

MUNICIPIO DE CABACEIRAS**QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL - CABACEIRAS****PROPOSTA DE ATENDIMENTO CRM 95109**

Nº da Proposta: 95109

Emissão da Proposta: 27/01/2025 17:10:51

Validade da Proposta: 26/04/2025

DADOS DO CONTRATADO**Razão Social:**

Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial - SENAI

CNPJ:

03.775.588/0007-39

Endereço:

Av. Assis Chateaubriand, 4585 - Distrito Industrial - CEP:58411-450 - CAMPINA GRANDE - PARAIBA

Consultor de Mercado:

Romulo Farias

Email:

romulofarias@fiepb.org.br

Representante Legal:

Daniela Leal de Almeida Freire

Cargo:

Diretor(a) Regional

DADOS DO CLIENTE - CONTRATANTE**Razão Social:**

MUNICIPIO DE CABACEIRAS

CNPJ:

08702862000178

Endereço:

- PARAIBA, PC GENERAL JOSE PESSOA, SN, CEP: 58.480-000

Contato:

Michelle

Telefone:

(83) 3356-1117

Email:

marilia_michelle@hotmail.com

Representante Legal:

RICARDO JORGE DE FARIAS AIRES

Cargo do Contato:

Outro (qual?)

DADOS DO(S) SERVIÇO(S)

Serviço:	Unidade Executora:	Valor unitário	Quantidade:
FABRICAÇÃO DE GELEIAS E DOCES EM MASSA	CITI/CAM CENTRO DE INOV. E TEC. INDUSTRIAL	R\$8.040,00	1
BOLOS ARTÍSTICOS	CITI/CAM CENTRO DE INOV. E TEC. INDUSTRIAL	R\$8.040,00	1
CONFEITARIA DE SALGADOS	CITI/CAM CENTRO DE INOV. E TEC. INDUSTRIAL	R\$8.040,00	1
FABRICAÇÃO DE IOGURTE E BEBIDAS LÁCTEAS	CITI/CAM CENTRO DE INOV. E TEC. INDUSTRIAL	R\$8.040,00	1
MARCENARIA SUSTENTÁVEL (PALETES)	CITI/CAM CENTRO DE INOV. E TEC. INDUSTRIAL	R\$11.920,00	2
INST. E MANTENEDOR DE CONDICIONADORES DE AR SPLIT E CASSETE	CITI/CAM CENTRO DE INOV. E TEC. INDUSTRIAL	R\$16.040,64	2
OPERADOR DE COMPUTADOR	CITI/CAM CENTRO DE INOV. E TEC. INDUSTRIAL	R\$14.344,48	1
MONTADOR E REPARADOR DE COMPUTADORES	CITI/CAM CENTRO DE INOV. E TEC. INDUSTRIAL	R\$ 0,00	1
PEDREIRO	CEP JOSÉ WILLIAM LEMOS LEAL	R\$22.100,00	1
PINTOR DE OBRAS IMOBILIÁRIAS	CEP JOSÉ WILLIAM LEMOS LEAL	R\$ 0,00	1
CONFECCIONADOR DE CALÇADOS	CITI/CAM CENTRO DE INOV. E TEC. INDUSTRIAL	R\$23.000,00	1
MODELISTA DE CALÇADOS	CITI/CAM CENTRO DE INOV. E TEC. INDUSTRIAL	R\$ 0,00	1
MECÂNICO DE MOTORES CICLO OTTO	CITI/CAM CENTRO DE INOV. E TEC. INDUSTRIAL	R\$21.645,00	1
MECÂNICO DE MOTORES A DIESEL	CITI/CAM CENTRO DE INOV. E TEC. INDUSTRIAL	R\$ 0,00	1
MODELAGEM DE ARTEFATOS DE COURO E AFINS	CITI/CAM CENTRO DE INOV. E TEC. INDUSTRIAL	R\$23.000,00	1
CONFECCIONADOR DE ARTEFATOS DE COURO	CITI/CAM CENTRO DE INOV. E TEC. INDUSTRIAL	R\$ 0,00	1
PADEIRO	CITI/CAM CENTRO DE INOV. E TEC. INDUSTRIAL	R\$22.100,00	1
PADEIRO	CITI/CAM CENTRO DE INOV. E TEC. INDUSTRIAL	R\$ 0,00	1
TECNOLOGIA DA PRODUÇÃO DE SANEANTES (SABÃO EM BARRA, DESINFETANTE, DETERGENTE E AMACIANTE)	CITI/CAM CENTRO DE INOV. E TEC. INDUSTRIAL	R\$7.000,00	4

Valor a Pagar:**R\$242.270,76****CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

Nome Fonte Pagadora	Forma de Pagamento:	Parcelamento:	Valor da Parcela:
08702862000178 - MUNICIPIO DE CABACEIRAS - PREFEITURA MUNICIPAL DE CABACEIRAS	Transferência	01 parcela(s)	R\$242.270,76

OBSERVAÇÕES GERAIS

Cursos de qualificação profissional para turmas de até 20 alunos, a serem realizados em local indicado pela contratante. Os cursos descritos como gratuitos serão oferecidos em parceria com o Instituto Alpergatas. Além disso, os cursos de Tecnologia em Saneantes e Confeiteiro de Salgados serão oferecidos para as turmas do EJA, realizados através da Secretaria de Educação.

