

[Entrar como jurisdicionado](#)

x

Entrar como jurisdicionado

Ao entrar como jurisdicionado, você poderá ter acesso a funcionalidades como cadastro de processos e visualização de informações detalhadas.

Iniciar Sessão

Usuário

Senha

Que perfil quer acessar?

Escolha o tipo de ente público associado ao seu usuário. Usuários internos do TCE-CE têm acesso aos três perfis.

- Município
- Consórcio Público
- Estatal Pública

[Entrar](#)

Para saber como obter a permissão de acesso e outras dúvidas, [contate a Ouvidoria](#).

1. [Início](#)
2. [Contratações de Municípios](#)
3. Dispensa: nº001/2025/SDE/2025

FORTALEZA | Prefeitura Municipal

Dispensa: nº001/2025/SDE/2025

Detalhamento sobre a Dispensa

Exercício: 2025

Objeto: Contratação do Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – SENAC/Ceará para oferta de cursos de qualificação profissional, conforme demanda solicitada pela Secretaria Municipal do Desenvolvimento Econômico – SDE. O Objetivo é implementar um projeto de qualificação profissional no segmento da gastronomia, destinado prioritariamente a mulheres em situação de vulnerabilidade socioeconômica, alinhados ao programa Fortaleza cidade com futuro e com o Programa Fortaleza Sem Fome.

Síntese do Objeto: Outros

Forma de Publicação

Data da Publicação do Aviso: 13/06/2025

- **Diário Oficial do Município** → Especificação: Extrato do Contrato nº005/2025/SDE - Diário Oficial do Município → Data: 27/06/2025
- **Diário Oficial do Município** → Especificação: Ato de Autorização de Dispensa de Licitação - Diário Oficial do Município → Data: 13/06/2025

Órgãos

- SECRETARIA MUNICIPAL DO DESENVOLVIMENTO ECONOMICO

Fornecedor/Prestador de Serviços

- Nome:

SERVICO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL - SENAC

CPF/CNPJ:

03.648.344/0001-08

Objeto/Lote:

Contratação do Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – SENAC/Ceará para oferta de cursos de qualificação profissional, conforme demanda solicitada pela Secretaria Municipal do Desenvolvimento Econômico – SDE. O Objetivo é implementar um projeto de qualificação profissional no segmento da gastronomia, destinado prioritariamente a mulheres em situação de vulnerabilidade socioeconômica, alinhados ao programa Fortaleza cidade com futuro e com o Programa Fortaleza Sem Fome.

Valor:

R\$ 3.006.380,00

Nº do Processo Administrativo: P214090/2025

Fundamentação Legal: Art. 75, inciso XV, da Lei n.º 14.133/2021 c/c Decreto Municipal n.º 15.603/2023.

Ordenador da Despesa: Pedro França Pinto Mota Alexandrino

Responsável pela Dispensa: Pedro França Pinto Mota Alexandrino

Responsável pela Informação: Ana Cristina Cavalcante Lima Taveira

Tipo de Responsável pela Informação: Indicado

Arquivos

[Extrato Contrato nº005/2025/SDE documentos de habilitação Ato de autorização da Dispensa de Licitação](#)
[Dotação orçamentária, Mapp, Nota de autorização de despesa Parecer Jurídico Proposta Senac e Pesquisa de Preço](#) [Termo de Referência - TR Estudo Técnico Preliminar - ETP Documento de Formalização de Demanda e Autorização](#)

Dúvidas? [Contate a Ouvidoria.](#)

[Entrar como jurisdicionado](#)

x

Entrar como jurisdicionado

Ao entrar como jurisdicionado, você poderá ter acesso a funcionalidades como cadastro de processos e visualização de informações detalhadas.

Iniciar Sessão

Usuário

Senha

Que perfil quer acessar?

Escolha o tipo de ente público associado ao seu usuário. Usuários internos do TCE-CE têm acesso aos três perfis.

- Município
- Consórcio Público
- Estatal Pública

[Entrar](#)

Para saber como obter a permissão de acesso e outras dúvidas, [contate a Ouvidoria](#).

1. [Início](#)
2. [Contratações de Municípios](#)
3. Dispensa: 0022025PDSDE/2025

APUIARES | Prefeitura Municipal

Dispensa: 0022025PDSDE/2025

Detalhamento sobre a Dispensa

Exercício: 2025

Objeto: CONTRATAÇÃO DO SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL - SENAC PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS COM FOCO EM SOLUÇÕES EDUCACIONAIS PARA FESTIVAL GASTRONÔMICO, QUE PREVÉ CAPACITAÇÕES TÉCNICAS, O FORTALECIMENTO DE POLÍTICAS PÚBLICAS LIGADAS AO SETOR, COOPERAÇÃO ENTRE ATORES DA CADEIA PRODUTIVA, PROMOÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DOS P-RODUTOS REGIONAIS, SUSTENTABILIDADE NA SOPERAÇÕES, VALORIZAÇÃO DA IDENTIDADE GASTRONÔMICA TERRITORIAL E FOMENTO AO TURISMO GASTRONÔMICO COMO INDUTOR ECONÔMICO DA REGIÃO, JUNTO A SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO DO MUNICÍPIO DE APUIARÉS/CE.

Síntese do Objeto: Outros**Forma de Publicação****Data da Publicação do Aviso:** 25/08/2025

- **Outros Meios de Publicações** → Especificação: FLANELÓGRAFO → Data: 25/09/2025

Órgãos

- Secretaria de Desenvolvimento Econômico

Fornecedor/Prestador de Serviços

- Nome:

SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL - SENAC
CPF/CNPJ:
03.648.344/0001-08

Objeto/Lote:

CONTRATAÇÃO DO SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL - SENAC PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS COM FOCO EM SOLUÇÕES EDUCACIONAIS PARA FESTIVAL GASTRONÔMICO, QUE PREVÊ CAPACITAÇÕES TÉCNICAS, O FORTALECIMENTO DE POLÍTICAS PÚBLICAS LIGADAS AO SETOR, COOPERAÇÃO ENTRE ATORES DA CADEIA PRODUTIVA, PROMOÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DOS P-RODUTOS REGIONAIS, SUSTENTABILIDADE NA SOPERAÇÕES, VALORIZAÇÃO DA IDENTIDADE GASTRONÔMICA TERRITORIAL E FOMENTO AO TURISMO GASTRONÔMICO COMO INDUTOR ECONÔMICO DA REGIÃO, JUNTO A SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO DO MUNICÍPIO DE APUIARES/CE.

Valor:

R\$ 11.240,00

Nº do Processo Administrativo: 0022025PDSDE

Fundamentação Legal: ART. 75 INCISO XV DA LEI Nº 14.133/2021

Ordenador da Despesa: JOSÉ SOLON BEZERRA DOS SANTOS JÚNIOR

Responsável pela Dispensa: JOSÉ SOLON BEZERRA DOS SANTOS JÚNIOR

Responsável pela Informação: FRANCISCO JOSEMAR PEREIRA PERES

Tipo de Responsável pela Informação: Indicado

Arquivos

[TERMOS DE ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO AUTORIZAÇÃO PROCESSO DE DISPENSA DE LICITAÇÃO](#)

Dúvidas? [Contate a Ouvidoria](#).



Entrar



Portal Nacional de Contratações Pùblicas

[Home](#) > [Contratos](#)

Contrato nº 0905.01/2025-03/2025

Última atualização 01/09/2025

Local: Jardim/CE **Órgão:** MUNICIPIO DE JARDIM **Unidade executora:** 1 - PREFEITURA DE JARDIM**Tipo:** Contrato (termo inicial) **Receita ou Despesa:** Despesa **Processo:** 2025.07.31.1 **Categoria do processo:** Compras**Data de divulgação no PNCP:** 01/09/2025 **Data de assinatura:** 19/08/2025 **Vigência:** de 19/08/2025 a 19/08/2026**Id contrato PNCP:** 07391006000186-2-000183/2025 **Fonte:** BR Conectado**Id contratação PNCP:** [07391006000186-1-000111/2025](#)**Objeto:**

CONTRATAÇÃO DE PESSOA JURÍDICA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE CURSOS PROFISSIONALIZANTES DESTINADOS A ATENDER AS DEMANDAS DA SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL E DO TRABALHO.

VALOR CONTRATADO

R\$ 58.800,00

FORNECEDOR:**Tipo:** Pessoa jurídica **CNPJ/CPF:** 03.648.344/0001-08 [Consultar sanções e penalidades do fornecedor](#)**Nome/Razão social:** SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL - SENAC[Arquivos](#)[Histórico](#)

Nome	Data/Hora de Inclusão
Contrato 0905.01/2025-03	01/09/2025 - 15:28:25

Exibir:

1-1 de 1 itens

Página:

< >

[Voltar](#)

Criado pela Lei nº 14.133/21, o Portal Nacional de Contratações Pùblicas (PNCP) é o sítio eletrônico oficial destinado à divulgação centralizada e obrigatória dos atos exigidos em sede de licitações e contratos administrativos abarcados pelo novel diploma.

É gerido pelo Comitê Gestor da Rede Nacional de Contratações Pùblicas, um colegiado deliberativo com suas atribuições estabelecidas no Decreto nº 10.764, de 9 de agosto de 2021.

