



## **CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇO PESSOA JURÍDICA**

**TERMO DE CONTRATO Nº 005/2025**

**CONTRATANTE:** O INSTITUTO DIVERSIDADE, GÊNERO E EDUCAÇÃO – IDGE, Instituição Privadas Sem Fins Lucrativos, situado a Rua Silveira Lobo, 32, Casa Forte, Recife-PE, CEP: 52061-030, com o CNPJ 21.322.290/0001-60, representada neste ato por sua Diretora Geral a Sra. **SANDRA DAYSE DE ALBUQUERQUE UGIETTE**, brasileira, solteira, Portador do RG sob nº 2.319.132 SSP/PE e do CPF 377.617.814-00, no uso de sua competência, doravante designado simplesmente **CONTRATANTE**.

**CONTRATADA:** AGÊNCIA DE INOVAÇÃO TECNOLÓGICA, EMPREENDEDORISMO E DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL NOVOS HORIZONTES LTDA, inscrita no CNPJ sob o nº 05.074.764/00001-45, sediada na Av. Gov. Carlos de Lima Cavalcanti, nº 1950, Bairro: Casa Caiada- Olinda-PE CEP. 53.130-515 representado pelo Sócio Administrador o Sr. **JOSÉ JOPSON ALBUQUERQUE DA SILVA**, brasileiro, Casado, portadora da cédula de identidade RG nº 4.568.964 SDS/PE e CPF nº 908.890.454-53, e daqui por diante designada simplesmente **CONTRATADA**.

ORIGEM: COTAÇÃO PRÉVIA DE PREÇOS – REGISTRO Nº 005/2025, considerando ainda as disposições estabelecidas na Lei nº 10.406/2002 do **Código Civil**, com ênfase nos artigos **421 a 480** e suas atuais e posteriores atualizações, têm, entre si, como certo e ajustado *na prestação de serviços* para a execução do Termo de Fomento para implantar, Implementar e Operacionalizar o Projeto Novos Horizontes do Saber com a realização de 3 cursos profissionalizantes, com ações de qualificação social e profissional para 87 Pessoas em Idades Produtivas e Empreendedores nos Cursos Básicos Profissionalizantes de Qualificação Social e Profissional na Cadeia Produtiva de Alimentação com uma carga horária total de 360 horas/aulas, nos Municípios do Recife, Cabo de Santo Agostinho e Goiana no Estado de Pernambuco, visando a consecução de finalidade de interesse público e recíproco que envolve a transferência de recursos financeiros à Organização da Sociedade Civil (OSC), conforme especificações estabelecidas no Plano de Trabalho, por meio do fornecimento de Kit didático, kit Pedagógico, fornecimento de meio de transporte escolar para os cursistas, veículos para mobilidade da equipe técnica, espaço físico para a realização das aulas teóricas e práticas, fornecimento de lanche para os alunos participantes das aulas o curso básico de cozinheiro e serviços de filmagem e fotografia, para a execução das ações e atividades previstas nas metas e etapas no Plano de Trabalho Aprovado no TERMO DE FOMENTO - MINISTÉRIO DO TRABALHO E EMPREGO TERMO DE FOMENTO- SEMP/MTE Nº 01023/2024– Transfere.gov, celebrado com o Ministério do Trabalho e Emprego e o Instituto Diversidade, Gênero e Educação – IDGE., mediante as seguintes cláusulas e condições:

### **CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO**

O presente Contrato tem por objeto a execução da *prestação de serviços para a* Implantação, Implementação e Operacionalização do Projeto Novos Horizontes do Saber, por meio do fornecimento de Kit didático, kit Pedagógico, fornecimento de meio de transporte escolar para os cursistas, veículos para mobilidade da equipe técnica, espaço físico para a realização das aulas teóricas e práticas, fornecimento de lanche para os alunos participantes das aulas o curso básico de cozinheiro e serviços de filmagem e fotografia, para a execução das ações e atividades previstas nas metas e etapas no Plano de Trabalho Aprovado no TERMO DE FOMENTO - MINISTÉRIO DO TRABALHO E EMPREGO TERMO DE FOMENTO- SEMP/MTE Nº 01023/2024– Transfere.gov, celebrado com o Ministério do Trabalho e Emprego e o Instituto Diversidade, Gênero e Educação – IDGE, visando a consecução de finalidade de interesse público e recíproco que envolve a transferência de recursos financeiros à Organização da Sociedade Civil (OSC), conforme especificações estabelecidas no plano de trabalho, correspondente os itens previstos nas **Meta 1 – Etapas 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.11 e 1.14, Meta 2 – Etapas 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9, 2.11 e 2.14** e da Meta 3 – **Etapas 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7, 3.8, 3.9, 3.11 e 3.14**, previstos no TERMO DE FOMENTO - MINISTÉRIO DO TRABALHO E EMPREGO TERMO DE FOMENTO- SEMP/MTE Nº 01023/2024– Transfere.gov, celebrado com o MINISTÉRIO DO TRABALHO E EMPREGO e o INSTITUTO DIVERSIDADE, GÊNERO E EDUCAÇÃO – IDGE. Os serviços que serão prestados estão detalhado me Metas e Etapas por parágrafos:

**Parágrafo Primeiro** – Para execução do Projeto Novos Horizontes do Saber, nos municípios do Recife, Goiana e Cabo de Santo Agostinho a empresa fornecerá Kit Pedagógico para os alunos participantes das aulas de qualificação social, no curso básico de cozinheiro contemplando 87 cursistas, conforme itens abaixo realacionados para apoiar a implantação, implementação e operacionalização do Projeto Novos Horizontes do Saber.

**LOTE 1 – FORNECER KIT PEDAGÓGICO PARA OS ALUNOS PARTICIPANTES DAS AULAS DE QUALIFICAÇÃO SOCIAL – CURSO BÁSICO DE COZINHEIRO PARA 87 CURSISTAS.**

| ITEM                            | DESCRIÇÃO DO SERVIÇO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | QUANTIDADE | UNIDADE | VALOR UNITÁRIO (R\$) | VALOR TOTAL (R\$) |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------|----------------------|-------------------|
| 1                               | Apostila Personalizada do Curso Qualificação Social: contendo o conteúdo programático do Curso de Qualificação Social com 120 páginas, impressão em 4 cores (CMYK) em alta resolução, com a possibilidade de aplicação de verniz localizado para destacar elementos específicos (logo, título, etc.) e encadernação capa dura (hot melt ou wire-o) para maior resistência e durabilidade e impresso em papel offset (gramatura entre 75g/m²) para garantir boa qualidade de impressão e vivacidade das cores. Esta apostila será distribuída aos alunos/cursista contendo os conteúdos programáticos do curso de qualificação profissional possibilitando um processo de ensino aprendizagem através da metodologia da Pedagogia da Educação Popular. | 87         | Unidade | R\$ 38,00            | R\$ 3.306,00      |
| 2                               | Camisa Personalizada: camiseta básica, em malha mercerizada fio 30, com a logo do curso e dos executores estampado, colorido nos tamanhos: P, M, G, GG. Este material de consumo será distribuído aos alunos/cursistas, para subsidiar o processo de ensino aprendizagem nas aulas do curso de qualificação social.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 174        | Unidade | R\$ 31,00            | R\$ 5.394,00      |
| 3                               | Pastas Personalizadas: material em Polipropileno ou similar, resistente e durável com o design: Personalizada com o logo do curso e dos executores contendo informações relevantes, com divisórias internas para organizar documentos, apostilas e materiais do curso. Este material de consumo será distribuído aos alunos/cursistas, para subsidiar o processo de ensino aprendizagem nas aulas do curso de qualificação social.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 87         | Unidade | R\$ 31,00            | R\$ 2.697,00      |
| 4                               | Garrafa Squeeze personalizada: material: PEAD atóxico, material resistente e flexível, dimensões: 17x7cm, capacidade: 500 ml, gravação em Silkscreen, área de Gravação: 8,5 x 9cm, personalizada em única cor. Este material de consumo será distribuído aos alunos/cursistas, para subsidiar o processo de ensino aprendizagem nas aulas do curso de qualificação social.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 87         | Unidade | R\$ 10,20            | R\$ 887,40        |
| <b>VALOR TOTAL LOTE 1 (R\$)</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |            |         |                      | <b>12.284,40</b>  |

**Valor Total deste Lote 1 - R\$ 12.284,40 (Doze mil, duzentos e oitenta e quatro reais e quarenta centavos)**

**Parágrafo Segundo** – Para execução do Projeto Novos Horizontes do Saber, nos municípios do Recife, Goiana e Cabo de Santo Agostinho a empresa fornecerá Kit Pedagógico para os instrutores que ministraram as aulas de qualificação social, no curso básico de cozinheiro contemplando 3 instrutores, conforme itens abaixo realiccionados para apoiar a implantação, implementação e operacionalização do Projeto Novos Horizontes do Saber.

