

ERRATA 01/2021

EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 006/2021 – QUALIFICAÇÃO COMPLEXO MAIS INFÂNCIA

A Secretaria da Proteção Social, Justiça, Cidadania, Mulheres e Direitos Humanos – SPS, vem por meio deste, fazer a seguinte errata ao Edital de Chamamento Público nº 006/2021:

Onde se lê:

2.2. A(s) OSC(s) interessada(s) poderá apresentar proposta de execução para o(s) seguinte(s) lote(s):

Tabela 1:

POLÍTICA PÚBLICA	LOTE	PROJETO/PROGRAMA	PÚBLICO-ALVO	VALOR DE REFERÊNCIA	PRAZO DE EXECUÇÃO
Inclusão Social e Produtiva	01	Inclusão Digital	Crianças, jovens e adultos	R\$ 547.709,91	5 meses a partir da celebração
	02	Gastronomia	Pessoas a partir de 17 anos	R\$ 60.167,68	5 meses a partir da celebração
	03	Cursos Diversos	Pessoas a partir de 16 anos	R\$ 624.102,48	5 meses a partir da celebração

Leia-se:

2.2. A(s) OSC(s) interessada(s) poderá apresentar proposta de execução para o(s) seguinte(s) lote(s):

Tabela 1:

POLÍTICA PÚBLICA	LOTE	PROJETO/PROGRAMA	PÚBLICO-ALVO	VALOR DE REFERÊNCIA	PRAZO DE EXECUÇÃO
Inclusão Social e Produtiva	01	Inclusão Digital	Crianças, jovens e adultos	R\$ 547.703,91	5 meses a partir da celebração
	02	Gastronomia	Pessoas a partir de 17 anos	R\$ 66.457,92	5 meses a partir da celebração
	03	Cursos Diversos	Pessoas a partir de 16 anos	R\$ 624.102,48	5 meses a partir da celebração

Onde se lê:

Quadro 2 – Demonstrativo do LOTE 02

LOTE	METAS	Nº DE TURMAS	Nº DE EDUCANDOS	PERÍODO DE EXECUÇÃO	VALOR (R\$)
02	Meta 01 – CURSOS DE GASTRONOMIA	32	640	5 meses a partir da celebração	60.167,68

Características dos serviços a serem executados:

META 01 – CURSOS DE GASTRONOMIA

A carga horária dos cursos são de 12, 20 e 60 horas. A programação dos cursos é construída com base no portfólio existente para a área de Gastronomia. Os cursos são ofertados de segunda a sexta-feira e as turmas são compostas por 20 educandos.

Para a Unidade do Complexo Social **Cristo Redentor**, a OSC executora, deverá fornecer: a) Serviços gráficos e reprográficos para 16 turmas, incluindo banner, bloco de anotações, cartazes, certificados e crachás;

b) Material de Expediente / Didático Pedagógico, sendo material de expediente para 04 cursos de Gestão e Empreendedorismo; Kit aluno e fardamento para 16 turmas.

Para a Unidade do Complexo Social **João XXIII**, a OSC executora, deverá fornecer: a) Serviços gráficos e reprográficos para 16 turmas, incluindo banner, bloco de anotações, cartazes, certificados e crachás;

b) Material de Expediente / Didático Pedagógico, sendo material de expediente para 04 cursos de Gestão e Empreendedorismo; Kit aluno e fardamento para 16 turmas.

Para a Unidade do Complexo Social de **Barbalha**, a OSC selecionada, deverá fornecer: a) Serviços gráficos e reprográficos para 08 turmas, incluindo Cadernos Didáticos (apostilas), banner, bloco de anotações, cartazes, certificados e crachás;

b) Matéria prima para os cursos (insumos);

c) Material de Expediente / Didático Pedagógico, sendo material de expediente para 02 cursos de Gestão e Empreendedorismo; Kit aluno e fardamento para 08 turmas.

d) Instrutoria para 08 cursos, no Complexo Social de Barbalha, sendo 02 de 12 horas; 04 de 20 horas e 02 de 60 horas.