O desenvolvimento dessa versão do Portal é um esforço conjunto de construção de uma concepção direta legal, homologado pelos indicados a compor o aludido comitê.

A adequação, fidedignidade e corretude das informações e dos arquivos relativos às contratações disponibilizadas no PNCP por força da Lei nº 14.133/2021 são de estrita responsabilidade dos órgãos e entidades contratantes.



✉ <https://portaldeservicos.gestao.gov.br>

📞 [0800 978 9001](tel:08009789001)

AGRADECIMENTO AOS PARCEIROS



Texto destinado a exibição de informações relacionadas à [licença de uso](#).

Federação do Comércio de Bens, Serviços e Turismo do Ceará – Fecomércio CE
Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – Senac

*Gerência de Mercado
Atendimento Corporativo*

Proposta de Serviço

Secretaria Municipal de Educação de Sobral

2025

Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial
Departamento Regional Ceará

www.ce.senac.br

1 IDENTIFICAÇÃO DA PROPOSTA

1.1 Identificação da Proposta

Proposta	Secretaria Municipal de Educação de Sobral
Proposta Nº	3539/2025

1.2 Dados da Contratante

Contratante	Secretaria Municipal de Educação de Sobral		
Endereço	Rua Viriato de Medeiros, 1250 – 2º andar – Centro, CEP: 62.011-065		
CNPJ	07.598.634/0001-37	E-mail	juridico@edu.sobral.ce.gov.br
Representantes	Cynira Kezia Rodrigues Ponte Sampaio	Cargo	Secretária
	Cibelle Conceição Rodrigues Sousa	Cargo	Secretária Executiva

1.3 Dados da Proponente

Proponente	Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – SENAC AR/CE		
Endereço	Rua Pereira Filgueiras, 1070, Aldeota, Fortaleza, Ceará, Brasil, CEP 60.160-194		
CNPJ	03.648.344/0001-08	URL	www.fecomercio-ce.com.br/senacce
Representante	Débora Sombra Costa Lima	Cargo	Diretora Regional do SENAC/CE
Pessoa de Contato	Jair de Oliveira Farias	Cargo	Executivo de Contas
E-mail	jairfarias@ce.senac.br ; atendimentocorporativo@ce.senac.br	Fone	88 9 9205 1211

1.5 Qualificação da Proponente

Fundado em 1946, o Senac Ceará é reconhecido nacionalmente pela excelência na oferta de projetos de educação profissional alinhados às necessidades do mercado. Em 2024, realizou mais de 55.000 matrículas e mais de 1.000 consultorias em empresas, atendendo os 184 municípios do Ceará através de 14 unidades operativas fixas e 04 unidades móveis. Com infraestrutura moderna, incluindo laboratórios tecnológicos e salas de aula equipadas. Com ampla experiência em formação para o setor do comércio de bens, serviços e turismo, o Senac Ceará está legalmente habilitado à contratação direta, conforme o art. 75, inciso XV, da Lei nº 14.133/2021.

1.5 Objeto da Proposta

Contratação de empresa especializada para a execução de cursos de Qualificação Profissional, de forma concomitante à formação básica, no âmbito da educação de Jovens e Adultos (EJA) do 6º ao 9º ano do Ensino Fundamental, com o objetivo de ampliar as possibilidades de inserção dos participantes no mercado de trabalho e/ou fomentar o empreendedorismo local, promovendo inclusão social e elevação da escolaridade.

1.6 Apresentação da Proposta

A proposta foi desenvolvida para atender a solicitação, conforme as especificações.

2 SOLUÇÕES PROPOSTAS

Serviço	Descrição	CH	Turma	Matrícula	CHE*	Segmento
Curso	Costureiro	212	5	100	21.200	Moda
Curso	Eletricista Instalador Predial	200	6	120	24.000	Instalação, Reparação e Manutenção
Curso	Salgadeiro	160	10	200	4.000	Gastronomia
Curso	Pizzas Doces e Salgadas	20			4.000	Gastronomia
Curso	Preparo de Pães e Hambúrguer Artesanal	20			32000	Gastronomia
Curso	Pizzaiolo	160	6	120	19.200	Gastronomia
Curso	Salgados Comerciais	20			2.400	Gastronomia
Curso	Preparo de Pães e Hambúrguer Artesanal	20			6.400	Gastronomia
Curso	Maquiador	160	5	100	16.000	Beleza
Curso	Designe de Sobrancelhas	40			4000	Beleza
Curso	Liderança, Motivação e Produtividade	30	5	100	3000	Gestão
Curso	Serviços de limpeza em ambientes escolares	20	2	40	800	Asseio, Conservação e Zeladoria

Curso	Supervisor de Serviços Gerais	30	2	40	1200	Asseio, Conservação e Zeladoria
Curso	Boas Práticas Para Serviços De Alimentação	20	2	40	800	Gastronomia
Curso	Qualidade nos serviços de portaria	20	2	40	800	Asseio, Conservação e Zeladoria
Total Geral:			45		139.800	

*Carga Horária Efetiva (CHE) – Aquela executada no período de apuração, obtida a partir do somatório da carga horária executada por matrícula (por aluno).

3 APLICAÇÃO E ACOMPANHAMENTO

Aplicação da Metodologia

As soluções propostas estão em consonância com a Lei N° 9.394/96 de Diretrizes e Bases da Educação Nacional – LDB, alinhadas integralmente à estrutura conceitual e regulamentar da Educação Profissional e Tecnológica e ao Modelo Pedagógico Senac.

Para aplicação dos serviços apresentados, são considerados os documentos basilares para cada serviço, onde o instrutor/consultor deverá planejar a execução, levando em consideração a problemática e objeto apresentado nesta proposta de serviço, de modo flexíveis, práticos, permitindo que as soluções apontadas possam se integrar efetivamente para alcançar o resultado.

Plano de Aplicação Operacional – Cronograma de Execução

Deverá ser detalhada pela unidade operativa em planejamento com representantes da Secretaria de Educação, após aceite e assinatura do contrato pelas partes.

Responsabilidades Institucionais

- | | |
|--------------------------------------|--|
| Da Contratada
Senac | <ul style="list-style-type: none"> • Garantir o fiel cumprimento da proposta apresentada; • Disponibilizar profissionais qualificados para realização do objeto contratado e responsabilizar-se pelos contratos de trabalho; • Realizar a matrícula e o cadastramento dos alunos nas turmas; • Fornecer material de consumo, material didático e camisas personalizadas; • Assegurar acompanhamento e suporte técnico e pedagógico; • Comunicar toda e qualquer ocorrência relacionada a contratação do objeto; • Emitir certificados aos alunos aprovados conforme critérios de avaliação descritos nesta proposta em até 30 dias após a conclusão do curso. |
|--------------------------------------|--|

Da Contratante Secretaria Municipal de Educação de Sobral	<ul style="list-style-type: none"> • Indicar responsável e contato para interlocução do Senac; • Fornecer ambiente pedagógico adequado à realização dos cursos. • Garantir apoio logístico para deslocamento(ida/volta) dos instrutores até os distritos, se caso necessário. • Indicar os participantes e enviar relação com documentação até 5 (cinco) dias úteis de antecedência da realização da atividade. • Comunicar os participantes, a fim de estabelecer data, horário e local para a realização das ações propostas; • Zelar, juntamente com a contratada, pela transparência e pelo empenho nos serviços; • Efetivar o pagamento do preço ajustado a tempo e a modo; • Comunicar ao Senac toda e qualquer ocorrência relacionada a execução do objeto; • Manter incólume todos os bens patrimoniais (móvel, móveis, acervo cultural, computadores, materiais didáticos, dentre outros), que guarneçem o espaço físico, sob pena de responder pela reposição do bem danificado mais perdas e danos, independente de culpa ou dolo.
---	--

4 AVALIAÇÃO E RESULTADOS

Avaliação dos Participantes

A avaliação dos participantes será a partir dos critérios avaliativos do Senac, que se baseia nas competências estabelecidas no plano de curso, por meio dos indicadores de aprendizagem e desempenho do participante durante atividades realizadas de forma contínua e cumulativa. No diagnóstico do processo ensino-aprendizagem, prevalecendo os aspectos qualitativos sobre os quantitativos dos resultados obtidos ao longo do período.

Nesta metodologia, o participante será avaliado por unidade temática, obedecendo aos seguintes critérios: Habilidades a serem aplicadas; Apresentação do domínio de Conhecimentos e Atitudes adotadas. Durante a formação serão atribuídas as seguintes menções avaliativas:

- Atendido (A) – Quando o participante demonstrou o desempenho do indicador previsto com sucesso;
- Parcialmente Atendido (PA) – Quando o participante demonstrou o desempenho do indicador previsto de maneira parcial, precisa melhorar ao longo do processo de aprendizagem;
- Não Atendido (NA) – Quando o participante não demonstrou desempenho satisfatório previsto.

Certificação dos Participantes

Para fins de certificação, será considerado aprovado o participante que obtiver no mínimo 75% de frequência e menções A e PA, materializados no conceito D - Competência Desenvolvida. Caso o participante não tenha alcançado os indicadores previstos e tenha obtido o conceito NA, ele será avaliado com: CND - Competência Não Desenvolvida e terá direito a recuperação, nos termos do Regimento do Senac.