DESCRIÇÃO**Curso: FABRICAÇÃO DE GELEIAS E DOCES EM MASSA**

Objetivo: Proporcionar o desenvolvimento de conhecimentos teórico-práticos necessários à atuação profissional fabricação de geleias e doces em massa, condizente ao perfil profissional requerido pelo mercado de trabalho, atendendo as normas e legislação vigente

Conhecimentos: 1. Máquinas, equipamentos, instrumentos e utensílios 1.1. Características; 1.2. Operação; 1.3. Ajustes; 1.4. Manutenção autônoma. 2. Higienização de ambientes, máquinas e equipamentos 2.1. Técnicas; 2.2. Produtos; 2.3. Descarte de resíduos 3. Geleias e doces em massa 3.1. Definição 3.2. Padrões de identidade e qualidade 3.3. Características 3.3.1. Físicas e químicas 3.3.2. Microbiológicas 3.3.3. Sensoriais 3.4. Classificação 3.5. Aditivos e ingredientes 3.6. Etapas 3.7. Concentração 3.8. Embalagem 3.9. Armazenamento 3.10. Equipamentos 3.11. Rendimento 1. Saúde e segurança do trabalho 2. Ética profissional 3. Organização do Trabalho 4. Planejamento e organização

Pré Requisitos: Idade mínima: 16 anos Escolaridade mínima: No mínimo 9º ano completo do ensino fundamental Pré-requisito: Formação ou experiência profissional na área de alimentos.

Carga Horária: 40

Local de Execução: In Company

Unidade Medida: Turma

Quantidade: 1

Valor Unitário: R\$ 8.040,00

Curso: BOLOS ARTÍSTICOS

Objetivo: Desenvolver as aptidões e habilidades necessárias para a produção de Bolos Artísticos, considerando as necessidades dos clientes/público alvo.

Conhecimentos: 1. Bolos artísticos: - tipos; - características; - tendências em chantilly, pasta americana e glaze marmore. 2. Ingredientes para bolos artísticos: - tipos e funções. 3. Bolos artísticos: - Equipamentos e utensílios - Técnicas de fabricação de recheios, argamassa e coberturas; - Técnicas de montagem; - Bolo prensado; - Bolo sobreposto; - Revestimento em bolo falso. - Técnicas de acabamento e finalização: - Modelagem de rosas - Babado, drapeado, laço - Aplicação de passa fita e renda flexível, estêncil - Texturização - Pintura com pincel e aerógrafo - Trabalho com espátulas específicas para o design do bolo.

Pré Requisitos: Critério de acesso: Idade mínima: 16 anos; Escolaridade mínima: 6º ano do ensino fundamental; Pré-requisito: Comprovar experiência ou certificação em confeitaria.

Carga Horária: 40

Local de Execução: In Company

Unidade Medida: Turma

Quantidade: 1

Valor Unitário: R\$ 8.040,00

Curso: CONFEITARIA DE SALGADOS

Objetivo: Proporcionar o aprimoramento de habilidades de confeitaria necessárias para a produção de salgados.

Conhecimentos: Fabricação de salgados e canapés: - Coberturas; - Acondicionamento; - Recheio; Técnicas de montagem de salgados e canapés: - Ingredientes; - Tipos e Métodos de preparo de massa para fabricação de salgados e canapés; - BPF (Boas Práticas de Fabricação).

Pré Requisitos: Idade mínima: 16 anos; Escolaridade: Ensino Fundamental Completo; Pré-requisito: Comprovar experiência ou certificação em confeitaria.

Carga Horária: 40

Local de Execução: In Company

Unidade Medida: Turma

Quantidade: 1

Valor Unitário: 8.040,00

Curso: FABRICAÇÃO DE IOGURTE E BEBIDAS LÁCTEAS

Objetivo: Proporcionar o desenvolvimento de conhecimentos teórico-práticos necessários à atuação profissional no processamento de derivados lácteos com ênfase na fabricação de cremes e manteigas, condizente ao perfil profissional requerido pelo mercado de trabalho, atendendo as normas e legislação vigente.

Conhecimentos: 1 Bebidas Lácteas, Iogurte 1.1 Definição 1.2 Padrões de identidade e qualidade 1.3 Características 1.3.1 Físicas e químicas 1.3.2 Microbiológicas 1.3.3 Sensoriais 1.4 Classificação 1.5 Aditivos e ingredientes 1.6 Etapas 1.6.1 Fermentação 1.6.2 Resfriamento 1.7 Métodos de conservação 1.8 Embalagem 1.9 Armazenamento 1.10 Equipamentos 1.11 Rendimento 2 Máquinas, equipamentos, instrumentos e utensílios 2.1 Características 2.2 Operação 2.3 Ajustes 2.4 Manutenção autônoma 3 Higienização de ambientes, máquinas e equipamentos 3.1 Técnicas 3.2 Produtos 3.3 Descarte dos resíduos

Pré Requisitos: Idade mínima: 16 anos; Escolaridade mínima: No mínimo 9º ano completo do ensino fundamental; Pré-requisito: Formação ou experiência profissional na área de alimentos.

Carga Horária: 40

Local de Execução: In Company

Unidade Medida: Turma

Quantidade: 1

Valor Unitário: 8.040,00

Curso: MARCENARIA SUSTENTÁVEL (PALETES)

Objetivo: Formar profissionais com conhecimentos teóricos e práticos necessários para confecção de móveis em pallets, obedecendo às especificações e normas técnicas do projeto, critérios ergonômicos para utilização do produto.

Conhecimentos: Melhores oportunidades no mercado de trabalho; Possibilidade de formação profissional técnica em pouco tempo; Oportunidade de desenvolver novas habilidades; Atualização quanto as tendências do mercado de trabalho na área; Possibilidade de encaminhamento do currículo para empresas.