**LOTE 2 – FORNECER KIT PEDAGÓGICO PARA OS PROFISSIONAIS DE QUALIFICAÇÃO SOCIAL - CURSO BÁSICO DE COZINHEIRO**

| ITEM | DESCRIÇÃO DO SERVIÇO | QUANTIDADE | UNIDADE | VALOR UNITÁRIO (R\$) | VALOR TOTAL (R\$) |
|------|----------------------|------------|---------|----------------------|-------------------|
|------|----------------------|------------|---------|----------------------|-------------------|

|                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |   |         |           |               |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---------|-----------|---------------|
| 1                               | Apostila Personalizada do Curso Qualificação Social: contendo o conteúdo programático do Curso de Qualificação Social com 120 páginas, impressão em 4 cores (CMYK) em alta resolução, com a possibilidade de aplicação de verniz localizado para destacar elementos específicos (logo, título, etc.) e encadernação capa dura (hot melt ou wire-o) para maior resistência e durabilidade e impresso em papel offset (gramatura entre 75g/m²) para garantir boa qualidade de impressão e vivacidade das cores. Esta apostila será distribuída aos alunos/cursista contendo os conteúdos programáticos do curso de qualificação profissional possibilitando um processo de ensino aprendizagem através da metodologia da Pedagogia da Educação Popular. | 3 | Unidade | R\$ 38,00 | R\$ 114,00    |
| 2                               | Camisa Personalizada: camiseta básica, em malha mercerizada fio 30, com a logo do curso e dos executores estampado, colorido nos tamanhos: P, M, G, GG. Este material de consumo será distribuído aos alunos/cursistas, para subsidiar o processo de ensino aprendizagem nas aulas do curso de qualificação social.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 6 | Unidade | R\$ 31,00 | R\$ 186,00    |
| 3                               | Pastas Personalizadas: material em Polipropileno ou similar, resistente e durável com o design: Personalizada com o logo do curso e dos executores contendo informações relevantes, com divisórias internas para organizar documentos, apostilas e materiais do curso. Este material de consumo será distribuído aos alunos/cursistas, para subsidiar o processo de ensino aprendizagem nas aulas do curso de qualificação social.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 3 | Unidade | R\$ 31,00 | R\$ 93,00     |
| 4                               | Garrafa Squeeze personalizada: material: PEAD atóxico, material resistente e flexível, dimensões: 17x7cm, capacidade: 500 ml, gravação em Silkscreen, área de Gravação: 8,5 x 9cm, personalizada em única cor. Este material de consumo será distribuído aos alunos/cursistas, para subsidiar o processo de ensino aprendizagem nas aulas do curso de qualificação social.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 3 | Unidade | R\$ 10,20 | R\$ 30,60     |
| <b>VALOR TOTAL LOTE 2 (R\$)</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |   |         |           | <b>423,60</b> |

**Valor Total deste Lote 2 - R\$ 423,60 (Quatro e vinte e três reais e sessenta centavos)**

**Parágrafo Terceiro** – Para execução do Projeto Novos Horizontes do Saber, nos municípios do Recife, Goiana e Cabo de Santo Agostinho a empresa fornecerá Kit Pedagógico para os cursistas que participaram das aulas de qualificação profissional, no curso básico de cozinheiro contemplando 87 cursistas, conforme itens abaixo realacionados para apoiar a implantação, implementação e operacionalização do Projeto Novos Horizontes do Saber.

**LOTE 3 – FORNECER KIT PEDAGÓGICO PARA OS ALUNOS PARTICIPANTES DAS AULAS DE QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL – CURSO BÁSICO DE COZINHEIRO PARA 87 ALUNOS**

| ITEM | DESCRIÇÃO DO SERVIÇO | QUANTIDADE | UNIDADE | VALOR UNITÁRIO (R\$) | VALOR TOTAL (R\$) |
|------|----------------------|------------|---------|----------------------|-------------------|
|------|----------------------|------------|---------|----------------------|-------------------|

|                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |    |         |           |                 |
|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---------|-----------|-----------------|
| 1                               | Apostila Personalizada do Curso de Qualificação Profissional: contendo o conteúdo programático do Curso de Qualificação Social com 300 páginas, impressão em 4 cores (CMYK) em alta resolução, com a possibilidade de aplicação de verniz localizado para destacar elementos específicos (logo, título, etc.) e encadernação capa dura (hot melt ou wire-o) para maior resistência e durabilidade e impresso em papel offset (gramatura entre 75g/m²) para garantir boa qualidade de impressão e vivacidade das cores. Esta apostila será distribuída aos alunos/cursista contendo os conteúdos programáticos do curso de qualificação profissional possibilitando um processo de ensino aprendizagem através da metodologia da Pedagogia da Educação Popular. | 87 | Unidade | R\$ 55,00 | R\$ 4.785,00    |
| <b>VALOR TOTAL LOTE 3 (R\$)</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |    |         |           | <b>4.785,00</b> |

**Valor Total deste Lote 3 - R\$ 4.785,00 (Quatro mil, setecentos e oitenta e cinco reais)**

**Parágrafo Quarto** – Para execução do Projeto Novos Horizontes do Saber, nos municípios do Recife, Goiana e Cabo de Santo Agostinho a empresa fornecerá Kit Pedagógico para os cursistas que participaram das aulas de qualificação profissional, no curso básico de cozinheiro contemplando 3 instrutores, conforme itens abaixo realacionados para apoiar a implantação, implementação e operacionalização do Projeto Novos Horizontes do Saber.

**LOTE 4 – FORNECER KIT PEDAGÓGICO PARA OS PROFISSIONAIS DE QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL – CURSO BÁSICO DE COZINHEIRO PARA 87 ALUNOS**

| ITEM | DESCRIÇÃO DO SERVIÇO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | QUANTIDADE | UNIDADE | VALOR UNITÁRIO (R\$) | VALOR TOTAL (R\$) |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------|----------------------|-------------------|
| 1    | Apostila Personalizada: contendo o conteúdo programático do Curso de Qualificação Social com 300 páginas, cs, impressão em 4 cores (CMYK) em alta resolução, com a possibilidade de aplicação de verniz localizado para destacar elementos específicos (logo, título, etc.) e encadernação capa dura (hot melt ou wire-o) para maior resistência e durabilidade e impresso em papel offset (gramatura entre 75g/m²) para garantir boa qualidade de impressão e vivacidade das cores. Esta apostila será fornecida ao Instrutor contendo os conteúdos programáticos do curso de qualificação social, para subsidiar o processo de ensino aprendizagem através da metodologia da Pedagogia da Educação Popular para os alunos cursistas. | 3          | Unidade | R\$ 55,00            | R\$ 165,00        |
| 2    | Camisa Personalizada: camiseta básica, em malha mercerizada fio 30, com a logo do curso e dos executores estampado, colorido nos tamanhos: P, M, G, GG. Este material de consumo será fornecido ao Instrutor para subsidiar o processo de ensino aprendizagem do curso de qualificação social, através da metodologia da Pedagogia da Educação Popular para os alunos cursistas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 6          | Unidade | R\$ 31,00            | R\$ 186,00        |
| 3    | Pastas Personalizadas: material em Polipropileno ou similar, resistente e durável com o design: Personalizada com o logo do curso e dos executores contendo informações relevantes, com divisórias internas para organizar documentos, apostilas e materiais do curso. Este material de consumo será distribuído aos alunos/cursistas, para subsidiar o processo de ensino aprendizagem nas aulas do curso de qualificação social.                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 3          | Unidade | R\$ 31,00            | R\$ 93,00         |
| 4    | Garrafa Squeeze personalizada: Material: PEAD atóxico, material resistente e flexível, dimensões: 17x7cm, capacidade: 500 ml, gravação em Silkscreen, área de Gravação: 8,5 x 9cm, personalizada em única cor. Este material didático será fornecido ao Instrutor para subsidiar o                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 3          | Unidade | R\$ 10,20            | R\$ 30,60         |

