

**TERMO DE FOMENTO SECTI Nº 001/2023**  
**PROCESSO Nº 2023-G2CNT**

**TERMO DE FOMENTO Nº 001/2023 QUE ENTRE SI CELEBRAM A SECRETARIA DE ESTADO DA CIÊNCIA, TECNOLOGIA, INOVAÇÃO E EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E O MOVIMENTO DE EDUCAÇÃO PROMOCIONAL DO ESPÍRITO SANTO.**

O ESTADO DO ESPÍRITO SANTO, por intermédio da **SECRETARIA DE ESTADO DA CIÊNCIA, TECNOLOGIA, INOVAÇÃO E EDUCAÇÃO PROFISSIONAL – SECTI**, órgão da Administração Direta do Poder Executivo, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 06.656.711/0001-03, com sede na Avenida Fernando Ferrari, 1080, Edifício América Centro Empresarial, Torre Norte, 2º andar, Mata da Praia, CEP 29.066-380, representada legalmente pelo seu Secretário, Sr. BRUNO LAMAS SILVA, brasileiro, inscrito no CPF/MF sob o nº 071.378.277-30 e RG sob o nº 1326791 – ES, residente no domicílio profissional, Avenida Fernando Ferrari, 1080 – 2º andar – Salas 201 e 202 – Mata da Praia, CEP 29066-380, doravante denominado de **SECTI**, e o **MOVIMENTO DE EDUCAÇÃO PROMOCIONAL DO ESPÍRITO SANTO-MEPES**, inscrito no CNPJ sob nº. 27.097.229/0001-42, com sede a Rua Costa Pereira, nº 129, Centro, Anchieta/ES, CEP: 29230-000, doravante denominado **MEPES**, representada pelo Superintendente Geral, Sr. IDALGIZO JOSÉ MONEQUI, brasileiro, casado, portador da carteira de identidade nº 267.623/ES e do CPF nº 106.170.605-25, resolvem celebrar o presente termo de fomento, regendo-se pelo disposto na Lei Complementar nº 101, de 04 de maio de 2000, nas correspondentes Lei de Diretrizes Orçamentárias e Lei Orçamentária Anual, na Lei nº 13.019, de 31 de julho de 2014, consoante o processo administrativo nº **2023-G2CNT** e mediante as cláusulas e condições seguintes:

**1. CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO**

1.1 - O presente termo de fomento tem por objeto estruturar e fortalecer as atividades de ensino e aprendizagem da Escola Família Turismo – EFTUR, ampliando a oferta de qualificação dos profissionais que trabalham nos empreendimentos em serviços de restaurante e bar oferecido pela EFTUR, na região turística da Rota da Costa e da Imigração e dos demais municípios do entorno, com ênfase na habilitação em serviços de restaurante e bar, assim como na execução de ações para garantir a continuidade de atendimento educacional aos alunos do campo na concepção/metodologia Pedagogia da Alternância, conforme detalhado no Plano de Trabalho.

1.1.1 – O Plano de Trabalho, previsto no Anexo I, é parte integrante desse Termo, delimita os objetivos gerais e específicos, bem como define as metas e prevê o cronograma e as diretrizes das ações necessárias à consecução do objeto desse Acordo, conforme estabelecido no artigo 42, parágrafo único da Lei nº 13.019/14.

1.2 - Não poderão ser destinados recursos para atender a despesas vedadas pela respectiva Lei de Diretrizes Orçamentárias.

1.3 - É vedada a execução de atividades que tenham por objeto, envolvam ou incluam, direta ou indiretamente:

I - delegação das funções de regulação, de fiscalização, do exercício do poder de polícia ou de outras atividades exclusivas do Estado;

II - prestação de serviços ou de atividades cujo destinatário seja o aparelho administrativo do Estado.

## **2. CLÁUSULA SEGUNDA - DAS OBRIGAÇÕES**

2.1 - São obrigações dos Partícipes:

### **I - DA SECTI:**

a) fornecer manuais específicos de prestação de contas às organizações da sociedade civil por ocasião da celebração das parcerias, informando previamente e publicando em meios oficiais de comunicação às referidas organizações eventuais alterações no seu conteúdo;

b) emitir relatório técnico de monitoramento e avaliação da parceria e o submeter à comissão de monitoramento e avaliação designada, que o homologará, independentemente da obrigatoriedade de apresentação da prestação de contas devida pela organização da sociedade civil;

c) realizar, nas parcerias com vigência superior a um ano, pesquisa de satisfação com os beneficiários do plano de trabalho e utilizar os resultados como subsídio na avaliação da parceria celebrada e do cumprimento dos objetivos pactuados, bem como na reorientação e no ajuste das metas e atividades definidas;

d) liberar os recursos financeiros por meio de transferência eletrônica e em obediência ao cronograma de desembolso, que guardará consonância com as metas, fases ou etapas de execução do objeto do termo;

e) viabilizar o acompanhamento pela internet dos processos de liberação de recursos;

f) divulgar pela internet os meios de representação sobre a aplicação irregular dos recursos envolvidos na parceria;

g) promover o monitoramento e a avaliação do cumprimento do objeto da parceria;

- h) designar um gestor da parceria e, na hipótese de esse deixar de ser agente público ou ser lotado em outro órgão ou entidade, o administrador público deverá designar novo gestor, assumindo, enquanto isso não ocorrer, todas as obrigações do gestor, com as respectivas responsabilidades;
- i) manter, em seu sítio oficial na internet, a relação das parcerias celebradas e dos respectivos planos de trabalho, até cento e oitenta dias após o respectivo encerramento;
- j) colaborar com as ações e os projetos executados ou viabilizadas pela organização da sociedade civil e, se possível, auxiliar na elaboração das metodologias e da indicação das metas; mediante o emprego de recursos tecnológicos e de linguagem adequados à garantia de acessibilidade por pessoas com deficiência.
- k) apoiar tecnicamente e institucionalmente a OSC para boa execução, expansão e fortalecimento das ações e/ou projetos implementados por meio desta parceria;
- l) apoiar a divulgação das ações e dos projetos implementadas por meio desta parceria;
- m) instaurar tomada de contas antes do término da parceria, ante a constatação de evidências de irregularidades na execução do objeto da parceria.

## **II - DO MEPES:**

- a) manter escrituração contábil regular;
- b) prestar contas dos recursos recebidos por meio deste termo de fomento;
- c) manter e movimentar os recursos na conta bancária específica, observado o disposto no art. 51 da Lei nº 13.019/2014;
- d) dar livre acesso dos servidores dos órgãos ou das entidades públicas repassadoras dos recursos, do controle interno e do Tribunal de Contas correspondentes aos processos, aos documentos, às informações referentes aos instrumentos de transferências regulamentados pela Lei nº 13.019, de 2014, bem como aos locais de execução do objeto;
- e) responder exclusivamente pelo gerenciamento administrativo e financeiro dos recursos recebidos, inclusive no que diz respeito às despesas de custeio, de investimento e de pessoal;

f) responder exclusivamente pelo pagamento dos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais relacionados à execução do objeto previsto no Termo de Fomento, não implicando responsabilidade solidária ou subsidiária da administração pública a inadimplência da organização da sociedade civil em relação ao referido pagamento, os ônus incidentes sobre o objeto da parceria ou os danos decorrentes de restrição à sua execução;

g) disponibilizar ao cidadão, na sua página na internet ou, na falta desta, em sua sede, consulta ao extrato deste Termo de Fomento, contendo, pelo menos, o objeto, a finalidade e o detalhamento da aplicação dos recursos.

h) divulgar na internet e em locais visíveis de suas sedes sociais e dos estabelecimentos em que exerça suas ações todas as parcerias celebradas com o poder público, contendo, no mínimo, as informações requeridas no parágrafo único do art. 11 da Lei nº 13.019/2014.

i) oferecer igualdade de condições para o acesso e permanência na escola a todos os seus alunos, vedada à cobrança de qualquer tipo de taxa de matrícula, custeio de material didático ou qualquer outra cobrança;

j) atender a padrões mínimos de qualidade definidos pelo órgão normativo do sistema de ensino e, inclusive, ter aprovados, obrigatoriamente, suas propostas pedagógicas;

l) atender a padrões mínimos de qualidade definidos pelo órgão normativo do sistema de ensino e, inclusive, ter aprovados, obrigatoriamente, suas propostas pedagógicas;

m) comprovar a qualificação dos profissionais contratados para o desenvolvimento da parceria;

**m.1) os referidos profissionais deverão ser contratados pela Instituição, devendo comprovar, obrigatoriamente, sua vinculação com a instituição, por meio de carteira de trabalho e previdência social (CTPS), contrato de prestação de serviços, ficha de registro de empregado ou contrato social, conforme o caso.**

**m.2) os profissionais indicados pela instituição para fins de comprovação da capacitação técnica operacional deverão participar da execução das atividades, admitindo-se a substituição por profissionais de experiência equivalente ou superior;**

n) responsabilizar-se integralmente pelo fiel cumprimento do objeto da parceria;

o) executar diretamente o objeto da parceria, sem transferência de responsabilidade ou subcontratação;

p) prestar prontamente todos os esclarecimentos que forem solicitados pela SECTI, cujas reclamações se obrigam a atender;

q) comunicar alterações em seus atos societários e em seu quadro de dirigentes, quando houver;

r) atualizar o Plano de trabalho anualmente, revendo as metas quantitativas e qualitativas do atendimento a serem perseguidas/alcançadas, no caso de prorrogação do presente instrumento;

s) demais obrigações estabelecidas na Lei nº 13.019/2014.

### **3. CLÁUSULA TERCEIRA – DOS RECURSOS FINANCEIROS**

3.1 – O montante total anual estimado de recursos a serem empregados na execução do objeto do presente Termo de Fomento é de R\$ 450.766,02 (quatrocentos e cinquenta mil, setecentos e sessenta e seis reais e dois centavos),

3.2 – A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA ESTADUAL transferirá, para execução do presente termo de fomento, recursos no valor estimado de R\$ 450.766,02 (quatrocentos e cinquenta mil, setecentos e sessenta e seis reais e dois centavos), em parcela única em novembro de 2023.

Corre a despesa à conta da dotação orçamentária de nº 10.32.101.19.333. 0051. 2217 - QUALIFICAÇÃO DO CIDADÃO PARA O MUNDO DO TRABALHO, Elemento de Despesa: 339039 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA, fonte 500 - Recursos não vinculados de Impostos.

### **4. CLÁUSULA QUARTA - DA TRANSFERÊNCIA E APLICAÇÃO DOS RECURSOS**

4.1 - A SECTI transferirá os recursos financeiros, no montante constante na Cláusula Terceira, em favor do MEPES, em parcela única, conforme o cronograma de desembolso contido no Plano de Trabalho, mediante transferência eletrônica sujeita à identificação do beneficiário final e à obrigatoriedade de depósito em sua conta bancária específica vinculada a este instrumento.

4.2 - É obrigatória a aplicação dos recursos deste Termo de Fomento, enquanto não utilizados, em caderneta de poupança de instituição financeira oficial, se a previsão do seu uso for igual ou superior a um mês; ou em fundo de aplicação financeira de curto prazo, ou operação de mercado aberto lastreada em título da dívida pública federal, quando sua utilização estiver prevista para prazos menores.

4.3 - Os rendimentos das aplicações financeiras serão, obrigatoriamente, aplicados no objeto do termo de colaboração ou da transferência, estando sujeitos às mesmas condições de prestação de contas exigidos para os recursos transferidos.

4.4 - As parcelas dos recursos transferidos no âmbito da parceria não serão liberadas e ficarão retidas nos seguintes casos:

I - quando houver evidências de irregularidade na aplicação de parcela anteriormente recebida;

II - quando constatado desvio de finalidade na aplicação dos recursos ou o inadimplemento da organização da sociedade civil em relação a obrigações estabelecidas no termo de colaboração;

III - quando a organização da sociedade civil deixar de adotar sem justificativa suficiente as medidas saneadoras apontadas pela administração pública ou pelos órgãos de controle interno ou externo.

4.5 - Por ocasião da conclusão, denúncia, rescisão ou extinção da parceria, os saldos financeiros remanescentes, inclusive os provenientes das receitas obtidas das aplicações financeiras realizadas, serão devolvidos à administração pública no prazo improrrogável de trinta dias, sob pena de imediata instauração de tomada de contas especial do responsável, providenciada pela autoridade competente da administração pública.

## **5. CLÁUSULA QUINTA - DA EXECUÇÃO DAS DESPESAS**

5.1 – O presente termo de fomento deverá ser executado fielmente pelos partícipes, de acordo com as cláusulas pactuadas e as normas de regência, respondendo cada uma pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

5.2 - Fica expressamente vedada a utilização dos recursos transferidos, sob pena de nulidade do ato e responsabilidade do agente ou representante da ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL, para:

I - realização de despesas a título de taxa de administração, de gerência ou similar;

II - finalidade diversa da estabelecida neste instrumento, ainda que em caráter de emergência;

III - realização de despesas em data anterior ou posterior à sua vigência;

IV - realização de despesas com taxas bancárias, com multas, juros ou correção monetária, inclusive, referentes a pagamentos ou recolhimentos fora dos prazos;

V - realização de despesas com publicidade, salvo as de caráter educativo, informativo ou de orientação social, das quais não constem nomes, símbolos ou imagens que caracterizem promoção pessoal de autoridades ou servidores públicos; e

VI - repasses como contribuições, auxílios ou subvenções às instituições privadas com fins lucrativos;

VII - pagar, a qualquer título, servidor ou empregado público com recursos vinculados à parceria, salvo nas hipóteses previstas em lei específica e na lei de diretrizes orçamentárias.

## **6. CLÁUSULA SEXTA – DA VIGÊNCIA E DA PRORROGAÇÃO DE PRAZO**

6.1 - O presente Termo de Fomento vigorará a partir do primeiro dia seguinte ao da publicação de seu extrato na imprensa oficial até 31/12/2024, conforme prazo previsto no anexo Plano de Trabalho para a consecução de seu objeto.

6.2 – Sempre que necessário, mediante proposta da organização da sociedade civil, devidamente justificada e formulada, no mínimo, 06 (seis) meses antes da vigência desse prazo findar, do seu término, e após o cumprimento das demais exigências legais e regulamentares, serão admitidas prorrogações do prazo 03 (três) anos de vigência do presente Termo Fomento, que deverá ser formalizada por Termo Aditivo, sendo, nessa hipótese, dispensada a prévia análise jurídica da Procuradoria Geral do Estado.