Diretrizes Curriculares e respectiva carga horária:

Os Cursos que integram a programação de Barbalha e que deverão ser realizados pela OSC selecionada, são: Sobremesas para Restaurantes (**12 h**); – Comida de Rua: Pratos regionais (**12 h**); Sanduíches e Hambúrgueres (**20 h**); - Formação de Salgadeiro (**60 h**) e – Formação em Pizzaiolo (**60 h**).

Leia-se:

Quadro 2 – Demonstrativo do LOTE 02

LOTE	METAS	Nº DE TURMAS	Nº DE EDUCANDOS	PERÍODO DE EXECUÇÃO	VALOR (R\$)
02	Meta 01 – CURSOS DE GASTRONOMIA	36	720	5 meses a partir da celebração	66.457,92

Características dos serviços a serem executados:

META 01 – CURSOS DE GASTRONOMIA

A carga horária dos cursos são de 12, 20, 40 e 60 horas. A programação dos cursos é construída com base no portfólio existente para a área de Gastronomia. Os cursos são ofertados de segunda a sexta-feira e as turmas são compostas por 20 educandos.

Para a Unidade do Complexo Social **Cristo Redentor**, a OSC executora, deverá fornecer: a) Serviços gráficos e reprográficos para 18 turmas, incluindo banner, bloco de anotações, cartazes, certificados e crachás;

b) Material de Expediente / Didático Pedagógico, sendo material de expediente para 04 cursos de Gestão e Empreendedorismo; Kit aluno e fardamento para 18 turmas.

Para a Unidade do Complexo Social **João XXIII**, a OSC executora, deverá fornecer: a) Serviços gráficos e reprográficos para 9 turmas, incluindo banner, bloco de anotações, cartazes, certificados e crachás;

b) Material de Expediente / Didático Pedagógico, sendo material de expediente para 02 cursos de Gestão e Empreendedorismo; Kit aluno e fardamento para 9 turmas.

Para a Unidade do Complexo Social de **Barbalha**, a OSC selecionada, deverá fornecer: a) Serviços gráficos e reprográficos para 09 turmas, incluindo Cadernos Didáticos (apostilas), banner, bloco de anotações, cartazes, certificados e crachás;

b) Matéria prima para os cursos (insumos);

c) Material de Expediente / Didático Pedagógico, sendo material de expediente para 02 cursos de Gestão e Empreendedorismo; Kit aluno e fardamento para 09 turmas.

d) Instrutoria para 09 cursos, no Complexo Social de Barbalha, sendo 02 de 12 horas; 04 de 20 horas; 01 de 40 horas e 02 de 60 horas.

Diretrizes Curriculares e respectiva carga horária:

Os Cursos que integram a programação de Barbalha e que deverão ser realizados pela OSC selecionada, são: - Sobremesas para Restaurantes (12 h); – Comida de Rua: Pratos regionais (12 h); - Sanduíches e Hambúrgueres (20 h); - Gestão e Empreendedorismo (20 h); - Cozinha Brasileira (40 h) - Formação de Salgadeiro (60 h) e – Formação em Pizzaiolo (60 h).

Onde se lê:

2.2.2. CURSOS DE QUALIFICAÇÃO E CAPACITAÇÃO PROFISSIONAL EM ÁREAS OCUPACIONAIS DIVERSAS

META 01 – CURSOS DIVERSOS – UNIDADE CRISTO REDENTOR

Para a Unidade do Complexo Social **Cristo Redentor**, a OSC selecionada, deverá fornecer: a) Serviços gráficos e reprográficos para 06 turmas, incluindo Cadernos Didáticos (apostilas), crachá, cartazes, certificados e bloco de anotações;

b) Material de Expediente / Didático Pedagógico, incluindo material de expediente; kit aluno e fardamento para 06 turmas;

c) Instrutoria para 06 cursos, sendo 01 curso de 40 horas; 04 cursos de 100 horas e 01 curso de 160 horas;

d) Contratação de 01 técnico responsável na unidade pela organização e monitoramento dos cursos diversos e apoio ao monitoramento dos cursos da Inclusão Digital e Gastronomia.

