cronologicamente para garantir a progressão lógica e sistemática do projeto.

FASE 1 - Pré-execução e execução (08/09/2025 a 01/10/2025)

Objetivo: estruturar a equipe, contratar serviços essenciais, adquirir insumos e preparar a comunidade para o início do projeto.

1. **08/09/2025** - Contratação de Recursos Humanos (via MEI/PJ):
 - Diretora Geral – coordenação geral das atividades.
 - Coordenador Geral – gestão de equipe e apoio logístico.
 - Analista Operacional – suporte às operações e logística.
 - Analista Administrativo – controle documental e administrativo.
 - Analista de Mobilização – gestão financeira e prestação de contas.

2. **08/09/2025** - Contratação de Prestadores de Serviços (via MEI/PJ ou empresa especializada):
 - Cozinheiros(as) Seniores – preparo e distribuição das refeições.
 - Chef de Culinária – ministração das oficinas gastronômicas.
 - Gestão de Projeto – coordenação técnica e administrativa.
 - Analista de Cadastro – organização e atualização de dados e inscrições.
 - Designer Gráfico e Web – criação da identidade visual.
 - Analista de Comunicação – gestão da divulgação e mídias sociais.
 - Fotógrafo – registro do evento anual.
 - Carro de Som – divulgação comunitária.
 - Locação de Van de Passageiros + Motorista – transporte dos alunos.
 - Locação de Van Furgão + Motorista – transporte de refeições e insumos.
 - *Serviços de Manutenção de Ar condicionado – apoio estrutural.*
 - *Contabilidade – suporte contábil e fiscal.*
 - *Internet Banda Larga – conectividade na sede.*
 - *Telefonia/Internet Móvel – comunicação da equipe.*
 - *Armazenamento de dados em nuvem*

3. **08/09/2025 a 30/09/2025 - Aquisição de Materiais e insumos:** Aquisição dos materiais e insumos para início da fase de execução do projeto incluindo materiais de limpeza, equipamentos, e material didático para os alunos, no período matutino.
4. **08/09/2025 a 08/02/2026 – Produção e Entrega das Refeições:** Distribuição de 20.076 refeições nas cidades Estrutural e no Setor Comercial Sul, conforme grade horária.
5. **08/09/2025 a 15/09/2025 - Identidade Visual:** Elaboração de identidade visual do projeto para confecção das camisetas e artes informativas.
6. **08/09/2025 a 29/09/2025 - Divulgação e Sensibilização:** Implementação de campanha de divulgação de marketing para promover o projeto na comunidade, incluindo anúncios em canais digitais e locais, carro de som, parcerias com escolas e organizações comunitárias para atingir o público-alvo. Devido à natureza dinâmica do Projeto Capacitando Vidas, que oferece uma nova temática de oficina a cada semana, a divulgação será uma atividade contínua e adaptativa. Esforços consistentes serão empregados para garantir que o público esteja sempre informado sobre os cursos disponíveis.
7. **A partir de 08/09/2025 - Inscrição de Participantes:** Abertura das inscrições de candidatos para as oficinas que se iniciarão no dia 29/09/2025 até dia 06/02/2026. As inscrições para cada curso permanecerão abertas durante todo o período do projeto, permitindo assim, uma participação flexível e acessível, e um cadastro reserva robusto e atualizado.
8. **A partir de 24/09/2025 - Seleção de Participantes:** O projeto implementa um sistema rotativo de seleção, com o objetivo de identificar e inscrever participantes nos cursos de acordo com as temáticas de maior interesse. O processo de seleção para cursos envolve uma primeira chamada para matrículas realizada na quarta-feira da semana anterior ao início do curso. Caso não atinja o mínimo de 60 matriculados, são feitas chamadas adicionais na quinta, sexta e nos dias seguintes, até completar esse número, considerando uma média de 40% a 50% de não comparecimento no primeiro dia de aula. Durante a semana do curso, se em qualquer dia houver menos de 30 alunos presentes, é realizada uma nova chamada para reposição no dia subsequente, garantindo a manutenção da turma. Cada inscrito poderá participar em mais de um curso, considerando a disponibilidade de vagas e a ordem de inscrição.

FASE 2 - Execução do Projeto (29/09/2025 a 06/02/2026)

1. **08/09/2025 a 06/02/2026 - Fornecimento das refeições:** fornecimento das refeições sendo, 200 por dia às segundas, terças, quintas e sextas na cidade Estrutural e 150 unidades às quartas no Setor Comercial Sul, conforme o item 2.7 Grade Horária de Entrega das Refeições. A cada semana, de segunda a quinta-feira, serão preparadas e distribuídas refeições nutritivas para pessoas em situação de vulnerabilidade social na Cidade Estrutural e no Setor Comercial Sul. Totalizando 20.076 refeições. A grade horária será obedecida até que a meta seja integralmente cumprida.

- i. A definição do Setor Comercial Sul como um dos pontos de distribuição das refeições justifica-se pelo elevado número de pessoas em situação de rua que se concentram na região, especialmente no período noturno. A entrega das refeições **nesta** local visa contribuir para a segurança alimentar dessa população vulnerável, que muitas vezes enfrenta dificuldades no acesso à alimentação adequada.
 - ii. O meio de comprovação das entregas será por meio de fotos e vídeos, armazenados em nuvem e compartilhados com o gestor da parceria. Essa forma de registro foi escolhida em virtude da especificidade do público que receberá o alimento, composto por pessoas em situação de rua, muitas das quais analfabetas, o que dificulta a obtenção de assinaturas ou outros registros formais. A utilização de fotos e vídeos garante a transparência do processo e permite o acompanhamento da distribuição das refeições de forma eficiente.
2. **29/09/2025 a 06/02/2026 - Realização das oficinas:** Os cursos serão realizados ao longo de 9 semanas, de segunda a sexta-feira, no turno vespertino, das 14h às 17h, com uma carga horária total de 15 horas por curso, conforme exposto no item 2.7 Grade Horária dos Cursos. Cada turma contará com, no mínimo, 30 participantes. Em caso de desistência ou ausência, outro inscrito será imediatamente selecionado e incluído, garantindo a certificação de 30 pessoas por semana. Cada inscrito poderá participar em mais de um curso, considerando a disponibilidade de vagas e a ordem de inscrição.
As certificações serão entregues ao final de cada curso, sempre às sextas-feiras, das 16h30 às 17h. Além disso, ao término de cada curso, será aplicada uma pesquisa de satisfação com os participantes para posterior análise e aperfeiçoamento das atividades.
3. **13/12/2025 ou 14/12/2025 - Realização do evento anual:** O evento anual tem como objetivo celebrar as conquistas dos participantes, promover a integração com a comunidade, comemorar o encerramento do ano e apresentar os resultados do Projeto Capacitando Vidas. Durante o evento, será compartilhado um resumo da estrutura dos cursos, a metodologia aplicada e o número total de participantes atendidos.
Espera-se um público de 200 pessoas, incluindo os participantes dos cursos e membros da comunidade local. Para marcar a conclusão do projeto. O evento está programado para ocorrer das 11h às 14h, proporcionando um momento especial de confraternização e reconhecimento.

