



# Prefeitura do Município de Jaguariúna

Departamento de Licitações e Contratos  
Rua Alfredo Bueno, 1235 - Centro - Jaguariúna-SP - CEP 13910-027  
Fone: (19)3867 9780/9760/9801

## **CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM A PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE JAGUARIÚNA E A EMPRESA SENAC (SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL)**

**Processo Administrativo nº 11591/2018.**

**Dispensa nº 018/2018**

**Contrato nº 142/2018**

A Prefeitura do Município de Jaguariúna, com sede na Rua Alfredo Bueno, nº 1235 – Bairro: Centro, inscrita no CNPJ/MF nº. 46.410.866/0001-71 neste ato representada pela Excelentíssima Secretária Municipal de Gabinete Sra. **MARIA EMÍLIA PEÇANHA DE OLIVEIRA SILVA**, brasileira, casada, portadora da Cédula de Identidade RG nº 22.552.439-9 SSP/SP, e inscrita no CPF/MF sob nº 120.339.598-13, residente e domiciliada na Rua Custódio, 127, Jardim Zeni, CEP.: 13820-000, no município de Jaguariúna, Estado de São Paulo, de ora em diante denominada simplesmente **CONTRATANTE** e de outro lado a **SENAC (SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL)**, inscrita no CNPJ/MF 03.709.814./0029-99, situada na Rua Tomé Augusto da Costa, 55 – Jardim Paulista, Mogi Guaçu, no Estado de São Paulo, CEP 13.840-400, representado neste ato por seu representante legal Sr. **MARCELO PAGANINI GOMES DA CUNHA**, portador do documento de identidade R.G. nº 25.575.418-5 e inscrito no CPF/MF sob o nº 195.475.098-61, doravante denominada **CONTRATADA**, têm entre si justo e contratado o que segue:

### **1.0 DO OBJETO:**

1.1 Contratação de cursos e oficinas a serem realizados por meio do Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – Senac, de acordo com as descrições, quantidades, objetivos e público alvo, descrito em ANEXO I.

### **2.0 DOCUMENTOS INTEGRANTES:**

2.1 Para todos os efeitos legais e para melhor caracterização da execução do objeto, bem como para definir procedimentos e normas decorrentes das obrigações ora contraídas, integram este Contrato, como se nele estivessem transcritos, com todos os seus anexos, o Processo Administrativo nº 11591/2018.

2.2 Os documentos referidos no item anterior são considerados suficientes para, em complemento a este Contrato, definir a sua extensão e, desta forma, reger a execução do objeto contratado.

2.3 A presente dispensa tem por fundamento jurídico o disposto no artigo 24, XIII, da Lei 8.666/93”.

### **3.0 PRAZO, DATA E CONDIÇÕES DA EXECUÇÃO:**

3.1 A **CONTRATADA** deverá executar o objeto por um período de 07 (sete) meses contados da assinatura deste Contrato, de acordo com o descrito no ANEXO I.

3.2 Na hipótese de prestação de serviço de forma inadequada, a **CONTRATADA** deverá providenciar a imediata regularização, sem quaisquer ônus para a **CONTRATANTE**.

### **4.0 DO VALOR:**

4.1 O valor global estimado para a execução do objeto dentro do período de 07 (sete) meses é de R\$ 69.910,00 (sessenta e nove mil, novecentos e dez reais), apresentado pela **CONTRATADA** e devidamente aprovado pela **CONTRATANTE**, devendo seguir o valor total para cada oficina, conforme anexo II, deste.

4.2 O valor acima referido é final e irrevogável, não se admitindo qualquer acréscimo, estando incluído no mesmo todas as despesas e custos, diretos e indiretos, como também os lucros da **CONTRATADA**.





# Prefeitura do Município de Jaguariúna

Departamento de Licitações e Contratos  
Rua Alfredo Bueno, 1235 - Centro - Jaguariúna-SP - CEP 13910-027  
Fone: (19)3867 9780/9760/9801

4.3 As despesas decorrentes do presente Contrato correrão por conta da dotação orçamentária Nº 61.8.244.25.2003.339039.5 – Ficha nº 108 – Recurso Estadual;  
Nº 61.8.244.25.2003.339039.5 – Ficha nº 109 – Recurso Federal.

## **5.0 CONDIÇÕES E FORMA DE PAGAMENTO:**

5.1. Quando da emissão da Nota Fiscal eletrônica (NF-e), após a realização dos cursos, a **CONTRATADA** deverá encaminhá-la ao seguinte endereço eletrônico: [sas@jaguariuna.sp.gov.br](mailto:sas@jaguariuna.sp.gov.br), para conhecimento, atesto e rubrica do(a) Secretário(a) e do Fiscal nomeado.

5.2 Deverá estar indicado na Nota Fiscal Eletrônica (NF-e) o número do Processo Administrativo, bem como o número deste Contrato.

5.3. O pagamento será efetuado até o 30º (trigésimo) dia posterior à data de apresentação da Nota Fiscal Eletrônica (NF-e).

5.4. Deverá estar obrigatoriamente indicado na Nota Fiscal Eletrônica (NF-e) número da Agência e o número da conta bancária do Banco do Brasil S/A., na qual serão efetivados os pagamentos.

### **5.5. Não será aceita a indicação de Conta Poupança.**

5.6 Em nenhuma hipótese será efetuado pagamento antecipado ou sem apresentação de Nota Fiscal devidamente rubricada pela Secretaria solicitante.

5.7 À **CONTRATADA** fica vedado negociar ou efetuar a cobrança ou o desconto da duplicata emitida através de rede bancária ou com terceiros, permitindo-se, tão somente, cobranças em carteira simples, ou seja, diretamente na **CONTRATANTE**.

5.8 Junto das notas fiscais, a **CONTRATADA** apresentará Certidão Negativa de débitos trabalhistas, Certidão de Débitos da Fazenda Nacional e Certificado de Regularidade do FGTS de seus funcionários eventualmente envolvidos na prestação do serviço objeto desta dispensa.

## **6.0 PENALIDADE:**

6.1 A inexecução total do Contrato, importará à **CONTRATADA** a suspensão do direito de contratar com qualquer ente da Administração direta ou Indireta, pelo prazo desde já fixado em 24 (vinte e quatro) meses, contados da aplicação de tal medida punitiva, bem como multa de 30% (trinta por cento) sobre o valor do Contrato.

6.2 Se a **CONTRATADA** inadimplir, no todo ou em parte este instrumento, ficará sujeita às sanções previstas nos artigos 86, 87 e 88 da Lei Federal nº 8.666/93, com as alterações da Lei Federal nº 8.883/94.

6.3 As eventuais multas aplicadas por força do disposto no subitem precedente não terão caráter compensatório, mas simplesmente moratório e, portanto, não eximem a **CONTRATADA** da reparação de possíveis danos, perdas ou prejuízos que seus atos venham a acarretar, nem impedem a declaração da rescisão do pacto em apreço.

6.4 Será propiciada defesa à **CONTRATADA** antes da imposição das penalidades elencadas nos itens precedentes.





# Prefeitura do Município de Jaguariúna

Departamento de Licitações e Contratos  
Rua Alfredo Bueno, 1235 - Centro -Jaguariúna-SP - CEP 13910-027  
Fone: (19)3867 9780/9760/9801

6.5 Os valores pertinentes às multas aplicadas serão descontados dos créditos a que a **CONTRATADA** tiver direito ou cobrados judicialmente.

## **7.0 RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA:**

7.1 A **CONTRATADA** é responsável, direta e exclusivamente, pela execução do objeto deste Contrato e, conseqüentemente responde, civil e criminalmente, por todos os danos e prejuízos que, na execução dele, venha, direta ou indiretamente, a provocar ou causar para a **CONTRATANTE** ou para terceiros.