Leia-se:

2.2.2. CURSOS DE QUALIFICAÇÃO E CAPACITAÇÃO PROFISSIONAL EM ÁREAS OCUPACIONAIS DIVERSAS

META 01 – CURSOS DIVERSOS – UNIDADE CRISTO REDENTOR

Para a Unidade do Complexo Social **Cristo Redentor**, a OSC selecionada, deverá fornecer: a) Serviços gráficos e reprográficos para 08 turmas, incluindo Cadernos Didáticos (apostilas), crachá, cartazes, certificados e bloco de anotações;

b) Material de Expediente / Didático Pedagógico, incluindo material de expediente; kit aluno e fardamento para 08 turmas;

c) Instrutoria para 08 cursos, sendo 01 curso de 40 horas; 06 cursos de 100 horas e 01 curso de 160 horas;

d) Contratação de 01 técnico responsável na unidade pela organização e monitoramento dos cursos diversos e apoio ao monitoramento dos cursos da Inclusão Digital e Gastronomia.

Onde se lê:

2.2.2. CURSOS DE QUALIFICAÇÃO E CAPACITAÇÃO PROFISSIONAL EM ÁREAS OCUPACIONAIS DIVERSAS

META 02 – CURSOS DIVERSOS – UNIDADE JOÃO XXIII

Para a Unidade do Complexo Social **João XXIII**, a OSC selecionada, deverá fornecer: a) Serviços gráficos e reprográficos para 06 turmas, incluindo Cadernos Didáticos (apostilas), crachá, cartazes, certificados e bloco de anotações;
b) Material de Expediente / Didático Pedagógico, incluindo material de expediente; kit aluno e fardamento para 06 turmas;
c) Instrutoria para 06 cursos, sendo 01 curso de 40 horas; 04 cursos de 100 horas e 01 curso de 160 horas;
d) Contratação de 01 técnico responsável na unidade pela organização e monitoramento dos cursos diversos e apoio ao monitoramento dos cursos da Inclusão Digital e Gastronomia.

Leia-se:

2.2.2. CURSOS DE QUALIFICAÇÃO E CAPACITAÇÃO PROFISSIONAL EM ÁREAS OCUPACIONAIS DIVERSAS

META 02 – CURSOS DIVERSOS – UNIDADE JOÃO XXIII

Para a Unidade do Complexo Social **João XXIII**, a OSC selecionada, deverá fornecer: a) Serviços gráficos e reprográficos para 08 turmas, incluindo Cadernos Didáticos (apostilas), crachá, cartazes, certificados e bloco de anotações;
b) Material de Expediente / Didático Pedagógico, incluindo material de expediente; kit aluno e fardamento para 08 turmas;
c) Instrutoria para 08 cursos, sendo 01 curso de 40 horas; 06 cursos de 100 horas e 01 curso de 160 horas;
d) Contratação de 01 técnico responsável na unidade pela organização e monitoramento dos cursos diversos e apoio ao monitoramento dos cursos da Inclusão Digital e Gastronomia.

Onde se lê:

2.2.2. CURSOS DE QUALIFICAÇÃO E CAPACITAÇÃO PROFISSIONAL EM ÁREAS OCUPACIONAIS DIVERSAS

META 03 – CURSOS DIVERSOS – UNIDADE BARBALHA

Para a Unidade do Complexo Social **Barbalha**, a OSC selecionada, deverá fornecer: a) Serviços gráficos e reprográficos para 06 turmas, incluindo Cadernos Didáticos (apostilas), crachá, cartazes, certificados e bloco de anotações;
b) Material de Expediente / Didático Pedagógico, incluindo material de expediente; kit aluno e fardamento para 06 turmas;
c) Instrutoria para 06 cursos, sendo 01 curso de 40 horas; 04 cursos de 100 horas e 01 curso de 160 horas;
d) Contratação de 01 técnico responsável na unidade pela organização e monitoramento dos cursos diversos e apoio ao monitoramento dos cursos da Inclusão Digital e Gastronomia.

