Santa Cruz do Sul, 12 de agosto de 2025.

Cliente: Prefeitura Municipal de Vale do Sol	De: SENAC
CNPJ: 94.577.574/0001-70	CNPJ: 03.422.707/0001-84
Setor: Secretaria Municipal de Agricultura, Meio Ambiente e Turismo	Unidade/Setor: SENAC SANTA CRUZ DO SUL
A/C: Enilda Lopes de Carvalho	Nome: Ariane Carla Lazzari
Tel.:	Tel.: (51) 37116460
Cel.: 51 99698-3698	Cel.:
E-mail: lopesdecarvalhoenilda@gmail.com	E-mail: ACLAZZARI@senacrs.com.br

PROPOSTA COMERCIAL N°. QUO-10472-W0Q6K2

O SENAC, por meio do SENAC SANTA CRUZ DO SUL apresenta, a seguir, proposta para desenvolvimento de soluções educacionais, com base no levantamento de necessidades realizado junto a sua organização. Com a presente proposta, esperamos atender sua necessidade.

Colocando-nos à disposição para os ajustes que porventura sejam necessários.

PROGRAMA RS QUALIFICAÇÃO RECOMEÇAR

JUSTIFICATIVA

O Senac RS, como instituição de educação profissional comprometida com o desenvolvimento socioeconômico do Estado do Rio Grande do Sul, reconhece a importância e a pertinência do Edital STDP nº 02/2025 para o Chamamento Público de Qualificação e Capacitação Profissional. Nossa justificativa para participar desse processo está fundamentada nos seguintes pontos:

Expertise e Credibilidade: O Senac RS possui uma trajetória consolidada na oferta de cursos e programas de qualificação profissional de alta qualidade. Ao longo dos anos, construímos uma reputação sólida e estabelecemos parcerias com empresas e instituições em todo o estado, o que nos capacita a contribuir de maneira significativa para o desenvolvimento profissional dos cidadãos.

Atuação Regional: Nossa presença abrangente no estado nos permite atender às diversas demandas locais. Com unidades em várias regiões, estamos bem posicionados para compreender e atender às necessidades específicas de cada município abrangido pelo edital.

Contribuição para o Desenvolvimento Socioeconômico: O Senac RS acredita que a qualificação profissional é um dos pilares fundamentais para o crescimento econômico e social.

OBJETIVOS

Desenvolvimento de Programas de Qualificação Sob Medida: O Senac RS se compromete a desenvolver programas de qualificação profissional sob medida para atender às necessidades específicas de cada município contemplado pelo edital. Isso envolve identificar áreas de demanda por meio de pesquisa local e criar cursos que estejam alinhados com as necessidades e potencialidades de cada região.

Ampliação do Acesso à Qualificação Profissional: Nosso objetivo é ampliar o acesso à qualificação profissional, garantindo que pessoas de diferentes faixas etárias e grupos sociais tenham a oportunidade de adquirir habilidades e conhecimentos que lhes permitam ingressar no mercado de trabalho ou avançar em suas carreiras.

Elevação da Empregabilidade: Buscamos aumentar a empregabilidade dos participantes de nossos cursos, proporcionando-lhes as competências técnicas e comportamentais necessárias para competir no mercado de trabalho atual e futuro. Isso inclui a preparação para oportunidades de emprego local e regional.

Parcerias Efetivas com Municípios: Estabeleceremos parcerias efetivas com os municípios contemplados pelo edital para garantir a coordenação eficiente das atividades de qualificação, a mobilização de recursos locais e a integração com outras iniciativas de desenvolvimento regional.

Monitoramento e Avaliação contínuos: Comprometemo-nos a realizar monitoramento e avaliação contínuos dos programas de qualificação para garantir a qualidade e a relevância dos cursos oferecidos, bem como para ajustar as estratégias conforme necessário.

PROGRAMA SUGERIDO

A missão institucional do Senac-RS consiste em desenvolver pessoas e organizações, assumindo como compromisso a qualidade da educação, orientando-se pelos princípios e valores da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional, das Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio e do Projeto Político Pedagógico da instituição. Devido à demanda por formação para iniciantes em confeitaria, como forma de geração de renda extra, justifica-se o oferecimento deste curso. O curso visa proporcionar aos participantes a construção de conhecimentos e habilidades para o desempenho das atividades básicas de confeitaria e a promoção de geração de renda.

