

COTAÇÃO PRÉVIA DE PREÇOS - REGISTRO Nº 005/2025**TERMO DE REFERÊNCIA**

O presente Termo de Referência tem como objetivo Contratação de Pessoa Jurídica especializada na prestação de serviços para a 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.

Os serviços que serão contratados por esta **COTAÇÃO PRÉVIA DE PREÇO** terão os seus pagamentos custeados com os recursos financeiros do **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** e serão realizados conforme a execução das atividades previstas neste Termo de Referência.

1- DA NATUREZA DO PROJETO

O Termo de Fomento assinado entre o Ministério do Trabalho e Emprego e o Instituto Diversidade, Gênero e Educação – IDGE, tem como objetivo a execução a Contratação de Pessoa Jurídica especializada na prestação de serviços para a 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.

2- DA JUSTIFICATIVA:

Desde 1990, o problema do emprego no Brasil tem sido associado ao modelo de regulação das relações de trabalho em um contexto de internacionalização e reorganização da economia nacional. Essa perspectiva propõe a flexibilidade do modelo de proteção social estabelecido na Constituição Nacional. É produto do processo de formação e regulação do mercado de trabalho estabelecido nos anos 40 do século passado e da maneira como esse processo se articulou com uma trajetória particular de desenvolvimento da economia brasileira no período 1930-1980. Nos últimos 20 anos, a estagnação da economia brasileira em um contexto de reorganização da estrutura produtiva agravou o problema do emprego.

A tendência recorrente de crescimento do desemprego no capitalismo avançado e em desenvolvimento, observada nesses quase últimos trinta anos, tem sido acompanhada por uma crescente complexidade do debate sobre o problema de geração de emprego (Sorrentino, 1993). De uma visão focada na situação do desemprego aberto, o

debate progrediu para um enfoque bastante mais abrangente, que foi acompanhado de uma forte polarização das interpretações existentes sobre o problema. De um lado, aparece toda uma linha de análise que busca desqualificar boa parte das situações de falta de trabalho, no sentido de provocar uma convergência de sua dimensão àquela circunscrita ao desemprego aberto. De outro, uma linha de análise procura apontar que a recorrência da falta de trabalho associa-se à emergência de formas diversas de manifestação do problema, que se afastam daquela caracterizada pelo desemprego aberto. Assim, teria se consolidado, durante o período, um crescente distanciamento entre o desemprego total e o desemprego aberto.

Se, em um primeiro momento, o debate sobre o tema privilegiou a mensuração do problema, nota-se, em seguida, que o resultado desse esforço tem justificado interpretações sobre o papel atual da política social e dos sistemas nacionais de relações de trabalho, bem como de possíveis mudanças dos mesmos.

Para que se possa analisar a questão no contexto brasileiro, é preciso analisar o problema de geração de emprego a partir da década de 80, procurando apontar suas relações com as novas condições de funcionamento da economia brasileira, mas também seu condicionamento pelas características estruturais de formação do mercado e das relações de trabalho no país.

Nos anos 90 o mercado de trabalho não teve como raiz a regulação social existente. Foi justamente seu desenvolvimento limitado que explicou a recorrência da informalidade na estrutura ocupacional brasileira. A história do trabalho no Brasil é suficientemente perversa para produzir, ainda hoje, um quadro desfavorável de estruturação do mercado nacional de trabalho. O processo de industrialização 1930-90 não resolveu os problemas estruturais desse mercado. A política atual de reestruturação econômica tem agravado rapidamente tais problemas. Pode-se afirmar que esses problemas não decorrem de uma possível efetividade da regulação social. Ao contrário, eles são determinados pela recorrência de uma posição política conservadora no Brasil que manteve sob acicate a regulação social.

Nesse sentido, o problema de emprego no Brasil se diferencia enormemente daquele encontrado nos países da Europa Central. Nesses mercados, a regulação social produziu uma progressiva homogeneização da proteção ao emprego, de modo a condicionar, em um primeiro momento, o problema de emprego à situação de desemprego aberto. Somente com as políticas de flexibilização é que o problema de emprego ganhou uma nova dimensão (Cerc-Association, 2001). A falta de um colchão amortecedor, cumprido pelo setor informal, e a importância histórica do trabalho protegido criaram movimentos de exclusão social de modo complementar à situação de desemprego. A exclusão social é um sinal de ausência de brechas no mercado de trabalho, que pudessem acomodar precariamente aqueles que não conseguem um emprego protegido. Essa ausência deve-se ao papel da regulação social cumprida no desenvolvimento desses países.

