



PROPOSTA COMERCIAL

PROPOSTA Nº 142/2021

PREFEITURA MUNICIPAL DE SENADOR POMPEU
Secretaria de Trabalho e Assistência Social
Att. Sra. Fabiana Benevides

1 IDENTIFICAÇÃO

Objeto

Realizar ações educacionais de fomento à Geração de Trabalho e Renda, junto ao público assistido pela Secretária do Trabalho e Assistência Social do município de Senado Pompeu – CE, promovendo uma nova dinâmica social e econômica para os participantes.

Apresentação da Instituição

O Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – Senac, é referência em educação profissional em todo o país. Há mais de 73 anos vem preparando profissionais e empresas para atividades do comércio de bens, serviços e turismo, por meio da oferta de soluções educacionais, com foco no desenvolvimento de competências, privilegiando a articulação entre teoria e prática, por meio de estratégias pedagógicas que buscam assegurar o saber conhecer, saber fazer, o saber conviver e o saber ser.

Por meio do Atendimento Corporativo, o Senac vai até as organizações, públicas ou privadas, para identificar suas principais necessidades e apresentar solução adequada a cada realidade, com carga horária e formato flexível, desenvolvendo um ambiente propício à inovação, estimulando os participantes no enfrentamento aos novos desafios e busca por novas soluções.

Em parceria ao poder público, o Senac atua na execução de políticas públicas e/ou projetos, buscando o desenvolvimento local e sustentável.

Etapas para o Desenvolvimento de Soluções

1. DIAGNÓSTICO E LEVANTAMENTO DAS NECESSIDADES

Equipes especializadas realizam visitas à empresa para identificação e análise das necessidades, expectativas e resultados esperados pelo cliente, para construção das soluções educacionais customizadas.

2. DESENVOLVIMENTO

Com base no diagnóstico realizado em parceria com a empresa, é elaborada a **solução corporativa**, incluindo: definição da metodologia de trabalho; equipe técnica envolvida e temas e conteúdos propostos.

3. IMPLANTAÇÃO E ACOMPANHAMENTO

Uma equipe de profissionais do Senac acompanha toda a realização do trabalho, para assegurar os ajustes e melhorias necessários ao alcance dos objetivos.

4. AVALIAÇÃO DOS RESULTADOS

Ao final, a avaliação dos resultados é realizada de acordo com critérios definidos no **desenvolvimento da solução**.



[Assinatura]

[Assinatura]
Fabrício

2 SOLUÇÕES PROPOSTAS

- **Curso: Técnicas Básicas de Instalações Elétricas – 60h**
Desenvolver conhecimentos e habilidades básicas necessárias para realização de instalações elétricas prediais de baixa tensão.
- **Curso: Design de Sobrancelha e Embelezamento de Cílios – 60h**
Proporcionar ao participante conhecimento e técnicas de design de sobrancelhas e embelezamento dos cílios, considerando o tipo de pele, simetria e equilíbrio das composições visuais, utilizando corretamente materiais e produtos.
- **Curso: Clareamento de Axilas e Virilhas – 40h**
Este curso tem como objetivo aperfeiçoar o profissional depilador em técnicas de clareamento de axila e virilha a partir do conhecimento sobre as estruturas da pele e pelos e sobre a formação de manchas da pele. É destinado a profissionais depiladores.
- **Curso: Automaquiagem – 20h**
Desenvolver os processos de trabalho de automaquiagem, obedecendo aos critérios estabelecidos para a higiene tonificação e hidratação da pele aplicando maquiagem básica, social, noite, nude e preta, utilizando produtos cosméticos específicos ao tipo de rosto, olhos e boca, respeitando as preferências do cliente e as tendências da moda.
- **Curso: Sobremesas Comerciais – 20h**
Desenvolver conhecimentos e habilidades necessárias ao preparo de sobremesas comerciais diversas, em conformidade com as normas de higiene e manipulação de alimentos.
- **Curso: Doces Finos para Casamentos e Eventos – 20h**
Desenvolver conhecimentos e habilidades no preparo de massas, recheios e modelagens para doces finos para casamentos e eventos em conformidade com as normas de higiene e manipulação de alimentos.
- **Curso: Preparo de Sanduíches Quentes e Frios – 20h**
Desenvolver conhecimentos e habilidades no preparo de sanduíches quentes e frios em conformidade com as normas de higiene e manipulação de alimentos.
- **Curso: Salgados Refinados – 20h**
Desenvolver conhecimentos e habilidades no preparo de diversos tipos de massas, recheios, decoração e conservação de salgados refinados, em conformidade com as normas de higiene e manipulação de alimentos.