|                                 |                                                                                                                                                    |  |  |  |                   |
|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|-------------------|
|                                 | processo de ensino aprendizagem do curso de qualificação social, através da metodologia da Pedagogia da Educação Popular para os alunos cursistas. |  |  |  |                   |
| <b>VALOR TOTAL LOTE 4 (R\$)</b> |                                                                                                                                                    |  |  |  | <b>R\$ 474,60</b> |

**Valor Total deste Lote 4 - R\$ 474,60 (Quatrocentos e setenta e quatro reais e sessenta centavos)**

**Parágrafo Quinto** – Para execução do Projeto Novos Horizontes do Saber, nos municípios do Recife, Goiana e Cabo de Santo Agostinho a empresa fornecerá transporte para o deslocamento dos cursistas para participarem das aulas de qualificação profissional, no curso básico de cozinheiro contemplando os 87 cursistas, durante o período de 90 dias de aulas, conforme itens abaixo realacionados para apoiar a implantação, implementação e operacionalização do Projeto Novos Horizontes do Saber.

**LOTE 5 – FORNECER TRANSPORTE PARA O DESLOCAMENTO DOS ALUNOS CURSISTA DE IDA E VOLTA PARA O CURSO BÁSICO DE CURSO BÁSICO DE COZINHEIRO**

| ITEM                            | DESCRIÇÃO DO SERVIÇO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | QUANTIDADE | UNIDADE | VALOR UNITÁRIO (R\$) | VALOR TOTAL (R\$)    |
|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------|----------------------|----------------------|
| 1                               | Vale-Transporte e/ou Transporte de Ida e Volta para o aluno/cursista possibilitando o deslocamento da sua residência até o local da ministração das aulas. Esta prestação de serviço possibilitará que posso participar dos cursos de qualificação profissional sem a necessidade financeira de custear o seu deslocamento para o espaço da ministração do curso. A forma de disponibilidade do vale transporte se dará através da recarga do Cartão Vem da Empresa Grande Recife. (Memória de cálculo: 87 cursistas x 90 dias letivos x ida e volta). | 15660      | Unidade | R\$ 4,30             | R\$ 67.338,00        |
| <b>VALOR TOTAL LOTE 5 (R\$)</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |            |         |                      | <b>R\$ 67.338,00</b> |

**Valor Total deste Lote 5 - R\$ 67.338,00 (Sessenta e sete mil, trezentos e trinta e oito reais)**

**Parágrafo Sexto** – Para execução do Projeto Novos Horizontes do Saber, nos municípios do Recife, Goiana e Cabo de Santo Agostinho a empresa fornecerá transporte para o deslocamento da equipe pedagógica e do instrutores para durante o período de implantação, implementação e operacionalização das metas e etapas previstas no projeto, para a realização das aulas de qualificação social e profissional, no curso básico de cozinheiro, durante o período de 90 dias de aulas, conforme itens abaixo realacionados para apoiar a implantação, implementação e operacionalização do Projeto Novos Horizontes do Saber.

**LOTE 6 – FORNECER MEIO DE TRANSPORTE PARA O DESLOCAMENTO DA EQUIPE PEDAGÓGICA E DO INSTRUTORES PARA A IMPLANTAÇÃO, IMPLEMENTAÇÃO E OPERACIONALIZAÇÃO DO CURSO BÁSICO DE COZINHEIRO**

| ITEM | DESCRIÇÃO DO SERVIÇO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | QUANTIDADE | UNIDADE    | VALOR UNITÁRIO (R\$) | VALOR TOTAL (R\$) |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|------------|----------------------|-------------------|
| 1    | Veículo com Motorista tipo pick-up média para o transporte de materiais e da equipe de profissionais envolvidos no planejamento, organização, realização e execução do Curso Básico de Cozinheiro. Está veículo será locado para fornecer as condições mínimas para que a equipe pedagógica possa realizar a visita técnica nos espaços para a realização dos cursos profissionalizantes, participar de reuniões administrativas e pedagógicas, acompanhar in loco a ministração dos cursos e realizar a orientação que forem necessárias a boa execução das atividades do curso, além de | 11600      | Quilometro | R\$ 2,20             | R\$ 25.520,00     |

|                                 |                                                                                |  |  |  |                      |
|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|----------------------|
|                                 | outras demandas que poderem surgir. (Memória de cálculo: 116 dias x 100km/dia) |  |  |  |                      |
| <b>VALOR TOTAL LOTE 6 (R\$)</b> |                                                                                |  |  |  | <b>R\$ 25.520,00</b> |

**Valor Total deste Lote 6 – R\$ 25.520,00 (Vinte e cinco mil, quinhentos e vinte reais)**

**Parágrafo Sétimo** – Para execução do Projeto Novos Horizontes do Saber, nos municípios do Recife, Goiana e Cabo de Santo Agostinho a empresa fornecerá lanches para todos os 87 cursistas, durante o período de 90 dias de aulas, conforme itens abaixo realacionados para apoiar a implantação, implementação e operacionalização do Projeto Novos Horizontes do Saber.

**LOTE 7 – FORNECER REFEIÇÕES PARA OS ALUNOS/CURSISTAS DURANTE OS DIAS DE REALIZAÇÃO DO CURSO BÁSICO DE COZINHEIRO**

| ITEM                            | DESCRIÇÃO DO SERVIÇO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | QUANTIDADE | UNIDADE | VALOR UNITÁRIO (R\$) | VALOR TOTAL (R\$)    |
|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------|----------------------|----------------------|
| 1                               | Lanche para o aluno/cursista do Curso Básico de Cozinheiro a cada 4 horas/aulas de aulas ministradas. Este lanche será fornecido a todos os participantes cursistas, durante os dias de aulas, no total de 360 (trezentas e sessenta) horas/aulas, dividido em blocos de 4 horas, correspondente a 90 lanche por aluno. (Memória de cálculo: 87 cursistas x 90 dias) | 7830       | Unidade | R\$ 5,95             | R\$ 46.588,50        |
| <b>VALOR TOTAL LOTE 7 (R\$)</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |            |         |                      | <b>R\$ 46.588,50</b> |

**Valor Total deste Lote 7 - R\$ 46.588,50 (Quarenta e seis mil, quinhentos e oitenta e oito reais e cinquenta centavos)**

**Parágrafo Oitavo** – Para execução do Projeto Novos Horizontes do Saber, nos municípios do Recife, Goiana e Cabo de Santo Agostinho a empresa fornecerá espaço físico para a realização das aulas de qualificação social e profissional do curso básico de cozinheiro, durante o período de 90 dias de aulas, conforme itens abaixo realacionados para apoiar a implantação, implementação e operacionalização do Projeto Novos Horizontes do Saber.