6.3 - Caso haja atraso na liberação dos recursos financeiros, a SECTI promoverá a prorrogação do prazo de vigência do presente termo de fomento, independentemente de proposta do MEPES, limitado o prazo de prorrogação ao exato período do atraso verificado.

6.4 - Toda e qualquer prorrogação deverá ser formalizada por termo aditivo, a ser celebrado pelos partícipes antes do término da vigência do Termo de Fomento ou da última dilação de prazo, sendo expressamente vedada a celebração de termo aditivo com atribuição de vigência ou efeitos financeiros retroativos.

6.5 - Fica estabelecida a possibilidade de rescisão do ajuste a qualquer tempo, desde que a instituição notifique à Administração com no mínimo 30 (trinta) dias de antecedência.

6.6 -Entende-se que o prazo em questão se enquadra dos dizeres do inciso VI do caput do art. 42, da Lei nº 13.019/2014, pois esta parceria visa regulamentar o repasse de recursos a instituições que exercerão suas atividades de forma contínua, sem interrupções, já que estamos tratando do oferecimento de ensino regular a alunos em unidades escolares localizadas no Estado do Espírito Santo.

6.7 - O Plano de trabalho da parceria poderá ser revisto para utilização de saldo remanescente, alteração de metas no plano de trabalho original, dentre outras alterações abarcadas pela legislação vigente.

6.8 – Toda e qualquer prorrogação, inclusive a referida no item anterior, deverá ser formalizada por termo aditivo, a ser celebrado pelos partícipes antes do término da vigência do Termo de Fomento ou da última dilação de prazo, sendo expressamente vedada a celebração de termo aditivo com atribuição de vigência ou efeitos financeiros retroativos.

## **7. CLÁUSULA SÉTIMA – DO MONITORAMENTO, DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO**

7.1 – A administração pública estadual designará um gestor, e respectivo suplente, responsável pelo acompanhamento e fiscalização da execução desta parceria, na forma do artigo 61 da Lei Federal nº 13.019/2014.

7.2 – Na hipótese de paralisação das atividades, a OSC deverá informar a administração pública estadual, através de ofício, no prazo máximo de 3 (três) meses, para que possam ser tomadas as devidas providências.

7.3 – O relatório técnico a que se refere o art. 59 da Lei n.º 13.019/2014, sem prejuízo de outros elementos, deverá conter:

I – descrição sumária das atividades e metas estabelecidas;

II – análise das atividades realizadas, do cumprimento das metas e do impacto do benefício social obtido em razão da execução do objeto até o período, com base nos indicadores estabelecidos e aprovados no plano de trabalho;

III – valores efetivamente transferidos pela administração pública;

IV – análise dos documentos comprobatórios das despesas apresentados pela organização da sociedade civil na prestação de contas, quando não for comprovado o alcance das metas e resultados estabelecidos no respectivo Termo de Fomento;

V – análise de eventuais auditorias realizadas pelos controles interno e externo, no âmbito da fiscalização preventiva, bem como de suas conclusões e das medidas que tomaram em decorrência dessas auditorias.

7.4 – Na hipótese de inexecução por culpa exclusiva da organização da sociedade civil, a administração pública poderá, exclusivamente para assegurar o atendimento de serviços essenciais à população, por ato próprio e independentemente de autorização judicial, a fim de realizar ou manter a execução das metas ou atividades pactuadas:

I – retomar os bens públicos em poder da organização da sociedade civil parceira, qualquer que tenha sido a modalidade ou título que concedeu direitos de uso de tais bens;

II – assumir a responsabilidade pela execução do restante do objeto previsto no plano de trabalho, no caso de paralisação, de modo a evitar sua descontinuidade, devendo ser considerado na prestação de contas o que foi executado pela organização da sociedade civil até o momento em que a administração assumiu essas responsabilidades.

## **8. CLÁUSULA OITAVA - DA PRESTAÇÃO DE CONTAS**

8.1 - A prestação de contas apresentada pela organização da sociedade civil deverá conter elementos que permitam ao gestor da parceria avaliar o andamento ou concluir que o seu objeto foi executado conforme pactuado, com a descrição pormenorizada das atividades realizadas e a comprovação do alcance das metas e dos resultados esperados, até o período de que trata a prestação de contas, a exemplo, dentre outros, das seguintes informações e documentos:

I – extrato da conta bancária específica;

II - notas e comprovantes fiscais, inclusive recibos, com data do documento, valor, dados da organização da sociedade civil e número do instrumento da parceria;

III - comprovante do recolhimento do saldo da conta bancária específica, quando houver;

IV - material comprobatório do cumprimento do objeto em fotos, vídeos ou outros suportes;

V - relação de bens adquiridos, produzidos ou construídos, quando for o caso; e

VI - lista de presença do pessoal treinado ou capacitado, quando for o caso.

§ 1.º Serão glosados valores relacionados a metas e resultados descumpridos sem justificativa suficiente.

§ 2.º A organização da sociedade civil prestará contas da boa e regular aplicação dos recursos recebidos no prazo de até 90 (noventa) dias a partir do final de cada exercício financeiro.

8.2 - A prestação de contas relativa à execução do termo de dar-se-á mediante a análise dos documentos previstos no plano de trabalho, bem como dos seguintes relatórios:

I - relatório de execução do objeto, elaborado pela organização da sociedade civil, contendo as atividades ou projetos desenvolvidos para o cumprimento do objeto e o comparativo de metas propostas com os resultados alcançados;

II - relatório de execução financeira do termo de colaboração, com a descrição das despesas e receitas efetivamente realizadas e sua vinculação com a execução do objeto, na hipótese de descumprimento de metas e resultados estabelecidos no plano de trabalho.

8.3 - A Administração pública estadual considerará ainda em sua análise os seguintes relatórios elaborados internamente, quando houver:

I - relatório da visita técnica in loco realizada durante a execução da parceria;

II - relatório técnico de monitoramento e avaliação, homologado pela comissão de monitoramento e avaliação designada, sobre a conformidade do cumprimento do objeto e os resultados alcançados durante a execução do termo de fomento.

8.4 - Os pareceres técnicos do gestor acerca da prestação de contas, de que trata o art. 67 da Lei nº 13.019, de 2014, deverão conter análise de eficácia e de efetividade das ações quanto:

I - os resultados já alcançados e seus benefícios;

II - os impactos econômicos ou sociais;

III - o grau de satisfação do público-alvo;

IV - a possibilidade de sustentabilidade das ações após a conclusão do objeto pactuado.

8.5 - A manifestação conclusiva sobre a prestação de contas pela administração pública observará os prazos previstos na Lei nº 13.019, de 2014, devendo concluir, alternativamente, pela:

I - aprovação da prestação de contas;

II - aprovação da prestação de contas com ressalvas; ou

III - rejeição da prestação de contas e determinação de imediata instauração de tomada de contas especial.

8.6 - Constatada irregularidade ou omissão na prestação de contas, será concedido prazo para a organização da sociedade civil sanar a irregularidade ou cumprir a obrigação.

§ 1º O prazo referido no caput é limitado a 45 (quarenta e cinco) dias por notificação, prorrogável, no máximo, por igual período, dentro do prazo que a administração pública possui para analisar e decidir sobre a prestação de contas e comprovação de resultados.

§ 2º Transcorrido o prazo para saneamento da irregularidade ou da omissão, não havendo o saneamento, a autoridade administrativa competente, sob pena de responsabilidade solidária, deve adotar as providências para apuração dos fatos, identificação dos responsáveis, quantificação do dano e obtenção do ressarcimento, nos termos da legislação vigente.

8.7 - A administração pública apreciará a prestação final de contas apresentada, no prazo de até cento e cinquenta dias, contado da data de seu recebimento ou do cumprimento de diligência por ela determinada, prorrogável justificadamente por igual período.

Parágrafo único. O transcurso do prazo definido nos termos do **caput** sem que as contas tenham sido apreciadas:

I - não significa impossibilidade de apreciação em data posterior ou vedação a que se adotem medidas saneadoras, punitivas ou destinadas a ressarcir danos que possam ter sido causados aos cofres públicos;

II - nos casos em que não for constatado dolo da organização da sociedade civil ou de seus prepostos, sem prejuízo da atualização monetária, impede a incidência de juros de mora sobre débitos eventualmente apurados, no período entre o final do prazo referido neste parágrafo e a data em que foi ultimada a apreciação pela administração pública.

8.8 - As prestações de contas serão avaliadas:

I - regulares, quando expressarem, de forma clara e objetiva, o cumprimento dos objetivos e metas estabelecidos no plano de trabalho;

II - regulares com ressalva, quando evidenciarem impropriedade ou qualquer outra falta de natureza formal que não resulte em dano ao erário;

III - irregulares, quando comprovada qualquer das seguintes circunstâncias:

- a) omissão no dever de prestar contas;
- b) descumprimento injustificado dos objetivos e metas estabelecidos no plano de trabalho;
- c) dano ao erário decorrente de ato de gestão ilegítimo ou antieconômico;
- d) desfalque ou desvio de dinheiro, bens ou valores públicos.

8.9 - O administrador público responde pela decisão sobre a aprovação da prestação de contas ou por omissão em relação à análise de seu conteúdo, levando em consideração, no primeiro caso, os pareceres técnico, financeiro e jurídico, sendo permitida delegação a autoridades diretamente subordinadas, vedada a subdelegação.

8.10 – Quando a prestação de contas for avaliada como irregular, após exaurida a fase recursal, se mantida a decisão, a organização da sociedade civil poderá solicitar autorização para que o ressarcimento ao erário seja promovido por meio de ações compensatórias de interesse público, mediante a apresentação de novo plano de trabalho, conforme o objeto descrito no Termo de Fomento e a área de atuação da organização, cuja mensuração econômica será feita a partir do plano de trabalho original, desde que não tenha havido dolo ou fraude e não seja o caso de restituição integral dos recursos.

8.11 – Durante o prazo de 10 (dez) anos, contado do dia útil subsequente ao da prestação de contas, a organização da sociedade civil deve manter em seu arquivo os documentos originais que compõem a prestação de contas.

8.12 – Deverão ser atendidas todas as exigências e elementos relacionados na Lei nº 13.019/2014 e alterações.

## **9. CLÁUSULA NONA - DAS ALTERAÇÕES**

9.1 – A presente parceria poderá ser alterada a qualquer tempo, mediante assinatura de termo aditivo, devendo a solicitação ser encaminhada com antecedência mínima de 30 (trinta) dias em relação à data de término de sua vigência.

9.2 - Não é permitida a celebração de aditamento deste Termo de Fomento com alteração da natureza do objeto.

9.3 – As alterações, com exceção das que tenham por finalidade meramente prorrogar o prazo de vigência do ajuste, deverão ser previamente submetidas à Procuradoria Geral do Estado, órgão ao qual deverão os autos ser encaminhados em prazo hábil para análise e parecer.

9.4 – É obrigatório o aditamento do presente instrumento, quando se fizer necessária a efetivação de alterações que tenham por objetivo a mudança de valor, das metas, do prazo de vigência ou a utilização de recursos remanescentes do saldo do Termo de Fomento.

9.5 – A atualização do Plano de Trabalho que objetive a adequação do cronograma ou de valores sem a alteração de metas poderá ser registrada por simples apostila, dispensando a celebração de aditamento conforme autoriza o art. 57 da Lei nº 13.019/14.

## **10. CLÁUSULA DÉCIMA – DAS RESPONSABILIZAÇÕES E DAS SANÇÕES**

10.1 - Pela execução da parceria em desacordo com o plano de trabalho e com as normas da Lei nº 13.019, de 2014, e da legislação específica, a administração pública poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à organização da sociedade civil parceira as seguintes sanções:

I - advertência;

II- suspensão temporária da participação em chamamento público e impedimento de celebrar parceria ou contrato com órgãos e entidades da esfera de governo da administração pública sancionadora, por prazo não superior a dois anos;

III - declaração de inidoneidade para participar de chamamento público ou celebrar parceria ou contrato com órgãos e entidades de todas as esferas de governo, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a organização da sociedade civil ressarcir a administração pública pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso II.

Parágrafo único. As sanções estabelecidas nos incisos II e III são de competência exclusiva de Secretário Estadual, facultada a defesa do interessado no respectivo processo, no prazo de dez dias da abertura de vista, podendo a reabilitação ser requerida após dois anos de aplicação da penalidade.

10.2 - Prescreve em cinco anos, contados a partir da data da apresentação da prestação de contas, a aplicação de penalidade decorrente de infração relacionada à execução da parceria.

10.3 - A prescrição será interrompida com a edição de ato administrativo voltado à apuração da infração.

## **11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DOS BENS REMANESCENTES**

11.1 - Para os fins deste ajuste, consideram-se bens remanescentes os de natureza permanente adquiridos com recursos financeiros envolvidos na parceria, necessários à consecução do objeto, mas que a ele não se incorporam.

11.2 – Para os fins deste Termo, equiparam-se a bens remanescentes os bens e equipamentos eventualmente adquiridos, produzidos, transformados ou construídos com os recursos aplicados em razão deste Termo de Fomento.

11.3 - Os bens remanescentes serão de propriedade da Organização da Sociedade Civil e gravados com cláusula de inalienabilidade, devendo a organização da sociedade civil formalizar promessa de transferência da propriedade à administração pública, na hipótese de sua extinção.

11.4 – Os bens remanescentes adquiridos com recursos transferidos poderão, a critério do administrador público, ser doados a outra Organização da Sociedade Civil que se proponha a fim igual ou semelhante ao da Organização donatária, quando, após a consecução do objeto, não forem necessários para assegurar a continuidade do objeto pactuado,

11.5 – Os bens doados ficarão gravados com cláusula de inalienabilidade e deverão, exclusivamente, ser utilizados para continuidade da execução de objeto igual ou semelhante ao previsto neste Termo de Fomento, sob pena de reversão em favor da Administração Pública.

## **12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA EXTINÇÃO**

12.1 - O presente termo de fomento poderá ser:

I - denunciado a qualquer tempo, ficando os partícipes responsáveis somente pelas obrigações e auferindo as vantagens do tempo em que participaram voluntariamente da avença, respeitado o prazo mínimo de 60 (sessenta) dias de antecedência para a publicidade dessa intenção;

II - rescindido, independente de prévia notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, nas seguintes hipóteses:

- a) utilização dos recursos em desacordo com o Plano de Trabalho;
- b) inadimplemento de quaisquer das cláusulas pactuadas;
- c) constatação, a qualquer tempo, de falsidade ou incorreção em qualquer documento apresentado; e
- d) verificação da ocorrência de qualquer circunstância que enseje a instauração de Tomada de Contas Especial.