FASE 3 - Pós-execução (08/02/2026)

1. **08/02/2026 - Apuração da Pesquisa de Satisfação:** Será realizada para avaliar o impacto e a eficácia do projeto do ponto de vista dos participantes. Sendo que o quantitativo mínimo de respondentes são 80% dos participantes.

GRADE HORÁRIA DAS OFICINAS

Turma	Curso	Início (segunda)	Término (sexta)	Horário
1	Conservas Doces e Salgadas	29/09/2025	03/10/2025	14h às 17h
2	Brigadeiros Gourmet: Inove e Venda	13/10/2025	17/10/2025	14h às 17h
3	Quiches e Tortas Salgadas	03/11/2025	07/11/2025	14h às 17h
4	Cookies e Biscoitos Caseiros	24/11/2025	28/11/2025	14h às 17h
5	Receitas de Café da Manhã Comercializáveis	08/12/2025	12/12/2025	14h às 17h
6	Pães Artesanais em máquina industrial	05/01/2026	09/01/2026	14h às 17h
7	Coxinhas e Salgadinhos Fritos	19/01/2026	23/01/2026	14h às 17h
8	Brownies e Barras Deliciosas	26/01/2026	30/01/2026	14h às 17h
9	Bolos Artísticos e Decorados	02/02/2026	06/02/2026	14h às 17h
CERTIFICAÇÕES TODAS AS SEXTAS-FEIRAS			TODOS OS CURSOS	16h30 às 17h

GRADE HORÁRIA DA ENTREGA DAS REFEIÇÕES

Local de Entrega	Dias das Entregas	Horário	Quantidade de refeições
Sede do Instituto Culinária Social da Estrutural (área especial nº 8, Praça Central)	Segundas, terças, quintas e sextas úteis totalizando 82 dias (Do dia 08/09/2025 ao dia 08/02/2026) ¹	18h às 18h30h	200 unidades por dia útil (total 16.400 unidades)
<p>Nota 1 - Feriados e pontos facultativos (segundas, terças, quintas e sextas): Dia 20 de novembro de 2025 – Dia da Consciência Negra Dia 21 de novembro de 2025, ponte do feriado. Dia 25 de dezembro de 2025 – Natal Dia 26 de dezembro de 2025, ponte do feriado 1º de janeiro de 2026 – Confraternização Universal (Ano Novo) Dia 2 de janeiro de 2026, ponte do feriado.</p>			
Setor Comercial Sul, Plano Piloto, Brasília	Quartas-feiras úteis, totalizando 21 dias	18h30 às 19h	150 unidades por quarta-feira útil (total 3.150 unidades)

9

	(10/09/2025 ao dia 04/02/2026) ²		
Nota 2 - Feriados e pontos facultativos (quartas): Dia 31 de dezembro de 2025 – Véspera de Ano Novo (ponto facultativo após as 14h)			
Evento Anual - Sede do Instituto Culinária Social da Estrutural (área especial nº 8, Praça Central)	Sábado ou domingo 13 ou 14/12/2025	11h às 14h	300 unidades
Reserva de margem de segurança			226 unidades
TOTAL DE REFEIÇÕES			20.076

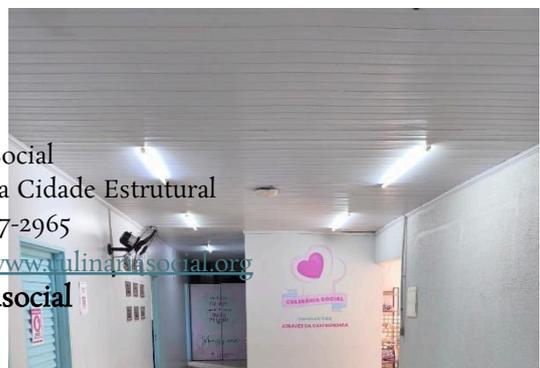
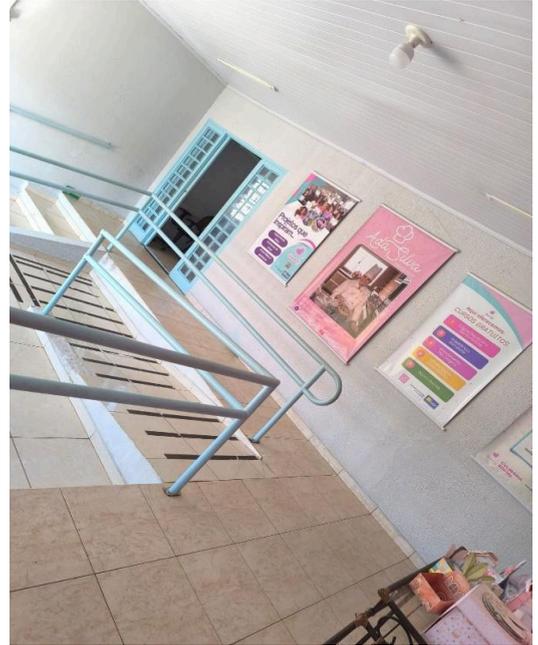
2.7 Recursos Humanos

Função	Qnt.	Forma de contratação do RH	Profissional a ser contratado já tem vínculo com a OSC? Qual?	Profissional da OSC é remunerado ou Não Remunerado	Carga horária de trabalho na OSC	Carga horária que será destinada ao projeto
Diretor Geral	01	PJ	Sim, Presidente	Não Remunerado	—	—
Coordenador Geral	01	PJ	Não	—	—	—
Analista Operacional	01	PJ	Não	—	—	—
Analista Administrativo	01	PJ	Não	—	—	—
Analista de mobilização	01	PJ	Não	—	—	—

2.8 BENEFÍCIOS E IMPACTOS GERADOS AO PÚBLICO PELA PARCERIA

- Acesso Ampliado à Educação Profissional
- Geração de Emprego e Renda
- Nutrição e Segurança alimentar
- Desenvolvimento Sustentável Local
- Fortalecimento do Tecido Social
- Atuar na promoção da cidadania

2.9 CROQUI DO PROJETO



Instituto Culinária Social
 Área Especial nº 8, Praça Central da Cidade Estrutural
 61 99858-7207 ou 99617-2965
culinariasocialprojetos@gmail.com / www.culinariasocial.org
 Instagram: [culinariasocial](https://www.instagram.com/culinariasocial)