**LOTE 8 – FORNECER DE ESPAÇO FÍSICO PARA A REALIZAÇÃO DAS AULAS TEÓRICAS E DOS LABORATÓRIOS PARA AS AULAS PRÁTICAS, COM TODA A INFRAESTRUTURA NECESSÁRIA PARA A MINISTRAÇÃO DAS AULAS DO CURSO BÁSICO DE COZINHEIRO**

| ITEM | DESCRIÇÃO DO SERVIÇO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | QUANTIDADE | UNIDADE | VALOR UNITÁRIO (R\$) | VALOR TOTAL (R\$) |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------|----------------------|-------------------|
| 1    | Espaços Físicos para a ministração dos módulos de qualificação social e profissional das aulas teóricas do Curso Básico de Cozinheiro possuindo a infraestrutura seguir: sala de aula completa com no mínimo 30 cadeiras escolares, birô com cadeira para o professor, armário em aço para guardo do material didático e pedagógico, ar-condicionado para refrigeração da sala de aula, 01 uma tela de projeção, 01(um) Datashow, 01 (um) Flip-chart, 01 (um) micro system com microfone, Uma TV de 50 polegadas Smart TV com wifi e sinal de internet de excelente qualidade de banda, durante o período de 6 (seis) meses. Esta sala de aula será utilizada durante 90 (noventa) encontros para a ministração de 4 horas/aulas/dia. | 270        | Diária  | R\$ 84,00            | R\$ 22.680,00     |
| 2    | Espaço Físico para a Realização das aulas práticas do módulo de qualificação profissional do Curso Básico de Cozinheiro, possuindo a infraestrutura a seguir: 2 (dois) Fogões Industrial, 1 (um) Forno Industrial, 1 (um) Forno Combinado, 1 (uma) Geladeira Comercial, 1 (um) Freezer Horizontal, 2 (duas) Pias Industrial, 1 (uma) Coifa Industrial, 2 (dois) Microssondas, 4 (quatro)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 45         | Diária  | R\$ 580,00           | R\$ 26.100,00     |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |  |  |                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|----------------------|
| Batedeiras Planetária, 2 (dois) Liquidificadores Industrial, 4 (quatro) Processadores de Alimentos, 1 (um) Cilindro para Massas, 1 (uma) Maseira, 1 (uma) Câmara de Fermentação, 1 (uma) Divisora de Massas, 1 (uma) Modeladora de Pães, 6 (seis) bancadas de aço inoxidável, 2 chapas para grelhar, 1 (uma) fritadeira elétrica, 12 (doze) panelas de inox (variando entre 2L, 4L e 6L), 12 (doze) caçarolas de inox (variando entre 2L, 4L e 6L), 6 (seis) caldeirões grandes (10L), 12 (doze) frigideiras antiaderentes, 6 (seis) mesas grandes para demonstração e prática, 30 (trinta) cadeiras resistentes e confortáveis, 3 (três) Armários para armazenar utensílios e ingredientes, 3 (três) Prateleiras para fácil acesso aos utensílios de uso diário, 3 (três) pias duplas de inox, extintores de incêndio adequados para cozinha, Placas de saída de emergência, Placas de aviso para uso de EPI, Sistema de exaustão adequado para eliminar fumaça e vapores, Boa ventilação para manter a cozinha em uma temperatura confortável e Iluminação adequada em todas as áreas de trabalho, 01 (uma) tela de projeção, 01 (um) Datashow, 01 (um) Flip-chart, 01 (um) micro system com microfone, Uma TV de 50 polegadas Smart TV com wifi e sinal de internet de excelente qualidade de banda, durante o período das aulas práticas. Este espaço será utilizado durante os dias encontros para a ministração das aulas práticas nos dias de suas realizações. |  |  |  |                      |
| <b>VALOR TOTAL LOTE 8 (R\$)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |  |  | <b>R\$ 48.780,00</b> |

**Valor Total deste Lote 8 - R\$ 48.780,00 (Quarenta e oito mil, setecentos e oitenta reais)**

**Parágrafo Nono** – Para execução do Projeto Novos Horizontes do Saber, nos municípios do Recife, Goiana e Cabo de Santo Agostinho a empresa fornecerá serviço de captura de registro fotográfico e de filmagem das aulas de qualificação social e profissional do curso básico de cozinheiro, durante o período de 90 dias de aulas, conforme itens abaixo realacionados para apoiar a implantação, implementação e operacionalização do Projeto Novos Horizontes do Saber.

**LOTE 9 – FORNECER SERVIÇO DE FILMAGEM E FOTOGRAFIA PARA REALIZAR OS REGISTROS FOTOGRÁFICOS E DE IMAGENS DAS ATIVIDADES DESENVOLVIDAS NO CURSO BÁSICO DE COZINHEIRO**

| ITEM                            | DESCRIÇÃO DO SERVIÇO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | QUANTIDADE | UNIDADE | VALOR UNITÁRIO (R\$) | VALOR TOTAL (R\$) |
|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------|----------------------|-------------------|
| 1                               | Serviços de registro fotográfico com registro de 150 fotos em cópias em DVD, editado em formato digital de alta definição do Projeto Novos Horizontes do Saber no Estado de Pernambuco. Este serviço tem como objetivo realizar o registro fotográfico das atividades desenvolvidas durante o período de realização das aulas dos módulos de qualificação social e profissional do Curso Básico de Cozinheiro. | 6          | Unidade | R\$ 690,00           | R\$ 4.140,00      |
| 2                               | Serviços de filmagem - do tipo captação de áudio e filmagem, edição e reprodução com duração de 15 minutos filmagem DVD, do Projeto Novos Horizontes do Saber no Estado de Pernambuco. Este serviço tem como objetivo realizar o registro das imagens das atividades desenvolvidas durante o período de realização das aulas dos módulos de qualificação social e profissional do Curso Básico de Cozinheiro.  | 3          | Unidade | R\$ 1.900,00         | R\$ 5.700,00      |
| <b>VALOR TOTAL LOTE 9 (R\$)</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |            |         |                      | <b>9.840,00</b>   |

**Valor Total deste Lote 9 - R\$ 9.840,00 (Nove mil, oitocentos e quarenta reais)**

**CLÁUSULA SEGUNDA - DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO**

Os Serviços contratados poderão ser prestados na Sede do Instituto IDGE e ou na sede Própria da Empresa contratada, desde que possua as condições técnicas e infraestrutura adequada para a bom a excução das funções/atividades que serão

desenvolvidas por cada profissional que exerceram as funções descritas no parágrafo primeiro da Cláusula Primeira.

**Parágrafo Primeiro:** Implantação, Implementação e Operacionalização do Projeto Novos Horizontes do Saber, por meio do fornecimento de pessoal técnico especializado em coordenação, gestão e desenvolvimento de projetos educacionais, para a execução das ações e atividades previstas nas metas e etapas no TERMO DE FOMENTO - MINISTÉRIO DO TRABALHO E EMPREGO TERMO DE FOMENTO- SEMP/MTE Nº 01023/2024– Transfere.gov, celebrado com o Ministério do Trabalho e Emprego e o Instituto Diversidade, Gênero e Educação – IDGE. Os profissionais que integram cada uma das funções deste contaro precisam está de acordo com detalhamento das especificações técnicas descritas abaixo, respeitando as exigências de experiência e competência técnica para execução das Metas e Etapas previstas do Plano de Trablho aprovado.

**Parágrafo Segundo:** Os serviços que serão desenvolvidos, exigência um trabalho de excelência, desenvolvimento metodológico capaz de proporcionar a aprendizagem, atendendo as exigências do Mercado de Trabalho do Projeto Novos Horizontes do Saber.

**Parágrafo terceiro:** Os serviços que serão fornecido devem atender os serviços descritos a seguir:

#### **I - FORNECER O KIT PEDAGÓGICO - QUALIFICAÇÃO SOCIAL - CURSO BÁSICO DE COZINHEIRO**

Nesta etapa do projeto do Curso Básico de Cozinheiro, serão disponibilizados materiais didático e pedagógico para os cursistas participantes da qualificação social. Estes materiais serão essenciais para o aprendizado e desenvolvimento das habilidades socioemocionais dos alunos, abordando temas como ética, cidadania, trabalho em equipe, comunicação e empreendedorismo.

