



Senac
Fecomércio
Sesc

Palmas - TO, 12 de agosto de 2025.

PROPOSTA COMERCIAL [SN/TO] REVISADA - Nº 78 /2025 GCOM-TO

**DIRECIONADA À SECRETARIA MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL DE
LAGOA DA CONFUSÃO**

Contato: Anna Flávia Lino Cardoso Carlos – Sec. Mun. Assistência Social
Telefone: (63) 99987-4817 / 99931-7783 (Sônia).
e-mail: semaslagoaconfusao@gmail.com

Emitente: Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial
CNPJ: 03.711.932/0001-30
Responsável Senac: Lúcia Córdula – Gerente Comercial
Contato: comercial@to.senac.br – 63-3219-1645/99207-0016
Unidade Executora: UO/Gurupi

Prezada Anna Flávia,

O Senac encaminha proposta para continuidade da parceria no município de Lagoa da Confusão.

Seguindo as diretrizes estratégicas do Senac que visam a oferta de vagas gratuitas para a população compreendida nos critérios de acesso ao Programa Senac de Gratuidade, a ampliação do número de municípios atendidos no Estado e também a busca do equilíbrio financeiro, no exercício de 2025 estamos trabalhando com as ofertas incluindo contrapartidas.

Essa proposta contempla o atendimento ao cidadão, através de cursos de educação profissional considerando parte a oferta realizada com recurso do parceiro e parte realizada através do Programa Senac de Gratuidade – PSG, cujas informações para acesso estão disponíveis no link: <https://www.to.senac.br/psg/#/programa-senac-de-gratuidade>.

A metodologia proposta para a realização dos cursos tem como base promover o aprender-fazendo, através da ação-reflexão-ação, com vistas ao desenvolvimento de competências, mobilizando conhecimentos, habilidades, atitudes, valores e emoções diante de novas situações e problemas.

Curso: 1. Salgadeiro

Carga horária: 160h

Quantidade de alunos por turma: 20

Modalidade: Presencial – em estrutura disponibilizada pelo parceiro

Período: A definir

Componentes Curriculares

- Contexto da gastronomia: mercado, área de atuação, equipes de trabalho;
- Legislação e procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação;
- Segurança aplicada a ambientes de gastronomia;
- Organizar e estruturar o ambiente de trabalho;
- Interpretar e utilizar ficha técnica de produção;
- Realizar atividades de higienização de instalações, equipamentos e utensílios
- Comprar mercadorias e realizar gestão de estoques e fluxos;
- Mise en Place: conceito e aplicabilidade;
- Planejar produção;
- Técnicas de cortes e preparo de massas e recheios;
- Fazer cocção, modelagem, finalização e apresentação dos salgados;
- Cardápio de salgados: identificação, custos e precificação;
- Utilizar os diferentes tipos de acondicionamento de salgados: resfriamento, congelamento e vácuo.

Valor do curso

Item	Curso	Qtde de Turma	Qtde de Alunos /Turma	Valor por Turma (R\$)	Valor do curso (R\$)
1	Salgadeiro	1	20	81.600,00	81.600,00
2	Contrapartida PSG Senac				73.440,00
3	Total do curso				8.160,00

Curso: 2. Pizzaiolo

Carga horária: 160h

Quantidade de alunos por turma: 20

Modalidade: Presencial - em estrutura disponibilizada pelo parceiro

Período: A definir

Componentes Curriculares

- Compreender as boas práticas para serviços de alimentação sobre higiene pessoal e riscos de contaminação cruzada, descarte de resíduos e consumo consciente;
- Entender a história da pizza: origem, evolução e tipos;
- Conhecer o maquinário, os equipamentos e utensílios;
- Interpretar fichas técnicas de produção;
- Entender as especificações técnicas das mercadorias e a importância do estoque;
- Aplicar técnicas de produção de massas, molhos, recheios e coberturas para pizza;
- Elaborar cardápios;
- Fazer precificação de pizza e pesquisa de mercado;
- Preparar variações de massas: piadinas, carnevale, crostata, calzones, foccacias, crostinis, massa pan, massa romana e massa napolitana.

Valor do curso

Item	Curso	Qtde de Turma	Qtde de Alunos /Turma	Valor por Turma (R\$)	Valor do Curso (R\$)
1	Pizzaiolo	1	20	81.600,00	81.600,00
2	Contrapartida PSG Senac				73.440,00
3	Total do curso				8.160,00

Curso: 2. Assistente Administrativo

Carga horária: 160h

Quantidade de alunos por turma: 20

Modalidade: Presencial - em estrutura disponibilizada pelo parceiro

Período: A definir

Componentes Curriculares

- Noções de administração
- Conceitos de cultura, funções e processos organizacionais
- Organizar e dar apoio em atividades empresariais
- Preparar recursos para o funcionamento do setor administrativo
- Receber e fazer solicitações às diversas áreas da organização
- Atender clientes internos e externos da empresa
- Ter uma comunicação assertiva, oralmente e por escrito
- Resolver conflitos no processo de trabalho administrativo
- Utilizar softwares de escritório
- Pesquisar e coletar informações
- Fazer, organizar, arquivar e controlar documentos administrativos físicos e digitais
- Ter visão sistêmica para compreender os processos envolvidos

