

EDITAL EXTRA Nº 16, de 23 de Julho de 2021
PROCESSO SELETIVO PARA INGRESSO NOS CURSOS DO PROGRAMA SENAC
GRATUIDADE – PSG, ANO LETIVO DE 2021.

O SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL – ADMINISTRAÇÃO REGIONAL DO DISTRITO FEDERAL, Senac-DF, no uso de suas atribuições regimentais, torna públicas as regras para as inscrições nos cursos de Formação Inicial e Continuada e de Educação Profissional Técnica de Nível Médio do Programa Senac de Gratuidade (PSG) a serem ofertados nos CEPs **Ações Móveis, Jessé Freire, Plano Piloto, Taguatinga e TTH** (endereço e contato no Anexo I).

1. DO PROGRAMA

1.1. O Programa Senac Gratuidade – PSG é resultado do protocolo de compromisso firmado em 22 de julho de 2008 entre o Ministério da Educação (MEC), o Ministério do Trabalho e Emprego (MTE), o Ministério da Fazenda (MF), a Confederação Nacional do Comércio de Bens, Serviços e Turismo (CNC) e o Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (SENAC), e ratificado pelo Decreto Federal n.º 6.633, de 5 de novembro de 2008.

1.2. O PSG destina-se a pessoas de baixa renda - cuja renda familiar mensal per capita não ultrapasse 2 salários mínimos federais, na condição de alunos matriculados ou egressos da educação básica e trabalhadores, empregados ou desempregados.

2. DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

2.1. O processo seletivo de concessão de vagas do PSG é regido por este Edital.

2.2. Os critérios adotados para inscrição foram definidos atendendo a legislação da educação profissional e tecnológica, o Decreto n.º 6.633, de 5 de novembro de 2008, as Diretrizes do Programa Senac de Gratuidade - Departamento Nacional, versão 9, e os requisitos de acesso exigidos pelo Senac DF para ingresso no curso escolhido.

2.3. Serão permitidas 2 matrículas concomitantes em curso PSG, desde que os turnos dos cursos sejam diferentes.

2.4. As turmas ofertadas neste edital observam as características da **modalidade presencial, com aulas de segunda a sexta-feira (com exceção das sinalizadas no Anexo I)**. No entanto, enquanto prevalecer a compreensão institucional sobre a necessidade de adoção de medidas necessárias à contenção da disseminação da Covid-19, algumas das atividades educacionais serão desenvolvidas com apoio de recursos tecnológicos, denominado, **atendimento remoto (on-line)** e/ou com atividades flexíveis entre presenciais e o remoto conforme protocolos internos.

2.5. Para acessar os cursos que serão *Online*, será necessário que o(a) candidato(a) atenda aos seguintes pré-requisitos técnicos:

- a) Ter conhecimentos em navegação na internet;
- b) Ter acesso a computador com internet banda larga.
- c) Ter um e-mail válido e individual.

2.6. As configurações **gerais** mínimas dos recursos tecnológicos para acesso aos cursos são:

- a) Configuração do computador:

- Processador com dois núcleos (Intel Core 2 Duo 1.8 GHz), 2G de RAM, monitor com resolução mínima de 1366x768, disco rígido de qualquer tamanho, com no mínimo 20G de espaço livre.
- Navegadores de internet Google Chrome ou Mozilla Firefox em sua última versão;
- Pacote office instalado, Microsoft Word, Excel e Power Point versão 2013 ou superior;
- Leitor de PDF Adobe Reader versão 10 ou superior;
- Sistema operacional Windows 7, 8 ou 10;
- Conexão à internet banda larga.

b) Periféricos:

- Fone de ouvido para assistir às videoaulas e para participar das webs conferências;
- *Webcam*;
- Microfone para participar da web conferências.

3. DOS REQUISITOS PARA A INSCRIÇÃO

3.1. Para realizar a sua inscrição, o candidato deverá atender aos seguintes requisitos:

- a) Possuir renda familiar *per capita* de até 2 (dois) salários mínimo federais;
- b) Ter idade igual ou superior à idade mínima exigida para acesso ao curso (conforme definido no Anexo II deste Edital);
- c) Ter a escolaridade igual ou superior à exigida para o curso escolhido (conforme Anexo II deste Edital);
- d) Não ter status **evadido** ou **desistente** em curso PSG, com prazo igual ou inferior a 1 (um) ano, da data de evasão ou desistência, situação que será verificada no ato da **inscrição** e da **matrícula**.

