

Vitória/Espírito Santo 12 de junho de 2023

PROPOSTA COMERCIAL Nº 25225

Contratação de serviços especializados de Qualificação em Unidades Móveis

Ao Município de Vitória

Secretária de Cidadania, Direitos Humanos e Trabalho – (SEMCID)

Prezado Sr. Secretário Municipal de Cidadania, Direitos Humanos e Trabalho.

Conforme solicitado, apresentamos a nossa proposta para atender os anseios de qualificação profissional da população do Município de Vitória/ES.



OBJETIVO

A presente proposta tem como objetivo, através da conjunção de esforços das partes, o desenvolvimento de Programas de Educação Profissional, em níveis Aperfeiçoamento e Iniciação para os setores do município de Vitória, através de **Unidades Móveis do SENAI-ES**.



DA DISPENSA DE LICITAÇÃO

Em atendimento a Lei Federal de Licitações e Contratos nº 8.666/93, atual nº 14.133/2021, o **SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM INDUSTRIAL (SENAI)** é uma instituição brasileira, com reputação ético profissional e sem fins lucrativos, incumbida estatutariamente da pesquisa, ensino ou desenvolvimento institucional, de notória especialidade no objeto a ser contratado, constituída no Sistema "S" com a finalidade estatutária de apoiar órgão da Administração Pública direta, sua autarquia ou fundação em projetos de ensino, colaborando na formação da comunidade carente para o reingresso no mercado de trabalho, formando profissionais para a indústria capixaba, portanto, passível de dispensa de licitação conforme o artigo 75, inciso XV da lei 14.133/2021 que diz:

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;



DOS SERVIÇOS PERSONALIZADOS DE UNIDADES MÓVEIS

As Unidades Móveis do SENAI são carretas personalizadas e adaptadas com diversos equipamentos e utensílios que possibilita desenvolver qualificação na prática em regiões desprovidas de unidades físicas da instituição, utilizado como instrumento educativo, incentivando o turismo e a geração de emprego e renda, possibilitando o ensino na prática em qualquer cidade ou região, no intuito de apoiar o município e a comunidade que possui difícil acesso ao ensino de qualificação profissional, atendendo o disposto na Lei Federal nº 14.133/2021, artigo 74, § 3º, da inexigibilidade de licitação quando inviável a competição:

§ 3º Para fins do disposto no inciso III do caput deste artigo, considera-se de notória especialização o profissional ou a empresa cujo conceito no campo de sua especialidade, decorrente de desempenho anterior, estudos, experiência, publicações, organização, aparelhamento, equipe técnica ou outros requisitos relacionados com suas atividades, permita inferir que o seu trabalho é essencial e reconhecidamente adequado à plena satisfação do objeto do contrato.

O serviço de Unidade Móveis para educação é um diferencial do SENAI ES. A realização de cursos e de atendimento in loco, na empresa ou cidade, garante mais qualidade e educação para o trabalhador da indústria ou munícipe, além de possibilitar a integração de pessoas de baixa renda com dificuldade de acesso as unidades físicas.



Abaixo alguns motivos que justificam a contratação das Unidades móveis:

1. **Serviço personalizado.** Os serviços solicitados, seja de saúde ou educação, podem ser estruturados sob demanda.
2. **Atendimento in loco.** Ou seja, os cursos ou atendimentos são instalados temporariamente, durante o período necessário.
3. **Estrutura moderna.** Sobre quatro rodas, os serviços de saúde e educação chegam a todos os cantos do Espírito Santo, sem que haja a necessidade de construção de novas salas e laboratórios.





DESCRIPTIVO

UNIDADE MÓVEL	CURSOS
Unidade Móvel Cozinha Capixaba	EMPREENDER NA COZINHA - DOCE PARA FESTAS Objetivo: O curso tem como objetivo apresentar as técnicas básicas da culinária, prática de receitas de doces para festas, abordagens sobre apresentação de pratos e dicas para o empreendedorismo gastronômico Pré-requisito: Idade mínima de 16 anos. Conteúdo Programático: Teoria – 04 horas: • Apresentação das práticas corretas de higiene e manipulação de alimentos. • Técnicas de preparo, cocção, apresentação e distribuição de alimentos; • Dicas de aplicabilidade das receitas e ingredientes; • Empreendedorismo na área de alimentos; Prática - 16 horas: • Desenvolvimento e apresentação de 12 receitas específicas – Doces para festas.
	EMPREENDER NA COZINHA - SALGADOS DIVERSOS Objetivo: O curso tem como objetivo apresentar as técnicas básicas da culinária, prática de receitas de salgados diversos, abordagens sobre apresentação de pratos e dicas para o empreendedorismo gastronômico. Pré-requisito: Idade mínima de 16 anos. Conteúdo Programático: Teoria – 04 horas: • Apresentação das práticas corretas de higiene e manipulação de alimentos. • Técnicas de preparo, cocção, apresentação e distribuição de alimentos; • Dicas de aplicabilidade das receitas e ingredientes; • Empreendedorismo na área de alimentos; Prática - 16 horas: • Desenvolvimento e apresentação de 12 receitas específicas – Salgados diversos

COZINHA CAPIXABA - VOLUME I

Objetivo: O curso tem como objetivo apresentar conceitos de alimentação saudável através da prática da culinária regional do Espírito Santo. Através de exposição dialogada e prática de receitas, conscientiza sobre a importância da utilização de produtos regionais e as boas práticas nutricionais para a saúde e qualidade de vida da população capixaba. O volume I traz em destaque os alimentos: Mamão, Morango, Café, Pescados e Banana.