12.2 – O presente instrumento será também extinto pela superveniência de norma legal que o torne formal ou materialmente inexecutável.

Parágrafo Primeiro - Durante o período de aviso prévio, os direitos e obrigações das Partes previstos nesse Termo manter-se-ão inalterados, salvo se as Partes ajustarem de outra forma.

Parágrafo Segundo - Findo o prazo do aviso prévio, as Partes serão responsáveis somente pelas obrigações que, em razão da natureza pela qual se revestem, sobrevivam ao término do Termo.

### **13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA PUBLICAÇÃO**

13.1 - A eficácia do presente termo de fomento ou dos aditamentos que impliquem em alteração ou ampliação da execução do objeto descrito neste instrumento, fica condicionada à publicação do respectivo extrato no Diário Oficial do Estado, a qual deverá ser providenciada pela administração pública estadual no prazo de até 20 (vinte) dias a contar da respectiva assinatura.

### **14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA PROPRIEDADE INTELECTUAL**

14.1 – Qualquer invento, aperfeiçoamento ou inovação tecnológica, obtenção de produto ou processo resultante das ações envolvidas no âmbito do presente Termo de Fomento terá sua exploração econômica regida por instrumento específico, assegurada sua utilização sem ônus.

### **15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA PUBLICIDADE E USO DE MARCAS**

15.1 – A divulgação dos atos praticados em razão deste instrumento deverá restringir-se a caráter educativo, informativo ou de disseminação de informação e conhecimento, respeitados os direitos autorais.

15.1.1 – Os Partícipes acordam que a utilização de suas respectivas marcas, representadas por seus títulos e logotipos, somente poderá ocorrer com a autorização expressa de seu proprietário.

15.1.2 – Os Partícipes obrigam-se a submeter, previamente e por escrito, à aprovação um do outro, qualquer matéria técnica ou científica decorrente da execução deste instrumento, a ser eventualmente divulgada em publicações, relatórios, conclaves, propagandas, concursos e congêneres.

15.2 – Não poderão constar nomes, símbolos ou imagens que caracterizem promoção pessoal de autoridades ou servidores públicos em geral de eventual publicidade de quaisquer atos executados em função deste Termo de Fomento ou que com ele tenham relação

## **16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DO SIGILO DAS INFORMAÇÕES E COMUNICAÇÕES**

16.1 – Durante o desenvolvimento do projeto, as partes se obrigam a manter sob o sigilo os dados e informações referentes às ações consideradas e definidas como confidenciais, não podendo de qualquer forma, direta ou indiretamente, dar conhecimento, a terceiros não autorizados, das informações confidenciais trocadas entre os acordantes ou por eles geradas na vigência do presente termo.

## **17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA PROTEÇÃO DE DADOS**

17.1 – As Partes reconhecem que, para a execução do Termo, será necessário o tratamento de dados pessoais, e se comprometem a cumprir as disposições da Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (“LGPD”), conforme periodicamente alterada, bem como das demais leis e regulamentos relacionados à proteção de dados pessoais e privacidade que possam ser aplicados a qualquer tratamento de Dados Pessoais no âmbito do Termo (“Legislação de Proteção de Dados Aplicável”).

17.2 – As Partes se comprometem a somente utilizar as informações e dados pessoais compartilhados para a realização das atividades decorrentes do objeto do presente Termo.

17.3 – As Partes se comprometem a manter registros de todas e quaisquer atividades relacionadas aos dados pessoais compartilhados ou obtidos em decorrência do Termo, fornecendo tais registros sempre que solicitados, de forma justificada.

17.4 – As Partes adotarão todas as medidas técnicas de segurança razoáveis, de acordo com o padrão de mercado e a legislação brasileira, para resguardar os dados pessoais tratados em decorrência do presente Termo, mantendo a outra parte indene de quaisquer danos ou prejuízos decorrentes de qualquer tratamento de dados realizado em desacordo com esse Termo e/ou a Legislação de Proteção de Dados Aplicável.

Parágrafo Único. Para os fins desta Cláusula, consideram-se dados pessoais toda e qualquer informação relacionada a uma pessoa natural identificada ou identificável, conforme definido na LGPD.

### **18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DO FORO**

18.1 – Será competente para dirimir as controvérsias decorrentes deste Termo de Fomento, que não possam ser resolvidas pela via administrativa, o foro Juízo de Vitória - Comarca da capital do Estado do Espírito Santo, com renúncia expressa a outros, por mais privilegiados que forem.

18.2 – E, por assim estarem plenamente de acordo, os partícipes obrigam-se ao total e irrenunciável cumprimento dos termos do presente instrumento, o qual lido e achado conforme, foi lavrado em 2 (duas) vias de igual teor e forma, que vão assinadas pelos partícipes, para que produza seus jurídicos e legais efeitos, em Juízo ou fora dele.

Vitória, 09 de novembro de 2023.

**BRUNO LAMAS SILVA**

Secretário de Estado da Ciência, Tecnologia, Inovação e Educação Profissional  
– SECTI

**IDALGIZO JOSÉ MONEQUI**

Superintendente Geral do Movimento de Educação Promocional do Espírito Santo - MEPES

Testemunhas:

- 1- Ass: .....  
Eliza Maria Venzi  
CPF Nº 505.918.351-34
- 2- Ass: .....  
Solange Maria Batista de Souza  
CPF Nº 850.307.597-00

**ANEXO ÚNICO**  
**PLANO DE TRABALHO**

**NOME DO PROJETO:** Formação Profissional e Desenvolvimento Sustentável no Turismo da Região da Costa e da Imigração

**1. IDENTIFICAÇÃO**

<b>1.1 Da Entidade</b>			
Nome da Entidade: MOVIMENTO DE EDUCAÇÃO PROMOCIONAL DO ESPÍRITO SANTO.			
CNPJ: 27.097.229/0001-42			
Endereço: Rua Costa Pereira, 129 - Bairro: Centro			
Cidade: Anchieta	UF :ES	CEP: 29.230-000	
DDD: (028)	Telefone: 3536 -1151	Celular	
E-mail:mepes@mepes.org.br			
Site: www.mepes.org.br			
<b>1.2 Dados Bancários</b>			
Banco 021	Agência 0156	Conta Corrente 37.521.747	Praça de Pagamento Anchieta
<b>1.3 Do Responsável Pela Entidade</b>			
<b>Nome completo:</b> IDALGIZO JOSÉ MONEQUI			
CPF: 106.170.605-25		RG/Órgão Expedidor: 267.623 - SSP-ES	
Endereço: Rua: Avenida Rauta, 1052 – Bairro: Alvorada – Anchieta			
Cidade/Estado: Anchieta - Esp. Santo		UF: E.S	CEP: 29.230-000
E-mail: idalgizo.monequi@mepes.org.br		Telefone: (28)3536-1151	Celular: (28)99920-7084
Cargo: Superintendente Geral do Mepes	Eleito em: 23/05/2019		Vencimento do Mandato: 23/12/2023
<b>1.4 Da Diretoria</b>			
Nome completo: Darci Schaefer		Cargo: Presidente da Junta Diretora do Mepes	
<b>1.5 Do Corpo Técnico</b>			
Nome completo Joel Duarte Benisio		Cargo: Gerente Pedagógico	

<b>1.6 Do Conselho Fiscal</b>	
Nome completo: José Mauricio Roveta	Cargo: Presidente do Conselho Fiscal
<b>1.7 Da Responsável Pela Parceria</b>	
Nome completo: Eliza Aparecida Venzi Gonçalves	Cargo: Coordenadora Administrativa
E-mail eliza.venzi@mepes.org.br	Celular: (28) 98807-8090
CPF nº 505.918.351-34	RG/Órgão Expedidor 523455 SSP- DF
Cargo: Coordenadora da Escola Família Turismo - EFTUR	Formação Profissional: Turismóloga e Pedagoga

## 2. CONTEXTUALIZAÇÃO DA INSTITUIÇÃO

O Movimento de Educação promocional do Espírito Santo – Mepes é uma instituição não governamental, filantrópica, fundada em 26 de abril de 1968, por lideranças rurais e urbanas, sob a articulação do sacerdote jesuíta Padre Humberto Pietrogrande, com o objetivo de promover a formação integral dos jovens e famílias rurais em seus aspectos econômico, tecnológico, político, social, ambiental e espiritual e a transformação de seu meio, através da ação comunitária. (Estatuto do MEPES art.4º), além de:

- Apoiar 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;
- Promover e estimular, na agricultura familiar, atividades de pesca e aquicultura;
- Planejar, programar e executar atividades voltadas para 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 infra estrutural, com vista a viabilizar as ações produtivas e a promoção integral do homem;
- Apoiar atividades de proteção à família, à maternidade, infância, adolescência, juventude e à velhice;
- Amparar as crianças e adolescentes em situação de risco;
- Apoiar atividades de integração ao mundo do trabalho;

- Contribuir para a formação e o desenvolvimento integral da família e o aperfeiçoamento ético e moral da sociedade;
- Apoiar, promover e executar atividades de assistência técnica, de extensão rural, de associativismo, de cooperativismo, de desenvolvimento educacional, de turismo, de cultura e lazer.
- Realizar atividades voltadas para a saúde, com ações de prevenção, urgência e emergência, diagnóstico, tratamento e reabilitação.
- Realizar atividades de intercâmbio com a finalidade educacional e desenvolvimento tecnológico;
- Oferecer educação escolar nos níveis da Educação Materno Infantil, Fundamental, Médio e Técnico, sendo nos últimos 03 (três) níveis por meio da metodologia da Pedagogia da Alternância e em consonância com as demandas sociais, econômicas e ambientais; e
- Realizar, por meio do Centro de Formação e Reflexão do MEPES, formação inicial na Pedagogia da Alternância, formação continuada, formação por área do conhecimento, graduação e pós-graduação “lato-sensu” aos monitores e professores das Escolas Famílias do MEPES, bem como aos demais profissionais de instituições formalmente parceiras e filiadas.

## **MISSÃO**

Promoção Integral da Pessoa Humana, através da Ação Comunitária gratuita, numa ampla atividade inerente ao meio e, rural especialmente, naquilo que concerne à elevação Humano-social do agricultor, nas dimensões da vida: Espiritual, Intelectual, Sanitária, Técnica, Econômica e Ambiental.

## **DIRETRIZES**

- A pessoa humana sujeito de sua própria promoção.
- A comunidade responsável e globalmente engajada.
- O intercâmbio em todos os níveis e situações.
- A educação promocional em todas as áreas.
- A conjugação da promoção do indivíduo com o crescimento comunitário e desenvolvimento do meio.

### **3. ABRANGÊNCIA E ÁREA DE ATUAÇÃO DO MEPES**

O MEPES desde sua fundação atua com ações integradas de Educação, Saúde e Ação Comunitária. No que se refere à educação, seu pioneirismo advém da utilização da Pedagogia da Alternância, desenvolvidas pelas Escolas Famílias Agrícolas (EFAs). Atualmente a rede MEPES conta com 19 (dezenove) EFAs em funcionamento, com 2.506 (Dois mil Quinhentos e seis alunos) matriculados em 14 cursos da Educação Profissional Técnica de Nível Médio, 09 cursos de Ensino Fundamental, atendendo mais de 2.100 famílias de 669 comunidades e 61 municípios. Além destas, atua também na Educação Profissional Técnica de nível médio subsequente no setor Turismo, eixo tecnológico Hospitalidade e Lazer, no município de Anchieta, com a Escola Família Turismo “Pietrogrande” - EFTUR criada em 2005 e na Educação infantil com o trabalho em 04 (quatro) Centros de Educação Infantil.

As EFAs/EFTUR oferecem gratuitamente cursos de Ensino Fundamental e Educação Profissional Técnica de Nível Médio, reconhecidos pelo Conselho Estadual de Educação e equiparadas às Escolas Públicas do Estado, por meio do Art. 281 da Constituição Estadual, regulamentado através da Lei 7.875/2014 que permite a celebração de parceria com o Estado para a manutenção de suas atividades educativas. As EFA's/EFTUR são núcleos educativos. A Pedagogia da Alternância, um dos pilares basilares, por meio de seus instrumentos metodológicos específicos, contextualiza a aprendizagem ao priorizar a realidade como um dos lugares de formação, valoriza a cultura local provocando os seguintes impactos: autoestima do jovem e suas famílias;

- resgate e valorização da cultura local;
- enraizamento dos jovens na família e na comunidade local;
- cidadania e empreendedorismo solidário por meio da formação integral e humanista, da orientação e da formação profissional;
- geração de ocupação e renda por meio do Projeto Profissional do jovem;
- avanço na aplicação de tecnologias apropriadas, de fácil acesso e conservadoras dos recursos naturais.

<b>4 TÍTULO DO PROJETO</b>	
Formação Profissional e Desenvolvimento Sustentável do Turismo na Região da Costa e da Imigração	
<b>4.1 Período De Execução</b>	
<b>Início</b> 01 de janeiro de 2024	<b>Término</b> 31 de dezembro de 2024
<b>4.2 Objetivo Geral:</b> Contribuir com o crescimento social, com o desenvolvimento sustentável do turismo e com a formação turística na região da Costa e da Imigração, capacitando os alunos a enxergarem oportunidades e obterem sustento a partir do meio em que vivem, através do curso técnico subsequente ao ensino médio.	
<b>4.3 Objetivos Específicos:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Ofertar o curso Técnico subsequente ao ensino médio com carga horária de 840 horas visando o desenvolvimento sustentável do turismo nos municípios da Região da Costa e da Imigração.</li> <li>● Promover a formação integral dos alunos, abrangendo não apenas conhecimentos técnicos relacionados aos serviços de restaurante e bar, mas também habilidades socioemocionais, consciência ambiental, cultural e ética profissional.</li> <li>● Proporcionar aos alunos experiências práticas significativas, como estágios em empreendimentos reais de Serviços de Restaurante e Bar e no Restaurante Escola da EFTUR, onde possam aplicar os conhecimentos adquiridos em sala de aula e desenvolver habilidades profissionais.</li> <li>● Estabelecer parcerias com a comunidade local e outros atores relevantes, como organizações de preservação ambiental e associações, para envolver os alunos em projetos que contribuam para a transformação do meio.</li> <li>● Incentivar o espírito empreendedor entre os alunos, fornecendo conhecimentos e recursos para a criação e gestão de negócios no setor de serviços de restaurante e bar.</li> <li>● Implementar um sistema de avaliação contínua para acompanhar o progresso dos alunos em relação aos objetivos de formação integral.</li> <li>● Investir na capacitação dos monitores da EFTUR, proporcionando treinamentos ou workshops que os atualizem com as melhores práticas e tendências do setor.</li> <li>● Garantir que a EFTUR disponha de infraestrutura adequada para oferecer um ambiente de aprendizagem de qualidade, com cozinhas equipadas, laboratórios de alimentos, salas de aula com recursos audiovisuais e acesso a materiais de estudo atualizados.</li> </ul>	
<b>4.4 Justificativa</b> O projeto de Formação Profissional e Desenvolvimento Sustentável do Turismo na Região da Costa e da Imigração, realizado pela Escola Família Turismo Pietrogrande - EFTUR/MEPES em Anchieta, Espírito Santo, tem por objetivo fortalecer o ensino e aprendizagem por meio de iniciativas educativas e apoio à capacitação, com destaque para o Curso Técnico em Restaurante e Bar. Sua execução tem como metodologia a Pedagogia da Alternância e busca valorizar os produtos locais e resgatar a história da culinária nos municípios atendidos pela escola.	