Leia-se:

2.2.2. CURSOS DE QUALIFICAÇÃO E CAPACITAÇÃO PROFISSIONAL EM ÁREAS OCUPACIONAIS DIVERSAS

META 03 – CURSOS DIVERSOS – UNIDADE BARBALHA

Para a Unidade do Complexo Social **Barbalha**, a OSC selecionada, deverá fornecer: a) Serviços gráficos e reprográficos para 08 turmas, incluindo Cadernos Didáticos (apostilas), crachá, cartazes, certificados e bloco de anotações;
b) Material de Expediente / Didático Pedagógico, incluindo material de expediente; kit aluno e fardamento para 08 turmas;
c) Instrutoria para 08 cursos, sendo 01 curso de 40 horas; 06 cursos de 100 horas e 01 curso de 160 horas;
d) Contratação de 01 técnico responsável na unidade pela organização e monitoramento dos cursos diversos e apoio ao monitoramento dos cursos da Inclusão Digital e Gastronomia.

Onde se lê:

REFERÊNCIAS FINANCEIRAS PARA PROPOSTA – GASTRONOMIA		
DESCRIÇÃO DA META	Nº DE CONCLUENTES	VALOR DO LOTE
META 01 – Cursos de Qualificação e Capacitação Profissional GASTRONOMIA	640	R\$ 60.167,68

META DE CONCLUENTES E CURSOS:				
AMBIENTES	ATIVIDADE	QTD	Nº DE CONCLUENTES	Nº DE HORAS
SALA DE APRENDER GASTRONOMIA	Curso de 12 h	8	160	96
	Curso de 20 h	16	320	320
	Curso de 60 h	8	160	480
TOTAL GERAL		32	640	896

ELEMENTO DE DESPESA – SERVIÇO DE TERCEIROS PESSOA JURÍDICA	Nº DE TURMAS	VALOR POR TURMA	VALOR TOTAL
Serviços gráficos e reprográficos (Apostila)	8	R\$ 400,00	R\$ 3.200,00
Serviços gráficos e reprográficos (Cartaz, Crachá, Certificado e Bloco de Anotações) – Gastronomia	32	R\$ 285,23	R\$ 9.127,20
TOTAL – SERVIÇO DE TERCEIRO PESSOA JURÍDICA			R\$ 12.327,20

ELEMENTOS DE DESPESA – MATERIAL DE CONSUMO	Nº DE TURMAS / EDUCANDOS	VALOR POR TURMA/ EDUCANDO	VALOR TOTAL
Matéria prima p/ o Curso Sobremesas para Restaurante – 12 h (insumos)	1	R\$ 835,41	R\$ 835,41
Matéria prima p/ o Curso Comida de Rua: Pratos Regionais – 12 h (insumos)	1	R\$ 2.340,32	R\$ 2.340,32
Matéria prima p/ o Curso Sanduíches e Hambúrgueres – 20 h (insumos)	2	R\$ 631,57	R\$ 1.263,13
Matéria prima p/ o Curso Cozinha Brasileira – Norte e Nordeste – 40 h (insumos)	1	R\$ 2.343,06	R\$ 2.343,06
Matéria prima p/ o Curso Formação de Pizzaiolo – 60 h (insumos)	1	R\$ 1.207,69	R\$ 1.207,69
Matéria prima p/ o Curso Formação de Salgadeiro – 60 h (insumos)	1	R\$ 1.381,80	R\$ 1.381,80
Material de expediente/Didático pedagógico (material de expediente p/cursos de Gestão e Empreendedorismo)	8	R\$ 300,00	R\$ 2.400,00
Material de expediente/Didático pedagógico (kit aluno) - (320 CR/ 320 João XIII / 160 Barbalha)	640	R\$ 10,00	R\$ 6.400,00
Material de expediente/Didático pedagógico (fardamento educandos) -(320 CR/ 320 João XIII / 160 Barbalha)	640	R\$ 25,00	R\$ 16.000,00
Material de expediente/Didático pedagógico (fardamento p/ instrutores) - (4 CR/ 4 João XIII / 4 Barbalha)	12	R\$ 29,94	R\$ 359,28
TOTAL – MATERIAL DE CONSUMO			R\$ 34.530,69

