

RELAÇÃO DE ITENS VENCIDOS POR FORNECEDOR NA COLETA DE PREÇO**Coleta:** 117 **Data:** 23/09/2026 **Solicitante:** Diego Bertoletti da Rocha**Julgamento:** Menor Preço Global**Requisição:****Finalidade:** Contratação do Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial – SENAI para realização dos cursos de Arte de Cozinhar e Costura Industrial para o Vestuário, destinados à qualificação profissional.**Fornecedor:** SERVICO NACIONAL DE APRENDIZAGEM INDUSTRIAL - SENAI **Código:** 147258

Item	Descrição do Item	Unid.	Marca	Qtde.	Valor Unit.	Valor Total
1	ARTE DE COZINHAR 40H	UN		1,000	17.520,0000	17.520,00
2	COSTURA INDUSTRIAL PARA O	UN		1,000	27.320,0000	27.320,00
				Itens Vencidos: 2	SubTotal:	44.840,00
				Total de Itens da Coleta: 2	Valor Total da Coleta:	44.840,00



José Antonio Prestes
Chefe do Setor de Compras
e Controle Patrimonial

Proposta Comercial

DADOS DA PROPOSTA:

Nº: COT-44456-JOR0L VERSÃO: 0 EMISSÃO: 09/07/2026
 VALIDADE: 30 Dias
 EMISSOR: Paulo Fernando Martins Voss TELEFONE: 55 991610224 E-MAIL: paulo.voss@fiergs.org.br

DADOS DO CLIENTE:

RAZÃO SOCIAL: MUNICIPIO DE FREDERICO WESTPHALEN
 CONTATO: Orlando Girardi CNPJ: 87.612.917/0001-25
 E-MAIL: gabinete@fredericowestphalen.rs.gov.br TELEFONE: 5537445050

SERVIÇOS CONTRATADOS:

ARTE DE COZINHAR 40H
COSTURA INDUSTRIAL PARA O VESTUÁRIO 66H

1. INFORMAÇÕES DO ATENDIMENTO**ARTE DE COZINHAR 40H**

Local de execução: Em espaço disponibilizado pelo município;
 Turnos: manhã e tarde;
 Carga horária: 40 horas;
 Dia e Horário de Atendimento: Datas a definir, horários das 08h às 17h;
 Número de alunos/participantes/funcionários: 20;
 Frequência mínima: 75%;
 Público beneficiado: Alunos indicados pela prefeitura.

COSTURA INDUSTRIAL PARA O VESTUÁRIO 66H

Local de execução: Em espaço disponibilizado pelo município;
 Turnos: noite;
 Carga horária: 66 horas;
 Dia e Horário de Atendimento: Datas a definir, horários das 18h às 22h;
 Número de alunos/participantes/funcionários: 20;
 Frequência mínima: 75%;
 Público beneficiado: Alunos indicados pela prefeitura.

2. DETALHAMENTO DO PRODUTO**PRODUTO: ARTE DE COZINHAR**

- Acondicionar, em recipientes e equipamentos de conservação/refrigeração, na forma tecnicamente recomendada, ingredientes empregados na preparação de alimentos.
- Higienizar, de acordo com as boas práticas, mãos, utensílios e insumos empregados na preparação de alimentos.
- Fracionar insumos empregados na preparação de alimentos, considerando as unidades de peso e volume, pela utilização de equipamentos e instrumentos de medição.
- Medir as grandezas físicas de temperatura e tempo pela utilização de instrumentos de medição.
- Realizar a identificação, pelo uso de etiquetas e recipientes específicos, ingredientes empregados na preparação de alimentos clássicos da culinária.
- Fazer uso dos EPIs recomendados para as diferentes situações de risco em cozinhas e processos de preparação de alimentos.
- Operar máquinas e equipamentos em processos e operações relacionadas à preparação de alimentos clássicos da culinária.
- Manusear utensílios empregados na preparação de alimentos clássicos da culinária.
- Realizar cortes clássicos de legumes e verduras.
- Elaborar caldos base de legumes, de aves e escuros (gado).

- Produzir entradas e saladas básicas da culinária clássica.
- Produzir pratos quentes básicos da culinária clássica.
- Produzir sobremesas básicas da culinária clássica.
- Degustar alimentos da culinária clássica para a identificação e validação das características sensoriais.