Pré-requisito: Idade mínima de 16 anos.

Conteúdo Programático:

Teoria – 20 horas:

- Composição nutricional e benefícios de cada alimento apresentado.
- Higiene e manipulação dos alimentos.
- Armazenamento e cuidados no preparo dos alimentos.
- Acondicionamento, diferenças (gourmet, tradicional, bland).
- Características a serem observadas na aquisição dos alimentos.
- Sobras preciosas (importância, utilizações).
- Tipos de cortes de vegetais. Fundamentos para uma alimentação saudável.
- Os alimentos e suas funções, escolha dos alimentos.
- Técnicas de preparo, cocção, apresentação e distribuição de alimentos.

Prática - 60 horas:

- Desenvolvimento e apresentação de 36 receitas específicas – Receitas com Mamão, Morango, Café, Pescados e Banana.

COZINHA CAPIXABA - VOLUME II

Objetivo: O curso tem como objetivo apresentar conceitos de alimentação saudável através da prática da culinária regional do Espírito Santo. Através de exposição dialogada e prática de receitas, conscientiza sobre a importância da utilização de produtos regionais e as boas práticas nutricionais para a saúde e qualidade de vida da população capixaba. O volume I traz em destaque os alimentos: Laticínios, Coco, Inhame, Milho e Carnes.

Pré-requisito: Idade mínima de 16 anos.

Carga horária: 80 horas,

Conteúdo Programático:

Teoria – 20 horas:

- Composição nutricional e benefícios de cada alimento apresentado.
- Armazenamento e cuidados no preparo dos alimentos.
- Produção capixaba.
- Congelamento e descongelamento de Alimentos.
- Beneficiamento de alimentos capixabas.
- Uso alternativo de alimentos para economia doméstica.
- Alimentos funcionais.
- Cuidados especiais no preparo de carnes.

	- Técnicas de preparo, cocção, apresentação e distribuição de alimentos. Prática - 60 horas: - Desenvolvimento e apresentação de 36 receitas específicas – Receitas com Laticínios, Coco, Inhame, Milho e Carnes
Unidade Móvel de Panificação	NOÇÕES DE CONFEITARIA Carga horária: 80 horas, - Horas Práticas: 56h - Horas Teórica: 24h Objetivo: No curso de Iniciação Profissional em Noções de Confeitaria você será capaz de ter noções da elaboração de produtos de confeitaria, preparo de massas, coberturas e recheios, de acordo com normas técnicas, de segurança, higiene e saúde no trabalho. Pré-requisitos: Ter idade mínima de 16 anos; ensino fundamental I completo. Metodologia: Aulas expositivas e aulas práticas Conteúdo Programático: - Boas Práticas de Fabricação - Tecnologia e Processos na confeitaria - Estudo de matérias-primas - Métodos, equipamentos e utensílios - Métodos de conservação - Identificar princípio de funcionamento e características de máquinas, equipamentos e utensílios. - Identificar técnicas de higienização de máquinas, equipamentos e utensílios previstos para o processo. - Determinação de prazo de validade - Noções de fabricação de produtos de confeitaria NOÇÕES DE PADEIRO Carga horária: 80 horas - Horas Práticas: 56h - Horas Teórica: 24h Objetivo: No curso de Iniciação Profissional em Noções de Padeiro você será capaz de ter noções da elaboração de produtos de panificação, realizando o preparo de pães tradicionais e pães especiais de acordo com normas técnicas, de segurança, higiene e saúde no trabalho. Pré-requisitos: Ter idade mínima de 16 anos; ensino fundamental I completo Metodologia: Aulas expositivas e aulas práticas Conteúdo Programático: - Ingredientes e suas funções - Equipamentos e acessórios

- Identificar princípio de funcionamento e características de máquinas, equipamentos e utensílios.
- Identificar técnicas de higienização de máquinas, equipamentos e utensílios previstos para o processo.
- Métodos de fermentação
- Etapas de preparo de panificados
- Fabricação de produtos de panificação

FABRICAÇÃO DE SALGADOS

Carga horária: 80 horas

- Horas Práticas: 56h
- Horas Teórica: 24h

Objetivo: Desenvolver as capacidades técnicas e de gestão necessárias para o planejamento e a execução de fabricação de salgados, considerando as normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança e higiene.