4. DA DOCUMENTAÇÃO PARA INSCRIÇÃO

4.1. No ato da inscrição, o candidato deverá encaminhar a documentação (frente e verso) exigida para os cursos:

- a) RG e CPF (cópia);
- b) Comprovante de escolaridade (declaração de escolaridade, certificado, diploma, dentre outros) conforme requisito do curso disposto no Anexo II deste Edital (cópia);
- c) Comprovante de residência (cópia);
- d) Autodeclaração de renda, conforme informações disponibilizadas pelo candidato no formulário de inscrição *on-line*.

4.2. Outros documentos serão exigidos para os cursos técnicos, para fins de emissão do diploma.

4.3. A veracidade das informações prestadas será de total responsabilidade do(a) candidato(a).

5. DO PERÍODO INSCRIÇÃO

5.1. As inscrições serão realizadas no período de **27/07 a 08/08/2021** ou até o **preenchimento das vagas ofertadas e do cadastro reserva**.

5.2. As ofertas de cursos ficarão disponíveis no site para inscrição até o preenchimento das **vagas ofertadas e do cadastro reserva**. Assim que preenchido conforme quantidades informadas no Anexo I, o nome do curso será retirado do site.

6. DO PROCESSO DE INSCRIÇÃO

6.1. A inscrição será realizada *on-line*, no site do SENAC-DF: <https://www.df.senac.br/inscricao-psg/>

6.2. Serão analisadas até 02 inscrições por candidato em cursos diferentes, tendo como critério a ordem crescente de inscrição.

7. DAS VAGAS

7.1. A oferta de vagas, pela Unidade Educacional do SENAC - DF por curso/turno dar-se-á de acordo com as informações do Anexo I deste Edital.

8. DA CLASSIFICAÇÃO

8.1. A classificação dos inscritos obedecerá aos seguintes critérios:

- a) Atendimento aos requisitos de acesso;
- b) Ordem de inscrição do(a) candidato(a);
- c) Quantidade de vagas ofertadas no curso escolhido.

9. DA DIVULGAÇÃO DOS RESULTADOS

9.1. O resultado da classificação será divulgado até às **23:00 horas** do dia **13/08/2021** no site do SENAC-DF: <http://www.df.senac.br/psg/#/consulta-de-vagas>

10. DA MATRÍCULA

10.1. O candidato classificado deverá confirmar a sua matrícula, até o dia **20 de agosto de 2021** na Unidade Educacional do Senac – DF, responsável pela operacionalização do curso, por meio do endereço eletrônico disponível no item 10.3 deste edital ou entregar pessoalmente, os seguintes documentos assinados.

- Termo de Adesão ao Contrato de Prestação de Serviços Educacionais;
- Termo de Compromisso do Programa Senac de Gratuidade PSG);
- Auto declaração de Renda.

10.2. O candidato que optar por enviar os documentos, conforme **item 10.1** por e-mail, deverá utilizar e-mail cadastrado previamente na inscrição;

10.3. É obrigatória a participação do(a) aluno(a) no primeiro dia de aula para garantir a matrícula no curso PSG.

10.4. Em **caso** de impedimento em comparecer ao primeiro dia de aula, o(a) aluno(a) deverá justificar a ausência por meio de processo formal, considerando os motivos amparados pelo Regimento Escolar do Senac-DF. O requerimento poderá ser realizado até a data de início do curso, para o e-mail da unidade educacional ofertante do curso, cujo assunto deverá ser identificado como “JUSTIFICATIVA DE AUSÊNCIA NO 1º DIA DE AULA”:

CEP Senac Ações Móveis	_AtendentesAcaoMovel@df.senac.br
CEP Senac Jessé Freire	_AtendentesJesse@df.senac.br
CEP Senac Plano Piloto	_Atendentes903@df.senac.br
CEP Senac Taguatinga	_AtendentesTaguatinga@df.senac.br
CEP Senac TTH	_AtendentesTTH@df.senac.br

11. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

11.1. A inscrição e matrícula do candidato implica a aceitação das normas que regem o processo seletivo do PSG definidas neste Edital.