O conjunto de materiais incluirá:

- **Apostila do curso:** Conteúdo teórico completo e organizado, com textos, exercícios e atividades práticas para auxiliar no aprendizado dos alunos.
- **Livros e textos complementares:** Obras de referência sobre os temas abordados na qualificação social, para aprofundar o conhecimento dos alunos e estimular a reflexão.
- **Materiais audiovisuais:** Vídeos, documentários e outros recursos audiovisuais para enriquecer as aulas e tornar o aprendizado mais dinâmico e interativo.
- **Jogos e dinâmicas:** Atividades lúdicas e interativas para promover a participação dos alunos, o trabalho em equipe e a aplicação prática dos conceitos aprendidos.
- **Material de papelaria:** Cadernos, canetas, lápis e outros materiais básicos para anotações e realização de atividades.

Nesta etapa os serviços custeados pelo Termo de Fomento têm como objetivo principal desenvolver todas as boas práticas operacionais e de gestões administrativas. Os serviços contratados serão o fornecimento de:

- **Apostilas Personalizadas do Curdo Qualificação Social:** contendo os conteúdos programático do Curso de Qualificação Social com 120 páginas, impressão em 4 cores (CMYK) em alta resolução, com a possibilidade de aplicação de verniz localizado para destacar elementos específicos (logo, título, etc.) e encadernação capa dura (hot melt ou wire-o) para maior resistência e durabilidade e impresso em papel offset (gramatura entre 75g/m<sup>2</sup>) para garantir boa qualidade de impressão e vivacidade das cores. Esta apostila será distribuída aos alunos/cursista contendo os conteúdos programáticos do curso de qualificação profissional possibilitando um processo de ensino aprendizagem através da metodologia da Pedagogia da Educação Popular.
- **Camisas Personalizadas:** camiseta básica, em malha mercerizada fio 30, com a logo do curso e dos executores estampado, colorido no tamanhos: P, M, G, GG. Este material de consumo será distribuído aos alunos/cursistas, para subsidiar o processo de ensino aprendizagem nas aulas do curso de qualificação social.
- **Pastas Personalizadas:** material em Polipropileno ou similar, resistente e durável com o design: Personalizada com o logo do curso e dos executores contendo informações relevantes, com divisórias internas para organizar documentos, apostilas e materiais do curso. Este material de consumo será distribuído aos alunos/cursistas, para subsidiar o processo de ensino aprendizagem nas aulas do curso de qualificação social.



- **Garrafas Squeeze personalizada:** material: PEAD atóxico, material resistente e flexível, dimensões: 17x7cm, capacidade: 500 ml, gravação em Silkscreen, área de Gravação: 8,5 x 9cm, personalizada em única cor. Este material de consumo será distribuído aos alunos/cursistas, para subsidiar o processo de ensino aprendizagem nas aulas do curso de qualificação social.

O fornecimento desses materiais didático e pedagógico visa garantir que os alunos tenham acesso a recursos de qualidade para o seu aprendizado, contribuindo para o desenvolvimento de suas habilidades socioemocionais e preparando-os para os desafios do mercado de trabalho e da vida em sociedade.

## **II - FORNECER O KIT PEDAGÓGICO DO FORMADOR - QUALIFICAÇÃO SOCIAL - CURSO BÁSICO DE COZINHEIRO**

Nesta etapa do projeto do Curso Básico de Cozinheiro, serão providenciados os materiais didático-pedagógicos de consumo necessários para a ministração das aulas da qualificação social pelos instrutores.

Os serviços contratados serão custeados pelo Termo de Fomento tendo como objetivo principal desenvolver todas as boas práticas operacionais e de gestões administrativas. Os serviços contratados serão:

- **Apostila Personalizada:** contendo os conteúdos programático do Curso de Qualificação Social com 120 páginas, cs, impressão em 4 cores (CMYK) em alta resolução, com a possibilidade de aplicação de verniz localizado para destacar elementos específicos (logo, título, etc.) e encadernação capa dura (hot melt ou wire-o) para maior resistência e durabilidade e impresso em papel offset (gramatura entre 75g/m<sup>2</sup>) para garantir boa qualidade de impressão e vivacidade das cores. Esta apostila será fornecido ao Instrutor contendo os conteúdos programáticos do curso de qualificação social, para subsidiar o processo de ensino aprendizagem através da metodologia da Pedagogia da Educação Popular para os alunos cursistas.
- **Camisas Personalizadas:** camiseta básica, em malha mercerizada fio 30, com a logo do curso e dos executores estampado, colorido no tamanhos: P, M, G, GG. Este material de consumo será fornecido ao Instrutor para subsidiar o processo de ensino aprendizagem do curso de qualificação social, através da metodologia da Pedagogia da Educação Popular para os alunos cursistas.
- **Pasta Personalizada:** Material em Polipropileno ou similar, resistente e durável com o design: Personalizada com o logo do curso e dos executors cotendo informações relevantes, com divisórias internas para organizar documentos, apostilas e materiais do curso. Este material didático será fornecido ao Instrutor para subsidiar o processo de ensino-aprendizagem do curso de qualificação social, através da metodologia da Pedagogia da Educação Popular para os alunos cursistas.
- **Garrafa Squeeze personalizada:** Material: PEAD atóxico, material resistente e flexível, dimensões: 17x7cm, capacidade: 500 ml, gravação em Silkscreen, área de Gravação: 8,5 x 9cm, personalizada em única cor. Este material didático será fornecido ao Instrutor para subsidiar o processo de ensino aprendizagem do curso de qualificação social, através da metodologia da Pedagogia da Educação Popular para os alunos cursistas.

A aquisição desses materiais de consumo garante que os instrutores tenham os recursos necessários para ministrar aulas dinâmicas e interativas, facilitando o aprendizado dos cursistas e contribuindo para o sucesso do curso de qualificação social.

## **3.2 - FORNECER O KIT PEDAGÓGICO - QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL - CURSO BÁSICO DE COZINHEIRO**

Nesta etapa do projeto, serão providenciadas apostilas completas para a ministração das aulas do curso de qualificação profissional do Curso Básico de Cozinheiro. Cada um dos alunos cursistas receberá uma apostila, que conterá todo o conteúdo teórico e prático necessário para o aprendizado das técnicas culinárias, higiene alimentar, segurança no trabalho, gestão de custos e elaboração de cardápios.

As apostilas serão elaboradas por chefs de cozinha experientes e conterão informações detalhadas sobre:

- **Técnicas culinárias básicas:** Cortes, cocção, preparo de molhos e caldos, entre outros.
- **Receitas:** Diversas receitas de pratos salgados e doces, com passo a passo detalhado e fotos ilustrativas.

- **Higiene alimentar:** Normas e procedimentos para garantir a segurança alimentar na manipulação de alimentos.
- **Segurança no trabalho:** Equipamentos de proteção individual (EPIs), prevenção de acidentes e primeiros socorros.
- **Gestão de custos:** Cálculo de custos de produção, precificação de pratos e controle de estoque.
- **Elaboração de cardápios:** Planejamento e criação de cardápios para diferentes ocasiões e públicos.

Nesta etapa serão contratados serviços que serão custeados pelo Termo de Fomento que tem como objetivo principal desenvolver todas as boas práticas operacionais e de gestões administrativas. Os serviços contratados serão:

- Apostila Personalizada do Curso de Qualificação Profissional: contendo os conteúdos programáticos do Curso de Qualificação Social com 300 páginas, impressão em 4 cores (CMYK) em alta resolução, com a possibilidade de aplicação de verniz localizado para destacar elementos específicos (logo, título, etc.) e encadernação capa dura (hot melt ou wire-o) para maior resistência e durabilidade e impresso em papel offset (gramatura entre 75g/m<sup>2</sup>) para garantir boa qualidade de impressão e vivacidade das cores. Esta apostila será distribuída aos alunos/cursista contendo os conteúdos programáticos do curso de qualificação profissional possibilitando um processo de ensino aprendizagem através da metodologia da Pedagogia da Educação Popular.

As apostilas serão um material de apoio fundamental para o aprendizado dos alunos, servindo como guia para as aulas teóricas e práticas, além de fonte de consulta para o desenvolvimento dos projetos práticos e para a futura atuação profissional na área da gastronomia.