<table>
<tr><th colspan="2">Confeitaria: Técnicas e Bases - 80h</th></tr>
<tr><th>Conhecimentos</th><th>Habilidades</th></tr>
<tr><td>➢ Cuidados na manipulação de alimentos: higienização, preparo e distribuição.
➢ Bolos e tortas: massas, recheios e coberturas;
➢ Massas Quebradiças;
➢ Pat Choux;
➢ Folhados de balcão;
➢ Doces de balcão;
➢ Biscoitos;
➢ Doces para festa;
➢ Sobremesas de Buffet;
➢ Tipos de merengues;
➢ Cremes, coberturas (variações e aplicações);
➢ Equipamentos e utensílios de confeitaria</td><td>➢ Aplicar os cuidados na manipulação de alimentos em todas as etapas da preparação.
➢ Aplicar técnicas de preparo e cocção de bolos, tortas, massas quebradiças, Pat Choux e biscoitos;
➢ Aplicar técnicas de preparo e cocção de doces, cremes e coberturas;
➢ Selecionar e organizar os equipamentos e utensílios de maneira funcional, trabalhando com segurança.
➢ Reconhecer os diversos tipos de cremes e coberturas e suas aplicações.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Requisitos de acesso
Idade: 16 anos completos.
Escolaridade: Ensino Fundamental Incompleto.

TURMA DE ATÉ 20 ALUNOS</td></tr>
</table>

METODOLOGIA

As metodologias inovadoras – Entendidas como aquelas que provocam rupturas paradigmáticas, que instigam os estudantes a problematizarem as realidades, percebendo-se como sujeitos potencialmente transformadores das relações hegemônicas da sociedade atual.

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DOS PARTICIPANTES

O estudante é avaliado a partir da observação resultante de experiências acumuladas em diferentes situações e momentos de aprendizagem. Para cada componente curricular são organizados instrumentos e estratégias de avaliação com a finalidade de realizar investigação e traçar novas oportunidades no processo de aprendizagem. A abrangência da avaliação envolve o desenvolvimento do raciocínio, da capacidade criadora, do ajustamento interativo com o meio e da capacidade produtiva. Devem ser priorizados instrumentos de avaliação integradores de componentes curriculares e estimuladores da autonomia na aprendizagem que envolvam atividades realizadas individualmente e socializadas e que forneçam indicadores da aplicação no contexto profissional das competências desenvolvidas, tais como projetos, pesquisas, resolução de problemas, portfólio e outros.

FORMA DE COMUNICAÇÃO DOS RESULTADOS

O resultado do processo de avaliação é expresso nas menções

A – Quando o estudante evidenciou com excelência a apropriação das competências propostas e demonstrou total comprometimento com a assiduidade, participação, pontualidade/qualidade na entrega dos trabalhos; apresentou atitudes que se destacam nos aspectos referentes ao relacionamento interpessoal, à habilidade de trabalhar em grupo e negociar/administrar conflitos, à criatividade e liderança, superando as competências exigidas no respectivo perfil.

B – Quando o estudante evidenciou a apropriação das competências propostas, demonstrou assiduidade, participação e pontualidade na entrega dos trabalhos. Apresentou as características psicossociais exigidas pelo perfil profissional.

C – Quando o estudante evidenciou, no mínimo, a apropriação de todas as competências relevantes e apresentou as características psicossociais mínimas exigidas no perfil profissional.

D – Quando o estudante não se apropriou das competências previstas no perfil profissional de conclusão. É considerado aprovado aquele aluno que obtiver menção A, B ou C no resultado do

processo de avaliação ou no processo de recuperação, além da frequência mínima obrigatória, que é de 75% do total de horas do curso. A recuperação é contínua e realizada concomitantemente com o desenvolvimento dos componentes curriculares. É considerado reprovado aquele aluno que obtiver a expressão de resultados D (não se apropriou das competências) em algum componente curricular e/ou frequência inferior a 75%, estabelecida na carga horária total do curso. Nos cursos de formação inicial e continuada não estruturados por competência, a expressão do resultado da avaliação se dá a partir da apropriação das habilidades e/ou conhecimentos.