Valor do curso

ITEM	CURSO	QTDE DE TURMA	QTDE DE ALUNOS /TURMA	VALOR POR TURMA (R\$)	VALOR DO CURSO (R\$)
1	Assistente Administrativo	1	20	81.600,00	81.600,00
2	Contrapartida PSG Senac				73.440,00
3	Total do curso				8.160,00

Curso: 2. Assistente de Contabilidade

Carga horária: 160h

Quantidade de alunos por turma: 20

Modalidade: Presencial - em estrutura disponibilizada pelo parceiro

Período: A definir

Componentes Curriculares

- Assistente de Contabilidade: atuação, ética profissional e responsabilidades.
- Teoria da contabilidade: princípios contábeis, contas contábeis (tipos e classificação).
- Documentos contábeis: conceitos, tipos, classificação, temporalidade e técnicas de arquivamento.
- Plano de contas: conceito e legislação.
- Débito e crédito: método das partidas dobradas, (fórmulas e lançamentos), natureza das contas, escrituração (manual e digital).
- Livros contábeis: conceitos, legislação e escrituração.
- Regime de caixa e regime de competência: conceito e aplicabilidade.
- Demonstrações contábeis: conceito, legislação, tipos e elaboração.
- Tecnologias aplicadas à escrituração contábil: software de gestão contábil, automatização de processos e segurança dos dados.
- Operações matemáticas: porcentagem, regra de três simples, razão, proporção, juros simples e compostos.

Valor do curso

Item	Curso	Qtde de Turma	Qtde de Alunos /Turma	Valor por Turma (R\$)	Valor do curso (R\$)
1	Assistente de Contabilidade	1	20	81.600,00	81.600,00
2	Contrapartida 100% PSG Senac				81.600,00
3	Total do curso				R\$ 0,00

Requisitos de acesso:

- Escolaridade mínima: Ensino fundamental incompleto
- Idade: 16 anos

Documentos exigidos para matrícula:

- Documento de identidade;
- CPF;
- Comprovante de endereço

Item	Curso	Carga horária	Qtde de Turmas	Qtde de alunos/turma	Valor por turma (R\$)	Custo parceiro (R\$)	Subsidio PSG Senac (R\$)
1	Salgadeiro	160	1	20	81.600,00	8.160,00	73.440,00
2	Pizzaiollo	160	1	20	81.600,00	8.160,00	73.440,00
3	Assistente Administrativo	160	1	20	81.600,00	8.160,00	73.440,00
4	Assistente de Contabilidade	160	1	20	81.600,00	0,00	81.600,00

5	Total da proposta				326.400,00	24.480,00	301.920,00
---	-------------------	--	--	--	------------	-----------	------------

OBSERVAÇÕES:

1. Proposta com validade de até 60 dias a contar desta data;
2. O subsídio do Senac será através do Programa Senac de Gratuidade - PSG. As informações para acesso ao PSG estão disponíveis no link: <https://www.to.senac.br/psg/#/programa-senac-de-gratuidade>
3. Esta proposta contempla os custos administrativos e pedagógicos. Considerando a necessidade de permanência do instrutor no município, o mesmo deverá ter a carga horária diária de 8h preenchida. Dessa forma, faz-se necessário trabalhar duas turmas de cada segmento de maneira concomitante (Ex. duas turmas do segmento de beleza e/ou duas turmas de gastronomia e/ou duas turmas de gestão);
4. A estrutura de sala de aula convencional será disponibilizada pelo contratante/parceiro.
5. Os laboratórios para os do segmento de gastronomia serão responsabilidade do contratante/parceiro, podendo o Senac fornecer equipamentos para completar a quantidade mínima de alunos necessários para realização das turmas;
6. A equipe técnica do Senac fará uma vistoria para identificar a capacidade de atendimento do local em que serão realizados os cursos;
7. O aluno somente poderá ser aprovado com o mínimo de 75% (setenta e cinco por cento) de frequência as aulas e atividades programadas para a disciplina;
8. Para que os alunos sejam devidamente matriculados, serão necessários os documentos: RG (cópia), CPF (cópia) e Comprovante de endereço (cópia). A coleta desses dados e da documentação é de total responsabilidade da contratante/parceiro;
9. **O pagamento:**
 - Nota fiscal emitida na execução com vencimento para 30 dias.



Documento assinado eletronicamente por **MARCIA TEREZINHA BOMFANTI PIMENTEL DA SILVA, Responsável**, em 12/08/2025, às 11:00, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **ANTONIO XAVIER DE BARROS JUNIOR, Diretor(a)**, em 12/08/2025, às 12:00, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **DIRCE BETANIA DE OLIVEIRA FAUSTINO, Diretor(a)**, em 12/08/2025, às 16:03, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **CLAUDIA ONEIDE SILVA, Diretor(a)**, em 13/08/2025, às 15:35, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://seisenac.df.senac.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **0269599** e o código CRC **6C47C0E2**.