Pré Requisitos: Idade mínima: 16 anos; Escolaridade mínima: No mínimo 6º ano completo do ensino fundamental.

Carga Horária: 80

Local de Execução: In Company

Unidade Medida: Turma

Quantidade: 2

Valor Unitário: 11.920,00

Curso: INST. E MANTENEDOR DE CONDICIONADORES DE AR SPLIT E CASSETE

Objetivo: Instalar e assegurar o funcionamento dos sistemas de refrigeração e climatização residencial, seguindo legislação vigente e normas técnicas, ambientais, de saúde e segurança no trabalho vigentes, utilizando as tecnologias inovadoras disponíveis e as boas práticas.

Conhecimentos: 1 PRINCÍPIOS DE ELETRICIDADE 2 MÁQUINAS E COMPONENTES ELETROELETRÔNICOS 3 INSTRUMENTOS DE MEDIÇÃO 4 SEGURANÇA APLICADA À ELETRICIDADE 5 ÉTICA 6 DOCUMENTAÇÃO DA MANUTENÇÃO 7 MANUTENÇÃO PREVENTIVA 8 MANUTENÇÃO CORRETIVA 10 DESENHO MECÂNICO 11 REFERÊNCIAS ORGANIZACIONAIS

Pré Requisitos: Idade mínima: O aluno deverá, no início do curso, ter no mínimo 16 anos; Escolaridade: O aluno deverá ter concluído o Ensino Fundamental (até o 9º ano).

Carga Horária: 80**Local de Execução:** In Company**Unidade Medida:** Turma**Quantidade:** 2**Valor Unitário:** 16.040,64**Curso:** OPERADOR DE COMPUTADOR

Objetivo: Formar profissionais com conhecimentos para Utilizar sistema operacional, aplicativos de escritório, produtividade e colaboração, seguindo normas e políticas da informação e de respeito à propriedade intelectual.

Conhecimentos: - Tecnologia da Informação; - Fundamentos de hardware; - Fundamentos do software; - Fundamentos de sistemas operacionais; - Instalação de periféricos; - Requisitos dos sistemas operacionais; - Instalação de software; - Ética; - Liderança; - Controle emocional no trabalho; - Conflitos nas organizações; - Inovação; - Pesquisa; - Organização do trabalho; - Qualidade ambiental; - Segurança no trabalho; - Sistema operacional; - Comandos de shell básico; - Categorias de softwares; - Comportamento e equipes de trabalho; - Habilidades básicas do relacionamento interpessoal; - Conceitos de planejamento, organização e controle; - Tipos de textos técnicos, características e finalidades; - Processamento de texto e formatação de documentos; - Cálculos e gráficos com planilha eletrônica; - Apresentações com slides eletrônicos; - Ética profissional; - Virtudes profissionais: conceitos e valor; - Desenvolvimento profissional; - Autoempreendedorismo; - Trabalho e profissionalismo.

Pré Requisitos: Critério de acesso: Idade: 15 anos; Escolaridade Ensino Fundamental II Completo. CONSIDERAR Decreto no 3.298/1999 - Art. 28. § 2º As instituições públicas e privadas que ministram educação profissional deverão, obrigatoriamente, oferecer cursos profissionais de nível básico à pessoa portadora de deficiência, condicionando a matrícula à sua capacidade de aproveitamento e não ao seu nível de escolaridade.

Carga Horária: 160**Local de Execução:** In Company**Unidade Medida:** Turma**Quantidade:** 1**Valor Unitário:** 14.344,48**Curso:** MONTADOR E REPARADOR DE COMPUTADORES

Objetivo: O curso de MONTADOR E REPARADOR DE COMPUTADOR tem por objetivo promover a qualificação de profissionais capazes de realizar a manutenção e suporte em computadores, através do desenvolvimento de competências profissionais e pessoais, necessárias ao desenvolvimento.

Conhecimentos: Conceitos de Software de Microcomputadores / Conceitos de Hardware de Microcomputadores / Manutenção e Gestão de Microcomputadores / Instalação de Microcomputadores

Pré Requisitos: Idade mínima: 15 anos / Escolaridade mínima: Ensino Médio incompleto

Carga Horária: 170**Local de Execução:** In Company**Unidade Medida:** Turma**Quantidade:** 1**Valor Unitário:** 0,00**Curso:** PEDREIRO

Objetivo: Formar profissionais com conhecimentos na área da construção civil, com competência técnica para construir fundações para edificações, paredes, pisos, rebocos e revestimentos cerâmicos de piso e paredes, seguindo normas técnicas, de qualidade, de saúde, d

Conhecimentos: Introdução a Construção de Edifícios - 28h; Processos Construtivo de Alvenaria não Estrutural - 72h; Processos Construtivo de Revestimento Argamassado e Cerâmico - 60h

Pré Requisitos: O aluno deverá, no início do curso, ter no mínimo 18 anos; O aluno deverá ter concluído o Ensino Fundamental I (até o 5º ano).

Carga Horária: 160**Local de Execução:** In Company

Unidade Medida: Turma**Quantidade:** 1**Valor Unitário:** 22.100,00**Curso:** PINTOR DE OBRAS IMOBILIÁRIAS

Objetivo: Proporcionar os conhecimentos teóricos e práticos necessários para formar profissionais capazes de realizar trabalhos de pintura em superfícies externas e internas de edifícios e obras da construção civil, adequando-as ao produto e material, visando a melhoria contínua da qualidade e produtividade, obedecendo as normas e procedimentos técnicos de qualidade, segurança higiene e saúde.

