

Plano de Trabalho

1 - DADOS GERAIS DA OSC

Nome: MOVIMENTO DE EDUCAÇÃO PROMOCIONAL DO ESPÍRITO SANTO		CNPJ: 27.097.2 29/0017 -00
Logradouro (Avenida, Rua, Rod.) Estrada BR 342 Km 107,5 – Chapadinha – Nova Venécia _ ES		
Bairro: Zona Rural	Cidade: Nova Venécia	CEP: 29.830- 000
E-mail da Instituição: efachapadinha@yahoo.com.br		Home Page:
Telefone 1 (27) 3116 0955	Telefone 2 (27) 9 9918 9173	Telefone 3 ()
Conta corrente 27344670	Banco Banestes	Agencia 129

2 - IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL LEGAL PELA OSC

Nome: Darci Schaefer		CPF: 015.420.787-09	
Nº RG: 1.112.793/SSP/ES	Órgão Expedidor:	Cargo: Superintendente	Função: Superintendente
Logradouro (Avenida, Rua, Rod.): Sítio Schaefer– Zona Rural– Pena– Domingos Martins-ES			
Bairro: Zona Rural	Cidade: Domingos Martins	CEP: 29.260-000	
Telefone 1 (28) 3 536 1151	Telefone 2 (28) 3 536 1127	Telefone 3	

3 - IDENTIFICAÇÃO DO RESPONSÁVEL TÉCNICO PELO PROJETO

Nome: Nielsen Alves		
Área de Formação: Graduado em Biologia, Física e Educação Física Pós-graduado em gestão escolar, pedagogia da alternância e manejo ambiental em sistemas agrícolas		Nº do Registro no Conselho Profissional: Não possui
Bairro: Zona Rural	Cidade: Nova Venécia - ES	CEP

		29.830 -000
E-mail do Técnico: nielsena01@hotmail.com		
Telefone do Técnico 1: (27) 9 9992 7232		Telefone do Técnico 2: (27) 9 9918 9173

4- DESCRIÇÃO DA REALIDADE

Descrever a evolução do trabalho da instituição a partir da sua fundação

1. Breve Histórico da Organização da Sociedade Civil

A Escola Família Agrícola de Chapadinha está localizada no km 107,5 da rodovia Br 342 a 18 km da sede do município de Nova Venécia. Fundada em 1988, ofertou Educação do Campo na modalidade ensino fundamental de 6º ao 9º ano. Em 2009 passou a ofertar o ensino profissionalizante Técnico em Agropecuário integrado ao ensino médio, atendendo principalmente a jovens de 14 a 21 anos, filhos (as) de camponeses (as), em vulnerabilidade social. Está juridicamente afiliada ao Mepes - Movimento de Educação Promocional do Espírito Santo. O perfil dos egressos, são jovens protagonistas, com capacidade para desenvolver diversas atividades de assistência técnica e extensão rural, prestando serviço para suas famílias, segmentos públicos e privados. Além disso, por meio do associativismo, a entidade procura fortalecer as relações institucionais e estimular a participação dos sócios. Atualmente a entidade possui capacidade de atendimento de 140 estudantes e conta com 142 sócios. Os principais trabalhos realizados são:

- Formação de jovens no Ensino Médio Profissionalizante Técnico em Agropecuário;
- Encontros de Formação e integração das Famílias;
- Atividades de Extensão Rural, por meio de encontros de Mulheres Camponesas;
- Assembleias da Associação Promocional da Escola Família Agrícola de Chapadinha;
- Acompanhamento psicopedagógico dos estudantes e famílias por meio de visitas às famílias, caderno de acompanhamento, reuniões, avaliações de habilidade e convivência;
- Acompanhamento personalizado por turma e ciclo da formação;
- Contextualização da formação com a realidade por meio de projeto das áreas, cursos, palestras, visitas e viagens de estudos, experiências agropecuárias na escola e em casa, realização de plano de estudo, avaliação final e estágio supervisionado;
- Encontro de estudantes do 9º ano e da Pedagogia da Alternância;
- Atividades culturais e extracurriculares, como dia da consciência negra, do agricultor, do técnico agrícola, do meio ambiente, da família, do município, entre outras. Os profissionais permanentes são qualificados em suas respectivas áreas de trabalho, possuindo cursos de graduação e qualificação específicos.

2. Caracterização do serviço Sócio Educacional Prestado

A escola atende jovens e adolescentes entre 14 e 21 anos, oferecendo educação profissionalizante integrada ao ensino médio em agropecuária com duração de 4 anos, em consonância com as demandas sociais, econômicas e ambientais. A metodologia de trabalho é a Pedagogia da Alternância, onde procura contextualizar os elementos científicos com a realidade dos estudantes. Nessa dinâmica pedagógica, os estudantes alternam períodos na escola, denominado sessão escolar e períodos em casa, denominado estadia familiar e realizam diversas atividades de estudo em vista de sua formação integral onde são acompanhados/orientados por uma equipe técnica de monitores/professores com formação específica em suas áreas de trabalho e em Pedagogia da Alternância. São desenvolvidas atividades técnicas e de extensão rural, associativismo, cooperativismo e desenvolvimento educacional que tem por finalidade a promoção integral da pessoa humana, educação sem fins econômicos, numa ampla atividade

voltada principalmente ao meio rural, integrando campo e cidade, naquilo que concerne à elevação humano-social, especialmente do agricultor, nas dimensões da vida: espiritual, intelectual, sanitária, técnica, econômica e ambiental. Neste sentido realiza ações de apoio, promoção e estímulo a agricultura familiar de forma integrada, nas suas diferentes atividades agrícolas, privilegiando as formas que favoreçam a constituição e a defesa da pequena propriedade e permitam o crescimento da pessoa humana através de iniciativas que promovam o encontro de pessoas e famílias, entre si e a solidariedade entre grupos, classes e povos; estimula a organização social das famílias, tendo em vista o desenvolvimento sustentável do homem do campo, contribuindo para o combate ao êxodo rural; Apoiar atividades de caráter infraestrutural, com vista a viabilizar as ações produtivas e a promoção integral do homem. Como dito acima, todos os serviços ofertados pela escola são gratuitos.

3. Informa quais projetos ou campanhas na área da educação:

- Encontro de mulheres;
- Encontro de formação das famílias;
- Curso de qualificação profissional, com certificado, sobre operação e manutenção em roçadeiras, motosserra, trator, derivados do leite, culinária com café, produção sustentável de café, compostagem entre outros;
- Experiências práticas em horticultura e pequenos animais;
- Elaboração de Projetos profissionais dos Jovens;
- Campanha Maio Amarelo de prevenção contra acidentes de trânsito.
- Estágios supervisionados;
- Visitas às famílias e comunidades.
- Outras campanhas foram realizadas com diversos parceiros.

