



TERMO DE APOSTILAMENTO nº 02 DO TERMO DE COLABORAÇÃO Nº 011/2022 QUE ENTRE SI CELEBRAM O ESTADO DO ESPÍRITO SANTO, POR INTERMÉDIO DA SECRETARIA DA CULTURA E A ASSOCIAÇÃO AMIGOS DA JUSTIÇA – CIDADANIA, EDUCAÇÃO E ARTE, TENDO POR OBJETO A REALIZAÇÃO DO PROJETO MÃOS DO QUILOMBO - DA TERRA AO FORNO, NOS TERMOS ESTABELECIDOS NO PRESENTE INSTRUMENTO.

O Estado do Espírito Santo, pessoa jurídica de direito público, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 27.080.530/0001-43, com sede na Praça João Clímaco s/n – Palácio do Governo, Centro – Vitória – Espírito Santo, por intermédio da **SECRETARIA DE ESTADO DA CULTURA**, com sede na Rua Luíz Gonzaléz Alvarado nº 51 – Enseada do Suá – Vitória – Espírito Santo (CEP: 29.050-580), doravante denominada **ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA ESTADUAL**, neste ato representada pelo seu Secretário de Estado de Cultura, Sr. **FABRÍCIO NORONHA FERNANDES**, e a **ASSOCIAÇÃO AMIGOS DA JUSTIÇA – CIDADANIA, EDUCAÇÃO E ARTE**, inscrita no CNPJ sob nº. 10.653.530/0001-92, com sede Rua Paulo Roberto D'Angeli, s/nº - Centro – Ibirapu – Espírito Santo (CEP: 29.670-000), doravante denominada **ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL**, representada por sua Presidente, Sr.^a **POLLIANNY SIQUEIRA SILVA SANTOS**, resolvem atualizar o Plano de Trabalho com adequação do cronograma e de valores sem a alteração de metas do Termo de Colaboração nº 011/2022, conforme Processo nº **2022-H1BBC**, que se regerá pela legislação pertinente, Lei Federal nº 13.019/2014, com as alterações introduzidas posteriormente e pelas cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

O presente Instrumento tem como objetivo a adequação do cronograma e de valores sem a alteração de metas e valor global constantes no Plano de Trabalho, ANEXO I do presente ajuste, ao **Termo de Colaboração nº 011/2022**, publicação de fls. 109/110, do Diário Oficial dos Poderes do Estado de 29/12/2022, em comum acordo, visando a execução do Projeto Mãos do Quilombo - Da terra ao forno.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA RATIFICAÇÃO

Ratificam-se todas as demais cláusulas e condições anteriormente acordadas do **Termo de Colaboração nº 011/2022**, permanecendo válidas e inalteradas as não expressamente modificadas por este Instrumento.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA PUBLICAÇÃO

A SECRETARIA DE ESTADO DA CULTURA providenciará a publicação resumida do presente Termo, que é condição indispensável para sua eficácia, até o quinto dia útil do mês seguinte ao de sua assinatura, para ocorrer no prazo de vinte dias daquela data, no Departamento de Imprensa Oficial, consoante ao que dispõe o art. 57, da Lei nº 13.019/2014 e Cláusula Nona, item 9.5 do **Termo de Colaboração nº 011/2022**, assinado entre as partes.



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO
SECRETARIA DE ESTADO DA CULTURA

Vitória/ES, 29 de novembro de 2023.

FABRÍCIO NORONHA FERNANDES

Secretário de Estado da Cultura
Assinado eletronicamente

POLLIANNY SIQUEIRA SILVA SANTOS

Presidente da Associação Amigos da Justiça – Cidadania, Educação e Arte
Assinado eletronicamente

ANEXO VI - PLANO DE TRABALHO

| 1. DADOS CADASTRAIS DA ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL - OSC | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------------------------------|
| Organização da Sociedade Civil Associação Amigos Da Justiça, Cidadania, Educação e Arte | | CNPJ 10.653.530/0001-92 |
| Endereço (Logradouro e Complemento) Rua Paulo Roberto D'Angeli, S/Nº | | C.E.P. 29.670-000 |
| Bairro Centro | Município Ibiraçu | Telefone (27) 98817-5203 |
| Página na Internet amigosdajustica.org | | Endereço Eletrônico amigosdajustica@amigosdajustica.org |
| Registro de Pessoa Jurídica | | |
| Cartório: Cartório de 1º Ofício de Registro Civil das Pessoas Jurídicas da Comarca de Ibiraçu | | Data de Fundação 05/06/2008 |
| Nº Protocolo Nº 374 | Livro/Página Livro A - 6 Fl 54 | Data de Constituição 18/11/2008 |
| Cartório Cartório de 1º Ofício de Registro Civil das Pessoas Jurídicas da Comarca de Ibiraçu | | Data da Última Alteração 25/11/2021 |
| Nº Protocolo Nº 1103 | Livro/Página Livro A - 6 Fl 54 | |
| Informações Bancárias | | |
| Banco Banestes | Agência 148 | Nº Conta Corrente |

| 2. DADOS CADASTRAIS DO RESPONSÁVEL PELA ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL | | |
|------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| Nome Pollianny Siqueira Silva Santos | | |
| Cargo Presidente | Endereço Eletrônico pollianny@amigosdajustica.org | Mandato Início 05/07/2022 Término 04/07/2026 |

| 3. OUTROS PARTICIPES (Incluir os Dados de Identificação Quando Existirem Outros Parceiros para Execução deste Projeto) | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-----------------------------|
| Nome Associação De Pequenos Produtores Rurais Da Comunidade Quilombola De São Pedro E Região | | CNPJ 11.331.252/0001-10 |
| Endereço (Logradouro e Complemento) Vl São Pedro | | C.E.P. 29.670-000 |
| Bairro Zona Rural | Município Ibiraçu | Telefone (27) 99757-4235 |
| Página na Internet Instagram: @mulheresquilombolas | | Endereço Eletrônico |

| | | |
|-------------------------------------------------------------|-------------------------|-----------------------------|
| Nome Mosteiro Zen Morro da Vargem | | CNPJ 32.405.573/0001-91 |
| Endereço (Logradouro e Complemento) BR 101 Norte, km 217 | | C.E.P. 29.670-000 |
| Bairro Rural | Município Ibiraçu/ES | Telefone: (27) 3257-3030 |
| Página na Internet | | Endereço Eletrônico |