### III - FORNECER O KIT PEDAGÓGICO DO FORMADOR - QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL - CURSO BÁSICO DE PEDREIRO

Nesta etapa estão previstos o fornecimento dos materiais didático-pedagógicos e de consumo necessários para que os instrutores ministrem as aulas da qualificação profissional do Curso Básico de Cozinheiro para os 3 cursistas. O Kit Pedagógico do Formador inclui:

#### **Materiais Didático-Pedagógicos:**

- **Livros de referência:** Obras de referência sobre culinária, gastronomia e técnicas de cozinha, para aprofundar o conhecimento dos instrutores e auxiliar na preparação das aulas.
- **Apostilas e manuais:** Materiais de apoio com informações detalhadas sobre as técnicas culinárias, receitas, higiene alimentar, segurança no trabalho e gestão de custos.
- **Materiais audiovisuais:** Vídeos, documentários e outros recursos audiovisuais para enriquecer as aulas e demonstrar técnicas culinárias aos alunos.
- **Fichas técnicas de receitas:** Modelos padronizados para o registro das receitas, incluindo ingredientes, quantidades, modo de preparo e informações nutricionais.
- **Quadro branco e marcadores:** Para anotações e explicações durante as aulas teóricas e práticas.
- **Projektor e tela:** Para apresentação de slides, vídeos e outros materiais audiovisuais.

Nesta etapa serão contratados serviços que serão custeados pelo Termo de Fomento que tem como objetivo principal desenvolver todas as boas práticas operacionais e de gestões administrativas. Os serviços contratados serão:

- Apostila Personalizada: contendo os conteúdos programáticos do Curso de Qualificação Social com 300 páginas, cs, impressão em 4 cores (CMYK) em alta resolução, com a possibilidade de aplicação de verniz localizado para destacar elementos específicos (logo, título, etc.) e encadernação capa dura (hot melt ou wire-o) para maior resistência e durabilidade e impresso em papel offset (gramatura entre 75g/m<sup>2</sup>) para garantir boa qualidade de impressão e vivacidade das cores. Esta apostila será fornecido ao Instrutor contendo os conteúdos programáticos do curso de qualificação social, para subsidiar o processo de ensino aprendizagem através da metodologia da Pedagogia da Educação Popular para os alunos cursistas.

- **Camisa Personalizada:** camiseta básica, em malha mercerizada fio 30, com a logo do curso e dos executores estampado, colorido no tamanhos: P, M, G, GG. Este material de consumo será fornecido ao Instrutor para subsidiar o processo de ensino aprendizagem do curso de qualificação social, através da metodologia da Pedagogia da Educação Popular para os alunos cursistas.
- **Pastas Personalizadas:** Material em Polipropileno ou similar, resistente e durável com o design: Personalizada com o logo do curso e dos executores contendo informações relevantes, com divisórias internas para organizar documentos, apostilas e materiais do curso. Este material didático será fornecido ao Instrutor para subsidiar o processo de ensino aprendizagem do curso de qualificação social, através da metodologia da Pedagogia da Educação Popular para os alunos cursistas.
- **Garrafa Squeeze personalizada:** Material: PEAD atóxico, material resistente e flexível, dimensões: 17x7cm, capacidade: 500 ml, gravação em Silkscreen, área de Gravação: 8,5 x 9cm, personalizada em única cor. Este material didático será fornecido ao Instrutor para subsidiar o processo de ensino aprendizagem do curso de qualificação social, através da metodologia da Pedagogia da Educação Popular para os alunos cursistas.

#### **IV - FORNECER TRANSPORTE PARA O DESCOLOCAMENTO DOS ALUNOS CURSISTA DE IDA E VOLTA PARA O CURSO BÁSICO DE CURSO BÁSICO DE COZINHEIRO**

Esta etapa do Projeto vê o acesso ao meio de deslocamento dos cursistas para garantir a participação efetiva no Curso Básico de Cozinheiro, que terá duração de 90 dias. Para facilitar o deslocamento dos alunos de suas residências até o local do curso e vice-versa, poderá ser disponibilizado o cartão VEM (Vale Eletrônico Metropolitano), fornecido pela empresa Pernambuco do Grande Recife, com recarga semanal para cobrir as passagens de ida e volta, ou poderá ser oferecido pela empresa/instituição vencedora deste certame outros meios de transporte que garanta a mobilidade dos participantes nas participações das aulas.

A disponibilização do cartão VEM com recarga semanal visa:

- **Remover barreiras financeiras:** Garantir que todos os alunos, independentemente de sua condição socioeconômica, tenham acesso ao curso, eliminando as despesas com transporte como um obstáculo para a participação.
- **Facilitar o acesso ao curso:** O cartão VEM permite o uso de diversos meios de transporte público, como ônibus e metrô, facilitando o deslocamento dos alunos que moram em diferentes bairros do Recife e região metropolitana.
- **Promover a pontualidade e assiduidade:** Com o transporte garantido, os alunos terão mais facilidade para chegar ao curso no horário e evitar faltas, o que contribui para o aproveitamento integral do conteúdo e o sucesso na formação.
- **Reduzir o estresse e a preocupação:** Ao eliminar a necessidade de se preocupar com o pagamento das passagens e com a logística do transporte, os alunos podem se concentrar no aprendizado e aproveitar ao máximo o curso.

Nesta etapa serão contratados serviços que serão custeados pelo Termo de Fomento que tem como objetivo principal desenvolver todas as boas práticas operacionais e de gestões administrativas. Os serviços contratados serão:

- **Vales-Transportes e/ou meio de Transporte** que possibilite a Ida e Volta do aluno/cursista da sua residência até o local da ministração das aulas. Esta prestação de serviço possibilitará a efetiva participação nas aulas de qualificação social e profissional do Curso Básico de Cozinheiro, sem a necessidade financeira de custear o seu próprio deslocamento para o espaço da ministração do curso.

#### **V- FORNECER MEIO DE TRANSPORTE PARA O DESCOLOCAMENTO DA EQUIPE PEDAGÓGICO E DO INSTRUTORES PARA A IMPLANTAÇÃO, IMPLEMENTAÇÃO E OPERACIONALIZAÇÃO DO CURSO BÁSICO DE COZINHEIRO**

Para garantir a eficiência e o bom andamento do projeto do Curso Básico de Cozinheiro, esta etapa do projeto prevê o fornecimento do serviço de transporte para a equipe técnica e de gestão. Essa medida visa facilitar o deslocamento dos profissionais para reuniões de planejamento, organização e identificação dos espaços físicos onde serão ministradas as aulas teóricas e práticas do curso.

O serviço de transporte incluirá:

- **Veículo adequado:** Um veículo com capacidade para transportar toda a equipe de forma confortável e segura.
- **Motorista profissional:** Um motorista experiente e com conhecimento das vias da cidade, garantindo um transporte eficiente e pontual.
- **Combustível:** O custo do combustível será incluído no valor do serviço, evitando gastos adicionais para o projeto.
- **Contratação por quilômetro rodado:** O serviço será contratado por quilômetro rodado, o que garante um custo justo e proporcional à utilização do veículo.

Nesta etapa serão contratados serviços que serão custeados pelo Termo de Fomento que tem como objetivo principal desenvolver todas as boas práticas operacionais e de gestões administrativas. Os serviços contratados serão:

- Veículo com Motorista e combustível tipo pick-up média para o transporte de materiais e da equipe de profissionais envolvidos no planejamento, organização, realização e execução do Curso Básico de Cozinheiro para percorrer um total de 4300 km. Esta veículo será locado para fornecer as condições mínimas para que a equipe pedagógico possa realizar a visita técnica nos espaços para a realização dos cursos profissionalizantes, participar de reuniões administrativas e pedagógicas, acompanhar in loco a ministração dos cursos e realizar a orientação que forem necessárias a boa execução das atividades do curso, além de outras demandas que poderem surgir. (Previsão de 43 (quarenta e três) dias de com motorista tipo pick-up com uma previsão de 100 km/dia.