[Handwritten signature]

2

[Handwritten signature]
Gabriela

- **Curso: Tudo no Forno – 20h**
Desenvolve conhecimentos e habilidades para preparar pratos quentes, doces e salgados totalmente no forno, em conformidade com as normas de higiene e manipulação de alimentos.
- **Curso: Brownies, cookies, trufas e suspiros – 20h**
Desenvolve conhecimentos e habilidades para brownies, cookies, trufas e suspiros, em conformidade com as normas de higiene e manipulação de alimentos.
- **Curso: Cozinha Italiana: Molhos e Massas – 20h**
Desenvolve conhecimentos e habilidades no preparo de massas caseiras, molhos e recheios utilizados na preparação de pratos com massas, em conformidade com as normas de higiene e manipulação de alimentos.

3 APLICAÇÃO E ACOMPANHAMENTO

As soluções propostas estão em consonância com a Lei N° 9.394/96 de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, organizado através do plano de curso, que apresenta todos os elementos necessários para aplicação. O plano é composto pelos seguintes itens: Título da atividade educacional, carga horária, modalidade de oferta, objetivos, indicadores de aprendizagem, organização curricular, metodologia, procedimentos de avaliação dos participantes, recursos, referências bibliográficas e orientações gerais.

Etapas de Aplicação

- Etapa 01 - Mobilização Comunitária

O processo de mobilização dos participantes será realizado pela contratante, que deverá sensibilizar a comunidade sobre a importância da Geração de Trabalho e Renda, priorizando a seleção das famílias inscritas no Cadastro Único.

- Etapa 02- Formação Profissional

Aplicação das ações educacionais de acordo com a proposta comercial apresentada em consonância com o modelo pedagógico do Senac, colocando o participante como autor do processo de aprendizagem, articulando conhecimento, habilidades e atitudes.

- Etapa 03 – Orientação para acesso ao Mundo do Trabalho

Os participantes terão acesso ao Banco de Oportunidades, serviço voltado a atender, orientar e encaminhar ao mundo do trabalho alunos que concluíram com êxito as ações educacionais.

Jhf

3

Juliana

Acompanhamento técnico-pedagógico

As ações educacionais serão acompanhadas por uma equipe técnica e pedagógica alinhando estratégias de aprendizagens a cada tipo de necessidade, sobretudo priorizadas a partir da demanda dos participantes, por meio da análise, planejamento, desenvolvimento, implementação, avaliação e acompanhamento das melhores soluções.

O corpo docente é composto de profissionais qualificados, com experiência profissional comprovada na área.



Responsabilidades

São responsabilidades da Contratada:

- Garantir o fiel cumprimento da proposta apresentada;
- Prestar os serviços em condições apropriadas para o uso a que se destinam;
- Comunicar toda e qualquer ocorrência relacionada com a contratação do objeto;
- Disponibilizar equipe para realização do objeto da contratação;
- Responsabilizar-se pelos contratos de trabalho de seus colaboradores, arcando integralmente com salários, encargos trabalhistas, securitários e previdenciários decorrentes, que incidam ou venham a incidir direta ou indiretamente sobre o objeto contratado;
- Fornecer material de consumo e didático aos participantes;
- Assegurar acompanhamento técnico e pedagógico;
- Realizar a matrícula e o cadastramento dos alunos nas turmas;
- Emitir certificados aos alunos aprovados conforme critérios de avaliação descritos nesta proposta em até 30 dias após a conclusão do curso;

São responsabilidades da Contratante:

- Efetivar o pagamento do preço ajustado a tempo e a modo;
- Zelar, juntamente com contratado, pela transparência e pelo empenho nos serviços;
- Comunicar, imediatamente, ao contratado, qualquer anormalidade verificada na execução dos serviços contratados, de modo a permitir a pronta adoção das providências cabíveis;
- Recrutar e selecionar os participantes;
- Enviar relação e documentação dos participantes com até 5 (cinco) dias úteis de antecedência da realização da atividade.

 4 
Fabrino

4 AVALIAÇÃO E RESULTADOS

A avaliação do participante será a partir dos critérios avaliativos da instituição contratada, o Senac Ceará, que se baseia nas competências definidas no plano de curso, por meio dos indicadores de aprendizagem e desempenho do participante durante atividades realizadas de forma contínua e cumulativa. No diagnóstico do processo ensino-aprendizagem, prevalecendo os aspectos qualitativos sobre os quantitativos dos resultados obtidos ao longo do período.

Nesta metodologia da avaliação, o participante será avaliado por unidade temática, obedecendo aos seguintes critérios: Habilidades a serem aplicadas; Apresentação do domínio de Conhecimentos e Atitudes adotadas. Ao final do programa serão atribuídas as seguintes menções:

- Atendido (A) – Quando o participante demonstrou o desempenho do indicador previsto com sucesso;
- Parcialmente Atendido (PA) – Quando o participante demonstrou o desempenho do indicador previsto de maneira parcial, precisa melhorar ao longo do processo de aprendizagem;
- Não Atendido (NA) – Quando o participante não demonstrou desempenho satisfatório previsto.

Para fins de certificação, será considerado aprovado o participante que obtiver no mínimo 75% de frequência e menções A e PA, materializados no conceito D - Competência Desenvolvida. Caso o participante não tenha alcançado os indicadores previstos e tenha obtido o conceito NA, ele será avaliado com: CND - Competência Não Desenvolvida e terá direito a recuperação, nos termos do Regimento do Senac.