É grande a distância do Brasil em relação às experiências dos países da Europa Central. A ocorrência de um desenvolvimento econômico descasado de um desenvolvimento social garantiu a consolidação de um mercado de trabalho heterogêneo em termos de proteção social. Sistemáticamente, o problema de emprego foi sendo acomodado na informalidade. A reestruturação dos anos 90 imprimiu uma nova dinâmica à economia e ao mercado de trabalho. O movimento tradicional de informalidade foi complementado pelo desemprego. A recorrência desse em longo prazo não se converte em exclusão social, nos termos pensados nos países da Europa central, mas em trabalho precário informal.

É por isso que afirmamos que a posição conservadora erra totalmente seu diagnóstico sobre o problema de emprego no Brasil. Entretanto, sua legitimidade política lhe garantiu a implementação de políticas convergentes com esse diagnóstico que, como procuramos apontar nesse ensaio, tem produzido um agravamento substancial do problema de emprego no país.

Mercado de trabalho é um conceito que reúne aqueles que oferecem vagas de emprego e aqueles que buscam por tais oportunidades de carreira. Isso inclui tanto postos abertos em empresas públicas quanto privadas, de todos os portes e segmentos de atuação.

Tal mercado, então, abrange a interação existente entre empregadores e mão de obra. Fazem parte dele profissionais com as mais variadas formações e habilidades, em uma competição acirrada por vagas que atendam aos seus objetivos. Uma particularidade que contribui para a maior competitividade está na maior qualificação da mão de obra disponível.

Embora só 19,2% dos brasileiros tenham ensino superior completo, segundo dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE-2022), esse percentual era de 4,4% em 2000 e 7,9% em 2010.

Por outro lado, o aumento no número de candidatos habilitados não encontrou, nos últimos anos, uma oferta compatível com a demanda.

Investir na qualificação profissional, como proposto pelo Projeto Novos Horizontes do Saber, é uma estratégia eficaz para enfrentar o desemprego na zona rural e na zona urbana por várias razões: Ao adquirir novas habilidades e conhecimentos por meio de cursos básicos profissionalizantes, os indivíduos tornam-se mais atrativos para potenciais empregadores, ampliando suas oportunidades de emprego na zona rural ou em áreas urbanas próximas.

O Projeto Novos Horizontes do Saber está em consonância com o Programa Manuel Querino de Qualificação Social e Profissional - PMQ voltado ao desenvolvimento de ações de qualificação social e profissional a jovens e trabalhadores, de forma a contribuir com a formação geral, acesso e permanência no mundo do trabalho. Portaria MTE nº 3.222, de 21 de agosto de 2023.

Seção I

Do Programa Manuel Querino de Qualificação Social e Profissional – PMQ

“Art. 1º Instituir o Programa Manuel Querino de Qualificação Social e Profissional - PMQ, voltado ao desenvolvimento de ações de qualificação social e profissional na perspectiva do trabalho decente, a jovens e trabalhadores, de forma a contribuir com a formação geral, o acesso e a permanência no mundo do trabalho, considerando-os como sujeitos coletivos, em processo de construção e qualificação no trabalho e a partir dele.

Parágrafo único. As ações e as iniciativas de qualificação social e profissional desenvolvidas no âmbito das políticas de trabalho, emprego e renda atenderão as diretrizes e os objetivos do PMQ, em observância ao disposto nesta Portaria.

Art. 2º O PMQ tem como eixo a formação geral do trabalhador, de forma a contribuir com o acesso e a permanência no mundo do trabalho, por meio das seguintes estratégias:

I - capilarização da oferta de qualificação social e profissional na rede de atendimento ao trabalhador do Sistema Nacional de Emprego - Sine;

II - articulação da política de qualificação social e profissional com instituições públicas federais;

III - fomento às iniciativas da sociedade civil voltadas à solução de problemas e ao desenvolvimento de tecnologias sociais;

IV - oferta de ações formativas em habilidades digitais transversais ao trabalho e ao acesso à

cidadania; e

V - indução estratégica da política de aprendizagem profissional.”

5

A qualificação profissional permite que os trabalhadores diversifiquem suas áreas de atuação, explorando diferentes setores da economia, reduzindo a dependência de um único setor. Além de facilitar o acesso ao emprego assalariado, a qualificação profissional pode capacitar os indivíduos a iniciar seus próprios negócios ou empreendimentos, criando oportunidades de autossuficiência econômica e geração de empregos para outros membros da comunidade.

