

Chave de Acesso da NFS-e

3118601222235843900012300000000000324116990696994

Número da NFS-e
3Competência da NFS-e
11/11/2024Data e Hora da emissão da NFS-e
11/11/2024 17:47:23Número da DPS
3Série da DPS
900Data e Hora da emissão da DPS
11/11/2024 17:47:23

9

A autenticidade desta NFS-e pode ser verificada pela leitura deste código QR ou pela consulta da chave de acesso no portal nacional da NFS-e

EMITENTE DA NFS-e
Prestador do ServiçoCNPJ / CPF / NIF
22.358.439/0001-23

Inscrição Municipal

Telefone
(31) 3361-4782Nome / Nome Empresarial
22.358.439 ALEXANDRE MENDONCA LOPESE-mail
XANDEMLOPES@GMAIL.COMEndereço
DOS BENEDITINOS, 34, BANDEIRANTESMunicípio
Contagem - MG CEP
32240-430Simples Nacional na Data de Competência
Optante - Microempreendedor Individual (MEI)

Regime de Apuração Tributária pelo SN

TOMADOR DO SERVIÇO

CNPJ / CPF / NIF
15.621.747/0001-34

Inscrição Municipal

Telefone

Nome / Nome Empresarial
SOCIEDADE CULTURAL DE MINAS GERAIS - SCRMG

E-mail

Endereço
HONORITA ALVES DE OLIVEIRA, 29, CENTROMunicípio
Contagem - MG CEP
32040-640

INTERMEDIÁRIO DO SERVIÇO NÃO IDENTIFICADO NA NFS-e

SERVIÇO PRESTADO

Código de Tributação Nacional
08.02.01 - Instrução, treinamento,
orientação pedagógica e educação...

Código de Tributação Municipal

Local da Prestação
Contagem - MG

País da Prestação

Descrição do Serviço

Ação realizada em Contagem-MG conforme OS-TC-ES 057/10/2024 ADM. Esta ação está vinculada ao contrato de prestação de serviços de INSTRUTOR (A) DO CURSO DE PANETONE E PÃES NATALINOS NO PROGRAMA DE QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL voltado para o público alvo da política de qualificação profissional de Contagem/MG, gerando receita conforme contrato nº057/2024 OFICINAS/SCRMG, 3º Termo Aditivo ao Termo de Colaboração nº001/2022 -Processo Administrativo nº 003/2021 - "Fomento e Fortalecimento da Economia Solidária", parceira entre a Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, Trabalho e Segurança Alimentar e Sociedade Cultural de Minas Gerais - SCRMG. Período de prestação de serviços em 08/10/2024 à 31/10/2024.

TRIBUTAÇÃO MUNICIPAL

Tributação do ISSQN
Operação Tributável

País Resultado da Prestação do Serviço

Município de Incidência do ISSQN
Contagem - MGRegime Especial de Tributação
Nenhum

Tipo de Imunidade

Suspensão da Exigibilidade do ISSQN
Não

Número Processo Suspensão

Benefício Municipal

Valor do Serviço
R\$ 1.440,00

Desconto Incondicionado

Total Deduções/Reduções

Cálculo do BM

BC ISSQN

Alíquota Aplicada

Retenção do ISSQN
Não Retido

ISSQN Apurado

TRIBUTAÇÃO FEDERAL

IRRF

CP

CSLL

PIS

COFINS

Retenção do PIS/COFINS

TOTAL TRIBUTAÇÃO FEDERAL

VALOR TOTAL DA NFS-E

Valor do Serviço
R\$ 1.440,00Desconto Condicionado
R\$Desconto Incondicionado
R\$

ISSQN Retido

IRRF, CP, CSLL - Retidos
R\$ 0,00

PIS/COFINS Retidos

Valor Líquido da NFS-e
R\$ 1.440,00

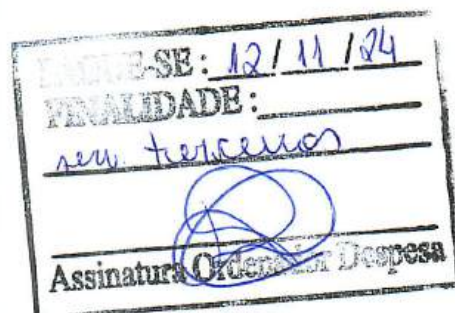
TOTAIS APROXIMADOS DOS TRIBUTOS

Federais

Estaduais

Municipais

INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

Atesto que o serviço prestado
e/ou mercadoria foi fornecidoAss:  MAT: Ass:  MAT: 106Ricardo de Sousa Menandes
CPF: 044.642.106-51
RG: MG 8.494.448Henrique A. S. dos Reis
MG 18.387.326
122.506.676-08Termo de Colaboração 001/2022
Processo Administrativo 003/2021
Economia Solidária