2.10 CONTRAPARTIDA

Não se aplica

3. CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO DO PROJETO

Cronograma de Execução			
Programação	Valor	Duração	
		Início	Término
Contratação de profissionais e prestadores de serviços.	R\$ 346.733,06	08/09/2025	08/02/2026
Aquisição e locação de Materiais para o Projeto.	R\$ 253.246,09	08/09/2025	08/02/2026

4. DESEMBOLSO DA ENTIDADE: PAGAMENTO DE RH E DE FORNECEDORES

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

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

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

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

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

*I - haja essa previsão no plano de trabalho aprovado; ou
II - seja conferida autorização em decisão motivada do administrador público, a partir de solicitação formal da organização da sociedade civil.*

Marcar as opções abaixo:

(X) Dou ciência do acima informado

(X) Não haverá pagamento em espécie

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

4.1. CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO DA ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL

Cronograma de Desembolso					
Meta	Etapa/ Fase	Especificação	Valor	Mês	
Meta 1	1.1	Recursos Humanos	R\$ 115.340,00	Setembro /2025 e Novembro/2025	1ª de R\$ 173.366,53
	1.2	Prestadores de Serviços	R\$ 231.393,06		2ª de R\$ 173.366,53
Meta 2	2.1	Materiais para o evento anual	R\$ 9.990,72	Novembro/2025	1ª de R\$ 9.990,72
	2.2	Aquisição de Materiais e Insumos	R\$ 243.255,37	Setembro/2025 Novembro /2025 Janeiro/2026	1ª de R\$ 81.085,12 2ª de R\$ 81.085,12 3ª de R\$ 81.085,12
PARCELA 01 EM SETEMBRO/2025					R\$ 254.451,65
PARCELA 02 EM NOVEMBRO/2025					R\$ 264.442,37
PARCELA 03 EM JANEIRO/2026					R\$ 81.085,12

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

Descrição Detalhada	Unid.	Quant	Valor Unitário	Valor Total	Fomento de Custeio	Receita (O item contratado irá gerar receita? Indicar valor)	Despesa (Se o item contratado gerar receita indicar o item em que o recurso será utilizado)
Fogão Industrial 3 bocas	Un.	01	—	—	Doação	Não	N/A
Geladeira	Un.	01	—	—	Doação	Não	N/A
Forno Elétrico	Un.	02	—	—	Doação	Não	N/A
Freezer	Un.	01	—	—	Doação	Não	N/A
Forno Microondas	Un.	01	—	—	Doação	Não	N/A
Liquidificador	Un.	01	—	—	Doação	Não	N/A
Batedeira	Un.	01	—	—	Doação	Não	N/A
Mesa Inox	Un.	02	—	—	Doação	Não	N/A
Cadeiras de Plástico	Un.	60	—	—	Doação	Não	N/A
Mesas de escritório	Un.	4	—	—	Doação	Não	N/A
Armário de Escritório	Un.	1	—	—	Doação	Não	N/A
Bebedouro	Un.	1	—	—	Doação	Não	N/A
Notebook	Un.	2	—	—	Doação	Não	N/A
Smartphone	Un.	2	—	—	Doação	Não	N/A
Sofá	Un.	1	—	—	Doação	Não	N/A
Utensílios de cozinha (panelas, potes, talheres e etc)	Un.	—	—	—	Doação	Não	N/A
VALOR TOTAL DOS ITENS FORA DO TERMO DE FOMENTO				R\$ 00,00			

5.1 PLANILHA DO TERMO DE FOMENTO

PLANILHA TERMO DE FOMENTO

Meta 1 - Contratação de profissionais qualificados

Etapa 1.1 - Recursos Humanos

ITEM	Descrição Detalhada	Unidade de Medida	Quant.	Total	Valor Unitário	Valor Total	Justificativa para aquisição/locação e memória de cálculo
1.1.1	1 Diretora Geral - com experiência mínima de 10 anos na área de gastronomia e culinária. Jornada de trabalho de 30 horas semanais de segunda a sexta.	Mês	5	5	R\$ 10.968,00	R\$ 54.840,00	<p>O diretor geral é responsável por acompanhar e otimizar as atividades operacionais dos professores, incluindo a capacitação contínua e o aprimoramento das técnicas pedagógicas e também por gerir a qualidade das refeições, garantindo-as nutritivas, saborosas e em conformidade com todas as normas de segurança alimentar. Além disso, o papel do diretor geral é fundamental no engajamento dos alunos, usando métodos de ensino que despertem o interesse pela culinária, e na integração com a comunidade para fortalecer o impacto social do projeto. Ele será encarregado de implementar práticas sustentáveis, gerenciar o orçamento, organizar eventos e promover conscientização ambiental.</p> <p>$1 \times 5 \times 10.968,00 = 54.840,00$</p>

1.1.2	1 Coordenador Geral - Profissional de nível superior Jornada de trabalho de 30 horas semanais.	Mês	5	5	R\$ 4.750,00	R\$ 23.750,00	<p><i>Necessário para a logística, os processos administrativos e os financeiros, além de suporte à equipe, otimizando recursos e assegurando que o diretor geral e os professores se dediquem integralmente às suas funções principais. O profissional atuará preferencialmente de segunda a sexta-feira, das 13h às 19h, no entanto, em casos de eventos e atividades em outros horários as horas trabalhadas serão contabilizadas para cumprimento de jornada. Com ajuda de deslocamento incluso no valor mensal.</i></p> <p>$1 \times 5 \times 4.750,00 = 23.750,00$</p>
1.1.3	1 Analista Operacional - profissional de nível médio com carga horária de trabalho de 30 horas semanais.	Mês	5	5	R\$ 2.450,00	R\$ 12.250,00	<p><i>Responsável por auxiliar na logística, nos processos administrativos e no suporte à equipe, o profissional otimizará recursos e assegurará que o funcionamento da unidade esteja em plena atividade, controlando estoque, entrada e saída de material e toda a atividade operacional do projeto. O profissional atuará preferencialmente de segunda a sexta-feira, das 13h às 19h, no entanto, em casos de eventos e atividades em outros horários as horas trabalhadas serão contabilizadas para cumprimento de jornada. Com ajuda de deslocamento incluso no valor mensal.</i></p> <p>$1 \times 5 \times 2.450,00 = 12.250,00$</p>
1.1.4	1 Analista Administrativo - profissional de nível médio com carga horária de trabalho de 30 horas semanais.	Mês	5	5	R\$ 2.450,00	R\$ 12.250,00	<p><i>O profissional será responsável pelo preenchimento e atualização de planilhas administrativas, elaboração e organização de listas de controle, como inventários e registros, além do arquivamento sistemático de documentos físicos e digitais, garantindo fácil acesso e conformidade com os procedimentos internos. Também deverá monitorar e manter documentos administrativos atualizados, assegurando a organização e suporte às demandas do projeto. O profissional atuará preferencialmente de segunda a sexta-feira, das 13h às 19h, no entanto, em casos de eventos e atividades em outros horários as horas trabalhadas serão contabilizadas para cumprimento de jornada. Com ajuda de deslocamento incluso no valor</i></p>