Trabalhadores qualificados tendem a ser mais produtivos e eficientes em suas atividades, o que pode melhorar a competitividade das empresas e negócios, aumentando sua capacidade de gerar empregos e contribuir para o crescimento econômico local. Ao oferecer oportunidades de qualificação profissional na própria comunidade, o Projeto Novos Horizontes do Saber pode ajudar a reter talentos locais e evitar o êxodo de jovens em busca de oportunidades de educação e emprego em outras cidades e/ou estados.

Investir na qualificação profissional da população em idade produtiva não só aumenta suas chances de emprego, mas também contribui para o desenvolvimento de um capital humano qualificado e capacitado, essencial para o progresso socioeconômico sustentável da região. A falta de oportunidades de emprego pode levar à exclusão social e à pobreza nas zonas urbanas e rurais. Ao investir na qualificação profissional, o Projeto Novos Horizontes do Saber pode ajudar a reduzir a vulnerabilidade social, proporcionando meios de subsistência dignos e promovendo a inclusão econômica e social dos residentes locais.

Em resumo, investir na qualificação social e profissional é uma estratégia poderosa para combater o desemprego na zona rural e zona urbana, proporcionando aos indivíduos as habilidades e os recursos necessários para construir carreiras sustentáveis e contribuir para o desenvolvimento econômico e social de suas comunidades.

Para a execução do Projeto serão oferecidos 3 (três) cursos básicos profissionalizantes na cadeia produtiva de: Alimentação. Essas cadeias possuem uma alta demandas de profissionais qualificados e possuem uma alta empregabilidade.

Cada curso terá uma carga horária total de 360 (dezenas e sessenta) hora-aulas, sendo 40 (quarenta) horas-aulas destinadas ao conhecimento de qualificação social e 320 (trezentos e vinte) horas-aulas destinado ao conteúdo específicos de cada curso básico de qualificação profissional, sendo 30% desta carga-horária destinadas para a realização de aulas práticas, correspondendo 96 (noventa e seis) horas, conforme a grade curricular de cada curso que será ministrado.

Para os municípios do Recife e Goiana serão ofertados duas turmas do curso básico de cozinheiro composto de 30 (trinta) cursistas por turma.

Já para o município do Cabo de Santo Agostinho será ofertado uma turma do curso básico de cozinheiro composta de 27 (vinte e sete) cursistas, beneficiando 87 (oitenta e sete) pessoas diretamente, distribuídas em 3 (três) turmas dos cursos básicos de qualificação social e profissional.

Para o bom desenvolvimento do Projeto está previsto a contratação de profissionais especializados para a gestão do Projeto e da parte pedagógica e a disponibilidade de infraestrutura de mobilidade para a realização das atividades de campo.

Podemos afirmar que o Projeto Novos Horizontes do Saber é uma verdadeira oportunidade para alcançarmos o público que muitas das vezes não tem acesso aos serviços públicos, que atendam de fato as suas necessidades

básica para melhorar o seu nível de qualificação.

Para que haja um bom desenvolvimento do Curso Básico de Cozinheiro o Ministério do Trabalho e Emprego disponibilizou recursos financeiros para que sejam contratos pessoal técnico especializado em coordenação educacional e coordenação administrativa/financeira.

A Empresa/Instituição desta Cotação Prévia de preço deverá proporcionar o fornecimento de pessoal técnico especializado em ministração de aulas teóricas e práticas, coordenação pedagógica, kit Pedagógico, fornecimento de meio de transporte escolar e veículos para mobilidade da equipe técnica, assegurar seguro de vida para os alunos participantes do Curso Básico de Cozinheiro, espaço físico para a realização das aulas teóricas e práticas, fornecimento de lanche para os alunos participantes das aulas do curso básico de cozinheiro e serviços de filmagem e fotografia seguindo rigorosamente as descrições das competências técnicas, conforme descritos em cada item, respeitando as unidades e quantidades descritas e os valores máximos por lote constante na planilha disponibilizada no item **4 da Planilha Financeira de Referência**.

Esta Cotação Prévia de preço possui 13 lotes, sendo cada com a descrição dos serviços, quantidades e valores de referência, contendo os referidos prazos de execução.

3- DOS SERVIÇOS:

Implantar Implementar e Operacionalizar o Projeto Novos Horizontes do Saber, por meio do fornecimento de pessoal técnico especializado em ministração de aulas teóricas e práticas, coordenação pedagógica, kit Pedagógico, fornecimento de meio de transporte escolar e 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 do 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.