Indicadores, Metas e Métricas de Verificação

Indicadores	Meta	Métricas de Verificação
Mobilização do Público	100% das vagas ofertadas	Lista de frequência
Adesão dos Participantes	100% das vagas ofertadas	Número de inscritos
Satisfação dos Participantes	90% satisfeitos	Pesquisa de reação
Satisfação da Contratante	90% satisfeitos	Pesquisa anual com clientes

Resultados

Deverá ser apresentado por meio de relatório ao final da prestação do Serviço.

5 INVESTIMENTO

Serviço	Descrição	CH	Turma	Matrícula	Valor por Turma	Investimento Total
Curso	Costureiro	212	5	100	28.240,00	141.200,00
Curso	Eletricista Instalador Predial	200	6	120	28.160,00	168.960,00
Curso	Salgadeiro	160	10	200	16.860,00	168.600,00
Curso	Pizzas Doces e Salgadas	20			3.900,00	39.000,00
Curso	Preparo de Pães e Hambúrguer Artesanal	20			5.180,00	51.800,00
Curso	Pizzaiolo	160	6	120	19.660,00	117.960,00
Curso		20			3.900,00	23.400,00
	Salgados Comerciais					
Curso	Preparo de Pães e Hambúrguer Artesanal	20			5.180,00	31.080,00
Curso	Maquiador	160	5	100	32.900,00	164.500,00

Curso	Designe de Sobrancelhas	40			6.880,00	34.400,00
Curso	Liderança, Motivação e Produtividade	30	5	100	3.720,00	18.600,00
Curso	Serviços de limpeza em ambientes escolares	20	2	40	4.740,00	9.480,00
Curso	Supervisor de Serviços Gerais	30	2	40	6.980,00	13.960,00
Curso	Boas Práticas Para Serviços De Alimentação	20	2	40	4.780,00	9.560,00
Curso	Qualidade nos serviços de portaria	20	2	40	4.740,00	9.480,00
Total da Proposta					R\$ 1.001.980,00	

Os custos incluem:: equipe técnica e pedagógica completa, com instrutores especializados para as disciplinas técnicas e de mercado; supervisão pedagógica para garantia da qualidade formativa; coordenação geral do projeto e equipe de apoio operacional; materiais de consumo e didáticos, materiais de apoio às participantes e material didático utilizado durante as formações; infraestrutura de suporte e logística, logística de entrega de insumos e materiais, serviços administrativos, incluindo gestão de matrículas, controle de frequência e emissão de certificados, elaboração de relatórios de execução e consolidação dos resultados, e integração das participantes ao Banco de Oportunidades do Senac; encargos e obrigações legais, como encargos sociais e trabalhistas, seguros aplicáveis e demais despesas acessórias necessárias para a plena execução contratual.

INFORMAÇÕES IMPORTANTES

<i>Aceite da Proposta</i>	Caso esteja de acordo com as condições propostas, solicitamos assinar folha de aceite com a devida autorização do serviço e enviar por e-mail.
<i>Validade da Proposta</i>	Esta proposta tem prazo de validade de 60 (sessenta) dias corridos.
<i>Anexo I</i>	Organização Curricular

Orientações para Pagamento

<i>Valor a ser pago</i>	R\$ 1.001.980,00 (um milhão um mil novecentos e oitenta reais)
<i>Forma de Pagamento</i>	O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias, de acordo com a execução de cada um dos cursos ou etapas propostas, conforme cronograma de execução acordado entre as partes.

	<p>Valor por Turma: O valor e pagamento dos cursos é pelo quantitativo máximo de vagas e por turma.</p>
<i>Dados para Pagamento</i>	<p>Banco do Brasil - Conta Corrente de número 4381-8 - Agência 1369-2 - Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – Senac</p> <p>Após o pagamento, o comprovante deverá ser enviado ao Senac – Unidade Financeira, por e-mail: financeirosescsenac@ce.senac.br</p>
<i>Setor Público (Licitação)</i>	<p>O Senac é dispensado de licitação conforme lei federal nº 14.133/2021, estabelecido no Inciso XV do art. 75, transrito a seguir:</p> <p><i>"Art. 75. É dispensável a licitação: 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;"</i></p>

DEBORA SOMBRA
COSTA
LIMA:63154226320

Assinado de forma digital por
DEBORA SOMBRA COSTA
LIMA:63154226320
Dados: 2025.10.03 15:27:57 -03'00'

Fortaleza-CE., data da assinatura eletrônica.

Debora Sombra Costa Lima
Diretora Regional do SENAC/AR/CE
CNPJ: 03.648.344/0001-08

ANEXO I – ORGANIZAÇÃO CURRICULAR

TÍTULO DO CURSO: COSTUREIRO

Eixo Tecnológico: Produção Cultural e Design

Segmento: Moda

Carga Horária: 212 horas

Requisitos de acesso:

- Idade mínima: 16 anos.
- Escolaridade: Anos Finais do Ensino Fundamental (6º ao 9º Ano) incompleto.

O costureiro é o profissional que realiza procedimentos de corte, montagem, costura e acabamento de peças do vestuário masculino, feminino e infantil em tecidos planos, a partir de uma ficha técnica, molde e peça-piloto. Trabalha como autônomo ou como empregado na indústria da confecção, em facções, no comércio e em ateliês de costura.

Relaciona-se com clientes, fornecedores e demais profissionais que demandem serviços de costura, contribuindo para o trabalho em equipe, a satisfação e a fidelização do cliente.

O profissional qualificado pelo Senac tem como marcas formativas: domínio técnico-científico, visão crítica, atitude empreendedora, sustentável e colaborativa, com foco em resultados. Essas marcas reforçam o compromisso da instituição com a formação integral do ser humano, considerando aspectos relacionados ao mundo do trabalho e ao exercício da cidadania. Essa perspectiva propicia o comprometimento do aluno com a qualidade do trabalho, o desenvolvimento de uma visão ampla e consciente sobre sua atuação profissional e sobre sua capacidade de transformação da sociedade.

O Modelo Pedagógico Senac estrutura o currículo do curso Costureiro com base nos fazeres profissionais – as competências –, organizadas a partir das seguintes Unidades Curriculares:

Unidades Curriculares	Carga horária
UC4: Projeto Integrador Costureiro (20 horas)	
UC1: Organizar o ambiente e os processos de trabalho	36 horas
UC2: Cortar e montar peças do vestuário	48 horas
UC3: Realizar procedimento de costura e acabamento de peças	108 horas
Carga Horária Total	212 horas

TÍTULO DO CURSO: ELETRICISTA INSTALADOR PREDIAL DE BAIXA TENSÃO

Eixo tecnológico: Infraestrutura

Segmento: Instalação, Manutenção e Reparação

Carga horária: 200 horas

Requisitos de acesso

- Idade mínima: 18 anos
- Escolaridade: Ensino Fundamental I completo

O Eletricista Instalador Predial de Baixa Tensão realiza a interpretação de projetos elétricos, planeja e executa instalações, bem como reparo de instalações e linhas elétricas prediais de baixa-tensão, de acordo com as normas técnicas regulamentadoras, ambientais e de segurança vigentes.

Atua em organizações públicas, privadas e do terceiro setor, residências e/ou condomínios residenciais e comerciais, bem como em outros estabelecimentos dos diversos setores da Economia, por meio da prestação de serviços autônomos, temporários ou contrato efetivo.

Trabalha individualmente ou em equipe, interagindo diretamente com o proprietário ou responsável pelo imóvel, encarregado de manutenção predial, síndico, funcionários e condôminos. Algumas das atividades podem ser exercidas em ambientes fechados, alturas acima de 2 metros ou em posições desconfortáveis por longos períodos, com exposição a ruído intenso.

O Eletricista Instalador Predial de Baixa Tensão qualificado pelo Senac tem como Marcas Formativas: domínio técnico-científico, visão crítica, atitude empreendedora, sustentável e colaborativa, atuando com foco em resultados. Essas Marcas Formativas reforçam o compromisso da Instituição com a formação integral do ser humano, considerando aspectos relacionados ao mundo do trabalho e ao exercício da cidadania. Tal perspectiva propicia o comprometimento do aluno com a qualidade do trabalho, o desenvolvimento de uma visão ampla e consciente sobre sua atuação profissional e de sua capacidade de transformação da sociedade.

O Modelo Pedagógico Senac estrutura o currículo do curso Eletricista Instalador Predial de Baixa Tensão com bases nos fazeres profissionais – as competências –, organizados a partir das seguintes Unidades Curriculares (UCs):

Unidades Curriculares	Carga horária	CH presencial da UC	CH não presencial da UC
UC 3: Projeto Integrador Eletricista Instalador Predial de Baixa Tensão – 8h presenciais	UC 1: Planejar instalações elétricas prediais de baixa tensão	72 horas	48h
	UC 2: Executar instalações e manutenção de sistemas elétricos prediais de baixa tensão	108 horas	4h

e 12h não presenciais (20 horas)				
Carga horária total	200 horas	-	-	-

TÍTULO DO CURSO: SALGADEIRO

Eixo tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer

Segmento: Gastronomia

Carga horária: 160 horas

Requisitos de acesso

- Idade mínima: 16 anos
- Escolaridade: Ensino Fundamental II Incompleto

O Salgadeiro é o profissional responsável por preparar e especificar salgados. Ele controla e organiza o estoque e o ambiente de trabalhos para produções de acordo com as boas práticas para serviços de alimentação, princípios da sustentabilidade e gestão de recursos. O Salgadeiro zela pelas condições de segurança da equipe, utensílios e equipamentos no local de trabalho.