4. Descrever

O trabalho realizado pela Escola Família Agrícola de Chapadinha transcende a sala de aula, atuando junto às comunidades e famílias dos educandos. A escola segue currículo próprio respeitando-se os conteúdos propostos na Base Nacional Comum (BNCC) que são trabalhados em conjunto com os instrumentos específicos da Pedagogia da Alternância. Dentre estes, o Plano de Estudo é o mais importante, pois dele derivam todos os outros e a metodologia de execução do trabalho pedagógico e o plano de estudo que realiza a intermediação da teoria e prática, possibilitando trabalhar os conteúdos de forma crítica e contextualizada com a realidade dos alunos. Como derivação são realizadas atividades como experiências, cursos, palestras, visitas e viagens de estudo, acompanhamento personalizado através do caderno de acompanhamento, e caderno da realidade. Todos esses instrumentos são trabalhados pelo corpo docente das disciplinas do núcleo comum integrado às disciplinas do corpo técnico que juntamente com os estágios profissionais completam a grade curricular necessária para a habilitação no curso Técnico em Agropecuária Integrado ao Ensino Médio. Para além dessas atividades exigidas pela legislação, a escola desenvolve trabalhos com a família dos estudantes e comunidades. Dentre estas, as mais relevantes são o Encontro de Mulheres, realizados todos os anos com duração de dois dias, onde são trabalhadas questões de gênero e empoderamento das mulheres, além de atividades práticas de capacitação como cursos diversos. Também são realizadas formações com as famílias dos estudantes por série. Cada série recebe uma formação específica, no sentido de preparar a família para exercer seu papel pedagógico no acompanhamento escolar de seus filhos. Para completar esse trabalho são realizadas visitas às famílias dos estudantes no sentido de aproximar a equipe de professores/Monitores da realidade das famílias, conhecendo o local e condições de vida da família, promovendo diálogo sobre a inserção da família naquele meio e também dialogando sobre a vida escolar do filho. Para realizar o atendimento presencial na sessão escolar, A metodologia de organização conta com o instrumento da “auto- organização dos estudantes”, que organizados pela associação de estudantes contribuem na gestão da vida de grupo no ambiente escolar. Para os estudantes que estão distantes geograficamente da escola, são disponibilizados alojamentos (masculino e feminino), estabelecendo atendimento em regime de internato

nesses casos. Durante sua estada a escola oferece aos estudantes: aulas, esportes, atividades diversificadas do currículo (como dito acima), alimentação, segurança e alojamentos para descanso e repouso.

Quantidades	Formação escolaridade	Cargo/Função	Carga horaria seman de trabalho	vínculo
08	Pós graduado Latu sensu	Professores	40 horas	CLT
01	Pós graduado Mestrado	Professor	40 horas	CLT
01	Pós graduado Doutor	Professor	20 horas	CLT
02	Pós graduado Latu sensu	Professores	04 horas	CLT
01	Pós graduado Latu sensu	Professores	08 horas	CLT
02	Ensino Médio Completo Ensino Fundamental completo	Cozinheiras	44 horas	CLT
02	Ensino Fundamental Incompleto	Vigia	44 horas	CLT
04	Pós graduado Latu sensu	Inspetor noturno	20 horas	CLT
03	Ensino Médio Completo	Auxiliar de serviços gerais	44 horas	CLT
01	Ensino Superior Completo	Secretaria Escolar	44 horas	CLT
01	Ensino Médio Completo Técnico em Agropecuária	Auxiliar de secretaria	44 horas	CLT
01	Cursando Ensino Superior	Auxiliar Administrativo	44 horas	CLT
01	Superior completo	Engenheira Civil	08 horas	CLT

5-SÍNTESE DA PROPOSTA

5.1 - Título da Proposta:

Fortalecimento do meio rural através da "Formação Integral dos jovens ofertando o Curso Técnico Integrado ao Ensino Médio com Foco no Desenvolvimento Agroecológico"

5.3 Objetivo Geral da Proposta:

Ofertar curso técnico em agropecuária integrado ao ensino médio em pedagogia da alternância realizando a formação integral dos jovens do meio rural em função da promoção do desenvolvimento local sustentável, nos aspectos técnicos, econômicos, sociais, culturais e ambientais, capacitando-os com conhecimentos gerais e habilidades para o exercício de

atividades produtivas que são exercidas pelo técnico em agropecuária.

5.4 – Objetivos Específicos:

- Profissionalizar jovens com o curso técnico em Agropecuária;
- Proporcionar a formação integral de adolescente e jovens;
- Desenvolver competências e habilidades na área agropecuária, para atuação em suas propriedades, empresas, e instituições prestadoras de serviço de assistência técnica e extensão rural e outros setores da economia;
- Possibilitar participação de famílias, comunidade, lideranças e instituições no processo educativo;
- Estimular os jovens a permanecerem no campo.

5.5 - Justificativa da proposta:

A missão educacional da Escola Família é preparar o/a jovem com formação geral e profissional em atividades produtivas ligadas ao campo tanto nos aspectos técnicos ,administrativos e ambientais da produção, do beneficiamento e/ou prestação de serviços de assistência técnica e extensão rural. O enfoque profissionalizante do curso está na formação dos jovens capazes de gerenciar atividades produtivas e/ou profissionais autônomos com qualidade para desenvolver atividades ligadas ao espaço rural.

Esse Serviço de educação contribui no desenvolvimento territorial através do fortalecimento da agricultura familiar e da extensão rural estimulando a diversificação agropecuária, a produção sustentável, o cuidado com o meio ambiente, geração de renda e qualidade de vida propiciando o empreendedorismo e protagonismo dos (as) jovens tanto a nível familiar e comunitário.

A Escola Família Agrícola com a oferta do curso técnico em agropecuária têm formado novos profissionais que estão inseridos em uma nova realidade rural na região, ao passo que cresce a expectativa referente ao potencial agrícola e mercado. Para o MEPES esse desenvolvimento deve estar integrado às conquistas sociais , de tal forma que compreende não existir desenvolvimento real sem essas conquistas.

5.6 - Abrangência da Proposta:

5.7 - Público Beneficiário:

Adolescentes e jovens;

5.7.1- Perfil do Público Beneficiário Direto:

Prioritariamente adolescentes e jovens estudantes com faixa etária entre 14 a 21 anos de idade, com renda familiar entre um e três salários mínimos.

5.8 - Meta de Atendimento:

Atender 80 estudantes.

5.9 - Período Referência para Execução do Objeto:

Início: 01/02/2026

Término: 31/01/2027

5.10 - Metodologia e Abordagem da Proposta:

Para o desenvolvimento das atividades de formação, será utilizado o método proposto pela Pedagogia da Alternância, onde os estudantes intercalam momentos de estudos e trabalho. Seu método guia é o plano de estudo. Para o desenvolvimento da formação integral são utilizados: visitas às famílias, projeto por área de estudo, folha de observação, visitas e viagens de estudos, palestras, cursos diversos, caderno da realidade, experiências agropecuárias, atividades de retorno, projeto profissional e a auto-organização da vida de grupo. O trabalho será ministrado por um corpo técnico capacitado nas diversas áreas do conhecimento, atendendo as exigências do Conselho Estadual de Educação, um corpo técnico administrativo e Auxiliares de Serviços Gerais. A forma do atendimento se dará através da educação de tempo integral em regime de internato para os estudantes que não possuem condições de uso do transporte escolar pela distância de suas casas à escola e em regime integral semi internato para os usuários do transporte escolar. São oferecidos durante a sessão escolar todas as condições de estadia, como alimentação, segurança entre outras.