Serão oferecidas duas turmas do Curso Técnico em Restaurante e Bar, ampliando ainda mais o alcance deste projeto educacional e sua contribuição para o desenvolvimento sustentável do turismo na região. A participação ativa das famílias e da comunidade local é essencial nesse processo educacional, pois a dinâmica da Escola Família se dá por meio do envolvimento dos alunos, suas histórias, identidades, familiares e valores, que busca promover a valorização dos produtos e culturas locais como meio fundamental para revitalizar a cultura e as particularidades das regiões, contribuindo para o desenvolvimento sustentável do turismo gastronômico nos municípios da região da Costa e da Imigração (Anchieta, Alfredo Chaves, Iconha, Itapemirim, Marataízes, Piúma, Presidente Kennedy, Rio Novo do Sul) e municípios do entorno.

A iniciativa será executada nas instalações da EFTUR, que contempla infraestrutura necessária e suficiente conforme explicitado em suas propostas pedagógicas, e visa custear os serviços e atendimentos necessários para a execução das atividades educativas. Tem como base o compromisso de fortalecer o processo educacional, promovendo o espírito de liderança, solidariedade e transformação da realidade dos alunos, com o intuito de impulsionar o desenvolvimento sustentável do turismo na região. A Escola Família Turismo Pietrogrande - EFTUR está integrada à rede MEPESMOVIMENTO DE EDUCAÇÃO PROMOCIONAL DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO, entidade comunitária filantrópica, fundada em 1968 com a finalidade de desenvolver ações de promoção integral da pessoa e de desenvolvimento socioeconômico por meio da saúde, educação e ação social, em vista de assegurar melhores condições de vida à população, principalmente do campo.

Considerando a evolução na diversificação das atividades econômicas de nosso Estado e a necessidade de novas formações técnicas para atender às novas demandas e perspectivas de desenvolvimento regional, o MEPES iniciou em 2002, junto ao poder público municipal, o poder privado e a comunidade, os trabalhos para a implantação de uma escola família urbana no setor do Turismo, uma das principais atividades econômicas da região, em 2005 a EFTUR começou a funcionar com cursos de qualificação de 600 horas. Em 2010, o Curso Técnico em Restaurante e Bar foi aprovado pelo Conselho Estadual de Educação e a escola autorizada a funcionar, e desde então o curso é oferecido regularmente, em 12 anos a escola atendeu 400 alunos no curso técnico, este ano iniciamos a 19ª turma. Lembrando que a cada três anos ao renovar a autorização, o curso é discutido, e adequado à realidade do meio onde a escola está inserida. Em 2020 saiu a renovação, por mais três anos, do credenciamento da Escola Família Turismo Pietrogrande. Parecer CEE-ES nº 5.894/2020 e da Resolução CEE-ES nº. 5.537/2020, publicada no Diário Oficial de 24-07-2020, que, aprovado na Sessão Plenária do dia 07-04-2020, com fundamento na Resolução CEE-ES nº. 3.777/2014.

A missão da EFTUR baseia-se na utilização da atividade do turismo como vetor de encontro de culturas e intercâmbio de conhecimentos, através da formação técnica dentro de uma visão humanística, globalizada e multidisciplinar, buscando a mudança de comportamento da comunidade, a melhoria da qualidade de vida e do seu desenvolvimento. A EFTUR foi criada para ser uma escola regional e contribuir com o desenvolvimento do Turismo na Região do litoral sul capixaba, hoje a Rota da Costa e da Imigração. Iniciou seu funcionamento no Município de Piúma,



município mais centralizado, atendendo estudantes dos Municípios de Piúma, Anchieta e Iconha, passando depois a funcionar em Anchieta.

De 2005 a 2016, a escola estava incluída no Termo de Colaboração do MEPES com a SEDU para o custeio das EFAs. Contudo, pelo fato do Curso técnico da EFTUR ser sequencial, subsequente, deixou de ser atendido pela SEDU, dado que o reconhecimento das matrículas para fins de repasse de recursos do FUNDEB vincula-se a Instituições Comunitárias que ofertam a Educação Básica. Com isso, a EFTUR passou a ser mantida por meio de um termo de Fomento celebrado com a Prefeitura de Anchieta, entendendo a sua importância para o Turismo do Município e Região e histórica parceria com o MEPES. Em 2022/2023 o MEPES/EFTUR e a SECTI celebraram o Termo de Fomento SECTIDES Nº 001/2021, com o objetivo de estruturar e fortalecer as atividades de ensino e aprendizagem da Escola Família Turismo – EFTUR, ampliando a oferta de qualificação dos profissionais que trabalham nos empreendimentos com o curso Técnico em Restaurante e Bar oferecido pela EFTUR na Região da Costa e da Imigração e dos demais municípios do entorno.

A oferta do Curso Técnico em Restaurante e Bar, visa resgatar os valores dos jovens e empreendedores locais das diferentes áreas do trade turístico e capacitá-los tecnicamente para desenvolver plenamente seus potenciais. O curso oferecido na área profissional traz uma nova dinâmica social e econômica para os municípios e demais regiões de abrangência da escola contribuindo para o desenvolvimento sustentável e solidário do meio. De 2017 a 2022, mesmo com as limitações impostas pela pandemia, a EFTUR em parceria com a PMA, através da Secretaria Municipal de Turismo e o MEPES/EFTUR realizou diversos cursos rápidos de vinte horas, aulas shows, palestras, ministrados para a comunidade, bem como vídeo aulas. Os cursos, práticas e palestras incluíram diferentes conteúdos que passaram pelas áreas de cozinha, bar, sala e copa e recepção.

Através de parceria de cursos práticos e pontuais, a escola qualificou e capacitou 2.343 pessoas com certificados, atendendo principalmente ao público que não tem o Ensino Médio Completo, o que os impossibilita de cursar o Técnico oferecido pela escola.

A EFTUR, oferece à comunidade o curso de Educação Profissional Técnica de Nível Médio, subsequente, Técnico em Restaurante e Bar, eixo tecnológico Hospitalidade e Lazer, para duas turmas anuais com 20 vagas cada turma, duração de um ano, para atender aqueles que possuem o ensino médio e necessitam se profissionalizar.

O objetivo é desenvolver jovens profissionais, conscientes e capacitados para participar do crescimento social e contribuir para transformar o meio em que vive, pretende-se também, que o aluno aprenda a enxergar as oportunidades em seu meio e tirar dele seu sustento. Acreditamos na necessidade de fortalecer o turismo na região que tem um grande potencial turístico, que pode ser explorado de diversas formas e em vários momentos, valorizando nossa cultura (gastronomia) e resgatando a nossa história (turismo histórico e religioso). Diante deste contexto, a EFTUR se dedica à qualificação do serviço e preparação de pessoas para assumir os serviços de hospedagem, alimentação e eventos - serviços estes fundamentais para que as cidades possam crescer e estimular



o fluxo de turistas e favorecer a autonomia e independência financeira dos egressos, com novas oportunidades de trabalho.

Para que o estudante encontre, na unidade escolar, um ambiente propício ao estudo, reflexão e aprofundamento é necessário reunir condições na estrutura física, no campo de experimentação e práticas que valorize a cultura local e os instrumentos metodológicos do projeto político-pedagógico da EFTUR, garantindo o protagonismo e possibilitando ações transformadoras do meio.

#### **4.5 Público Beneficiário**

Pessoas que tenham interesse em atuar no setor de turismo e profissionais que já atuam nas empresas prestadoras de serviços turísticos.

#### **4.6 Área De Abrangência**

Municípios que compõem a Região da Costa e da Imigração: Alfredo Chaves, Anchieta, Piúma, Marataízes, Itapemirim, Presidente Kennedy, Iconha e Rio Novo do Sul e demais municípios do entorno.

### **5. METODOLOGIA**

A efetivação e execução do projeto “Formação Profissional e Desenvolvimento Sustentável no Turismo da Região da Costa e da Imigração” por uma equipe de trabalho, composta por profissionais devidamente habilitados/qualificados denominados na Rede MEPES por monitores, admitidos pela Mantenedora sob o regime da Consolidação das Leis Trabalhistas (CLT) conforme a legislação em vigor para atuarem nas disciplinas (base nacional comum, parte diversificada e parte técnica/profissional) constantes nas Organizações Curriculares dos Cursos ofertados pela Escola na Educação Técnica.

A equipe de professores/monitores da EFTUR assim como os alunos do curso, participam da vida da comunidade colaborando com a organização de eventos culturais e abrindo os espaços da escola para realização de reuniões de classe; encontros de chefes de cozinha e de cozinheiras.

O quadro de professores/monitores da EFTUR, é composto por profissionais que além da graduação nas áreas de Turismo, Geografia e Meio Ambiente e Gastronomia, tem experiência como empreendedores do setor de turismo, fizeram formação técnica promovida pelo MEPES, em parceria com o IPSSAR - Istituto Professionale di Stato Per I Servizi Alberghieri e Della Ristorazione – Castelfranco – Veneto – Itália, onde fizeram seus estágios nas escolas italianas. Todos fizeram formação inicial na Pedagogia da Alternância, e todos os anos fazem formação continuada na Pedagogia.

Dentre as atividades desempenhadas pelas equipes docentes destacam-se:

- Ministrando aulas, participar da elaboração da proposta pedagógica do estabelecimento de ensino;
- Elaborar e cumprir plano de trabalho, segundo a proposta pedagógica do estabelecimento de ensino;
- Cumprir os dias letivos e horas-aula estabelecidos;
- Participar integralmente dos períodos dedicados ao planejamento, à avaliação e ao desenvolvimento profissional;



- Colaborar com as atividades de articulação da escola com as famílias e a comunidade;
- Monitorar e acompanhar pedagogicamente os educandos, no chamado tempo escola, referente à metodologia da alternância;
- Aplicar os instrumentos da Pedagogia da Alternância, acompanhar e orientar os estudantes de acordo com planejamento e organização da equipe de monitores;
- Participar das atividades de formação na Pedagogia da Alternância da Rede MEPES;
- Realizar Visita a cada município da região envolvendo poder público e privado e comunidade, para mobilização;
- Quanto a organização do trabalho, o professor dos cursos terá ainda que colaborar nas seguintes atividades pedagógicas dos cursos:
- Acompanhamento pessoal dos alunos;
- Animação e acompanhamento de atividades educativas do grupo em formação;

As atividades serão desenvolvidas na sede da EFTUR em Anchieta – Toda dinâmica de formação levará a favorecer análises e reflexões no curso, gerando novas abordagens no campo conceitual dos saberes e das práticas operativas produtivas – saber fazer e saber ser. Dessa forma o estudo realizado sempre partindo da realidade social provocará novos desafios, novas interrogações que programarão o processo de formação geral.

Desta forma, na oferta de atendimento educacional profissional adotará a Pedagogia da Alternância, que conjuga estudo, vivência e trabalho, sendo o trabalho (experiência sócio profissional) o ponto de partida do processo ensino-aprendizagem.

Todos os professores/monitores, sob o acompanhamento do Coordenador Pedagógico e sob a orientação da Equipe Técnico-Pedagógica do MEPES, comprometem-se com a orientação educacional dos educandos, atendendo a todos os aspectos requeridos para o desenvolvimento harmônico da personalidade em vista da realização humana.

O funcionamento da Escola Família Turismo se dá em tempos parciais – turnos vespertino e noturno, e a alternância no contra turno, de segunda a sexta-feira com atividades teóricas interdisciplinares e práticas socioculturais.

O número de educandos por turma é estabelecido conforme a legislação específica e o espaço físico da escola, a fim de que possa permitir um atendimento de forma individualizada e coletiva, compatível ao Plano de Formação da Pedagogia da Alternância, conforme segue:

<b>VESPERTINO</b> Horário: 13:20 às 17:00						
<b>Nível de Ensino /Curso</b>	<b>Número da Sala</b>	<b>Etapa</b>	<b>Turma</b>	<b>Metragem da Sala</b>	<b>Capacidade de Matrícula</b>	<b>Capacidade Física</b>
Técnico	1	I / II	XX	33,02m <sup>2</sup>	30	20



Subsequente ao Ensino Médio						
<b>NOTURNO</b> Horário: 18:00 às 21:40						
Nível de Ensino /Curso	Número da Sala	Etapa	Turma	Metragem da Sala	Capacidade de Matrícula	Capacidade Física
Técnico Subsequente ao Ensino Médio	1	I / II	XXI	33,02m <sup>2</sup>	30	20

As turmas começam o ano letivo, uma após a outra, com uma diferença de seis meses, viabilizando assim a prática no restaurante escola. Nos primeiros seis meses, Primeira Etapa, as aulas práticas das disciplinas técnicas são aplicadas aos alunos pelo monitor da disciplina em seu laboratório. Na Segunda Etapa, o aluno está preparado para vivenciar a prática no restaurante, enquanto isso a turma iniciante está se preparando para assumir a prática no restaurante no semestre, ou Etapa Seguinte. Outra experiência importante, é quando uma turma se forma, a outra turma está passando para a Segunda Etapa, ficando responsável junto aos monitores em organizar e preparar o evento de formatura da turma formanda, com decoração de ambientes, a comida, o serviço e o cerimonial.