A disponibilização do transporte para a equipe técnica e de gestão facilitará a realização de visitas a potenciais locais para as aulas, reuniões com parceiros e fornecedores, e outras atividades essenciais para a organização e execução do curso. Essa medida contribuirá para a otimização do tempo dos profissionais, permitindo que se dediquem mais ao planejamento e à execução das atividades do projeto, garantindo assim o sucesso do Curso Básico de Cozinheiro.

#### **VI - FORNECER REFEIÇÕES PARA OS ALUNOS/CURSISTAS DURANTE OS DIAS DA REALIZAÇÃO DO CURSO BÁSICO DE COZINHEIRO**

Visando proporcionar um ambiente de aprendizado mais agradável e produtivo, esta etapa do projeto prevê a disponibilização de lanche para os cursistas do Curso Básico de Cozinheiro durante os 90 dias de aulas. O lanche será oferecido diariamente, durante o intervalo das aulas, que terão uma carga horária de 4 horas por dia.

O lanche incluirá opções saudáveis e saborosas, garantindo que os cursistas tenham energia e disposição para aproveitar ao máximo o curso. O cardápio será variado e balanceado, levando em consideração as preferências e restrições alimentares dos alunos, e poderá incluir opções como:

- **Sanduíche natural:** Pão integral, frango desfiado, alface, tomate e cenoura ralada.
- **Wrap de legumes:** Tortilha integral, pasta de grão de bico, legumes variados (cenoura, pepino, tomate) e alface.
- **Salada de frutas:** Mamão, banana, maçã, abacaxi e granola.
- **Crepíoca:** Massa de tapioca com ovo, recheada com queijo branco e tomate.
- **Cuscuz com ovo cozido:** Cuscuz de milho com ovo cozido e temperado com azeite e ervas finas.

Para acompanhar, serão oferecidas bebidas como suco natural de fruta da época, chá gelado de hibisco, café com leite ou água.

Nesta etapa serão contratados serviços que serão custeados pelo Termo de Fomento que tem como objetivo principal desenvolver todas as boas práticas operacionais e de gestões administrativas. Os serviços contratados serão:

- Lanches para o aluno/cursista do Curso Básico de Cozinheiro a cada 4 horas/aulas de aulas ministradas. Este lanche será fornecido a todos os participantes cursistas, durante os dias de aulas, no total de 360 (trezentas e sessenta) horas/aulas, dividido em blocos de 4 horas, correspondente a 90 lanche por aluno.

A oferta do lanche visa promover a integração entre os alunos, aumentar a concentração e o rendimento nas aulas, e demonstrar o cuidado e a atenção da equipe do projeto com o bem-estar dos participantes. O cardápio será variado ao longo da semana, buscando sempre opções frescas e nutritivas, e os lanches serão servidos em embalagens individuais para facilitar o consumo e evitar o desperdício. A empresa responsável pelo fornecimento do lanche será selecionada com base em critérios de qualidade, higiene e preço, garantindo um serviço de excelência para os participantes do curso.

#### **VII - FORNECER SALA DE AULA PARA AULAS TEÓRICAS E LABORATÓRIO PARA AS AULAS PRÁTICAS CONTENDO TODOS A INFRAESTRUTURA NECESSÁRIA PARA A MINISTRAÇÃO DAS AULAS DO CURSO BÁSICO DE COZINHEIRO**

Nesta etapa serão contratados serviços que serão custeados pelo Termo de Fomento que tem como objetivo principal desenvolver todas as boas práticas operacionais e de gestões administrativas. Os serviços contratados serão:

- Espaço Físico para a ministração das aulas teóricas possuindo a infraestrutura seguir: de aula completa com 30 cadeiras escolares, birô com cadeira para o professor, armário em aço para guardo do material didático e pedagógico, ar-condicionado para refrigeração da sala de aula, 01 (uma) tela de projeção, 01(um) Datashow, 01 (um) Flip-chart, 01 (um) micro system com microfone, Uma TV de 50 polegadas Smart TV com wifi e sinal de internet de excelente qualidade de banda, durante o período de 6 (seis) meses. Esta sala de aula será utilizada durante 90 (noventa) encontros para a ministração de 4 horas/aulas/dia.
- Espaço Físico para a Realização da Aulas Práticas possuindo a infraestrutura a seguir: 2 (dois) Fogões Industrial, 1 (um) Forno Industrial, 1 (um) Forno Combinado, 1 (uma) Geladeira Comercial, 1 (um) Freezer Horizontal, 2 (duas) Pias Industrial, 1 (uma) Coifa Industrial, 2 (dois) Microssondas, 4 (quatro) Batedeiras Planetária, 2 (dois) Liquidificadores Industrial, 4 (quatro) Processadores de Alimentos, 1 (um) Cilindro para Massas, 1 (uma) Maseira, 1(uma) Câmara de Fermentação, 1(uma) Divisora de Massas, 1(uma) Modeladora de Pães, 6 (seis) bancadas de aço inoxidável, 2 chapas para grelhar, 1(uma) fritadeira elétrica, 12 (doze) painéis de inox (variando entre 2L, 4L e 6L), 12 (doze) panelas de inox (variando entre 2L, 4L e 6L), 6 (seis) caldeirões grandes (10L), 12 (doze) frigideiras antiaderentes, 6 (seis) mesas grandes para demonstração e prática, 30 (trinta) cadeiras resistentes e confortáveis, 3 (três) Armários para armazenar utensílios e ingredientes, 3 (três) Prateleiras para fácil acesso aos utensílios de uso diário, 3 (três) pias duplas de inox, extintores de incêndio adequados para cozinha, Placas de saída de emergência, Placas de aviso para uso de EPI, Sistema de exaustão adequado para eliminar fumaça e vapores, Boa ventilação para manter a cozinha em uma temperatura confortável e iluminação adequada em todas as áreas de trabalho, 01 (uma) tela de projeção, 01(um) Datashow, 01 (um) Flip-chart, 01 (um) micro system com microfone, Uma TV de 50 polegadas Smart TV com wifi e sinal de internet de excelente qualidade de banda, durante o período das aulas práticas. Este espaço será utilizada durante os dias encontros para a ministração das aulas práticas nos dias de suas realizações.

#### **VII - FORNECER SERVIÇO DE FILMAGEM E FOTOGRAFIA PARA REALIZAR OS REGISTROS FOTOGRÁFICO E DE IMAGEM DAS ATIVIDADES DESENVOLVIDAS NO CURSO BÁSICO DE CABELEIREIRO**

Nesta etapa serão contratados serviços que serão custeados pelo Termo de Fomento que tem como objetivo principal realizar os registros fotográficos e as capturas de Imagens dos Cursos Básico de Cozinheiro que serão realizados nos município do Recife, Cabo de Santo Agostinho e Goiana. Os serviços contratados serão:

- Serviços de registro fotográfico com registro de 150 fotos em cópias em DVD, editado em formato digital de alta definição do Projeto Novos Horizontes do Saber no Estado de Pernambuco. Este serviço tem como objetivo realizar o registro fotográfico das atividades desenvolvidas nos cursos de qualificação social e profissional.

- Serviços de filmagem - do tipo captação de áudio e filmagem, edição e reprodução com duração de 15 minutos filmagem DVD, do Projeto Novos Horizontes do Saber no Estado de Pernambuco. Este serviço tem como objetivo realizar o registro das imagens em vídeo das atividades desenvolvidas nos cursos de qualificação social e profissional.

### **CLÁUSULA TERCEIRA – DO PRAZO DE VIGÊNCIA**

O presente contrato terá vigência de 6 (seis) meses a contar da data da sua assinatura, podendo ser prorrogado de por igual prazo de conforme entendimento entre as partes.