## **8.0 RESCISÃO:**

8.1 A inexecução deste Contrato, além de ocasionar a aplicação das penalidades anteriormente enunciadas, ensejará também a sua rescisão, desde que ocorram quaisquer motivos enumerados no artigo 78, da Lei n. 8.666/93.

8.2 A rescisão do Contrato poderá se dar sob quaisquer das formas delineadas no artigo 79 da Lei n. 8.666/93.

8.3 Se a rescisão da avença se der por qualquer das causas previstas nos incisos. I a XI do Artigo 78 da Lei nº 8666/93, a **CONTRATADA** sujeitar-se-á, ainda, ao pagamento de multa equivalente a 30% (trinta por cento) do valor deste contrato.

## **9.0 DISPOSIÇÕES GERAIS:**

9.1 A **CONTRATADA** deverá executar o objeto rigorosamente conforme estipulado na Cláusula 3.0 deste instrumento.

9.2 A **CONTRATADA** assume integral responsabilidade pelos danos que causar à **CONTRATANTE** ou a terceiros, por si ou por seus sucessores e representantes na execução do objeto deste contrato, isentando a **CONTRATANTE** de toda e qualquer reclamação que possa surgir;

9.3 A **CONTRATADA** será a única responsável para com seus empregados e auxiliares, no que concerne ao cumprimento da legislação trabalhista, previdência social, seguros de acidentes do trabalho ou quaisquer outros encargos previstos em Lei, em especial no que diz respeito às normas de segurança do trabalho, previstas na Legislação Federal, sendo que seu descumprimento poderá motivar a aplicação de multas por parte da **CONTRATANTE** ou rescisão com a aplicação das sanções cabíveis;

9.4 Aplicam-se a este Contrato as disposições da Lei n. 8.666/93, que regulamenta as licitações e contratações promovidas pela administração pública.

9.5 A **CONTRATADA** obriga-se a manter, durante a execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação apresentadas nesta contratação.

## **10.0 TOLERÂNCIA:**

10.1 Se qualquer das partes contratantes, em benefício da outra, permitir, mesmo por omissões, a inobservância no todo, ou em parte, de qualquer dos itens e condições deste Contrato e/ou seus Anexos, tal fato não poderá liberar, desonerar ou de qualquer forma afetar ou prejudicar esses mesmos itens e condições, os quais permanecerão inalterados como se nenhuma tolerância houvesse ocorrido.

## **11.0 VIGÊNCIA:**

11.1 Este contrato vigorará por um período de 07 (sete) meses, contados da data de sua assinatura.





# Prefeitura do Município de Jaguariúna

Departamento de Licitações e Contratos  
Rua Alfredo Bueno, 1235 - Centro - Jaguariúna-SP - CEP 13910-027  
Fone: (19)3867 9780/9760/9801

## 12.0 VALOR DO CONTRATO:

12.1 As partes dão ao presente contrato o valor total de **RS 69.910,00** (sessenta e nove mil, novecentos e dez reais).

## 13.0 TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO:


13.1 Na qualidade de **CONTRATANTE E CONTRATADA** assinarão Termo de Ciência e Notificação, conforme **ANEXO III**, relativo, se for o caso, à transmissão deste Processo perante o Tribunal de Contas do Estado de São Paulo.


## 14.0 FORO:

14.1 Elegem as partes contratantes o Foro da Comarca de Jaguariúna, Estado de São Paulo, onde serão propostas as ações oriundas de direitos e obrigações deste Contrato, renunciando expressamente a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

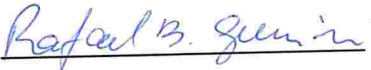
14.1 E por assim estarem justas e contratadas, as partes, por seus representantes legais, assinam o presente instrumento em 2 (duas) vias de igual teor e forma para um só e jurídico efeito, perante as testemunhas abaixo assinadas.

Jaguariúna, 02 de outubro de 2018.


  
\_\_\_\_\_  
**PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE JAGUARIÚNA**  
**MARIA EMÍLIA PEÇANHA DE OLIVEIRA SILVA**  
**SECRETÁRIA DE GABINETE**

  
\_\_\_\_\_  
**SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL – SENAC**  
**MARCELO PAGANINI GOMES DA CUNHA**  
**RG nº 26.575.418-5 SSP/SP**  
**CPF nº 195.475.098-61**

Testemunhas:



**Rafael Belluco Guerrini**  
Assistente de Gestão Pública  
Prefeitura do Município de Jaguariúna



**Luciano S. C. de Araújo**  
Assistente de Gestão Pública  
Prefeitura do Município de Jaguariúna







# Prefeitura do Município de Jaguariúna

Departamento de Licitações e Contratos  
Rua Alfredo Bueno, 1235 - Centro - Jaguariúna-SP - CEP 13910-027  
Fone: (19)3867 9780/9760/9801

## ANEXO I

Item 01	Especificações
<b>Oficina: Salgadinhos para Festas</b>	<b>Objetivo:</b> O participante aprende a preparar diversas massas e suas técnicas de preparo, recheios e decorações diferenciadas de salgadinhos de festas.  Público Alvo: Adolescentes e Famílias
<b>Quantidade</b>	<b>Carga horária</b>
01	15 horas

Item 02	Especificações
<b>Oficina: Docinhos para Festas</b>	<b>Objetivo:</b> Capacitar o aluno para preparar receitas clássicas tradicionais, massas, coberturas e decorações diferenciadas de docinhos para festas.  Público Alvo: Adolescentes e Famílias
<b>Quantidade</b>	<b>Carga horária</b>
01	15 horas

Item 03	Especificações
<b>Oficina: Brigadeiro Gourmet</b>	<b>Objetivo:</b> Aborda as técnicas de preparo de brigadeiro gourmet.  Público Alvo: Adolescentes e Famílias
<b>Quantidade</b>	<b>Carga horária</b>
01	09 horas

Item 04	Especificações
<b>Oficina: Tortas e Quiches</b>	<b>Objetivo:</b> Técnicas diferenciadas de preparo, receitas tradicionais e princípios da higiene na manipulação de alimentos  Público Alvo: Adolescentes e Famílias
<b>Quantidade</b>	<b>Carga horária</b>
01	9 horas

Item 05	Especificações
<b>Oficina: Preparo de pães caseiros</b>	<b>Objetivo:</b> Técnicas populares da panificação fora do ambiente





# Prefeitura do Município de Jaguariúna

Departamento de Licitações e Contratos  
Rua Alfredo Bueno, 1235 - Centro - Jaguariúna-SP - CEP 13910-027  
Fone: (19)3867 9780/9760/9801

	industrial e princípios da higiene na manipulação de alimentos Público Alvo: Adolescentes e Famílias
<b>Quantidade</b>	<b>Carga horária</b>
01	12 horas

<b>Item 06</b>	<b>Especificações</b>
<b>Oficina: Decoração de mesa II</b>	<b>Objetivo:</b> este curso destina-se ao aluno interessado na aprendizagem de decoração, nutrição, gastronomia, e hotelaria e eventos sociais Público Alvo: Adolescentes e Famílias
<b>Quantidade</b>	<b>Carga horária</b>
01	09 horas

<b>Item 07</b>	<b>Especificações</b>
<b>Oficina: Design de Sobancelha</b>	<b>Objetivo:</b> Desenhar a sobrancelha através da retirada de pelos com o método da pinça e sua correção com sombra e ou lápis, identificando o modelo mais adequado a cada formato de rosto feminino, considerando características pessoais, estilos e tendências, a fim de valorizar a beleza facial com biossegurança. Público Alvo: Adolescentes
<b>Quantidade</b>	<b>Carga horária</b>
02	14 horas

<b>Item 08</b>	<b>Especificações</b>
<b>Oficina: Técnicas Básicas de auto Maquiagem</b>	<b>Objetivo:</b> O aluno aprenderá técnicas e procedimentos de maquiagem que valorizem sua beleza. Público Alvo: Adolescentes
<b>Quantidade</b>	<b>Carga horária</b>
01	14 horas