Conhecimentos: Sustentabilidade nos processos industriais Fundamentos da Indústria 4.0 Fundamentos da Qualidade e Produtividade Fundamentos da Tecnologia da Informação e Comunicação Introdução a construção de edifícios Preparação do substrato Aplicação de tinta e textura

Pré Requisitos: Idade mínima: 18 anos Escolaridade mínima: cursando ou ter concluído o ensino fundamental.

Carga Horária: 160**Local de Execução:** In Company**Unidade Medida:** Turma**Quantidade:** 1**Valor Unitário:** 0,00**Curso:** CONFECCIONADOR DE CALÇADOS

Objetivo: Propiciar o desenvolvimento das capacidades técnicas, socioemocionais voltadas para o desenvolvimento de metodologias organizativas e metodológicas, associadas à confecção de calçados, seguindo os procedimentos e normas técnicas, de qualidade, de saúde e

Conhecimentos: Corte de Cabedais de Calçados / Preparação e Pesponto de Cabedais de calçados / Produção de Palmilhas E Pré-Fabricados / Montagem e Acabamento de calçados.

Pré Requisitos: Idade mínima: 16 anos / Escolaridade mínima: Ensino fundamental incompleto

Carga Horária: 180**Local de Execução:** In Company**Unidade Medida:** Turma**Quantidade:** 1**Valor Unitário:** 23.000,00**Curso:** MODELISTA DE CALÇADOS

Objetivo: Proporcionar o desenvolvimento de capacidades referente a modelagem de calçados, utilizando ferramentas e equipamentos específicos de acordo com as suas necessidades e aplicações, para a confecção de moldes e protótipos de calçados de diferentes tipologias considerando suas características.

Conhecimentos: - Tipologias de calçados: características, nomenclaturas; - Tipologias das fôrmas para calçados: Características, processo de fabricação; - Tipologias dos materiais: características e aplicações; - Processo de fabricação de calçados; - Etapas do processo produtivo; - Ferramentas e instrumento para modelagem de calçados. - Materiais para modelagem - Etapas da modelagem manual de calçados - Ficha técnica - Cálculos aplicados a modelagem - Controle da qualidade - Condições ambientais

Pré Requisitos: Idade mínima de 16 anos; Ensino Fundamental completo

Carga Horária: 180**Local de Execução:** In Company**Unidade Medida:** Turma**Quantidade:** 1**Valor Unitário:** 0,00

Curso: MECÂNICO DE MOTORES CICLO OTTO

Objetivo: Formar profissionais com conhecimentos para manutenção de motores ciclo otto e seus sistemas, seguindo normas técnicas, de qualidade, de saúde, de segurança, meio ambiente e procedimentos técnicos.

Conhecimentos: VEÍCULOS AUTOMOTORES FERRAMENTAS, EQUIPAMENTOS E INSTRUMENTOS EMPREGADOS NA MANUTENÇÃO AUTOMOTIVA DESENHO TÉCNICO APLICADO MATEMÁTICA APLICADA FERRAMENTAS DE QUALIDADE APLICADAS A DIAGNÓSTICO SAÚDE, SEGURANÇA E MEIO AMBIENTE ELEMENTOS DE MÁQUINAS ÉTICA INICIATIVA CONCEITOS DE GRUPOS E EQUIPES NORMAS TÉCNICAS APLICADAS À MANUTENÇÃO AUTOMOTIVA ATITUDES E COMPORTAMENTO ÉTICO NA MANUTENÇÃO AUTOMOTIVA VIRTUDES PROFISSIONAIS NA MANUTENÇÃO AUTOMOTIVA - CONCEITOS E VALOR MANUTENÇÃO DE SISTEMAS DO MOTOR DIAGNÓSTICO DE ANOMALIAS DO MOTOR E SEUS SISTEMAS Ciclo Otto REPARAÇÃO DE MOTORES CICLO OTTO E SEUS SISTEMAS SUBSTITUIÇÃO DE COMPONENTES DO MOTOR E SEUS SISTEMAS CONTROLE DE QUALIDADE PÓS-MANUTENÇÃO DO SISTEMA DE MOTOR ENCERRAMENTO DE SERVIÇOS DE MANUTENÇÃO EM MOTORES CICLO OTTO TRABALHO EM EQUIPE DESENVOLVIMENTO PROFISSIONAL SEGURANÇA NO TRABALHO MEIO AMBIENTE TRABALHO E PROFISSIONALISMO

Pré Requisitos: Idade mínima de 16 anos; Escolaridade mínima: Ensino Fundamental Completo. CONSIDERAR Decreto nº 3.298/1999 - Art. 28, § 2º As instituições públicas e privadas que ministram educação profissional deverão, obrigatoriamente, oferecer cursos profissionais de nível básico à pessoa portadora de deficiência, condicionando a matrícula à sua capacidade de aproveitamento e não a seu nível de escolaridade. "

Carga Horária: 160

Local de Execução: In Company

Unidade Medida: Turma

Quantidade: 1

Valor Unitário: 21.645,00

Curso: MECÂNICO DE MOTORES A DIESEL

Objetivo: O Curso, considerando a Qualificação de Mecânico de Motores Ciclo Diesel, tem por objetivos: - Formar profissionais com conhecimentos para atuar na área de Mecânico de Motores Ciclo Diesel, seguindo normas técnicas, de qualidade, de saúde, de segurança, meio ambiente e procedimentos técnicos. - Desenvolver a iniciativa, o espírito crítico e empreendedor dos alunos, para que possam identificar e gerenciar novas oportunidades de trabalho e de geração de renda, numa economia em constante mudança. - Desenvolver habilidades e atitudes que propiciem ao aluno a ampliação de sua capacidade pessoal e de equipe, na organização e no preparo para enfrentar situações rotineiras e complexas, respeitando os valores éticos e estéticos na realização de seu trabalho. - Desenvolver, no profissional, o hábito de realizar as atividades em sintonia com as normas de segurança e de preservação ambiental. - Propiciar a vivência de situações de aprendizagens que envolvam os princípios, normas e atitudes do Sistema de Gestão da Qualidade e gerenciamento de tarefas. - Proporcionar aos alunos, por meio do desenvolvimento de projetos e atividades desafiadoras, a percepção e incorporação consciente e crítica da estética e da ética nas relações humanas envolvidas em situações profissionais.