Exerce suas atividades em lanchonetes, confeitarias, padarias, bares, restaurante, buffet, meios de hospedagem, entre outros, como contratado ou autônomo.

Integra equipe multiprofissional, interagindo com profissionais da área de Confeitoraria e Panificação, bem como produtores, fornecedores e clientes.

O profissional qualificado pelo Senac tem como Marcas Formativas: domínio técnico-científico, visão crítica, atitude empreendedora, sustentável e colaborativa, com foco em resultados. Essas marcas reforçam o compromisso da Instituição com a formação integral do ser humano, considerando aspectos relacionados ao mundo do trabalho e ao exercício da cidadania. Essa perspectiva propicia o comprometimento do aluno com a qualidade do trabalho, o desenvolvimento de uma visão ampla e consciente sobre sua atuação profissional e sobre sua capacidade de transformação da sociedade.

O Modelo Pedagógico Senac traz a competência para o ponto central do currículo dos cursos de Qualificação Profissional, sendo a competência a própria Unidade Curricular (UC).

Unidades Curriculares	Carga horária
UC 4: Projeto Integrador	UC 1: Organizar o ambiente de trabalho para produções gastronômicas 36 horas

Salgadeiro horas)	(16) UC 2: Controlar e organizar estoques em ambientes de manipulação de alimentos	36 horas
	UC 3: Prepara e especifica salgados e suas variações	72 horas
Carga horária total		160 horas

TÍTULO DO CURSO: PIZZAS DOCES E SALGADAS

Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer

Segmento: Gastronomia

Tipo de Curso: Aperfeiçoamento

Carga Horária: 20 horas

Requisitos de acesso:

- Idade mínima: 16 anos
- Escolaridade: Ensino Fundamental II Incompleto
- Requisito/Conhecimento específico: não há.

O curso tem como objetivo aplicar técnicas de preparo de massas, molhos e recheios para a fabricação de pizzas doces e salgadas, em conformidade com as normas de higiene e manipulação de alimentos.

É destinado ao público em geral, que estejam buscando conhecimentos em Pizza Doces e Salgadas.

O Modelo Pedagógico do Senac considera que em cursos que não se comprometem com o desenvolvimento de competências, **a Unidade Curricular é o próprio curso.**

Detalhamento da Unidade Curricular:

UC: Pizzas Doces e Salgadas.

Carga: horária: 20 horas.

Indicadores
1. Desenvolve técnicas para o preparo de massas, molhos e recheios para a fabricação de pizzas doces e salgadas, em conformidade com as normas de higiene e manipulação de alimentos.

Elementos da Competência

Conhecimentos

Higiene e saúde do manipulador de alimentos - Perigos: químicos, físicos e biológicos; Higiene pessoal e ambiental; Armazenamento de alimentos; Combate às pragas; qualidade da água; compra de mercadorias; Etapas críticas no preparo do alimento; Como obter um alimento seguro.

Técnicas de Trabalho na preparação de pães diversos, processos de modelagem, fermentação e forneamento - Qualidade na prestação de serviço; Utensílios e equipamentos; Produtos alimentícios para pães: tipos de massa, tipos de farinha, tipos de fermento; Técnicas de preparação de pães: método direto e indireto, modelagem, recheios, coberturas, fermentação, forneamento, tipos de pães, pães de queijo, pão de leite, pão de Batata, pão integral, pão de forma, pão de alho, pão de coco, pão de chocolate, semi-folhada, pão doce; Noções de porcionamento e armazenamento; Noções de Custos e formação de Preço.

Fichas Técnicas: Preparação de fichas técnicas para formação de preços.

Habilidades

Utilizar as boas práticas na manipulação de alimentos.

Identificar equipamentos, utensílios de trabalho e insumos.

Organizar e manusear materiais, produtos, equipamentos e utensílios.

Interpretar fichas técnicas.

Preparar Pizza doces e salgados.

TÍTULO DO CURSO: PREPARO DE PÃES E HAMBÚRGUER ARTESANAL

Título Antigo: Hamburgueria

Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer

Segmento: Gastronomia

Tipo de Curso: Programa Socioprofissional

Requisitos de acesso:

- Idade mínima: 16 anos
- Escolaridade: Ensino Fundamental II completo.
- Requisito/Conhecimento específico: não há.

O curso tem como objetivo apresentar técnicas para preparação de hambúrguer, pães, molhos e sanduíches gourmets, como pão de macaxeira, maionese clássica temperada, hambúrguer prime de carne bovina entre outros.

É destinado ao público em geral, que estejam buscando conhecimentos em Preparo de Pães e Hambúrguer Artesanal.

A competência definida a partir do objetivo do curso de Culinária para Iniciantes se configura como unidade curricular em sua organização curricular.

Detalhamento da Unidade Curricular:

UC: Preparo de Pães e Hambúrguer Artesanal.

Carga: horária: 20 horas.

Indicadores
<ul style="list-style-type: none">Desenvolve técnicas de preparação de hambúrgueres variados, utilizando produtos variados de acordo com o resultado pretendido.

Elementos da Competência
Conhecimentos
Higiene e Saúde do Manipulador de Alimentos: Perigos: químicos, físicos e biológicos; Higiene pessoal e ambiental; Armazenamento de alimentos; Combate às pragas: qualidade da água; compra de mercadorias; Etapas críticas no preparo do alimento; Como obter um alimento seguro.
Materiais e Utensílios de Trabalho: Apresentação e organização dos materiais, utensílios e equipamento utilizados na preparação de Sanduíches.
Técnicas de Preparação e Montagem de Hambúrgueres: Produtos alimentícios para preparação de hambúrgueres, Técnicas de porcionamento, conservação e armazenamento de alimentos; Técnicas de preparação e montagem de hambúrgueres: utilização de chapa e grelha; Técnicas de preparação de hambúrguer, cheeseburguer.
Habilidades
Identifica com segurança os tipos de perigos nos alimentos;
Enumera corretamente as medidas preventivas para o controle dos perigos potenciais em alimento assim como para as situações problemas apresentadas;
Aplica o programa de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos para serviços de alimentação e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) exigidos na RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 do Ministério da Saúde;
Higieniza corretamente os alimentos aplicando as técnicas de segurança alimentar durante a manipulação.
Conhece a estrutura física, mobiliário, equipamentos e utensílios da cozinha, bem como o fluxo operacional e funcional;

Conhece e classifica os principais produtos alimentícios;
 Manuseia adequadamente os diversos utensílios e equipamentos utilizados na preparação de sanduíches.
 Prepara corretamente variações hambúrgueres, visando a qualidade final do produto;
 Executa porcionamento e armazenamento de massas e recheios obedecendo a critérios de higiene e segurança na manipulação

TÍTULO DO CURSO: PIZZAIOLO

Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer

Segmento: Gastronomia

Carga Horária: 160 horas

Requisitos de acesso:

- Idade mínima: 16 anos
- Escolaridade: Ensino Fundamental II incompleto

O Pizzaiolo é o profissional responsável por planejar o processo de produção de pizzas e seus derivados. Ele organiza o ambiente e os processos de trabalho, higienizando instalações, mobiliários, equipamentos e utensílios, controla e organiza estoque; prepara diferentes tipos de massas, molhos e coberturas seguindo as normas da legislação vigente. Esse profissional zela pelos insumos e ambientes de trabalho de acordo com os princípios da sustentabilidade e gestão de recursos.

Exerce suas atividades, em pizzarias, restaurantes, lanchonetes ou em seu próprio negócio, interagindo com equipes de trabalho.

Integra equipe multiprofissional, interagindo com profissionais da área Confeitaria e Panificação, bem como produtores, fornecedores e clientes.

O profissional qualificado pelo Senac tem como marcas formativas: domínio técnico-científico, visão crítica, atitude empreendedora, sustentável e colaborativa, com foco em resultados. Essas marcas reforçam o compromisso da Instituição com a formação integral do ser humano, considerando aspectos relacionados ao mundo do trabalho e ao exercício da cidadania. Essa perspectiva propicia o comprometimento do aluno com a qualidade do trabalho, o desenvolvimento de uma visão ampla e consciente sobre sua atuação profissional e sobre sua capacidade de transformação da sociedade.

O Modelo Pedagógico Senac traz a competência para o ponto central do currículo do curso de Pizzaiolo sendo a competência a própria Unidade Curricular (UC).

Unidades Curriculares		Carga horária	CH presencial	CH não presencial
UC4: Projeto Integrador Pizzaiolo: 16 horas CH presencial 12h CH não presencial - 4h	UC1: Organizar o ambiente de trabalho para produções gastronômicas	36 horas	24	12
	UC2: Controlar e organizar estoques em ambientes de manipulação de alimentos.	36 horas	32	4
	UC3: Produzir pizzas e suas variações.	72 horas	60	12
Carga Horária Total		160 horas		

Título do Curso: Salgados Comerciais

Eixo Tecnológico: Turismo, hospitalidade e lazer

Segmento: Gastronomia

Tipo de Curso: Programa Socioprofissional

Requisitos de acesso:

- Idade mínima: 16 anos
- Escolaridade: Ensino Fundamental II incompleto
- Requisito/Conhecimento Específico: não há

Este curso tem como objetivo apresentar técnicas no preparo de massas, recheios e coberturas de salgados comerciais, em conformidade com as normas de higiene e manipulação de alimentos. É destinado ao público em geral, que estejam buscando conhecimentos em salgados comerciais.