Pré-requisitos: Ter idade mínima de 16 anos; ensino fundamental I completo

Metodologia: Aulas expositivas e aulas práticas

Conteúdo Programático:

- Processamento de salgados
- Boas Práticas de Fabricação
- Ingredientes e suas funções
- Equipamentos e acessórios
- Métodos de fermentação
- Etapas de preparo de panificados
- Identificar princípio de funcionamento e características de máquinas, equipamentos e utensílios.
- Identificar técnicas de higienização de máquinas, equipamentos e utensílios previstos para o processo.
- Massas Levedadas
- Massas Quebradiças
- Massas Cozidas e Fritas
- Folhados e Semi Folhados
- Massas Aeradas
- Massas Moles
- Torta de Liquidificador
- Calcular o custo, lucro e preço de venda dos produtos
- Calcular o rendimento da preparação final
- Identificar as leis e normas que balizam as Boas Práticas de Fabricação;
- Reconhecer os perigos físicos, químicos e biológicos na fabricação de salgados;
- Fabricação de produtos de panificação

FABRICAÇÃO DE PIZZAS

Carga horária: 80 horas

- Horas Práticas: 40h
- Horas Teórica: 40h

Objetivo: Desenvolver as capacidades técnicas e de gestão necessárias para o planejamento e a execução de Fabricação de Pizza, considerando as normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança e higiene.

Pré-requisitos: Ter idade mínima de 16 anos; ensino fundamental I completo

Metodologia: Aulas expositivas e aulas práticas

Conteúdo Programático:

- Boas Práticas de Fabricação
- Tecnologia e Processos na fabricação de pizza
- Ingredientes e suas funções
- Equipamentos e acessórios
- Tipos e Métodos de fabricação de pizza
- Pizza com massa de alho com cobertura de presunto e mussarela
- Pizza com massa tradicional com cobertura de presunto e mussarela
- Pizza com massa integral com cobertura de antepasto de berinjela
- Pizza Vegetariana o Pizza folhada com cobertura de presunto e mussarela
- Pizza Napolitana o Pizza cone com recheio de frango e mussarela
- Pizza enrolada com palito recheio de ricota e atum
- Pizza Calzone o Pizza com cobertura de chocolate e morango
- Pizza Goiabada com Queijo
- Pizza portuguesa
- Pizza California
- Pizza de frango com catupiry
- Pizza Quatro Queijo
- Pizza de bacon o Pizza Doce de Banana
- Pizza de Calabresa
- Pizza de Banana de Sal

FABRICAÇÃO DE PANETONES ESPECIAIS

Carga horária: 40 horas – Aperfeiçoamento Profissional

- Horas Práticas: 20h
- Horas Teórica: 20h

Objetivo: Capacitar pessoas na fabricação de Panetones Especiais, obedecendo aos padrões de qualidade e as normas de higiene e segurança.

Pré-requisitos: Ter idade mínima de 16 anos; ensino fundamental I completo

Metodologia: Aulas expositivas e aulas práticas

	Conteúdo Programático: • Boas Práticas de Fabricação • Tecnologia e Processos na fabricação • Ingredientes e suas funções • Equipamentos e acessórios • Metrologia de confeitaria • Conversão de medidas • Elaborar Panetone de Frutas (cerejas, figo, pêssego em calda) • Elaborar Panetone de Natal (nozes, castanhas do Pará, castanha de caju) • Elaborar Panetone Salgado (presunto, mussarela, calabresa, bacon) • Elaborar Chocotone (gotas de chocolate) e Panetone Trufado • Elaborar Panetone Tradicional (frutas cristalizadas e uva passa)
	FABRICAÇÃO DE PRODUTOS NATALINOS Carga horária: 32 horas – Aperfeiçoamento Profissional • Horas Práticas: 20h • Horas Teórica: 12h Objetivo: Fabricar produtos natalinos, atendendo as normas e procedimentos técnicos, de qualidade, higiene e saúde e de meio ambiente. Pré-requisitos: Ter idade mínima de 16 anos; ensino fundamental I completo Metodologia: Aulas expositivas e aulas práticas Conteúdo Programático: • Boas Práticas de Fabricação • Técnicas de Produção de Panetones, Chocotones e Biscoitos • Ingredientes e suas funções • Equipamentos e acessórios • Aplicabilidade e Proporções • Reconhecer as técnicas de fermentação • Reconhecer as técnicas de decoração • Cozimento • Cálculo de formulação • Tipos e Métodos de preparo de massa para fabricação de panetone e chocotones • Tipos e Métodos de preparo de massa para fabricação de biscoitos natalinos
nidade Móvel Automotiva	SISTEMAS DE SUSPENSÃO, DIREÇÃO E FREIOS Carga horária: 40 horas • Horas Práticas: 26h • Horas Teórica: 14h Objetivo: Propiciar o desenvolvimento das capacidades técnicas e socioemocionais aplicadas ao funcionamento, cuidados, diagnósticos e manutenção dos sistemas de suspensão, direção e freios

automotivos, considerando as normas, padrões e requisitos técnicos, de qualidade, saúde e segurança e de meio ambiente

Pré-requisitos: Ter idade mínima de 16 anos; ensino fundamental I incompleto

Metodologia: Aulas expositivas e aulas práticas

Conteúdo Programático:

- Interpretar os manuais dos fabricantes quanto à composição e funcionamento dos diferentes tipos de sistemas de suspensão, direção e freios automotivos
- Empregar os procedimentos para atividades de diagnósticos e manutenção em sistemas de suspensão de veículos automotores
- Empregar os procedimentos para atividades de diagnósticos e manutenção em sistemas de freios de veículos automotores
- Empregar os procedimentos para atividades de diagnósticos e manutenção em sistemas de direção de veículos automotores
- Tipos e características dos sistemas de suspensão: dependentes, semi-independentes e independentes
- Componentes da suspensão: braços, rolamentos, cubos, amortecedores, pivôs, buchas, batentes, molas
- Tipos e características dos sistemas de freios a disco e a tambor
- Tipos e características dos sistemas de direção, assistidas e não assistidas
- Demonstrar consciência e coerência nas atitudes relacionadas à autogestão de suas atividades profissionais, considerando critérios de organização, disciplina, responsabilidade, concentração e gestão do tempo
- Reconhecer demandas e apresentar possibilidades para resolução de problemas em contextos de sua atuação profissional, demonstrando postura proativa

MANUTENÇÃO NOS SISTEMAS DE CARGA E PARTIDA

Carga horária: 40 horas

- Horas Práticas: 16h
- Horas Teórica: 24h

Objetivo: Propiciar o desenvolvimento das capacidades técnicas e socioemocionais aplicadas ao funcionamento, cuidados, diagnósticos e manutenção dos sistemas de carga e partida, considerando as normas, padrões e requisitos técnicos, de qualidade, saúde e segurança e de meio ambiente

Pré-requisitos: Ter idade mínima de 16 anos; ensino fundamental I concluído (desejável 7º do ensino fundamental);

Metodologia: Aulas expositivas e aulas práticas

Conteúdo Programático:

- Sistemas de Carga e Partida
- Fundamentos do Sistema de Carga
- Características, Componentes e Funcionamento dos sistemas de carga
- Fundamentos do Sistema de Partida
- Características, Componentes e Funcionamento dos sistemas de Partida
- Diagnóstico e manutenção em sistemas de carga e partida
- Inter-relação entre os sistemas de carga e partida

- Interpretar os manuais dos fabricantes quanto à composição e funcionamento dos diferentes tipos de sistemas de carga e partida automotivos
- Reconhecer os procedimentos para atividades de diagnósticos e manutenção em sistemas de carga e partida.

MANUTENÇÃO DE VIDROS, TRAVAS E ALARME

Carga horária: 30 horas

- Horas Práticas: 28h
- Horas Teórica: 2h

Objetivo: Propiciar o desenvolvimento das capacidades técnicas e socioemocionais aplicadas ao funcionamento, cuidados e diagnósticos dos sistemas elétricos de vidros, travas, alarmes e multimídia, considerando as normas, padrões e requisitos técnicos, de qualidade, saúde e segurança e de meio ambiente

Pré-requisitos: Ter idade mínima de 16 anos; ensino fundamental I concluído (desejável 7º do ensino fundamental), Formação ou Conhecimentos comprovados em Fundamentos de Eletroeletrônica ou Eletroeletrônica Automotiva

Metodologia: Aulas expositivas e aulas práticas

Conteúdo Programático:

- Sistemas Elétricos de Vidros, Travas, Alarmes e Som
- Interpretar os manuais dos fabricantes quanto à composição e funcionamento dos diferentes tipos de sistemas de acessórios automotivos
- Sistema de acessórios;
- Definições, tipos, características, funções e funcionamento dos sistemas Vidros, travas, Espelhos, Alarme, Multimídia, Câmera de Ré, Sensor de Estacionamento.
- Diagnóstico e manutenção em sistemas de acessórios
- Processos e operações de manutenção em sistemas de acessórios: desmontagem e montagem
- Reconhecer os procedimentos nas atividades de diagnóstico e manutenção em sistemas de acessórios automotivos

MANUTENÇÃO NOS SISTEMAS DE ARBAG E ABS

Carga horária: 30 horas

- Horas Práticas: 14h
- Horas Teórica: 16h

Objetivo: Propiciar o desenvolvimento das capacidades técnicas e socioemocionais aplicadas ao funcionamento, cuidados, diagnósticos e manutenção dos sistemas de suspensão, direção e freios automotivos, considerando as normas, padrões e requisitos técnicos, de qualidade, saúde e segurança e de meio ambiente.

Pré-requisitos: Ter idade mínima de 16 anos; ensino fundamental I concluído (desejável 7º do ensino fundamental), Formação ou Conhecimentos comprovados em Eletroeletrônica Automotiva.

Metodologia: Aulas expositivas e aulas práticas

Conteúdo Programático:

- Fundamentos do Sistema de Airbag e pretensionadores:
- Definições, tipos, características e funções

- Air-bag com disparadores mecânicos e eletrônicos
- Princípio de funcionamento do Sistema de Airbag e pré-tensionadores
- Fundamentos do Sistema de freios ABS
- Diagnóstico e manutenção em sistemas de Airbag e ABS
- Reconhecer demandas e apresentar possibilidades para resolução de problemas em contextos de sua atuação profissional, demonstrando postura proativa

MECÂNICA BÁSICA DE MOTORES DE MOTOCICLETAS

Carga horária: 100 horas

- Horas Práticas: 76h
- Horas Teórica: 24h

Objetivo: Propiciar o desenvolvimento das capacidades técnicas e socioemocionais aplicadas ao diagnóstico e manutenção de mecanismos e conjuntos mecânicos que compõe motores monocilindro 4 tempos de motocicletas de baixa cilindrada, considerando as normas, padrões e requisitos técnicos, de qualidade, saúde e segurança e de meio ambiente.