DOC ou TED Eletrônico

Q

Debitado

Agência 503-7
Conta corrente 2619-0 SOCIEDADE C R M GERAIS

Creditado

Banco 77 BANCO INTER
Agência (sem DV) 1 MATRIZ
Conta corrente (com DV) 7329334
CPF 067.241.236-58
Nome favorecido ALEXANDRE MENDONCA LOPES
Finalidade CREDITO EM CONTA
Número documento 111.201
Valor 1.440,00
Destinação 0
Data transferência 12/11/2024
"C" - CPF/CNPJ diferente
Autenticação SISBB CE0FB00AAF67165C

Assinada por	JA008136 DANIEL JUVENCIO SOARES DOS SANTOS	12/11/2024 14:52:17
	JA679832 MAXCIMIRA FERREIRA ESTEVE	12/11/2024 14:57:30

Transação efetuada com sucesso.

Transação efetuada com sucesso por: JA679832 MAXCIMIRA FERREIRA ESTEVE.



**ORDEM DE SERVIÇO (O.S.)
POR ATIVIDADE – OFICINEIRO (A)**

Nº 057/2024

Ano 2024

Data Elaboração: 01/08/2024

T.C.001/2022/ PA nº 003/2021
Terceiro Termo Aditivo da
Secretaria Municipal de
Desenvolvimento Social,
Trabalho e Segurança Alimentar
de Contagem.

Função:

Prestação de serviços como Instrutor do Curso de
Panetone e Pães Artesanais.

Setor:

Departamento de Instrutores SCR MG

1. Descrição da Função

Serviços profissionais para atendimento aos participantes do Curso de Panetone e Pães Artesanais, conforme carga horária contratada (Contrato 057/2024, vinculado ao T.C. 001/2022, Terceiro Termo Aditivo), na modalidade presencial.

2. Presidente SCR MG

Daniel Juvêncio Soares dos Santos

3. Nome do Prestador de Serviço

Alexandre Mendonça Lopes

4. Local da Prestação de Serviço

Centro Público de Economia Solidária.

5. Período de Prestação (Data e Horário)

08/10/2024 á 31/10/2024 (Terça-Feira e Quarta-Feira)

Horário: 08h00min ás 12h00min (Conforme a demanda)

6. Descrição dos Serviços na Nota Fiscal

Ação realizada em Contagem-MG, esta ação está vinculada ao contrato de prestação de serviços T.C.001/2022/, Terceiro Termo Aditivo - PA nº 003/2021 – Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, Trabalho e Segurança Alimentar de Contagem, gerando receita conforme contrato 057/2024 SCR MG, período de realização mês de Outubro/2024.

7. Técnico Responsável


Yara Stefânia da Silva
CPF: 14.840.826-64
RG-MG: 13.373.350

Yara Stefânia da Silva

8. Assinatura do prestador de serviço



Alexandre Mendonça Lopes

RELATÓRIO DE ATIVIDADES MENSAL - DOCUMENTO COMPROBATÓRIO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

CO25
Q 9

Termo de Fomento:	Terceiro Aditivo do Termo de Colaboração N.º 001/2022 - P.A. N.º 003/2021 - Economia Solidária.
Período/Mês:	Outubro de 2024
Prestador de Serviço:	Alexandre Mendonça Lopes
Nº Contrato:	057/2024
Objetivo:	PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS: Instrutor do Curso de Panetone e Pães Artesanais
Nº de Beneficiários:	14
Data Atual:	31/10/2024

QUADRO DE CRONOGRAMA DE ATIVIDADES E RELATÓRIO DE ATIVIDADES

DATA:	CRONOGRAMA DE ATIVIDADES (conteúdo)	RELATÓRIO DE ATIVIDADES (Conteúdo executado)	Total de horas dia
08/10/2024	Aula teórica: • Tipologia de farias de trigo; • Processos de fabricação de pães; • Principais ingredientes e utensílios utilizados na panificação; • Introdução à fermentação contemporânea.	Iniciamos o curso explicado aos alunos sobre a teoria e sobre os tipos de farinha produzidos em países como: Itália, França, Brasil e Argentina. Mais tarde, foi explicado sobre a diferença entre as nomenclaturas das farinhas de trigo em cada um desses países. Logo mais, foi explicada sobre a aplicação de boas práticas e mase in plase. Posteriormente foi mencionado aos alunos os principais ingredientes utilizados na panificação e sua utilização; Logo mais foram mostrados os utensílios utilizados na fabricação de pães e seus funcionamentos; Logo mais iniciamos a explicação sobre os processos de fabricação de pães: 1. Pré-preparo dos ingredientes; 2. Mistura;	04 horas