### 5.1 Detalhamento Metodológico

Etapas	Objetivos Específicos	Ações	Resultados Esperados
01	-Ofertar o curso técnico subsequente ao ensino médio com carga horária de 840 horas para 02 turmas de 20 estudantes cada, visando o desenvolvimento sustentável do turismo nos municípios da Região da Costa e da Imigração.	- Divulgação - Sensibilização - Inscrições - Seleção - Matrículas	-Aumento da conscientização e interesse dos potenciais alunos em relação ao curso e à importância do desenvolvimento sustentável do turismo na região, evidenciados pela divulgação e sensibilização realizadas. -Número significativo de inscrições recebidas, indicando a demanda e o interesse dos alunos em participar do curso. -Processo seletivo realizado de forma eficiente, garantindo a escolha de candidatos qualificados e motivados para o curso. -Alunos selecionados efetuando as matrículas, demonstrando



			<p>comprometimento e confirmação da participação no curso.</p> <p>-Turma formada com um número adequado de alunos matriculados, proporcionando um ambiente de aprendizagem dinâmico e interativo.</p>
02	<p>-Promover a formação integral dos alunos, abrangendo não apenas conhecimentos técnicos relacionados aos serviços de restaurante e bar, mas também habilidades socioemocionais, consciência ambiental, cultural e ética profissional.</p>	<p>-Inclusão de disciplinas específicas, projetos interdisciplinares e atividades extracurriculares que abordem esses aspectos e incorpore tanto os conhecimentos técnicos necessários para os serviços de restaurante e bar, quanto habilidades socioemocionais, consciência ambiental, cultural e ética profissional.</p>	<p>-Alunos com uma formação mais completa, preparados não apenas tecnicamente, mas também emocionalmente, socialmente e culturalmente, para atuar de forma ética e sustentável no setor</p>
03	<p>-Proporcionar aos alunos experiências práticas significativas, como estágios em empreendimentos reais de Serviços de Restaurante e Bar e no Restaurante Escola da EFTUR, onde possam aplicar os conhecimentos adquiridos em sala de aula e desenvolver habilidades profissionais.</p>	<p>-Promover experiências práticas e vivenciais que permitam aos alunos aplicar os conhecimentos adquiridos em sala de aula, desenvolvendo suas habilidades práticas e o senso de responsabilidade,</p>	<p>-Alunos com habilidades práticas aprimoradas, capazes de lidar com situações reais no ambiente de trabalho, compreendendo a importância do trabalho em equipe, da responsabilidade e do atendimento de qualidade.</p>



		por meio de estágios em estabelecimentos reais, visitas técnicas a restaurantes e bares, participação em eventos e no Restaurante Escola da EFTUR.	
04	-Estabelecer parcerias com a comunidade local e outros atores relevantes, como organizações e associações, para envolver os alunos em projetos que contribuam para a transformação do meio.	-Proporcionar aos alunos experiências de imersão na cultura local, participação em projetos de responsabilidade social e conscientização sobre a importância da sustentabilidade.	-Alunos com maior consciência da importância da preservação ambiental, valorização da cultura local e comprometimento com a comunidade em que estão inseridos.
05	-Incentivar o espírito empreendedor entre os alunos, fornecendo conhecimentos e recursos para a criação e gestão de negócios no setor de serviços de restaurante e bar.	-Fornecer mentoria e orientação individualizada aos alunos interessados em empreender; -Disponibilizar recursos e informações sobre financiamento, parcerias estratégicas, aspectos legais e regulatórios, e outras ferramentas essenciais para a criação e gestão	-Alunos motivados e encorajados a explorar oportunidades de empreendedorismo no setor de serviços de restaurante e bar, desenvolvendo o espírito empreendedor. -Alunos equipados com os conhecimentos e habilidades necessários para criar e gerir negócios no setor.



GOVERNO DO ESTADO  
DO ESPÍRITO SANTO

Secretaria da Ciência, Tecnologia,  
Inovação e Educação Profissional

		<p>no setor de serviços de restaurante e bar.;</p> <p>-Realizar estudos de caso e visitas técnicas a empreendimento bem-sucedidos no setor de serviços de restaurante e bar.</p>	
06	<p>-Implementar um sistema de avaliação contínua para acompanhar o progresso dos alunos em relação aos objetivos de formação integral.</p>	<p>-Realizar avaliações regulares de desempenho, habilidades profissionais e competências socioemocionais, garantindo a qualidade e o aprimoramento contínuo do ensino na EFTUR.</p>	<p>-Acompanhar de forma mais precisa e abrangente o progresso dos alunos em relação aos objetivos de formação integral. Isso resultará em uma educação mais personalizada, intervenções mais eficazes, monitoramento do alinhamento com os objetivos e aprimoramento contínuo do programa, contribuindo para o desenvolvimento integral dos alunos.</p>
07	<p>-Investir na capacitação dos monitores da EFTUR, proporcionando treinamentos que os atualizem com as melhores práticas e tendências do setor.</p>	<p>-Estabelecer parcerias com especialistas do setor, como chefs renomados, profissionais experientes em serviços de restaurante e bar, através de palestras.</p> <p>-Disponibilizar acesso a recursos atualizados, como livros, revistas especializadas, materiais didáticos e</p>	<p>-Monitores da EFTUR com conhecimentos atualizados sobre as melhores práticas e tendências do setor de serviços de restaurante e bar, o que os capacita a transmitir informações relevantes e atualizadas aos alunos.</p> <p>-Melhoria na qualidade do ensino na EFTUR,;</p> <p>-Estímulo à inovação e à criatividade entre os monitores, que podem incorporar novas abordagens de ensino, técnicas e métodos em suas aulas, proporcionando uma experiência de aprendizagem mais dinâmica e enriquecedora para os alunos.</p>



		plataformas online, que abordem as melhores práticas e tendências do setor.	
08	Garantir que a EFTUR disponha de infraestrutura adequada para oferecer um ambiente de aprendizagem de qualidade.	Oferecer materiais de estudo atualizados para apoiar as atividades de ensino e aprendizagem na EFTUR. -Realizar manutenção regular em todas as instalações e equipamentos da EFTUR.	-A EFTUR proporciona um ambiente adequado e funcional, que favorecem a qualidade do ensino e a prática das habilidades específicas do setor .

- enfim, a oportunidade para o jovem e a jovem poder optar para ficar no seu meio com dignidade

5.2 Matriz de Monitoramento e Avaliação						
Objetivo Específico	Indicadores quantitativos	Indicadores qualitativos	Fonte de Informação	Formas de coleta de dados	Responsável pela coleta	Periodicidade
1-Ofertar o curso técnico subsequente ao ensino médio com carga horária de 840 horas visando o	-Número de vagas disponibilizadas para o curso subsequente	-Percepção dos alunos sobre a qualidade do curso e sua relevância para o desenvolvimento sustentável	-A escola dará informações sobre o número de vagas, inscrições, candidatos	-Registro oficial: Documentação e registros mantidos pela coordenação	-Secretaria Escolar e Coordenação do curso	-Início e final de cada curso



desenvolvimento sustentável do turismo nos municípios da Região da Costa e da Imigração.	<p>e ao ensino médio.</p> <p>-Número de inscrições recebidas para o curso.</p> <p>-Número de candidatos selecionados e matriculados.</p> <p>-Taxa de frequência dos alunos ao longo do curso.</p> <p>-Taxa de conclusão do curso pelos alunos matriculados.</p>	<p>do turismo na região.</p> <p>-Avaliação do nível de satisfação dos alunos em relação às atividades de ensino e aprendizagem oferecidas no curso.</p> <p>-Percepção dos alunos sobre o desenvolvimento de habilidades técnicas e socioemocionais ao longo do curso.</p> <p>-Avaliação do impacto do curso na capacidade dos alunos em contribuir para o desenvolvimento sustentável do turismo nos municípios da Região da Costa e da Imigração.</p>	<p>selecionados, frequência dos alunos, taxa de conclusão do curso, entre outros dados quantitativos.</p> <p>-Alunos matriculados fornecerão feedbacks e percepções qualitativas sobre a qualidade do curso, satisfação, desenvolvimento de habilidades e impacto na sua capacidade de contribuir para o desenvolvimento sustentável</p>	<p>ção do curso, como listas de inscrição, fichas de matrícula, registros de frequência e registros de conclusão.</p> <p>- Elaboração e aplicação de questionários aos alunos, abordando aspectos qualitativos.</p> <p>- Realização de entrevistas individuais ou em grupo com os alunos para obter feedbacks mais</p>		
--	---	--	--	--	--	--



			do turismo.	detalhado s. - Observação dos monitores durante as aulas e atividades práticas para coletar dados qualitativos sobre o desempenho dos alunos e sua interação com o conteúdo do curso.		
2-Promover a formação integral dos alunos, abrangendo não apenas conhecimentos técnicos relacionados aos serviços de restaurante e bar, mas também habilidades socioemocionais	-Realização de avaliações periódicas para medir o nível de conhecimento técnico dos alunos nos serviços de restaurante e bar. Pode ser realizado por meio de	-Realização de pesquisas de satisfação para coletar o feedback dos alunos sobre a formação oferecida pela EFTUR.  -Coleta de feedback dos monitores sobre o progresso e o envolvimento	-Registros internos: Análise de relatórios internos da EFTUR, como registros de desempenho dos alunos, avaliações realizadas durante o curso e	- Questionários online para os alunos.  - Observações em sala de aula e atividades práticas dos alunos.  -Pesquisas de	Equipe da Eftur	-Por etapa



nais, consciência ambiental, cultural e ética profissional.	testes escritos, práticos ou projetos.  -Avaliação para medir o desenvolvi mento das habilidades socioemoci onais dos alunos, como habilidades de comunicação, trabalho em equipe, resolução de problemas e liderança.	dos alunos na formação.  -Avaliação da percepção e reconheciment o da EFTUR pelos alunos.	feedback dos monitores, para obter informaçõe s sobre a promoção da formação.  -Realização de pesquisas e questionári os com os alunos para obter percepções sobre a formação oferecida pela EFTUR.	satisfação com os alunos.		
3- Proporcionar aos alunos experiências práticas significativas , como estágios em empreendim entos reais de Serviços de Restaurante e Bar e no	-Taxa de conclusão de estágios: Avalia a proporção de alunos que concluíram com sucesso os estágios, cumprindo os requisitos e	-Avaliação dos mestres de estágio sobre o desempenho dos alunos, incluindo sua aplicação de conheciment os adquiridos em sala de aula;  -Percepção dos alunos	- Document os de estágio: Revisão de document os relacionad os aos estágios, como acordos de estágio, relatórios	- Questioná rios de avaliação de estágio: Elaboraça o de questionár ios impressos para os mestres de	Coordenad or de estágio	Ao final da primeira etapa.



Restaurante Escola da EFTUR, onde possam aplicar os conhecimentos adquiridos em sala de aula e desenvolver habilidades profissionais.	objetivos estabelecidos;	sobre a relevância dos estágios: Mede a percepção dos alunos sobre a importância dos estágios para sua formação profissional, habilidades práticas e aplicação dos conhecimentos adquiridos	de atividades, avaliações dos mestres de estágio e registros de participação;	estágios avaliem o desempenho dos alunos; - Questionário com alunos: para obter feedback sobre sua percepção dos estágios, sua relevância para sua formação profissional e o desenvolvimento de habilidades práticas;		
4- Estabelecer parcerias com a comunidade local e outros atores relevantes, como	-Número de parcerias estabelecidas com a comunidade local, organizações, associações e outros	-Avaliação das parcerias: Obtém o feedback dos parceiros sobre a efetividade das parcerias estabelecidas e o envolvimento	-Coleta de feedback dos parceiros envolvidos nos projetos por meio de relatórios	- Realização de entrevistas individuais ou em grupo com os parceiros	-Equipe da EFTUR	-Ao final das etapas



organizações e associações, para envolver os alunos em projetos que contribuam para a transformação do meio.	atores relevantes nos quais os alunos estão envolvidos, contribuindo para a transformação do meio.	dos alunos nos projetos;  -Percepção dos alunos sobre a relevância dos projetos em que estão envolvidos, sua contribuição para a transformação do meio e seu aprendizado sobre consciência ambiental, cidadania, responsabilidade social e outros.	de avaliação, reuniões de acompanhamento ou entrevistas, para obter informações qualitativas sobre a efetividade das parcerias e o envolvimento dos alunos.	para obter feedback sobre a efetividade e das parcerias estabelecidas, a contribuição dos alunos nos projetos;  - Realização de pesquisas com os alunos para obter feedback sobre sua percepção da importância dos projetos, seu envolvimento nas atividades, aprendizado sobre consciência ambiental, cidadania e responsabilidade		
--	--	--	---	---	--	--



				ilidade social.		
5-Incentivar o espírito empreendedor entre os alunos, fornecendo conhecimentos e recursos para a criação e gestão de negócios no setor de serviços de restaurante e bar.	-Número de alunos envolvidos em atividades empreendedoras no setor de serviços de restaurante e bar.	-Avaliação do conhecimento empreendedor adquirido: Obtém o feedback dos alunos sobre o conhecimento e as habilidades empreendedoras que desenvolveram durante o curso;	-Registros de participação dos alunos em programas e projetos empreendedores.	- Realização de pesquisas com os alunos para obter feedback sobre o conhecimento empreendedor adquirido, o valor dos recursos fornecidos e a aplicação prática desses conhecimentos.	Monitora Eliza Venzi	Final da segunda etapa.
6- Implementar um sistema de avaliação contínua para acompanhar o progresso dos alunos em relação	-Taxa de participação dos alunos nas atividades de formação integral: Mede a proporção	-Avaliação do progresso dos alunos em habilidades socioemocionais: Obtém o feedback dos alunos sobre seu desenvolvimento	-Registros de participação dos alunos: Revisão de registros de presença	- Pesquisas de avaliação dos alunos para obter feedback sobre seu	-Equipe da EFTUR	Ao final de cada etapa



aos objetivos da formação integral.	de alunos que participam regularmente das atividades propostas para a formação integral.	to em habilidades socioemocionais, como empatia, resiliência, trabalho em equipe e resolução de conflitos.  -Avalia a percepção dos alunos sobre seu conhecimento e atitudes em relação à consciência ambiental, valorização da diversidade cultural e comportamento ético no ambiente profissional.	e participação dos alunos nas atividades de formação integral.	progresso em habilidades socioemocionais, consciência ambiental, cultural e ética profissional.  - Observação dos alunos durante as atividades de formação integral para avaliar seu envolvimento, interação com os colegas e demonstração de habilidades socioemocionais.		
-------------------------------------	--	--	--	--	--	--



