



Fortaleza/CE, 05 de agosto de 2021



GERÊNCIA DE NEGÓCIOS ESTRATÉGICOS

Nº. Proposta: S014-B/2021
Data de emissão: 05 de agosto de 2021
Responsável: Jair de Oliveira Farias

INFORMAÇÕES DO CLIENTE

PREFEITURA MUNICIPAL DE NOVA RUSSAS

Senhora Giordanna Silva Braga Mano

Prefeita de Nova Russas

CNPJ: 07.993.439/0001-01

Rua Padre Francisco Rosa, Nº 1388, Centro CEP: 62200-000

Contato: (88) 3672 1920

E-mail: prefeituramunicipalnovarussas@gmail.com

APRESENTAÇÃO DO SENAC

Com a missão de educar para o trabalho em atividades do comércio de Bens, Serviços e Turismo, o SENAC é considerado a maior escola de educação profissional do Brasil. No Ceará, mais de 60 mil profissionais são qualificados por ano através de Consultorias e em mais de 800 (oitocentos) opções de Cursos de Capacitação, Aperfeiçoamento e Técnicos, em segmentos como Gestão, Comércio, Saúde, Beleza, Moda, Artes, Design, Turismo, Hotelaria, Gastronomia, Conservação e Zeladoria, Informática, Idiomas, entre outros.

Com metodologia de ensino de referência, o SENAC organiza toda oferta de ações educacionais com foco em competências gerais e específicas, incluindo temas que contribuirão para o exercício de ética e cidadania, privilegiando a articulação entre teoria e prática, por meio de estratégias pedagógicas que buscam assegurar o saber, o saber fazer e o saber ser.





Além do extenso portfólio de ações educacionais, o SENAC, por meio do Atendimento Corporativo, vai até as empresas para analisar suas principais necessidades e poder oferecer uma proposta adequada a cada realidade, podendo desenvolver Cursos e Consultorias com carga horária e assuntos flexíveis para atender o que cada empresa mais precisa. Estas ações permitem o desenvolvimento de um ambiente propício à inovação, que irá estimular os colaboradores a enfrentarem novos desafios e buscarem novas soluções.

PRODUTO EDUCACIONAL PROPOSTO

- **BÁSICO EM CORTES DE CABELO MASCULINO E BARBA – 60H**

Este curso tem como objetivo(s) desenvolver a(s) seguinte(s) competência(s): Realizar procedimentos de corte de cabelo masculino e Barba.

É destinado a participantes que tenham interesse em trabalhar na área de corte de cabelo masculino e barba.

Pré-requisito: 18 anos e Ensino Fundamental completo

- **BÁSICO EM CORTES DE CABELO FEMININO E ESCOVA – 60H**

Este curso tem como objetivo(s) desenvolver a(s) seguinte(s) competência(s): Realizar procedimentos de corte de cabelo feminino e escova.

É destinado a participantes que tenham interesse em trabalhar na área de corte de cabelo feminino e escova.

Pré-requisito: 18 anos e Ensino Fundamental completo

- **BÁSICO EM MANICURE E PEDICURE – 40H**

Este curso tem como objetivo(s) desenvolver a(s) seguinte(s) competência(s): possibilitar que os participantes compreendam como Realizar procedimentos de manicure e pedicure.

É destinado a participantes que tenham interesse em trabalhar na área de manicure e pedicure.

Pré-requisito: 18 anos e Ensino Fundamental completo





- **DESIGN DE SOBRANCELHAS – 40H**

Proporciona ao participante conhecimento e técnicas de design de sobrancelhas, considerando o tipo de pele, simetria e equilíbrio das composições visuais, utilizando corretamente materiais e produtos.

Pré-requisito: 16 anos e Ensino Fundamental completo.

CABELO HIGIENIZAÇÃO, CORTE E FINALIZAÇÃO – 140H Capacitar os participantes para adquirir competências para higienizar, cortar e finalizar cabelos com qualidade respeitando as normas de saúde e segurança nos processos envolvendo o embelezamento e cuidados com o cabelo.