11.2. Não serão aceitas inscrições fora dos prazos estabelecidos, independente da justificativa.

11.3. Não haverá recurso para revisão no processo seletivo ou para ingresso de novos candidatos.

11.4. O Senac-DF reserva-se o direito de cancelar, adiar ou remanejar turmas que não alcancem o número mínimo necessário de alunos matriculados para realização do curso ou por motivo de caso fortuito e/ou força maior.

11.5. A validade do resultado da classificação será restrita à matrícula para cursos referentes ao **16º Edital** de 2021.

Brasília, 23 de Julho de 2021.

Augusto César Chabloz Farias da Silva Filho

Diretor Regional
Senac – DF

ANEXO I
Oferta de curso e vagas PSG

Unidade Educacional	Nome do curso	C.H.	Modalidade	Nº de Vagas	Cadastro reserva	Data de Início*	Data de Término*	Turno
Ações Móveis St. Norte q 24 Conjunto C12 Biblioteca Brazlândia Informações: (61) 98625-6034	Cabeleireiro	400	Presencial	20	10	06/09/2021	15/02/2021	Matutino
Ações Móveis Casa Azul Informações: (61) 98625-6034	Depilador	160	Presencial	20	10	06/09/2021	02/12/2022	Matutino
Sol Nascente QNR 03/04 SH Sol Nascente Condomínio Chácara 16	Confeiteiro	300	Presencial	20	10	06/09/2021	10/01/2022	Vespertino

*As **datas de Início e Término** dos cursos são uma previsão, podendo ser alteradas pela Unidade Educacional caso haja necessidade.

Unidade Educacional	Nome do curso	C.H.	Modalidade	Nº de Vagas	Cadastro Reserva	Data de Início*	Data de Término*	Turno
CEP SENAC JESSÉ FREIRE	Desenho de Moda Digital	95	Presencial	0	10	20/09/2021	09/11/2021	Noturno
SCS Quadra 6, Bloco A. Edifício Jessé Freire 1º andar. Asa Sul Informações: 3226-5235	Renderização para Sketchup- Kerkythea	40	Presencial	0	10	20/09/2021	01/10/2021	Vespertino

*As **datas de Início e Término** dos cursos são uma previsão, podendo ser alterada pela Unidade Educacional caso haja necessidade.

Unidade Educacional	Nome do curso	C.H.	Modalidade	Nº de Vagas	Cadastro Reserva	Data de Início*	Data de Término*	Turno
CEP SENAC PLANO PILOTO SEUPS 703/903 Lote A. Asa Sul Informações: (61)998188967 (61)986254872	Especialização Técnica de Enfermagem em Unidade de Terapia Intensiva	300	<i>On-line</i>	30	20	01/09/2021	25/03/2022	Noturno

*As **datas de Início e Término** dos cursos são uma previsão, podendo ser alterada pela Unidade Educacional caso haja necessidade.

Unidade Educacional	Nome do curso	C.H.	Modalidade	Nº de Vagas	Cadastro Reserva	Data de Início*	Data de Término*	Turno
CEP SENAC TAGUATINGA	Técnico em Administração	1.000	<i>On-line</i> /Presencial	40	20	01/09/2021	07/11/2022	Matutino
Setor QNG, Área Especial nº 39. Taguatinga Norte. Informações: (61) 3355 5500 (61) 3354-6540	Técnico em Nutrição e Dietética	1.200	<i>On-line</i> /Presencial	40	20	01/09/2021	07/07/2023	Noturno
	Técnico em Segurança do Trabalho	1.200	<i>On-line</i> /Presencial	40	20	01/09/2021	07/02/2023	Vespertino

*As **datas de Início e Término** dos cursos são uma previsão, podendo ser alterada pela Unidade Educacional caso haja necessidade.