www.mosteirozen.com.br
contato@mosteirozen.com.br

| 4. DESCRIÇÃO DO PROJETO | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| Título do Projeto | Período de Execução |
| “MÃOS DO QUILOMBO - DA TERRA AO FORNO” | Início |
| | Término |
| | 16/01/2023 |
| | 15/01/2024 |
| 4.1 - Identificação do Objeto | |
| <p>O Projeto: “MÃOS DO QUILOMBO - DA TERRA AO FORNO”, tem por objetivo geral o resgate da cultura quilombola através da implementação das boas práticas agrícolas no plantio e colheita da banana e da mandioca, trabalhando os seguintes temas: incentivar/capacitar mulheres e jovens quilombolas através de iniciativas da agricultura familiar, para a criação de Roteiro de Experiência Cultural por meio da sustentabilidade econômica.</p> <p>Nesse sentido, reconhecer e valorizar os modos do plantio, de fazer, da arte quilombola através do resgate de sua cultura secular, apoiando a promoção, geração de oportunidades, resgatando tradições, qualificando e agregando valor em busca da sustentabilidade da produção.</p> <p>A realidade aqui apresentada é da comunidade Quilombola de São Pedro no município de Ibirapu, no intuito de encontrar soluções para as questões sociais e culturais, nos motivamos a procurar estratégias adequadas para minimizar as dificuldades enfrentadas diariamente por essa população, numa perspectiva de suprir as necessidades básicas onde se encontram em estado de extrema vulnerabilidade social, sendo vítimas de desemprego e de outros tipos de exclusão, como as violações de direitos humanos porque estão historicamente submetidas a um processo de expropriação de seus territórios que segue o mesmo roteiro de injustiça em função da pressão exercida, a insuficiência de equipamentos públicos básicos (hospitais, escolas, equipamentos de assistência social); a ausência ou insuficiência de investimento público para garantir a mobilidade da população quilombola dentro do Território e para fora dele; a ausência de políticas públicas específicas para a juventude, de modo a garantir condições para a sua permanência no Território.</p> <p>A busca por um desenvolvimento sustentável para esta comunidade torna-se ação de todos, já que envolve fatores econômicos, ambientais, culturais e sociais. Para ser alcançado, será preciso fomentar ações de resgate empreendedor, cultural e de cunho social, em articulação com o Mosteiro Zen Moro da Vargem e o Sebrae.</p> <p>Tendo em vista toda essa realidade, o Projeto “MÃOS DO QUILOMBO - DA TERRA AO FORNO”, têm a proposta de implantar uma Rota agrícola, trabalhando na construção de atividades como o plantio, a agricultura familiar, cultura quilombola, consolidando a tradição das mãos que plantam para mãos que podem produzir, onde passarão de consumidor próprio para produtores e agregando valor, gerando oportunidades, e expressando resgate cultural. O Projeto, vai muito mais além, ele é de suma importância para contribuir com uma melhoria na área cultural, agrícola e social, transformando a região em referência etnocultural.</p> <p>A iniciativa terá como pontos a visitação ao plantio da cultura da banana e da mandioca, passando por sua benfeitoria e produção de pães, massas e assuntos que vão desde cidadania e direitos humanos até empreendedorismo. “Não adianta ensinar a produzir, temos também que ensinar a vender os serviços/produtos”.</p> <p>O Projeto “MÃOS DO QUILOMBO - DA TERRA AO FORNO” terá parceria entre a Associação Amigos da Justiça, a Associação de Quilombolas de São Pedro, o Mosteiro Zen Morro da Vargem e o Sebrae, voltada a apresentar, de forma simples e didática, capacitar e incentivar o grupo de mulheres e jovens quilombolas, onde terão as seguintes atividades/metast:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mapear as atividades agrícolas, inicialmente através do plantio de banana e da mandioca, fortalecendo a agricultura familiar; • Capacitar para produzirem/criarem produtos através da colheita dos alimentos; • Implantar a padaria artesanal através de Oficinas de confecção de alimentos com o aproveitamento dos itens plantados pela comunidade, pelas tarefas da panificação, confeitaria e confecção de massas, agregando o valor cultural do quilombo, resgatando tradições passadas de geração a geração em seus produtos, como receitas antigas; A ancestralidade também cumpre um papel significativo no processo de aprendizagem em conexão com a identidade negra e quilombola. O passado, a história, a sabedoria, os olhos dos/das mais velhos/as tomam uma enorme dimensão de saber-poder, de quem traz o legado, de quem foi e é testemunha da história e também sobrevivente. A dimensão ancestral carrega o mistério da vida, da transcendência; • Criar um livro de receitas, resgatando os conhecimentos tradicionais relacionados com alimentação da Comunidade Quilombola de São Pedro. Valorizar esses conhecimentos através do livro de receitas é importante para preservarmos os hábitos alimentares e culturais, contribuindo para consumo responsável, assim como para preservação dos conhecimentos das gerações passadas; • Desenvolver uma identificação da Comunidade quilombola em seus produtos, onde poderão ser reconhecidos em qualquer parte; • Implantar a criação de embalagens artesanais e personalizadas, através do reaproveitamento de insumos, assim como | |

o resgate da arte milenar da cerâmica e demais;

- Produzir utensílios/vasilhames de cerâmica para agregar valor e identificação aos produtos;
- Planejar e incentivar a criação de uma Rota agrícola para visitantes, e torná-la numa referência dentro do sistema, mostrando desde o plantio, passando pelo processo de produção de alimentos, até o consumo, essa atividade poderá ser feita também através de ferramentas tecnológicas, onde o consumidor/visitante poderá conhecer todo o processo através da leitura com o uso do QR Code;
- Valorizar a comunidade e sua cultura, reconhecendo e vivendo modos de fazer formando uma estruturação, considerando os aspectos conceituais e culturais da cooperatividade/comunitarismo de forma holística no processo ensino/aprendizagem, de modo que as atividades sejam desenvolvidas no princípio da comunidade, do compartilhamento e da solidariedade, pois não existe cultura negra, cultura afro-brasileira individualmente, na solidão, mas no coletivo, na cooperação, e com o outro;
- Formar/Treinar os participantes em empreendedores rurais para o fortalecimento do sistema agrícola; considerando o trabalho enquanto princípio educativo e autonomia, na qual a tecnologia social deve ser desenvolvida enquanto conhecimento e pesquisa a serviço da comunidade, inter-relacionar ciência e saber tradicional ao conhecimento científico significativo para a comunidade quilombola;
- Criar uma identidade étnica e racial, tornar vivo o sentimento de pertencimento e o orgulho das origens africanas. Neste contexto, lembrar a ancestralidade e a ressignificar a identidade garante que os valores dos quilombolas nesse Projeto se fundem.

O Projeto consiste em oferecer capacitação, trabalho e meios que venham disponibilizar o sustento de suas famílias, a proteção de suas vidas, sua dignidade e a justiça social para todos, além de preservar a cultura. Mudando o paradigma para que se tornem indivíduos com iniciativas, visão do futuro, persistência, pertencimento de sua cultura e criatividade.

O Projeto será de gestão da Associação Amigos da Justiça e visa atender famílias do quilombo, sob a coordenação de uma equipe treinada e capacitada, onde pretende transformar as mulheres e jovens quilombos multiplicadores de sua cultura alimentar ancestral, fomentando o resgate da cultura da cerâmica para a confecção de utensílios e embalagens para receber este alimento, uma vez que a comunidade quilombola fica em território distante dos grandes centros é de suma importância que os mesmos além de trabalhar na elaboração dos alimentos, também terão autonomia em produzir as embalagens, esse resgate será feito com o auxílio de designs e da escola de cerâmica Kazeon, do Mosteiro Zen Morro da Vargem.

Serão feitas rodas de conversas com a população quilombola, para que possamos mapear e criar a rota de experiência agrícola e de manejo da produção da cultura da Banana e da mandioca, será ofertado capacitação em Empreendedorismo, Oficinas de confecção de Embalagens e de cerâmica, para agregar maior valor ao produto e, com isso, poderemos aproveitar para criar uma Rota onde os visitantes poderão conhecer a cultura do plantio, da fabricação desses produtos, e o consumo sustentável.

Para a finalização do Projeto será feita uma exposição da cultura da banana e mandioca, assim como dos produtos e das embalagens com o resgate da cultura ancestral quilombola, no espaço Gourmet da Praça Torii do Mosteiro Zen Morro da Vargem o qual a comunidade quilombola de São Pedro, poderá demonstrar para um grande número de pessoas a importância de sua cultura.

A ideia do Projeto consiste no envolvimento das mulheres e jovens que hoje residem no Quilombo de São Pedro de reforçarem a importância da cultura do cultivo da banana e da mandioca para aquele território e de fomentarem a fabricação de alimentos através dessas culturas, como podemos ver através da fábrica existente de biscoitos e massas, com os insumos colhidos da terra para vendê-los na Rota agrícola e dividir o resultado entre os participantes e a Associação dos Quilombolas.

Por todo o bem que o "Projeto Mãos do Quilombo - da Terra ao Forno" tem a causar aos que dele dependem, é que está sendo reivindicado Capacitação, Treinamento, Equipamentos e Utensílios para a Instalação da Padaria Comunitária, a Produção da Cerâmica e a Implantação da Rota de Experiência Agrícola. As parcerias servirão para realizar o projeto, transformando-o num espaço de maior acolhimento, partilha de experiências, valorização do plantio e da cultura quilombola.

4.2 - Justificativa da Proposição

A Associação Amigos da Justiça foi constituída em 05 de junho de 2008, em 18 de novembro do mesmo ano passou a ter personalidade jurídica. A Associação Amigos da Justiça vem executando projetos e ações de relevância para a sociedade capixaba em várias áreas de interesse público como Cultura, Saúde, Assistência Social, Esporte, Educação, Defesa de Direitos e Cidadania. Realiza projetos voltados na prevenção de situações de risco social e vulnerabilidade de crianças, adolescentes, jovens, mulheres e idosos.

Registro E Certificações Da Associação Amigos Da Justiça

- Utilidade Pública Municipal, conforme LEI Nº 2.956/2009 em 20/05/2009;
- Utilidade Pública Estadual, conforme LEI Nº 9.991/2013 em 15/03/2013.