Pré-requisito: 18 anos e Ensino Fundamental completo

- **COMIDA DE BOTEÇO – 20H**

Desenvolve conhecimentos e habilidades na preparação de porções e tira-gostos para bares, lanchonetes e quiosques obedecendo às normas de higiene e manipulação de alimentos.

Pré-requisito: 16 anos e ensino fundamental II incompleto.

- **HAMBUGUERIA – 20H**

Desenvolve conhecimentos e habilidades no preparo de hambúrguer, pães, molhos e sanduíches gourmets, como pão de macaxeira, maionese clássica temperada, hambúrguer prime de carne bovina entre outros.

Pré-requisito: 16 anos e Ensino Fundamental II incompleto

- **PREPARAÇÕES DE COQUETEIS E DRINKS – 20H**

Desenvolve técnicas de preparação de coquetéis e drinks de acordo com a classificação da IBA (Associação Internacional de Barmans e Bartenders).

Pré-requisito: 18 anos, Ensino Médio incompleto.

- **BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS – 20H**

O curso de aperfeiçoamento Boas Práticas para Serviços de Alimentação tem como objetivo atualizar os profissionais que realizam a manipulação de alimentos nas questões referentes a higiene pessoal, dos alimentos e do ambiente, de forma que seja garantido a entrega de um alimento seguro, preconizado pela legislação vigente.

Pré-requisito: 16 anos e ensino fundamental II incompleto.





- **SALGADOS COMERCIAIS – 20H**

Desenvolve conhecimentos e habilidades no preparo de massas, recheios e coberturas de salgados comerciais, em conformidade com as normas de higiene e manipulação de alimentos.

Pré-requisito: 16 anos e ensino fundamental II incompleto.

- **SOBREMESAS COMERCIAIS – 20H**

Desenvolve conhecimentos e habilidades necessárias ao preparo de sobremesas comerciais diversas, em conformidade com as normas de higiene e manipulação de alimentos.

Pré-requisito: 18 anos, Ensino Fundamental.

- **BOLOS, PÃES E PIZZAS**

Desenvolve conhecimentos e habilidades no preparo de bolos, pães e pizzas caseiras, molhos e recheios, em conformidade com as normas de higiene e manipulação de alimentos.

Pré-requisito: 18 anos e Ensino Fundamental II Incompleto.

- **BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO – 21H**

A consultoria visa a Implantação e adoção das Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), orientando sobre as providências para adequação às exigências do Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação (Resolução – RDC nº 216, da ANVISA).

Pré-requisito: Empresas MPEs

- **COSTUREIRO DE MODA INTIMA – 80H**

Aperfeiçoa profissionais de costura no domínio do processo da montagem de peças íntimas, considerando as tendências da moda.

Pré-requisito: 17 anos, Ensino Fundamental concluído e ter curso de costureiro ou experiência na área.

- **BÁSICO EM CORTE E COSTURA – 100H**

Este curso tem como objetivo desenvolver competências para que os participantes atuem no mercado de trabalho realizando corte, montagem, costura e acabamento em tecidos planos como captação de renda para sustentabilidade da comunidade. É destinado a pessoas que queiram atuar com corte e costura.

Pré-requisito: 17 anos, Ensino Fundamental concluído.





- **COSTURA: TÉCNICAS DE ACABAMENTO PARA JEANS**

Aperfeiçoa o profissional nas técnicas de acabamento em costura de Jeans, utilizando os conhecimentos de costura e focando nos detalhes de acabamento das peças.

Pré-requisito: 17 anos, Ensino Fundamental completo e ter curso de Costureiro.

- **TÉCNICAS BÁSICAS DE INSTALAÇÕES ELETRICAS – 60H**

Desenvolver conhecimentos e habilidades básicas necessárias para realização de instalações elétricas prediais.

Pré-requisito: 18 anos e Ensino Fundamental Incompleto

- **TÉCNICAS BÁSICAS DE INSTALAÇÕES HIDRÁULICAS – 60H**

Desenvolver conhecimentos e habilidades básicas necessárias para realização de instalações hidráulicas prediais.

