



Micks Skills

Formação em Gestão de Alimentação e Nutrição

Micks Treinamentos e Serviços Especializados Ltda.

CNPJ: 32.633.001/0001 - 60

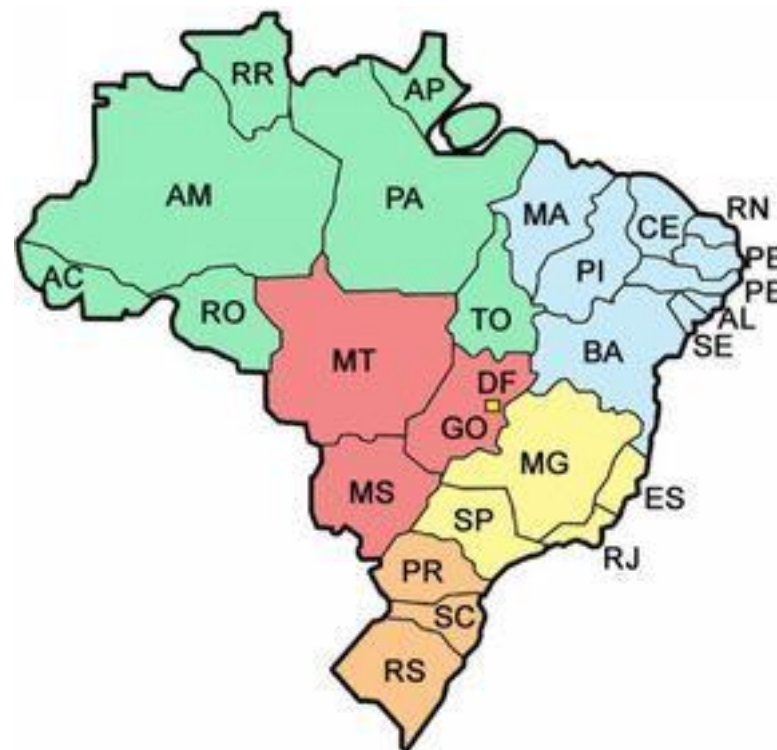
(11) 99673 4865 / (11) 3768 2686

www.micksconsultoria.com.br

atendimento@micksconsultoria.com.br

NOSSOS SERVIÇOS

- Abertura e Legalização de Empresas e de Produtos
- Administração de Restaurantes Empresariais
- Apoio Administrativo em Sistemas de Gestão
- Assessoria em Cozinhas Inteligentes
- Auditoria de Segurança de Alimentos
- Consultoria Operacionais em Empresas de Alimentação em Diversos Segmentos
- Educação Alimentar e Nutricional
- Implantação de Sistemas Informatizados
- Implementação de Centrais de Produção
- Rotulagem de Alimentos
- Treinamentos de Equipes Operacionais e de Gestão



**ATUAMOS EM TODO
TERRITÓRIO
BRASILEIRO**

ÁREAS DE ATUAÇÃO



**Treinamentos de Equipes
Operacionais e de
Gestores**



**Cozinhas Industriais /
Hospitalares**



Buffets / Eventos



Indústrias de Alimentos



Comércio de Alimentos



Escolas

ALGUNS DE NOSSOS CLIENTES...



MICHELLA EBLING – Diretora Operacional e Instrutora dos Treinamentos Micks Skills

Especialista em Alimentação Coletiva pela ASBRAN e CRN3.

MBA em Gestão de Negócios;

Pós-graduada em Gestão Empresarial e RH;

Bacharel em Nutrição;

Instrutora em Higiene de Alimentos sob nº. 059 pela Vigilância Sanitária de Campo Grande/MS.

Instrutora em Segurança Alimentar, sob registro nº. 06.584 na norma NIH – 52:2001 pelo Instituto de Hospitalidade.

24 anos de atuação em gestão operacional e administrativa em negócios de alimentação.

Focada em resultados, pessoas e qualidade.

Especialista em produção cook chill / freeze e centrais de produção.

Auditora Interna em sistemas: BPF, APPCC, ISO 9001, ISO 14001, ISO 22.000 e ONA.

Atuação em empresas nacionais e multinacionais.



PROPOSTA

“FORMAÇÃO TÉCNICA EM

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

MÓDULOS 01 E 02 ”

APRESENTAÇÃO

À PREFEITURA DE GOIERÊ PR

A/C: Sra Cristiane – Departamento de Compras

Diante da necessidade exposta, a Micks vem por meio deste apresentar uma proposta referente à “**TREINAMENTO DE FORMAÇÃO TÉCNICA – MÓDULOS 01 E 02**”.