Inscrição no Conselhos Municipais de Direitos da Criança e Adolescência:

- CMDCA de Aracruz, conforme nº 28/2016 em 01/04/2016, com cadeira de representatividade;

- CMDCA de Ibirapu, conforme nº 04/2014 em 02/05/2014;
- CMDCA de João Neiva, conforme nº 09/2014 em 17/12/2014.

Inscrição no Conselhos Municipais de Assistência:

- CMAS de Aracruz, conforme nº 16/2021 em 16 de novembro de 2021;
- CMAS de Ibirapu, conforme nº 02/2015 em 02/05/2015, com cadeira de representatividade;
- CMAS de João Neiva, conforme nº 12/2014 em 25/11/2014.

Inscrição no Conselho Municipal dos Direitos da Pessoa Idosa:

- COMDPI de Ibirapu, conforme Nº 02/2020 em 04/06/2020, com cadeira de representatividade.

Inscrição no Conselho Municipal de Meio Ambiente:

- COMMA de Ibirapu, com cadeira de representatividade.

Inscrição no Conselho Estadual de Segurança Alimentar - CONSEA, com cadeira de representatividade;

Inscrição no Conselho Estadual de Meio Ambiente - CONSEMA, com cadeira de representatividade no CONREMA III e CERH.

Por muito tempo os quilombolas sofreram com a discriminação e o não reconhecimento de suas cidadanias.

Os quilombolas são os remanescentes de um grupo étnico-racial formado por descendentes de escravos fugitivos durante o período da escravidão no país entre outros grupos que viviam nos chamados quilombos.

Possuem uma identidade própria, que forma a base das suas organizações sociais e culturais construídas historicamente. Por isso, essas comunidades se diferenciam do restante da sociedade.

A Comunidade Quilombola de São Pedro está localizada na região serrana do Estado do Espírito Santo. O território quilombola distribui-se entre as fronteiras dos municípios de Santa Teresa, Fundão e Ibirapu, com a maior parte da área localizada neste último. Por estar localizado em uma região onde possui muitos imigrantes italianos, acabam absorvendo a cultura deles, que por muitas vezes são anulados e estigmatizados. Em 2006, a comunidade era composta por 43 famílias, cujos ancestrais viviam nas terras desde o período pós-abolição da escravatura, originou-se com a migração das primeiras famílias de negros provenientes de Minas Gerais e do sul do Espírito Santo para a região de Ibirapu. Ao se firmarem na região, foram construindo uma rede de solidariedade, e estabelecendo relações diversas com outras famílias negras e com famílias italianas e seus descendentes.



O Projeto justifica-se em atender, especialmente a população mais vulnerável residente na Comunidade Quilombola de São Pedro do município de Ibirapu, por anos essa comunidade não se reconhecia como prioritária de seus direitos e território de ocupação, precisando ser empoderada pelo Instituto Zumbi dos Palmares, o qual fez todo o resgate da história e de busca ativa desse empoderamento de território e cultura ancestral quilombola, desta forma, entendemos ser de grande relevância cada

vez mais a busca inesgotável do resgate da cultura através do alimento, cerâmica e toda e qualquer forma que remeta a lembrança e resgate desta importante cultura ancestral quilombola, buscando assim, minimizar a carência alimentar, social, cultural e a equidade.

Pretende-se com essas ações do projeto, o resgate da importância da cultura da comunidade Quilombola como um todo, com o objetivo de empoderar, e reafirmar o pertencimento daquele território como de grande relevância para toda a comunidade e desta forma minimizar suas dificuldades, ampliando o acesso das pessoas que contemple a diversidade cultural dos quilombos e sua inferência na dinâmica da comunidade, que qualifica o território como espaço educativo para fortalecimento identitário, de direito para vivências sustentáveis. Permite, ainda, aprendizagens sobre a diversidade cultural. O espaço e território quilombola é lugar de resistência étnica e cultural, que deve ser pensada como base para conduzir conhecimentos que leve a práticas de sustentabilidade social e ambiental dos quilombos. A centralidade das comunidades quilombolas contemporâneas é a luta e reivindicação pelo território, este representa seu modo de relação com a terra: de ser e estar e sobrevivência.

Na prática essas vivências se misturam em várias temáticas culturais, pois não há cultivo da cultura da banana e da mandioca sem considerar as tradições ancestrais que se misturam desde a colheita, passam pelo processamento, pela benfeitoria deste alimento e pelas festas para comemorar através das danças do Congo esse momento único de partilha entre eles, e é pensando nesta riqueza de partilha cultural que acreditamos que esse projeto é de extrema importância para nossa comunidade Quilombola.

Geral:

Contribuir de forma significativa para a melhoria na qualidade de vida da comunidade quilombola residente em São Pedro, assim como garantir efetivamente segurança alimentar, empoderamento feminino, promovendo equidade racial e de gênero.

Específicos:

- Valorizar a cultura quilombola;
- Melhorar a qualidade da segurança alimentar;
- Capacitar e aprimorar técnicas de agricultura familiar bem como o empreendedorismo;
- Gerar oportunidades de aprendizado e trabalho para mulheres e jovens;

O "Projeto Mãos do Quilombo - da Terra ao Forno" tem como principais pontos:

- Mapear iniciativas às práticas e saberes da comunidade quilombola, para se tornar uma potência e gerar experiências culturais paralelo a geração de renda;
- Incentivar e capacitar mulheres e jovens da comunidade quilombola para criação de roteiros de experiência cultural que estejam aptos à sustentabilidade econômica;
- Reconhecer e valorizar os modos de fazer, criar e viver da comunidade quilombola;
- Apoiar a promoção e a geração de renda por meio de produtos e serviços que possibilitem experiências culturais no campo;
- Desenvolver uma rota para apoiar o trabalho do plantio e a produção dos itens e mostrar a tradição quilombola.

Problema:

- Alto índice de vulnerabilidade produzido pela ausência (parcial ou total) de renda;
- Ausência ou insuficiência de equipamentos públicos básicos (posto de saúde, hospitais, escolas, equipamentos de assistência social);
- Ausência ou insuficiência de investimento público para garantir a mobilidade da população quilombola dentro do Território e para fora dele;
- Ausência de políticas públicas específicas para a juventude, de modo a garantir condições para a sua permanência no Território;

Oportunidades:

- Apoio ao desenvolvimento produtivo local e autonomia econômica baseado na identidade cultural e nos recursos naturais presentes no território, visando a sustentabilidade ambiental, social, cultural e política da comunidade quilombola;
- Estimular a participação ativa da comunidade quilombola;
- Melhoria na base nutricional das famílias assistidas;
- Capacitação em empreendedorismo e cooperativismo e o aprimoramento de técnicas de agricultura familiar, para que os povos tradicionais possam, a partir dos conhecimentos adquiridos, desenvolver atividades produtivas que gerem trabalho e renda, promovendo igualdade étnico-racial e, ao mesmo tempo, preservando suas tradições culturais;
- Desenvolvimento de ações que possibilitem uma melhor assistência às famílias vulneráveis;
- Contribuir para o enfrentamento ao racismo promovendo a equidade de raça;
- Criar uma rota para visitas na comunidade quilombola, para conhecerem desde o plantio até a produção dos produtos da padaria tradições do quilombo, apresentações de dança e congo, contação de histórias, etc;
- Criar um evento na Praça Torii do Mosteiro Zen Budista para demonstração do Projeto;
- Resgatar receitas tradicionais quilombolas para criação de um livro de receitas, fortalecendo a cultura da comunidade.

Área de abrangência: Comunidade Quilombola de São Pedro.

Público alvo: mulheres e jovens cadastrados na Associação de Quilombolas da comunidade de São Pedro.

Período de realização: um ano.

Custo estimado: R\$ 349.958,98 (trezentos e quarenta e nove mil, novecentos e cinquenta e oito reais e noventa e oito centavos).