7-Investir na capacitação dos monitores da EFTUR, proporcionando treinamentos que os atualizem com as melhores práticas e tendências do setor.	-Número de monitores capacitados: Mede a quantidade de monitores que participam dos treinamentos oferecidos para a atualização de conhecimentos e práticas do setor.	-Avaliação da qualidade da capacitação: Obtém o feedback dos monitores sobre a qualidade dos treinamentos, incluindo a relevância das informações apresentadas, a aplicabilidade das melhores práticas e tendências do setor e a eficácia dos métodos de ensino utilizados.	-Registros de participação dos monitores; -Coleta de avaliações e feedback dos monitores por meio de pesquisas, questionários ou entrevistas para obter informações sobre a qualidade da capacitação.	- Realização de pesquisas com os monitores para obter feedback sobre a qualidade da capacitação recebida, a relevância das informações apresentadas e a aplicabilidade das melhores práticas e tendências do setor.	- Coordenação pedagógica	Ao final de cada etapa.
--	--	---	--	---	--------------------------	-------------------------



8-Garantir que a EFTUR disponha de infraestrutura adequada para oferecer um ambiente de aprendizagem de qualidade.	-Taxa de disponibilidade dos recursos de infraestrutura disponíveis na EFTUR,  -Taxa de utilização dos recursos de infraestrutura utilizados pelos alunos e instrutores da EFTUR.	-Avaliação pelos monitores e alunos da qualidade dos recursos de infraestrutura disponíveis na EFTUR para oferecer um ambiente de aprendizagem de qualidade.  -Percepção dos alunos e instrutores sobre a efetividade do ambiente de aprendizagem proporcionado pela infraestrutura da EFTUR em relação aos seus objetivos educacionais.	- Inventário dos recursos de infraestrutura disponíveis na EFTUR, como utensílios, equipamentos, mobiliário e instalações físicas.  -Coleta de avaliações e feedback dos alunos e monitores por meio de questionários para obter informações sobre a qualidade e adequação dos recursos	- Realização de inspeções periódicas para verificar a disponibilidade e condição dos recursos de infraestrutura.  - Realização de pesquisas com os alunos e monitores para obter feedback sobre a qualidade dos recursos de infraestrutura e a efetividade do ambiente de	- Coordenadora Administrativa	Início do curso
--	---	--	---	---	-------------------------------	-----------------



			de infraestrutura.	aprendizagem.		
--	--	--	--------------------	---------------	--	--

5.3 Capacidade Técnica E Gerencial/Qualificação Equipe Técnica								
Cargo	Nº de Profissionais	Escolaridade		Atribuições	Já trabalha na instituição		Período de Contratação (meses)	Natureza de Trabalho (CLT por tempo determinado ou indeterminado)
		SUPERIOR	MÉDIO		Sim	Não		
Coordenador Administrativo	01	X		Coordenador Administrativo e Professor	X		Continuado	CLT tempo indeterminado
Coordenador Pedagógico	01	X		Coordenador Pedagógico e Professor	X		Continuado	CLT tempo indeterminado
Monitores	02	X		Professores dos cursos	X		Continuado	CLT tempo indeterminado



Auxiliar Administrativo	01		X	Serviços administrativos		X	12 meses	CLT
-------------------------	----	--	---	--------------------------	--	---	----------	-----

## 6. DA ADMINISTRAÇÃO DA PARCERIA

Na execução da demanda será através da efetivação de parcerias locais, das secretarias municipais de turismo, secretarias de cultura, associações de empreendedores locais do trade turístico e sobretudo com o envolvimento da SECTI e da Agência de Desenvolvimento Turístico da Região da Costa e da Imigração - ADETURCI que tem sua abrangência em 08 municípios, público alvo da proposta. Assim a efetivação do presente projeto e plano de trabalho se dará sobretudo em parceria com a ADETURCI, Secretaria Municipal de Turismo dos municípios envolvidos: Anchieta, Piúma, Alfredo Chaves, Iconha, Rio Novo do Sul, Marataízes, Itapemirim e Kenedy e demais municípios do entorno.

### 6.1 Da Participação Da Comunidade

Os municípios da Região da Costa e da Imigração e demais municípios do entorno serão envolvidos através das visitas in loco. Nesta visita, se procurará envolver a secretaria municipal de Turismo, as Associações locais do trade turístico e principalmente a estância da governança da região, ADETURCI. A visita ao município terá como objetivo estruturar a forma de mobilização e participação da comunidade em vista do envolvimento do público alvo, além de descrever a participação do trade turístico local a fim de reconhecer o ponto de vista dos parceiros locais e obter sugestões para uma melhor mobilização da capacitação e recolhimento de informações para o envolvimento e mobilização do público alvo em nível local.

7. METAS E ETAPAS					
Etapas	Objetivos Específicos	Ações	Metas	Descrição/Especificação	
				Unidade Medida	Quantidade
01	Ofertar o curso técnico subsequente ao ensino médio com carga horária de 840 horas para 02 turmas de 20 estudantes cada, visando o desenvolvimento	- Divulgação - Sensibilização - Inscrições - Seleção - Matrículas - Início do Curso	-Municípios da região da Costa e da Imigração visitados	Unidade	9 Municípios
			-Obter um número adequado de inscrições de candidatos interessados no curso refletindo o interesse e a	Unidade	60 Pessoas



	sustentável do turismo nos municípios da Região da Costa e da Imigração.		demanda da comunidade. –Conscientizar os potenciais candidatos sobre a importância do desenvolvimento sustentável do turismo nos municípios da Região da Costa e da Imigração, destacando como o curso pode capacitá-los a contribuir de forma significativa nesse processo.		
02	Promover a formação integral dos alunos, abrangendo não apenas conhecimentos técnicos relacionados aos serviços de restaurante e bar, mas também habilidades socioemocionais, consciência ambiental, cultural e ética profissional.	-Inclusão de disciplinas específicas, projetos interdisciplinares e atividades extracurriculares que abordem esses aspectos e incorpore tanto os conhecimentos técnicos necessários para os serviços de restaurante e bar, quanto habilidades socioemocionais, consciência ambiental, cultural	-Implementar disciplinas que abordem os aspectos socioemocionais, consciência ambiental, cultural e ética profissional, além dos conhecimentos técnicos relacionados aos serviços de restaurante e bar. -Desenvolver projetos interdisciplinares que integrem diferentes áreas de conhecimento,	Unidade	4 Planos de Estudos



		e ética profissional. --Realizar estudos de caso e visitas técnicas a empreendimentos bem-sucedidos no setor de serviços de restaurante e bar.	permitindo aos alunos uma compreensão ampla e abrangente dos temas relacionados à formação integral. -Promover atividades complementares, como, palestras e visitas técnicas a restaurantes e bares que ampliem a vivência dos alunos e contribuam para o desenvolvimento de suas habilidades socioemocionais e consciência ética e ambiental.	Unidade	2 Palestras
				Unidades	2 Visitas de Estudos
03	Proporcionar aos alunos experiências práticas significativas, como estágios em empreendimentos reais de Serviços de Restaurante e Bar e no Restaurante Escola da EFTUR, onde possam aplicar os conhecimentos adquiridos em sala de aula e desenvolver	-Promover experiências práticas e vivenciais que permitam aos alunos aplicar os conhecimentos adquiridos em sala de aula, desenvolvendo suas habilidades práticas e o senso de responsabilidade, por meio de estágios em estabelecimentos reais, participação	-Proporcionar aos alunos a oportunidade de aplicar os conhecimentos adquiridos em sala de aula em um ambiente real de trabalho, -Permitir que os alunos conheçam diferentes estabelecimentos do setor de serviços de restaurante e bar, observando boas práticas, tendências e inovações, além de	Horas	30 Horas de estágio



	habilidades profissionais.	em eventos e no Restaurante Escola da EFTUR.	ampliarem seu repertório cultural e gastronômico.		
			-Permitir que os alunos tenham a experiência de trabalhar no Restaurante Escola da EFTUR, aplicando seus conhecimentos em um ambiente controlado, recebendo feedback e aprimorando suas habilidades profissionais sob a supervisão dos monitores.	Unidade	6 Práticas Restaurante Escola aberto ao público
04	Estabelecer parcerias com a comunidade local e outros atores relevantes, como organizações e associações, para envolver os alunos em projetos que contribuam para a transformação do meio.	-Proporcionar aos alunos experiências de imersão na cultura local, participação em projetos de responsabilidade social e conscientização sobre a importância da sustentabilidade.	-Proporcionar aos alunos a oportunidade de vivenciar a cultura local por meio de atividades como visitas a pontos turísticos, interação com a comunidade, participação em eventos culturais e históricos, entre outros.	Unidade	2 Participações
			-Promover a conscientização dos alunos sobre a importância da sustentabilidade no setor do turismo e	Unidade	1 Palestra



			dos serviços de restaurante e bar. Isso pode ser feito por meio de palestras, workshops, atividades práticas de gestão ambiental e recursos naturais, e incentivo ao uso de práticas sustentáveis nos empreendimentos		
05	Incentivar o espírito empreendedor entre os alunos, fornecendo conhecimentos e recursos para a criação e gestão de negócios no setor de serviços de restaurante e bar.	<ul style="list-style-type: none"><li>-Fornecer mentoria e orientação individualizada aos alunos interessados em empreender;</li><li>-Disponibilizar recursos e informações sobre financiamento, parcerias estratégicas, aspectos legais e regulatórios, e outras ferramentas essenciais para a criação e gestão no setor de serviços de restaurante e bar.;</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>-Identificação de alunos interessados em empreender no setor de alimentos e bebidas.</li><li>-Designação de monitor-mentor para orientar os alunos.</li><li>Realização de sessões individuais de mentoria para discutir ideias de negócios, planejamento estratégico, gestão financeira, marketing, entre outros aspectos relevantes.</li><li>Fornecimento de recursos e materiais de apoio, como guias, modelos de plano de negócios e</li></ul>	Unidade	1 Palestra



			ferramentas práticas.		
06	Implementar um sistema de avaliação contínua para acompanhar o progresso dos alunos em relação aos objetivos da formação integral.	-Realizar avaliações regulares de desempenho, habilidades profissionais e competências socioemocionais, garantindo a qualidade e o aprimoramento contínuo do ensino na EFTUR.	-Avaliar o desempenho dos alunos em relação aos aspectos técnicos, socioemocionais, ambientais, culturais e éticos da formação integral. -Realizar avaliações periódicas ao longo do curso, de forma sistemática e abrangente. -Registrar e acompanhar os resultados das avaliações para identificar o progresso dos alunos e identificar áreas que necessitam de maior atenção. -Utilizar os resultados das avaliações para orientar o aprimoramentos visando a constante melhoria da formação integral dos alunos.	Unidade	4 Avaliações
07	Investir na capacitação dos monitores da	-Estabelecer parcerias com especialistas do	-Capacitação dos monitores em relação às melhores	Unidade	1 Curso



	EFTUR, proporcionando treinamentos que os atualizem com as melhores práticas e tendências do setor.	setor, como chefs renomados, profissionais experientes em serviços de restaurante e bar, através de palestras. -Disponibilizar acesso a recursos atualizados, como livros, revistas especializadas, materiais didáticos e plataformas online, que abordem as melhores práticas e tendências do setor.	práticas e tendências do setor de serviços de restaurante e bar. -Fornecer recursos e materiais de estudo atualizados aos monitores. -Promover o aprendizado contínuo e a troca de experiências entre os monitores, incentivando a participação em eventos e conferências relacionados ao setor.		
				Unidade	2 Livros
				Unidade	2 participações em eventos
08	Garantir que a EFTUR disponha de infraestrutura adequada para oferecer um ambiente de aprendizagem de qualidade.	-Acesso a materiais de estudo atualizados para apoiar as atividades de ensino e aprendizagem na EFTUR. -Realizar manutenção regular em todas as instalações e equipamentos da EFTUR.	-Criar um plano de manutenção preventiva para identificar e agendar a manutenção das instalações e equipamentos da EFTUR. -Realizar melhorias e atualizações na infraestrutura existente e garantir a manutenção regular desses espaços. -Realizar pesquisas de satisfação entre alunos e professores	Unidade	1 Plano
				Unidade	2 Pesquisa



			para avaliar a qualidade da infraestrutura e identificar possíveis melhorias.		
--	--	--	---	--	--

## 8. CRONOGRAMA FÍSICO DE EXECUÇÃO

### CRONOGRAMA

Objetivos Específicos	Ações	Turmas	Meses											
			01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
1-Ofertar o curso Técnico subsequente ao ensino médio com carga horária de 840 horas para 02 turmas de 20 estudantes cada, visando o desenvolvimento sustentável do turismo nos municípios da Região da Costa e da Imigração	- Divulgação - Sensibilização - Inscrições - Seleção - Matrículas - Início do Curso		X	X										
2-Promover a formação integral dos alunos, abrangendo não apenas conhecimentos técnicos relacionados aos serviços de restaurante e bar, mas também	-Por meio da inclusão de disciplinas específicas, projetos interdisciplinares e atividades extracurriculares que abordem esses aspectos e incorpore		X							X				



<p>habilidades socioemocionais, consciência ambiental, cultural e ética profissional.</p>	<p>tanto os conhecimentos técnicos necessários para os serviços de restaurante e bar, quanto habilidades socioemocionais, consciência ambiental, cultural e ética profissional</p>																					
<p>3-Proporcionar aos alunos experiências práticas significativas, como estágios em empreendimentos reais de Serviços de Restaurante e Bar e no Restaurante Escola da EFTUR, onde possam aplicar os conhecimentos adquiridos em sala de aula e desenvolver habilidades profissionais.</p>	<p>-Promover experiências práticas e vivenciais que permitam aos alunos aplicar os conhecimentos adquiridos em sala de aula, desenvolvendo suas habilidades práticas e o senso de responsabilidade, por meio de estágios em estabelecimentos reais, visitas técnicas a restaurantes e bares, participação em eventos e no Restaurante</p>								X													