6 – CAPACIDADE DE INSTALADA

6.1 - Equipe de Profissionais Permanente da OSC

Nome	Formação	Função na Entidade	Carga Horária Semanal de Trabalho
Aila Porto Oliveira	Bacharela em Engenharia Agrônômica	<ul style="list-style-type: none">● Monitora● Área Técnica	20 horas
Alcione Reetz	<ul style="list-style-type: none">● Licenciatura plena em História.● Curso de Aperfeiçoamento em Pedagogia da Alternância e Educação do Campo	<ul style="list-style-type: none">● Monitora de História e● Geografia	40 horas
Alcylene Zanol Alves	<ul style="list-style-type: none">● Técnica em segurança do trabalho● Licenciatura Pedagogia● Curso	<ul style="list-style-type: none">● Inspetora noturna	20 horas

	<p>superior de tecnologia em gestão de recursos humanos Licenciada em Geografia e educação ambiental</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pós graduada em Lato sensu em geografia e educação ambiental. 		
Aleandra Zavarise Belcavello	<ul style="list-style-type: none"> • Técnico em Agropecuária Tecnóloga em gestão de Agronegócios • Licenciatura plena em Ciências Biológicas • Pós-graduação lato sensu especialização em educação ambiental • Licenciatura plena em Química 	<ul style="list-style-type: none"> • Monitora das disciplinas de Biologia e química • Coordenadora da propriedade agrícola. 	40 horas
Bettysiane Elias de Moraes Vasconcelos	<ul style="list-style-type: none"> • Ensino Fundamental Incompleto 	<ul style="list-style-type: none"> • Auxiliar de serviços gerais 	44 horas
Celso Eulálio de Oliveira Júnior	<ul style="list-style-type: none"> • Licenciado em Ciências Agrícolas • Mestrado em Educação • Especialista em Educação Profissional e Tecnológica 	<ul style="list-style-type: none"> • Monitor das Disciplinas de culturas; • Coordenador Pedagógico e do curso técnico em agropecuária 	40 horas
Clévio de Souza Aguiar	<ul style="list-style-type: none"> • Bacharel em Ciências Humanas e Sociais • Pós graduação Lato Sensu em Educação Especial e Inclusiva • Pós Graduação 	<ul style="list-style-type: none"> • Monitor de Filosofia e sociologia 	08 horas

	Lato Sensu História e Geografia		
Deborah Soares Raasch	<ul style="list-style-type: none"> • Ensino Médio completo • Cursando Ciências Contábeis 	<ul style="list-style-type: none"> • Auxiliar Administrativo 	44 horas
Elaini Bichi Rodrigues Costa	<ul style="list-style-type: none"> • Licenciatura em educação do campo – Ciências Naturais 	<ul style="list-style-type: none"> • Monitora de Ciências, Química, Física e Biologia 	40 horas
Eliana Gruenewald Nucum	<ul style="list-style-type: none"> • Curso Pedagogia Pós graduada em Educação especial e inclusiva e Neuropsicopedagogia 	<ul style="list-style-type: none"> • Monitora AEE 	20 horas
Guilherme Kampim Brito	<ul style="list-style-type: none"> • Ensino Médio Completo 	<ul style="list-style-type: none"> • Auxiliar de Manutenção Geral 	20 horas
Hudson Vialetto de Oliveira	<ul style="list-style-type: none"> • Bacharel em Agronomia 	<ul style="list-style-type: none"> • Monitor de • Agricultura e Zootecnia 	20 horas
Jeferson Messias Mondoni	<ul style="list-style-type: none"> • Licenciatura Plena em Língua Portuguesa e espanhol 	<ul style="list-style-type: none"> • Monitor das disciplinas de Língua Portuguesa e Artes 	40 horas
João Pedro Ferreira Soto	<ul style="list-style-type: none"> • Bacharel em Zootecnia 	<ul style="list-style-type: none"> • Monitor Área Técnica 	40 horas
Laércio Moreira Sossai	<ul style="list-style-type: none"> • Bacharel em Administração Empresas; • Licenciado em Matemática; • Bacharel em Direito • Pós-graduação Lato Sensu em Pedagogia da Alternância • Curso de Aperfeiçoamento Em Pedagogia Da Alternância E Educação Do Campo 	<ul style="list-style-type: none"> • Monitor de Matemática • Monitor de Administração e Economia Rural • Monitor de Planejamento e Projeto. 	20 horas
Levi Betzel	<ul style="list-style-type: none"> • Ensino • Fundamental Incompleto 	<ul style="list-style-type: none"> • Vigia 	44 horas
Lorraine Oliveira Graunke	<ul style="list-style-type: none"> • Ensino Médio Completo • Técnico em • Agropecuária 	<ul style="list-style-type: none"> • Auxiliar de secretaria 	44 horas

Luziane Ferreira Viana	<ul style="list-style-type: none"> • Ensino Médio Completo 	<ul style="list-style-type: none"> • Cozinheira 	44 horas
Natalha Castelar Rodrigues	<ul style="list-style-type: none"> • Curso superior, Psicologia e Letras. 	<ul style="list-style-type: none"> • Secretária Escolar 	44 horas
Nielsen Alves	<ul style="list-style-type: none"> • Licenciado em Educação Física; • Licenciatura Plena em Ciências Biológicas • Licenciatura Plena em Física • Pós-graduado Lato Sensu em: gestão e manejo ambiental em sistemas agrícolas, • Gestão escolar Integradora; e Pedagogia da Alternância. 	<ul style="list-style-type: none"> • Diretor Escolar • Coordenador do setor administrativo 	40 horas
Patrícia Céllia Marcarini	<ul style="list-style-type: none"> • Superior completo em Engenharia Civil 	<ul style="list-style-type: none"> • Fiscal de obras 	08 horas
Raylan Pigatti Silva	<ul style="list-style-type: none"> • Bacharel Psicologia • Pós graduado Lato Sensu em Saúde Mental e Desenvolvimento Humano • Pós graduado Lato Sensu em Psicanálise e Clínica Contemporânea 	<ul style="list-style-type: none"> • Monitor noturno 	20 horas
Roberto Carlos França	<ul style="list-style-type: none"> • Ensino Médio Completo 	<ul style="list-style-type: none"> • Auxiliar de Manutenção Geral 	20 horas
Roselene Calmon Tomaz	<ul style="list-style-type: none"> • Bacharela em ciências contábeis • Curso em gestão pública Especialização em matemática para ensino médio 	<ul style="list-style-type: none"> • Inspetora noturna 	20 horas
Simone Braida Elias	<ul style="list-style-type: none"> • Ensino Fundamental 	<ul style="list-style-type: none"> • Cozinheira 	44 horas

Zequiel Betzel	<ul style="list-style-type: none"> • Ensino Fundamental Incompleto 	<ul style="list-style-type: none"> • Vigia 	44 horas
----------------	---	---	----------

6.2 - Estrutura Física:

(x) Própria () Cedida () Alugada () Outra

6.3 - Instalações Físicas

Cômodo	Quantidades	Tipo de atividades desenvolvidas no espaço
Salas de aulas	04	Atividades pedagógicas - aulas, palestras, cursinhos
Secretaria	01	Atividades Administrativa e financeiras
Sala de professores	01	Atividades pedagógicas realizadas pelos monitores/professores
Sala de reuniões	01	Reuniões dos professores, estudantes, conselho de pais entre outros
Biblioteca	01	Pesquisas
Circulação (área administrativa)	01	Circulação

Laboratório de informática	01	Atividades de pesquisas
Varanda	01	Ambiente de integração dos estudantes
Depósitos de alimentação	02	Guardar gêneros alimentícios
Cozinha	01	Preparo de alimentação em geral
Refeitório para professores	01	Refeições
Refeitório para estudantes	01	Refeições em geral
Área de serviços	01	Atividades limpeza em geral
Depósito de materiais de limpeza	01	Guardar artigos de limpeza
Banheiro público (masculino e feminino)	02	Atendimento ao público e estudantes
Área de integração (cabana)	02	Integração e lazer
Dormitórios	02	Hospedagem
Fábrica de polpas	01	Beneficiamento de frutas