Para que haja um melhor competitividade entre os participantes deste certame, as empresas poderão participar desta cotação prévia de preço em todos os lotes e/ou por lotes específico. Fica a critério das empresas participantes apresentarem suas propostas conforme a sua capacidade técnica e operacional.

Para haja um trabalho de excelência e um desenvolvimento metodológico que seja capaz de proporcionar uma aprendizagem que atenda as exigências do Mercado de Trabalho o Projeto Novos Horizontes do Saber detalhou de maneira bastante didática a relação de todos os insumos/serviços e produtos que as empresas participantes desta Cotação Prévia de Preço deverão atender e fornecer.

3.1 - 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 Curso 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/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.
- **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.

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/m²) 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 30 cursistas receberá uma apostila, que conterà 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 Curdo Qualificação Profissional: contendo os conteúdos 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.

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.

3.3 - 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 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 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.

3.4 - 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.

3.5 - FORNECER MEIO DE TRANSPORTE PARA O DESCOLOCAMENTO DA EQUIPE PEDAGÓGICO E DO INSTRUTORES PARA A IMPLANTAÇÃO, IMPLEMENTAÇÃO E OPERACIONALIZÃO 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. Este 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 outras demandas que puderem 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.

3.6 - 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.
- **Crepioça:** 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.

3.7 - 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 possuinda 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) Micros sondas, 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.

3.8 - 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:

13

- 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.

4- DA PLANILHA FINANCEIRA DE REFERÊNCIA

Os Serviços que serão fornecidos devem respeitar rigorosamente todos itens descritos em Lote Único que a pessoa jurídica vencedora do certam, se propuser a executar, conforme o detalhamento dos serviços abaixo:

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 de 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/m ²) 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	39,00	6.786,00
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	32,00	2.784,00
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	32,00	2.784,00
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	10,50	1.827,00
VALOR TOTAL LOTE 1 (R\$)					14.181,00

Valor Total máximo admitido para este Lote 1 - R\$ 14.181,00 (Quatorze Mil, Cento e Oitenta e Um Reais)

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

14

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	39,00	117,00
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	32,00	192,00
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	32,00	96,00
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	10,50	31,50
VALOR TOTAL LOTE 2 (R\$)					436,50

Valor Total máximo admitido para este Lote 2 - R\$ 436,50 (Quatrocentos e Trinta e Seis Reais e Cinquenta Centavos)

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 Qualificação Profissional: contendo o conteúdo programático do Curso de Qualificação profissional 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.	174	Unidade	57,50	10.005,00
VALOR TOTAL LOTE 3 (R\$)					10.005,00

Valor Total máximo admitido para este Lote 3 - R\$ 10.005,00 (Dez Mil e Cinco Reais)

LOTE 4 – FORNECER O KIT PEDAGÓGICO PARA OS PROFISSIONAIS DE QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL - CURSO BÁSICO DE COZINHEIRO

15

ITEM	DESCRIÇÃO DO SERVIÇO	QUANTIDADE	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	Apostila Personalizada: contendo o conteúdo programático do Curso de Qualificação profissional 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	57,50	172,50
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	32,00	192,00
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 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.	3	Unidade	32,00	96,00
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 processo de ensino aprendizagem do curso de qualificação social, através da metodologia da Pedagogia da Educação Popular para os alunos cursistas.	3	Unidade	10,50	31,50
VALOR TOTAL LOTE 4 (R\$)					492,00

Valor Total máximo admitido para este Lote 4 - R\$ 492,00 (Quatrocentos e Noventa e Dois Reais)

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	4,30	67.338,00
VALOR TOTAL LOTE 5 (R\$)					67.338,00

Valor Total máximo admitido para este Lote 5 - R\$ 67.338,00 (Sessenta e Sete Mil, Trezentos e Trinta e Oito Reais)

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

16

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 outras demandas que poderem surgir. (Memória de cálculo: 116 dias x 100km/dia)	11600	Quilometro	2,10	24.360,00
VALOR TOTAL LOTE 6 (R\$)					24.360,00

Valor Total máximo admitido para este Lote 6 – R\$ 24.360,00 (Vinte e Quatro Mil, Trezentos e Sessenta Reais)

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 (trezentos 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	6,00	46.980,00
VALOR TOTAL LOTE 7 (R\$)					46.980,00

Valor Total máximo admitido para este Lote 7 - R\$ 46.980,00 (Quarenta e Seis Mil, Novecentos e Oitenta Reais)