<b>Item 09</b>	<b>Especificações</b>
<b>Oficina: Horta Educativa</b>	<b>Objetivo:</b> introduzir o participante ao universo de hortas, dando noções de implantação, reforma e manutenção de pequenos jardins e hortas, promovendo a compreensão da relação do meio ambiente e alimentação saudável relacionando-os à saúde e cidadania Público Alvo: Adolescentes e Famílias
<b>Quantidade</b>	<b>Carga horária</b>
01	24 horas
<b>Item 10</b>	<b>Especificações</b>





# Prefeitura do Município de Jaguariúna

Departamento de Licitações e Contratos  
Rua Alfredo Bueno, 1235 - Centro -Jaguariúna-SP - CEP 13910-027  
Fone: (19)3867 9780/9760/9801

<b>Oficina: Cuidado com a Terceira Idade</b>	<b>Objetivo:</b> Desenvolver a criticidade dos educandos para um melhor entendimento do processo de envelhecimento, a fim de que possam responder com mais eficiência e eficácia aos desafios trazidos com a idade.  Público Alvo: Adolescentes e Famílias
<b>Quantidade</b>	<b>Carga horária</b>
01	14 horas

<b>Item 11</b>	<b>Especificações</b>
<b>Oficina: Técnicas básicas de cortes de cabelo feminino</b>	<b>Objetivo:</b> Capacitar o aluno para cortar cabelos femininos, por meio de técnicas de corte de fio reto e repicado.  Público Alvo: Adolescentes e Famílias
<b>Quantidade</b>	<b>Carga horária</b>
01	30 horas

<b>Item 12</b>	<b>Especificações</b>
<b>Oficina: Técnicas de Escova, Prancha e Penteados com trança</b>	<b>Objetivo:</b> aprender técnicas que permitem mudar temporariamente o volume do cabelo, a fim de elaborar penteados, de forma a ampliar as possibilidades de geração de renda no mundo do trabalho  Público Alvo: Adolescentes e Famílias
<b>Quantidade</b>	<b>Carga horária</b>
01	30 horas

<b>Item 13</b>	<b>Especificações</b>
<b>Oficina: Maquiagem na produção pessoal</b>	<b>Objetivo:</b> O aluno aprenderá técnicas de maquiagem social, utilizando produtos, técnicas e procedimentos que valorizem o formato e os traços do rosto e a saúde da pele, adequando a maquiagem ao local e à ocasião social. O curso permite ao participante aplicar técnicas e procedimentos profissionais alinhados às novas tendências de mercado e moda.  Público Alvo: Adolescentes
<b>Quantidade</b>	<b>Carga horária</b>
01	30 horas

*[Handwritten signatures and marks]*





# Prefeitura do Município de Jaguariúna

Departamento de Licitações e Contratos  
Rua Alfredo Bueno, 1235 - Centro - Jaguariúna-SP - CEP 13910-027  
Fone: (19)3867 9780/9760/9801

## ANEXO II

Empresa Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – SENAC

Valor Total: R\$ 69.910,00

Item	OFICINA	Quant.	Valor Unitário	Valor Total
01	Salgadinhos para Festas – 15 horas	01	R\$ 4.800,00	R\$ 4.800,00
02	Docinhos p/ Festas	01	R\$ 4.800,00	R\$ 4.800,00
03	Brigadeiro Gourmet	01	R\$ 3.220,00	R\$ 3.220,00
04	Tortas e Quiches	01	R\$ 2.900,00	R\$ 2.900,00
05	Preparo de pães caseiros	01	R\$ 3.800,00	R\$ 3.800,00
06	Decoração de Mesa II	01	R\$ 2.900,00	R\$ 2.900,00
07	Desing de Sobrancelha	02	R\$ 4.300,00	R\$ 8.600,00
08	Técnicas básicas de auto maquiagem	01	R\$ 4.670,00	R\$ 4.670,00
09	Horta Educativa	01	R\$ 6.070,00	R\$ 6.070,00
10	Cuidados com a Terceira Idade	01	R\$ 3.450,00	R\$ 3.450,00
11	Técnicas básicas de corte de cabelo feminino	01	R\$ 7.900,00	R\$ 7.900,00
12	Técnica de Escova, Prancha e Penteados com Trança	01	R\$ 7.900,00	R\$ 7.900,00
13	Maquilagem na produção Pessoal	01	R\$ 8.900,00	R\$ 8.900,00
				R\$ 69.910,00







# Prefeitura do Município de Jaguariúna

Departamento de Licitações e Contratos  
Rua Alfredo Bueno, 1235 - Centro -Jaguariúna-SP - CEP 13910-027  
Fone: (19)3867 9780/9760/9801

## ANEXO III

### TERMO DE CIÊNCIA E NOTIFICAÇÃO

**DISPENSA Nº 018/2018**

**Processo Administrativo Nº 11591/2018**

**Contrato nº 142/2018.**

**Contratante: PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE JAGUARIÚNA**

**Contratada: SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL - SENAC**

**Objeto:** Contratação de cursos e oficinas pedagógicas.

Pelo presente TERMO, nós, abaixo identificados:

**1. Estamos CIENTES de que:**

- a) o ajuste acima referido estará sujeito a análise e julgamento pelo Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, cujo trâmite processual ocorrerá pelo sistema eletrônico;
- b) poderemos ter acesso ao processo, tendo vista e extraindo cópias das manifestações de interesse, Despachos e Decisões, mediante regular cadastramento no Sistema de Processo Eletrônico, conforme dados abaixo indicados, em consonância com o estabelecido na Resolução nº 01/2011 do TCESP;
- c) além de disponíveis no processo eletrônico, todos os Despachos e Decisões que vierem a ser tomados, relativamente ao aludido processo, serão publicados no Diário Oficial do Estado, Caderno do Poder Legislativo, parte do Tribunal de Contas do Estado de São Paulo, em conformidade com o artigo 90 da Lei Complementar nº 709, de 14 de janeiro de 1993, iniciando-se, a partir de então, a contagem dos prazos processuais, conforme regras do Código de Processo Civil;
- d) Qualquer alteração de endereço – residencial ou eletrônico – ou telefones de contato deverá ser comunicada pelo interessado, peticionando no processo.

**2. Damo-nos por NOTIFICADOS para:**

- a) O acompanhamento dos atos do processo até seu julgamento final e consequente publicação;
- b) Se for o caso e de nosso interesse, nos prazos e nas formas legais e regimentais, exercer o direito de defesa, interpor recursos e o que mais couber.

**LOCAL e DATA:** Jaguariúna, 02 de Outubro de 2018





# Prefeitura do Município de Jaguariúna

Departamento de Licitações e Contratos  
Rua Alfredo Bueno, 1235 - Centro -Jaguariúna-SP - CEP 13910-027  
Fone: (19)3867 9780/9760/9801

## GESTOR DO ÓRGÃO/ENTIDADE:

Nome: Andrea Dias Lizun

Cargo: Secretária de Assistência Social

CPF: 264.718.828-90

RG 26.792.880-4

Data de Nascimento: 26/08/1976

Endereço Residencial: Rua Castanheira nº 333 - Bairro Lago da Barra

E-mail institucional [sas@jaguariuna.sp.gov.br](mailto:sas@jaguariuna.sp.gov.br)

E-mail pessoal: [andreadiaslizun@ig.com.br](mailto:andreadiaslizun@ig.com.br)

Telefone(s): 3837-3311 / 3837-3373

## Responsáveis que assinaram o ajuste:

### Pelo CONTRATANTE:

Nome: Maria Emília Peçanha de Oliveira Silva

Cargo: Secretária de Gabinete

RG nº 22.552.439-9 SSP/SP

CPF nº 120.339.598-13

Data de Nascimento: 14/05/1966

Endereço: Rua Custódio, nº 127, Jardim Zeni, CEP. 13.912-464, Jaguariúna – SP

E-mail institucional: [secretariamariaemilianene@jaguariuna.sp.gov.br](mailto:secretariamariaemilianene@jaguariuna.sp.gov.br)

