

Federação do Comércio de Bens, Serviços e Turismo do Ceará – Fecomércio CE
Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – Senac

*Gerência de Negócios Estratégicos
Atendimento Corporativo*



Proposta de Serviço

PREFEITURA MUNICIPAL DE ICÓ
Secretaria do Trabalho e Assistência Social

2025

1 IDENTIFICAÇÃO

Proposta Nº 2046/2025

Solicitante

Nome Secretaria do Trabalho e Assistência Social

CNPJ 14.126.956/0001-49

Endereço Rua Francisco Maciel, Nº Sn - Centro - Cep: 63.430-000

Responsável Luma Sales Cavalcante

Cargo Secretária

Contato (85) 98866-4030

E-mail lumascavalcante@hotmail.com



Objeto da Proposta

Prestação de serviços educacionais para atender as necessidades da Secretaria do Trabalho e Assistência Social de Icó, com foco no fomento a geração de trabalho e renda.

Prestadora do Serviço

O Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – Senac reúne requisitos para desenvolvimento da solução proposta. Por ser referência em educação profissional em todo o país, há mais de 74 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, privilegia a articulação entre teoria e prática, com estratégias pedagógicas que buscam assegurar o saber conhecer, saber fazer, o saber conviver e o saber ser, ao público atendido durante as formações.

Através da equipe do Atendimento Corporativo, o Senac vai até as organizações, públicas ou privadas, para identificar suas principais necessidades e apresentar solução adequada a cada realidade, estimulando os participantes no enfrentamento aos novos desafios e busca por novas soluções.

Em parceria com o poder público, o Senac atua na execução e implementação das políticas públicas por meio de projetos, buscando o desenvolvimento local, inclusivo e sustentável.

www.ce.senac.br



2 SOLUÇÕES PROPOSTAS

Serviço	Descrição	CH	QTD	MAT	CHE*	Segmento
Curso	Design de Sobrancelhas Descrição: Proporcionar 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.	40	01	20	800	Beleza
Curso	Penteados Profissionais: da preparação a finalização Descrição: Noções de geometria facial; Técnicas de penteados: preparação – enrolamentos de bobis, bucle e caracol, escova; penteados básicos – cabelo médio e longo; penteados clássicos e artísticos	60	01	20	1.200	Beleza
Curso	Básico em Corte de Cabelo Masculino e Design de Barba Descrição: proporcionar ao participante conhecimentos e habilidades para organizar os ambientes de trabalho, realização de procedimentos de higienização, corte de cabelo masculino e design de barba.	60	01	20	1.200	Beleza
Curso	Básico de Corte Feminino e Escova Descrição: Apresenta técnicas profissionais em corte de cabelo feminino para atuar no mercado de trabalho. Realizando procedimentos de higienização e de modelagem com escovas modelada, cacheada e lisa.	60	01	20	1.200	Beleza
Curso	Maquiagem Avançada Descrição: aperfeiçoar as técnicas de Maquiagem, considerando o estudo do rosto, tons de pele, análise das cores e noções de visagismo, ampliando conhecimentos aos profissionais maquiadores.	40	01	20	800	Beleza



Curso	Informática Básica Descrição: Realizar operações básicas do sistema operativo cliente, aplicativos de escritórios e periféricos.	66	01	20	1.320	Tecnologia da Informação
Curso	Excel Básico e Avançado Descrição: Realizar operações básicas com arquivos no editor de planilhas ; Realizar operações avançadas com arquivos no editor de planilhas.	72	01	20	1.440	Tecnologia da Informação
Curso	Bolos e Doces Regionais Descrição: Conhecimentos e habilidades necessárias no preparo de Bolos e Doces regionais, em conformidade com as normas de higiene e manipulação de alimentos.	20	01	20	400	Produção de Alimentos
Curso	Comida de Boteco Descrição: Conhecimentos e habilidades na preparação de porções e tira-gostos para bares, lanchonetes e quiosques obedecendo às normas de higiene e manipulação de alimentos.	20	01	20	400	Gastronomia
Curso	Cozinha Regional Descrição: Preparar diversos tipos de pratos quentes e frios da cozinha regional em conformidade com as normas de higiene e manipulação de alimentos.	40	01	20	800	Gastronomia
Curso	Preparo de Pães Artesanais Descrição: Conhecimentos e habilidades necessárias ao preparo de pães caseiros, possibilitando alternativas de atuação no mercado de trabalho, em conformidade com as normas de higiene e manipulação de alimentos.	20	01	20	400	Gastronomia
Curso	Bolos, Recheios e Coberturas Descrição: Aplicar as técnicas de produção de bolos, recheios e coberturas, utilizando as normas de manipulação segura dos alimentos	20	01	20	400	Produção de Alimentos
Curso	Salgados Comerciais Descrição: Aplicar as técnicas de no preparo de massas, recheios e coberturas de salgados comerciais conforme as normas de higiene e manipulação de alimentos.	20	01	20	400	Produção de Alimentos

Total Geral: 13 260 10.760

*Carga Horária Efetiva (CHE) – Aquela executada no período de apuração, obtida a partir do somatório da carga horária executada por matrícula (por aluno).



3 APLICAÇÃO E ACOMPANHAMENTO

Aplicação da Metodologia

As soluções propostas estão em consonância com a Lei N° 9.394/96 de Diretrizes e Bases da Educação Nacional – LDB, alinhadas integralmente à estrutura conceitual e regulamentar da Educação Profissional e Tecnológica e ao Modelo Pedagógico Senac.

Para aplicação dos serviços apresentados, são considerados os documentos basilares para cada serviço, onde o instrutor/consultor deverá planejar a execução, levando em consideração a problemática e objeto apresentado nesta proposta de serviço, de modo flexíveis, práticos, permitindo que as soluções apontadas possam se integrar efetivamente para alcançar o resultado.