5. METAS A SEREM ATINGIDAS (descrever as metas a serem atingidas e de atividades ou projetos que serão executados)

5.1 - Metas Físico-Financeiras

(São as metas que envolvem dispêndio de recursos financeiros, quantificando as atividades que serão desenvolvidas)

- Contratação de 01 (um) Coordenador Geral;
- Contratação de 01 (um) Consultor de Compras;
- Contratação de 01 (um) Design de Embalagens;
- Contratação de 01 (um) Auxiliar de Oficinas;
- Contratação de 01 (um) Oficineiro para Capacitação de Panificação/ Confeitaria e Massas;
- Contratação de 01 Oficineiro para Capacitação de Cerâmica;
- Aquisição de 01 máquina amassadeira semi rápida;
- Aquisição de 01 máquina amassadeira semi rápida com extrusora;
- Aquisição de 01 máquina cilindro com pedestal;
- Aquisição de 01 máquina divisória de massas;
- Aquisição de 01 máquina modeladora;
- Aquisição de 01 armário de pão;
- Aquisição de 10 assadeiras de pão de sal;
- Aquisição de 10 assadeiras de pão doce;
- Aquisição de 01 forno turbo a gás;
- Aquisição de 01 moinho de pão para fabricação de farinha de rosca;
- Aquisição de 01 balança eletrônica;
- Aquisição de 02 mesas de manipulação desmontável inox;
- Aquisição de 01 freezer horizontal;
- Aquisição de 01 fogão industrial de 2 bocas;
- Contratação de Empresa para melhoria e adaptação da estrutura do espaço físico como: hidráulica, esgoto, energia e internet do local onde ficará a fábrica de pães;
- Aquisição de alimentação para os participantes;
- Aquisição de insumos para aulas práticas Oficinas de Panificação/Confeitaria e Massas;
- Aquisição de insumos para aulas práticas Oficinas de Embalagens/Cerâmica;
- Aquisição de 01 (uma) impressora laser para impressão de materiais diversos para as aulas/capacitações como apostilas, certificados, lista de presença;
- Aquisição de 01 (um) Notebook completo;
- Aquisição de placas indicativas para a implantação da Rota.

5.2 - Metas de Impacto Social

(São as metas que correspondem aos resultados gerados com as aquisições de bens ou serviços, qualificando o modo pelo qual a proposta será executada)

- Oferecer Oficinas quinzenais de Capacitação de Técnicas de Panificação; Técnicas de Confeitaria/Massas;
- Oferecer 6 (seis) Oficinas de embalagens para agregar valor os produtos;
- Oferecer 8 (oito) Oficinas de produção de pote/prato/xícara de cerâmicas e técnicas de pintura ancestral para agregar valor aos produtos;
- Oferecer 04 (quatro) Oficinas de Capacitação de Gestão de Negócios e Empreendedorismo;
- Estruturar uma Rota Agro-cultural para reconhecer as tradições do plantio da banana e da mandioca.

5.3 - Atividades/Projetos a Serem Executados/Metodologia

(São as atividades, ações/projetos que serão desenvolvidas para o atingimento das Metas, ou seja, o que será realizado para que as Metas sejam alcançadas)

Metodologia: Utilizaremos como estratégias de trabalho a construção do Projeto nominado “MÃOS DO QUILOMBO - DA TERRA AO FORNO”, o qual terá como principal fundamento implantar uma Rota de experiência Agro cultural mostrando através do

entrelace das ações - plantio, colheita, produção de pão/massas, produção de embalagens, tradição quilombola, buscando, desse modo, amenizar as dificuldades dessa população mais vulnerável residentes no quilombo e gerar oportunidades àqueles que participam da Associação.

Os cursos serão divididos em módulos que terão como base para construção do conhecimento o suporte de material, apostilas, aulas teóricas, aulas demonstrativas, aulas práticas nas oficinas de panificação, confeitaria e confecção de embalagens e utensílios, exibição de vídeos, palestras com depoimento de profissionais de sucesso, visitas a empreendimento do setor.

As ações que teremos no Projeto:

- Parceria com Associação de Pequenos Produtores Rurais da Comunidade Quilombola de São Pedro e Região;
- Parceria com Mosteiro Zen Morro da Vargem;
- Parceria com o Sebrae;
- Parceria com o Projeto ASA que é da Associação Amigos da Justiça onde disponibilizará o espaço físico para Oficinas de Capacitação e Treinamento;
- Levantar preços dos insumos para a produção dos pães e massas;
- Levantar preços dos insumos para a produção das embalagens personalizadas do quilombola;
- Inscrever mulheres e jovens;
- Contratação de 01 (um) Coordenador Geral;
- Contratação de 01 (um) Consultor de Orçamento;
- Contratação de 01 (um) Design de Embalagens;
- Contratação de 01 (um) Auxiliar de Oficinas;
- Contratação de 01 (um) Oficineiro para Capacitação de Panificação/ Confeitaria/Massas;
- Parceria com o Sebrae/Findes para capacitação em Gestão de Negócios e Empreendedorismo;
- Contratação de 01 (um) Oficineiro para Capacitação de Ceramista;
- Aquisição de 01 (uma) máquina amassadeira semi rápida;
- Aquisição de 01 (uma) máquina amassadeira semi rápida com extrusora;
- Aquisição de 01 (uma) máquina cilindro com pedestal;
- Aquisição de 01 (uma) máquina divisória de massas;
- Aquisição de 01 (uma) máquina modeladora;
- Aquisição de 01 (um) armário de pão;
- Aquisição de 10 (dez) assadeiras de pão de sal;
- Aquisição de 10 (dez) assadeiras de pão doce;
- Aquisição de 01 (um) forno turbo a gás;
- Aquisição de 01 (um) moinho de pão para fabricação de farinha de rosca;
- Aquisição de 01 (uma) balança eletrônica;
- Aquisição de 02 (duas) mesas de manipulação desmontável inox;
- Aquisição de 01 (um) freezer horizontal;
- Aquisição de 01 (um) fogão industrial de 2 bocas;
- Melhoria e adaptação da estrutura física como: hidráulica, esgoto, energia e internet do local onde ficará a fábrica de pães;
- Aquisição de alimentação para os participantes para as aulas, capacitações e treinamentos;
- Aquisição de 01 (uma) impressora para impressão de materiais diversos para as aulas/capacitações;
- Contratação de empresa para confecção de placas indicativas, para divulgação da rota e do Projeto com adequação do espaço;
- Aquisição de diversos materiais para exposição de produtos em feiras como: mesa desmontável, banquinhos/cadeiras, extensão elétrica, máquina para cartão de crédito/débito, etc;
- Criar a rota para interesse de visitantes conhecerem o Projeto;
- Divulgar o Projeto "Mãos Do QUILOMBO - DA TERRA AO FORNO", como resultado da parceria com o Governo do Estado do Espírito Santo através de redes sociais, mídias espontâneas, sede da Entidade, etc;
- Criar/participar de Evento em Parceria com o Mosteiro Zen Morro da Vargem, valorizando a cultura quilombola e apresentar o projeto "MÃOS DO QUILOMBO - DA TERRA AO FORNO" - para divulgar suas atividades e a parceria;
- Executar o Projeto "MÃOS DO QUILOMBO - DA TERRA AO FORNO";
- Registrar o Projeto "MÃOS DO QUILOMBO - DA TERRA AO FORNO" por meio fotográfico;
- Elaborar Relatório Final de Execução do Objeto.

5.4 - Parâmetros para Aferição de Metas

(Refere-se aos meios que serão utilizados para medir/quantificar o atingimento das Metas)

Estratégias de Ação:

- Mobilização e sensibilização dos participantes;

- Encontros semanais de avaliação da equipe interdisciplinar, sendo trazidos a estes dois pontos fundamentais - a qualidade do produto e o alcance do projeto;
- Produção dos resultados alcançados através de relatório;
- Termo de parceria com Associação de Pequenos Produtores Rurais da Comunidade Quilombola de São Pedro e Região;
- Termo de Parceria com Mosteiro Zen Morro da Vargem;
- Termo de Parceria com o Sebrae;
- Relatório Fotográfico dos serviços executados pela Associação de Pequenos Produtores Rurais da Comunidade Quilombola de São Pedro e Região;
- Relatório Fotográfico dos serviços executados pela Associação dos Amigos da Justiça, que disponibilizará o espaço físico para Oficinas de Capacitação e Treinamento;
- Pesquisa de Mercado realizada para aferição dos preços dos produtos a serem adquiridos;
- Comprovante de aquisição dos equipamentos e maquinários para a Padaria Artesanal (Nota fiscal);
- Comprovante de execução de serviços de Coordenação Geral (RPA/Carteira assinada);
- Comprovante de execução de serviços de Consultoria de Orçamento (Nota Fiscal);
- Comprovante de execução de serviços de Design de Embalagens (RPA/Nota Fiscal);
- Comprovante de execução de serviços de Auxiliar de Oficinas (RPA/Carteira assinada);
- Comprovante de execução de serviços de Oficineiro para Capacitação de Panificação/ Confeitaria/Massas (RPA/Nota Fiscal);
- Comprovante de execução de serviço de fornecimento de alimentação (Nota fiscal);
- Ficha de Inscrição dos jovens e mulheres;
- Lista de Presença, devidamente assinada dos participantes das oficinas/capacitações;
- Página na Internet do projeto “MÃOS DO QUILOMBO - DA TERRA AO FORNO” - para divulgar suas atividades e a parceria
- Certificados de conclusão das Oficinas;
- Registro fotográfico da divulgação do Projeto “MÃOS DO QUILOMBO - DA TERRA AO FORNO”;
- Relatório Final de Execução do Objeto com Registro Fotográfico;
- Ficha de avaliação.