							<i>mensal.</i> $1 \times 5 \times 2.450,00 = 12.250,00$
1.1.5	1 Analista de Mobilização profissional de nível médio com carga horária de trabalho de 30 horas semanais.	Mês	5	5	R\$ 2.450,00	R\$ 12.250,00	<i>O profissional será responsável por planejar e executar ações voltadas à sensibilização e engajamento de públicos estratégicos, especialmente em contextos sociais e comunitários. Suas atribuições incluem mobilizar pessoas em situação de vulnerabilidade para participação em programas sociais, articular parcerias com instituições públicas e privadas, organizar eventos e encontros comunitários, acompanhar a evolução dos participantes por meio de cadastros e relatórios, além de representar a organização em reuniões externas e fortalecer redes de apoio. Esse profissional atua como elo entre a comunidade e os projetos, promovendo inclusão, acesso a direitos e transformação social.. O profissional atuará preferencialmente de segunda a sexta-feira, das 13h às 19h, no entanto, em casos de eventos e atividades em outros horários as horas trabalhadas serão contabilizadas para cumprimento de jornada. Com ajuda de deslocamento incluso no valor mensal.</i> $1 \times 5 \times 2.450,00 = 12.250,00$
VALOR TOTAL DA ETAPA 1.1						R\$ 115.340,00	
Etapa 1.2 - Prestadores de Serviços							
1.2.1	9 Chefs Renomados - com experiência em Culinária demonstrada em currículo. 3h/diárias, totalizando 15h por semana, com o fornecimento dos insumos para cada aula.	Horas	15	135	R\$ 127,09	R\$ 17.157,15	<i>Necessário para ministrar as aulas das oficinas. Cada professor será selecionado por meio de avaliação curricular e deve ser especialista na temática da oficina. Um professor pode ministrar mais de uma oficina, dependendo de sua qualificação. Serão 9 oficinas com duração de 15h cada, conforme a grade horária do item 2.7</i> $9 \times 15 \times 127,09 = 17.157,15$

1.2.2	2 Gestores de Projeto - Serviços especializados em gerência de projetos sociais.	Mês	5	10	R\$ 8.900,00	R\$ 89.000,00	<p>Necessário para coordenar, planejar e supervisionar todas as etapas do projeto, garantindo a execução eficiente e alinhada aos objetivos propostos. A empresa prestadora de serviços será responsável pelos profissionais necessários para gestão do projeto, sendo responsável por gerenciar os recursos disponíveis, monitorar o progresso das atividades, realizar a interface entre as equipes envolvidas, além de elaborar relatórios e instrumentais de registro de cumprimento do objeto do projeto. Também caberá a eles o monitoramento e a coleta de evidências relacionadas às ações desenvolvidas, a redação de documentos oficiais e extraoficiais, monitoramento das ferramentas digitais de controle de processos da Administração, a prestação de contas e a gestão detalhada dos recursos, assegurando o cumprimento dos prazos e metas estabelecidos e a qualidade dos resultados entregues. Dada a complexidade, volume e importância das iniciativas, o papel dos Gestores de Projeto é essencial para o sucesso do projeto.</p> <p>$2 \times 5 \times 8.900,00 = 89.000,00$</p>
1.2.3	1 Analista de Cadastro para serviço de Edição de Cadastros, Listas e Documentos, batimento de dados	Mês	5	5	2.625,37	R\$ 13.126,85	<p>Necessário para captação, consolidação e organização de dados, listas de presença, matrículas, aplicação de critérios de seleção e edição de material didático.</p> <p>$1 \times 5 \times 2.625,37 = 13.126,85$</p>
1.2.4	1 Serviço de Designer Gráfico e Web - Criação da identidade visual do projeto	Serviço	1	1	R\$ 10.000,00	R\$ 10.000,00	<p>Necessário para o desenvolvimento de Identidade Visual do projeto.</p> <p>$1 \times 1 \times 10.000,00 = 10.000,00$</p>
1.2.5	1 Analista de Comunicação - Coordenar, desenvolver, monitorar, atualizar e aplicar	Mês	5	5	2.500,00	R\$ 12.500,00	<p>Responsável pela gestão estratégica de toda a comunicação do projeto, elaboração de conteúdos. Este prestador de serviço também será responsável por orientar e supervisionar as equipes de produção visual,</p>

	<i>estratégias de comunicação do projeto.</i>						<i>gerenciar as mídias sociais e fortalecer a identidade do projeto. Além disso, caberá a ele desenvolver campanhas de engajamento.</i> <i>1 × 5 × 2.500,00 = 12.500,00</i>
1.2.6	<i>1 Fotógrafo - para registrar o evento durante 5 horas</i>	<i>Hora</i>	<i>5</i>	<i>5</i>	<i>110,00</i>	<i>R\$ 550,00</i>	<i>Necessário para registrar o evento anual, garantindo a produção de imagens profissionais que capturem momentos importantes e destaquem os principais aspectos da ocasião. Este profissional será responsável por documentar cada etapa do evento, criando um acervo visual de alta qualidade que poderá ser utilizado em materiais de divulgação, relatórios institucionais e para preservar a memória do encontro. A atuação do fotógrafo contribui para fortalecer a identidade do evento e ampliar seu alcance junto à comunidade e aos parceiros envolvidos.</i> <i>1 × 5 × 110,00 = 550,00</i>
1.2.7	<i>1 Serviço de Carro de som</i>	<i>Hora</i>	<i>10</i>	<i>10</i>	<i>100,00</i>	<i>R\$ 1.000,00</i>	<i>Necessário para divulgar as ações do projeto na comunidade de forma eficiente e abrangente. Este mecanismo será utilizado para sensibilizar a comunidade da Estrutural, garantindo o alcance das informações sobre o início do projeto, os 9 cursos oferecidos e o evento anual. Ao todo, serão realizadas 10 ações de comunicação através deste recurso, promovendo maior engajamento e participação da população local.</i> <i>1 × 10 × 100,00 = 1.000,00</i>
1.2.8	<i>1 diária de Locação de 1 veículo do tipo van ou similar para 15 passageiros por 46 dias</i>	<i>Diária</i>	<i>46</i>	<i>46</i>	<i>R\$ 532,88</i>	<i>R\$ 24.512,48</i>	<i>A locação de uma van para 15 passageiros para realizar o traslado de 15 alunos do bairro Santa Luzia, na Estrutural, garantindo que tenham acesso aos 9 cursos oferecidos pelo projeto. Esse transporte permitirá que alunos que enfrentam dificuldades de locomoção possam chegar à sede do instituto, promovendo inclusão e ampliando oportunidades de formação</i>