E-mail pessoal: [mariaemilianene@gmail.com](mailto:mariaemilianene@gmail.com)

Telefone(s): (19) 3867-9724

Assinatura: 





# Prefeitura do Município de Jaguariúna

Departamento de Licitações e Contratos  
Rua Alfredo Bueno, 1235 - Centro -Jaguariúna-SP - CEP 13910-027  
Fone: (19)3867 9780/9760/9801

## Pela CONTRATADA:

Nome: MARCELO PAGANINI GOMES DA CUNHA

Cargo: Gerente

CPF: 195.475.098-61

RG: 26.575.418-5 SSP/SP

Data de Nascimento: 29/05/1976

Endereço: Rua Adelino Damião, 55, Jardim Paulista – Mogi Guaçu/SP

E-mail institucional: alexandrina.mcnetta@sp.senac.br

E-mail pessoal: marcelo.pgcunha@sp.senac.br

Telefone(s): (19) 99841-0550 / 55-19-99200-0031

Assinatura: \_\_\_\_\_

*Marcelo Paganini Gomes da Cunha*

*[Handwritten marks]*

*[Handwritten mark]*



**Proposta nº. 46926**

**Razão Social: Prefeitura Municipal de Jaguariúna**

**A/C - Andrea Lizun**

**Geração de Renda – Fundo Social**

**Programa de Desenvolvimento - CRAS**

Esta proposta foi elaborada a partir de sua solicitação e está de acordo com nossos entendimentos até o presente momento.

Validade da proposta: 14/11/2018

Mogi Guaçu, 13 de Setembro de 2018.

  
Marcelo Paganini Gomes da Cunha  
Gerente

  
Samara Jugni Sartori  
Executivo de Contas

## **I – Estratégias Educacionais do Senac São Paulo**

As ações educacionais do Senac São Paulo são fundamentadas no desenvolvimento de competências, visando o espírito empreendedor, a autonomia, a cidadania e a conexão com o mercado e o mundo. Os pilares que norteiam seu trabalho são: aprender a aprender, aprender a fazer, aprender a conviver e aprender a ser.

O Senac São Paulo propõe-se a realizar práticas pedagógicas inovadoras, que estimulam o aluno a construir o conhecimento e a desenvolver competências. Para isso são utilizadas metodologias participativas, estruturadas na prática, baseadas em situações reais de trabalho, solução de problemas e outras estratégias, algumas apoiadas em recursos da tecnologia educacional.

## **II – Reconhecimento**

O Senac São Paulo é cada vez mais reconhecido pelo mercado de RH pela qualidade de suas soluções educacionais. Prova disso são as dezesseis premiações no Top of Mind, e a conquista nos últimos sete anos dos prêmios Fornecedores de Confiança e Melhores Fornecedores para RH.





## **Fundo Social**

### **Salgadinhos para Festas**

**Objetivo:** O participante aprende a preparar diversas massas e suas técnicas de preparo, recheios e decorações diferenciadas de salgadinhos de festas. Carga Horária

**Carga Horária:** 15 Horas

**Pré-Requisito:** Idade mínima 16 anos. Escolaridade mínima cursando o ensino fundamental.

**Programação:**

- Preparo de massas para salgados: folhada, cozida e fermentada;
- Execução de recheios para esfihas, risoles, coxinha, bolinha de queijo, mandioca com carne seca;
- Preparo de kibe, croissants etc;

**Proposta de trabalho** (incluindo as estratégias de ensino-aprendizagem propostas)

O aluno realiza aulas práticas em cozinha pedagógica

**Instalações, equipamentos e materiais didáticos:**

**Responsabilidade do Contratante**

Cozinha pedagógica conforme parâmetros do Senac

**Responsabilidade do Senac**

Insumos para Gastronomia

Materiais didáticos

## **Docinhos para Festa**

**Objetivo:** Capacitar o aluno para preparar receitas clássicas tradicionais, massas, coberturas e decorações diferenciadas de docinhos para festas.

**Carga Horária:** 15 Horas

**Pré-Requisito:** Escolaridade mínima cursando o ensino fundamental. Idade mínima 16 anos

### **Programação:**

- Calda para banhar doces caramelados;
- Glacê;
- Glacê real;
- Bicho de pé;
- Bombom damasco;
- Brigadeiro crocante;
- Camafeu de amêndoas crocante de nozes;
- Delícia de uva;
- Fondant;
- Massa doce para tortinhas;
- Massa de gemas com coco;
- Massa de pistache;
- Trouxinha de massa filo recheada;
- Recheio de limão e recheio de mousse de maracujá.

**Proposta de trabalho** (incluindo as estratégias de ensino-aprendizagem propostas)

O aluno realiza aulas práticas em cozinha pedagógica

### **Instalações, equipamentos e materiais didáticos:**

#### **Responsabilidade do Contratante**

Cozinha pedagógica conforme parâmetros do Senac

#### **Responsabilidade do Senac**

Insumos para Gastronomia

Materiais didáticos

## **Brigadeiro Gourmet**

**Objetivo:** Aborda as técnicas de preparo de brigadeiro gourmet.

**Carga Horária:** 9 Horas

**Pré-Requisito:** Escolaridade ensino fundamental. Idade mínima 16 anos

### **Programação:**

- Higiene, manipulação e segurança dos alimentos:  
Contaminação cruzada;  
Higienização de frutas;  
Armazenamento de alimentos  
Hábitos de higiene pessoal.
- Mise en place:  
Conceito de mise en place;  
Pesos e medidas;  
Plano de ataque.  
Origem dos docinhos clássicos brasileiros: Brigadeiro.  
Tipos de embalagens para brigadeiro gourmet.  
Tipos de brigadeiro gourmet  
Técnicas de produção de brigadeiro gourmet
- Receituário:  
Brigadeiro de chocolate  
Brigadeiro de pistache  
Brigadeiro de frutas vermelhas  
Brigadeiro de caramelo  
Brigadeiro de capim santo  
Brigadeiro de vinho do porto  
Brigadeiro de cupuaçu  
Brigadeiro de caipirinha  
Brigadeiro de leite em pó recheado com creme de avelã

**Proposta de trabalho (incluindo as estratégias de ensino-aprendizagem propostas)**

O aluno realiza aulas práticas em cozinha pedagógica

**Instalações, equipamentos e materiais didáticos:**

**Responsabilidade do Contratante**

Cozinha pedagógica conforme parâmetros do Senac

**Responsabilidade do Senac**

Insumos para Gastronomia

Materiais didáticos

## Tortas e Quiches

### **Objetivo:**

Importantes técnicas diferenciam seus preparos, de modo a realçar as particularidades de cada uma das receitas. Conheça-as e experimente suas aplicações em receitas tradicionais como quiche Lorraine e de cogumelos, torta de bacalhau e crostata de camarão com requeijão. Trabalhe, ainda, princípios da higiene na manipulação de alimentos, padronização de pesos e medidas e a técnica de organização mise en place.