Pré-requisitos: Ter idade mínima de 16 anos; ensino fundamental I concluído (desejável 7º do ensino fundamental), Formação ou Conhecimentos comprovados em Eletroeletrônica Automotiva.

Metodologia: Aulas expositivas e aulas práticas

Conteúdo Programático:

- Motores de Motocicletas baixa cilindrada
- Reconhecer unidades de medida empregadas nas diferentes operações e processos de manutenção de motores de motocicleta, assim como as suas formas de conversão
- Ferramentaria aplicada a motores de motocicleta, convencionais e específicas
- Químicos aplicados a motores de motocicleta
- Metrologia aplicada a mecânica de motores de motocicleta
- Elementos de máquinas aplicado a motores de motocicleta
- Tipos, função, características, aplicação, padrões dimensionais
- Motores de motocicleta baixa cilindrada
- Documentação técnica: tabelas de aplicação, catálogos, manuais de peças e serviços
- Remoção e instalação de motores no chassi da motocicleta
- Processos de funcionamento, operações e manutenção/ajuste em sistema de comando de válvula
- Processos de funcionamento, operações e manutenção em sistema de partida
- Processos de funcionamento, operações e manutenção em sistema de carga
- Processos de funcionamento, operações e manutenção/ajustes em sistema de embreagem
- Processos de funcionamento, operações e manutenção em sistema de lubrificação
- Processos de funcionamento, operações e manutenção em sistema de transmissão
- Processos de funcionamento, operações e manutenção no sistema de combustão
- Processos de funcionamento, operações e manutenção em sistema de balanceiro
- Processos de funcionamento, operações e manutenção/ajuste em sistema de alimentação Ar/Combustível (A/C)

Unidade Móvel de Informática	INTRODUÇÃO À PROGRAMAÇÃO ANDROID Objetivo: No curso de Iniciação Profissional em Introdução à Programação Android você será capaz de desenvolver interfaces e funcionalidades para dispositivos móveis Android, de acordo com metodologia e padrão de qualidade, usabilidade, ergonomia, acessibilidade e segurança Pré-requisito: Idade mínima de 16 anos e ensino fundamental II completo Carga horária: 80 horas Conteúdo Programático: • Fundamentos de Dispositivos Móveis • Lógica de Programação • Programação e Testes de aplicativos mobile Android
	INTRODUÇÃO À PROGRAMAÇÃO WEB Objetivo: No curso de Iniciação Profissional em Introdução à Programação Web você será capaz de desenvolver interfaces e funcionalidades para Web de acordo com metodologia e padrão de qualidade, usabilidade, ergonomia, acessibilidade e segurança. Pré-requisito: Idade mínima de 16 anos e ensino fundamental II completo Carga horária: 80 horas: Conteúdo Programático: • Métodos e Técnicas para Projeto de Interfaces para Web • HTML • CSS • Linguagem de programação interpretada estruturada



INVESTIMENTO

Conforme solicitado, segue turmas e cursos:

Unidad e Móvel	Nome do Curso / Detalhamento	Nº de Alunos p/turma	Carga Horária p/turma	Valor Unitário da Turma	Camisas e seguro de vida para todos os alunos	Nº de Turmas	Carga Horária Total	Total de Alunos	Total dos Custos
Unidad e Móvel de Cozinha Capixaba	Doce para festas	16	20	R\$ 3.780,00	R\$ 2.249,60	4	80	64	R\$ 17.369,60
	Salgados diversos	16	20	R\$ 3.780,00	R\$ 2.249,60	4	80	64	R\$ 17.369,60
	Cozinha Capixaba vol. 1	16	80	R\$ 15.120,00	R\$ 4.489,60	4	320	64	R\$ 64.969,60
	Cozinha Capixaba vol. 2	16	80	R\$ 15.120,00	R\$ 4.489,60	4	320	64	R\$ 64.969,60
Unidad e Móvel de Panificadora	Noções de Confeitaria	16	80	R\$ 15.120,00	R\$ 4.489,60	4	320	64	R\$ 64.969,60
	Noções de padeiro	16	80	R\$ 15.120,00	R\$ 4.489,60	4	320	64	R\$ 64.969,60
	Fabricação de salgados	16	80	R\$ 15.120,00	R\$ 4.489,60	4	320	64	R\$ 64.969,60
	Fabricação de Pizzas	16	80	R\$ 15.120,00	R\$ 4.489,60	4	320	64	R\$ 64.969,60
	Fabricação de Panetones especiais	16	40	R\$ 7.560,00	R\$ 562,40	1	40	16	R\$ 8.122,40
	Fabricação de produtos natalinos	16	32	R\$ 6.048,00	R\$ 562,40	1	32	16	R\$ 6.610,40
Unidad e Móvel Automotiva	Sistema de suspensão, direção e freios	16	40	R\$ 7.560,00	R\$ 1.124,80	2	80	32	R\$ 16.244,80
	Manutenção do sistema de carga e partida	16	40	R\$ 7.560,00	R\$ 1.124,80	2	80	32	R\$ 16.244,80
	Manutenção de vidros, travas e alarme	16	30	R\$ 5.670,00	R\$ 2.249,60	4	120	64	R\$ 24.929,60
	Manutenção no sistema de air bag e abs	16	30	R\$ 5.670,00	R\$ 2.249,60	4	120	64	R\$ 24.929,60
	Mecânica básica de motores de motocicletas	16	100	R\$ 18.900,00	R\$ 4.489,60	4	400	64	R\$ 80.089,60
Unidad e Móvel de Informática	Introdução à programação web	16	80	R\$ 13.280,00	R\$ 7.856,80	7	560	112	R\$ 100.816,80
	Introdução à programação android	16	80	R\$ 13.280,00	R\$ 7.856,80	7	560	112	R\$ 100.816,80
Unidad e Móvel Cozinha Brasil	Oficinas de Culinária	16	4	R\$ 756,00	R\$ 192,00	80	320	1280	R\$ 60.672,00
TOTAL						144	4392	2304	R\$ 864.033,60