Pré-requisito: 18 anos e Ensino Fundamental Incompleto

- **BÁSICO EM REPAROS DOMÉSTICOS – 20H**

Compreender princípios básicos de hidráulica e elétrica possibilitando a realização de pequenos reparos em ambientes domésticos.

Pré-requisito: 16 anos e Ensino fundamental I completo

- **INSTALAÇÃO E MANUTENÇÃO DE AR CONDICIONADO SPLIT – 40H**

Este curso tem como objetivo(s) desenvolver a(s) seguinte(s) competência(s): Aplicar serviços de instalação e manutenção em equipamentos de ar condicionado Split, obedecendo as normas técnicas e condições de segurança pessoal e patrimonial, de acordo com a legislação vigente conforme demanda do cliente.

Pré-requisito: 18 anos, Ensino Fundamental I (1º ao 5º ano) completo, séries iniciais E conhecimentos básicos em eletricidade.

- **QUALIDADE NO ATENDIMENTO AO PÚBLICO – 45H**

Este curso tem como objetivo aperfeiçoar os profissionais em estratégias assertivas de atendimento ao público, considerando o mercado atual, os tipos de serviços e os clientes. É destinado a profissionais que atuam na área do atendimento ao cliente

Pré-requisito: 18 anos, Ensino Médio Incompleto

- **FORMAÇÃO DE PREÇO DE VENDA – 15H**

Dar subsídios aos alunos para a precificação de produtos e serviços, considerando aspectos financeiros e mercadológicos das organizações comerciais.





É destinado a profissionais que desejam melhorar o processo de precificação na sua operação comercial.

Pré-requisito: 16 anos e Ensino fundamental completo

- **EMPREENDEDORISMO E INOVAÇÃO – 40H**

Desenvolver os conhecimentos sobre elaboração de um plano de negócios para empreender no mercado de trabalho.

Empreendedorismo; Inovação e Criatividade; mercado; tipos; A empresa e o mercado; Como abrir uma empresa; Finanças da empresa; Estratégias de Marketing; Plano de negócio.

Pré-requisito: 15 anos e Ensino Médio Incompleto.

- **HIGIÊNICO-SANITÁRIAS NA MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS – 112H**

A consultoria tem o objetivo realizar diagnóstico in loco do layout e procedimentos realizados em cada ponto de venda de alimentos, possibilitando identificar pontos de melhoria que contribuam com a qualidade, apresentação e segurança dos alimentos produzidos.

A ação conta ainda com entrega de cartilha que aborda os principais aspectos referente a segurança dos alimentos, em conformidade com a legislação sanitária.

Pré-requisito: Permissionários do mercado público

- **PALESTRAS SOBRE QUALIDADE, INOVAÇÃO E POSICIONAMENTO NO MERCADO – 4H**

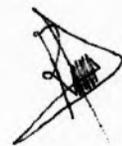
Tem como objetivo orientar a associação no desenvolvimento de produtos artesanais de qualidade e bem posicionado no mercado de moda sustentável para geração de renda

Pré-requisito: 16 anos e Ensino fundamental completo

- **FERRAMENTAS DE MARKETING DIGITAL – 24H**

O curso de Aperfeiçoamento Ferramentas de marketing digital tem como objetivo preparar o vendedor para utilizar técnicas e ferramentas de marketing digital a fim de atrair e fidelizar clientes, colaborando para a geração de vendas por meio de ações de divulgação e comercialização de produtos e serviços nas mídias sociais.

Pré-requisito: 16 anos e Ensino fundamental completo





- **INSTAGRAM PARA PEQUENOS NEGÓCIOS -20H**

Este curso tem como objetivo aperfeiçoar o participante nos conhecimentos teórico-práticos para a utilização do Instagram como ferramenta de vendas online. É destinado a profissionais de quaisquer áreas, bem como estudantes e interessados em geral. Com foco em quem possui um pequeno negócio.

Pré-requisito: 15 anos e Ensino fundamental completo

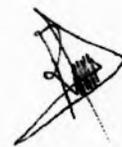
PÚBLICO ALVO

Costureiras, associações de artesãos, permissionários do mercado público, empresas de alimentação e população em geral.

PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

A metodologia adotada deverá ser adequada ao processo de construção do conhecimento, aliada ao desenvolvimento da habilidade no uso das ferramentas. Serão utilizadas situações de aprendizagem que promovam o desenvolvimento da capacidade de raciocínio, de modo que este se coloque como sujeito do processo de ensino e de aprendizagem e reconhecendo o aluno como autor de sua própria experiência, enquanto busca soluções para problemas empresariais e sociais.

Nesta perspectiva, serão privilegiadas as seguintes técnicas: Exposições dialogadas, dinâmicas de grupo, leitura e interpretação de textos, práticas supervisionadas, dramatizações e estudos de caso, análise e solução de problemas, dramatização, demonstração e elaboração de projetos.





CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO

O Cronograma de Execução compreenderá o período de **setembro de 2021 a setembro de 2022**, incluindo o detalhamento das ações e etapas planejadas.

Ressalta-se que o referido cronograma será construído de forma compartilhada entre a Coordenação do Senac e a Prefeitura Municipal de Nova Russas.

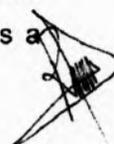
Importante ainda destacar que o cronograma poderá ser ajustado de acordo com necessidades percebidas durante o processo de execução das ações e todas as alterações serão previamente negociadas entre as respectivas coordenações do Senac e Prefeitura Municipal de Nova Russas.

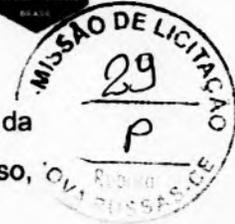
PESSOAL DOCENTE E TÉCNICO

A equipe técnico-pedagógica será constituída pela de Consultores de Produtos Educacionais, Consultores Pedagógicos, Supervisores Pedagógicos e pelos Instrutores Especializados. O corpo docente é composto de profissionais qualificados, com experiência profissional comprovada na área ou conteúdo de sua responsabilidade. A equipe da Centro Educacional do SENAC Sobral é composta por profissionais especializados e todas as atividades serão gerenciadas pelo gestor dessa unidade.

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

Durante os cursos serão desenvolvidas atividades individuais e/ou em grupo que permitirão ao docente verificar a capacidade dos estudantes de mobilizar e articular os atributos definidos para a construção das competências (conhecimentos, habilidades e atitudes). Na metodologia da Avaliação Formativa o aluno será avaliado por unidade temática, obedecendo aos seguintes critérios: Habilidades a





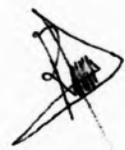
serem demonstradas; Domínio de conhecimentos; Atitudes. A avaliação da aprendizagem dar-se-á no desenvolvimento das atividades pedagógicas do curso, de forma contínua e será materializada nos conceitos:

- A – O estudante demonstrou o desempenho do indicador previsto com sucesso;
- B - O estudante demonstrou o desempenho do indicador previsto de maneira parcial, precisa melhorar ao longo do processo de aprendizagem;
- C – O estudante não demonstrou desempenho satisfatório previsto;

Para fins de certificação, será considerado aprovado o estudante que obtiver, no bloco temático do curso, no mínimo 75% de frequência e conceitos A e B, materializados no conceito CD – Competência Desenvolvida. Caso o estudante não tenha alcançado os indicadores previstos e tenha obtido o conceito C, ele será avaliado com: CND - Competência Não Desenvolvida e terá direito a recuperação, nos termos do Regimento do SENAC.

CERTIFICADOS

O certificado do Senac tem validade em todo o território nacional, conforme decreto-lei 8.621 de 16 de janeiro de 1946 e será emitido de acordo com os Critérios de Avaliação da Aprendizagem descritos nesta proposta.