Avaliação e Monitoramento:

A avaliação será produzida periodicamente, de forma a termos conhecimentos dos efeitos produzidos na vida de cada participante e de suas famílias.

Quanto ao monitoramento, será transcrito quantitativamente e qualitativamente.

Os instrumentos que serão utilizados serão: Lista de Presença e Pesquisa de satisfação.

6. Cronograma de Execução
6.1 - Metas Físico-Financeiras

| Meta | Etapa/ Fase | Especificação | Indicador Físico | | Duração | |
|------|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------|---------------------|---------|---------|
| | | | Unidade | Quantidade | Início | Término |
| 1 | Projeto “Mãos do Quilombo - da Terra ao Forno” | | | | | |
| | 1.1 | Contratação de Equipe Técnica | | | | |
| | 1.1.1 | Coordenador Geral | Mensal | 12 | Jan/23 | Jan/24 |
| | 1.1.1 | Design de Embalagens | Mensal | 06 | Fev/23 | Nov/23 |
| | 1.1.2 | Auxiliar de Oficinas | Mensal | 08 | Fev/23 | Nov/23 |
| | 1.1.3 | Oficineiro para Capacitação de Panificação/ Confeitaria/Massas | Mensal | 08 | Fev/23 | Nov/23 |
| | 1.1.4 | Oficineiro para Capacitação de Cerâmica | Mensal | 08 | Fev/23 | Nov/23 |
| | 1.1.5 | Parceria para Capacitação de Gestão de Negócios e Empreendedorismo (Sebrae/Findes) | Mensal | 08 | Fev/23 | Nov/23 |
| 2.0 | Melhoria e adaptação da estrutura física | | | | | |
| | 2.1 | Contratação de serviços de reparo em alvenaria, hidráulico, elétrico e outros | serv | Conforme demanda | Jan/23 | Nov/23 |
| 3.0 | Aquisição de máquinas e equipamentos | | | | | |
| | 3.1 | Máquina amassadeira semi rápida | uni | 01 | Fev/23 | |
| | 3.2 | Máquina amassadeira semi rápida com extrusora | uni | 01 | Fev/23 | |
| | 3.3 | Máquina cilindro com pedestal | uni | 01 | Fev/23 | |

| 3.4 | Máquina divisória de massas | uni | 01 | Fev/23 | | | |
|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|---------------|------------------|------------------|--------|---------|---------|
| 3.5 | Máquina modeladora | uni | 01 | Fev/23 | | | |
| 3.6 | Armário de pão | uni | 01 | Fev/23 | | | |
| 3.7 | Assadeiras de pão de sal | uni | 10 | Fev/23 | | | |
| 3.8 | Assadeiras de pão doce | uni | 10 | Fev/23 | | | |
| 3.9 | Forno turbo a gás | uni | 01 | Fev/23 | | | |
| 3.10 | Moinho de pão para fabricação de farinha de rosca | uni | 01 | Fev/23 | | | |
| 3.11 | Balança eletrônica | uni | 01 | Fev/23 | | | |
| 3.12 | Mesas de manipulação desmontável inox | uni | 02 | Fev/23 | | | |
| 3.13 | Freezer horizontal | uni | 01 | Fev/23 | | | |
| 3.14 | Fogão industrial de 2 bocas | uni | 01 | Fev/23 | | | |
| 4.0 | Aquisição de material permanente | | | | | | |
| 4.1 | Impressora para impressão | uni | 01 | Jan/23 | | | |
| 4.2 | Notebook completo | uni | 01 | Jan/23 | | | |
| 5.0 | Aquisição de Material de consumo | | | | | | |
| 5.1 | Aquisição de insumos para Oficinas de Panificação/Confeitaria/Massas | serv | Conforme demanda | Fev/23 | Nov/23 | | |
| 5.2 | Aquisição de insumos para Oficina de embalagens/cerâmica | serv | Conforme demanda | Fev/23 | Nov/23 | | |
| 6.0 | Aquisição de alimentação | | | | | | |
| 6.1 | Aquisição de alimentação para capacitações, treinamentos, e eventos | serv | Conforme demanda | Fev/23 | Dez/23 | | |
| 7.0 | Contratação de Empresa de Placa Indicativa | | | | | | |
| 7.1 | Serviço de fabricação de placa indicativa | serv | Conforme demanda | Fev/23 | Jul/23 | | |
| 8.0 | Serviços Administrativos | | | | | | |
| 8.1 | Contratação de Consultoria de Orçamento | serv | 01 | Jan/23 | Jan/24 | | |
| 8.2 | Contador | serv | 01 | Jan/23 | Jan/24 | | |
| 6.2 - Metas de Impacto Social | | | | | | | |
| Meta | Etapa/ Fase | Especificação | Indicador Físico | | | Duração | |
| | | | Unidade | Quantidade | Vagas | Início | Término |
| 1 | Projeto "Mãos do Quilombo - da Terra ao Forno" | | | | | | |
| 1.1 | Mobilização - (reunião com a comunidade) | | | | | Jan/23 | |
| 1.2 | Cadastro dos participantes | | uni | | | Fev/23 | |
| 1.3 | Reuniões de planejamento equipe técnica | | uni | Conforme demanda | | Jan/23 | Dez/23 |
| 1.4 | Capacitação de Técnicas de Panificação/Confeitaria/Massas; | | uni | 10 | | Fev/23 | Nov/23 |
| 1.5 | Oficinas de embalagens/cerâmica para agregar valor os produtos | | uni | 10 | | Fev/23 | Nov/23 |
| 1.6 | Capacitação de Gestão de Negócios/Empreendedorismo | | uni | 10 | | Fev/23 | Nov/23 |

| 7. PLANO DE APLICAÇÃO | | | | |
|-----------------------|---------------|------------------|------------------|----------------|
| Natureza da Despesa | | Concedente (R\$) | Proponente (R\$) | Total (R\$) |
| Código | Especificação | | | |
| 3.3.40.41 | Contribuições | R\$ 349.993,97 | R\$ 0,00 | R\$ 349.993,97 |
| Total Geral | | | | R\$ 349.993,97 |

8. CONTRIBUIÇÕES
8.1 - Contribuições (Material de Consumo) Fonte: - Aplicativo Menor Preço Brasil
Projeto "MAOS DO QUILOMBO - DA TERRA AO FORNO"