ELEMENTOS DE DESPESA - SERVIÇO DE TERCEIROS PESSOA FÍSICA	Nº TOTAL DE HORAS	VALOR DA HORA/AULA	VALOR TOTAL
Instrutoria MEI R\$35,00 (h/a) – BARBALHA (02x12h/04x20h/0x40h/2x60h)	224	R\$ 35,00	R\$ 7.840,00
TOTAL – SERVIÇO DE TERCEIRO DE PESSOA FÍSICA			R\$ 7.840,00
SUB-TOTAL			R\$ 54.697,89
CUSTOS INDIRETOS			R\$ 5.469,79
TOTAL GERAL			R\$ 60.167,68

DETALHAMENTO:**SERVIÇO DE TERCEIROS PESSOA JURÍDICA – SERVIÇOS GRÁFICOS E REPROGRÁFICOS**

Nº	Discriminação	Unidade	Quant.	Valor Unitário	Valor Total
1	Apostila (reprodução) – cursos de Barbalha	Unidade	160	R\$ 20,00	R\$ 3.200,00

SERVIÇO DE TERCEIROS PESSOA JURÍDICA – SERVIÇOS GRÁFICOS E REPROGRÁFICOS

Nº	Discriminação	Unidade	Quant.	Valor Unitário	Valor Total
1	Banner (01 CR/ 01 João XIII / 01 Barbalha)	Unidade	3	R\$ 60,00	R\$ 180,00
2	Bloco de Anotações(320 CR/ 320 João XIII / 160 Barbalha)	Unidade	640	R\$ 8,87	R\$ 5.676,80
3	Cartaz (16 CR/ 16 João XIII / 8 Barbalha)	Unidade	32	R\$ 8,00	R\$ 256,00
4	Certificado (320 CR/ 320 João XIII / 160 Barbalha)	Unidade	640	R\$ 3,26	R\$ 2.086,40
5	Crachá (320 CR/ 320 João XIII / 160 Barbalha)	Unidade	640	R\$ 1,45	R\$ 928,00
SUBTOTAL					R\$ 9.127,20
TOTAL GERAL SERVIÇO DE TERCEIROS PESSOA JURÍDICA					R\$ 12.327,20

MATERIAL DE CONSUMO - KIT ALUNO

Nº	Discriminação	Unidade	Quant.	Valor Unitário	Valor Total
1	Apontador	Unidade	640	R\$ 3,30	R\$ 2.112,00
2	Borracha Bicolor	Unidade	640	R\$ 2,20	R\$ 1.408,00
3	Caneta esferográfica 07 escrita fina de cor azul	Unidade	640	R\$ 2,50	R\$ 1.600,00
4	Lápis preto 2/HB	Unidade	640	R\$ 2,00	R\$ 1.280,00
SUBTOTAL					R\$ 6.400,00

MATERIAL DE CONSUMO - FARDAMENTO EDUCANDOS

Nº	Discriminação	Unidade	Quant.	Valor Unitário	Valor Total
1	Blusa de malha 100% algodão com logo do projeto e demais especificações orientadas pela SPS.	Unidade	640	R\$ 25,00	R\$ 16.000,00
SUBTOTAL					R\$ 16.000,00

MATERIAL DE CONSUMO - FARDAMENTO INSTRUTORES

Nº	Discriminação	Unidade	Quant.	Valor Unitário	Valor Total
1	Camisa polo básica em malha piquet, qualidade em composição mista entre algodão e poliéster, confortável e resistente, com perfeito caimento.	Unidade	12	R\$ 29,94	R\$ 359,28
SUBTOTAL					R\$ 359,28
TOTAL GERAL MATERIAL DE CONSUMO					R\$ 34.530,69