Conhecimentos: FUNDAMENTOS DA COMUNICAÇÃO E DA INFORMÁTICA APLICADOS À MANUTENÇÃO AUTOMOTIVA FUNDAMENTOS DA MANUTENÇÃO AUTOMOTIVA MANUTENÇÃO PREVENTIVA DE VEÍCULOS AUTOMOTORES MANUTENÇÃO DE MOTORES CICLO DIESEL MANUTENÇÃO DE SISTEMAS DE MOTORES CICLO DIESEL DIAGNÓSTICO DE ANOMALIAS DE MOTORES CICLO DIESEL E SEUS SISTEMAS REPARAÇÃO DE MOTORES CICLO DIESEL E SEUS SISTEMAS SUBSTITUIÇÃO DE COMPONENTES DE MOTORES CICLO DIESEL E SEUS SISTEMAS CONTROLE DE QUALIDADE PÓS-MANUTENÇÃO DO SISTEMA DE MOTORES CICLO DIESEL INTER-RELAÇÕES E INTERDEPENDÊNCIAS ENVOLVENDO MOTORES CICLO DIESEL E SEUS SISTEMAS

Pré Requisitos: Idade mínima: 18 anos Escolaridade mínima: Fundamental Completo

Carga Horária: 160

Local de Execução: In Company

Unidade Medida: Turma

Quantidade: 1

Valor Unitário: 0,00

Curso: MODELAGEM DE ARTEFATOS DE COURO E AFINS

Objetivo: Aperfeiçoar técnicas de modelagem de bolsas e artefatos, seguindo procedimentos e normas técnicas de qualidade, de saúde, de segurança e de meio ambiente.

Conhecimentos: Selecionar as ferramentas e materiais para o desenvolvimento da modelagem-Desenvolver desenho, marcação e corte em cartão duplex para confecção de molde básico de artefatos;-Confeccionar moldes com o formato das peças que irão compor modelos de artefatos;-Identificar por meio de texto com o nome, quantidade, modelo e acabamento de bordas de cada peça modelada;-Escrever documentação de cada peça que irá compor o produto final por meio de imagem e texto. -Selecionar ferramentas e materiais para o corte;-Realizar o corte manual de peças para confecção do protótipo;Selecionar ferramentas e materiais para preparação do artefato-Preparar e reforçar as peças que irão compor o protótipo do artefato;-Selecionar ferramentas e materiais necessários para costura do artefato-Regular e manusear, máquinas, equipamentos e ferramentas utilizados para costura do artefato;-Lubrificar e limpar máquina de costura;-Costurar as peças que irão compor os protótipos de artefatos.Montar e dá acabamentos no artefato-Cortar ou queimar pontas de linha;-Limpar e embalar o artefato.

Pré Requisitos: Escolaridade mínima: Ensino fundamental incompleto;Idade mínima: 16 anos;Pré-requisito: Certificação e/ou experiência profissional na fabricação de calçados e/ou artefatos de couro e afins.

Carga Horária: 160

Local de Execução: In Company

Unidade Medida: Turma

Quantidade: 1

Valor Unitário: 23.000,00

Curso: CONFECCIONADOR DE ARTEFATOS DE COURO

Objetivo: O Curso de Qualificação Confeccionador de Artefatos de Couro, tem por objetivos: -"Propiciar o desenvolvimento dos conhecimentos teóricos e práticos necessários para a atuação profissional na confecção de artefatos de couro, de acordo com o perfil profissional requerido pelo mercado de trabalho, atendendo as normas e legislação de segurança e exigências da indústria de confecção, focando as novas tendências de mercado. *Contribuir para o desenvolvimento das empresas do segmento de confecção através da qualificação de mão de obra. *Desenvolver a iniciativa, o espírito crítico e empreendedor dos alunos, para que possam identificar e gerenciar novas oportunidades de trabalho e de geração de renda, numa economia em constante mudança. -"Desenvolver habilidades e atitudes que propiciem ao aluno a ampliação de sua capacidade pessoal e de equipe, respeitando os valores éticos promovendo a profissionalização do costureiro na realização da sua função. - Desenvolver no profissional, o hábito de realizar as atividades em sintonia com as normas de segurança e de preservação ambiental.