							<p><i>profissional para aqueles que mais precisam. Sendo 46 diárias, 9 cursos por 5 dias e 1 evento anual</i></p> <p>$1 \times 46 \times 532,88 = 24.512,48$</p>
1.2.9	1 diária de motorista para dirigir a Van de passageiros por 46 dias	Diária	46	46	R\$ 173,75	R\$ 7.992,50	<p><i>Responsável por realizar os trajetos diários com pontualidade e responsabilidade, permitindo que os participantes dos 9 cursos e do evento anual oferecido tenham acesso à formação mesmo enfrentando dificuldades de locomoção. O motorista desempenhará um papel crucial na inclusão e na promoção de oportunidades, contribuindo diretamente para o sucesso e impacto social do projeto. Sendo 46 diárias, 9 cursos por 5 dias e 1 evento anual.</i></p> <p>$1 \times 46 \times 173,75 = 7.992,50$</p>
1.2.10	1 diária de Locação de 1 veículo tipo Van Furgão ou similar por 21 dias	Diária	21	21	R\$ 532,88	R\$ 11.190,48	<p><i>Necessário para o transporte das refeições distribuídas no Setor Comercial Sul, compostas por marmita, suco e colher, às quartas-feiras, totalizando 21 quartas-feiras úteis entre 10 de setembro de 2025 e 04 de fevereiro de 2026.</i></p> <p>$1 \times 21 \times 532,88 = 11.190,48$</p>
1.2.11	1 diária de motorista para dirigir a Van Furgão por 21 dias	Diária	21	21	R\$ 173,75	R\$ 3.648,75	<p><i>Necessário para garantir a logística eficiente no transporte das refeições e apoio às ações do projeto. Este profissional será responsável por conduzir a van tipo furgão às quartas-feiras, assegurando a entrega das refeições distribuídas no Setor Comercial Sul, compostas por marmita, suco e colher, às quartas-feiras, totalizando 21 quartas-feiras úteis entre 10 de setembro de 2025 e 04 de fevereiro de 2026. Além disso, o motorista também será responsável pelo transporte dos membros da equipe, garantindo a pontualidade, segurança e organização das operações de distribuição.</i></p> <p>$1 \times 21 \times 173,75 = 3.648,75$</p>

1.2.12	1 Serviço de Manutenção de ar condicionados	Serviço	1	1	2.500,00	R\$ 2.500,00	Necessário para realizar a manutenção e o bom funcionamento de 5 ar-condicionado, modelo split, pertencentes à Administração Pública, que não estão funcionando corretamente, sendo 2 unidades na cozinha, 1 unidade na sala do administrativo e 2 unidades na sala multiuso. $1 \times 1 \times 2.500,00 = 2.500,00$
1.2.13	1 Serviço de Contabilidade - para suporte contábil para todo o período do projeto.	Serviço	1	1	R\$ 2.600,00	R\$ 2.600,00	Necessário para registrar atos e fatos contábeis do projeto como Elaboração de Balancete Mensal: R\$300,00 a R\$1.200,00 cada e Demonstrações Financeiras (BP, DRE, DFC.): R\$500,00 a R\$2.000,00 cada. (valores retirados da tabela de honorários contábeis) $1 \times 1 \times 2.600 = 2.600$
1.2.14	1 Serviço de Internet - Internet banda larga de 500 Megas - para todo o período do projeto.	Mês	5	5	99,00	R\$ 495,00	Necessário para viabilizar comunicação e acesso à internet no local de execução do projeto na Estrutural. O valor de R\$99,00 é o valor pago atualmente pelo serviço, conforme contas de cobrança. $1 \times 5 \times 99,00 = 495,00$
1.2.15	3 Serviços de Telefonia e Internet Móvel para 3 linhas- 6 gigas de internet e ligações ilimitadas	Mês	5	15	39,99	R\$ 599,85	Necessário para viabilizar comunicação e o acesso à internet por meio de dispositivos móveis, uma vez que esse é o principal canal utilizado para interação com os participantes, por meio de mensagens via WhatsApp, grupos e comunidades, além de ligações telefônicas. Para esse fim, dois aparelhos de propriedade do Instituto são dedicados exclusivamente à comunicação direta com os participantes. Um terceiro aparelho é utilizado para alimentar as mídias sociais institucionais e realizar a captação de imagens durante as atividades, contribuindo para a divulgação e registro das ações realizadas $3 \times 5 \times 39,99 = 599,85$
1.2.16	1 Serviço de armazenamento de dados em nuvem 5 TB	Mês	5	5	154,00	R\$ 770,00	Necessário para atender a demanda diária de registro e arquivamento de imagens dos serviços prestados pelo projeto. Esse armazenamento é essencial para garantir a organização, segurança e acessibilidade dos

							<p>arquivos, que são utilizados como comprovação diária das metas pactuadas com as gestoras da parceria. As imagens são captadas diariamente durante as atividades e precisam estar disponíveis de forma centralizada e segura para fins de monitoramento, prestação de contas e divulgação. O uso da nuvem permite o compartilhamento ágil entre equipes, evita perdas de dados e assegura a integridade das evidências, contribuindo diretamente para a transparência e efetividade da execução do projeto.</p> <p>$1 \times 5 \times 154,00 = 770,00$</p>
1.2.17	<p>3 Cozinheiras Sênior - profissional de nível de médio com carga horária de trabalho de 30 horas semanais</p>	Mês	5	15	2.250,00	33.750,00	<p>As cozinheiras sênior desempenharão um papel crucial na preparação das refeições, seguindo as receitas e garantindo a qualidade dos pratos servidos. Este profissional também dará suporte na organização da cozinha e na limpeza, mantendo altos padrões de higiene. Também contribuirá para a fluidez das operações diárias na cozinha, auxiliando na logística e nos processos administrativos quando necessário. Nos dias de entrega das refeições, a cozinheira auxiliará no transporte e na entrega, garantindo que os alimentos cheguem frescos e em perfeitas condições aos destinatários. O profissional atuará preferencialmente de segunda a sexta-feira, das 13h às 19h, no entanto, em casos de eventos e atividades em outros horários as horas trabalhadas serão contabilizadas para cumprimento de jornada. Com ajuda de deslocamento incluso no valor mensal.</p> <p>$3 \times 5 \times 2.250,00 = 33.750,00$</p>
Valor Total da Etapa 1.2						R\$ 231.393,06	
VALOR TOTAL DA META 1						R\$ 346.733,06	
Meta 2 - Aquisição e locação de Materiais para o Projeto							