Unidade Educacional	Nome do curso	C.H.	Modalidade	Nº de Vagas	Cadastro Reserva	Data de Início*	Data de Término*	Turno
CEP SENAC TECNOLOGIA DO TURISMO E HOSPITALIDA DE - TTH SCS Quadra 5, Bloco C Asa Sul Informações: (61) 3224-5210	Açougueiro	160	Presencial	8	10	21/09/2021	23/11/2021	Vespertino
	Assistente de Pessoal	160	<i>On-line</i>	30	30	08/09/2021	10/11/2021	Vespertino
	Camareira(o) Em Meios de Hospedagem	160	<i>On-line</i>	30	20	08/09/2021	10/11/2021	Matutino
	Cozinha: Gestão de Processos e Pessoas	60	<i>On-line</i>	30	20	08/09/2021	13/10/2021	Vespertino (Quarta a Sexta)
	Elaboração de Cardápios: Planejamento e Precificação	40	<i>On-line</i>	30	20	13/09/2021	24/09/2021	Vespertino
	Garçom	240	Presencial	10	15	01/09/2021	08/12/2021	Matutino
	Garde Manger	20	Presencial	12	15	08/09/2021	14/09/2021	Vespertino
	Inteligência Emocional e Vendas	18	<i>On-line</i>	30	20	13/09/2021	17/09/2021	Vespertino
	Organizador de Eventos	180	<i>On-line</i>	30	20	20/09/2021	22/12/2021	Noturno
	Recrutamento e Seleção de Pessoas	40	<i>On-line</i>	30	20	13/09/2021	24/09/2021	Vespertino
	Recepcionista	160	<i>On-line</i>	20	20	01/09/2021	05/11/2021	Vespertino
	Técnicas de Petiscos e Comida de Boteco	40	Presencial	12	15	20/09/2021	01/10/2021	Vespertino
	Técnicas para Pizzaiolo	40	Presencial	12	15	01/09/2021	16/09/2021	Matutino
Vendedor	160	<i>On-line</i>	20	20	01/09/2021	25/11/2021	Noturno	

*As **datas de Início e Término** dos cursos são uma previsão, podendo ser alterada pela Unidade Educacional caso haja necessidade.

ANEXO II
Perfil Profissional/Objetivo do Curso e Requisitos de Acesso

Curso/Carga horária	Perfil Profissional de Conclusão do curso/ Objetivos do curso	Requisito de acesso: Idade, Escolaridade e Conhecimento
Açougueiro 160h	Aprenda a receber, separar, desossar, limpar, cortar, porcionar, embalar e armazenar carnes de diferentes espécies. Realizar tratamentos especiais como a salga, secagem, prensa e adição de conservantes de acordo com os procedimentos técnicos e de qualidade	Ter no mínimo 16 anos e Ensino Fundamental (1º ao 5º ano) completo.
Assistente de Pessoal 160h	Aprenda os processos relativos às rotinas trabalhistas sob responsabilidade do Departamento Pessoal ou da área de Recursos Humanos de empresas nos segmentos de comércio de bens, serviços e turismo, da indústria, bem como órgãos públicos e instituições de ensino e pesquisa.	Ter no mínimo 15 anos e o Ensino Médio incompleto.
Cabeleireiro 400h	Aprenda a realizar procedimentos de embelezamento e cuidados dos cabelos, além de conceitos de biossegurança e visagismo para exercer atividades em salões, clínicas de estética e demais instituições relacionadas ao ramo da beleza.	Ter no mínimo 18 anos e o Ensino Fundamental completo.
Camareira (o) em Meios de Hospedagem 160h	Aprenda com excelência as técnicas de trabalho da Camareira (o) nos diversos tipos de meios de hospedagem.	Ter no mínimo 18 anos e o Ensino Fundamental completo.
Confeiteiro 300h	Aprenda a preparar, montar e apresentar produtos de confeitaria e também a produzir e confeitar bolos, tortas, biscoitos finos, chocolates especiais, folhados, massas e doces.	Ter no mínimo 18 anos e o Ensino Fundamental I (1º ao 5º ano) completo.
Consultoria de Estilo - Personal Stylist 60h	Aprenda a auxiliar na adequação/construção de nova imagem, orientando a compra da melhor vestimenta, respeitando as características pessoais e o estilo de vida do cliente, como também a organizar o closet, facilitando o cotidiano na hora de vestir, elaborando look book com orientações de cor, formas e estilos adequados aos seus clientes.	Ter no mínimo 16 anos, Ensino Médio incompleto e possuir conhecimento básico de informática.