6.4- Equipamentos disponíveis

Tipo de Equipamento	Quantidade
Extintores	22
Lâmpadas de emergência	22
Beliches	30
Colchões	70
Armário de madeira com 14 portas	03
Pia de granito com 4 cubas	02
Chuveiros convencionais	14
Ventiladores	29
Armários de aço	08
Aparelho telefone	03
Computadores uso de secretaria	02
Mesas tipo birô	02
Quadro branco	10
Cofre	01
Armário de madeira com 10 portas	01
Janelas de vidro	06
Computadores uso dos estudantes	22
Mesas – armação de aço e banca de vidro	10
Mural de madeira – móvel	01
Freezer vertical	01
Freezer horizontal de duas portas	04
Armário embutido com 9 portas	01
Fogão industrial com 6 bocas	01

Tanque	03
Forno de a lenha	01
Fogão a lenha	01
Mesas de granito p/ refeições	08
Bancos em madeira	14
Televisor	01
Jogos de mesas escolares	80
Bebedouro	03
Veículo / HB20	01
Micro trator completo (carroça, roçadeira, rotativa)	03
Roçadeiras	03
Pulverizador – atomizador – motorizado	01
Bomba d'água	03
Caixa d'água	06
Pia	12
Quadro de madeira	06
Mesa grande de madeira	02
Bancada em granito	02
Aparelho de som	02
Liquidificador industrial	02
Batedeira industrial	01
Amassadeira para pão	01
Picadeira industrial de saladas	01

Desintegrador, moedor e triturador agrícola	01
Cadeiras PVC	120
Data show	03
Tela de projeção	01
Notebook	08
Impressora Multifuncinal Colorida	01
Antena de telefonia celular	01
Antena de internet	02
Antena parabólica	01
Lâmpadas	100
Luminária LED Pública SMD 400W Sensor	06
Refletores	62
Máquina copiadora	02
Mesas em granito	08
Prateleiras de aço com 30 divisões	03
Expositor de aço com 05 prateleiras	01
Raque expositor de aço frente e verso	02
Armário de aço com duas portas e chave	06
Máquina fotográfica	01
Ferramentas agrícolas (enxadas)	20
Ferramentas agrícolas (enxadões)	10
Tesouras de poda	05
Alicate de poda	10

Serrinha para poda	10
Machado	01
Cavadeira articulada	01
Cavadeira reta	01
Rastelo	05
Ancinho	10
Terreno agrícola (propriedade agrícola)	10 ha
Câmeras de vídeo monitoramento	20
DVR Intelbras HD 32 CH Multi HD 1080N	02

7 – MONITORAMENTO, AVALIAÇÃO E SUSTENTABILIDADE DA PROPOSTA

7.1 – Quais Técnicas de Monitoramento e Avaliação serão aplicadas a execução do objeto

Relatório fotográfico e descritivo de atividades desenvolvidas;

Documentos e licenças autorizativos.

Gerenciamento de dados como: Matrículas e Assiduidade, Número de alunos matriculados no curso, sua taxa de frequência às aulas, abandonos e transferências, desempenho acadêmico e taxas de aprovação e reprovação através da utilização do sistema de gestão educacional.

Pesquisas de Satisfação: Aplicação de pesquisas de satisfação para os alunos, avaliando aspectos como qualidade das aulas, infraestrutura e suporte recebido.

Controle de invernário.

7.2 – Sustentabilidade da Proposta:

A sustentabilidade da proposta de ofertar um curso técnico em agropecuária integrado ao ensino médio em pedagogia da alternância pode ser definida a partir de vários pilares que asseguram a viabilidade a longo prazo, abrangendo aspectos técnicos, econômicos, sociais, culturais e ambientais. Aqui estão alguns pontos a serem considerados neste projeto:

Sustentabilidade Técnica

Capacitação Contínua: Garantir que professores e alunos tenham acesso a capacitações regulares e atualizações técnicas para acompanhar as inovações do setor agropecuário e educacional, através de parcerias com a Raceffaes, órgãos públicos e privados;

Infraestrutura Adequada: Manter e melhorar constantemente a infraestrutura necessária para as aulas práticas e teóricas, como laboratórios, campos experimentais e equipamentos.

Sustentabilidade Econômica

Viabilidade Financeira: Acordos de colaboração com o Governo do estado e prefeitura de Nova Venécia e Vila Pavão; doação das famílias; projetos em geral.

Gestão Eficiente de Recursos: Gestão financeira eficientes para garantir que os recursos sejam bem alocados e utilizados de maneira otimizada.

Sustentabilidade Social

Inclusão e Acessibilidade: Acessível a todos os jovens do meio rural, independentemente de sua condição socioeconômica, promovendo a igualdade de oportunidades.

Impacto Comunitário: Fomentar o desenvolvimento local por meio da capacitação dos alunos, incentivando a aplicação dos conhecimentos adquiridos em benefício da comunidade.

Sustentabilidade Ambiental

Práticas Sustentáveis: Utilização de uma matriz energética de produção fundamentada na agroecologia .com ensino e implementação de práticas agropecuárias sustentáveis que minimizem o impacto ambiental, como o uso eficiente de recursos naturais e a conservação do solo e da água.

Educação Ambiental: A educação ambiental é garantida no currículo para conscientizar os alunos sobre a importância da sustentabilidade e da preservação dos recursos naturais.

8-CRONOGRAMA FÍSICO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

AÇÕES	Metas	Indicador		Duração	
		Unidade	Quant	INICIO	TERMINO
<p>1)Realizar as atividades pedagógicas previstas no plano de curso</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Implementação de Projetos Práticos, proporcionando aos alunos oportunidades de aplicar conhecimentos teóricos em projetos práticos que simulem situações reais do setor agropecuário. - Aquisição de materiais de expediente - Garantir que todos os alunos alcancem um nível de conhecimento acadêmico e técnico que os prepare adequadamente para o mercado de trabalho agropecuário. - Estabelecer e fortalecer parcerias com empresas, agricultores e instituições do setor agropecuário para proporcionar estágios e experiências práticas aos alunos. - Integrar tecnologias 	<ul style="list-style-type: none"> - Calendário escolar; - Plano de curso - Relatório pedagógico - Notas fiscais e contratos - Laboratório de informática - Conselho de classe - Materiais pedagógicos e de apoio. - Fotocópias 	<p>200 dias letivos; 02 avaliações finais 16 planos de estudo 100 estágios supervisionados 04 experiências práticas 90% de aprovações 02 serviços de manutenção em 22 computadores 03 conselhos de classe 400 itens de apoio e/escolar</p>	<p>27/03/2026</p>	<p>31/01/2027</p>

	<p>inovadoras e métodos modernos de ensino nas atividades pedagógicas para melhorar o aprendizado e a preparação técnica dos alunos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aplicar o sistema de acompanhamento e avaliação contínua do progresso dos alunos, ajustando métodos de ensino conforme necessário. 				
<p>2) Serviços de Copa e Cozinha Preparação de Alimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Preparar café, chá, lanches, almoços e jantas e refeições diversas para funcionários e visitantes. - Aquecer e servir refeições prontas. <p>Organização</p> <ul style="list-style-type: none"> - Manter a copa e a cozinha organizadas e 	<ul style="list-style-type: none"> - Fornecer refeições balanceadas para alunos e funcionários - Manter a equipe de merendeiras e auxiliares de serviços gerais - Realizar manutenção preventiva e corretiva em equipamentos de copa e cozinha - Adquirir materiais de copa e cozinha; - Adquirir Equipamentos de Proteção individual - Adquirir alimentos diversos - Adquirir materiais de higiene e limpeza - Adquirir um Mixer - Adquirir um tanquinho 10kg - Adquirir 02 panelas de alumínio 20l - Adquirir 06 formas de alumínio 	<ul style="list-style-type: none"> - Cardápio de refeições - Contracheques - Livro de ponto - Notas fiscais 	<ul style="list-style-type: none"> - 24 refeições semanais (cafés, lanches, almoço e janta) - 02 cozinheiras - 02 serviços de manutenção em equipamentos de cozinha 	27/03/2026	31/01/2027