O Modelo Pedagógico do Senac considera que em cursos que não se comprometem com o desenvolvimento de competências, **a Unidade Curricular é o próprio curso.**

Detalhamento da Unidade Curricular:

Unidade Curricular: Salgados Comerciais

Carga horária: 20 horas.

Indicador

Aplica técnicas de preparação e montagem de salgados, utilizando produtos e materiais adequados e os princípios básicos de higiene e segurança na manipulação de alimentos.

Elementos

Conhecimentos:

Higiene e Saúde do Manipulador De Alimentos: Perigos: químicos, físicos e biológicos; Higiene pessoal e ambiental; Armazenamento de alimentos; Combate às pragas: qualidade da água; compra de mercadorias; Etapas críticas no preparo do alimento; como obter um alimento seguro.

Materiais e utensílios de trabalho: apresentação e organização dos materiais, utensílios utilizados na preparação de Salgados.

Utensílios e equipamentos; Produtos alimentícios para salgados;

Técnicas de preparação de salgados: Fritura, forno, massa fermentada; massa amanteigada, massa folhada, recheios secos e cremosos, cocção e forneamento; Noções de porcionamento, congelamento e armazenamento; Noções de Custos e formação de Preço; Qualidade na Prestação de Serviços.

Habilidades:

Utilizar as boas práticas na manipulação de alimentos.

Identificar equipamentos, utensílios de trabalho e insumos.

Organizar e manusear materiais, produtos, equipamentos e utensílios.

Interpretar fichas técnicas.

Preparar salgados comerciais.

TÍTULO DO CURSO: MAQUIADOR.

Eixo Tecnológico: Ambiente e Saúde.

Segmento: Beleza.

Carga horária: 160 horas.

Requisitos de acesso:

- **Escolaridade:** anos iniciais do ensino fundamental (1º ao 5º ano) completo.
- **Idade mínima:** 16 anos.

O maquiador é o profissional responsável por realizar diversos tipos de maquiagem, ajustando técnicas aos desejos e necessidades dos clientes. Atua de forma personalizada, utilizando tendências para valorizar as características individuais. Além disso, organiza seu ambiente de trabalho e gerencia seu negócio, identificando oportunidades e desenvolvendo estratégias para ampliar sua presença no mercado.

O Maquiador atua em salões de beleza, clínicas estéticas, eventos, entre outros. Trabalha como empreendedor ou profissional contratado e interage com fornecedores e demais profissionais do estabelecimento.

O profissional formado pelo Senac tem como Marcas Formativas: domínio técnico-científico, visão crítica, colaboração e comunicação, criatividade e atitude empreendedora, autonomia digital e atitude sustentável, com foco em resultados. Essas marcas reforçam o compromisso da instituição com a formação integral do ser humano, considerando aspectos relacionados ao mundo do trabalho e o exercício da cidadania. Tal perspectiva propicia o comprometimento do aluno com a qualidade do trabalho, o desenvolvimento de uma visão ampla e consciente sobre sua atuação profissional e a capacidade de transformação da sociedade.

Modelo Pedagógico Senac estrutura o currículo do curso Maquiador a partir das competências do perfil profissional, organizadas nas seguintes unidades curriculares (UC):

Unidades curriculares		Carga horária
UC4: integrador Maquiador (16 horas)	Projeto	UC1: Gerenciar negócios de beleza. 36 horas
		UC2: Organizar o ambiente e processos de trabalho 36 horas
		UC3: Maquiar o rosto do cliente 72 horas
Carga horária total		160 horas

TÍTULO DO CURSO: DESIGN DE SOBRANCELHAS

Eixo Tecnológico: Ambiente e Saúde

Segmento: Beleza

Tipo de Curso: Programa Socioprofissional

Carga Horária: 40 horas

Requisitos de acesso:

- Idade mínima: 16 anos
- Escolaridade: Ensino Fundamental completo.
- Requisito/Conhecimento Específico:

Este curso tem como objetivo aperfeiçoar proporcionar ao participante conhecimento e técnicas de design de sobrancelhas, considerando o tipo de pele, simetria e equilíbrio das composições visuais, utilizando corretamente materiais e produtos. É destinado a estudantes e profissionais interessados pelo tema.

O Modelo Pedagógico do Senac considera que em cursos que não se comprometem com o desenvolvimento de competências, **a Unidade Curricular é o próprio curso.**

Detalhamento da Unidade Curricular:

Unidade Curricular: Design de Sobrancelhas

Carga horária: 40 horas

Indicador
Aplica técnicas de design de sobrancelhas, considerando o tipo de pele, simetria e equilíbrio das composições visuais, utilizando corretamente materiais e produtos.

Elementos
Conhecimentos <ul style="list-style-type: none">• Mercado Profissional e suas tendências;• Biossegurança em Salões de Beleza e Clínicas de Estética;• Apresentação dos instrumentos de trabalho;• Técnicas de design (introdução ao visagismo, henna, depilação facial);• Aplicação de produtos;• Demonstração e prática supervisionada dos tipos de design de sobrancelhas.

TÍTULO DO CURSO: LIDERANÇA, MOTIVAÇÃO E PRODUTIVIDADE

Eixo Tecnológico: Gestão e Negócios

Segmento: Gestão

Tipo de Curso: Aperfeiçoamento

Carga Horária: 30h

Requisitos de acesso:

Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial
Departamento Regional Ceará

www.ce.senac.br

- Idade mínima: 15 anos
- Escolaridade: Ensino Médio Incompleto
- Requisito/Conhecimento Específico: Não há.

Este curso tem como objetivo aperfeiçoar nos participantes técnicas para adotar uma postura de liderança através de atitudes de motivação, comunicação para obtenção de resultados positivos para a organização. É destinado a profissionais que atuam na área de gestão.

O Modelo Pedagógico do Senac considera que em cursos que não se comprometem com o desenvolvimento de competências, **a Unidade Curricular é o próprio curso.**

Detalhamento da Unidade Curricular:

Unidade Curricular: Liderança, Motivação e Produtividade

Carga horária: 30 horas.

Indicador
<ul style="list-style-type: none"> • Utiliza técnicas de liderança para alcançar resultados positivos na organização.

Elementos
<p>Conhecimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> • O Líder Flexível em Ação e Estilos; • A Estrutura Motivacional e Perfil Motivacional; • Administrar/Liderar/Motivar; • Os Dilemas do Líder; Ética; • Entendendo o Gerenciamento de Processos de Negócios na produtividade; • Eficiência, Eficácia e Efetividade • Liderando com Ações para Resultados.

TÍTULO DO CURSO: SERVIÇOS DE LIMPEZA EM AMBIENTES ESCOLARES

Eixo Tecnológico: Infraestrutura

Segmento: Asseio, Conservação e Zeladoria

Tipo de Curso: Aperfeiçoamento

Carga Horária: 20

Requisitos de acesso:

- Idade mínima: 18 anos
- Escolaridade: Ensino Fundamental Incompleto
- Requisito/Conhecimento Específico: Ter experiência comprovada na área.

O curso tem como objetivo aperfeiçoar os profissionais da limpeza escolar sobre seu papel e importância da higienização dos diversos espaços da escola, através da utilização de materiais adequados aplicando técnicas de manuseio dos produtos e sua aplicação, tornando um ambiente limpo e organizado para receber toda comunidade escolar.

O Modelo Pedagógico do Senac considera que em cursos que não se comprometem com o desenvolvimento de competências, a Unidade Curricular é o próprio curso.

Detalhamento da Unidade Curricular:

Unidade Curricular: **Serviços de limpeza em ambientes escolares**

Carga horária: **20 horas**.

Indicador
<ul style="list-style-type: none"> • Aplica procedimentos de limpeza, considerando os tipos de equipamentos, espaços e materiais.

Elementos
Conhecimentos <ul style="list-style-type: none"> • Rotinas de trabalho; • Utilização de equipamentos de segurança e de trabalho; • Uso da água como bem escasso da natureza, da comunidade e da escola; • Controle de estoque; • Transporte, organização e armazenamento de produtos e materiais de limpeza; • Técnicas de diluição de produtos químicos de limpeza; • Lavagem e limpeza de: sanitários, pias, ralos, mictórios, divisórias, móveis de fórmica, inox, lixeiras, vasilhames de lixo, assoalhos frios tais como azulejos, mármores, granitos;
Habilidades <ul style="list-style-type: none"> • Administrar tempo e atividade de trabalho.

- Calcular as proporções dos produtos de limpeza.
- Manusear equipamentos específicos ao processo de trabalho.
- Utilizar EPIs e EPCs durante os procedimentos.

TÍTULO DO CURSO: SUPERVISOR DE SERVIÇOS GERAIS

Eixo Tecnológico: Infraestrutura

Segmento: Asseio, Conservação e Zeladoria

Tipo de Curso: Aperfeiçoamento

Carga Horária: 30h

Requisitos de acesso:

- Idade mínima: 18 anos
- Escolaridade: Ensino Fundamental I incompleto
- Requisito/Conhecimento Específico: ter curso de Porteiro ou Zelador ou experiência comprovada na área

Este curso tem como objetivo supervisionar as atividades de portaria, limpeza e conservação de ambientes, gerenciamento, segurança e atendimento, limpeza e conservação de ambientes. É destinado aos profissionais que atuam no segmento de conservação e zeladoria.