**Carga Horária:** 9 Horas

**Pré-Requisito:** Ensino fundamental completo

Idade: a partir de 16 anos

### **Programação:**

- Higiene na manipulação de alimentos
- Mise en place
- Diferenças entre quiche, torta e crostata
- Preparo massas secas
- Preparo tortas, quiches e crostatas

### **Receituário:**

Massa para Torta  
Massa para Quiche  
Quiche Lorraine  
Quiche de Cogumelos  
Torta de Bacalhau  
Torta de Calabresa com Queijo  
Crostata de Camarão com Catupiry  
Crostata de Frango com Catupiry

**Proposta de trabalho**

O workshop prevê exposições dialogadas com o uso de slides, atividades individuais e em grupo, experimentações práticas e degustações  
O aluno realiza aulas práticas em cozinha pedagógica

**Instalações, equipamentos e materiais didáticos:****Responsabilidade do Contratante**

Cozinha pedagógica conforme parâmetros do Senac

**Responsabilidade do Senac**

Insumos para Gastronomia  
Materiais didáticos

## **Preparo de pães caseiros**

**Objetivo:** Conheça e explore essas técnicas populares da panificação fora do ambiente industrial a partir do receituário que inclui massas, recheios e coberturas para pães doces e salgados, com preparações clássicas como o pão de queijo, de milho e de leite e o sonho. Trabalhe, ainda, princípios da higiene na manipulação de alimentos, padronização de pesos e medidas e melhor aproveitamento dos ingredientes, entre outros aspectos relacionados.

**Carga Horária:** 12 Horas

**Pré-Requisito:** Ensino fundamental completo

Idade: a partir de 16 anos

### **Programação:**

- Higiene na manipulação de alimentos
- Características do pão preparado pelo método básico
- Metodologia de preparo de uma massa de pão

Receituário:

Massa para Pão Doce ou Salgado com Recheio Salgado

Pão de Leite

Broa de Milho

Creme de Baunilha

Massa para Pão Doce ou Salgado com Cobertura Doce (Creme de Baunilha)

Pão Integral Simples

Sonho

Pão de Batata

Pão de Abóbora e Coco

Pão de Queijo

Importante: Os receituários poderão ser alterados a qualquer momento e sem aviso prévio.

**Proposta de trabalho**

O workshop prevê exposições dialogadas com o uso de slides, atividades individuais e em grupo, experimentações práticas e degustações  
O aluno realiza aulas práticas em cozinha pedagógica

**Instalações, equipamentos e materiais didáticos:****Responsabilidade do Contratante**

Cozinha pedagógica conforme parâmetros do Senac

**Responsabilidade do Senac**

Insumos para Gastronomia  
Materiais didáticos



## **Instalações, equipamentos e materiais didáticos para os cursos de gastronomia**

### **Responsabilidade do Contratante**

#### **– Armazenamento de produtos alimentícios**

· **Prateleiras ou estrados em material impermeável, resistente e lavável** – para armazenar alimentos secos que serão utilizados para as aulas e devem estar em local limpo, organizado, ventilado, sem receber luz solar direta, livre de entulho ou material tóxico, de limpeza e descartáveis.

· **Refrigerador e Freezer** – para armazenar os alimentos refrigerados e congelados.

#### **II - Piso**

Deve ser constituído de material liso, antiderrapante, resistente, impermeável, lavável, íntegro, sem trincas, vazamento e infiltrações.

#### **III - Paredes, tetos e forros**

Paredes devem ser sólidas, com acabamento liso e impermeável.

· Exemplos de materiais: Azulejos, tinta epóxi, chapa de inox, etc.

· Tetos e forros devem ser livres de goteiras, vazamentos, umidade, bolores, infiltrações.

#### **IV – Janelas**

Janelas devem estar protegidas com telas milimétricas evitando entrada de insetos e preferencialmente removíveis para facilitar a limpeza.

#### **V – Iluminação**

As lâmpadas e luminárias devem estar protegidas com tela contra quedas acidentais ou explosão.

#### **VI - Instalações Sanitárias**

· Instalação sanitária - devem dispor de vaso sanitário com tampa e descarga, mictório com descarga, papel higiênico, lixeira com 11 ampa acionada por pedal, pias com sabonete líquido, papel toalha descartável, e coletor de papel.

#### **VII – Área de preparo de alimentos**

· Bancadas e armários– Deve ser constituído de material liso, impermeável e lavável. Exemplos de materiais: Pedra, inox, azulejo, acrílico, etc.

· Pia – Deve ser constituída de material liso, impermeável e lavável. Exemplos e materiais: azulejo, inox, pedra, etc.

O dimensionamento de bancadas, armários e pia deve ter relação direta com o número de alunos e especificidades do curso.

#### **VIII - Abastecimento de gás**

A área para armazenamento de botijões de gás deve estar instalada em local externo e ventilado.

## **Decoração de Mesa II**

**Objetivo:** Este curso traz técnicas para pessoas interessadas em receber convidados utilizando a decoração de mesa para organizar seus eventos sociais (almoços, jantares, café da manhã, brunch).

**Carga Horária:** 9 Horas

**Pré-Requisito:** Ensino fundamental incompleto

### **Programação:**

- Contato com matérias de decoração de mesa.
- Elaboração e dobraduras de guardanapos.
- Confeção de lembrancinhas.
- Dicas para harmonizar os elementos decorativos para compor a mesa.
- Estudo do espaço, recursos disponíveis, perfil dos convidados, conceitos do tema e o cardápio escolhido.
- Montagem da mesa.
- Estudo de espaço, recursos disponíveis.
- Perfil dos convidados.
- Conceitos do tema e o cardápio escolhido.
- Montagem de mesa.
- Dicas para harmonizar os elementos decorativos.

### **Instalações, equipamentos e materiais didáticos:**

#### **Responsabilidade do Contratante**

Sala com mesas para demonstração

#### **Responsabilidade do Senac**

Insumos para montagem de mesa

Materiais didáticos

## Design de Sobrancelha

### **Objetivo:**

Desenhar a sobrancelha através da retirada de pelos com o método da pinça e sua correção com sombra e ou lápis, identificando o modelo mais adequado a cada formato de rosto feminino, considerando características pessoais, estilos e tendências, a fim de valorizar a beleza facial com biossegurança.

### **Carga Horária: 14 Horas**

### **Programa:**

- Formatos de rosto e sobrancelhas
- Técnicas de retirada do pelo com pinça
- Técnica de correção de sobrancelha com sombra e/ou lápis

### **Proposta de trabalho (incluindo as estratégias de ensino-aprendizagem propostas)**

Serão utilizadas estratégias ativas de aprendizagem que favoreçam a participação e a integração entre os participantes, aulas práticas e teóricas.

### **Instalações, equipamentos e materiais didáticos:**

#### **Responsabilidade do Contratante**

- Sala de aula adequadamente mobiliada, com cadeiras móveis para realização das atividades
- Lixeiras
- Cadeiras móveis

#### **Responsabilidade do Senac**

- Computador com datashow

## **Técnicas básicas de auto maquiagem**

### **Objetivo**

Auto maquiar, utilizando produtos, técnicas e procedimentos que valorizem sua beleza.

### **Carga Horária: 14 horas**

### **Programa**

- Preparar a pele para a aplicação de maquiagem, utilizando procedimentos de limpeza, tonificação e/ou hidratação.
- Uniformizar a pele utilizando técnicas e cosméticos adequados ao tipo e tonalidade de pele.
- Colorir olhos, lábios e maçãs do rosto utilizando técnicas.

### **Proposta de trabalho (incluindo as estratégias de ensino aprendizagem propostas)**

Proposta metodológica - O aluno conhecerá estratégias de maquiagem, visualizará as demonstrações de técnicas e procedimentos e desenvolverá habilidades para a auto maquiagem, realizando esses procedimentos de forma prática durante os encontros. Também são promovidas exposições dialogadas com demonstrações e propostos problemas e vivências.

### **Instalações, equipamentos e materiais didáticos:**

#### **Responsabilidade do Contratante**

Sala ampla, mesa reta individual com espelho e suporte portáteis por mesa.

#### **Responsabilidade do Senac**

Insumos para o curso de maquiagem

## **Programa de Desenvolvimento- CRAS**

### **Horta Educativa**

**Objetivo:** Introduzir o participante ao universo de hortas, dando noções de implantação, reforma e manutenção de pequenos jardins e hortas, promovendo a compreensão da relação do meio ambiente e alimentação saudável relacionando-os à saúde e cidadania.