SERVIÇO DE TERCEIROS PESSOA FÍSICA – INSTRUTORIA MEI

Nº	Discriminação	Unidade	Quant.	Valor Unitário	Valor Total
1	Pagamento de instrutores para as 08 cursos de 20 horas 16 cursos de 40 horas	Hora-aula	224	R\$ 35,00	R\$ 7.840,00
TOTAL GERAL SERVIÇO DE TERCEIROS PESSOA FÍSICA					R\$ 7.840,00
SUB-TOTAL					R\$ 54.697,89
CUSTOS INDIRETOS					R\$ 5.469,79
TOTAL GERAL					R\$ 60.167,68

Leia-se:**REFERÊNCIAS FINANCEIRAS PARA PROPOSTA – GASTRONOMIA**

DESCRIÇÃO DA META	Nº DE CONCLUIDENTES	VALOR DO LOTE
META 01 – Cursos de Qualificação e Capacitação Profissional GASTRONOMIA	720	R\$ 66.457,92

META DE CONCLUIDENTES E CURSOS:

AMBIENTES	ATIVIDADE	QTD	Nº DE CONCLUIDENTES	Nº DE HORAS
SALA DE APRENDER GASTRONOMIA	Curso de 12 h	8	160	96
	Curso de 20 h	16	320	320
	Curso de 40 h	4	80	160
	Curso de 60 h	8	160	480
TOTAL GERAL		36	720	1056

ELEMENTO DE DESPESA – SERVIÇO DE TERCEIROS PESSOA JURÍDICA	Nº DE TURMAS	VALOR POR TURMA	VALOR TOTAL
Serviços gráficos e reprográficos (Apostila)	9	400	R\$ 3.600,00
Serviços gráficos e reprográficos (Cartaz, Crachá, Certificado e Bloco de Anotações) – Gastronomia	36	R\$ 284,60	R\$ 10.245,60
TOTAL – SERVIÇO DE TERCEIRO PESSOA JURÍDICA			R\$ 13.845,60

ELEMENTOS DE DESPESA – MATERIAL DE CONSUMO	Nº DE TURMAS / EDUCANDOS	VALOR POR TURMA/ EDUCANDO	VALOR TOTAL
Matéria prima p/ o Curso Sobremesas para Restaurante – 12 h (insumos)	1	R\$ 835,41	R\$ 835,41
Matéria prima p/ o Curso Comida de Rua: Pratos Regionais – 12 h (insumos)	1	R\$ 2.340,32	R\$ 2.340,32
Matéria prima p/ o Curso Sanduíches e Hambúrgueres – 20 h (insumos)	2	R\$ 631,57	R\$ 1.263,13
Matéria prima p/ o Curso Cozinha Brasileira – Norte e Nordeste – 40 h (insumos)	1	R\$ 2.343,06	R\$ 2.343,06
Matéria prima p/ o Curso Formação de Pizzaiolo – 60 h (insumos)	1	R\$ 1.207,69	R\$ 1.207,69
Matéria prima p/ o Curso Formação de Salgadeiro – 60 h (insumos)	1	R\$ 1.381,80	R\$ 1.381,80
Material de expediente/Didático pedagógico (material de expediente p/cursos de Gestão e Empreendedorismo)	8	R\$ 300,00	R\$ 2.400,00
Material de expediente/Didático pedagógico (kit aluno) - (360 CR/ 180 João XIII / 180 Barbalha)	720	R\$ 10,00	R\$ 7.200,00
Material de expediente/Didático pedagógico (fardamento educandos) - (360 CR/ 180 João XIII / 180 Barbalha)	720	R\$ 25,00	R\$ 18.000,00
Material de expediente/Didático pedagógico (fardamento p/ instrutores) - (4 CR/ 4 João XIII / 4 Barbalha)	12	R\$ 29,94	R\$ 359,28
TOTAL – MATERIAL DE CONSUMO			R\$ 37.330,69

ELEMENTOS DE DESPESA - SERVIÇO DE TERCEIROS PESSOA FÍSICA	Nº TOTAL DE HORAS	VALOR DA HORA/AULA	VALOR TOTAL
Instrutoria MEI R\$35,00 (h/a) – BARBALHA (02x12h/04x20h/01x40h/02x60h)	264	R\$ 35,00	R\$ 9.240,00
TOTAL – SERVIÇO DE TERCEIRO DE PESSOA FÍSICA			R\$ 9.240,00
SUB-TOTAL			R\$ 60.416,29
CUSTOS INDIRETOS			R\$ 6.041,63
TOTAL GERAL			R\$ 66.457,92

