

TERMO DE REFERÊNCIA

Brigadeiro Gourmet

A empresa vencedora deverá executar o serviço contratado de acordo com o descrito abaixo:

LOCAL: CRAS "Linda Dias de Almeida"

Rua: Ermano Zin, 647 - Quemil

TELEFONE P/ CONTATO: 18 3661-4147

RESPONSÁVEL: Andréia Gianese

FORMA DE PAGAMENTO: 15 após a entrega da Nota Fiscal

Objetivo: apresentar aos participantes técnicas artesanais para confecção de Brigadeiros Gourmet propiciando a confecção dos mesmos para a família;

Critérios:

- A Empresa deverá contar com profissional capacitado para ministrar as aulas neste segmento, bem como todo material do curso e o certificado aos alunos.
- A Empresa deverá fornecer todos os materiais utilizados para a preparação e embalagem final do produto em quantidade suficiente para que todos os participantes possam executar todas as técnicas;
- O curso deverá ter no **mínimo** 12 horas/aula **não excedendo** 15 horas/aula; em dias, horários e local acertados com a Coordenação do CRAS, para 15 (quinze) alunas.
- O curso deverá contemplar no **mínimo** o seguinte conteúdo: Brigadeiro Clássico, Brigadeiro de doce de leite e coco; brigadeiro de nutella, brigadeiro de frutas vermelhas, brigadeiro de nozes, brigadeiro de paçoca, brigadeiro 70% cacau, brigadeiro de cereja, técnicas de venda, conservação e embalagem.
- A forma de frequência dos alunos deverá ser com lista de presença elaborada e organizada pelo setor responsável.

OS GESTORES SERÃO:

Andreia Gianese

Assistente Social/ Coordenadora do CRAS I

TERMO DE REFERÊNCIA

Brigadeiro Gourmet

A empresa vencedora deverá executar o serviço contratado de acordo com o descrito abaixo:

LOCAL: CRAS "Orlanda Macarini Palácio"

Rua Valério Anhê Ribalta, 730 – Portal da Perola II

TELEFONE P/ CONTATO: 18 3634-1079

RESPONSÁVEL: Livia Goes da Fonseca

FORMA DE PAGAMENTO: 15 após a entrega da Nota Fiscal

Objetivo: apresentar aos participantes técnicas artesanais para confecção de Brigadeiros Gourmet propiciando a confecção dos mesmos para a família;

Critérios:

- A Empresa deverá contar com profissional capacitado para ministrar as aulas neste segmento, bem como todo material do curso e o certificado aos alunos.
- A Empresa deverá fornecer todos os materiais utilizados para a preparação e embalagem final do produto em quantidade suficiente para que todos os participantes possam executar todas as técnicas;
- O curso deverá ter no **mínimo** 12 horas/aula **não excedendo** 15 horas/aula; em dias, horários e local acertados com a Coordenação do CRAS, para 15 (quinze) alunas.
- O curso deverá contemplar no **mínimo** o seguinte conteúdo: Brigadeiro Clássico, Brigadeiro de doce de leite e coco; brigadeiro de nutella, brigadeiro de frutas vermelhas, brigadeiro de nozes, brigadeiro de paçoca, brigadeiro 70% cacau, brigadeiro de cereja, técnicas de venda, conservação e embalagem.
- A forma de frequência dos alunos deverá ser com lista de presença elaborada e organizada pelo setor responsável.

OS GESTORES SERÃO:

Livia Goes da Fonseca

Assistente Social/ Coordenadora do CRAS IV

Ana Paula da Cruz Azevedo

Psicóloga