DEFINIÇÕES DAS RESPONSABILIDADES

O **SENAC Ceará** ficará responsável pelos seguintes elementos que compõem a execução:

- Realizar planejamento, acompanhamento técnico e avaliação pedagógica;
- Disponibilizar Equipe Técnico-Pedagógica para o Programa: Coordenação, Supervisão e Instrutoria;
- Realizar a matrícula e o cadastramento dos alunos nas turmas no sistema do Senac;
- Entregar o Material Didático e de consumo de cada curso, conforme a sua execução, assim como assumir os custos com passagens, hospedagens e diárias dos Instrutores e equipe própria;
- Emissão dos certificados aos alunos aprovados conforme critérios de avaliação descritos nesta proposta em até 30 dias após a conclusão do curso;
- Disponibilizar os Serviços Encaminhamento de Egressos do Banco de Oportunidades;

São responsabilidades do **PREFEITURA MUNICIPAL DO NOVA RUSSAS** os seguintes itens:

- Exercer a liderança do processo Recrutamento, Captação, Mobilização e Pré-seleção de candidatos;
- Fornecer ambiente pedagógico adequado à realização dos cursos;
- Indicar pessoa responsável para interlocução com o Senac sobre os aspectos de Operacionalização e Gestão do Programa;
- Enviar relação e documentação dos participantes para o Senac;
- Encaminhar as informações dos participantes para matrícula com até 5 dias úteis de antecedência da realização do curso. A não entrega da relação implica no adiamento da ação;





INVESTIMENTOS

O investimento necessário à execução desta proposta contempla um total de **R\$ 410.296,24 (quatrocentos e dez mil, duzentos e noventa e seis reais e vinte e quatro centavos)** sob responsabilidade da Prefeitura Municipal de Nova Russas.

Este valor inclui todo material didático, material de consumo e certificados.

OBSERVAÇÃO: O descritivo dos cursos e suas cargas horárias estão na Tabela de Investimentos - Anexo I desta proposta.

MODALIDADE DE PAGAMENTO

O **pagamento** será efetuado em até 15 (quinze) dias, de acordo com a execução de cada um dos cursos ou etapas propostas, conforme cronograma de execução acordado entre as partes e encaminhamento da documentação necessária para validação, bem como da emissão da(s) nota(s) fiscal(is), através de crédito em conta bancária do fornecedor(**cláusula integrante do contrato**). 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 Railane Porfirio de Sousa railanesousa@ce.senac.br

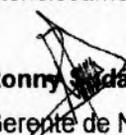
O SENAC é dispensado de licitação conforme lei federal nº 8.666/93, estabelecido no Inciso XIII do art. 24, transcrito a seguir:

"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 até 60 (sessenta) dias corridos.

Caso V. Exª esteja de acordo com as condições desta proposta, solicitamos a gentileza da devolução com a devida autorização do serviço.

Atenciosamente


Ronny Saldarri
Gerente de Negócios Estratégicos



APROVAÇÃO

Aprovamos a proposta **D – S014-B/2021** e autorizamos a execução do que nela está especificado.

_____, _____ de _____ de 2021.

Carimbo e assinatura

Telefones do **SENAC** para contatos após proposta aprovada:

- Consultor Responsável: **Jair Farias** – 88 3677 8700 / 99205-1211 - e-mail: jairfarias@ce.senac.br
- Supervisão Pedagógica: **Alessandra, Paulo e Socorro** - 88 3677 8702 e-mail: pauloreboucas@ce.senac.br, alessandralima@ce.senac.br e socorrobraga@ce.cenac.br;
- Unidade Financeira (setor de pagamento): **Railane** - 85 3270 5432 – e-mail: railanesousa@ce.senac.br;
- Gerência de Negócios Estratégicos (GNE): **Ronny Sudário** – 85 3270 5472 – e-mail: ronnymendonca@ce.senac.br;
- Gerente do CEP Sobral: **Fabio Ferreira de Moraes** - 88 3677 8701 – e-mail: fabiomoraes@ce.senac.br