Conhecimentos: Tipos de máquinas, características e aplicações Equipamento para queimar fios e linha Máquina de abrir costura (rebater costura) Máquina de aplicar adesivo hot melt Máquina de bordar Máquina de braço livre Máquina de colocar metais e enfeites Máquina de costura coluna, duas agulhas Máquina de costura coluna, uma agulha Máquina de costura com refil Máquina de costura de debruar Máquina de costura para nervura Máquina de costura plana Máquina de costura programável Máquina de costura tipo overlocke Máquina de costura zigue zague Máquina de perfurar tiras Máquina de refilar Máquina de virar cortes (orlar) Máquina de virar tiras Mesa de preparação Prensa para dublar Máquina de fazer borda Italiana Operação das máquinas Materiais para bolsas e artefatos Adesivos Couros Entretelas Fitas e fitilho Laminado sintético Linhas Ceras Cremes Tintas Materiais para limpeza Metais e plásticos Papéis Produtos químicos Tecidos e não tecidos Tintas Velcro Zíper Ferramentas e instrumentos Agulhas Caneta Caneta marca couro Cepos Espessímetro Espuma para aplicação de cola a base d'água Gabarito de medida Gabaritos de preparação Martelo de preparação Matrizes Pedra de amolar/afiar Pincéis Régua Régua de aço Soveia Tesoura e corta-fio Vazadores Compasso Materiais de estruturação Tiras Recouro Tipos de costuras De sobreposição Sobreposição a fio sobreposição virado Sobreposição picoteado Sobreposição vivado Sobreposição com ponto luva Costura aberta ou ponto luva ponto luva simples ponto luva com reforço Costura zigue-zague Costura filete (vivo) Costura com debrum Viés Debrum e forro Debrum francês Debrum francês largo Francês com forro Costura de borda Borda rampada (chanfrado) Borda rampada com vivo Borda virada Borda virada com vivo Virada com forro Dobrada com duas costuras Costura fantasia Lateral ao picote Costura sobre riscos Lateral estreitinha Na largura do rodízio Costura cordonê Costura lateral ao cordonê Rede de ponto Costuras para emendas de peças Emendas zigue zague Emenda aberta com vivo Emenda aberta com reforço interno Emenda aberta com reforço externo Emenda dobrada Costura luva externa Costura luva sem emenda Emenda de borda zigue zague Costura zigue zague com cordão Emenda simples Emenda simples com duas costuras Emenda em borda rampada Emenda dobrada Emenda com vivo Emenda dobrada com vivo Costura luva interna Processo operacional de costura para Bolsas e artefatos. Processo operacional de montagem dos componentes das bolsas e artefatos. Processo operacional de acabamentos de bolsas e artefatos. Tipos de ponto

Pré Requisitos: Idade mínima: 18 anos; Escolaridade: No mínimo 6º ano completo do ensino fundamental.

Carga Horária: 180**Local de Execução:** In Company**Unidade Medida:** Turno**Quantidade:** 1**Valor Unitário:** 0,00**Curso:** PADEIRO

Objetivo: Propiciar o desenvolvimento dos conhecimentos teóricos e práticos necessários para a atuação profissional do padeiro, de acordo com o perfil profissional requerido pelo mercado de trabalho, atendendo as normas e legislação de segurança e boas práticas de manipulação de alimentos.

Conhecimentos: - Princípios da panificação; - Noções da Qualidade da Produção; - Fundamentos da panificação; - Aplicadas à fabricação de pães de massas doces; - Boas práticas de fabricação aplicadas à fabricação de pães de massas semidoces; - Boas práticas de fabricação aplicadas à fabricação de pães de massas salgadas; - Cálculo de produção na fabricação de produtos de panificação de massas doces; - Cálculo de produção na fabricação de produtos de panificação de massas semidoces; - Cálculo de produção na fabricação de produtos de panificação de massas salgadas; - Conflitos nas equipes de trabalho; - Conservação de componentes e produtos de massas doces; - Conservação de componentes e produtos de massas salgadas; - Documentos técnicos aplicados aos processos produtivos: procedimentos, ficha técnica, requisições, manuais, entre outros; - Documentos técnicos aplicados aos processos produtivos: procedimentos, ficha técnica, requisições, manuais, entre outros; - Equipamentos, máquinas e utensílios utilizados na produção de pães de massas doces; - Equipamentos, máquinas e utensílios utilizados na produção de pães de massas semidoces; - Equipamentos, máquinas e utensílios utilizados na produção de pães de massas salgadas; - Ferramenta da qualidade: análise e solução de problemas; - Ingredientes utilizados na produção de produtos de panificação de massas semidoces (essenciais e enriquecedores); - Ingredientes utilizados na produção de produtos de panificação de massas salgadas (essenciais e enriquecedores); - Organização de ambientes de trabalho; - Organograma; - Orientações de prevenção de acidentes; - Pesquisa; - Princípios da comunicação profissional; - Processo de fabricação de pães de massas doces; - Processo de fabricação de pães de massas salgadas; - Processo de fabricação de pães de massas semidoces; - Processos de congelamento: massas cruas, pães assados; - Processos de congelamento: massas cruas, pães pré-assados; pães assados; - Processos de congelamento: massas cruas, pães pré-assados; pães assados; - Trabalho em equipe; - Virtudes profissionais: atenção, disciplina, organização, comprometimento, precisão e zelo;

Pré Requisitos: Idade mínima: 16 anos; Escolaridade: No mínimo 6º ano completo do ensino fundamental.

Carga Horária: 160**Local de Execução:** In Company**Unidade Medida:** Turno**Quantidade:** 1**Valor Unitário:** 22100**Curso:** PADEIRO

Objetivo: Propiciar o desenvolvimento dos conhecimentos teóricos e práticos necessários para a atuação profissional do padeiro, de acordo com o perfil profissional requerido pelo mercado de trabalho, atendendo as normas e legislação de segurança e boas práticas de manipulação de alimentos.