<p>abastecidas com os suprimentos necessários, como açúcar, café, chás, copos, talheres, guardanapos, etc.</p> <p>- Controlar o estoque de alimentos e bebidas, realizando a reposição quando necessário.</p> <p>Limpeza e Higienização</p> <p>- Lavar e higienizar louças, utensílios e equipamentos de cozinha.</p> <p>- Limpar superfícies de trabalho, mesas e áreas de convivência.</p> <p>- Garantir a limpeza de eletrodomésticos, como amassadeira, fogões, geladeiras, cafeteiras, etc.</p> <p>Manutenção de Equipamentos</p> <p>- Verificar o</p>					
---	--	--	--	--	--

<p>funcionamento adequado de eletrodomésticos e solicitar reparos ou manutenção quando necessário.</p> <p>Atendimento</p> <ul style="list-style-type: none"> - Servir bebidas e lanches durante reuniões e eventos. - Atender às demandas de relacionadas a refeições em geral <p>Descarte de Resíduos</p> <ul style="list-style-type: none"> - Separar e descartar corretamente os resíduos orgânicos e recicláveis, mantendo a área da copa e da cozinha limpa e livre de lixo. 					
--	--	--	--	--	--

<p>3) Serviços Administrativos - Realizar serviços de</p>	<p>Manter a equipe de trabalho de secretaria, administrativa e financeira</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Contra cheques - Livro de ponto - Notas fiscais 	<p>01 Secretária escolar 01 Auxiliar de secretaria</p>	<p>27/03/2026</p>	<p>31/01/2027</p>
--	---	---	--	-------------------	-------------------

<p>atendimento ao público como: telefônico, recepção de visitantes e encaminhamento de chamadas.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Organização de Agendas - Elaboração de Documentos diversos; - Controle de Correspondências. - Apoio Administrativo - Controle de receitas e despesas. - Elaboração de orçamentos e planos financeiros. - Prestação de contas e relatórios financeiros. - Assistência a equipe de gestão - Participar de reuniões diversas de interesse da escola; - Participar de reuniões administrativas convocadas pela Rede Mepes. 	<ul style="list-style-type: none"> - Aquisição de materiais de expediente; - Manutenção em computadores de secretaria. - Adquirir um aparelho celular 		<p>01 Auxiliar administrativo 120 Litros de Gasolina 12 serviços de aluguel de copiadora 02 Serviços de manutenção em computadores 01 Celular</p>		
--	--	--	---	--	--

<p>4)Serviços de Manutenção e reparos em infraestrutura</p> <ul style="list-style-type: none"> - Manutenção preventiva e corretiva dos prédios e equipamentos; - Contratação/manutenç 	<ul style="list-style-type: none"> - Realizar manutenção nos sistemas de bombeamento de água potável e de uso agrícola; - Realizar a manutenção na rede elétrica distributiva e predial; 	<ul style="list-style-type: none"> -Relatórios fiscais - Relatórios fotográficos e descritivos - Livro de ponto - Contracheque - Notas fiscais de prestação de serviços 	<ul style="list-style-type: none"> - 02 manutenções nos sistemas de bombeamento de água; - 02 manutenções em serviços de distribuição de energia elétrica; - 01 Auxiliar de Manutenção Geral - 01 Fiscal de obras 		
--	--	--	---	--	--

<p>ção de recursos humanos para atividades de manutenção predial, pequenos reparos e Melhorias Estruturais, limpeza predial e algumas atividades agrícolas.</p> <p>- Fiscalização de obras</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Reparação de telhados danificados e infiltrações. - Garantir a reposição das luminárias existentes - Realizar serviços de reparos em esquadrias - Acompanhar o processo de construções, com produção de relatórios técnicos de vistoria de execução de obras. 				
--	--	--	--	--	--

<p>5) Realizar atividades de extensão comunitária e familiar</p> <ul style="list-style-type: none"> - Realizar um encontro de Mulheres camponesas - Realizar dois encontros de formação para as famílias - Visitar o mínimo de 60% das famílias dos estudantes 	<ul style="list-style-type: none"> - Adquirir alimentos e Materiais de expediente; - Adquirir combustíveis para realização de visitas. 	<ul style="list-style-type: none"> - Lista de presença; - Ficha de visita às Famílias -Relatórios fotográficos - Relatórios pedagógicos - Notas fiscais 	<ul style="list-style-type: none"> - 120 mulheres - 60 pais por encontro - 80 famílias visitadas - 120 litros de gasolina - 200 impressões - 15 itens alimentícios aproximadamente em quantidades diversas de acordo com o número de participantes de cada evento (citados acima) 	27/03/2026	31/01/2027
--	--	--	---	-------------------	-------------------

<p>6. Realizar serviços de manutenção agrícola</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Realizar serviços de tratamentos culturais nas frutíferas e outras culturas anuais e 	<ul style="list-style-type: none"> - Relatório de atividades agrícolas; - Relatórios fiscais (notas fiscais, contratos, etc) 	<ul style="list-style-type: none"> -62 Serviços de poda de árvores e roçadas de gramas; - 03 Serviços de manutenção em micro tratores 	27/03/2026	31/01/2027
---	--	--	---	-------------------	-------------------

<p>Tratos culturais e plantios Realizar capinas, podas, desbrotas, plantios, roçagens, colheitas e demais atividades relacionadas.</p> <p>Controle de Pragas</p> <p>Manutenção de Máquinas e Equipamentos: Lubrificação regular de tratores, colheitadeiras e outros maquinários agrícolas. Verificação e substituição de peças desgastadas ou danificadas. Limpeza e calibragem de equipamentos de plantio e colheita.</p> <p>Inspeção e Reparos: Inspeção periódica de sistemas hidráulicos e elétricos. Reparos em implementos agrícolas, como arados, plantadeiras e pulverizadores, roçadeiras e demais máquinas; Checagem e ajuste de pneus.</p>	<p>perenes;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estruturar a área de experiências práticas para os estudantes; - Realizar 42 roçadas de grama durante o ano; - Fazer uma área de horticultura. - Manutenção de serviços de poda de grama e árvores em geral. - Realizar manutenção preventiva em micro tratores, roçadeiras e demais equipamentos e implementos agrícolas - Implementação de medidas para prevenir e controlar infestações de pragas - Adquirir Equipamentos de Proteção Individual - Adquirir um motosserra - Adquirir um machado 		<ul style="list-style-type: none"> - 60 litros de gasolina - 100 litros de óleo diesel - 15 litros de lubrificante para motor a diesel 		
--	--	--	---	--	--

<p>Gestão de Ferramentas e Suprimentos: Controle de estoque de peças de reposição e materiais de manutenção. Reposição de óleos, filtros e lubrificantes.</p> <p>Documentação e Planejamento: Manutenção de registros detalhados das atividades de manutenção realizadas. Planejamento de manutenção preventiva para evitar falhas inesperadas.</p> <p>Higiene e Segurança: Implementação de práticas de segurança no manuseio de máquinas e ferramentas. Uso de equipamentos de proteção individual (EPIs) adequados.</p>					
---	--	--	--	--	--