**Programação:**

- Estudo e preparação do solo: nutrição, adubação química e orgânica
- Técnicas de multiplicação e plantio
- Tratos culturais: manejo e cuidados essenciais
- Introdução a Manutenção de hortas
- Ferramentas: usos, manuseios e cuidados
- Importância alimentar das hortaliças;
- Escolha de hortaliças de acordo com o valor nutricional;
- Sugestão de receitas para aproveitamento integral do alimento.

**Pré-requisitos** Escolaridade mínima: Ensino Fundamental Incompleto  
Idade mínima: 16 anos

**Metodologia:** Aulas teóricas e práticas

**Carga Horária:** 24 Horas

**Infraestrutura necessária:**

- Espaço para prática de horta
- Ferramentas enxada, pás, canivete, rastelo, etc.
- Hortaliças variadas.
- Produtos: adubos, sementes, teste de pH para solo, ingredientes para receitas caseiras, manta de bidim, pedras, produtos para tratamento de pragas e doenças, terra, etc (conforme orientação do docente)

**Responsabilidade do Contratante**

Sala de aula adequadamente mobiliada, com cadeiras móveis para realização das atividades.

Espaço externo para realização das aulas práticas

**Responsabilidade do Senac**

Insumos para as aulas

**Cuidados com a Terceira Idade**

**Objetivo:** Desenvolver a criticidade dos educandos para um melhor entendimento do processo de envelhecimento, a fim de que possam responder com mais eficiência e eficácia aos desafios trazidos com a idade.

**Programação:**

- Envelhecimento Saudável - Cuidados com a pele, mucosas, glândulas, pelos, unhas, dentes
- Higiene e autocuidado
- Riscos de acidentes domésticos
- Quedas (quedas, degraus, tapetes, altura da cama)
- Queimaduras (fogão, vela, cigarro, alimentos quentes, chuveiro aquecido)
- Necessidades nutricionais e as mudanças corpóreas
- Medicamentos (compras, armazenagem, administração)

**Pré-requisitos** Escolaridade mínima: Ensino Fundamental Incompleto

**Metodologia:** Aulas teóricas e práticas

**Carga Horária:** 14 Horas

**Infraestrutura necessária:**

**Responsabilidade do Contratante**

Sala de aula adequadamente mobiliada, com cadeiras móveis para realização das atividades.

## **Responsabilidade do Senac**

Insumos para as aulas

### **Design de Sobancelha**

#### **Objetivo:**

Desenhar a sobrancelha através da retirada de pelos com o método da pinça e sua correção com sombra e ou lápis, identificando o modelo mais adequado a cada formato de rosto feminino, considerando características pessoais, estilos e tendências, a fim de valorizar a beleza facial com biossegurança.

#### **Carga Horária: 14 Horas**

#### **Programa:**

- Formatos de rosto e sobrancelhas
- Técnicas de retirada do pelo com pinça
- Técnica de correção de sobrancelha com sombra e/ou lápis

#### **Proposta de trabalho (incluindo as estratégias de ensino-aprendizagem propostas)**

Serão utilizadas estratégias ativas de aprendizagem que favoreçam a participação e a integração entre os participantes, aulas práticas e teóricas.

#### **Instalações, equipamentos e materiais didáticos:**

#### **Responsabilidade do Contratante**

- Sala de aula adequadamente mobiliada, com cadeiras móveis para realização das atividades
- Lixeiras
- Cadeiras móveis

#### **Responsabilidade do Senac**

- Computador com Datashow

17

Atendimento Corporativo  
Senac Mogi Guaçu

Rua Adelino Damiano, 55  
CEP 13840 402— Mogi Guaçu / SP — Brasil  
Samara.jugni@sp.senac.br  
www.sp.senac.br/corporativo

## **Técnicas básicas de cortes de cabelo feminino**

### **Objetivo**

Capacita o aluno para cortar cabelos femininos, por meio de técnicas de corte de fio reto e repicado, com a finalidade de obter o caimento e encaixe adequado dos fios considerando as características do cabelo, do biótipo e do estilo do cliente.

**Carga Horária: 30 horas por turma**

### **Pré-requisito**

**Ensino fundamental incompleto**

**Idade: acima de 18 anos**

### **Programa**

- Harmonia estética
- Técnicas de fio reto e repicado feminino.
- Possibilidades de atuação no mundo do trabalho e geração de renda
- Noções de precificação dos serviços.

### **Proposta de trabalho (incluindo as estratégias de ensino-aprendizagem propostas)**

Estão previstas estratégias que visam oferecer a reflexão sobre a ação e o desenvolvimento de competências profissionais, tais como exposições dialogadas e experimentações.

### **Instalações, equipamentos e materiais didáticos:**

#### **Responsabilidade do Contratante**

Sala de aula com cadeiras para aulas teóricas

Espaço para aulas práticas conforme orientação do Senac

#### **Responsabilidade do Senac**

Insumos para o curso de cortes



## **Técnica de Escova, Prancha e Penteados com Trança**

### **Objetivo**

Aprender técnicas que permitem mudar temporariamente a forma e o volume do cabelo, usando utensílios e equipamentos adequados a fim de promover nos fios a mudança desejada pelo cliente ou necessária para a elaboração de um penteado, de forma a ampliar as possibilidades de geração de renda e inserção no mundo do trabalho.

### **Carga Horária: 30 horas por turma**

### **Pré-requisito**

Ensino fundamental incompleto

Idade: acima de 16 anos

### **Programa**

- Tipos de Escovas
- Divisão do cabelo
- Técnicas de secagem
- Fios lisos e cacheados
- Dar volume e retirar volume
- Técnicas de modelagem: Prancha, Babyliiss, Bobbies
- Preparação de cabelos para penteados: Tranças
- Produtos de finalização
- Noções de precificação
- Excelência no atendimento ao cliente

### **Proposta de trabalho (incluindo as estratégias de ensino-aprendizagem propostas)**

Aulas práticas e teóricas. Como estratégias serão propostas exposições dialogadas com uso de recursos audiovisuais, a elaboração de material de pesquisa e a vivência de situações práticas durante as quais os alunos aplicarão as técnicas uns nos outros, simulando práticas relativas ao cotidiano profissional da área.

### **Instalações, equipamentos e materiais didáticos:**

#### **Responsabilidade do Contratante**

Sala de aula com cadeiras para aulas teóricas

Espaço para aulas práticas conforme orientação do Senac

### **Responsabilidade do Senac**

Insumos para o curso de de escova, prancha e penteados com trança  
**Maquiagem na Produção Pessoal**

### **Objetivo**

O aluno aprenderá técnicas de maquiagem social, utilizando produtos, técnicas e procedimentos que valorizem o formato e os traços do rosto e a saúde da pele, adequando a maquiagem ao local e à ocasião social. O curso permite ao participante aplicar técnicas e procedimentos profissionais alinhados às novas tendências de mercado e moda.

Público-alvo: Adultos e jovens acima de 16 anos

### **Carga Horária: 30 horas**

### **Programa**

- Preparação da pele: limpeza, tonificação e/ou hidratação.
- Uniformização da pele e correção ou suavização de manchas e imperfeições.
- Colorização de olhos, lábios e maçãs do rosto.
- Harmonização da maquiagem com vestimentas para diferentes ocasiões sociais.
- Procedimentos e técnicas para a remoção de maquiagem.
- Possibilidades de atuação no mundo do trabalho e geração de renda
- Noções de precificação de produtos e serviços

### **Proposta de trabalho (incluindo as estratégias de ensino-aprendizagem propostas)**

O aluno conhecerá estratégias de maquiagem, visualizará as demonstrações de técnicas e procedimentos e desenvolverá habilidades para a auto maquiagem, realizando esses procedimentos de forma prática durante os encontros. Também são promovidas exposições dialogadas com demonstrações e propostos problemas e vivências.