Conhecimentos: - Princípios da panificação; - Noções da Qualidade da Produção; - Fundamentos da panificação; - Aplicadas à fabricação de pães de massas doces; - Boas práticas de fabricação aplicadas à fabricação de pães de massas semidoces; - Boas práticas de fabricação aplicadas à fabricação de pães de massas salgadas; - Cálculo de produção na fabricação de produtos de panificação de massas doces; - Cálculo de produção na fabricação de produtos de panificação de massas semidoces; - Cálculo de produção na fabricação de produtos de panificação de massas salgadas; - Conflitos nas equipes de trabalho; - Conservação de componentes e produtos de massas doces; - Conservação de componentes e produtos de massas salgadas; - Documentos técnicos aplicados aos processos produtivos: procedimentos, ficha técnica, requisições, manuais, entre outros; - Documentos técnicos aplicados aos processos produtivos: procedimentos, ficha técnica, requisições, manuais, entre outros; - Equipamentos, máquinas e utensílios utilizados na produção de pães de massas doces; - Equipamentos, máquinas e utensílios utilizados na produção de pães de massas semidoces; - Equipamentos, máquinas e utensílios utilizados na produção de pães de massas salgadas; - Ferramenta da qualidade: análise e solução de problemas; - Ingredientes utilizados na produção de produtos de panificação de massas semidoces (essenciais e enriquecedores); - Ingredientes utilizados na produção de produtos de panificação de massas salgadas (essenciais e enriquecedores); - Organização de ambientes de trabalho; - Organograma; - Orientações de prevenção de acidentes; - Pesquisa; - Princípios da comunicação profissional; - Processo de fabricação de pães de massas doces; - Processo de fabricação de pães de massas salgadas; - Processo de fabricação de pães de

massas semidoces; - Processos de congelamento: massas cruas, pães assados; - Processos de congelamento: massas cruas, pães pré-assados; pães assados; - Processos de congelamento: massas cruas, pães pré-assados; pães assados; - Trabalho em equipe; - Virtudes profissionais: atenção, disciplina, organização, comprometimento, precisão e zelo;

Pré Requisitos: Idade mínima: 16 anos; Escolaridade: No mínimo 6º ano completo do ensino fundamental.

Carga Horária: 160

Local de Execução: In Company

Unidade Medida: Turma

Quantidade: 1

Valor Unitário: 0

Curso: TECNOLOGIA DA PRODUÇÃO DE SANEANTES (SABÃO EM BARRA, DESINFETANTE, DETERGENTE E AMACIANTE)

Objetivo: Capacitar os participantes na produção artesanal de produtos de limpeza, incluindo sabão em barra, detergentes, desinfetantes e amaciantes, fornecendo conhecimentos teóricos e práticos para que possam iniciar ou aprimorar um negócio neste segmento.

Conhecimentos: Tecnologia da Produção de Saneantes

Pré Requisitos: Critério de acesso: Idade mínima: 16 anos; Escolaridade mínima: No mínimo 6º ano completo do ensino fundamental.

Carga Horária: 48

Local de Execução: In Company

Unidade Medida: Turma

Quantidade: 4

Valor Unitário: 7000

DISPOSIÇÕES FINAIS

1. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:

Em caso de venda com valor parcelado o inadimplimento de quaisquer das parcelas ensejará no vencimento antecipado das demais. - Fica desde já acordado entre as partes aqui envolvidas que, em caso de inadimplência, o CONTRATADO promoverá a competente ação, visando o recebimento da(s) importância(s) devida(s), com os acréscimos legais.

2. DA VIGÊNCIA

O presente instrumento entrará em vigor a partir da data de sua assinatura e sua execução será realizada no prazo de 6 meses, podendo, entretanto, ser prorrogado por períodos iguais e sucessivos por intermédio de Termo Aditivo, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias do término apazado, sem prejuízo das atividades em andamento, desde que não haja denúncia de nenhuma das partes.

3. DA INEXISTÊNCIA DE VÍNCULO TRABALHISTA

Por força do presente instrumento, fica desde já acordado que não se estabelecerá qualquer vínculo empregatício entre a CONTRATANTE e o pessoal que o SENAI/DR/PB utilizar na execução dos serviços objeto deste contrato.

4. DA APLICAÇÃO DE PENA DE MULTA

O não pagamento no seu respectivo vencimento obrigará a CONTRATANTE ao pagamento de multa de 2% (dois por cento) e juros de mora de 0,033% ao dia, incidentes sobre o valor corrigido monetariamente na forma deste contrato, "pro rata" pelos dias de atraso, sem prejuízo de quaisquer outras medidas;

a) Descumprimento das condições e termos pactuados no presente instrumento sujeitará ao infrator em multa de 2% (dois por cento) do valor total do Contrato.

5. DAS HIPÓTESES DE RESCISÃO CONTRATUAL

O contrato poderá ser rescindido de pleno direito pelo SENAI/PB, independentemente de interpelação ou notificação judicial ou extrajudicial, por mútuo acordo entre as partes ou por qualquer delas, bastando para tanto, notificação por escrito com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, sem prejuízo das atividades em andamento, ou nas seguintes hipóteses:

a) De pleno direito ao término da avença contratual

b) Decretação de falência, pedido de recuperação judicial, insolvência civil, liquidação judicial ou extrajudicial ou

suspensão, pelas autoridades competentes, das atividades da CONTRATANTE;

- c) Por desmobilização ou encerramento das atividades desenvolvidas pelo CONTRATADO;
- d) Inobservância de dispositivos normativos, contratuais;

6. PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS CLÁUSULA – PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

6.1. Para os fins deste Contrato consideram-se:

- a) **Dados Pessoais** – todo aquele que se relaciona à pessoa natural identificada ou identificável;
- b) **Tratamento** – Toda operação realizada com dados pessoais tais como: coleta, produção, recepção, gravação, utilização, acesso, reprodução, transmissão, distribuição, processamento, arquivamento, armazenamento, eliminação, avaliação ou controle da informação, modificação, comunicação, transferência, difusão ou extração;
- c) **Titular** – pessoa natural a quem se referem os dados pessoais tratados;
- d) **Controlador** – é o Contratante a quem compete as decisões referentes ao tratamento; e
- e) **Operador** – é o Contratado a qual realiza o Tratamento dos Dados Pessoais em nome do Controlador.