<p>7)Manutenção e melhoria na estrutura da Segurança escolar.</p> <p>Manutenção de Câmeras de Videomonitoramento e manutenção do sistema existente; Colocar câmeras em áreas estratégicas, como entradas, saídas, corredores, pátios e estacionamentos, para monitorar atividades e prevenir incidentes.</p> <p>Controle de Acesso: Fortalecer o processo de entrada e saída de pessoas ao ambiente escolar.</p> <p>Iluminação Adequada: Assegurar que todas as áreas internas e externas estejam bem iluminadas, especialmente durante horários noturnos ou em locais mais isolados.</p>	<p>Manutenção do serviço de vigilância noturna por vigias. -Ampliação do serviço de vídeo monitoramento com instalação de 06 câmeras de vídeo monitoramento e manutenção de 25 câmeras existentes. Manutenção no sistema de comunicação interna PABX e telefonia Adquirir 01 monitor de vídeo para o sistema de vídeo monitoramento. Manutenção da iluminação do pátio escolar com instalação de 02 postes e 02 refletores de led utilizados em iluminação pública. Aquisição de 7 refletores de 500 W led Aquisição de 50 lâmpadas de led 50 W</p>	<p>- Contra cheques - Livro de pontos - Nota fiscal de serviços. - Alvará de funcionamento;</p>	<p>- 02 Serviços de manutenção preventiva e/ou corretiva - 02 vigias noturnos</p>	<p>27/03/2026</p>	<p>31/01/2027</p>
---	---	---	---	--------------------------	--------------------------

<p>Treinamento de Segurança:</p> <p>Oferecer treinamentos regulares para estudantes, professores e funcionários sobre procedimentos de segurança, como evacuação de emergência e resposta a situações de risco.</p> <p>Contratar seguranças ou vigilantes para monitorar o perímetro da escola e intervir em situações de emergência.</p> <p>Monitoramento de Visitantes: Manter um registro de todos os visitantes que entram na escola, verificando suas identidades e razões para a visita</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Realizar emissão de laudo de estanque de gás; - Laudos de SPDA e Pânico e incêndio. 				
--	--	--	--	--	--

<p>7) Higienização e limpeza dos ambientes</p> <p>Limpeza das Salas de Aula: Limpeza e desinfecção diárias das</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Manutenção de 01 ASG - Manutenção de 01 Auxiliar de Manutenção Geral - Contratação de 	<ul style="list-style-type: none"> - Livro de ponto - Contra Cheques -Nota Fiscal de Serviços 	<ul style="list-style-type: none"> - 01 ASG - 01 Auxiliar de Manutenção -Serviços de Detetização 	<p>27/03/2026</p>	<p>31/01/2027</p>
--	---	--	---	--------------------------	--------------------------

<p>salas de aula, mesas, cadeiras e equipamentos.</p> <p>Manutenção dos Banheiros: Limpeza regular dos banheiros, reposição de papel higiênico, sabonete e toalhas de papel.</p> <p>Limpeza das Áreas Comuns: Manutenção da limpeza em corredores, áreas de lazer, ginásios, bibliotecas e refeitórios.</p> <p>Desinfecção de Superfícies de Alto Contato: Limpeza e desinfecção de maçanetas, interruptores de luz, corrimãos e outros pontos frequentemente tocados.</p> <p>Gerenciamento de Resíduos: Coleta e descarte adequado do lixo, incluindo reciclagem e resíduos perigosos.</p> <p>Manutenção de Espaços Externos: Limpeza de pátios, jardins e áreas</p>	<p>serviços de dedetização</p>				
--	--------------------------------	--	--	--	--

<p>externas, incluindo a remoção de folhas e lixo.</p> <p>Apoio em Eventos: Preparação e limpeza antes e após eventos escolares, reuniões e atividades especiais.</p> <p>Reposição de Materiais de Limpeza: Monitoramento e reposição de materiais de limpeza e higiene nos diferentes setores da escola.</p> <p>Inspecções Regulares: Realização de inspeções para garantir que todos os espaços estejam limpos e higienizados conforme os padrões de saúde e segurança.</p>					
--	--	--	--	--	--

9 - DETALHAMENTOS DA APLICAÇÃO DOS RECURSOS FINANCEIROS

CÓDIGO	ESPECIFICAÇÃO	CONCEDENTE	PROPONENTE (Contrapartida)	TOTAL
9.1.1	Material de Consumo (9.1.1.1+9.1.1.2+9.1.1.3+9.1.1.4+9.1.1.5+9.1.1.6)	R \$ 129.354,19	0	R\$ 129.354,19
9.1.2	Serviços de Terceiros – Pessoa Física	R \$ 286.644,68	0	R\$ 286.644,68
9.1.3	Custos Indiretos/Equipe Encarregada pela execução	R \$	0	R\$
9.1.4	Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica	R \$ 70.134,88	0	R\$ 70.134,88
9.1.5	Equipamentos e Materiais permanentes	R \$ 3.866,25	0	R\$ 3.866,25
TOTAL		R \$		R\$ 490.000,00

OBSERVAÇÃO: Em anexo detalhamento de cálculo serviços de terceiros – Pessoa Física

9.1 – DETALHAMENTO DAS DESPESAS

9.1.1.1 MATERIAL DE CONSUMO ALIMENTOS

Item	Especificação	Unid.	Quantidade.	Valor Unitário	Valor total
1	Achocolatado em pó	KG	50	R\$ 19,99	R\$ 999,50
2	Açúcar cristal	KG	840	R\$ 3,39	R\$ 2.847,60
3	Alho	KG	150	R\$ 10,98	R\$ 1.647,00
4	Arroz tipo 01	KG	640	R\$ 3,59	R\$ 2.297,60
5	Bacon	KG	88	R\$ 22,94	R\$ 2.039,80
6	Banana da terra	KG	60	R\$ 4,99	R\$ 299,40
7	Batata inglesa	KG	500	R\$ 3,49	R\$ 1.745,00
8	Biscoito 400g	PCT	400	R\$ 5,99	R\$ 2.396,00
9	Café em pó 500g	KG	220	R\$ 29,99	R\$ 6.597,80