Importante

- a) Contratação mínima de 160 horas por Unidade Móvel, sendo 2 turnos (manhã, tarde ou noite).
- b) Os valores das turmas acima apresentados, contempla todos os insumos necessários, instrutor, equipe pedagógica, equipamentos e ferramentas a serem utilizados nas atividades práticas.
- c) Os custos com seguro de vida e Camisas (01 para CH até 40h e 2 por aluno para carga horária superior à 41h) estão sendo considerados para todos os alunos.



DA JUSTIFICATIVA DE PREÇO

No que tange a justificativa de preço, embora as entidades do "Sistema S" sejam dotadas de personalidade jurídica de direito privado, são entes que prestam serviço de interesse público ou social, ou seja, não integram a Administração Pública, mas atuam ao lado do Estado promovendo o atendimento de necessidades assistenciais, educacionais, entre outras constantes dos seus atos constitutivos. Neste sentido, preceitua o caput do artigo 11 do Regulamento de Licitações e Contratos do Sistema S, as situações de dispensa, salvo os casos previstos nos incisos I e II do artigo 9º, ou as situações de inexigibilidade, serão circunstanciadamente justificadas pelo órgão responsável, inclusive quanto ao preço e ratificadas pela autoridade competente.

Em cumprimento ao disposto no artigo 11, que visa garantir o cumprimento dos princípios da economicidade, da eficácia e da razoabilidade em relação ao preço contratado, a justificativa de preço se faz a partir da constatação pela autoridade administrativa de que o preço a ser pago ao fornecedor/contratado é igual ao que ele cobra de outros, conforme infere a orientação normativa nº 18/2009 da Advocacia Geral da União estabelece que:

“A razoabilidade do valor das contratações decorrentes de inexigibilidade de licitação poderá ser aferida por meio da comparação da proposta apresentada com os preços praticados pela futura contratada junto a outros entes públicos ou privados, ou outros meios igualmente idôneos”.

Ademais, a proposta de preços apresentada pelo SENAI atende os ditames do artigo 26, inciso III, da Lei Federal nº 8.666/93, atualmente Lei Federal 14.113/21, artigo 72, inciso VII, contendo um valor razoável e equivalente ao praticado no mercado, conforme comprovado em anexo.



INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Os documentos descritos nos pré-requisitos do(s) produto(s) descritos nesta proposta, assim como nos requisitos desta proposta, deverão ser entregues na unidade executora;

- O aluno só receberá sua certificação, caso:
 - O aproveitamento escolar nos cursos seja, no mínimo, 60% (sessenta por cento);
 - Cumpra a frequência exigida e 100% (cem por cento) para os cursos de normas regulamentadoras e 75%(setenta e cinco por cento) para os demais cursos.

- Qualquer alteração na proposta deverá ser tratada diretamente com o Agente de Relações com o Mercado do Sistema Findes, onde este avaliará a solicitação de mudança, bem como, as devidas correções do valor da proposta junto a gerência de mercado do Sistema Findes;
- Esta proposta tem validade de 90 dias.



RESPONSABILIDADE DAS PARTES

CONTRATADA:

- A prerrogativa de conservar a autoridade normativa e exercer o controle e a fiscalização sobre a sua execução, através da Unidade Operacional de Ações Móveis;
- Coordenar as atividades educacionais, responsabilizando-se, também, pela supervisão e orientação pedagógica e técnica dos cursos;
- Verificar junto ao contratante informações do local onde será montada a Unidade Móvel;
- Verificar se o ponto de energia atende a necessidade da Unidade Móvel, conforme dimensionamento de carga, listado na tabela de carga abaixo;
- Disponibilização de profissionais para a limpeza e conservação da Unidade Móvel;
- Após o encerramento, efetuar a limpeza de toda a estrutura. O professor deve organizar, conferir e fechar os kits para carregamento.
- No momento da finalização da montagem, é obrigatório que um colaborador da Unidade Senai esteja presente, para ser efetuada a entrega técnica da estrutura, chaves, conferência dos kits e demais orientações. As chaves das Carretas também são entregues nesse momento, e as mesmas devem ser entregues para o professor responsável. Somente ele está autorizado a abrir a carreta no momento que ele chega.
- No momento da desmontagem, é obrigatório que o colaborador da unidade esteja presente, a entrega das chaves que estão em posse da unidade e para a conferência, junto com o responsável da desmontagem efetuar a conferência dos kits, verificação da limpeza da estrutura, e demais detalhes que possam ser identificados, para possíveis registros.