6.2. As partes declaram-se cientes dos direitos, obrigações e penalidades aplicáveis constantes da Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD), Lei nº13.709/2018 e obrigam-se a adotar todas as medidas razoáveis para garantir, por si, bem como seu pessoal, colaboradores e subcontratados que utilize dos Dados Protegidos na extensão autorizada da referida LGPD.

6.3. Caberá ao CONTROLADOR, tomar as decisões referentes ao tratamento de dados pessoais transmitidos ao OPERADOR que realizará o tratamento dos dados pessoais, seguindo as instruções recebidas pelo CONTROLADOR e garantindo a licitude e idoneidade no tratamento dos dados pessoais, sob pena de arcar com as perdas e danos que eventualmente possa causar, sem prejuízo das demais sanções aplicáveis.

6.4. O OPERADOR se compromete a tratar os Dados Pessoais, aos quais tiver acesso em razão do presente Contrato, somente nos limites aqui previstos e manter os Dados Pessoais armazenados exclusivamente pelo tempo necessário para desenvolver os seus serviços, disponibilizando-os ao CONTROLADOR ao fim dos Serviços e excluindo-os após atingirem suas finalidades de acordo com a legislação.

6.5. O OPERADOR obriga-se a garantir a confidencialidade dos dados tratados por meio de uma política interna de privacidade, a fim de respeitar, por si, seus funcionários e seus prepostos, o objetivo do presente contrato. (art. 50, LGPD);

6.6. O OPERADOR deverá notificar o CONTROLADOR sobre quaisquer solicitações dos titulares de Dados Pessoais que venha a receber, tais como:

- a) Confirmação da existência de tratamento;
- b) Acesso aos dados;
- c) Correção de dados incompletos, inexatos ou desatualizados;
- d) Anonimização, bloqueio ou eliminação de dados desnecessários, excessivos ou tratados em desconformidade com a lei;
- e) Portabilidade dos dados;
- f) Eliminação dos dados pessoais tratados com o consentimento;
- g) Informação sobre entidades públicas e privadas com as quais foi realizado uso compartilhado de dados;
- h) Informação sobre a possibilidade de não fornecimento do consentimento e sobre as consequências da negativa;
- i) Revogação do consentimento; e
- j) Revisão de decisões automatizadas tomadas com base no tratamento de dados pessoais.

6.7. O CONTROLADOR se reserva ao direito de realizar auditoria interna de dados, objeto do presente contrato a qualquer tempo e mediante aviso prévio de 48 horas ao OPERADOR.

6.8. O presente contrato não autoriza o OPERADOR a subcontratar outro OPERADOR, em todo ou em parte, para o exercício de qualquer atividade de tratamento de dados relacionada ao objeto da contratação, exceto os serviços auxiliares necessários para o normal funcionamento dos serviços do OPERADOR:

- a) Caso haja a necessidade de subcontratar outras empresas, deverá o OPERADOR obter a aprovação prévia e expressa do CONTROLADOR, indicando exatamente os tipos de tratamentos e dados afetados pela subcontratação.
- b) Para todos os efeitos, a parte subcontratada pelo OPERADOR será considerada como OPERADOR, estando obrigada a, no mínimo, cumprir as obrigações estabelecidas no presente contrato, cabendo ao OPERADOR garantir que a parte subcontratada estará sujeita às mesmas obrigações deste contrato, sendo ele responsável, perante o CONTROLADOR pelas atividades de tratamento de dados exercidas pela parte subcontratada.

6.9. Em caso de incidente de segurança, a parte o OPERADOR deverá notificar a CONTROLADORA informando a

ocorrência, no prazo máximo de 48 horas (quarenta e oito horas) e indicando as medidas deverão ser adotados para a reversão da situação no menor prazo possível. As partes obrigam-se, ainda, a apresentar todas as informações e esclarecimentos para o acompanhamento das ações realizadas para correção da falha, fornecendo a documentação necessária para subsidiar possível defesa administrativa e/ou judicial em razão do referido incidente.

7. DO CONTRATO GERAL DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS.

O CONTRATANTE declara, a partir da assinatura do presente instrumento, que teve acesso ao Contrato Geral de Prestação de Serviços do SENAI/DR/PB, mediante QR-CODE, estando ciente de todas as condições contratuais, sobretudo em relação as obrigações de ambas as partes, aderindo assim ao referido Contrato mediante o aceite a presente Proposta Comercial, sendo acessível pelo seguinte código QR-CODE:



<https://drive.google.com/file/d/1kDSvKNLOUE85SVCyZX4hPoobF2v1ss9Z/view?usp=sharing>

APROVAÇÃO CRM

De Acordo, autorizo o(s) serviço(s) discriminado(s).

Data: ____/____/____

Daniela Leal de Almeida Freire

DANIELA LEAL DE ALMEIDA FREIRE

CONTRATANTE

Testemunhas:

Nome:
CPF nº: _____Nome:
CPF nº: _____