### **CLÁUSULA QUARTA – DO PREÇO, PAGAMENTO E FORMA DE REAJUSTE**

O contratante pagará à Contratada o valor total para a execução dos lotes 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 e 9 de R\$ 216.034,10 (Duzentos e dezesseis mil e trinta e quatro reais e dez centavos) de acordo com a execução das metas e etapas previstas no TERMO DE FOMENTO - MINISTÉRIO DO TRABALHO E EMPREGO TERMO DE FOMENTO- SEMP/MTE Nº 01023/2024– Transfere.gov, em conformidade com a proposta apresentada pela **CONTRATADA** na Cotação Prévia de Preço, nº 004/2025 e solicitados pela **CONTRATANTE**, conforme cláusula segunda.

**Parágrafo Primeiro:** O pagamento será até o 5º(quinto) dia útil seguinte ao fornecimento do serviço prestado, conforme a quantidade solicitada, mediante apresentação de Nota Fiscal devidamente discriminada e com os detalhamento dos serviços que foram executados, e apresentar documentação que comprovem a situação de regularidade, por meio da apresentação das seguintes certidões: Certidão Negativa de Tributos Municipais, Certidão Negativa de Tributos Federais e Previdenciários, da Certidão de Regularidade do FGTS – CRF e da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas.

**Parágrafo Segundo:** No preço estipulado, estão incluídas todas as despesas relativas ao objeto licitado (tributos, encargos sociais, previdenciários, trabalhistas, seguros, matérias, equipamentos e ferramentas, mão-de-obra, taxas devidas a órgãos públicos, outros emolumentos, etc).

**Parágrafo Terceiro:** A prestação dos serviços previstos neste contrato deverão ser executado dentro dos prazo estabelecido e solicitado pela contrante, após o prazo estipulado ensejará acréscimo moratório com base na TRD, calculado “per diem”, além de multa de 3% (três por cento), ambos calculados sobre o valor total do contrato, não excedendo, em seu total o equivalente a 20% (vinte por cento).

**Parágrafo Quarto:** O pagamento será efetuado em conformidade com a prestação do serviço realizado e o atesto do Coordenador Geral do Projeto. O referido pagamento da prestação dos serviços pela CONTRATADA, estará condicionado a disponibilidade de recursos financeiros, conforme o cronograma de repasse realizado pelo Ministério da Agricultura e Pecuária e o Instituto Diversidade, Gênero e Educação – IDGE, de acordo com o TERMO DE FOMENTO - MINISTÉRIO DO TRABALHO E EMPREGO TERMO DE FOMENTO- SEMP/MTE Nº 01023/2024– Transfere.gov

**Parágrafo Quinto:** Os pagamentos serão realizados mediante a apresentação de relatório, da Nota Fiscal/Fatura, devidamente atestada pelo setor técnico competente, comprovando a prestação do objeto deste Termo:

- I. À contratante reserva-se o direito de suspender o pagamento se o objeto estiver em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência.
- II. A contratante providenciará o lançamento no [transfere.gov.br](https://transfere.gov.br) das Notas Fiscal/Fatura para cobrir as despesas com o objeto deste Termo.
- III. O pagamento será efetuado de acordo com a quantidade de serviço prestado e efetivamente entregue, conforme.
- IV. o valor fixado na proposta pela CONTRATADA, após a apresentação da Nota Fiscal/Fatura, devidamente atestado.
- V. o recebimento por setor técnico competente, comprovando o recebimento do objeto deste Termo.

**Parágrafo Único:** O valor contratual será reajustado anualmente, contado a partir da data da apresentação da proposta, mediante aplicação do índice oficial do IPCA/IBGE, conforme o disposto no artigo 144 da Lei nº 14.133/2021, a fim de preservar o equilíbrio econômico-financeiro do contrato. O índice adotado será divulgado por órgão oficial e incidirá sobre os valores contratados, sendo o reajuste processado por meio de termo aditivo, mediante solicitação da parte interessada e autorização da Administração.



## CLÁUSULA QUINTA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

**Parágrafo Primeiro:** A contratante visando a boa execução das metas e etapas previstas na execução do contrato acompanhará o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta, realizando o acompanhamento e a monitoramento dos serviços, por representantes do IDGE especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome das empresas e/ou profissionais eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

**Parágrafo Segundo:** Analisar a Nota Fiscal para verificar se é destinada à instituição e se as especificações são as mesmas descritas neste Termo de Referência, observando-se a com relação das metas/etapas dos serviços devidamente executados, realizando quando necessário a notificação a CONTRATADA, por escrito, acerca da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção.

**Parágrafo Terceiro:** Pagar à Contratada o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência, efetuando as retenções tributárias devidas sobre o valor da fatura de serviços da contratada.

**Parágrafo Quarto:** O acompanhamento e o monitoramento da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados, na forma as cláusulas contratuais.

**Parágrafo Único:** Os responsáveis pela execução contratual deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais.

## CLÁUSULA SEXTA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

**Parágrafo Primeiro:** A **CONTRATADA** será responsável pelo cumprimento de todas as leis federais, estaduais e municipais (inclusive todos os regulamentos, normas, instruções e diretrizes) que lhe forem aplicáveis e necessárias ao seu funcionamento. Entregar o objeto conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos recursos necessários na qualidade e quantidade especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta.

**Parágrafo Segundo:** A **CONTRATADA** deve responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução da contratação.

**Parágrafo Terceiro:** Manter, durante toda a execução da contratação, compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas, cumprindo todas as obrigações constantes neste Termo de Referência, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita entrega do objeto.

**Parágrafo Quarto:** A **CONTRATADA** deve atender prontamente a quaisquer exigências da **CONTRATANTE**, inerentes ao objeto do presente Termo de Referência, devendo comunicar, no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.

**Parágrafo Quinto:** A **CONTRATADA** é responsável por todos os custos da entrega, incluindo seguro, até o endereço do destino. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 12, 13, 18 e 26, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos.

**Parágrafo Único:** A **CONTRATADA** deve arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados não previsto no contrato estabelecido entre as partes.

## CLÁUSULA SÉTIMA - DAS IRREGULARIDADES E PENALIDADES

- I. O cometimento de irregularidades na execução do contrato administrativo sujeitará o prestador de serviços contratado a aplicação de sanções administrativas.
- II. O responsável do contrato representará o Instituto IDGE sempre que verificar indícios de cometimento de irregularidades na execução do contrato administrativo.
- III. As irregularidades praticadas na execução do contrato administrativo sujeitarão a empresa contratada ao pagamento de multas especificadas no instrumento de contrato.

**Parágrafo Primeiro:** Por infração de qualquer disposição do contrato, a CONTRATADA pagará uma multa equivalente a 3% (três por cento) do valor total do contrato obrigando-se ainda a ressarcir os prejuízos decorrentes do inadimplemento que motivou a penalidade.

#### **CLÁUSULA OITAVA – DA RESCISÃO**

O descumprimento de qualquer cláusula ou condição prevista neste contrato assegurará ao **Instituto IDGE** o direito de rescindi-lo a qualquer momento sem necessidade de aviso prévio, sem prejuízos das demais consequências aplicáveis.

**Parágrafo Primeiro:** O Instituto IDGE poderá, ainda, a seu exclusivo critério, rescindir unilateralmente o presente contrato, mediante comunicação prévia de 30 (trinta) dias de antecedências, após notificação por escrito de rescisão contratual.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA – DO FORO**

Fica eleita a comarca do Recife, para dirimir quaisquer dúvidas ou controvérsias que vierem a surgir no cumprimento das obrigações aqui estabelecidas, renunciando a qualquer outro, por mais privilegiado que possa ser.

E, por estarem de pleno acordo, depois de lido e achado conforme, foi o presente contrato lavrado, em 02 (duas) vias, de igual teor e forma, e assinado pelas partes contratantes e pelas testemunhas abaixo.

Recife/PE, 02 de maio de 2025

  
Sandra Dayse de Albuquerque Ugiette

CPF: 377.617.814-00

Cargo: Diretora Geral

  
José Jopson Albuquerque da Silva

CPF. 908.890.454-53

RG. 4.568.964-SDS/PE

#### **TESTEMUNHAS:**

  
Claudia Virginia Galdino Albuquerque

CPF: 032.936.044-20

  
Sheyla Albuquerque da Silva

CPF: 009.163.554-38