Plano de Aplicação Operacional - Cronograma

Deverá ser detalhada pela unidade operativa em planejamento com representantes das instituições após aceite e assinatura do contrato pelas partes.

Responsabilidades Institucionais

Da Contratada

Senac

- Garantir o fiel cumprimento da proposta apresentada;
- Disponibilizar profissionais qualificados para realização do objeto contratado e responsabilizar-se pelos contratos de trabalho.
- Realizar a matrícula e o cadastramento dos alunos nas turmas;
- Fornecer material de consumo e didático aos participantes;
- Assegurar acompanhamento e suporte técnico e pedagógico;
- Comunicar toda e qualquer ocorrência relacionada a contratação do objeto;
- Emitir certificados aos alunos aprovados conforme critérios de avaliação descritos nesta proposta em até 30 dias após a conclusão do curso.

Da Contratante

*Secretaria do
Trabalho e
Assistência
Social de
Icó*

- Indicar responsável e contato para interlocução do Senac;
- Disponibilizar infraestrutura necessária para realização das soluções propostas, conforme especificado nesta proposta comercial e planos de curso.
- Indicar os participantes e enviar relação com documentação até 5 (cinco) dias úteis de antecedência da realização da atividade.
- Comunicar os participantes, a fim de estabelecer data, horário e local para a realização das ações propostas;
- Zelar, juntamente com a contratada, pela transparência e pelo empenho nos serviços;
- Efetivar o pagamento do preço ajustado a tempo e a modo;
- Comunicar ao Senac toda e qualquer ocorrência relacionada a execução do objeto.



4 AVALIAÇÃO E RESULTADOS

Avaliação dos Participantes

A avaliação dos participantes será a partir dos critérios avaliativos do Senac, que se baseia nas competências estabelecidas 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, o participante será avaliado por unidade temática, obedecendo aos seguintes critérios: Habilidades a serem aplicadas; Apresentação do domínio de Conhecimentos e Atitudes adotadas. Durante a formação serão atribuídas as seguintes menções avaliativas:

- 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.

Certificação dos Participantes

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.

Indicadores, Metas e Métricas de Verificação

<i>Indicadores</i>	<i>Meta</i>	<i>Métricas de Verificação</i>
Mobilização do Público	100% das vagas ofertadas	Lista de frequência
Adesão dos Participantes	100% das vagas ofertadas	Número de inscritos
Satisfação dos Participantes	90% satisfeitos	Pesquisa de reação
Satisfação da Contratante	90% satisfeitos	Pesquisa anual com clientes

Resultados

Deverá ser apresentado por meio de relatório ao final da prestação do Serviço.



5 CUSTOS E INVESTIMENTO

Serviço	CH	Vagas	Valor R\$
Básico em Corte de Cabelo Masculino e Design de Barba	60	20	R\$ 11.480,00
Básico em Corte Feminino e Escova	60	20	R\$ 8.440,00
Design de Sobrancelhas	40	20	R\$ 7.380,00
Maquiagem Avançada	40	20	R\$ 9.440,00
Penteados Profissionais da Preparação a Finalização	60	20	R\$ 10.360,00
Informática Básica	66	20	R\$ 7.980,00
Excel Básico e Avançado	72	20	R\$ 8.620,00
Bolos e Doces Regionais	20	20	R\$ 4.160,00
Comida de Boteco	20	20	R\$ 4.920,00
Cozinha Regional	40	20	R\$ 7.860,00
Preparo de Pães Artesanais	20	20	R\$ 4.280,00
Bolos Recheios e Coberturas	20	20	R\$ 4.680,00
Salgados Comerciais	20	20	R\$ 3.960,00
Custo Total da Proposta:			R\$ 93.560,00



INFORMAÇÕES IMPORTANTES

Aceite da Proposta Caso esteja de acordo com as condições propostas, solicitamos assinar folha de aceite com a devida autorização do serviço e enviar por e-mail.

Validade da Proposta Esta proposta tem prazo de validade de 60 (sessenta) dias corridos.

Anexo I Dados para elaboração do contrato.

Orientações para Pagamento

Valor a ser pago **R\$ 93.560,00 (Noventa e três mil, quinhentos e sessenta reais)**

Forma de Pagamento O pagamento deverá ser efetuado até 30 (trinta) dias após a execução de cada um dos serviços ou etapas propostas, conforme cronograma acordado entre as partes.

Dados para Pagamento Banco do Brasil - Conta Corrente de número 4381-8 - Agência 1369-2 - Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – Senac

Após o pagamento, o comprovante deverá ser enviado ao Senac – Unidade Financeira, por e-mail: financeirosescsenac@ce.senac.br e valcilonfilho@ce.senac.br

Setor Público (Licitação) O Senac é dispensado conforme a nova lei de licitações nº 14.133/2021, estabelecido no Inciso XV do art. 75, transcrito a seguir:

“Art. 75. É dispensável a licitação: XV – Para contratação de instituição brasileira que tenha por finalidade estatutária apoiar, captar e executar atividades de ensino, pesquisa, extensão, desenvolvimento institucional, científico e tecnológico e estímulo à inovação, inclusive para gerir administrativa e financeiramente essas atividades, ou para contratação de instituição dedicada à recuperação social da pessoa presa, desde que o contratado tenha inquestionável reputação ética e profissional e não tenha fins lucrativos;”

www.ce.senac.br

Fortaleza, 14 de março de 2025

Juliana Souza Horas
Consultor de Negócios

Isaac Coimbra Pinheiro
Gerente de Negócios Estratégicos