	Escola da EFTUR.													
4-Estabelecer parcerias com a comunidade local e outros atores relevantes, como organizações e associações, para envolver os alunos em projetos que contribuam para a transformação do meio.	-Proporcionar aos alunos experiências de imersão na cultura local, participação em projetos de responsabilidade social e conscientização sobre a importância da sustentabilidade.					X				X				
5-Incentivar o espírito empreendedor entre os alunos, fornecendo conhecimentos e recursos para a criação e gestão de negócios no setor de serviços de restaurante e bar.	-Fornecer mentoria e orientação individualizada aos alunos interessados em empreender; -Disponibilizar recursos e informações sobre financiamento, parcerias estratégicas, aspectos legais e regulatórios, e outras ferramentas essenciais para a criação e								X	X	X			



	gestão no setor de serviços de restaurante e bar.;													
6-Implementar um sistema de avaliação contínua para acompanhar o progresso dos alunos em relação aos objetivos da formação integral.	-Realizar estudos de caso e visitas de estudos a empreendimentos bem-sucedidos no setor de serviços de restaurante e bar. -Realizar avaliações regulares de desempenho, habilidades profissionais e competências socioemocionais, garantindo a qualidade e o aprimoramento contínuo do ensino na EFTUR.							X					X	
7-Investir na capacitação dos monitores da EFTUR, proporcionando treinamentos que os atualizem com as melhores práticas e	-Estabelecer parcerias com especialistas do setor, como chefs renomados, profissionais experientes em serviços de							X						



tendências do setor.	restaurante e bar, através de palestras. -Disponibilizar acesso a recursos atualizados, como livros, revistas especializadas, materiais didáticos e plataformas online, que abordem as melhores práticas e tendências do setor.																			
8-Garantir que a EFTUR disponha de infraestrutura adequada para oferecer um ambiente de aprendizagem de qualidade.	-acesso a materiais de estudo atualizados para apoiar as atividades de ensino e aprendizagem na EFTUR. -Realizar manutenção regular em todas as instalações e equipamentos da EFTUR.			X																

9. APLICAÇÃO DOS RECURSOS			
Natureza	Descrição de itens	Quant.	Valor Total



Custeio de pessoal com vencimentos (salários, 13º, 1/3 de férias, previsão de verbas auxiliares) encargos sociais, rescisões.	Coordenador Administrativo, Coordenador Pedagógico, Professores e Auxiliar Administrativo	R\$ 411.048,31
Custeio de Material para aulas Práticas, Funcionamento e Manutenção da Escola	Custeio Material de consumo Material de divulgação Manutenção da edificação Manutenção de equipamentos	R\$ 39.717,71
<b>TOTAL GERAL</b>		<b>R\$ 450.766,02</b>

### 9.1 Cronograma De Desembolso (R\$ 1.00)

CONCEDENTE - 2023						
Meta	Janeiro	Fevereiro	Março	Abril	Maió	Junho
Meta	-	-	-	-	-	-
Meta	Julho	Agosto	Setembro	Outubro	Novembro	Dezembro
Meta	-	-	-	-	R\$ 450.766,02	-
PROPONENTE – CONTRAPARTIDA - 2024						
Meta	Janeiro	Fevereiro	Março	Abril	Maió	Junho
Meta	-	-	-	-	-	-
Meta	Julho	Agosto	Setembro	Outubro	Novembro	Dezembro
Meta	-	-	-	-	-	-

### 10. DECLARAÇÃO

Na qualidade de representante legal do proponente, declaro, para fins de prova junto a **Secretaria da Ciência, Tecnologia, Inovação e Educação Profissional - SECTI**, para os efeitos e sob as penas da Lei, que inexistente 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 oriundos de dotações consignadas nos orçamentos do Estado do Espírito Santo, na forma deste Plano de Trabalho.

Anchieta-ES, 09 de novembro de 2023.

\_\_\_\_\_  
**Idalgio José Monequi**  
**Superintendente Geral do Mepes**



## 11. APROVAÇÃO PELO CONCEDENTE

Vitória - ES, 09 de novembro de 2023.

---

**Bruno Lamas Silva**

**Secretaria de Estado de Ciência, Tecnologia, Inovação e Educação Profissional –  
SECTI**



## ANEXOS

### ORÇAMENTO FOLHA DE PAGAMENTO PARA O ANO DE 2024 - EFTUR

JANEIRO	SALARIOS	FGTS	TOTAL
ELIZA APARECIDA VENZI GONÇALVES	R\$ 6.542,26	R\$ 523,38	R\$ 7.065,64
KEILA GIANIZELI BOCHT MIRANDA MOREIRA	R\$ 5.879,79	R\$ 470,38	R\$ 6.350,17
ODARA GONÇALVES DE SOUZA	R\$ 5.481,34	R\$ 438,51	R\$ 5.919,85
SILVANA ALVES CORDEIRO	R\$ 4.862,48	R\$ 389,00	R\$ 5.251,48
AUX ADM	R\$ 2.378,80	R\$ 190,30	R\$ 2.569,10
<b>TOTAL MÊS</b>	<b>R\$ 25.144,67</b>	<b>R\$ 2.011,57</b>	<b>R\$ 27.156,24</b>

FEVEREIRO	SALARIOS	FGTS	TOTAL
ELIZA APARECIDA VENZI GONÇALVES	R\$ 6.542,26	R\$ 523,38	R\$ 7.065,64
KEILA GIANIZELI BOCHT MIRANDA MOREIRA	R\$ 5.879,79	R\$ 470,38	R\$ 6.350,17
ODARA GONÇALVES DE SOUZA	R\$ 5.481,34	R\$ 438,51	R\$ 5.919,85
SILVANA ALVES CORDEIRO	R\$ 4.862,48	R\$ 389,00	R\$ 5.251,48
AUX ADM	R\$ 2.378,80	R\$ 190,30	R\$ 2.569,10
<b>TOTAL MÊS</b>	<b>R\$ 25.144,67</b>	<b>R\$ 2.011,57</b>	<b>R\$ 27.156,24</b>

MARÇO	SALARIOS	FGTS	TOTAL
ELIZA APARECIDA VENZI GONÇALVES	R\$ 7.196,49	R\$ 575,72	R\$ 7.772,20
KEILA GIANIZELI BOCHT MIRANDA MOREIRA	R\$ 6.467,77	R\$ 517,42	R\$ 6.985,19
ODARA GONÇALVES DE SOUZA	R\$ 6.029,47	R\$ 482,36	R\$ 6.511,83
SILVANA ALVES CORDEIRO	R\$ 5.348,73	R\$ 427,90	R\$ 5.776,63
AUX ADM	R\$ 2.616,68	R\$ 209,33	R\$ 2.826,01
<b>TOTAL MÊS</b>	<b>R\$ 27.659,14</b>	<b>R\$ 2.212,73</b>	<b>R\$ 29.871,87</b>

ABRIL	SALARIOS	FGTS	TOTAL
ELIZA APARECIDA VENZI GONÇALVES	R\$ 7.196,49	R\$ 575,72	R\$ 7.772,20
KEILA GIANIZELI BOCHT MIRANDA MOREIRA	R\$ 6.467,77	R\$ 517,42	R\$ 6.985,19
ODARA GONÇALVES DE SOUZA	R\$ 6.029,47	R\$ 482,36	R\$ 6.511,83
SILVANA ALVES CORDEIRO	R\$ 5.348,73	R\$ 427,90	R\$ 5.776,63
AUX ADM	R\$ 2.616,68	R\$ 209,33	R\$ 2.826,01
<b>TOTAL MÊS</b>	<b>R\$ 27.659,14</b>	<b>R\$ 2.212,73</b>	<b>R\$ 29.871,87</b>

MAIO	SALARIOS	FGTS	TOTAL
ELIZA APARECIDA VENZI GONÇALVES	R\$ 7.196,49	R\$ 575,72	R\$ 7.772,20



KEILA GIANIZELI BOCHT MIRANDA MOREIRA	R\$ 6.467,77	R\$ 517,42	R\$ 6.985,19
ODARA GONÇALVES DE SOUZA	R\$ 6.029,47	R\$ 482,36	R\$ 6.511,83
SILVANA ALVES CORDEIRO	R\$ 5.348,73	R\$ 427,90	R\$ 5.776,63

AUX ADM	R\$ 2.616,68	R\$ 209,33	R\$ 2.826,01
<b>TOTAL MÊS</b>	<b>R\$ 27.659,14</b>	<b>R\$ 2.212,73</b>	<b>R\$ 29.871,87</b>

JUNHO	SALARIOS	FGTS	TOTAL
ELIZA APARECIDA VENZI GONÇALVES	R\$ 7.196,49	R\$ 575,72	R\$ 7.772,20
KEILA GIANIZELI BOCHT MIRANDA MOREIRA	R\$ 6.467,77	R\$ 517,42	R\$ 6.985,19
ODARA GONÇALVES DE SOUZA	R\$ 6.029,47	R\$ 482,36	R\$ 6.511,83
SILVANA ALVES CORDEIRO	R\$ 5.348,73	R\$ 427,90	R\$ 5.776,63
AUX ADM	R\$ 2.616,68	R\$ 209,33	R\$ 2.826,01
<b>TOTAL MÊS</b>	<b>R\$ 27.659,14</b>	<b>R\$ 2.212,73</b>	<b>R\$ 29.871,87</b>

JULHO	SALARIOS	FGTS	TOTAL
ELIZA APARECIDA VENZI GONÇALVES	R\$ 7.196,49	R\$ 575,72	R\$ 7.772,20
KEILA GIANIZELI BOCHT MIRANDA MOREIRA	R\$ 6.467,77	R\$ 517,42	R\$ 6.985,19
ODARA GONÇALVES DE SOUZA	R\$ 6.029,47	R\$ 482,36	R\$ 6.511,83
SILVANA ALVES CORDEIRO	R\$ 5.348,73	R\$ 427,90	R\$ 5.776,63
AUX ADM	R\$ 2.616,68	R\$ 209,33	R\$ 2.826,01
<b>TOTAL MÊS</b>	<b>R\$ 27.659,14</b>	<b>R\$ 2.212,73</b>	<b>R\$ 29.871,87</b>

AGOSTO	SALARIOS	FGTS	TOTAL
ELIZA APARECIDA VENZI GONÇALVES	R\$ 7.196,49	R\$ 575,72	R\$ 7.772,20
KEILA GIANIZELI BOCHT MIRANDA MOREIRA	R\$ 6.467,77	R\$ 517,42	R\$ 6.985,19
ODARA GONÇALVES DE SOUZA	R\$ 6.029,47	R\$ 482,36	R\$ 6.511,83
SILVANA ALVES CORDEIRO	R\$ 5.348,73	R\$ 427,90	R\$ 5.776,63
AUX ADM	R\$ 2.616,68	R\$ 209,33	R\$ 2.826,01
<b>TOTAL MÊS</b>	<b>R\$ 27.659,14</b>	<b>R\$ 2.212,73</b>	<b>R\$ 29.871,87</b>

SETEMBRO	SALARIOS	FGTS	TOTAL
ELIZA APARECIDA VENZI GONÇALVES	R\$ 7.196,49	R\$ 575,72	R\$ 7.772,20
KEILA GIANIZELI BOCHT MIRANDA MOREIRA	R\$ 6.467,77	R\$ 517,42	R\$ 6.985,19
ODARA GONÇALVES DE SOUZA	R\$ 6.029,47	R\$ 482,36	R\$ 6.511,83
SILVANA ALVES CORDEIRO	R\$ 5.348,73	R\$ 427,90	R\$ 5.776,63
AUX ADM	R\$ 2.616,68	R\$ 209,33	R\$ 2.826,01



<b>TOTAL MÊS</b>	<b>R\$ 27.659,14</b>	<b>R\$ 2.212,73</b>	<b>R\$ 29.871,87</b>
------------------	----------------------	---------------------	----------------------

<b>OUTUBRO</b>	<b>SALARIOS</b>	<b>FGTS</b>	<b>TOTAL</b>
ELIZA APARECIDA VENZI GONÇALVES	R\$ 7.196,49	R\$ 575,72	R\$ 7.772,20
KEILA GIANIZELI BOCHT MIRANDA MOREIRA	R\$ 6.467,77	R\$ 517,42	R\$ 6.985,19
ODARA GONÇALVES DE SOUZA	R\$ 6.029,47	R\$ 482,36	R\$ 6.511,83
SILVANA ALVES CORDEIRO	R\$ 5.348,73	R\$ 427,90	R\$ 5.776,63
AUX ADM	R\$ 2.616,68	R\$ 209,33	R\$ 2.826,01
<b>TOTAL MÊS</b>	<b>R\$ 27.659,14</b>	<b>R\$ 2.212,73</b>	<b>R\$ 29.871,87</b>

<b>NOVEMBRO</b>	<b>SALARIOS</b>	<b>FGTS</b>	<b>TOTAL</b>
ELIZA APARECIDA VENZI GONÇALVES	R\$ 7.196,49	R\$ 575,72	R\$ 7.772,20
KEILA GIANIZELI BOCHT MIRANDA MOREIRA	R\$ 6.467,77	R\$ 517,42	R\$ 6.985,19
ODARA GONÇALVES DE SOUZA	R\$ 6.029,47	R\$ 482,36	R\$ 6.511,83
SILVANA ALVES CORDEIRO	R\$ 5.348,73	R\$ 427,90	R\$ 5.776,63
AUX ADM	R\$ 2.616,68	R\$ 209,33	R\$ 2.826,01
<b>TOTAL MÊS</b>	<b>R\$ 27.659,14</b>	<b>R\$ 2.212,73</b>	<b>R\$ 29.871,87</b>

<b>DEZEMBRO</b>	<b>SALARIOS</b>	<b>FGTS</b>	<b>TOTAL</b>
ELIZA APARECIDA VENZI GONÇALVES	R\$ 7.196,49	R\$ 575,72	R\$ 7.772,20
KEILA GIANIZELI BOCHT MIRANDA MOREIRA	R\$ 6.467,77	R\$ 517,42	R\$ 6.985,19
ODARA GONÇALVES DE SOUZA	R\$ 6.029,47	R\$ 482,36	R\$ 6.511,83
SILVANA ALVES CORDEIRO	R\$ 5.348,73	R\$ 427,90	R\$ 5.776,63
AUX ADM	R\$ 2.616,68	R\$ 209,33	R\$ 2.826,01
13º. Salário/2024	R\$ 27.659,14	R\$ 2.212,73	R\$ 29.871,87
1/3 de Férias	R\$ 9.219,71	R\$ 737,58	R\$ 9.957,29
<b>TOTAL MÊS</b>	<b>R\$ 64.537,99</b>	<b>R\$ 5.163,04</b>	<b>R\$ 69.701,03</b>
<b>PREVISÃO VERBAS AUX (ANUENIO,QUINQUENIO,OUTRAS 5%)</b>			<b>R\$ 18.187,98</b>

<b>TOTAL GERAL 2024</b>	<b>R\$ 363.759,56</b>	<b>R\$ 29.100,76</b>	<b>R\$ 411.048,31</b>
-------------------------	-----------------------	----------------------	-----------------------

Valores apurados com base nos salários do mês de junho/2023 na quantidade de 05 funcionários , o 13º. Salário é calculado com base no salário mensal, ou seja equivale 1/12 avos, as férias são calculadas na mesma proporção portanto acrescidas de 1/3 ref abono, os encargos são referente o FGTS = 8% sobre o total do salários + 13º. salário + férias.