Etapa 2.1 – Materiais para evento anual							
ITEM	Descrição Detalhada	Unidade de Medida	Quant.	Total	Valor Unitário	Valor Total	Justificativa para aquisição/locação com memória de cálculo
2.1.1	Locação de tenda medindo 10x10 com cobertura em Lona Vinil em estrutura metálica. Sendo 2 unidades para o evento.	Diária	1	2	1.005,67	2.011,34	Necessário para acomodação dos convidados para o evento anual. $2 \times 1 \times 1.005,67 = 2.011,34$
2.1.2	Locação de Painel Backdrop: estrutura de alumínio box truss Q30, medindo (4,00 metros de largura por 3,00 metros de altura). Sendo 2 por evento	Diária	1	2	1.513,08	3.026,16	Necessário para identificação do evento anual. $2 \times 1 \times 1.513,08 = 3.026,16$
2.1.3	Impressão de lona para Backdrop para ser utilizada nas ações do projeto, sendo: Lona em vinil 440 gramas, fosca, acabamento em ilhós. Sendo 2 unidades (tamanho 4,00 x 3,00 m = 12m ²)	Metros ²	12	24	90,13	2.163,12	Necessário para identificação do evento anual $12 \times 2 \times 90,13 = 2.163,12$
2.1.4	Som de médio porte - Locação, montagem e desmontagem. Composto de: Mesa Controladora: 01 unidade de	Diária	1	1	2.790,10	2.790,10	Necessário para realização do evento anual $1 \times 1 \times 2.790,10 = 2.790,10$

	<p><i>mesa de som MG12XU com 12 canais. Microfones sem Fio: 02 unidades de microfones sem fio Shure SLX24/BETA58.</i></p> <p><i>Caixas de Som: 02 unidades de caixas acústicas com potência de 300-500 Watts e alto-falantes de 12 polegadas.</i></p> <p><i>Subwoofers Ativos: 02 unidades de subwoofers ativos compactos com potência de 300 Watts, 10 polegadas. Cabos: Cabos de conexão de áudio (XLR e P10) com comprimentos adequados para conexões entre a mesa de som, microfones e caixas.</i></p>						
Valor Total da Etapa 2.1						R\$ 9.990,72	
Etapa 2.2 - Aquisição de Materiais e Insumos							
2.2.1	<p><i>1 Camiseta - Malha fio 30.1, gola redonda, com silk em 4 cores na frente e costas</i></p>	<i>Unidade</i>	<i>25</i>	<i>25</i>	<i>R\$ 43,68</i>	<i>R\$ 1.092,00</i>	<p><i>Camiseta para a equipe do projeto, sendo 2 para o diretor geral, 2 para o coordenador geral, 2 para o analista operacional, 2 para o analista administrativo, 2 para o analista financeiro, 2 para cada cozinheira (3 cozinheiras) e 1 para cada professor (9 cursos), totalizando 25 camisetas. $1 \times 25 \times 43,68 = 1.092,00$</i></p>

2.2.2	1 Resma de Folha A4 - 75g 210mmx297mm, pacote com 500 folhas, para impressão de material didático para as aulas.	Unidade	20	20	R\$ 34,93	R\$ 698,67	Resma de Folha A4, necessária para subsidiar os alunos nos estudos e realizar atividades com as crianças monitoradas, considerando 50% a mais de apostila para casos de desistência. $1 \times 20 \times 34,93 = 698,67$
2.2.3	1 resma de Papel Vergê 120g A4, resma com 30 folhas para impressão de certificados de participação	Unidade	15	15	R\$ 13,12	R\$ 196,85	Resma de Papel Vergê, necessária para emissão dos certificados de participação. $1 \times 15 \times 13,12 = 196,85$
2.2.4	1 Etiqueta adesiva personalizada em cores (só frente) tamanho 50 mm x 80 mm, formato retangular em papel adesivo 190g	Unidade	20076	20076	R\$ 0,36	R\$ 7.227,36	Etiqueta adesiva personalizada, necessária para etiquetar os sucos que serão distribuídos com a refeição. $1 \times 20076 \times 0,36 = 7.227,36$
2.2.5	1 Kit Toner original- Compatível com impressora Brother Brother Tn-419 Tn419 L8900 cores 01 preto - 01 azul - 01 amarelo - 01 magenta. Com capacidade para impressão de 4.000 páginas	Unidade	4	4	R\$ 606,84	R\$ 2.427,37	Kit Toner, necessário para impressão de apostilas, listas, certificados, documentos, relatórios e outros necessários para a execução do projeto. $1 \times 4 \times 606,84 = 2.427,37$
2.2.6	1 caderno universitário com folhas pautadas, capa dura, 275mm x 200mm, 56 g/m², 96 folhas.	Unidade	405	405	R\$ 9,72	R\$ 3.936,60	Caderno universitário, necessário para subsidiar os alunos nos estudos e realizar anotações, considerando 50% a mais de cadernos para casos de desistência. $1 \times 405 \times 9,72 = 3.936,60$

2.2.7	1 Caneta esferográfica azul ou preta ou vermelha.	Unidade	405	405	R\$ 1,31	R\$ 530,55	Caneta esferográfica azul, preta e vermelha, necessária para subsidiar os alunos nos estudos e realizar anotações, considerando 65% a mais de canetas para casos de desistência. $1 \times 405 \times 1,31 = 530,55$
2.2.8	1 Panfleto - Papel couchê 115g, em cores, frente e verso. Medida 10x15cm	Unidade	2500	2500	R\$ 0,49	R\$ 1.225,00	Panfleto, necessário para divulgação das ações do projeto na comunidade. $1 \times 2.500 \times 0,49 = 1.225,00$
2.2.9	1 kg de Coxa e sobrecoxa de frango	kg	1	4009	R\$ 13,50	R\$ 54.121,50	Coxa e sobrecoxa de frango, necessária para produção das refeições, sendo utilizado 200 gramas para cada refeição. $1 \times 4009 \times 13,50 = 54.121,50$
2.2.10	5kg de Arroz Parbolizado - tipo 1 Parboilizado, estilo Camil ou similar	Pacote	1	601	R\$ 35,60	R\$ 21.395,60	Arroz Parboilizado, necessário para produção das refeições, sendo utilizado 150 gramas para cada refeição. $1 \times 601 \times 35,60 = 21.395,60$
2.2.11	500 gramas de tempero Chimichurri	Pacote	402	402	R\$ 32,64	R\$ 13.121,28	Tempero Chimichurri, necessário para produção das refeições, sendo utilizado 10 gramas para cada refeição. $1 \times 402 \times 32,64 = 13.121,28$
2.2.12	1 kg de Sal	kg	101	101	R\$ 2,20	R\$ 222,20	Sal, necessário para produção das refeições, sendo utilizado 5 gramas para cada refeição. $1 \times 101 \times 2,20 = 222,20$
2.2.13	1 pacote com 500g de Cúrcuma/Açafrão da terra puro tipo 1	Pacote	201	201	R\$ 20,78	R\$ 4.176,78	Cúrcuma/Açafrão, necessário para produção das refeições, sendo utilizado 5 gramas para cada refeição. $1 \times 201 \times 20,78 = 4.176,78$