PRODUTO: COSTURA INDUSTRIAL PARA O VESTUÁRIO

- História da máquina de costura;
- A importância da costura no vestuário;
- Higiene e Segurança do trabalho;
- Consciência de Qualidade Técnica e Ambiental;
- Uso correto dos maquinários e equipamentos;
- Noções de nomenclatura técnica das máquinas;
- Tipos de agulhas e linhas adequadas para máquinas, reta e de overloque;
- Adequar tipos de linhas e agulhas para máquinas, reta e overloque facilitando a costurabilidade;
- Identificar tipos de comprimento de pontos;
- Elaborar um mini glossário de termos técnicos.

Operações em máquinas de costura reta

Exercícios no suporte tecido:

- Costura em linhas paralelas sem e com retrocesso com variações de comprimento de pontos, costura em ângulos retos, costura em linhas curvas com retrocesso e pesponto, costura em linhas mistas.

- Fazer bainha em linhas retas;
- Costura de pregamento de zíper comum e zíper invisível.

Operações em máquinas de costura de overloque

Exercícios no suporte tecido:

- Acabamentos com chuleados, acabamentos em cantos/ângulos, acabamentos em curvas.
- União de tecidos com chuleado.

Planejar, riscar e cortar exercícios de bolsos, fazendo uso do molde:

- Identificar os moldes a serem cortados;
- Posicionar corretamente os moldes sobre o tecido, observando o sentido do fio e a otimizando os espaços;
- Bolsos com cantos quadrados, bolsos com bico, bolsos com bordas arredondadas, bolsos com vivo, bolsos com fole.
- Fazer bainhas na boca dos bolsos;
- Vincar bolsos;

Riscar e cortar abas de bolso:

- Bolso com cantos quadrado, bolso com bico, bolso com bordas arredondadas.
- Costurar as abas dos bolsos;
- Pespontar as abas dos bolsos;
- Prender os bolsos no suporte tecido;
- Prender as abas sobre os respectivos bolsos;

Utilização de moldes de peças de vestuário:

- identificar o fio do tecido viabilizando o corte da peça;
- Estudar do risco dos moldes;
- Riscar e cortar peças em escala reduzida: bermuda, camisa e saia de seis panos.

Montagem de peças do vestuário em escala reduzida:

- Bermuda tradicional com dois bolsos dianteiros, pala e dois bolsos com abas na parte traseira (preparação das partes da bermuda para a montagem: bolsos, lapelas, cós e passantes; sequência operacional de montagem da peça);
- Camisa com um bolso, com gola esporte, manga curta (preparação das peças para montagem: fundir entretela na gola, sequência operacional de montagem da peça);
- Saia de seis panos com revel e zíper invisível e com a sequência operacional de montagem da peça.

3. CONDIÇÕES COMERCIAIS

PRODUTO: ARTE DE COZINHAR 40H

Valor unitário: R\$17.520,00

PRODUTO: COSTURA INDUSTRIAL PARA O VESTUÁRIO 66H

Valor unitário: R\$27.320,00

Valor total: R\$44.840,00

Boleto/Fatura

Data de Vencimento: de acordo com a execução mensal de horas do produto contratado.

O documento padrão de cobrança para efetuar o pagamento é o boleto bancário, quando o(s) pagamento(s) for(em) realizado(s) através de depósito bancário e para evitarmos distorções na identificação do mesmo, solicitamos que seja encaminhado um e-mail para o endereço contasreceber@fiergs.org.br do Contas a Receber da FIERGS com a identificação do cliente depositante (Razão Social e CNPJ), o valor do depósito de cada boleto(s), número do(s) boleto(s), número da nota fiscal e o vencimento.

INVESTIMENTO TOTAL:

TOTAL DA PROPOSTA: R\$ 44.840,00

FORMA DE PAGAMENTO: Conforme forma de pagamento detalhada nesta proposta.

OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

A contratante compromete-se à:

Assegurar o acesso dos profissionais da CONTRATADA nas suas dependências para prestação do serviço contratado;

Fornecer infraestrutura física e técnica necessária à execução dos serviços, incluindo recursos humanos técnicos e de apoio;

Garantir a participação dos funcionários nos dias e horários previstos para execução do serviço contratado, caso a contratação tenha previsão de participação dos mesmos;

Responsabilizar-se pelos equipamentos ou materiais da CONTRATADA quando armazenados nas instalações da CONTRATANTE, comprometendo-se a não transferir, alugar ou emprestar a terceiros os bens utilizados na prestação de serviço, sob pena de responder pelos danos causados, devendo à CONTRATANTE responsabilizar-se pela segurança e higiene dos equipamentos;

Possibilitar a retirada de todo material de consumo e equipamento recebidos, em perfeitas condições à CONTRATADA;

Disponibilizar, caso necessário, mobiliários, materiais e equipamentos para execução das atividades contratadas, de acordo com normas técnicas sanitárias vigentes, conforme descrito nas premissas;

Acordar previamente junto à CONTRATADA qualquer modificação no escopo do serviço, como por exemplo: dos turnos de atendimento dos profissionais, bem como das horas trabalhadas;

Notificar à CONTRATADA, por escrito, toda e qualquer ocorrência em desacordo com o cumprimento das obrigações assumidas, bem como qualquer anormalidade observada durante a prestação dos serviços;

OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

A contratada compromete-se à:

Realizar as atividades previstas, conforme data(s) e horário(s) descritos nas informações de atendimento;

Fornecer profissionais capacitados para o desenvolvimento das atividades, responsabilizando-se pela metodologia adotada;

Responsabilizar-se por despesas de transporte, alimentação e hospedagens de seus profissionais técnicos durante a prestação do serviço contratado, quando necessário;

Disponibilizar um profissional para acompanhar juntamente com o CONTRATANTE a execução do(s) serviço(s) contratados, quando necessário;

Manter em sigilo as informações fornecidas pela CONTRATANTE;

Respeitar e atuar em conformidade com as normas operacionais da CONTRATANTE;

Disponibilizar EPIs de acordo com as normas da CONTRATANTE;

Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas decorrente da contratação de seus profissionais, isentando a CONTRATANTE de eventuais ônus decorrentes de ações judiciais;

Agendar previamente as visitas técnicas, caso necessário, para levantamentos de campo e o início da execução da prestação do serviço contratado conforme aceite da proposta e informações de atendimento.

PROTEÇÃO DE DADOS:

As PARTES se comprometem a tratar os dados pessoais que serão disponibilizados, em decorrência da presente relação jurídica,

estritamente para atender a finalidade do(s) serviço(s) contratados, estando assim em consonância com as normativas vigentes aplicáveis à proteção de dados, em especial a lei federal n 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados).

O CONTRATADO se responsabiliza pela adoção de medidas técnicas, administrativas e organizacionais, visando a segurança da informação e o adequado tratamento dos dados pessoais que venham a ser disponibilizados para o cumprimento do objeto contratado, preservando a integridade destes, inclusive:

- a) quando da eventual necessidade de realizar o compartilhamento dos dados pessoais com outros agentes de tratamento, o qual será realizado em estrita conformidade com a legislação;
- b) após o término do presente contrato, seja em decorrência da necessidade da manutenção dos dados por força de previsão legal, ou quando do processo de sua exclusão.

O CONTRATADO disponibiliza a sua Política de Privacidade e o contato do seu Encarregado de Dados no endereço <https://www.senairs.org.br/politica-de-privacidade-senai-rs>.

VIGÊNCIA DA EXECUÇÃO:

O(s) serviço(s) citados neste documento ocorrerá(ão) no período de 15/07/2026 à 15/07/2027

A presente relação se extinguirá pelo adimplemento das obrigações; podendo ser: (a) resiliado, mediante comunicação escrita ao outro contraente, com no mínimo 30 (trinta) dias de antecedência, ou (b) resolvido por inadimplemento de qualquer das condições, respondendo o infrator pelas perdas e danos a que der causa.

ACEITE

RAZÃO SOCIAL: MUNICIPIO DE FREDERICO WESTPHALEN

CNPJ: 87.612.917/0001-25

REPRESENTANTE: Orlando Girardi

CARGO: Prefeito

ENDEREÇO: RUA RUA JOSE CANELLAS, 258, CENTRO, FREDERICO WESTPHALEN - CEP 98400-000

Estamos de acordo com a proposta de atendimento da contratada, que após assinada autoriza a contratada a executar o serviço e por ele ser remunerada. Qualquer alteração acarretará na substituição da mesma.

Assinatura do Representante da Empresa

Data da Assinatura

Proposta emitida por:

Paulo Fernando Martins Voss
 AGENTE DE RELACOES COM O MERCADO
 paulo.voss@fiergs.org.br

Uma iniciativa do

Sistema
FIERGS
SESI | SENAI | IEL | CIERGS