ESPECIFICAÇÕES

Número de turmas: 1 (uma) turma;

Número de participantes por turma: descrito acima;

Carga horária por turma: 80 horas

Descrição dos Equipamentos e Materiais: Disponibilizado pela contratante.

Confeitaria: Técnicas e Bases: - Cozinha com utensílios e equipamentos necessários para os cursos (após visita técnica, podemos fornecer a listagem de equipamentos/utensílios faltantes, se aplicado)

Material Didático: 1 pasta, 1 caneta 1 bloco de notas por aluno – Contratada;

Local de realização: No município de Vale do Sol, com espaços e condições necessárias para a execução dos cursos com qualidade e conforme plano de ensino.

- Necessária a visita técnica pedagógica por parte do Senac para validação do espaço, equipamentos e materiais pertinentes a execução das aulas.

Período de Realização/Cronograma: A combinar, conforme disponibilidade do contratante e contratada;

Horário: A combinar, conforme disponibilidade do contratante e contratada;

Frequência para certificação: 75% de frequência;

Documentos obrigatórios para a matrícula e certificação:

- Ficha de Matrícula do Soluções Corporativas (todos os campos preenchidos e assinada);
- Cópia RG e CPF; (se menor de 18 anos, também, documentos do responsável legal)
- Cópia Comprovante de residência

RESPONSABILIDADES:

Cabe ao SENAC-RS: - Disponibilizar **docente(s) habilitado(s)** para execução do serviço e arcar com todas as despesas vinculadas a este(s) profissional(is), tais como: remuneração, encargos sociais, deslocamentos, hospedagem e alimentação (se houver), entre outros; - Providenciar **Material Didático** aos participantes, conforme previsto em cada curso. - Conceder **Certificado** aos participantes que estiverem devidamente matriculados, atenderem aos requisitos de frequência mínima e aproveitamento. - Disponibilizar **insumos** para o curso. - Aplicar Pesquisa de Satisfação, ao final do curso; - Enviar relatório (Fotos, diário de classe e demais registros pertinentes);
Cabe ao CONTRATANTE: - Providenciar a **documentação** necessária para matrícula dos participantes; - Disponibilizar **Equipamentos e Materiais** para execução dos cursos (conforme descrito); - Providenciar **Espaço físico** para execução dos cursos; - Indicar os participantes e comunicar da capacitação a ser realizada; - Efetuar o pagamento ao Senac-RS, no valor e na data acordada, mediante recebimento da nota fiscal emitida pelo Senac-RS.

DIFERENCIAIS DO SENAC SOLUÇÕES CORPORATIVAS

Soluções Corporativas é o canal que o SENAC-RS mantém exclusivamente para o atendimento e construção das melhores soluções de desenvolvimento profissional para as empresas, setor público e terceiro setor. São desenvolvidos projetos personalizados levando em conta particularidades e necessidades de cada cliente, incluindo assessoria, consultoria e capacitações nas modalidades presenciais ou a distância (EAD) em todos os níveis de ensino da educação profissional conforme expectativa de investimento da instituição contratante.

Conta com um atendimento qualificado e consultivo, durante toda a execução do projeto e relevante banco de consultores/docentes, com sólida formação e experiência de mercado, podendo atender às necessidades de desenvolvimento nas dimensões técnicas, comportamentais e estratégicas.

Nossos principais diferenciais:

- Programas desenvolvidos para aperfeiçoamento de servidores com consultores especialistas na administração pública, podendo ser de curta duração até programas de pós-graduação.
- Expertise em execução de projetos sociais para diferentes perfis de público, com programas para geração de renda e qualificação profissional e certificação nacionalmente reconhecida.
- Docentes especialistas e com vivência prática, atualizados sobre as principais tendências do mercado. Possibilidade de contratação por dispensa de licitação, com base no art. 24, XIII, da Lei n° 8.666, de 21/06/1993. Transparência nos processos (auditados pelo TCU e CGU).

INVESTIMENTO

.

Investimento total: R$28.400 (Vinte e oito mil e quatrocentos reais), para o projeto.

Observações quanto ao Investimento:

Condições de pagamento: parcelamento de acordo com a vigência do projeto.

Validade da Proposta: 60 dias a contar da emissão desta.

Excelência em educação!

Atenciosamente,

Ariane Carla Lazzari
SENAC/RS