DETALHAMENTO:**SERVIÇO DE TERCEIROS PESSOA JURÍDICA – SERVIÇOS GRÁFICOS E REPROGRÁFICOS**

Nº	Discriminação	Unidade	Quant.	Valor Unitário	Valor Total
1	Apostila (reprodução) – cursos de Barbalha	Unidade	180	R\$ 20,00	R\$ 3.600,00

SERVIÇO DE TERCEIROS PESSOA JURÍDICA – SERVIÇOS GRÁFICOS E REPROGRÁFICOS

Nº	Discriminação	Unidade	Quant.	Valor Unitário	Valor Total
1	Banner (01 CR/ 01 João XIII / 01 Barbalha)	Unidade	3	R\$ 60,00	R\$ 180,00
2	Bloco de Anotações(360 CR/ 180 João XIII / 180 Barbalha)	Unidade	720	R\$ 8,87	R\$ 6.386,40
3	Cartaz (18 CR/ 09 João XIII / 09 Barbalha)	Unidade	36	R\$ 8,00	R\$ 288,00
4	Certificado (360 CR/ 180 João XIII / 180 Barbalha)	Unidade	720	R\$ 3,26	R\$ 2.347,20
5	Crachá (360 CR/ 180 João XIII / 180 Barbalha)	Unidade	720	R\$ 1,45	R\$ 1.044,00
SUBTOTAL					R\$ 10.245,60
TOTAL GERAL SERVIÇO DE TERCEIROS PESSOA JURÍDICA					R\$ 13.845,60

MATERIAL DE CONSUMO - KIT ALUNO

Nº	Discriminação	Unidade	Quant.	Valor Unitário	Valor Total
1	Apontador	Unidade	720	R\$ 3,30	R\$ 2.376,00
2	Borracha Bicolor	Unidade	720	R\$ 2,20	R\$ 1.584,00
3	Caneta esferográfica 07 escrita fina de cor azul	Unidade	720	R\$ 2,50	R\$ 1.800,00
4	Lápis preto 2/HB	Unidade	720	R\$ 2,00	R\$ 1.440,00
SUBTOTAL					R\$ 7.200,00

MATERIAL DE CONSUMO - FARDAMENTO EDUCANDOS

Nº	Discriminação	Unidade	Quant.	Valor Unitário	Valor Total
1	Blusa de malha 100% algodão com logo do projeto e demais especificações orientadas pela SPS.	Unidade	720	R\$ 25,00	R\$ 18.000,00
SUBTOTAL					R\$ 18.000,00

MATERIAL DE CONSUMO - FARDAMENTO INSTRUTORES

Nº	Discriminação	Unidade	Quant.	Valor Unitário	Valor Total
1	Camisa polo básica em malha piquet, qualidade em composição mista entre algodão e poliéster, confortável e resistente, com perfeito caimento.	Unidade	12	R\$ 29,94	R\$ 359,28
SUBTOTAL					R\$ 359,28
TOTAL GERAL MATERIAL DE CONSUMO					R\$ 37.330,69

SERVIÇO DE TERCEIROS PESSOA FÍSICA – INSTRUTORIA MEI

Nº	Discriminação	Unidade	Quant.	Valor Unitário	Valor Total
1	Pagamento de instrutores para as 02 cursos de 12 horas, 04 cursos de 20 horas, 01 curso de 40 horas e 02 cursos de 60 horas.	Hora-aula	264	R\$ 35,00	R\$ 9.240,00
TOTAL GERAL SERVIÇO DE TERCEIROS PESSOA FÍSICA					R\$ 9.240,00
SUB-TOTAL					R\$ 60.416,29
CUSTOS INDIRETOS					R\$ 6.041,63
TOTAL GERAL					R\$ 66.457,92

Comissão Institucional de Credenciamento e Avaliação de Projetos – CICAP

Fortaleza, 03 de agosto de 2021.