Continua na próxima pagina

Continuação da tabela anterior

9.1.1.1 MATERIAL DE CONSUMO ALIMENTOS						
10	Carne bovina em pedaços	KG	583	R\$	24,72	R\$ 14.422,20
11	Carne moída bovina	UN	706	R\$	20,93	R\$ 14.792,00
12	Carne suína	KG	50	R\$	19,99	R\$ 999,50
13	Cebola	KG	190	R\$	2,99	R\$ 568,10
14	Cenoura	KG	350	R\$	5,99	R\$ 2.096,50
15	Chuchu	KG	100	R\$	6,99	R\$ 699,00
16	Coloral	KG	45	R\$	29,99	R\$ 1.349,55
17	Coxa e sobrecoxa de frango	KG	1.012	R\$	8,19	R\$ 8.291,70
18	Farinha de mandioca	KG	200	R\$	6,79	R\$ 1.358,00
19	Farinha de trigo	KG	1.360	R\$	4,39	R\$ 5.970,40
20	Feijão carioca	KG	400	R\$	6,99	R\$ 2.796,00
21	Fermento químico – 250g	UN	150	R\$	13,10	R\$ 1.965,00
22	Fermento Biológico 500g	UN	40	R\$	24,40	R\$ 976,22
23	Fubá	KG	45	R\$	4,49	R\$ 202,05
24	Gás de cozinha GLP 45kg	UN	21	R\$	400,00	R\$ 8.400,00
25	Leite em pó 400g	PCT	110	R\$	19,99	R\$ 2.198,90
26	Linguiça defumada	KG	173	R\$	24,99	R\$ 2.499,00
27	Macarrão	KG	150	R\$	7,49	R\$ 1.123,50
28	Margarina	KG	100	R\$	22,90	R\$ 2.290,00
29	Óleo de soja	UN	300	R\$	8,99	R\$ 2.697,00
30	Ovos	PENTE	350	R\$	14,99	R\$ 5.246,50
31	Peito de frango	KG	198	R\$	13,19	R\$ 2.615,80
32	Pepino	KG	20	R\$	7,49	R\$ 149,80
32	Pimentão	KG	15	R\$	5,79	R\$ 86,85
33	Queijo mussarela	KG	20	R\$	49,99	R\$ 999,80
34	Repolho	KG	800	R\$	3,89	R\$ 3.112,00
35	Sal	KG	100	R\$	2,75	R\$ 275,00
36	Suco concentrado caju/goiaba	LT	222	R\$	4,55	R\$ 1.010,10
37	Suco concentrado maracujá	LT	96	R\$	10,74	R\$ 1.031,04
38	Tomate	KG	185	R\$	6,99	R\$ 1.293,15
40	Vinagre 900ml		60	R\$	2,86	R\$ 268,80
	TOTAL					R\$ 112.936,21

9.1.1.2 MATERIAL DE CONSUMO ITENS DE COZINHA

Item	Especificação	Unid.	Qtde.	Valor Unitário	Valor total
1	Bandeja plastica retangular para servir	Unid.	02	R\$ 30,30	R\$ 60,60
2	Canecão de alumínio 4l	Unid.	02	R\$ 39,90	R\$ 79,80
3	Colher grande Inox	Unid.	03	R\$ 19,99	R\$ 59,97
4	Colheres de mesa Inox	Unid	56	R\$ 2,12	R\$ 118,72
5	Copos americanos	Unid.	48	R\$ 1,49	R\$ 71,52
6	Escumadeira Grande Alumínio	Unid	04	R\$ 42,00	R\$ 168,00
7	Garfo de mesa	Unid.	64	R\$ 2,00	R\$ 128,00
8	Jarra de Vidro	Unid.	02	R\$ 29,99	R\$ 59,98
9	Pratos vidro	Unid.	50	R\$ 7,50	R\$ 375,00
10	Tecido de Oxford	MT	06	R\$ 15,30	R\$ 91,80
11	Vasilha plástica de aproximadamente 30l	Unid	2	R\$ 44,90	R\$ 89,80
	TOTAL				R\$ 1.303,19

9.1.1.3 MATERIAL DE CONSUMO HIGIENE E LIMPEZA

Item	Especificação	Unid.	Qtde.	Valor Unitário	Valor total
1	Água Sanitária	LT	200	R\$ 5,19	R\$ 596,85
2	Álcool 70% líquido	Lt	5	R\$ 12,90	R\$ 64,50
3	Baldes – 10lt	UNID.	5	R\$ 14,90	R\$ 74,50
4	Desinfetantes	LT	61	R\$ 7,75	R\$ 472,75
5	Detergente líquido	LT	30	R\$ 5,18	R\$ 155,40
6	Escova para lavar roupa	UNID.	2	R\$ 13,50	R\$ 27,00
7	Escova para vaso sanitário	UNID.	5	R\$ 12,98	R\$ 64,90
8	Esponja	UNID.	40	R\$ 1,99	R\$ 79,60
9	Esponja de aço	PCT	14	R\$ 2,49	R\$ 35,00
10	Pano de chão de microfibra 60 x 80 cm	UNID.	6	R\$ 14,79	R\$ 88,74
11	Pá de lixo	UNID.	1	R\$ 13,98	R\$ 13,98
13	Papel Higiênico – folha dupla – Fardo com 12 – 30 m	Fd	140	R\$ 13,99	R\$ 1.958,60
14	Rodo 60 cm	UNID.	4	R\$ 22,90	R\$ 91,60

Continua na próxima pagina

Continuação da Tabela anterior

9.1.1.3 MATERIAL DE CONSUMO HIGIENE E LIMPEZA					
Item	Especificação	Unid.	Qtde.	Valor Unitário	Valor total
15	Sabão em pó	KG.	16	R\$ 17,99	R\$ 287,84
16	Saco de lixo – 100L c/ 20 unid.	Pct	10	R\$ 10,98	R\$ 109,80
17	Sacola de lixo – 40 L c/ 100 unid.	PCT	20	R\$ 13,98	R\$ 279,60
18	Soda cáustica	Kg	5	R\$ 39,99	R\$ 199,95
19	Toca – PCT COM 100 unidades	PCT	6	R\$ 11,46	R\$ 57,30
20	Vassoura de piaçava	UNID.	10	R\$ 41,90	R\$ 419,00
	TOTAL				R\$ 5.076,91

9.1.1.3 MATERIAL DE CONSUMO SEGURANÇA DO TRABALHO					
Item	Especificação	Unid.	Qtde.	Valor Unitário	Valor Total
1	Avental impermeável multi-uso	Unid.	12	R\$ 18,67	R\$ 224,04
2	Bota EPI	Unid.	3	R\$ 66,83	R\$ 200,49
3	Conjunto Feminino De Limpeza	Unid	1	R\$ 95,79	R\$ 95,79
4	Luva de raspa de couro cano longo 20 cm	Par	2	R\$ 29,67	R\$ 59,34
5	Luva Térmica 350°C Impermeável Alimentos Quente	Par	1	R\$ 54,90	R\$ 54,90
6	Luvas De Isolamento 500V Elétrico Para Eletricistas	Par	1	R\$ 37,90	R\$ 37,90
7	Óculos Segurança Epi Proteção	Unid.	2	R\$ 8,69	R\$ 17,38
	TOTAL				R\$ 689,8

9.1.1 4 - MATERIAL DE CONSUMO REPAROS (3.3.50.43)					
Item	Especificação	Unid.	Qtde.	Valor Unitário	Valor total
1	Cola PVC	Lt	2	R\$ 35,00	R\$ 70,00
2	Djuntores	UNID.	10	R\$ 9,00	R\$ 90,00
3	fechaduras completas	UNID.	4	R\$ 57,00	R\$ 228,00
4	Fio flexível 2,5 mm, 4 ou 6 mm	mt	100	R\$ 2,75	R\$ 275,00
5	Fita Isolante Grande	UNID.	5	R\$ 10,00	R\$ 50,00
6	Fita Veda Rosca	UNID.	3	R\$ 9,00	R\$ 27,00
7	Lâmpada led 50W	UNID.	50	R\$ 15,99	R\$ 799,50
8	Lâmpada Led Tubular de 40 W	UNID.	8	R\$ 15,90	R\$ 127,20
9	Luminária LED Pública SMD 400W Sensor	Unid	6	R\$ 102,00	R\$ 612,00
10	Refletores LED de 500 W	Unid	07	R\$ 65,00	R\$ 455,00
11	Tinta - 18lt	lt	1	R\$ 475,00	R\$ 475,00
13	Tomadas (10A)	UNID.	10	R\$ 12,50	R\$ 125,00
13	Trinco	UNID	4	R\$ 8,50	R\$ 34,00
14	Verniz marítimo ou esmalte sintético	Lt	1	R\$ 120,00	R\$ 160,00
	TOTAL				R\$ 3.440,70