### **Instalações, equipamentos e materiais didáticos: Responsabilidade do Contratante**

Sala ampla, mesa reta individual com espelho e suporte portáteis por mesa.

**Responsabilidade do Senac**  
Insumos para o curso de maquiagem

**VI – Cronograma**

A definir

1. O prazo mínimo para início da operação/execução é de 15 (quinze) dias úteis a contar da assinatura da proposta/contrato.

**VII – Certificação:**

1. Certificação Senac São Paulo:

- a) Para a confecção dos certificados, a Contratante deverá encaminhar ao Senac São Paulo a lista de participantes, contendo nome completo, CPF e RG com órgão emissor e data de nascimento, com antecedência mínima de 5 (cinco) dias da data de início do programa;
- b) O participante terá direito ao certificado se atender aos pré-requisitos descritos nesta proposta, obtiver no mínimo 75% (setenta e cinco por cento) de frequência e seja considerado aprovado em relação ao conteúdo do Programa.

**VIII – Condições Gerais**

1. A Contratante deverá compor a turma observando os prerrequisitos exigidos para cada programa. O Senac São Paulo reserva-se o direito de manter a cobrança integral pelos serviços prestados, mesmo nos casos de participantes ausentes ou desistentes.
2. O pedido de cancelamento de turmas ou de alteração do cronograma será aceito pelo Senac São Paulo, sem ônus para a Contratante, desde que solicitado por escrito com a antecedência mínima de até 7 (sete) dias do início dos serviços. Após este período, o Senac São Paulo reserva-se o direito de cobrar uma taxa operacional de 50% (cinquenta por cento) do valor total dos serviços.
3. Se os serviços forem realizados na sede, filial ou outro local indicado pela Contratante, caberá a esta:
  - a) Oferecer a infraestrutura necessária à realização das atividades que os serviços requerem;
  - b) Cumprir todas as normas de segurança aplicáveis ao local e às atividades a serem desenvolvidas; e
  - c) Preservar a integridade física dos participantes, incluindo empregados, prepostos e representantes do Senac São Paulo, respondendo integralmente pelos danos pessoais eventualmente causados.
4. Para serviços realizados fora do Município de São Paulo, as despesas com infraestrutura, locação de equipamentos, hospedagem,

transporte e alimentação dos profissionais do Senac São Paulo, quando for o caso, ficarão por conta da Contratante.

5. A adaptação de programas efetuada especificamente para a Contratante será cobrada à parte e deverá ser paga mesmo que não ocorra a realização das turmas.

5.1 Estão inclusos na adaptação os custos referentes às reuniões realizadas para captação de informações, visando ao ajuste do conteúdo programático, as horas utilizadas para elaboração de material didático e do roteiro de aula, as atividades e dinâmicas, os relatórios de avaliações e outras atividades que se fizerem necessárias para cumprimento da prestação de serviços.

6. Os valores referentes à refeição e coffee-break, se contratados, serão cobrados à parte, conforme valores estipulados nesta Proposta e de acordo com a lista de participantes apresentada pela Contratante.

7. Caso haja atraso no pagamento, a Contratante incorrerá na multa de 2% (dois por cento) sobre o valor devido. Se o atraso for superior a 30 (trinta) dias, incidirão, também, juros de 12% (doze por cento) ao ano, calculados "pro-rata-mês", bem como atualização monetária pelo IGP/FGV, calculada "pro-rata-die", até a data de seu efetivo pagamento, independentemente do Senac São Paulo, a seu exclusivo critério, considerar rescindida a prestação dos serviços objeto desta Proposta.

8. O Senac São Paulo é titular de todos os direitos autorais sobre os produtos criados para a execução da presente Proposta, ficando a

Contratante apenas autorizada a utilizar tais produtos no âmbito dos serviços contratados.

9. Os materiais ou recursos didáticos fornecidos pelo Senac São Paulo, especificamente para o programa contratado, somente poderão ser aplicados por profissionais designados pelo Senac São Paulo.
10. A Contratante autoriza expressamente o Senac São Paulo, em caráter gratuito e por tempo indeterminado, a utilizar seu nome empresarial e sua logomarca para fins de divulgação interna e externa do portfólio do Senac São Paulo, em quaisquer tipos de suportes (materiais ou imateriais), incluindo toda e qualquer mídia existente, impressa ou digital, tais como, mas não limitadas a, webpage [www.sp.senac.br](http://www.sp.senac.br), intranet, mailing e demais materiais publicitários dirigidos para o público em geral e a terceiros.
11. A Contratante poderá utilizar o nome empresarial e/ou marcas do Senac São Paulo no âmbito dos serviços contratados, desde que siga rigorosamente os padrões estabelecidos no Guia de Utilização da Logomarca do Senac São Paulo, a ser disponibilizado por meio de correspondência eletrônica (e-mail), e obtenha autorização prévia do representante do Senac São Paulo quanto ao formato a ser utilizado.
12. As Partes comprometem-se reciprocamente a não divulgar ou utilizar, por si ou por terceiros, quaisquer informações ou dados confidenciais fornecidos pela outra, ou sobre os quais venham a ter acesso, sem autorização prévia e escrita da outra, sob pena de responderem civil e criminalmente por tais atos.

13. A contratação do Senac São Paulo é dispensada de licitação, nos termos do artigo 24, inciso XIII, da Lei nº 8.666/93.
14. O Senac São Paulo, serviço social autônomo e entidade educacional sem fins lucrativos, possui ampla imunidade tributária e isenção fiscal, conforme artigo 150, inciso VI, alínea "c", da Constituição Federal (impostos); artigo 15, parágrafo 1º, da Lei nº 9.532/97 (CSLL); artigo 13, incisos III e VI, e artigo 14, inciso X, da Medida Provisória nº 2.158-35/01 (PIS/PASEP e COFINS); e artigos 12 e 13 da Lei nº 2.613/55. Face à imunidade tributária e à isenção fiscal demonstradas, os serviços prestados pelo Senac não sofrem qualquer retenção de impostos e/ou de contribuições na fonte.
15. Não se aplica à presente contratação a retenção previdenciária de 11% (onze por cento) sobre a fatura ou recibo, prevista no artigo 31 da Lei nº 8.212/91, uma vez que os serviços prestados não se enquadram como cessão de mão de obra ou de serviço temporário.
16. As Notas Fiscais de Serviços – NFS, nos termos das legislações federais e municipais em vigor, serão emitidas pela Unidade prestadora do serviço com base na carga horária cursada no período de competência (mês do serviço efetivamente prestado).
17. As Unidades do Senac São Paulo que prestarão os serviços e emitirão as respectivas Notas Fiscais, conforme item anterior, serão as seguintes:

Unidade	CNPJ
MOG	03.709.814/0029-99

18. A opção de pagamento por meio de depósito bancário será centralizada na conta corrente da Matriz do Senac São Paulo, conforme as seguintes especificações:

Banco: 001- Banco do Brasil

Agência: 3344-8

Conta corrente: 95911-5

CNPJ: 03.709.814/0001-98

18.1 A Nota Fiscal será emitida pela Unidade Educacional prestadora de serviço, que tem natureza jurídica e contábil de filial, subordinada à matriz ou sede, consoante IN/RFB nº1.634, a quem pertence a conta bancária indicada, mantendo-se a identidade da pessoa jurídica contratada.

19. O Senac São Paulo poderá utilizar docentes do seu quadro próprio, bem como terceiros contratados para execução desta Proposta.



## **IX - Investimentos**

### **Curso Salgadinhos para festas**

**(15horas): \_\_\_\_\_ R\$ 4.800,00**

(Quatro mil e oitocentos reais) por turma com até **15** (quinze) participantes, considerando o valor hora/aula de **R\$320,00**, utilizado para geração das Notas Fiscais, emitidas com base na carga horária cursada no período de competência (mês do serviço efetivamente prestado).