LOTE 8 – FORNECER DE ESPAÇO FÍSICO PARA A REALIZAÇÃO DAS AULAS TEÓRICAS E DOS LABORATÓRIOS PARA AS AULAS PRATICAS, 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	85,00	22.950,00
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) 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) pia 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.	45	Diária	590,00	26.550,00
VALOR TOTAL LOTE 8 (R\$)					49.500,00

Valor Total máximo admitido para este Lote 8- R\$ 49.500,00 (Quarenta e Nove Mil e Quinhentos Reais)

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	700,00	4.200,00
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	2.000,00	6.000,00
VALOR TOTAL LOTE 9 (R\$)					10.200,00

Valor Total máximo admitido para este Lote 9 - R\$ 10.200,00 (Dez Mil e Duzentos Reais)

Valor total máxima admitido para os lotes: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 e 9 - R\$ 223.492,50 (Duzentos e Vinte e Três Mil, Quatrocentos e Noventa e Dois Reais e Cinquenta Centavos).

5- DA CONTRATAÇÃO

A Empresa/Instituição vencedora será aquela que apresentar a menor proposta de preço por lote participante da **Cotação Prévia de Preços - Registro Nº 005/2025**, respeitando sempre o princípio legal da economicidade no uso dos recursos públicos. Após a divulgação da vencedora dar-se-á a contratação e o início das atividades previstas em contrato. O início das atividades será sempre após a Ordem de Serviço emitida pelo setor responsável do Instituto Diversidade, Gênero e Educação.

6- DO PAGAMENTO

O pagamento será efetuado em conformidade com a prestação do serviço realizado e o atesto do Coordenador Geral do Projeto.

O referido pagamento das prestações dos serviços pelos fornecedores contratados, 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.br

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.

À contratante reserva-se o direito de suspender o pagamento se o objeto estiver em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência.

A contratante providenciará o lançamento no transfere.gov.br das Notas Fiscal/Fatura para cobrir as despesas com o objeto deste Termo.

O pagamento será efetuado de acordo com a quantidade de serviço prestado e efetivamente entregue, conforme o valor fixado na proposta pela CONTRATADA, após a apresentação da Nota Fiscal/Fatura, devidamente atestado o recebimento por setor técnico competente, comprovando o recebimento do objeto deste Termo.

7- DO PRAZO DE EXECUÇÃO E ENTREGA

O prazo de realização dos serviços contratados inicialmente é de 6 (seis) meses, podendo ser prorrogado pela CONTRANTE conforme a identificação de necessidade da gestão.

8- DA OBRIGAÇÕES DA CONTRANTE

Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

Exercer 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;

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;

Notificar a Contratada por escrito acerca da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção;

Pagar à Contratada o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência;

Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da fatura de serviços da contratada.

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.

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

9- DA OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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.

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.

Manter, durante toda a execução da contratação, compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas.

A Contratada deve cumprir 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.

A Contratada deve atender prontamente a quaisquer exigências da Administração, inerentes ao objeto do presente Termo de Referência.

Deve-se comunicar à Administração, 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.

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.

Relatar à Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da entrega do objeto. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.

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.

10- DA IRREGULARIDADES E PENALIDADES

O cometimento de irregularidades na execução do contrato administrativo sujeitará o prestador de serviços contratado a aplicação de sanções administrativas.

O responsável do contrato representará a administração sempre que verificar indícios de cometimento de irregularidades na execução do contrato administrativo.

As irregularidades praticadas na execução do contrato administrativo sujeitarão a empresa contratada o pagamento de multas especificadas no instrumento de contrato.

11- DO VALOR ESTIMADO

O valor global estimado da contratação é de **R\$ 223.492,50 (Duzentos e Vinte e Três Mil, Quatrocentos e Noventa e Dois Reais e Cinquenta Centavos).**

12- DO REQUISITOS GERAIS

20

O **INSTITUTO DIVERSIDADE, GÊNERO E EDUCAÇÃO – IDGE** poderá, a qualquer tempo, solicitar documentos ou informações relativas aos serviços contratados.

A contratação do(s) fornecedor(es) deve(m) apresentar e/ou garantir:

Pronto atendimento às demandas da contratante, a qualquer momento;

Os serviços/materiais a serem adquiridos devem respeitar as quantidades, qualidades e as especificações técnicas previstas no detalhamento dos lotes constantes no item **3 – Dos Serviços**

Execução dos serviços prestados com qualidade técnica e nas datas e prazos determinados.