9.1.1.5 MATERIAL DE CONSUMO EXPEDIENTE (3.3.50.43)					
Item	Especificação	Unid.	Qtde.	Valor Unitário	Valor total
1	Envelopes A4 - 35x24	UNID.	100	R\$ 1,00	R\$ 100,00
2	Grampeador	UNID.	1	R\$ 18,40	R\$ 18,40
3	Grampos 26/6	CX	1	R\$ 4,26	R\$ 4,26
4	Papel A4 75 gr	RESMA	30	R\$ 27,90	R\$ 837,00
5	Pasta suspensa	UNID.	10	R\$ 2,50	R\$ 25,00
6	Pistola Cola Quente	UNID.	1	R\$ 25,90	R\$ 25,90
7	Refil de cola quente	UNID.	60	R\$ 1,20	R\$ 72,00
8	Sisal	UNID.	1	R\$ 26,90	R\$ 26,90
	TOTAL				1.109,46

9.1.1.6 MATERIAL DE CONSUMO COMBUSTÍVEIS E LUBRIFICANTES (3.3.50.43)					
Item	Especificação	Unid.	Qtde.	Valor Unitário	Valor total
1	Álcool/Etanol	LT	32	R\$ 5,09	R\$ 162,88
2	Gasolina Comum	LT	500	R\$ 6,64	R\$ 3.320,00
3	Óleo 2T 500 ml	LT	5	R\$ 24,00	R\$ 120,00
4	Óleo Diesel	LT	100	R\$ 6,70	R\$ 670,00
5	Óleo Lubrificante motor Diesel	LT	15	R\$ 35,00	R\$ 525,00
	TOTAL				R\$ 4.797,88

9.1.2 SERVIÇOS DE TERCEIROS – PESSOA FÍSICA					
Item	Especificação	Unid.	Qtde	Valor Unit.	Valor Total R\$
1	FGTS/INSS	Unid.	13	R\$ 3.076,92	R\$ 40.000,00
2	Salários	Unid.	108	R\$ 2.255,96	R\$ 243.644,68
3	Benefícios Sociais	Unid.	80	R\$ 250,00	R\$ 20.000,00
	Subtotal				R\$ 286.644,68

OBSERVAÇÃO: Em anexo detalhamento de cálculo serviços de terceiros – Pessoa Física

9.1.3. EQUIPE ENCARREGADA PELA EXECUÇÃO					
Item	Especificação	Cargo	Qtde	Salário	Valor Total
1	Não se aplica		--	---	---
	Subtotal				---

9.1.4 SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA					
Item	Especificação	Unid.	Qtde.	Valor Unitário	Valor total
1	Alinhamento e balanceamento	Unid	1	R\$ 140,00	R\$ 140,00
2	Dedetização	Unid	1	R\$ 900,00	R\$ 900,00
3	Energia Elétrica	Unid	12	R\$ 750,00	R\$ 9.000,00
4	Fiscalização de obras	Unid.	12	R\$ 2.236,00	R\$ 26.832,00
5	Laudo de TRT, Gás e Iluminação	Unid	1	R\$ 520,00	R\$ 532,00
6	Licenciamento anual de veículo	Unid	1	R\$ 226,44	R\$ 226,44
7	Manutenção Bombas d'água e painel	Unid	1	R\$ 700,00	R\$ 700,00
8	Manutenção de computadores	Unid	25	R\$ 80,00	R\$ 2.000,00
9	Manutenção de equipamentos de cozinha	Unid.	2	R\$ 300,00	R\$ 600,00
10	Manutenção de equipamentos de segurança videomonitoramento e telefônicos	Unid	8	R\$ 500,00	R\$ 4.000,00
11	Manutenção de rede elétrica predial	Unid	2	R\$ 750,00	R\$ 1.500,00
12	Manutenção de gramados e jardins	Unid	6	R\$ 4.000,00	R\$ 10.000,00
13	Manutenção Micro trator e roçadeiras	Unid	10	R\$ 401,58	R\$ 4.015,81
14	Manutenção de veículos	Unid	1	R\$ 657,76	R\$ 657,76
15	Recarga de extintores	Unid	22	R\$ 30,00	R\$ 660,00
16	Seguro de veículo	Unid	1	R\$ 2.370,87	R\$ 2.370,87
17	Serviço de fornecimento de internet	Unid.	12	R\$ 150,00	R\$ 1.800,00
18	Serviços de fotocopiadora	Unid	12	R\$ 180,00	R\$ 2.160,00
19	Serviços de manutenção em aparelhos áudio visuais	Unid	2	R\$ 750,00	R\$ 1.500,00
20	Telefone	Unid	12	R\$ 45,00	R\$ 540,00
	TOTAL				R\$ 70.134,88

9.1.5 - EQUIPAMENTOS E MATERIAIS PERMANENTES					
Item	Especificação	Unid.	Qtd	Valor unitário	Valor
1	Assadeira 50x34x7cm	Unid.	6	R\$ 131,55	R\$ 789,32
2	Machado 3.5 Lbs Tramontina Com Cabo 90cm	Unid.	1	R\$ 115,20	R\$ 115,20
3	Motosserra stihl ms 170	Unid.	1	R\$ 1260,90	R\$ 1260,90
4	Tanquinho/máquina De Lavar Roupas Semi-auto 10kg	Unid	1	R\$ 479,75	R\$ 479,75
5	Smartphone Motorola MotoG35	Unid.	1	R\$ 719,10	R\$ 719,10
6	panela de alumínio de 20L	Unid	02	R\$ 250,99	R\$ 501,98
	Subtotal 9.1.5				R\$ 3.866,25
	TOTAL GERAL = 9.1.1(1;2;3;4;5;6) + 9.1.2 + 9.1.3 + 9.1.4 + 9.1.5				R\$ 490.000,00

10 – CRONOGRAMA DE DESEMBOLSO (R\$)

REPASSE (S) DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL DE NOVA VENÉCIA

02/2026	03/2026	04/2026	05/2026	06/2026	07/2026
R\$ 0,00	R\$ 41.000,00	82.000,00	41.000,00	41.000	41.000
08/2026	09/2026	10/2026	11/2026	12/2026	01/2027
41.000,00	41.000,00	41.000,00	41.000,00	40.000	40.000

CONTRAPARTIDA DA OSC - MEPES – MOVIMENTO DE EDUCAÇÃO PROMOCIONAL DO ESPÍRITO SANTO

01/2026	02/2026	03/2026	04/2026	05/2026	06/2026
R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ -	R\$ -
07/2026	08/2026	09/2026	10/2026	11/2026	12/2026
R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ 0,00	R\$ -	R\$ -

11 – DECLARAÇÃO DA OSC

Na qualidade de representante legal da Organização da Sociedade Civil - OSC, declaro, para fins de prova junto a Prefeitura Municipal de Nova Venécia - PMNV, para os efeitos e sob as penas da Lei, que inexistem quaisquer débitos em mora ou situação de inadimplência com o Tesouro Municipal ou qualquer órgão ou entidade da Administração Pública Municipal, que impeça a realização deste termo ou qualquer instrumento legal com a Prefeitura Municipal de Nova Venécia, na forma deste plano de trabalho.

Pede e espera deferimento.

Nova Venécia, ES – 27 de Março de 2026.

12 - APROVAÇÃO PELA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL

APROVADO.

Nova Venécia (ES) 27 de Março de 2026.

Gestor da Parceria

Prefeitura de Nova Venécia