Consideramos que as informações aqui contidas expressam nosso melhor entendimento em relação às necessidades da empresa e que a estratégia de atendimento está baseada em nossa experiência, o que oferece a melhor entrega e satisfação de nossos clientes. Nosso foco é manter uma relação profissional e duradoura com o cliente, sempre pautado em nosso princípio de garantia de entrega com excelência, de todos nossos projetos.

Ficamos à disposição para quaisquer esclarecimentos.

Atenciosamente,

Michella Ebling

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO – Módulo I

- Legislação em alimentação escolar;
 - ✓ Lei nº 9.394/1996
 - ✓ Portaria nº 1010/2006
 - ✓ Lei nº 11.947/2009
 - ✓ Resolução nº 06/2020
 - ✓ Resolução nº 21/2021
 - ✓ Resolução CFN nº 788/2024
- Guia Alimentar para a População Brasileira
- Guia Alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos;
- Necessidades nutricionais de acordo com a idade escolar;
- Recomendações nutricionais - Macro e Micronutrientes;
- Novas diretrizes PNAE – 2025 e 2026;
- Principais deficiências nutricionais;
- Programas de educação alimentar e nutricional nas escolas;
- Orientações de alimentação saudável para as crianças e pais;
- Ações a serem tomadas quando a criança não quer se alimentar na escola;
- Controle de qualidade higiênico sanitário em escolas;
- Treinamento de equipe em serviços de alimentação escolar;
- Prestação de serviço em alimentação escolar;
- Noções sobre Licitações – Lei 14.133;
- Documentos e Ofícios;

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO – Módulo II

- Definição de cardápio;
- Objetivos do cardápio em escolas;
- Planejamento de cardápio;
- Fatores que influenciam o cardápio;
- Técnicas para elaboração de cardápio (cor, sabor, formas, textura, tempero e nutrição);
- Qualidade do cardápio;
- Elaboração do cardápio;
- Particularidades do Cardápio Escolar;
 - ✓ Recomendações Nutricionais;
 - ✓ Grau de Processamento dos Alimentos;
 - ✓ Legislação e Particularidade dos Alimentos;
 - ✓ Matriz de Cardápio;
 - ✓ Cardápio em Etapas;
 - ✓ Refeições Transportadas;
 - ✓ Sustentabilidade do Cardápio;
- Teste de Aceitabilidade;
- Atividades Práticas.



INVESTIMENTO E MEMÓRIA DE CÁLCULO

Memória de Cálculo	Valor por Pessoa
Custo Treinamento por pessoa	R\$ 300,00
Deslocamento SPxPR - Vice e Versa	R\$ 69,80
Hospedagem Instrutora	R\$ 45,50
Alimentação Instrutora	R\$ 33,50
Material Impresso + Certificado	R\$ 45,20
Coffee Break	R\$ 27,00
Locação da Sala	R\$ 107,50
Lucro	R\$ 100,00
Total Custo	R\$ 728,50
ISS - 2,01%	R\$ 15,58
INSS - 2,604%	R\$ 20,18
PIS - 0,168%	R\$ 1,30
COFINS - 0,768%	R\$ 5,95
CSLL - 0,21%	R\$ 1,63
IRPJ - 0,24%	R\$ 1,86
Preço de Venda	R\$ 775,00

O valor proposto, está considerando uma turma de 20 participantes.

Os cálculos incluem todas as despesas como: pagamento da instrutora, despesas de deslocamento, hospedagem, alimentação, material impresso, certificado, cooffe break, lucro e encargos fiscais, comerciais, sociais e trabalhistas e outros de qualquer natureza;

Dados bancários: Banco Inter - 077

Agência: 0001-9

Conta Corrente: 4884517-5

CNPJ: 32.633.001/0001-60

TERMO DE ENTREGA DE PROPOSTA

A aceitação desta proposta autoriza a Empresa Micks Treinamentos e Serviços Especializados Ltda, a ministrar o conteúdo da formação técnica para todos os participantes elegidos pelo Município de Goioerê no Estado do Paraná.

Com a assinatura abaixo, o Cliente aceita e concorda em contratar a empresa Micks, de acordo com as condições e prazos estipulados neste documento, para a realização e entrega dos serviços detalhados nesta proposta.

Documento assinado digitalmente
 MICHELLA TORALES EBLING
Data: 07/04/2025 20:44:59-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Prefeitura Municipal de Goierê PR

Micks Treinamentos e Serviços
Especializados Ltda.