CONTRATANTE:

- Divulgar as ações advindas desta parceria na comunidade, destacando os resultados alcançados e as entidades envolvidas;
- Disponibilizar previamente o endereço do local, para organização do transporte e posicionamento da Unidade Móvel, enviando fotos do local, bem como dos pontos de energia, iluminação, etc.
- Validar informações necessárias para a montagem. Disponibilizar espaço físico adequado para instalação Unidade Móvel, adequando o terreno quanto ao nivelamento necessário para instalação, sendo necessário uma área de aproximadamente 450 m², ou seja, um terreno com dimensões aproximadas de 18 metros de frente e 25 metros de fundo para a montagem, e área livre total de 500m² para trabalho de manobras no terreno. É obrigatório a iluminação

- noturna do local, para auxiliar na segurança dos alunos e professores, também efetuar a preparação do terreno (nivelamento e compactação quando necessário);
- Verificar se há energia suficiente para a montagem da Unidade Móvel, conforme dimensionamento de carga, listado na tabela abaixo, e disponibilizar ponto de energia no medidor para a CONTRATADA realizar a ligação elétrica da Unidade Móvel;
 - Solicitar liberações de acesso ao local, caso necessário, junto aos órgãos competentes (bloqueio de tráfego para manobra da Unidade Móvel, liberação de acesso a locais com restrição de tamanho, altura e peso de caminhões;
 - Verificar proximidade de sanitários para os alunos e que preserve a integridade das pessoas;
 - Manter os serviços de limpeza e conservação no ambiente de ensino da Unidade Móvel durante o período da atividade educacional;
 - Manter os serviços de vigilância durante a permanência da Unidade Móvel, até sua retirada após o encerramento das atividades.
 - Apoiar e colaborar no controle de registro e documentos, atendendo às especificações dos procedimentos aplicáveis e vigentes, implantados pelo sistema de Gestão do SENAI-ES;
 - Participar da avaliação conjunta dos participantes e dos resultados, colocando no processo de análise crítica e contribuindo para identificação de oportunidades e melhoria;
 - Facilitar a supervisão e a fiscalização pela CONTRADA, permitindo-lhe o acompanhamento *in loco* e fornecendo, sempre que solicitadas, as informações e todos os documentos relacionados com a execução do objeto deste instrumento;
 - Permitir o livre acesso de profissionais do SENAI, a qualquer tempo e lugar, a todos os atos e aos registros dos fatos relacionados, direta ou indiretamente, com a execução do presente Contrato, quando em missão de fiscalização e auditoria;
 - Adotar todas as medidas necessárias à correta execução deste Contrato;



DIMENSIONAMENTO DE CARGA PARA AS CARRETAS

Área de Atuação	Condições para instalação	Energia elétrica
Confecção	- Área plana de 20 m x 7 m para manobra e estacionamento da unidade móvel, em local seguro 24 horas, próximos de sanitários para os alunos e que preserve a integridade da unidade e das pessoas; - Um profissional eletricista para ligar e desligar a Unidade Móvel na rede elétrica;	220 V Trifásico 30kVA 80A
Construção Civil		
Cozinha Capixaba		
Frigorífica		
Informática TI		
Madeira e Mobiliário		
Mecânica Veicular		

Panificação e Confeitaria	- Um profissional para ligar a Unidade Móvel na rede hidráulica (apenas para Panificação); - Ponto de água potável e esgoto (apenas para Panificação).	
Soldagem	- Área plana de 18 m x 8 m para manobra e estacionamento da carreta, em local seguro 24 horas, próximos de sanitários para os alunos e que preserve a integridade da unidade e das pessoas; - Um profissional eletricista para ligar e desligar a Unidade Móvel na rede elétrica;	Trifásico + Neutro 220 V / 150kVA 400A



CLAÚSULAS

1. Confidencialidade

Durante o prazo de execução desta proposta e por um período de 24 meses após o seu término ou rescisão por qualquer motivo, os partícipes deverão tratar as informações trocadas, disponibilizadas entre si ou que venham a tomar conhecimento como resultado do desenvolvimento do objeto desta proposta (doravante denominadas de informações confidenciais), com absoluto sigilo e não deverão revelá-las ou transmiti-las a terceiros, sem a autorização prévia, expressa e por escrito do outro Partícipe.

2. Política de inadimplência

A data de vencimento se dará todo dia 20 de cada mês. Pagamentos realizados após a data de vencimento perdem o desconto ofertado e serão acrescidos de 2% de multa e 1% de juros ao mês. A falta de pagamento das parcelas autorizará o SENAI, não só a inscrever o nome do devedor no sistema de proteção ao crédito (SPC) ou SERASA, bem como interpor cobrança judicial, acrescido do pagamento de custas, despesas judiciais e honorários advocatícios, independente de quaisquer avisos ou notificações judiciais ou extrajudiciais, sem prejuízo das sanções administrativas cabíveis.

3. Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD)

Para a execução do Objeto, o Contratado, na qualidade de **Operador**, realizará o tratamento de dados pessoais em favor do Contratante, na condição de **Controlador** dos dados, nos termos definidos na Lei nº 13.709/18, Lei Geral de Proteção de Dados e outras eventualmente aplicáveis.

3.1 Regras gerais para o tratamento de dados

Visando estabelecer regras de proteção de dados (pessoais e/ou sensíveis) a presente proposta, as partes declaram-se cientes dos direitos e obrigam-se a adotar todas as medidas razoáveis de segurança administrativa, técnica e física, garantindo que:

- a) Possuem todos os direitos, consentimentos e/ou autorizações necessárias exigidas pela LGPD, e demais leis aplicáveis, para divulgar, compartilhar e/ou autorizar o tratamento dos dados pessoais para o cumprimento de suas obrigações contratuais e/ou legais;
- b) Não conservar dados pessoais que excedam as finalidades previstas no instrumento, e seus eventuais anexos;
- c) Nenhuma das partes autoriza a comercialização de quaisquer informações pessoais;
- d) Informará uma parte a outra sobre qualquer incidente de segurança, relacionado ao presente instrumento, por quaisquer meios, do respectivo incidente;
- e) Excluirá, de forma irreversível, os dados pessoais retidos em seus registros, mediante solicitação da outra parte ou dos titulares dos dados, a qualquer momento, salvo conforme determinado por lei ou ordem judicial;
- f) Contribuirá com a outra parte, mediante solicitação deste, no cumprimento das obrigações de responder a solicitações e reivindicações de pessoa e/ou autoridade governamental, a respeito de Dados Pessoais;
- g) As partes declaram ciência de que os dados fornecidos, uma vez anonimizados, não são considerados dados pessoais, como estabelece o artigo 12 da Lei Geral de Proteção de Dados - Lei nº 13.709/2018;
- h) As partes se comprometem a tratar qualquer Dado Pessoal obtido apenas para finalidades específicas e legítimas, devendo ser armazenados apenas pelo tempo necessário.
- i) O Contratante, na condição de **Controlador** dos dados, reconhece e autoriza que o Contratado, na qualidade de **Operador**, poderá realizar a subcontratação de terceiros processadores de dados com os quais poderá compartilhar os Dados Pessoais recebidos do **Controlador**.
- j) Em todos os casos, o Operador se responsabilizará por todos seus suboperadores, bem como exigirá destes o cumprimento de obrigações e níveis de Segurança da Informação em conformidade com o disposto no presente Acordo.

3.2 Compartilhamento dos dados pessoais

Este item visa registrar a manifestação livre, informada e inequívoca pela qual o Titular dos dados pessoais concorda com o tratamento para:

- ✓ Cumprir as obrigações contratuais, legais e regulatórias do FINDES/SESI/SENAI/IEL, em razão de suas atividades;
- ✓ Execução de seus Programas e prestação de serviços;
- ✓ Oferecer produtos e serviços que sejam do meu interesse;
- ✓ Realizar pesquisas com os clientes que foram atendidos pelo FINDES/SESI/SENAI/IEL;
- ✓ Realizar a comunicação oficial pelo FINDES/SESI/SENAI/IEL, órgãos públicos ou por seus prestadores de serviço, por meio de quaisquer canais de comunicação (telefone, e-mail, SMS, WhatsApp, etc.).

Estou ciente que a qualquer momento, este consentimento, item 3.1, poderá ser revogado mediante solicitação via e-mail para mercadoes@findes.org.br.

☒ Concordo com o compartilhamento ☐ Não concordo com o compartilhamento



DADOS DA EMPRESA

Razão Social:	SERVICO NACIONAL DE APRENDIZAGEM INDUSTRIAL
CNPJ:	03.810.810/0003-63
Endereço/CEP:	Avenida Marechal Mascarenhas de Moraes, 2235, Bento Ferreira, Vitória/ES – Cep: 29.050-625
Representante/Cargo:	Claudio Marcassa Diretor do SENAI DR/ES
C.I/CPF/ Nº do PIS::	CPF 006.470.518-85
Contato:	Marcelo Luiz Serafini
E-mail:	mserafini@findes.org.br
Telefone	(27) 99531-5433



Formalização do Aceite

- ✓ Foram adquiridos todos os produtos listados no item "Investimento" desta proposta, validando o aceite dos mesmos;
- ✓ A aceitação da proposta após seu prazo de validade acarretará possíveis mudanças de valores;
- ✓ Em caso de aceite, é necessário assinar esta proposta e enviar por e-mail ao Agente de Relações com o Mercado do Sistema FINDES responsável pela proposta.

Atenciosamente,

Nome
Assinatura / Carimbo da empresa

O documento foi adicionado eletronicamente por THALYTA GONCALVES MAFALDA COUTINHO, CPF: ***.*56.777-** em 14/06/2023 14:53:52. Para verificar a autenticidade do documento, vá ao site <https://protocolo.vitoria.es.gov.br/validacao/> e utilize o código abaixo:

74869D17-8B3B-4024-868C-306FC3CE99F1