O Modelo Pedagógico do Senac considera que em cursos que não se comprometem com o desenvolvimento de competências, **a Unidade Curricular é o próprio curso.**

Detalhamento da Unidade Curricular:

Unidade Curricular: Supervisor de Serviços Gerais

Carga horária: 30 horas.

Indicador
<ul style="list-style-type: none">• Estabelece e gerencia as rotinas operacionais das áreas de limpeza e portaria, considerando os procedimentos e o uso dos equipamentos e materiais adequados.

Elementos
<p>Conhecimentos:</p> <p>Organização e Planejamento de Tarefas: Analise da estrutura física: limpeza e</p>

Elementos

portaria; Divisão de equipes: recrutamento e seleção, definindo perfil, solicitação pessoal, perfil profissiográfico; Padrão operacional de limpeza; Sistema de implantação; Check list de acompanhamento do padrão operacional; Preleção; Avaliação de desempenho.

Limpeza e Conservação de Ambientes: Otimizando o uso dos equipamentos de limpeza equipamentos e produtos de limpeza; Diluição de produtos e a relação custo x benefício; Otimização na lavagem de pisos, texturas, moveis e acessórios; Sistema de tratamento de piso; (Manutenção e análise de resultados).

Portaria (Segurança Predial): Escalas de serviços (Tornante x Folguista); como proceder nas substituições; Acompanhamento no uso adequado do interfone; Situações de atendimento difíceis na portaria; otimizando a comunicação no uso do rádio transmissor (walk talk). Pop da portaria. / Sistema de implantação.

Técnicas de Supervisão: Como fazer de uma reunião um canal de resultados; como elaborar relatórios, atas e ofícios com consistência e objetividade; como favorecer a motivação no trabalho e reduzir o índice de absenteísmo.

Habilidades:

- Comunicar-se de maneira assertiva
- Utilizar termo técnicos nas rotinas de trabalho
- Redigir textos, relatórios e procedimentos técnicos
- Identificar os aspectos do próprio trabalho que interferem na organização

TÍTULO DO CURSO: QUALIDADE NOS SERVIÇOS DE PORTARIA

Eixo Tecnológico: Infraestrutura

Segmento: Asseio, Conservação e Zeladoria

Tipo de Curso: Aperfeiçoamento

Carga Horária: 20

Requisitos de acesso:

- Idade mínima: 18 anos
- Escolaridade: Ensino Fundamental Incompleto
- Requisito/Conhecimento Específico: Ter experiência comprovada na área.

O curso tem como objetivo aperfeiçoar os profissionais dos serviços de portaria sobre seu real papel e sua importância da qualidade dos serviços de portaria, bem como realizar os controles de acessos dos estabelecimentos, por meio de processos de identificação, checagem de permissão e registros de

Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial
Departamento Regional Ceará

movimentações, sobretudo agir com cordialidade com o público interno ou externo, de modo a desenvolver atitudes favoráveis às relações no trabalho e garantir a qualidade e segurança nos serviços de portaria

O Modelo Pedagógico do Senac considera que em cursos que não se comprometem com o desenvolvimento de competências, a Unidade Curricular é o próprio curso.

Detalhamento da Unidade Curricular:

Unidade Curricular: **Qualidade nos serviços de portaria**

Carga horária: **20 horas.**

Indicador
<ul style="list-style-type: none"> Aplica procedimentos de portarias, conforme normas e controle de qualidade no atendimento

Elementos
<p>Conhecimentos</p> <ul style="list-style-type: none"> Rotinas de trabalho e administração do tempo; Compreender das atribuições do profissional Porteiro e saber aplicá-las no dia-a-dia do trabalho. Demonstra competências pessoais relacionadas ao comportamento ético e postura profissional; Compreende a importância de uma boa apresentação e das práticas de higiene corporal no ambiente profissional; Controle de acesso: Técnicas de abordagem para controle e encaminhamentos de: pessoas, mercadorias, transportes e correspondências; Técnicas de atendimento e prevenções em segurança. Normas e procedimentos de segurança e equipamentos eletrônicos de segurança. Reconhece os procedimentos preventivos que possam contribuir com a segurança dos condôminos ou funcionários da Empresa; Utiliza corretamente os equipamentos de Proteção individual – EPI e sistemas eletrônicos de segurança.

TÍTULO DO CURSO: BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Eixo Tecnológico: Turismo, Hospitalidade e Lazer

Segmento: Gastronomia

Tipo de Curso: Aperfeiçoamento

Carga Horária: 20 horas

Requisitos de acesso:

- Idade mínima: 16 anos
- Escolaridade: Ensino Fundamental Completo
- Requisito/Conhecimento Específico: Não há

O curso de aperfeiçoamento Boas Práticas para Serviços de Alimentação tem como objetivo atualizar os profissionais que realizam a manipulação de alimentos nas questões referentes a higiene pessoal, dos alimentos e do ambiente, de forma que seja garantido a entrega de um alimento seguro, preconizado pela legislação vigente.

É destinado aos profissionais da gastronomia ou áreas afins que tem interesse em atuar em serviços de alimentação.

O Modelo Pedagógico do Senac considera que em cursos que não se comprometem com o desenvolvimento de competências, **a Unidade Curricular é o próprio curso.**

Detalhamento da Unidade Curricular:

Unidade Curricular: Boas práticas para serviços de alimentação

Carga horária: 20 horas

Indicador
<ul style="list-style-type: none"> • Adota boas práticas para serviços de alimentação, de acordo com a legislação vigente e as necessidades individuais do estabelecimento.

Elementos
Conhecimentos

Contaminantes alimentares, riscos associados e Doenças transmissíveis por alimentos (DTA).

Legislações de boas práticas nos serviços de alimentação e Procedimentos operacionais padronizados (POPs) de segurança dos alimentos vigentes: federais, estaduais e municipais.

Tipos de áreas de manipulação e armazenamento; requisitos de instalações, equipamentos, móveis e utensílios em serviços de alimentação.

Manipuladores – hábitos e cuidados higienicosanitários.

Saneamento básico: boas práticas no controle de água, pragas urbanas e manejo de resíduos (redução do desperdício e sustentabilidade).

- Ingredientes e matérias-primas: boas práticas de compra, recepção, pré-preparo, preparo, conservação, armazenamento e exposição de alimentos e transporte de produtos perecíveis e não perecíveis.
- Documentação e registros dos processos das boas práticas nos serviços de alimentação.

Habilidades

- Classificar os contaminantes alimentares e riscos associados.
- Interpretar documentos e legislação vigente.
- Redigir documentos de boas práticas para serviços de alimentação.


[Home](#) > Simples > [Completo](#)

Atenção: O conteúdo do documento é de inteira responsabilidade do(s) signatário(s).



Informações gerais do arquivo:



Nome do arquivo: _3539__Proposta SENAC_3539_2025_SME_SOBRAL_EJA_PROFESIONALIZANTE_JF_assinado DR.pdf

Hash: f88584979703b6312d104161611cce0a3887219571befb073710fac7901a96f5

Data da validação: 04/12/2025 10:01:37 BRT



Informações da Assinatura:

Assinado por: DEBORA SOMBRA COSTA LIMA

CPF: ***.542.263-**

Nº de série de certificado emitente:

0x4b495e5f68b2f4233b613f8bc867fd62

Data da assinatura: 03/10/2025 15:27:57 BRT



Assinatura aprovada.

[Ver Relatório de Conformidade](#)



ACESSO RÁPIDO

[Validar](#)

[Sobre](#)

[Dúvidas](#)

[Informações](#)

[Fale Conosco](#)

Texto destinado a exibição de informações relacionadas à licença de uso.

[Home](#) > [Contratos](#)

Contrato nº 002/2025

Última atualização 03/02/2025

Local: São Paulo/SP **Órgão:** SAO PAULO SECRETARIA DA EDUCACAO

Unidade executora: 080356 - ESP-COORDENADORIA PEDAGOGICA

Tipo: Contrato (termo inicial) **Receita ou Despesa:** Despesa **Processo:** 015.00797812/2024-71

Categoria do processo: Serviços

Data de divulgação no PNCP: 03/02/2025 **Data de assinatura:** 28/01/2025 **Vigência:** de 28/01/2025 a 27/07/2027

Id contrato PNCP: 4638411000140-2-000017/2025 **Fonte:** Compras.gov.br

Id contratação PNCP: [4638411000140-1-000135/2025](#)

Objeto:

Contratação de Instituição capacitada para ofertar, ministrar e coordenar os cursos técnicos-profissionalizantes e certificar os jovens estudantes.