| Item | Etapa Fase | Especificação | Unidade | Quantidade | Valor Unitário (R\$) | Valor Total (R\$) |
|------|------------|----------------------------------------------------------------------------|---------|------------|----------------------|----------------------|
| | 1.1 | Aquisição de alimentação | | | | |
| | 1.1.1 | Coffee break completo (valor por pessoa) | unid | 438 | R\$ 20,00 | R\$ 8.760,00 |
| | 1.1.2 | Refeição grande | unid | 200 | R\$ 20,00 | R\$ 4.000,00 |
| | | | | | TOTAL | R\$ 12.760,00 |
| | 1.2 | Aquisição de insumos para oficina de panificação/confeitaria/massas | | | | |
| | 1.2.1 | Abacaxi | und | 2 | R\$ 5,89 | R\$ 11,78 |
| | 1.2.2 | Abóbora | kg | 1 | R\$ 1,89 | R\$ 1,89 |
| | 1.2.3 | Abobrinha | kg | 2 | R\$ 1,79 | R\$ 3,58 |
| | 1.2.4 | Açúcar Cristal 5kg | und | 30 | R\$ 18,49 | R\$ 554,70 |
| | 1.2.5 | Açúcar De Confeiteiro 500g | und | 70 | R\$ 6,75 | R\$ 472,50 |
| | 1.2.6 | Açúcar Mascavo 500g | und | 78 | R\$ 5,79 | R\$ 451,62 |
| | 1.2.7 | Açúcar Refinado 1kg | und | 36 | R\$ 4,59 | R\$ 165,24 |
| | 1.2.8 | Aipim | kg | 6 | R\$ 2,98 | R\$ 17,88 |
| | 1.2.9 | Alcaparras | kg | 0,2 | R\$ 29,98 | R\$ 6,00 |
| | 1.2.10 | Alho Importado | kg | 19 | R\$ 16,98 | R\$ 322,62 |
| | 1.2.11 | Ameixa | kg | 2 | R\$ 13,69 | R\$ 27,38 |
| | 1.2.12 | Amido De Milho 200g | und | 10 | R\$ 3,29 | R\$ 32,90 |
| | 1.2.13 | Aveia Em Flocos 500g | und | 6 | R\$ 10,89 | R\$ 65,34 |
| | 1.2.14 | Azeite Oliva Ext. Virgem 500ml | und | 26 | R\$ 29,99 | R\$ 779,74 |
| | 1.2.15 | Azeitona Verde C/ Carçoço 500gr | und | 10 | R\$ 12,99 | R\$ 129,90 |
| | 1.2.16 | Azeitona Preta C/ Carçoço 80g | und | 6 | R\$ 3,49 | R\$ 20,94 |
| | 1.2.17 | Bacalhau | kg | 4 | R\$ 49,99 | R\$ 199,96 |
| | 1.2.18 | Bacon Pedaco | kg | 4 | R\$ 40,03 | R\$ 160,12 |
| | 1.2.19 | Batata Inglesa | kg | 9 | R\$ 3,99 | R\$ 35,91 |
| | 1.2.20 | Beringela | kg | 2 | R\$ 4,99 | R\$ 9,98 |
| | 1.2.21 | Bicarbonato De Sódio 500g | und | 6 | R\$ 11,07 | R\$ 66,42 |
| | 1.2.22 | Cachaça 1l | und | 2 | R\$ 22,75 | R\$ 45,50 |
| | 1.2.23 | Camarão 200g | und | 10 | R\$ 9,98 | R\$ 99,80 |
| | 1.2.24 | Camarão Sete Barbas 400g | und | 4 | R\$ 39,99 | R\$ 159,96 |
| | 1.2.25 | Canela Em Pó Tubo 30g | und | 46 | R\$ 5,79 | R\$ 266,34 |
| | 1.2.26 | Carne Moída | kg | 12 | R\$ 19,90 | R\$ 238,80 |
| | 1.2.27 | Carne Seca | kg | 0,6 | R\$ 53,99 | R\$ 32,39 |
| | 1.2.28 | Castanha Do Para 220g | und | 2 | R\$ 22,98 | R\$ 45,96 |
| | 1.2.29 | Catupiry 410g | und | 14 | R\$ 28,90 | R\$ 404,60 |
| | 1.2.30 | Cebola Nacional | kg | 19 | R\$ 3,89 | R\$ 73,91 |
| | 1.2.31 | Cebolinha Maço | und | 12 | R\$ 1,30 | R\$ 15,60 |
| | 1.2.32 | Cenoura | kg | 5,2 | R\$ 6,99 | R\$ 36,35 |
| | 1.2.33 | Chocolate Em Pó 200g | und | 4 | R\$ 7,69 | R\$ 30,76 |
| | 1.2.34 | Chocolate Em Pó 500g | und | 2 | R\$ 15,34 | R\$ 30,68 |
| | 1.2.35 | Coco Ralado Puro 100g | und | 12 | R\$ 3,39 | R\$ 40,68 |
| | 1.2.36 | Coentro Maço | und | 2 | R\$ 1,30 | R\$ 2,60 |
| | 1.2.37 | Cream Cheese 150g | und | 8 | R\$ 5,78 | R\$ 46,24 |
| | 1.2.38 | Creme De Alho 250g | und | 2 | R\$ 2,59 | R\$ 5,18 |
| | 1.2.39 | Creme De Leite 1,01kg | und | 6 | R\$ 16,72 | R\$ 100,32 |
| | 1.2.40 | Damasco 200g | und | 2 | R\$ 16,98 | R\$ 33,96 |
| | 1.2.41 | Ervilha 170g | und | 2 | R\$ 3,39 | R\$ 6,78 |
| | 1.2.42 | Espinafre Maço | und | 3 | R\$ 1,59 | R\$ 4,77 |
| | 1.2.43 | Farinha De Rosca 1kg | und | 6 | R\$ 16,98 | R\$ 101,88 |
| | 1.2.44 | Farinha De Trigo 1kg | und | 490 | R\$ 4,89 | R\$ 2.396,10 |
| | 1.2.45 | Farinha De Trigo Integral 1 Kg | und | 12 | R\$ 7,49 | R\$ 89,88 |
| | 1.2.46 | Fermento Biológico Seco 100g | und | 84 | R\$ 10,99 | R\$ 923,16 |
| | 1.2.47 | Fermento Químico 250g | und | 6 | R\$ 7,99 | R\$ 47,94 |
| | 1.2.48 | Filé Mignon | kg | 1 | R\$ 59,98 | R\$ 59,98 |