## Material para aulas Práticas, Funcionamento e Manutenção da Escola

### FICHA TÉCNICA

TIPO DE MATERIAL	DESCRIÇÃO	JUSTIFICATIVA
Custeio	Gás de cozinha GLP 13 kg – para uso no laboratório de cozinha	- Garantir uma fonte de energia confiável para o funcionamento adequado das atividades práticas de preparação de alimentos.
	Energia elétrica mensal da escola	- Garantir o funcionamento regular das atividades educacionais e administrativas da escola.
	Internet mensal para uso dos professores e alunos	- Suporte ao ensino online, pesquisa, comunicação e recursos tecnológicos para professores e alunos.
Material de consumo	Material de expediente para escritório e secretaria	- Manter a administração e organização dos documentos escolares.
	Material pedagógico - livros, apostilas, recursos audiovisuais e tecnológicos, entre outros recursos que auxiliam no processo de ensino e aprendizagem.	- Fornecer recursos educacionais para apoiar o processo de ensino e aprendizagem dos alunos.
	Bebidas para aulas práticas de Técnicas de Bar	- Necessário para aulas práticas específicas da disciplina de Técnicas de Bar.
	Gêneros alimentícios para aulas práticas de Técnicas de Cozinha, Técnicas de Sala e Copa e Técnicas de Bar.	- Essenciais para as aulas práticas de preparação de alimentos e atendimento em restaurante e bar.
	Material de Limpeza e higiene	- Manter um ambiente limpo e higiênico, garantindo a segurança e o bem-estar dos alunos e equipe.
	Descartáveis	- Utilizados para fins práticos e de higiene durante as aulas.



Material de divulgação	Uniformes/aventais com logo para uso dos professores e alunos na escola e em eventos, anual	- Promover a identidade visual da escola e a representação adequada nos eventos.
	Banners para participação em eventos eventualmente	- Fornecer materiais visuais para apresentação e representação da escola em eventos específicos.
Manutenção predial	Pequenos reparos na edificação como consertos na rede hidráulica, elétrica, portas e paredes, eventualmente	- Manter a infraestrutura da escola em boas condições de funcionamento e segurança para alunos e equipe.
	Dedetização e desratização do prédio da escola	- Garantir um ambiente escolar livre de pragas e potenciais ameaças à saúde dos alunos e equipe.
Manutenção de equipamentos	Conserto de máquinas/eletrodomésticos eventualmente	- Garantir o funcionamento adequado de equipamentos usados nas aulas práticas.
	Manutenção e conserto de computadores, notebook e impressoras, eventualmente	- Manter a infraestrutura de TI da escola em boas condições para suportar as atividades educacionais.
<b>TOTAL</b>		<b>R\$ 39.717,71</b>



Instituição de Ensino: EFTUR - E ESCOLA FAMÍLIA TURISMO PIETROGRANDE - MEPE S CNPJ: 27.097.229/0020-05  
Entidade Mantenedora: Movimento de Educação Promocional do Espírito Santo CNPJ: 27.097.229/0001-42  
Endereço: Rua Costa Pereira nº 131 - Centro  
Município: Anchieta / ES E-mail: [eftur@mpes.org.br](mailto:eftur@mpes.org.br) Telefone: Tel. (28) 98807-8090

## CALENDÁRIO 2024

Sessão	Turma	Janeiro							Sessão	Turma	Fevereiro							Sessão	Turma	Março								
		S	T	Q	Q	S	S	D			S	T	Q	Q	S	S	D			S	T	Q	Q	S	S	D		
		1	2	3	4	5	6	7			5	6	7	8	9	10	11	1ª		1	2	3	4	5	6	7		
		8	9	10	11	12	13	14			12	13	14	15	16	17	18	2ª		4	5	6	7	8	9	10		
		15	16	17	18	19	20	21			19	20	21	22	23	24	25	3ª		11	12	13	14	15	16	17		
		22	23	24	25	26	27	28	1ª		26	27	28	29				4ª		18	19	20	21	22	23	24		
		29	30	31														5ª		25	26	27	28	29	30	31		
		Total Dias Letivos									Total Dias Letivos									Total Dias Letivos								
1	Confraternização Universal							1 a 9	Divulgação e Matrícula							29 / 31	Paixão / Páscoa											
22 a 26	Planejamento Interno/Divulgação							12	Ponto Facultativo																			
29 a 31	Divulgação Curso Técnico							13 e 14	Carnaval / Cinzas																			
								15 e 16	Planejamento Interno ou Formação																			
								19 a 23	Matrícula																			
								26	Início do ano Letivo - Módulo I																			
Sessão	Turma	Abril							Sessão	Turma	Maio							Sessão	Turma	Junho								
		S	T	Q	Q	S	S	D			S	T	Q	Q	S	S	D			S	T	Q	Q	S	S	D		
6ª		1	2	3	4	5	6	7	10ª		1	2	3	4	5	-												
7ª		8	9	10	11	12	13	14	11ª		6	7	8	9	10	11	12	15ª		3	4	5	6	7	8	9		
8ª		15	16	17	18	19	20	21	12ª		13	14	15	16	17	18	19	16ª		10	11	12	13	14	15	16		
9ª		22	23	24	25	26	27	28	13ª		20	21	22	23	24	25	26	17ª		17	18	19	20	21	22	23		
10ª		29	30						14ª		27	28	29	30	31			18ª		24	25	26	27	28	29	30		
		Total Dias Letivos									Total Dias Letivos									Total Dias Letivos								
8	N. Senhora da Penha							1	Dia do Trabalho							9	São José de Anchieta											
21	Tiradentes							2	Início Módulo II							29	São Pedro											
23	Término do Módulo I							30	Corpus Christi																			
26	56º Aniversário Fundação - MEPES																											
29	Conselho de Classe																											
Sessão	Turma	Julho							Sessão	Turma	Agosto							Sessão	Turma	Setembro								
		S	T	Q	Q	S	S	D			S	T	Q	Q	S	S	D			S	T	Q	Q	S	S	D		
Estágio		1	2	3	4	5	6	7	20ª																			
Recesso		8	9	10	11	12	13	14	21ª		5	6	7	8	9	10	11	24ª		2	3	4	5	6	7	8		
Recesso		15	16	17	18	19	20	21	22ª		12	13	14	15	16	17	18	25ª		9	10	11	12	13	14	15		
19ª		22	23	24	25	26	27	28	22ª		19	20	21	22	23	24	25	26ª		16	17	18	19	20	21	22		
20ª		29	30	31					23ª		26	27	28	29	30	31		27ª		23	24	25	26	27	28	29		
		Total Dias Letivos									Total Dias Letivos									Total Dias Letivos								
1 a 5	Estágio							11	Dia do Estudante							7	Independência do Brasil											
8 a 19	Recesso Escolar							15	Nossa Senhora da Assunção							26	Início Módulo IV											
23	Conselho de Classe							16	Ponto Facultativo																			
24	Recuperação Final Etapa I							13/14	Formação continuada (a definir o dia)																			
25	Término do Módulo II																											
26	Início do Módulo III																											
Sessão	Turma	Outubro							Sessão	Turma	Novembro							Sessão	Turma	Dezembro								
		S	T	Q	Q	S	S	D			S	T	Q	Q	S	S	D			S	T	Q	Q	S	S	D		
28ª		1	2	3	4	5	6		32ª						1	2	3	-										
29ª		7	8	9	10	11	12	13	33ª		4	5	6	7	8	9	10	37ª		2	3	4	5	6	7	8		
30ª		14	15	16	17	18	19	20	34ª		11	12	13	14	15	16	17	Rec. Final		9	10	11	12	13	14	15		
31ª		21	22	23	24	25	26	27	35ª		18	19	20	21	22	23	24	Férias		16	17	18	19	20	21	22		
32ª		28	29	30	31				36ª		25	26	27	28	29	30		-		23	24	25	26	27	28	29		
		Total Dias Letivos									Total Dias Letivos									Total Dias Letivos								
2	Término do Módulo III							2	Finados							9	Término do Módulo IV											
3	Início do Módulo IV							15	Proclamação da República							11 a 13	Recuperação Final - Conselho de Classe											
12	Nossa Senhora Aparecida															16	Férias											
14	Ponto Facultativo																											
15	Dia do Professor																											

LEGENDA	
<span style="background-color: #FF00FF; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 15px; height: 10px;"></span>	Feriados
<span style="background-color: #00FF00; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 15px; height: 10px;"></span>	Facultativos
<span style="background-color: #0000FF; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 15px; height: 10px;"></span>	Enc.Trimes. / C. Classe
<span style="background-color: #000000; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 15px; height: 10px;"></span>	Estágio
<span style="background-color: #FFA500; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 15px; height: 10px;"></span>	Recesso Escolar
<span style="background-color: #FFD700; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 15px; height: 10px;"></span>	Férias
<span style="background-color: #90EE90; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 15px; height: 10px;"></span>	Planejamento
<span style="background-color: #FF0000; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 15px; height: 10px;"></span>	Turmas -
<span style="background-color: #FF0000; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 15px; height: 10px;"></span>	Turmas -
<span style="background-color: #FF0000; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 15px; height: 10px;"></span>	Recup. Final / Relatório Anual
<span style="background-color: #FF0000; border: 1px solid black; display: inline-block; width: 15px; height: 10px;"></span>	Formação

ANO 2024	Início	Fim	Dias Letivos
MÓDULO I	26/02	30/04	45
MÓDULO II	01/05	25/07	45
MÓDULO III	26/07	02/10	45
MÓDULO IV	03/10	09/12	45
<b>TOTAL DE DIAS LETIVOS</b>			<b>180</b>

### OBSERVAÇÕES:

- A Carga Horária está expressa em hora aula de 50 minutos.
- O curso será ministrado no turno vespertino e noturno.
- Para obter a Carga Horária das disciplinas na Etapa, multiplica-se o número de sessões da Etapa pelo número de aulas na sessão.
- Os Dias Letivos estão amparados pelo Regimento Escolar, aprovado pela Superintendência Regional de Educação, em 01/02/2017, sob registro nº 122/2017, Livr 01, Folha 19.
- Os Conselhos Avaliativos serão realizados no decorrer da sessão escolar, subsequente ao final do módulo, sem prejuízo do cumprimento da carga horária estabelecida na organização curricular - Contra turno.

**Obs.: Este calendário pode sofrer alterações**



**Organização Curricular da Educação Profissional Técnica de Nível Médio**  
**Articulação: Subsequente ao Ensino Médio**  
**Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer**  
**Habilitação Técnico em Serviço de Restaurante e Bar**  
**Qualificação Profissional: Serviços de Garçom (1ª Etapa)**

Nº de Sessões por Etapa: 18

Nº de Dias Letivos da Sessão: 05

Hora Aula: 50 minutos

TÉCNICO EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR	DISCIPLINAS	1ª Etapa		Aulas 50 min	Horas
		SE* (18)	SMSP* (18)		
	Geografia do Espírito Santo	1	-	18	15
	Ética e Etiqueta Profissional	1	-	18	15
	Planejamento e Organização do Turismo	1	-	18	15
	Turismo, Cultura e Sociedade	1	-	18	15
	Técnicas de Cozinha	4	1	90	75
	Técnicas de Sala e Copa	4	1	90	75
	Técnicas de Bar	4	1	90	75
	Técnicas de Recepção	2	1	54	45
	Plano de Estudo	2	3	90	75
	Estágio Supervisionado	-	-	-	30
	<b>SUBTOTAL GERAL DA 1ª ETAPA</b>	<b>20</b>	<b>7</b>	<b>486</b>	<b>435</b>

TÉCNICO EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR	DISCIPLINAS	2ª Etapa		Aulas 50 min	Horas
		SE* (18)	SMSP* (18)		
	Turismo Ecológico e Rural	1	1	36	30
	Empreendedorismo no Setor de Alimentos & Bebidas	1	1	36	30
	Organização e Prática de Eventos	1	2	54	45
	Técnicas de Cozinha	6	-	108	90
	Técnicas de Sala e Copa	2	-	36	30
	Técnicas de Bar	3	-	54	45
	Técnicas de Recepção	4	-	72	60
	Projeto Profissional	2	3	90	75
	<b>SUBTOTAL GERAL DA 2ª ETAPA</b>	<b>20</b>	<b>7</b>	<b>486</b>	<b>405</b>

Legenda: SE\* = Sessão Escolar SMSP\* = Sessão Meio Sócio Profissional

**Observação:**

1. O curso tem o total de 840 horas, sendo 30 horas de estágio e 810 horas distribuídas em aulas de 50 minutos
2. O curso será ministrado nos turnos vespertino e noturno.
3. Para obter a Carga Horária das disciplinas na Etapa, multiplica-se o número de sessões da Etapa pelo número de aulas na sessão.

## ASSINATURAS (4)

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

**SOLANGE MARIA BATISTA DE SOUZA**

SUBSECRETARIO ESTADO QCE-01

SUBEP - SECTI - GOVES

assinado em 24/11/2023 14:07:51 -03:00

**IDALGIZO JOSE MONEQUI**

CIDADÃO

assinado em 24/11/2023 14:09:37 -03:00

**BRUNO LAMAS SILVA**

SECRETARIO DE ESTADO

SECTI - SECTI - GOVES

assinado em 24/11/2023 14:50:12 -03:00

**ELIZA APARECIDA VENZI GONÇALVES**

CIDADÃO

assinado em 24/11/2023 14:23:34 -03:00



**INFORMAÇÕES DO DOCUMENTO**

Documento capturado em 24/11/2023 14:50:12 (HORÁRIO DE BRASÍLIA - UTC-3)

por LISLEY CORRÊA DA CONCEIÇÃO PEREIRA (ASSISTENTE ADMINISTRATIVO-SECTI - GEP - SECTI - 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-F323Z6>