VALOR CONTRATADO

R\$ 5.332.540,00

FORNECEDOR:

Tipo: Pessoa jurídica **CNPJ/CPF:** 03.709.814/0001-98 [Consultar sanções e penalidades do fornecedor](#)

Nome/Razão social: SERVICO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL SENAC

[Arquivos](#)

[Histórico](#)

Nome	Data/Hora de Inclusão
SEI0054217248Contrato.pdf	03/02/2025 - 15:03:10

Exibir: 5

1-1 de 1 itens

Página: 1

< >

[Voltar](#)



Criado pela Lei nº 14.133/21, o Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) é o sítio eletrônico oficial destinado à divulgação centralizada e obrigatória dos atos exigidos em sede de licitações e contratos administrativos abarcados pelo novo diploma.

É gerido pelo Comitê Gestor da Rede Nacional de Contratações Públicas, um colegiado deliberativo com suas atribuições estabelecidas no Decreto nº 10.764, de 9 de agosto de 2021.

O desenvolvimento dessa versão do Portal é um esforço conjunto de construção de uma concepção direta legal, homologado pelos indicados a compor o aludido comitê.



A adequação, fidedignidade e corretude das informações e dos arquivos relativos às contratações disponibilizadas no PNCP por força da Lei nº 14.133/2021 são de estrita responsabilidade dos órgãos e entidades contratantes.

✉ <https://portaldeservicos.gestao.gov.br>

📞 0800 978 9001

AGRADECIMENTO AOS PARCEIROS



Texto destinado a exibição de informações relacionadas à **licença de uso**.



Governo do Estado de São Paulo
Secretaria da Educação
Assistência Técnica do Gabinete para Educação Profissional
Contrato

SECRETARIA DA EDUCAÇÃO DO ESTADO DE SÃO PAULO

(Processo Administrativo nº 015.00797812/2024-71)

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº 02/2025, CELEBRADO ENTRE O ESTADO DE SÃO PAULO REPRESENTADO PELA SECRETARIA DA EDUCAÇÃO, POR INTERMÉDIO DA COORDENADORIA PEDAGÓGICA E SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL-SENAC

O Estado de São Paulo, representado pela Secretaria da Educação, por intermédio da Coordenadoria Pedagógica, com sede na Praça da República, nº 53 - Centro, na cidade de São Paulo /Estado de São Paulo, inscrito(a) no CNPJ sob o nº 46.384.111/0008-16, neste ato representada pelo Coordenador Sr. Daniel Cabral Casado de Barros, nomeado(a) pela Resolução do Chefe da Casa Civil, publicado(a) no DOE de 02 de julho de 2024 - Posse e Exercício em 04/07/2024, portador da identificação funcional nº 016978663, inscrito no CPF sob o nº 140.978.047-31, no uso da competência conferida pela legislação aplicável, doravante denominado(a) CONTRATANTE, e o Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial - SENAC, inscrito no CNPJ sob o nº 03.709.814/0001-98, sediado na Rua Dr. Vila Nova, 228, Vila Buarque, São Paulo/SP, doravante designado CONTRATADO, neste ato representado por Josiane Serrano, portadora de Cédula de Identidade RG nº 22.978.012 SSP/SP e inscrita no CPF sob o nº 654.195.961-72, conforme atos constitutivos, tendo em vista o que consta no Processo nº 015.00797812/2024-71 e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais normas da legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente da Dispensa de Licitação n. 015.00797812/2024-71, mediante as condições a seguir enunciadas, de acordo com as subdivisões subsequentes na forma de cláusulas e respectivos itens que compõem este instrumento.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO (art. 92, I e II)

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de Instituição capacitada para ofertar, ministrar e coordenar os cursos técnicos-profissionalizantes e certificar os jovens estudantes, conforme detalhamento e especificações técnicas deste instrumento, do Termo de Referência, da proposta do Contratado e demais documentos da contratação constantes do processo administrativo em epígrafe.

1.2. Objeto da contratação:

ESPECIFICAÇÃO DO CURSO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	CARGA HORÁRIA	QUANTIDADE	VALOR MENSAL POR TURMA (R\$)	VALOR MENSAL POR CURSO (R\$)	VALOR TOTAL CONTRATUAL (R\$)
Técnico em Multimídia	15431	TURMA POR CURSO	800	4	9.950,00	39.800,00	955.200,00

Técnico em Computação Gráfica	15431	TURMA POR CURSO	1000	4	12.337,08	49.348,33	1.184.360,00
Técnico em Design Gráfico	15431	TURMA POR CURSO	1000	3	12445,83	37.337,50	896.100,00
Técnico em Programação em Jogos Digitais	15431	TURMA POR CURSO	1000	1	12.193,33	12.193,33	292.640,00
Técnico em Rede de Computadores	15431	TURMA POR CURSO	1000	1	12.203,33	12.203,33	292.880,00
Técnico em Eventos	15431	TURMA POR CURSO	800	5	10.083,33	50.416,67	1.210.000,00
Técnico em Hospedagem	15431	TURMA POR CURSO	800	2	10.445,00	20.890,00	501.360,00
TOTAL				20	79.658,00	222.189,16	R\$ 5.332.540,00

1.3. O presente Termo de Contrato vincula-se à seguinte documentação, que se considera parte integrante deste instrumento, independentemente de transcrição:

1.3.1. O Termo de Referência;

1.3.2. A Autorização de Contratação Direta e demais documentos que componham a presente contratação;

1.3.3. A Proposta do Contratado; e

1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

1.4. O regime de execução deste contrato é o de **empreitada por preço unitário**.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de **30 (trinta) meses, contados da assinatura do contrato**, na forma do artigo 105 da [Lei nº 14.133, de 2021](#).

2.1.1. O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, desde que justificadamente, pelo prazo necessário à conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para o contrato.

2.1.2. Quando a não conclusão do objeto da contratação decorrer de culpa do Contratado:

2.1.2.1. O Contratado será constituído em mora, aplicáveis a ele as respectivas sanções administrativas;

2.1.2.2. O Contratante poderá optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual, nos termos do parágrafo único do artigo 111 da [Lei nº 14.133, de 2021](#).

2.1.3. Não obstante o prazo estipulado nesta cláusula, quando ultrapassado o exercício, a vigência nos exercícios subsequentes ao da celebração do contrato estará sujeita a condição resolutiva, consubstanciada está na inexistência de recursos aprovados nas respectivas Leis Orçamentárias de cada exercício para atender as respectivas despesas. Ocorrendo a resolução do contrato, com base na condição estipulada nesta subdivisão, o Contratado não terá direito a qualquer espécie de indenização.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS ([art. 92, IV, VII e XVIII](#))

3.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de início, conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto, e critérios de medição, constam no Termo

4. CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação, cessão ou transferência, total ou parcial, do objeto contratual.

5. CLÁUSULA QUINTA - PREÇO

5.1. O valor total da contratação é de **R\$ 5.332.540,00 (cinco milhões, trezentos e trinta e dois mil, quinhentos e quarenta reais)**.

5.2. No valor acima estão incluídos, além do lucro, todas as despesas diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

5.3. O valor indicado nesta cláusula é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao Contratado dependerão dos quantitativos efetivamente demandados, medidos e fornecidos.

5.4. Caso o Contratado seja optante pelo Simples Nacional e, por causa superveniente à contratação, perca as condições de enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte ou, ainda, torne-se impedido de beneficiar-se desse regime tributário diferenciado por incorrer em alguma das vedações previstas na [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), não poderá deixar de cumprir as obrigações avençadas perante a Administração, tampouco requerer o reequilíbrio econômico-financeiro, com base na alegação de que a sua proposta levou em consideração as vantagens daquele regime tributário diferenciado.

6. CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO ([art. 92, V e VI](#))

6.1. O prazo para pagamento ao Contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, que constitui parte integrante deste Contrato.

7. CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE ([art. 92, V](#))

7.1. Os preços inicialmente ajustados são fixos e irreajustáveis pelo prazo de 1 (um) ano contado da data do orçamento estimado, que corresponde a **23/10/2024**.

7.2. É previsto reajuste anual dos preços inicialmente ajustados, de modo que, caso o prazo de execução do objeto contratual ultrapasse a data em que se configure 1 (um) ano a contar da data do orçamento estimado, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do índice de Preços ao Consumidor – IPC-FIPE, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

7.3. No caso de reajuste(s) subsequente(s) ao primeiro, o interregno mínimo de 1 (um) ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

7.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice(s) de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

7.5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

7.6. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

7.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

7.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

8. CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE ([art. 92, X, XI e XIV](#))

8.1. São obrigações do Contratante:

- 8.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e a documentação que o integra;
 - 8.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
 - 8.1.3. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, a expensas do Contratado;
 - 8.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;
 - 8.1.5. Comunicar ao Contratado para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa, para efeito de liquidação e pagamento, se houver parcela incontroversa no caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, observando-se o art. 143 da [Lei nº 14.133, de 2021](#);
 - 8.1.6. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência;
 - 8.1.7. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;
 - 8.1.8. Cientificar o órgão de representação judicial da Procuradoria Geral do Estado para adoção das medidas cabíveis quando necessária medida judicial diante do descumprimento de obrigações pelo Contratado;
 - 8.1.9. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste, observado o prazo de 1 (um) mês para decisão, a contar da conclusão da instrução do requerimento, admitida a prorrogação motivada, por igual período, e excepcionada a hipótese de disposição legal ou cláusula contratual que estabeleça prazo específico.
 - 8.1.10. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo Contratado no prazo máximo de 1 (um) mês, contado a partir da conclusão da instrução do requerimento, sendo admitida a prorrogação motivada desse prazo por igual período, e observado o disposto no parágrafo único do artigo 131 da [Lei nº 14.133, de 2021](#).
 - 8.1.11. Comunicar ao Contratado na hipótese de posterior alteração do projeto pelo Contratante, se o caso estiver enquadrado na situação disciplinada pelo [art. 93, § 3º, da Lei nº 14.133, de 2021](#).
 - 8.1.12. Observar, no tratamento de dados pessoais de profissionais, empregados, prepostos, administradores e/ou sócios do Contratado, a que tenha acesso durante a execução do objeto a que se refere a cláusula primeira deste contrato, as normas legais e regulamentares aplicáveis, em especial, a [Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018](#), com suas alterações subsequentes.
- 8.2. O prazo para resposta ao pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro não se iniciará enquanto o Contratado não cumprir os atos ou apresentar a documentação solicitada pelo Contratante para adequada instrução do requerimento.
- 8.3. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus profissionais, prepostos ou subordinados.

9. CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO ([art. 92, XIV, XVI e XVII](#))

- 9.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações estabelecidas em lei, e aquelas constantes deste Contrato e da documentação que o integra, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:
 - 9.1.1. Designar e manter preposto aceito pelo Contratante para representar o Contratado na execução do contrato;

9.1.1.1. A indicação ou a manutenção do preposto do Contratado poderá ser recusada pelo Contratante, desde que devidamente justificada, hipótese em que o Contratado deverá designar outro para o exercício da atividade;

9.1.2. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior ([art. 137, II, da Lei nº 14.133, de 2021](#)) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

9.1.3. Alocar os profissionais necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados, utilizando os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e à legislação de regência;

9.1.4. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

9.1.5. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o [Código de Defesa do Consumidor \(Lei nº 8.078, de 1990\)](#), bem como por todo e qualquer dano causado diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, não excluindo nem reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida na documentação que integra este instrumento, o valor correspondente aos danos sofridos;

9.1.6. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do Contratante, de agente público que desempenhe(ou) função na contratação ou de fiscal ou gestor do contrato, nos termos do [artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021](#);

9.1.7. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – Sicaf ou em outros meios eletrônicos hábeis de informações, o Contratado deverá atender a notificação para entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, os seguintes documentos: 1) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 2) certidões que comprovem regularidade fiscal perante as Fazendas Estadual/Distrital e/ou Municipal/Distrital do domicílio ou sede do Contratado que tenham sido exigidas para fins de habilitação na documentação que integra este instrumento; 3) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 4) Certidão Negativa, ou positiva com efeitos de negativa, de Débitos Trabalhistas;

9.1.8. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, ou Dissídio Coletivo de Trabalho das categorias abrangidas pelo contrato, e por todas as obrigações e encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, sociais, comerciais e os demais previstos em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante, nos termos do artigo 121 da [Lei nº 14.133, de 2021](#);

9.1.9. Comunicar ao Fiscal do contrato, assim que possível, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução dos serviços;

9.1.10. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do objeto;

9.1.11. Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros;

9.1.12. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato;

9.1.13. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina;

9.1.14. Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do Termo de Referência, observando-se o disposto no Capítulo VII do Título III da [Lei nº 14.133, de 2021](#);

- 9.1.15. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de 16 (dezesseis) anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de 14 (quatorze) anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 9.1.16. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas para a contratação direta;
- 9.1.17. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas em outras normas específicas ([art. 116](#), da Lei nº 14.133, de 2021);
- 9.1.18. Comprovar o cumprimento da reserva de cargos a que se refere a subdivisão acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas ([art. 116, parágrafo único](#), da Lei nº 14.133, de 2021);
- 9.1.19. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato, respondendo, administrativa, civil e criminalmente por sua indevida divulgação e incorreta ou inadequada utilização;
- 9.1.20. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros, mas que sejam previsíveis em seu ramo de atividade;
- 9.1.21. Cumprir as disposições legais e regulamentares federais, estaduais e municipais que interfiram na execução do objeto, bem como as normas de segurança do Contratante;
- 9.2. Em atendimento à [Lei nº 12.846, de 2013](#), e ao [Decreto estadual nº 67.301, de 2022](#), o Contratado se compromete a conduzir os seus negócios de forma a coibir fraudes, corrupção e quaisquer outros atos lesivos à Administração Pública, nacional ou estrangeira, de modo que o Contratado não poderá oferecer, dar ou se comprometer a dar a quem quer que seja, tampouco aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, por conta própria ou por intermédio de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou benefícios de qualquer espécie relacionados de forma direta ou indireta ao objeto deste contrato, o que deve ser observado, ainda, pelos seus prepostos, colaboradores e eventuais subcontratados, caso permitida a subcontratação.
- 9.2.1. O descumprimento das obrigações previstas na subdivisão acima poderá submeter o Contratado à extinção unilateral do contrato, a critério do Contratante, sem prejuízo da aplicação das sanções penais e administrativas cabíveis e, também, da instauração do processo administrativo de responsabilização de que tratam a [Lei nº 12.846, de 2013](#), e o [Decreto estadual nº 67.301, de 2022](#).
- 9.3. O Contratado obriga-se a não admitir a participação, na execução deste contrato, de:
- 9.3.1. agente público de órgão ou entidade contratante, ou terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica, nos termos dos §§ 1º e 2º do artigo 9º da [Lei nº 14.133, de 2021](#);
- 9.3.2. pessoa que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função no certame ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, nos termos do inciso IV do artigo 14 e/ou parágrafo único do artigo 48 da [Lei nº 14.133, de 2021](#);
- 9.3.3. pessoas que se enquadrem nas demais vedações previstas no artigo 14 da [Lei nº 14.133, de 2021](#).
- 9.4. O Contratado deverá observar a vedação constante do [Decreto estadual nº 68.829, de 4 de setembro de 2024](#).

10. CLÁUSULA DÉCIMA - OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

- 10.1. Sempre que realizarem qualquer tipo de tratamento de dados pessoais no âmbito da execução do objeto deste contrato, as partes deverão observar as normas previstas na [Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018](#), com suas alterações subsequentes (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais - LGPD), as demais normas legais e regulamentares aplicáveis, inclusive regulamentos editados pela Autoridade Nacional de Proteção de

Dados, bem como a disciplina estabelecida neste instrumento.

10.2. O Contratado:

10.2.1. quando se caracterizar como operador que realiza o tratamento de dados pessoais em nome do Contratante, deve:

10.2.1.1. observar as instruções por escrito do Contratante para execução desse tratamento;

10.2.1.2. implementar medidas técnicas e organizacionais apropriadas para o cumprimento das obrigações do Contratante previstas na [Lei nº 13.709, de 2018](#);

10.2.1.3. adotar as medidas cabíveis para auxiliar na investigação, mitigação e reparação de cada incidente de segurança;

10.2.2. quando se caracterizar como controlador de dados pessoais, somente poderá tratá-los com fundamento nas hipóteses previstas na [Lei nº 13.709, de 2018](#), seguindo as regras e os princípios nela previstos, em especial os princípios da finalidade, adequação, necessidade, segurança e prevenção.

10.3. O Contratado deve assegurar que o acesso a dados pessoais seja limitado aos empregados, prepostos ou colaboradores que necessitem conhecer/acessar os dados pertinentes, na medida em que sejam estritamente necessários para as finalidades deste contrato, e cumprir a legislação aplicável, assegurando que todos esses indivíduos estejam sujeitos a compromissos de confidencialidade ou obrigações profissionais de confidencialidade.

10.4. Considerando a natureza dos dados tratados, as características específicas do tratamento e o estado atual da tecnologia, assim como os princípios previstos no caput do artigo 6º da [Lei nº 13.709, de 2018](#), o Contratado deve adotar, em relação aos dados pessoais, medidas de segurança, técnicas e administrativas aptas a proteger os dados e informações de acessos não autorizados e de situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito.

10.5. O Contratado deve comunicar na primeira oportunidade possível ao Contratante o conhecimento de requerimento de titular de dados pessoais a ele dirigido, de incidente de segurança relacionado a dados pessoais, ou de outra circunstância cuja ciência seja relevante para o cumprimento pelo Contratante da legislação aplicável ao tratamento de dados pessoais decorrente deste instrumento, fornecendo informações suficientes para que ele cumpra quaisquer deveres previstos na [Lei nº 13.709, de 2018](#).

10.6. Por ocasião do encerramento deste contrato, é dever do Contratado eliminar os dados pessoais, com exceção das hipóteses do artigo 16 da [Lei nº 13.709, de 2018](#), quando for o caso e nos seus estritos limites.

10.7. O Contratado deve colocar à disposição do Contratante, conforme solicitado, toda informação necessária para demonstrar o cumprimento do disposto nesta cláusula.

10.8. O Contratado responderá por quaisquer danos, perdas ou prejuízos causados ao Contratante ou a terceiros decorrentes do descumprimento da [Lei nº 13.709, de 2018](#), não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização do Contratante em seu acompanhamento.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO ([art. 92, XII](#))

11.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS ([art. 92, XIV](#))

12.1. Comete infração administrativa, nos termos da [Lei nº 14.133, de 2021](#), o Contratado que:

a) der causa à inexecução parcial do contrato;

b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

c) der causa à inexecução total do contrato;

d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;