5 CUSTOS E FINANCIAMENTO

Produto/Serviço	CH	Part.	Investimento (em R\$)
Técnicas Básicas de Instalações Elétricas	60h	20	R\$ 12.523,60
Design de sobancelhas e embelezamento de cílios	60h	20	R\$ 11.841,60
Clareamento de Axilas e Virilhas	40h	20	R\$ 6.657,70
Automaquiagem	20h	20	R\$ 5.852,60
Sobremesas Comerciais	20h	20	R\$ 5.852,60
Doces Finos para casamentos e Eventos	20h	20	R\$ 5.490,80
Preparação de Sanduiches Quentes e Frios	20h	20	R\$ 6.017,70
Salgados Refinados	20h	20	R\$ 7.494,70
Tudo no Forno	20h	20	R\$ 5.569,90

Abf-

5

*Abf
Fabrino*

Brownies, cookies, trufas e Suspiros	20h	20	R\$ 8.385,00
Cozinha Italiana: Molhos e Massas	20h	20	R\$ 7.470,90
TOTAL		220	R\$ 83.157,10

*Os cursos incluem todo material didático, de consumo e custos com a logística de execução.

O investimento total é de **R\$ 83.157,10 (Oitenta e três mil, cento e cinquenta e sete reais e dez centavos)**. No valor, está incluído todas as despesas e encargos inerentes ao fornecimento do objeto desta proposta, tais como: taxa de administração, tributos incidentes, encargos sociais, trabalhistas e outros que, direta e indiretamente, incidam sobre o cumprimento da proposta apresentada.

Os pagamentos devem ser efetuados após a realização de cada curso, por meio de depósito ou transferência bancária em favor do SENAC - Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial, nas agências do Banco do Brasil na conta de número 4381-8 - Agência 1369-2, devendo o comprovante de depósito ser enviado para o SENAC - Unidade Financeira, através do e-mail railanesousa@ce.senac.br

O Senac é dispensado de licitação conforme lei federal nº 8.666/93, estabelecido no Inciso XIII do art. 24, transcrito a seguir:

"Art. 24. É dispensável a licitação:

XIII - na contratação de instituição brasileira regimental ou estatutariamente da pesquisa, do ensino ou do desenvolvimento institucional, ou de instituição dedicada à recuperação social do preso, desde que a contratada detenha inquestionável reputação ético-profissional e não tenha fins lucrativos;"

Esta proposta tem prazo de validade de 60 (sessenta) dias corridos. Caso esteja de acordo com as condições propostas, solicitamos assinar folha de aceite com a devida autorização do serviço.

Iguatu, 20 de Outubro de 2021


Juliana Horas
Consultora de Negócios


Liduina Vieira Bezeira Franco de Sá
Gerente Senac Iguatu

APROVAÇÃO

Aprovamos a **PROPOSTA Nº 142/2021** e autorizamos a execução do que nela está especificado.

Sen. Pompeu, 20 de Outubro de 2021

Maria Fabiana Benevides Silva

Carimbo e assinatura

Maria Fabiana Benevides Silva
Secretaria do Trabalho, Desenvolvimento
e Assistência Social
Portaria Nº 03/2021

CONTATOS DO SENAC/CE:

Consultor de Negócios:

Juliana Horas – julianahoras@ce.senac.br

88. 99205 1492

Gerente de Negócios Estratégicos:

Isaac Coimbra - isaaccoimbra@ce.senac.br

88. 99902 0023

ANEXO I

Formulário com dados para elaboração de contrato

RAZÃO SOCIAL:
CNPJ Nº:
INSCRIÇÃO ESTADUAL Nº:
INSCRIÇÃO MUNICIPAL Nº:
ENDEREÇO COMPLETO:
REPRESENTANTE LEGAL:
NACIONALIDADE:
ESTADO CIVIL:
PROFISSÃO:
IDENTIDADE Nº:
CPF Nº:
ENDEREÇO RESIDENCIAL:
OBJETO:
DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA: <ul style="list-style-type: none">• 1. Contrato social e último aditivo da empresa contratada;• 2. CNPJ da empresa contratante

ANEXO II

INVESTIMENTO SENAC

Conforme negociações, o SENAC disponibilizará gratuitamente para o município as ações conforme cronograma e detalhamento abaixo:

Curso	Valor	Execução do Curso
Eletricista Instalador Predial de Baixa Tensão – 200h	R\$ 36.136,80	Nov. /2021 a Fev./2022
Cabeleireiro Assistente – 230h	R\$ 38.853,60	Nov./2021 a Mar./ 2022
Salgadeiro – 160h	R\$ 41.056,40	Dez./2021 a Fev./2022
Cozinha Regional – 40h	R\$ 10.455,30	Dez./2021
Cake Design - 40h	R\$12.131,30	Jan. a Dez./2021
TOTAL	R\$ 138.633,40	

Handwritten signature

Handwritten signature: J. A. J. J. J.