

Assunto **RE: Coleta de Preços 11/2024**  
De Estela Adriáni Nienow de Almeida <EANALMEIDA@senacrs.com.br>  
Para Dep. Compras - Município de Alpestre  
<compras@alpestre.rs.gov.br>  
Data 16-02-2024 11:15



- Proposta Alpestre.pdf(~206 KB)

Prezados, bom dia!

Em anexo proposta.

Dúvidas permaneço à disposição!

Cordialmente,

---

**De:** Dep. Compras - Município de Alpestre <compras@alpestre.rs.gov.br>

**Enviado:** quarta-feira, 7 de fevereiro de 2024 15:12

**Para:** Estela Adriáni Nienow de Almeida <EANALMEIDA@senacrs.com.br>

**Assunto:** Coleta de Preços 11/2024

BOA TARDE!

SEGUE ANEXA COLETA DE PREÇOS!

AGUARDAMOS RETORNO!

**Departamento de Compras e Licitações.**

**Prefeitura Municipal de Alpestre**

**Razão social: Município de Alpestre**

**CNPJ Nº 87.612.933/0001-18**

**Praça Tancredo Neves, nº 300, Alpestre-RS, Cep: 98.480-000**

**Fone: 55 3796 1166**

Carazinho, 16 de fevereiro de 2024.

Cliente: Prefeitura Municipal de Alpestre	De: SENAC
CNPJ: 87.612.933/0001-18	CNPJ: 03.422.707/0060-34
Setor: Compras	Unidade/Setor: SENAC CARAZINHO
A/C: Sheila	Nome: Estela Adriani Nienow de Almeida
Tel.:	Tel.: (54) 3329-5851
Cel.: (55) 99633-3543	Cel.: (54)99678-5054
E-mail: compras@alpestre.rs.gov.br	E-mail: eanalmeida@senacrs.com.br

## PROPOSTA COMERCIAL Nº. QUO-07597-X7X1J8

O SENAC, por meio do SENAC CARAZINHO 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.

## QUALIFICAÇÕES PARA O PÚBLICO ATENDIDO PELO CRAS

### OBJETO

Oficina de culinária para o público atendido pelo CRAS de Alpestre.

### PÚBLICO-ALVO

Municípios atendidos pelo CRAS.

### OBJETIVO

Desenvolver habilidades e competências com o público em questão visando aprimorar conhecimentos em receitas específicas solicitadas pelo CRAS.

### PERFIL DE CONCLUSÃO

O aluno deve ter 75% de frequência nas aulas para obter o certificado de conclusão

## PROGRAMA

OFICINAS	Nº de turmas	CH por turma	Alunos por turma
Oficina de Culinária	2	24	Até 25
<b>Total:</b>	<b>2</b>	<b>48</b>	<b>Até 50</b>

## METODOLOGIA

Presencial. As aulas acontecem com dinâmicas que possibilitam a participação e aprendizado do aluno.

## REQUISITOS DE ACESSO

### *Oficina de Culinária -24h*

Idade mínima: 16 anos;

Escolaridade: Ensino Fundamental Completo.

## DOCUMENTOS EXIGIDOS PARA MATRÍCULA

Ficha matrícula incompany preenchida com os seguintes dados obrigatórios:

NOME COMPLETO

RG e CPF

NOME DA MÃE

ENDEREÇO

TELEFONE

NATURALIDADE

NACIONALIDADE

DATA DE NASCIMENTO

DADOS DO RESPONSÁVEL (QUANDO MENOR DE 18 AN



## ESPECIFICAÇÕES

**Número de turmas:** 02;

**Número de participantes por turma:** conforme tabela à cima;

**Carga horária total:** 48;

**Descrição dos Equipamentos e Materiais:** Ficará a cargo da contratada disponibilizar os insumos necessários para a realização do curso; ficará a cargo da contratante disponibilizar todos os utensílios e equipamentos necessários para a realização dos cursos;

**Material Didático:** Ficará a cargo da contratada disponibilizar – pastas e canetas;

**Local de realização:** em local a ser disponibilizado pela prefeitura de Alpestre;

**Período de Realização/Cronograma:** a combinar entre as partes;

**Horário:** a combinar entre as partes;

**Prazo para início das atividades:** no mínimo 20 dias a contar da formalização da aprovação da proposta. Este é o período para reuniões de alinhamento de conteúdo, ajustes de materiais e preparação dos planos de aula;

**Frequência para certificação:** 75% de frequência;

## RESPONSABILIDADES

### Cabe ao SENAC-RS:

Disponibilizar docente(s) ou consultor(es) 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;

Disponibilizar os insumos necessários para a realização dos cursos;

Disponibilizar materiais – pastas e canetas;

Conceder certificado aos participantes.

### Cabe ao CONTRATANTE:

Disponibilizar local para realização da capacitação, no município de Alpestre.;

Disponibilizar todos os utensílios necessários para a realização dos cursos;

Providenciar a documentação necessária para matrícula dos participantes;

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.

## INFORMAÇÕES IMPORTANTES

Senac se reserva o direito de emitir o certificado de conclusão ou o diploma somente após a conferência do cumprimento de todas as atividades acadêmicas obrigatórias, bem como a entrega de toda a documentação necessária.

(i) para os cursos técnicos, o Aluno somente fará jus ao diploma após a apresentação de documento original que comprove a conclusão do Ensino Médio, na forma da legislação vigente.

(ii) enquanto o Aluno não apresentar os documentos necessários a comprovação dos requisitos do curso, lhe será assegurado tão somente o recebimento de declaração de participação ou certificação de Curso Livre.

O Senac, enquanto Controlador, nos termos do art. 5, inciso IV, da Lei 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados - LGPD), coleta e promove tratamento de dados pessoais do(s) Contratante(s) nas hipóteses previstas nos arts. 7º, 10 e 11, II, desta lei, em especial, para fins de execução do objeto do contrato, cumprimento de obrigações legais e regulatórias, bem como para o exercício de direitos e atendimento de seus interesses legítimos, observadas as estritas finalidade e necessidade de tratamento, obrigando-se pelo integral cumprimento desta legislação, adotando todas as cautelas e medidas de proteção e segurança de dados pessoais.

## DIFERENCIAIS PARA QUEM ADQUIRE PRODUTOS COM A MARCA SENAC

- Instituição sem fins lucrativos: possibilidade de contratação por Dispensa de Licitação;
- Tecnologia própria de ensino com a garantia da marca SENAC;
- Docentes devidamente preparados, com plena atuação e atualização sobre as principais tendências do mercado de trabalho;
- Criteriosa metodologia e dinâmica de ensino, adequadas às características do curso;
- Avaliações durante o treinamento, visando medir o grau de aprendizagem e de satisfação dos alunos;
- Certificação nacionalmente reconhecida;
- Certificação ISO 9001:2015.



**INVESTIMENTO**

OFICINAS	Nº de turmas	CH por turma	Alunos por turma	Valor por turma	Valor total
Oficina de Culinária	2	24	Até 25	R\$ 8.356,00	R\$ 16.712,00
<b>Total:</b>	2	48	Até 50		R\$ 16.712,00

Investimento total: R\$ 16.712,00 (dezesseis mil setessentos e doze reais)

**Validade da Proposta:** 30 dias a contar da emissão desta.

***Excelência em educação!***

Atenciosamente,  
Estela Adriani Nienow de Almeida  
Responsável de Negócios  
SENAC/RS