Curso/Carga horária	Perfil Profissional de Conclusão do curso/ Objetivos do curso	Requisito de acesso: Idade, Escolaridade e Conhecimento
Cozinha: Gestão de Processos e Pessoas 60h	<p>O curso de aperfeiçoamento Cozinha: Gestão de Processos e Pessoas tem como objetivo desenvolver a seguinte competência: Gerenciar ambientes e equipes de trabalho na cozinha.</p> <p>É destinado a profissionais que atuam como cozinheiros, chefes de cozinha, almoxarifes, gerentes de A&B, entre outros profissionais que desempenham papel de liderança na gastronomia frente a equipes de trabalho.</p>	<p>Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Fundamental I (1º ao 5º ano) completo.</p>
Depilador 160h	<p>Aprenda os processos do trabalho de depilação aplicando os conhecimentos teórico-práticos de remoção dos pelos, em diversas partes do corpo, com destreza e segurança, atendendo o cliente com excelência.</p>	<p>Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Fundamental completo.</p>
Desenho de Moda Digital 95h	<p>Aprenda a desenhar digitalmente croquis e modelos para fichas técnicas de peças do vestuário masculino, feminino e infantil fazendo uso dos softwares adequados à representação das peças do vestuário.</p>	<p>Ter no mínimo 16 anos e Ensino Médio incompleto e Possuir conhecimento do Sistema Operacional Windows</p>
Elaboração de Cardápios: Planejamento e Precificação 40h	<p>O curso de aperfeiçoamento em Elaboração de cardápios: planejamento e precificação tem como objetivo desenvolver a seguinte competência: elaborar cardápios.</p> <p>É destinado aos alunos e profissionais da área da alimentação.</p>	<p>Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Fundamental completo.</p>
Especialização Técnica de Enfermagem em Unidade de Terapia Intensiva 300h	<p>O especialista técnico em UTI presta assistência de enfermagem ao cliente crítico adulto e adolescente nos diferentes graus de complexidade e em situações de urgência e emergência, utilizando recursos tecnológicos e terapêuticos avançados, protocolos nacionais e internacionais de assistência ao cliente crítico e as melhores práticas baseadas em evidências</p>	<p>Ter no mínimo 18 anos e Habilitação Profissional Técnica de Nível Médio em Enfermagem concluída.</p>
Garçom 240h	<p>Aprenda a organizar o local de trabalho, recepcionar, atuar em eventos sociais e atender ao cliente, como também, executar serviços de alimentos e bebidas.</p>	<p>Ter no mínimo 18 anos e Ensino Fundamental completo</p>
Garde Manger 20h	<p>Aprenda a preparar saladas, molhos, sanduíches, picles, conservas e aperitivos.</p>	<p>Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Fundamental I (1º ao 5º ano) completo.</p>

Curso/Carga horária	Perfil Profissional de Conclusão do curso/ Objetivos do curso	Requisito de acesso: Idade, Escolaridade e Conhecimento
Inteligência Emocional e Vendas 18h	Desenvolva autoconsciência, a empatia e valorize o relacionamento interpessoal no processo de vendas, buscando a excelência no atendimento.	Ter no mínimo 16 anos e Ensino Fundamental completo
Organizador de Eventos 180h	Aprenda a planejar, organizar e realizar cerimoniais e eventos de pequeno, médio e grande porte, utilizando normas de etiqueta social e profissional e à mesa, tendo em vista os diferentes tipos de cerimoniais corporativos, oficiais e sociais.	Ter no mínimo 16 anos e o Ensino Fundamental completo.
Recepcionista 160h	Aprenda elaborar, organizar e realizar procedimentos de recepção e atendimento ao cliente em empresas de pequeno, médio e grande porte de diversos segmentos da economia, bem como órgãos públicos e do terceiro setor, seja como empregado ou prestador de serviços.	Ter no mínimo 15 anos, Ensino Fundamental II incompleto
Recrutamento e Seleção de Pessoas 40h	Aprenda a planejar, organizar e executar os processos de Recrutamento e Seleção de Pessoas bem como suas técnicas.	Ter no mínimo 15 anos e o Ensino Médio incompleto.
Renderização para Sketchup – Kerkythea 40h	Descrição Comercial: Desenvolva imagens fotorealistas, criadas a partir do Sketchup, utilizando a renderização do Kerkythea. Voltado para estudantes de Design de Interiores, Arquitetura e diversos profissionais que utilizam o Software Sketchup.	Ter no mínimo 16 anos, cursando o Ensino Médio e conhecimento em Sketchup - Desenho de Ambientes e Objetos em 3D.
Técnicas De Petiscos E Comida De Boteco 40h (1644 código)	Este curso tem como objetivo capacitar para a aplicação de técnicas de produção de petiscos e comidas de boteco. É destinado a entusiastas da gastronomia ou profissionais que buscam ampliar o leque de oferta de seu cardápio	Ter no mínimo 16 anos, Ensino Fundamental incompleto.