2.2.14	1 Vinagre de 750 ml	unidade	55	55	R\$ 4,20	R\$ 231,18	Vinagre, necessário para produção das refeições, sendo utilizado 2 ml para cada refeição. $1 \times 55 \times 4,20 = 231,18$
2.2.15	1 kg de Cebola	kg	604	604	R\$ 8,78	R\$ 5.303,12	Cebola, necessária para produção das refeições, sendo utilizado 30 gramas para cada refeição. $1 \times 604 \times 8,78 = 5.303,12$
2.2.16	1 maço de Cheiro verde hidropônico	Maço	2007	2007	R\$ 3,99	R\$ 8.007,93	Cheiro verde, necessário para produção das refeições, sendo utilizado 0,1 grama para cada refeição. $1 \times 2007 \times 3,99 = 8.007,93$
2.2.17	1 kg de Cenoura	kg	604	604	R\$ 10,13	R\$ 6.118,52	Cenoura, necessária para produção das refeições, sendo utilizado 30 gramas para cada refeição. $1 \times 604 \times 10,13 = 6.118,52$
2.2.18	1 kg de Abóbora Japonesa	kg	604	604	R\$ 7,14	R\$ 4.312,56	Abóbora Japonesa, necessária para produção das refeições, sendo utilizado 30 gramas para cada refeição. $1 \times 604 \times 7,14 = 4.312,56$
2.2.19	1 kg de Batata Inglesa	kg	604	604	R\$ 10,00	R\$ 6.040,00	Batata Inglesa, necessária para produção das refeições, sendo utilizado 30 gramas para cada refeição. $1 \times 604 \times 10,00 = 6.040,00$
2.2.20	1 kg de Pimenta de Cheiro	kg	81	81	R\$ 24,50	R\$ 1.984,50	Pimenta de Cheiro, necessária para produção das refeições, sendo utilizado 4 gramas para cada refeição. $1 \times 81 \times 24,50 = 1.984,50$
2.2.21	1 Garrafa com suco de 500ml - Garrafa plástica transparente com tampa lacre de rosca e 500 ml de suco sabores	Unidade	20076	20076	R\$ 4,25	R\$ 85.323,00	Suco 500ml, necessário para acompanhar as refeições que serão distribuídas aos atendidos. $1 \times 20076 \times 4,25 = 85.323,00$

	<i>(Laranja, manga, cajú e outros).</i>						
2.2.22	Marmitex - Caixa com Marmitex tipo Hamburgueira de Isopor Tamanho H3 com 100 unidades	<i>Unidade</i>	201	201	R\$ 37,44	R\$ 7.525,44	Marmitex, para armazenar as refeições prontas que serão distribuídas. $1 \times 201 \times 37,44 = 7.525,44$
2.2.23	Colher Descartável Reforçada Extra Forte tipo Refeição de 16cm Caixa com 500 unidades	<i>Caixa</i>	40	40	59,70	R\$ 2.388,00	Colher descartável, necessária para instrumentalizar a alimentação. $1 \times 40 \times 59,70 = 2.388,00$
2.2.24	1 Caixa de Copos descartáveis de 200ml em plástico caixa c/2.500 und (caixa com 2.500 unidades)	<i>Caixa</i>	5	5	R\$ 152,58	R\$ 762,90	Copos descartáveis, necessários para armazenamento da água consumida pelos participantes e pela equipe. $5 \times 152,58 = 762,90$
2.2.25	1 pacote de Touca Descartável de TNT Sanfonada Com Elástico- Caixa 100 UN	<i>Caixa</i>	15	15	R\$ 12,19	R\$ 182,85	Touca Descartável de TNT Sanfonada, necessária para distribuição e higiene durante os cursos e para equipe que trabalha na cozinha. $15 \times 12,19 = 182,85$
2.2.26	1 Caixa de pratos descartáveis Raso 21cm em plástico tipo Refeição com 250 unidades	<i>Caixa</i>	10	10	R\$ 70,50	R\$ 705,00	Pratos descartáveis Raso 21cm, necessários para servir degustações durante os cursos e na cerimônia de certificação. $10 \times 70,50 = 705,00$

2.2.27	1 Guardanapo de Papel Folha Simples 30cm x 30cm grande Pacote com 50 folhas	Pacote	70	70	R\$ 8,90	R\$ 623,00	Guardanapo de Papel Folha Simples 30cm x 30cm, necessário para degustações e cerimônia de certificação. $70 \times 8,90 = 623,00$
2.2.28	1 Caixa de Luva Nitrílica preta sem pó descartável - Caixa com 100 unidades	Caixa	5	5	R\$ 32,64	R\$ 163,20	Caixa de Luva Nitrílica preta sem pó, necessária para manipulação de alimentos nas aulas e preparo das refeições. $5 \times 32,64 = 163,20$
2.2.29	1 Pacote de Luva descartável em Polipropileno para alimentos - Caixa com 100 unidades	Unidade	5	5	R\$ 13,49	R\$ 67,45	Pacote de Luva descartável em Polipropileno, necessária para manipulação dos alimentos. $5 \times 13,49 = 67,45$
2.2.30	1 par de Luva Látex Multiuso Impermeável Reutilizável	Unidade	2	2	R\$ 6,75	R\$ 13,50	Luva Látex Multiuso Impermeável, necessária para proteção das mãos das cozinheiras durante higienização das panelas e cozinha. $2 \times 6,75 = 13,50$
2.2.31	1 Avental Emborrachado Impermeável Pvc 66cm X 1mt	Unidade	2	2	R\$ 22,35	R\$ 44,70	Avental Emborrachado Impermeável PVC, necessário para proteção das cozinheiras no preparo das refeições. $2 \times 22,35 = 44,70$
2.2.32	1 Papel Alumínio Rolo 100 Metros 30cmx100m Extra Forte	Unidade	5	5	R\$ 68,50	R\$ 342,50	Papel Alumínio Rolo 100 Metros, necessário para uso nos cursos. $5 \times 68,50 = 342,50$
2.2.33	1 Rolo de Filme de PVC Transparente 28cm x 100m	Unidade	5	5	R\$ 26,45	R\$ 134,25	Rolo de Filme de PVC Transparente, necessário para proteção de alimentos frescos e sobras. $5 \times 26,45 = 134,25$