Após a homologação do resultado e posterior solicitação pelo Instituto IDGE, a empresa/instituição vencedora deverá 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 – CNDT, CNPJ, cópia do Contrato Social e suas alterações e cópia da Carteira de Registro de Identidade/CNH, para assinatura do contrato, bem como, encaminhar as mesmas certidões conjuntamente as notas fiscais das prestações dos serviços realizados pelo fornecedor.

O resultado da empresa/instituição vencedora será disponibilizado no site do Instituto IDGE conforme o endereço www.idge.com.br, ou fornecido aos interessados que desejarem, por meio do e-mail da empresa/instituição solicitante, durante o período de aquisição dos serviços previstos na Proposta de Cotação Prévia de Preços - Registro Nº 005/2025.

Recife-PE, 01 de abril de 2025



Sandra Dayse de Albuquerque Ugietto

CPF: 377.617.814-00

Cargo: Diretora Geral

PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA/INSTITUIÇÃO

PROPOSTA PARA A COTAÇÃO PRÉVIA DE PREÇOS-REGISTRO Nº 005/2025

EM ATENDIMENTO AO TERMO DE FOMENTO - MINISTÉRIO DO TRABALHO E EMPREGO TERMO DE FOMENTO- SEMP/MTE Nº 01023/2024– Transfere.gov.br

AO

INSTITUTO DIVERSIDADE, GÊNERO E EDUCAÇÃO – IDGE

Rua Silveira Lobo, nº 32 Casa

Forte, Recife-PE

CEP. 52.061-030

A Empresa/Instituição Tal XXXXXXXXXX, CNPJ XXXXXXXXXXXXXXX, apresenta a proposta de preço para a **Contratação de Pessoa Jurídica especializada na prestação de serviços para a 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.**

A proposta de preço é no valor total de R\$ XXXXX (valor por extenso), conforme o detalhamento da planilha descrita abaixo:

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 de 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		
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		
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	87	Unidade		

	subsidiar o processo de ensino aprendizagem nas aulas do curso de qualificação social.				
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		
VALOR TOTAL LOTE 1 (R\$)					

Valor Total deste Lote 1 - R\$ xxxxxx (xxxxxxxxxxxxxxxxxx)

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 de 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		
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		
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		
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		
VALOR TOTAL LOTE 2 (R\$)					

Valor Total deste Lote 2 - R\$ xxxxxx (xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx)

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: contendo o conteúdo programático do Curso de Qualificação profissional 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.	174	Unidade		
VALOR TOTAL LOTE 3 (R\$)					

Valor Total deste Lote 3 - R\$ xxxxxxxxxxxxxx (xxxxxxxxxxxxxxxxxx)

LOTE 4 – FORNECER O KIT PEDAGÓGICO PARA OS PROFISSIONAIS DE QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL - CURSO BÁSICO DE COZINHEIRO

ITEM	DESCRIÇÃO DO SERVIÇO	QUANTIDADE	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	Apostila Personalizada: contendo o conteúdo programático do Curso de Qualificação profissional 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		
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		
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 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.	3	Unidade		
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 processo de ensino aprendizagem do curso de qualificação social, através da metodologia da Pedagogia da Educação Popular para os alunos cursistas.	3	Unidade		
VALOR TOTAL LOTE 4 (R\$)					

Valor Total deste Lote 4 - R\$ xxxxxxxxxxxxxx (xxxxxxxxxxxxxxxxxx)

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).	14560	Unidade		
VALOR TOTAL LOTE 5 (R\$)					

Valor Total deste Lote 5 - R\$ xxxxxx (xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx)

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 outras demandas que poderem surgir. (Memória de cálculo: 116 dias x 100km/dia)	11600	Quilometro		
VALOR TOTAL LOTE 6 (R\$)					

Valor Total deste Lote 6 – R\$ xxxxxx (xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx)

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		
VALOR TOTAL LOTE 7 (R\$)					

Valor Total deste Lote 7 - R\$ xxxxxx (xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx)

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

25

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		
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) Micros sondas, 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.	45	Diária		
VALOR TOTAL LOTE 8 (R\$)					

Valor Total deste Lote 8 - R\$ xxxxxx (xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx)

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	6	Unidade		

Valor Total deste Lote 9 - R\$ xxxxxx (xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx)

Instituto Diversidade, Gênero e Educação - IDGE
CNPJ: 21.322.290/0001-60
Rua Silveira Lobo, nº 32, Casa Forte, Recife/PE
Fone: (81) 98882-8744 | Email: contato.idge@gmail.com