Curso/Carga horária	Perfil Profissional de Conclusão do curso/ Objetivos do curso	Requisito de acesso: Idade, Escolaridade e Conhecimento
Técnicas para Pizzaiolo 40h	Aprenda a produzir pizzas, molhos, coberturas, recheios e bordas com qualidade e de acordo com as normas das Boas Práticas de Manipulação dos Alimentos.	Ter no mínimo 18 anos, Ensino Fundamental II (6º ao 9º ano) incompleto.
Técnico em Administração 1.000h	O profissional Técnico em Administração executa atividades administrativas da organização relacionadas aos processos de gestão de pessoas, de operações logísticas, gestão de materiais e patrimônio, de marketing, de vendas e de finanças.	Ter no mínimo 16 anos, Ensino Médio completo ou estar cursando, no mínimo, o 2º ano do Ensino Médio.
Técnico em Nutrição e Dietética 1.200h	O Técnico em Nutrição e Dietética é um profissional habilitado para a promoção, manutenção e recuperação da saúde humana, por meio de ações relacionadas à alimentação e à nutrição. Desenvolve atividades relacionadas à educação alimentar de indivíduos e comunidades, para prevenção e controle de carências nutricionais, doenças crônicas não transmissíveis e doenças veiculadas por alimentos.	Ter no mínimo 16 anos, Ensino Médio incompleto, cursando, no mínimo, o 2º ano do Ensino Médio.
Técnico em Segurança do Trabalho 1.200h	O Técnico em Segurança do Trabalho é responsável pela análise e avaliação do ambiente de trabalho, das instalações e dos processos laborais, visando à prevenção de incidentes, acidentes e doenças ocupacionais. Adota medidas de controle de riscos ocupacionais por meio de ações, programas de saúde e segurança do trabalho.	Ter no mínimo 16 anos e cursando o no mínimo o 2.º ano do Ensino Médio.
Vendedor 160h	<p>O vendedor é o profissional que promove e vende mercadorias, produtos e serviços no varejo, atacado e atacarejo de todos os setores da economia, presencialmente ou a distância (e-commerce). Esse profissional identifica as necessidades e desejos do cliente e realiza as etapas de pré-venda, venda e pós-venda.</p> <p>Exerce suas atividades como vendedor interno ou externo em lojas e demais estabelecimentos de comercialização de produtos e serviços de terceiros ou próprios. Atua em horário flexível e também aos finais de semana, podendo desenvolver suas atividades por meio da prestação de serviços autônomos, temporários ou contrato efetivo. Possui capacidade de relacionar-se em equipe e interagir com colaboradores de outros setores.</p>	Ter no mínimo 16 anos, Ensino Fundamental completo.

ANEXO III

*TERMO DE ADESÃO Nº _____
PARTE INTEGRANTE DO CONTRATO DE ADESÃO DE PRESTAÇÃO DE
SERVIÇOS EDUCACIONAIS

1. DO CONTRATANTE

Contratante: _____ CPF: _____ RG: _____
Endereço: _____
Número: _____ Bairro: _____ Complemento: _____
Cidade _____ CEP: _____
Telefones: () _____ CELULAR: () _____ E-mail: _____

2. DA CONTRATADA

Razão Social: SENAC - Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial

Unidade Educacional: _____

3. DO OBJETO DO CONTRATO

Curso: _____

Horário: _____ Freq. Semanal: _____

Data Início: / /20_____ Data Término: / /20_____ Carga Horária: _____

4. CONDIÇÕES GERAIS

4.1 O CONTRATADO reserva-se o direito de adiar o início do curso e/ou cancelá-lo, sem prejuízo financeiro para o CONTRATANTE, que terá ressarcido o valor integral da(as) parcela(s) paga(s);

4.2 O CONTRATANTE poderá solicitar a restituição do valor pago relativo a matrícula ou correspondente à primeira parcela paga, que poderá ser devolvido integral ou parcialmente, desde que requerido por escrito, observando o disposto no CONTRATO DE ADESÃO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS EDUCACIONAIS.