2.2.34	1 Acendedor multiuso para fogão em Liga de aço - 10,4 x 4,1 x 23,4 cm; 60 g	Unidade	1	1	R\$ 27,57	R\$ 27,57	Acendedor multiuso para fogão, necessário para acender o fogão durante o preparo das refeições. $1 \times 27,57 = 27,57$
2.2.35	1 Caixa Fósforo Palito Extra Longo 9,5 Cm com 50 unidades	Unidade	5	5	R\$ 5,71	R\$ 28,55	Caixa Fósforo Palito Extra Longo, necessário para acender o fogão caso o acendedor não funcione. $5 \times 5,71 = 28,55$
2.2.36	1 Botijão de Gás GLP 13kg	Unidade	15	15	R\$ 117,70	R\$ 1.765,50	Botijão de gás GLP 13kg, necessário para preparo das refeições, sendo 3 botijões por mês para 3.200 refeições. $15 \times 117,70 = 1.765,50$
2.2.37	Sabão barra - pacote com 5 unidades 900 gramas	pacote	2	2	R\$ 12,96	R\$ 25,92	Sabão em barra pacote com 5 unidades, necessário para limpeza, lavagem de louças e higiene do local. $2 \times 12,96 = 25,92$
2.2.38	1 Esponja multiuso (pacote com 4 Unidades)	Unidade	10	10	R\$ 9,33	R\$ 93,30	Esponja multiuso (pacote com 4 unidades), necessária para limpeza e conservação do ambiente e utensílios. $10 \times 9,33 = 93,30$
2.2.39	1 Pacote Esponja de lã de aço com 60 gramas	Unidade	20	20	R\$ 2,79	R\$ 55,80	Pacote Esponja de lã de aço, necessário para lavagem de louças e higiene do local. $20 \times 2,79 = 55,80$
2.2.40	1 Unidade de Esponja Fibrão - Fibra de Limpeza pesada	Unidade	10	10	R\$ 2,40	R\$ 24,00	Esponja Fibrão - Fibra de Limpeza pesada, necessária para higienização das louças e cozinha. $10 \times 2,40 = 24,00$
2.2.41	1 Detergente liq neutro 500ml	Unidade	45	45	R\$ 2,79	R\$ 125,55	Detergente líquido neutro 500ml, necessário para manutenção da limpeza dos materiais utilizados no projeto. $45 \times 2,79 = 125,55$

2.2.42	1 Limpa Alumínio líquido 500 ml	Unidade	20	20	R\$ 5,11	R\$ 102,20	Limpa Alumínio líquido 500ml, necessário para higienização de painéis e utensílios de alumínio. $20 \times 5,11 = 102,20$
2.2.43	1 Sabão em pó 2,4 kg	Unidade	5	5	R\$ 32,62	R\$ 163,10	Sabão em pó 2,4kg, necessário para higienização de chão e superfícies, especialmente da cozinha. $5 \times 32,62 = 163,10$
2.2.44	1 Desencrustante Alcalino Limpa chapa profissional 5 litros	Unidade	1	1	R\$ 61,60	R\$ 61,60	Desencrustante Alcalino Limpa chapa profissional 5 litros, necessário para higienização do fogão industrial. $1 \times 61,60 = 61,60$
2.2.45	1 Saco Alvejado Tarquinado 50x73cm	Unidade	10	10	R\$ 8,70	R\$ 87,00	Saco Alvejado Tarquinado 50x73cm, necessário para limpeza de chão e superfícies da cozinha. $10 \times 8,70 = 87,00$
2.2.46	1 Rodo De Alumínio 60cm Reforçado C/ Cabo 1,50m	Unidade	1	1	R\$ 51,92	R\$ 51,92	Rodo de Alumínio 60cm Reforçado C/ Cabo 1,50m, necessário para coleta de resíduos. $1 \times 51,92 = 51,92$
Valor Total da Etapa 2.2						R\$ 243.255,37	
VALOR TOTAL DA META 2						R\$ 253.246,09	
VALOR TOTAL						R\$ 599.979,15	

***Nota Explicativa: Memória de Cálculo por Refeição – R\$ 2,70 (frango) + R\$ 5,34 (arroz) + R\$ 0,33 (chimichurri) + R\$ 0,01 (sal) + R\$ 0,21 (cúrcuma) + R\$ 0,01 (vinagre) + R\$ 0,26 (cebola) + (cheiro verde) + R\$ 0,30 (cenoura) + R\$ 0,22 (abóbora) + R\$ 0,30 (batata) + R\$ 0,10 (pimenta de cheiro) = R\$ 9,79 por refeição.**

**** O valor atribuído ao cheiro-verde por unidade de refeição é considerado irrisório.**



6. DIVULGAÇÕES E IDENTIFICAÇÕES DO EVENTO

Período Previsto: A campanha de divulgação será estrategicamente planejada para cobrir todas as fases do projeto:

Antes do início das atividades, a divulgação prévia gerará expectativa e conscientização. Durante a execução, atualizações frequentes garantirão o envolvimento contínuo e a transparência. Após a conclusão, a comunicação destacará os resultados alcançados e o impacto gerado.

Instrumentos Utilizados:

Materiais Promocionais e Impressos:

- Camisetas e Aventais: Personalizados para equipe, reforçando a identidade visual do projeto e garantindo uniformidade em eventos e atividades.
- Banners: Instalados em pontos estratégicos para maximizar a visibilidade.
- Lona Backdrop: Utilizada em eventos e apresentações, destacando marcas e parceiros envolvidos.
- Panfletos: Distribuição de materiais informativos para a comunidade local, promovendo as atividades e cursos oferecidos.

Divulgação em Mídias Locais:

- Carro de Som: Anúncios em áreas estratégicas para atingir moradores locais que não possuem acesso digital.

Divulgação Digital:

- Mídias Sociais: Campanha digital nas principais plataformas

Eventos:

- Evento Anual: Organização de eventos com participação da comunidade, parceiros e stakeholders, destacando as atividades e resultados do projeto. A Lona Backdrop será usada para reforçar a identidade visual.

7. PREVISÃO DE RECEITAS

PREVISÃO DE RECEITAS (inclusive recursos complementares)		
QTD.	Nome	Receitas
1	Emenda Parlamentar Distrital	R\$ 599.979,15
Total		R\$ 599.979,15

Brasília, 02 de setembro de 2025.

ADA SILVA
Presidente ICS