### **Curso Docinhos para festas**

**(15horas): \_\_\_\_\_ R\$ 4.800,00**

(Quatro mil e oitocentos reais) por turma com até **15** (quinze) participantes, considerando o valor hora/aula de **R\$320,00**, utilizado para geração das Notas Fiscais, emitidas com base na carga horária cursada no período de competência (mês do serviço efetivamente prestado).

### **Curso Brigadeiro Gourmet**

**(9horas): \_\_\_\_\_ R\$ 3.220,00**

(Três mil duzentos e vinte reais) por turma com até **15** (quinze) participantes, considerando o valor hora/aula de **R\$357,78**, utilizado para geração das Notas Fiscais, emitidas com base na carga horária cursada no período de competência (mês do serviço efetivamente prestado).

### **Curso Tortas e Quiches**

**(9horas): \_\_\_\_\_ R\$ 2.900,00**

(Dois mil e novecentos reais) por turma com até **15** (quinze) participantes, considerando o valor hora/aula de **R\$322,22**, utilizado para geração das Notas Fiscais, emitidas com base na carga horária cursada no período de competência (mês do serviço efetivamente prestado).

### **Curso Preparo de pães caseiros**

**(12horas): \_\_\_\_\_ R\$ 3.800,00**

(Três mil e oitocentos reais) por turma com até **15** (quinze) participantes, considerando o valor hora/aula de **R\$316,67**, utilizado para geração das Notas Fiscais, emitidas com base na carga horária cursada no período de competência (mês do serviço efetivamente prestado).

### **Curso Decoração de mesa**

**(9horas): \_\_\_\_\_ R\$ 2.900,00**

(Dois mil e novecentos reais) por turma com até **20** (vinte) participantes, considerando o valor hora/aula de **R\$322,22**, utilizado para geração das Notas Fiscais, emitidas com base na carga horária cursada no período de competência (mês do serviço efetivamente prestado).

### **Curso Técnicas básicas de automaquiagem**

**(14horas): \_\_\_\_\_ R\$ 4.670,00**

(Quatro mil seiscentos e setenta reais) por turma com até **15** (quinze) participantes, considerando o valor hora/aula de **R\$333,57**, utilizado para geração das Notas Fiscais, emitidas com base na carga horária cursada no período de competência (mês do serviço efetivamente prestado).

### **Curso Design de Sobancelhas**

**(14horas): \_\_\_\_\_ R\$ 4.300,00**

(Quatro mil e trezentos reais) por turma com até **15** (quinze) participantes, considerando o valor hora/aula de **R\$307,14**, utilizado para geração das Notas Fiscais, emitidas com base na carga horária cursada no período de competência (mês do serviço efetivamente prestado).

### **Curso Horta Educativa**

**(24horas):** \_\_\_\_\_ **R\$ 6.070,00**

(Seis mil e setenta reais) por turma com até **20** (vinte) participantes, considerando o valor hora/aula de **R\$252,92**, utilizado para geração das Notas Fiscais, emitidas com base na carga horária cursada no período de competência (mês do serviço efetivamente prestado).

### **Curso Cuidados com a terceira idade**

**(14horas):** \_\_\_\_\_ **R\$ 3.450,00**

(Três mil e quatrocentos reais) por turma com até **25** (vinte e cinco) participantes, considerando o valor hora/aula de **R\$,** utilizado para geração das Notas Fiscais, emitidas com base na carga horária cursada no período de competência (mês do serviço efetivamente prestado).

### **Curso Design de Sobrancelhas**

**(14horas):** \_\_\_\_\_ **R\$ 4.300,00**

(Quatro mil e trezentos reais) por turma com até **15** (quinze) participantes, considerando o valor hora/aula de **R\$307,14**, utilizado para geração das Notas Fiscais, emitidas com base na carga horária cursada no período de competência (mês do serviço efetivamente prestado).

### **Curso Básico em cortes de cabelos femininos**

**(30horas):** \_\_\_\_\_ **R\$ 7.900,00**

(Sete mil e novecentos reais) por turma com até **15** (quinze) participantes, considerando o valor hora/aula de **R\$263,33**, utilizado para geração das Notas Fiscais, emitidas com base na carga horária cursada no período de competência (mês do serviço efetivamente prestado).

**Curso Técnica de Escova, Prancha e Penteados com Trança**

**(30horas): \_\_\_\_\_ R\$ 7.900,00**

(Sete mil e novecentos reais) por turma com até **15** (quinze) participantes, considerando o valor hora/aula de **R\$263,33**, utilizado para geração das Notas Fiscais, emitidas com base na carga horária cursada no período de competência (mês do serviço efetivamente prestado).

**Curso Maquiagem na Produção Pessoal**

**(30horas): \_\_\_\_\_ R\$ 8.900,00**

(Oito mil e novecentos reais) por turma com até **15** (quinze) participantes, considerando o valor hora/aula de **R\$296,67**, utilizado para geração das Notas Fiscais, emitidas com base na carga horária cursada no período de competência (mês do serviço efetivamente prestado).

### Geração de Renda – Fundo Social

Fundo Social	C.H.	Alunos	Turmas	Investimento
Salgadinhos para Festas	15 horas	15	1	R\$ 4.800,00
Docinhos para Festas	15 horas	15	1	R\$ 4.800,00
Brigadeiro Gourmet	9 horas	15	1	R\$ 3.220,00
Tortas e Quiches	9 horas	15	1	R\$ 2.900,00
Preparo de pães caseiros	12 horas	15	1	R\$ 3.800,00
Decoração de Mesa	9 horas	20	1	R\$ 2.900,00
Técnicas básicas de automaquiagem	14 horas	15	1	R\$ 4.670,00
Design de sobancelhas	14 horas	15	1	R\$ 4.300,00
<b>TOTAL</b>				<b>R\$ 31.390,00</b>

### Programa de Desenvolvimento - CRAS

CRAS	C.H.	Alunos	Turmas	Investimento
Horta Educativa	24	20	1	R\$ 6.070,00
Cuidados com a Terceira Idade	14	25	1	R\$ 3.450,00
Design de Sobancelha	14	15	1	R\$ 4.300,00
Básico em cortes de cabelos femininos	30	15	1	R\$7.900,00
Técnica de Escova, Prancha e Penteados com Trança	30	15	1	R\$7.900,00
Maquiagem na Produção Pessoal	30	15	1	R\$ 8.900,00
<b>TOTAL</b>				<b>R\$ 38.520,00</b>

Investimento Total: R\$ 69.910,00 (Sessenta e nove mil, novecentos e dez reais).

**X – Forma de Pagamento**

O PAGAMENTO DEVERÁ OCORRER VIA CRÉDITO EM CONTA EM 24/10/2018

Banco: 001- Banco do Brasil

Agência: 3344-8

Conta corrente: 95911-5

CNPJ: 03.709.814/0001-98

O recibo de pagamento deverá ser encaminhado para:  
*grupomogadministrativo@sp.senac.br*

**XI – Aceite da Proposta**

Estando de acordo com todos os itens desta Proposta, favor preencher os dados da empresa, providenciar a assinatura do representante legal da Contratante, que também deverá rubricar todas as páginas, e enviar ao Senac São Paulo, aos cuidados de Samara Jugni Sartori ou digitalizado para o e-mail:samara.jugni@sp.senac.br

**XII – Dados da Empresa**

**Razão Social:**

CNPJ/MF:

Inscrição Estadual:

Inscrição Municipal:

Endereço:

Bairro:

CEP:

**Contato:**

Nome:

Cargo:

CPF/MF:

Fone:

*E-mail:*

**Representante Legal:**

Nome:

Cargo:

CPF/MF:

Fone:

*E-mail:*

**DE ACORDO:**

DATA: \_\_\_\_/\_\_\_\_/20\_\_\_\_.

---

Nome e assinatura do Representante Legal da Empresa