4.3 Em caso de atraso do pagamento das parcelas o CONTRATADO aplicará multa de 2% sobre os valores descritos no OBJETO do presente TERMO DE ADESÃO, acrescidos de juros de 1% ao mês sobre o valor corrigido monetariamente *pro rata dia*.

4.4 Tem ciência, neste ato, o(a) CONTRATANTE, de que, em caso de inadimplência das parcelas ou qualquer obrigação de pagamento decorrente do CONTRATO DE ADESÃO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS EDUCACIONAIS por mais de 30 (trinta) dias, fica o CONTRATADO autorizado a comunicar o fato ao Serviço de Proteção ao Crédito - SPC e/ou Protesto em Cartório de Registro de Títulos e Documentos.

4.5 O CONTRATANTE se obriga a atualizar seus dados cadastrais, sempre que houver alguma alteração e caso não venha fazê-lo arcará com todos os prejuízos que essa omissão acarretar.

4.6 O CONTRATANTE confirma, neste ato, que LEU E ENTENDEU CLARAMENTE, concorda e aceita todas as condições do CONTRATO DE ADESÃO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS EDUCACIONAIS, cujo instrumento contratual foi amplamente divulgado.

4.7 Não se aplicam as condições gerais financeiras aos alunos matriculados pelo Programa Senac de Gratuidade (PSG).

Brasília, _____ de _____ de 2021.

PARTES:

**Assinatura do Contratante

Carimbo e assinatura do preposto do Contrato

*O número do Termo de Adesão será preenchido pelo Senac DF.

** Quando o aluno for menor de idade, o termo deverá ser assinado por seu responsável.

ANEXO IV

PROGRAMA SENAC DE GRATUIDADE – PSG TERMO DE COMPROMISSO

Eu _____ CPF: _____,
matriculado (a) no curso: _____ na unidade Centro de
Educação Profissional SENAC _____ do SERVIÇO DE
APRENDIZAGEM COMERCIAL - SENAC assumo os seguintes compromissos:

1. Participar integralmente das atividades do curso e cumprir todos os requisitos regulamentares da instituição.
2. Ter frequência mínima de 75% nas atividades do curso.
3. Cumprir as normas regimentais da Instituição.
4. Comunicar à unidade de ensino quando de meu impedimento ou desistência do curso, apresentando justificativa formal à Instituição nas seguintes situações:
 - I. Doença: com apresentação de atestado médico;
 - II. Mudança para outro município;
 - III. Situação de trabalho incompatível.

Estou Ciente de que o não-atendimento às cláusulas deste Termo de Compromisso implicará o cancelamento da matrícula e período de carência de um ano para nova solicitação de vaga PSG.

Os casos omissos serão analisados pela Instituição.

Brasília, _____ de _____ 2021

*Assinatura do aluno

SENAC - Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial

*Quando o aluno for menor de idade, o termo deverá ser assinado por seu responsável.

ANEXO V

Autodeclaração de Renda

PARA FINS DE INSCRIÇÃO NO PROGRAMA SENAC DE GRATUIDADE (PSG)

Identificação do Declarante

Nome do Candidato: _____

Naturalidade: _____

Data de nascimento: ____/____/____

Endereço: _____

Bairro: _____ CEP: _____ Cidade: _____

Carteira de Identidade: _____ CPF: _____

Telefone: () _____ e-mail: _____

Eu, acima identificado(a) declaro e atesto que a renda familiar mensal per capita (renda mensal total da família dividida pelo número de seus membros residentes no endereço acima) não ultrapassa o valor de 2 salários mínimos da federação, estando, assim, apto(a) a me candidatar a uma vaga do PSG, atendendo à condição de baixa renda.

Declaro também que:

- a) recebi do Senac todas as informações necessárias para a perfeita compreensão das condições que me habilitam a me inscrever no PSG;
- b) devo informar ao Senac qualquer modificação na renda familiar mensal per capita;
- c) compreendo e aceito o acima exposto e declarado que as informações ora prestadas correspondem exatamente à situação de fato, podendo ser consideradas verdadeiras para todos os efeitos legais cabíveis.

Brasília, _____ de _____ de 2021.

*Assinatura

* Quando o aluno for menor de idade, o termo deverá ser assinado por seu responsável