ANEXO I – Tabela de Investimentos

PROGRAMA GESTÃO DE TODOS - NOVA RUSSAS						INVESTIMENTO
PRODUTO EDUCACIONAL	CH	VAGAS	Nº TURMA	TOTAL DE VAGAS	VALOR P/ TURMA	PREFEITURA
GERAÇÃO DE TRABALHO E RENDA - MODA						
Curso de Iniciação ao Corte e Costura	100	20	2	40	R\$ 18.200,00	R\$ 36.400,00
Curso de Costura: Técnicas de Acabamento para Jeans	100	20	2	40	R\$ 20.200,00	R\$ 40.400,00
Curso de Moda Intima	80	20	2	40	R\$ 16.400,00	R\$ 32.800,00
Subtotal						R\$ 109.600,00
GERAÇÃO DE TRABALHO E RENDA - BELEZA & ESTÉTICA						
Curso de Básico de Corte e Cabelo Feminino e Escova	60	20	1	20	R\$ 9.600,00	R\$ 9.600,00
Curso de Básico em Corte de Cabelo Masculino e Design de Barba	60	20	1	20	R\$ 12.600,00	R\$ 12.600,00
Curso de Design de Sobrancelhas	40	20	1	20	R\$ 8.400,00	R\$ 8.400,00
Curso de Básico em Manicure e Pedicure	40	20	1	20	R\$ 8.400,00	R\$ 8.400,00
Curso de Cabelo Higienização, Corte e Finalização	140	20	1	20	R\$ 23.200,00	R\$ 23.200,00
Subtotal						R\$ 62.200,00
GERAÇÃO DE EMPREGO E RENDA - INFRAESTRUTURA E MANUTENÇÃO						
Curso de Técnicas Básicas de Instalações Elétricas	60	20	1	20	R\$ 13.400,00	R\$ 13.400,00
Curso de Técnicas Básicas de Instalações Hidráulicas	60	20	1	20	R\$ 12.200,00	R\$ 12.200,00
Curso de Básico em Reparos Domésticos	20	20	1	20	R\$ 5.200,00	R\$ 5.200,00
Curso de Instalação e Manutenção de Ar Condicionado	40	20	1	20	R\$ 12.600,00	R\$ 12.600,00
Subtotal						R\$ 43.400,00
GERAÇÃO DE TRABALHO E RENDA – GASTRONOMIA						
Curso de Boas Práticas na Manipulação de Alimentos	20	20	2	40	R\$ 4.600,00	R\$ 9.200,00
Curso de Preparação de Coquetéis e Drinques	20	20	2	40	R\$ 7.600,00	R\$ 15.200,00
Curso de Comida de Boteco	20	20	2	40	R\$ 5.400,00	R\$ 10.800,00
Curso de Hamburgeria	20	20	2	40	R\$ 7.800,00	R\$ 15.600,00
Curso de Sobremesas Comerciais	20	20	2	40	R\$ 6.400,00	R\$ 12.800,00
Curso de Salgados Comerciais	20	20	2	40	R\$ 8.400,00	R\$ 16.800,00
Curso Bolos, Pães e Pizzas	20	40	2	20	R\$ 9.400,00	R\$ 18.800,00
Subtotal						R\$ 99.200,00
QUALIFICAÇÃO DO MERCADO PÚBLICO						
Curso de Qualidade no Atendimento ao Público	45	20	1	20	R\$ 8.800,00	R\$ 8.800,00



Curso de Formação de Preço de Vendas	15	20	1	20	R\$ 5.000,00	R\$ 5.000,00
Curso de Empreendedorismo e Inovação	40	20	1	20	R\$ 8.200,00	R\$ 8.200,00
Consultoria de adequações higiênico-sanitárias na manipulação dos alimentos	112	1	16	16	R\$ 1.764,47	R\$ 28.231,52
Subtotal						R\$ 50.231,52
FORTALECIMENTO DAS CROCHETEIRAS - ARTESANATO						
Curso de Ferramentas de Marketing Digital	24	20	2	40	R\$ 6.200,00	R\$ 12.400,00
Curso de Instagram para Pequenos Negócios	20	20	2	40	R\$ 5.000,00	R\$ 10.000,00
Consultoria de Identidade visual + manual de aplicação + Customização da Identidade Visual nas redes sociais + Criação de embalagem para produto + Criação de Tag ou Etiqueta	58	50	2	100	R\$ 11.632,36	R\$ 23.264,72
Subtotal						R\$ 45.664,72
TOTAL GERAL						R\$ 410.296,24