| | | | | | |
|---------|-----------------------------------------|-----|-----|------------|--------------|
| 1.2.49 | Filezinho Sassami Congelado Bandeja 1kg | und | 4 | R\$ 16,70 | R\$ 66,80 |
| 1.2.50 | Fubá 1kg | und | 32 | R\$ 3,30 | R\$ 105,60 |
| 1.2.51 | Gengibre | kg | 0,4 | R\$ 8,99 | R\$ 3,60 |
| 1.2.52 | Goiabada 500g | und | 2 | R\$ 6,00 | R\$ 12,00 |
| 1.2.53 | Hamburguer Ave/Bovino 1,344kg | und | 4 | R\$ 24,98 | R\$ 99,92 |
| 1.2.54 | Hortelã Maço | und | 2 | R\$ 1,79 | R\$ 3,58 |
| 1.2.55 | Ketchup 400g | und | 6 | R\$ 5,29 | R\$ 31,74 |
| 1.2.56 | Leite Condensado Semidesnatado 395g | und | 34 | R\$ 4,99 | R\$ 169,66 |
| 1.2.57 | Leite Integral 1l | und | 300 | R\$ 3,99 | R\$ 1.197,00 |
| 1.2.58 | Limão | kg | 2 | R\$ 3,49 | R\$ 6,98 |
| 1.2.59 | Linguiça Calabresa Defumada Grossa | kg | 4 | R\$ 19,99 | R\$ 79,96 |
| 1.2.60 | Linhaça Marrom 200g | und | 22 | R\$ 6,49 | R\$ 142,78 |
| 1.2.61 | Lombo Canadense 500g | und | 2 | R\$ 21,58 | R\$ 43,16 |
| 1.2.62 | Louro 30g | und | 6 | R\$ 6,29 | R\$ 37,74 |
| 1.2.63 | Maça Nacional | kg | 5 | R\$ 7,99 | R\$ 39,95 |
| 1.2.64 | Maionese 500g | und | 2 | R\$ 4,19 | R\$ 8,38 |
| 1.2.65 | Manteiga 500g | und | 24 | R\$ 18,39 | R\$ 441,36 |
| 1.2.66 | Margarina Com Sal 1kg | und | 26 | R\$ 10,97 | R\$ 285,22 |
| 1.2.67 | Milho Verde 170g | und | 2 | R\$ 3,50 | R\$ 7,00 |
| 1.2.68 | Molho De Pimenta 150ml | und | 4 | R\$ 2,45 | R\$ 9,80 |
| 1.2.69 | Molho De Tomate 300g | und | 40 | R\$ 1,79 | R\$ 71,60 |
| 1.2.70 | Mostarda 355g | und | 10 | R\$ 11,59 | R\$ 115,90 |
| 1.2.71 | Noz Moscada 10g | und | 40 | R\$ 2,85 | R\$ 114,00 |
| 1.2.72 | Nozes Secas S/ Casca 140g | und | 12 | R\$ 9,98 | R\$ 119,76 |
| 1.2.73 | Óleo De Soja 900ml | und | 34 | R\$ 5,90 | R\$ 200,60 |
| 1.2.74 | Orégano 30g | und | 10 | R\$ 5,17 | R\$ 51,70 |
| 1.2.75 | Ovos De Codorna C/ 30und | und | 2 | R\$ 7,69 | R\$ 15,38 |
| 1.2.76 | Ovos Brancos C/ 30und | und | 8 | R\$ 18,78 | R\$ 150,24 |
| 1.2.77 | Ovos Vermelhos C/ 12und | und | 18 | R\$ 11,49 | R\$ 206,82 |
| 1.2.78 | Palmito 300g | und | 14 | R\$ 11,78 | R\$ 164,92 |
| 1.2.79 | Peito De Frango | kg | 14 | R\$ 9,99 | R\$ 139,86 |
| 1.2.80 | Peito De Peru | kg | 2 | R\$ 36,90 | R\$ 73,80 |
| 1.2.81 | Pepino | kg | 1 | R\$ 2,99 | R\$ 2,99 |
| 1.2.82 | Pimenta Do Reino 50g | und | 4 | R\$ 8,90 | R\$ 35,60 |
| 1.2.83 | Pimentão Amarelo | kg | 2 | R\$ 16,98 | R\$ 33,96 |
| 1.2.84 | Pimentão Verde | kg | 5 | R\$ 5,45 | R\$ 27,25 |
| 1.2.85 | Polvilho Azedo 500g | und | 68 | R\$ 7,49 | R\$ 509,32 |
| 1.2.86 | Polvilho Doce 500gr | und | 6 | R\$ 7,49 | R\$ 44,94 |
| 1.2.87 | Presunto Cozido Retangular Fatiado | kg | 12 | R\$ 16,75 | R\$ 201,00 |
| 1.2.88 | Queijo B.Latte Parmesão Branco | kg | 1 | R\$ 86,57 | R\$ 86,57 |
| 1.2.89 | Queijo Brie 125g | und | 4 | R\$ 13,99 | R\$ 55,96 |
| 1.2.90 | Queijo Da Roça | kg | 14 | R\$ 44,89 | R\$ 628,46 |
| 1.2.91 | Queijo Frescal Grande Peçaço | kg | 1,2 | R\$ 36,19 | R\$ 43,43 |
| 1.2.92 | Queijo Gorgonzola | kg | 0,4 | R\$ 89,99 | R\$ 36,00 |
| 1.2.93 | Queijo Minas | kg | 2 | R\$ 57,90 | R\$ 115,80 |
| 1.2.94 | Queijo Mussarela Peçaço | kg | 12 | R\$ 35,90 | R\$ 430,80 |
| 1.2.95 | Queijo Parmesão 200g | und | 4 | R\$ 12,82 | R\$ 51,28 |
| 1.2.96 | Refrigerante 2l Guaraná | und | 6 | R\$ 3,89 | R\$ 23,34 |
| 1.2.97 | Requeijão 200g | und | 10 | R\$ 5,39 | R\$ 53,90 |
| 1.2.98 | Ricota 200g | und | 10 | R\$ 2,69 | R\$ 26,90 |
| 1.2.99 | Sal Refinado 1kg | und | 10 | R\$ 1,85 | R\$ 18,50 |
| 1.2.100 | Salmão | kg | 0,6 | R\$ 120,59 | R\$ 72,35 |
| 1.2.101 | Salsa Maço | und | 26 | R\$ 1,30 | R\$ 33,80 |
| 1.2.102 | Salsicha Resfriada | kg | 4 | R\$ 7,00 | R\$ 28,00 |
| 1.2.103 | Tablete De Chocolate Meio Amargo 80g | und | 24 | R\$ 5,39 | R\$ 129,36 |
| 1.2.104 | Tapioca Granulada 500g | und | 2 | R\$ 8,99 | R\$ 17,98 |
| 1.2.105 | Tomate | kg | 12 | R\$ 7,99 | R\$ 95,88 |
| 1.2.106 | Triguilho 500g | und | 8 | R\$ 4,95 | R\$ 39,60 |

| | | | | | |
|-----------------|-----------------------------------------------------------------|--------|-----|------------|----------------------|
| 1.2.107 | Uva Passa Preta | kg | 0,6 | R\$ 24,99 | R\$ 14,99 |
| 1.2.108 | Vinho Tinto 750ml | und | 2 | R\$ 15,29 | R\$ 30,58 |
| TOTAL | | | | | R\$ 15.982,00 |
| 1.3 | Aquisição de insumos para oficina de embalagens/cerâmica | | | | |
| 1.3.1 | Embalagem Isopor 23cm cx 24x20 | cx | 10 | R\$ 142,03 | R\$ 1.420,30 |
| 1.3.2 | Balança Digital de Cozinha 5kg | und | 1 | R\$ 29,99 | R\$ 29,99 |
| 1.3.3 | Plástico Filme PVC | rl | 24 | R\$ 15,29 | R\$ 366,96 |
| 1.3.4 | Pincel 456 | und | 50 | R\$ 4,55 | R\$ 227,50 |
| 1.3.5 | Barro | sc | 18 | R\$ 9,60 | R\$ 172,80 |
| 1.3.6 | Esteca | und | 150 | R\$ 14,80 | R\$ 2.220,00 |
| 1.3.7 | Plástico Bolha | m | 200 | R\$ 2,50 | R\$ 500,00 |
| 1.3.8 | Sacola Kraft com Alça com 10 und | pct | 100 | R\$ 19,95 | R\$ 1.995,00 |
| 1.3.9 | Papel Couchê Pacote com 50 und | pct | 50 | R\$ 11,00 | R\$ 550,00 |
| 1.3.10 | Pistola de Cola Quente Grande | und | 10 | R\$ 53,50 | R\$ 535,00 |
| 1.3.11 | Refil de Cola Quente | und | 400 | R\$ 2,00 | R\$ 800,00 |
| 1.3.12 | Barbante Colorido 600g | rl | 10 | R\$ 21,00 | R\$ 210,00 |
| TOTAL | | | | | R\$ 9.027,55 |
| 1.4 | Despesas administrativas | | | | |
| 1.4.1 | Celular (Com base no valor pago atualmente) | Mensal | 12 | R\$ 611,31 | R\$ 7.335,72 |
| TOTAL | | | | | R\$ 7.335,72 |
| SUBTOTAL | | | | | R\$ 45.105,27 |

8.2 - Contribuições (Serviços de Terceiros - Pessoa Física)

| Item | Etap a Fase | Especificação | Unidade | Quantidade | Valor Unitário (R\$) | Valor Total (R\$) |
|-----------------|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|------------|----------------------|-------------------|
| 1 | 1.1 | Contratação Equipe Técnica (Fonte: Contratos firmados em anexo) | | | | |
| | 1.1.1 | Coordenador Geral (em anexo) | mensal | 12 | R\$ 3.450,00 | R\$ 41.400,00 |
| | 1.1.2 | Design de Embalagens (em anexo) | mensal | 6 | R\$ 1.800,00 | R\$ 10.800,00 |
| | 1.1.3 | Auxiliar de Oficinas (40h semanais-Orçamento em anexo) | mensal | 8 | R\$ 1.500,00 | R\$ 12.000,00 |
| | 1.1.4 | Oficineiro para Capacitação de Panificação/ e Confeitaria e Massas (40h semanais-Orçamento em anexo) | mensal | 8 | R\$ 1.800,00 | R\$ 14.400,00 |
| | 1.1.5 | Oficineiro para Capacitação de Cerâmica (em anexo) | mensal | 8 | R\$ 1.800,00 | R\$ 14.400,00 |
| SUBTOTAL | | | | | R\$ 93.000,00 | |

8.3 - Contribuições (Serviços de Terceiros - Pessoa Jurídica)

| Item | Etap a Fase | Especificação | Unidade | Quantidade | Valor Unitário (R\$) | Valor Total (R\$) |
|------|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|------------|----------------------|-------------------|
| 1 | 1.1 | Contratação de Consultoria | | | | |
| | 1.1.1 | Consultoria em Orçamento (Fonte: http://blogdafuncarte.com.br/wp-content/uploads/2021/12/Tabela-Lista-de-mao-de-obra-FGV-com-IPCA-atualizado-2021.pdf) | hora | 155 | R\$ 225,00 | R\$ 34.875,00 |
| 2 | 2.1 | Contratação de Empresa de Placa Indicativa | | | | |
| | 2.1.1 | Serviço de fabricação de placa indicativa (Fonte: http://www.adegraf.org.br/wp-content/uploads/2018/12/Tabela-ADEGRAF-2021-2022-WEB-MAR2021-1.pdf) | und | 6 | R\$ 700,00 | R\$ 4.200,00 |
| 3 | 3.1 | Contratação de Empresa de para Prestação de Serviços de obras Serviço para adaptação de estrutura do espaço físico (pedreiro, electricista, pintor e serralheiro com material) (https://der.es.gov.br/Media/der/Documentos/Tabela%20Referencial%20de%20Pre%C3%A7o/) | | | | |

| | | Referencial%20de%20Rodovias/2022/M%C3%A3o%20de%20obra%20Janeiro%202022%20Com%20Desonera%C3%A7%C3%A3o.pdf) | | | | |
|------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|--------------|----------------------|-----------------------|
| | 3.1.1 | Pedreiro (valor com encargos) | dia | 180 | R\$ 194,72 | R\$ 35.049,60 |
| | 3.1.2 | Eletricista (valor com encargos) | dia | 158 | R\$ 125,04 | R\$ 19.756,32 |
| | 3.1.3 | Pintor (valor com encargos) | dia | 120 | R\$ 125,04 | R\$ 15.004,80 |
| | 3.1.4 | Serralheiro (valor com encargos) | dia | 120 | R\$ 166,40 | R\$ 19.968,00 |
| | | TOTAL | | | | R\$ 89.778,72 |
| 4 | 4.1 | Contratação de Empresa de para Prestação de Serviços Contábeis | | | | |
| | 4.1.1 | Contabilidade (orçamento em anexo) | mensal | 12 | R\$ 1.212,00 | R\$ 14.544,00 |
| | | S U B T O T A L | | | | R\$ 119.118,00 |
| 8.4 - Contribuições (Equipamentos e Materiais Permanentes e ou Obras) | | | | | | |
| Item | Etapa Fase | Especificação | Unidade | Quantidade | Valor Unitário (R\$) | Valor Total (R\$) |
| 1 | 1.1 | Aquisição de material permanente administrativo | | | | |
| | 1.1.1 | Impressora laser monocromática DCP 1602 (orçamento em anexo) | und | 1 | R\$ 2.000,00 | R\$ 2.000,00 |
| | 1.1.2 | Notebook 15.6 I3-1011*GB SSD 256GB Windows 11 completo com case, mouse pad e mouse (orçamento em anexo) | und | 1 | R\$ 4.500,00 | R\$ 4.500,00 |
| | | TOTAL | | | | R\$ 6.500,00 |
| 2 | 2.2 | Aquisição de material permanente para Oficinas de Padaria e Confeitaria (em anexo) | | | | |
| | 2.2.1 | Máquina amassadeira semi rápida | und | 1 | R\$ 5.297,88 | R\$ 5.297,88 |
| | 2.2.2 | Máquina amassadeira semi rápida com extrusora | und | 1 | R\$ 6.717,21 | R\$ 6.717,21 |
| | 2.2.3 | Máquina cilindro com pedestal | und | 1 | R\$ 8.794,82 | R\$ 8.794,82 |
| | 2.2.4 | Máquina divisória de massas | und | 1 | R\$ 2.404,48 | R\$ 2.404,48 |
| | 2.2.5 | Máquina modeladora | und | 1 | R\$ 5.404,30 | R\$ 5.404,30 |
| | 2.2.6 | Armário de pão | und | 1 | R\$ 1.599,00 | R\$ 1.599,00 |
| | 2.2.7 | Assadeiras de pão de sal | und | 10 | R\$ 69,29 | R\$ 692,90 |
| | 2.2.8 | Assadeiras de pão doce | und | 10 | R\$ 79,90 | R\$ 799,00 |
| | 2.2.9 | Forno turbo a gás | und | 1 | R\$ 6.902,88 | R\$ 6.902,88 |
| | 2.2.10 | Moinho de pão para fabricação de farinha de rosca | und | 1 | R\$ 1.467,90 | R\$ 1.467,90 |
| | 2.2.11 | Balança eletrônica | und | 1 | R\$ 697,00 | R\$ 697,00 |
| | 2.2.12 | Mesa de manipulação desmontável inox | und | 2 | R\$ 1.859,13 | R\$ 3.718,26 |
| | 2.2.13 | Freezer horizontal | und | 1 | R\$ 5.176,17 | R\$ 5.176,17 |
| | 2.2.14 | Fogão industrial de 2 bocas | und | 1 | R\$ 1.069,18 | R\$ 1.069,18 |
| 2.2.15 | Prateleiras de inox (2,5m x 1,80m x 0,60) | uni | 2 | R\$ 5.625,00 | R\$11.250,00 | |
| | | TOTAL | | | | R\$ 61.990,98 |
| | | S U B T O T A L | | | | R\$ 68.490,98 |
| TOTAL GERAL (8.1 + 8.2 + 8.3 + 8.4) | | | | | | R\$ 349.993,97 |

9. CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO

| 9.1 - Concedente | | | | | | |
|------------------|---------------|----------------|--------------|----------------|---------------|--------------|
| Meta | Maio/2022 | Junho/2022 | Julho/2022 | Agosto/2022 | Setembro/2022 | Outubro/2022 |
| | | | | | | |
| Meta | Novembro/2022 | Dezembro/2022 | Janeiro/2023 | Fevereiro/2023 | Março/2023 | Abril/2023 |
| | | R\$ 349.993,97 | | | | |

| 9.2 - Proponente | | | | | | |
|------------------|---------------|---------------|--------------|----------------|---------------|--------------|
| Meta | Maio/2022 | Junho/2022 | Julho/2022 | Agosto/2022 | Setembro/2022 | Outubro/2022 |
| | | | | | | |
| Meta | Novembro/2022 | Dezembro/2022 | Janeiro/2023 | Fevereiro/2023 | Março/2023 | Abril/2023 |
| | | | | | | |

10. DECLARAÇÃO

Na qualidade de Presidente, representante legal da Organização da Sociedade Civil (OSC), denominada de ASSOCIAÇÃO AMIGOS DA JUSTIÇA - CIDADANIA, EDUCAÇÃO E ARTE, **declaro** para fins de prova junto ao Governo do Estado do Espírito Santo por intermédio de sua Secretaria de Estado da Cultura - Secult/ES, para os efeitos e sob as penas da Lei, que inexistem qualquer débito em mora ou situação de inadimplência com o Tesouro Estadual ou qualquer órgão ou entidades da Administração Pública Estadual, que impeça a transferência de recursos financeiros oriundos de dotações consignadas nos orçamentos do Estado do Espírito Santo.

Ibiraçu/ES, 29 de novembro de 2023.

Pollianny Siqueira Silva Santos
Presidente da Associação Amigos Da Justiça, Cidadania, Educação e Arte

11. APROVAÇÃO PELO CONCEDENTE

Aprovado.

Vitória/ES, 29 de novembro de 2023.

Fabricio Noronha Fernandes
Secretário de Estado da Cultura

ASSINATURAS (2)

Documento original assinado eletronicamente, conforme MP 2200-2/2001, art. 10, § 2º, por:

POLLIANNY SIQUEIRA SILVA SANTOS

CIDADÃO

assinado em 29/11/2023 15:49:12 -03:00

FABRÍCIO NORONHA FERNANDES

SECRETARIO DE ESTADO

SECULT - SECULT - GOVES

assinado em 29/11/2023 16:27:13 -03:00



INFORMAÇÕES DO DOCUMENTO

Documento capturado em 29/11/2023 16:27:14 (HORÁRIO DE BRASÍLIA - UTC-3)
por KÉSIA DO NASCIMENTO RANGEL (SUPERVISOR I QC-01 - SUBGE - SECULT - GOVES)
Valor Legal: ORIGINAL | Natureza: DOCUMENTO NATO-DIGITAL

A disponibilidade do documento pode ser conferida pelo link: <https://e-docs.es.gov.br/d/2023-F5K5XR>