Coog *Qr*

		3. Sova; 4. Descanso; 5. Boleamento; 6. 1º Fermentação; 7. Modelagem/Recheio; 8. 2º Fermentação; 9. Finalização (corte e/ou cobertura) 10. Assamento; 11. Resfriamento; 12. Congelamento; Posteriormente foi conversado com os alunos sobre a fermentação natural. Mais tarde, iniciamos com a fabricação de alguns produtos e utilização do Levain. Finalizamos com a degustação e as considerações finais.	
09/10/2024	• Panetone Salgado.	Iniciamos o segundo encontro com os alunos com uma roda de conversa. Em seguida, foi realizada a higienização do espaço de trabalho, posteriormente os alunos realizando o mise en place dos ingredientes e utensílios que iríamos utilizar. Mais tarde, iniciamos com a fabricação de Panetones salgados seguindo a sequência do processo de fabricação; A turma foi dividida entre 4 bancadas e cada bancada fabricou 2 Panetones salgados. Finalizamos com a degustação e as considerações finais.	04 horas
15/10/2024	• Panetone tradicional e chocotones.	Iniciamos o terceiro encontro com os alunos com uma roda de conversa. Logo mais, tiramos um tempo para sanar as possíveis dúvidas das aulas anteriores. Logo mais foi exigida a aplicação de boas práticas e mise en place. Em seguida, foi realizada a	04 horas

CO29
Q

		higienização do espaço de trabalho, posteriormente os alunos realizando o mise en place dos ingredientes e utensílios que iriam utilizar. Logo mais, ocorreu a fabricação de Panetones tradicionais e chocotones, seguindo a sequência do processo de fabricação; A turma foi dividida entre 4 bancadas e cada bancada fabricou 1 Panetone tradicional e 1 chocotones. Foi selecionado 1 preparo de cada bancada para descansar por 24h. Esses preparos foram utilizados na próxima aula como base para recheios e decorações. Finalizamos com a degustação e as considerações finais	
16/10/2024	• Recheios e decorações de Panetones. • Dicas de Embalagens.	Neste quarto dia de aula, foi exigida a aplicação de boas práticas e mise en place. Mais tarde, foi explicado qual seria a proposta para esse dia que seria: • Recheios e decorações de Panetones. • Dicas de Embalagens. Em seguida, a turma foi dividida entre 4 bancadas e cada bancada recheou e decorou seu produto do dia anterior. Logo mais, foi explicado e pedido que os alunos colocassem em prática as técnicas de ganaches para recheios e decoração; Posteriormente, em uma roda de conversa foi dada algumas dicas de embalagens para Panetones recheados, posteriormente foi conversado também sobre dicas de vendas. Após todos os produtos finalizados, ocorreu a degustação e as considerações finais.	04 horas

Carb Q

22/10/2024	• Repetição das técnicas de fabricação de Panetones e chocotones.	Neste quinto dia de aula, foi exigida a aplicação de boas práticas e mase in plase. Mais tarde, foi explicado qual seria a proposta para esse dia que seria: • Repetição das técnicas de fabricação de Panetones e chocotones. Mais tarde, ocorreu uma aula livre e criativa, com o objetivo dos alunos colocarem em prática os conteúdos ensinados. Em seguida, os alunos realizaram a fabricação de alguns Panetones e chocotones, utilizando as técnicas ensinadas e sua criatividade. Posteriormente, ocorreu um momento prático de tirar dúvidas sobre o processo de fabricação de Panetones. Finalizamos com a degustação e as considerações finais	04 horas
23/10/2024	• Outros pães natalinos: Brioche, Babka e Queca.	Iniciamos o ultimo encontro com os alunos com uma roda de conversa. Logo mais, tiramos um tempo para sanar as possíveis dúvidas das aulas anteriores. Mais tarde, iniciamos a fabricação de pães natalinos, seguindo a sequência do processo de fabricação; A turma foi dividida entre 4 bancadas e cada bancada fabricou 1 Brioche, 1 Babka e 4 Quecas. Logo mais, foi explicado aos alunos sobre as modelagens variadas dos pães natalinos e demais produtos. Em seguida, iniciamos uma reunião sobre as sugestões de decorações os produtos. Posteriormente, iniciamos uma conversa sobre dicas de venda. Finalizamos esse ultimo dia de curso com uma conversa para os alunos	04 horas

cas *Q*

sanar as dúvidas, em seguida ocorreu à degustação e as considerações finais.

INFORME TOTAL DE HORAS /MÊS: 24 horas

RESULTADOS:

Nesse mês os alunos demostraram estarem entusiasmadas a colocarem em prática o conteúdo ministrado no curso.

Os alunos receberam instrução de como produzir pães artesanais, técnicas de sova, descanso, fermentação, modelagem, decoração, assamento dos pães, conservação e vendas.

O resultado foi considerado totalmente positivo.

Todos estão aptos a produzirem e colocarem em prática.

Contagem, 31 de outubro de 2024.

Alexandre M. Lopes

Assinatura do
Instrutor



Assinatura da
Coordenadora

Lais Pimentel Almeida Lopes
CPF: 053.631.566-36
RG Mg: 9033786



Assinatura do(a)
Presidente - SCRMG

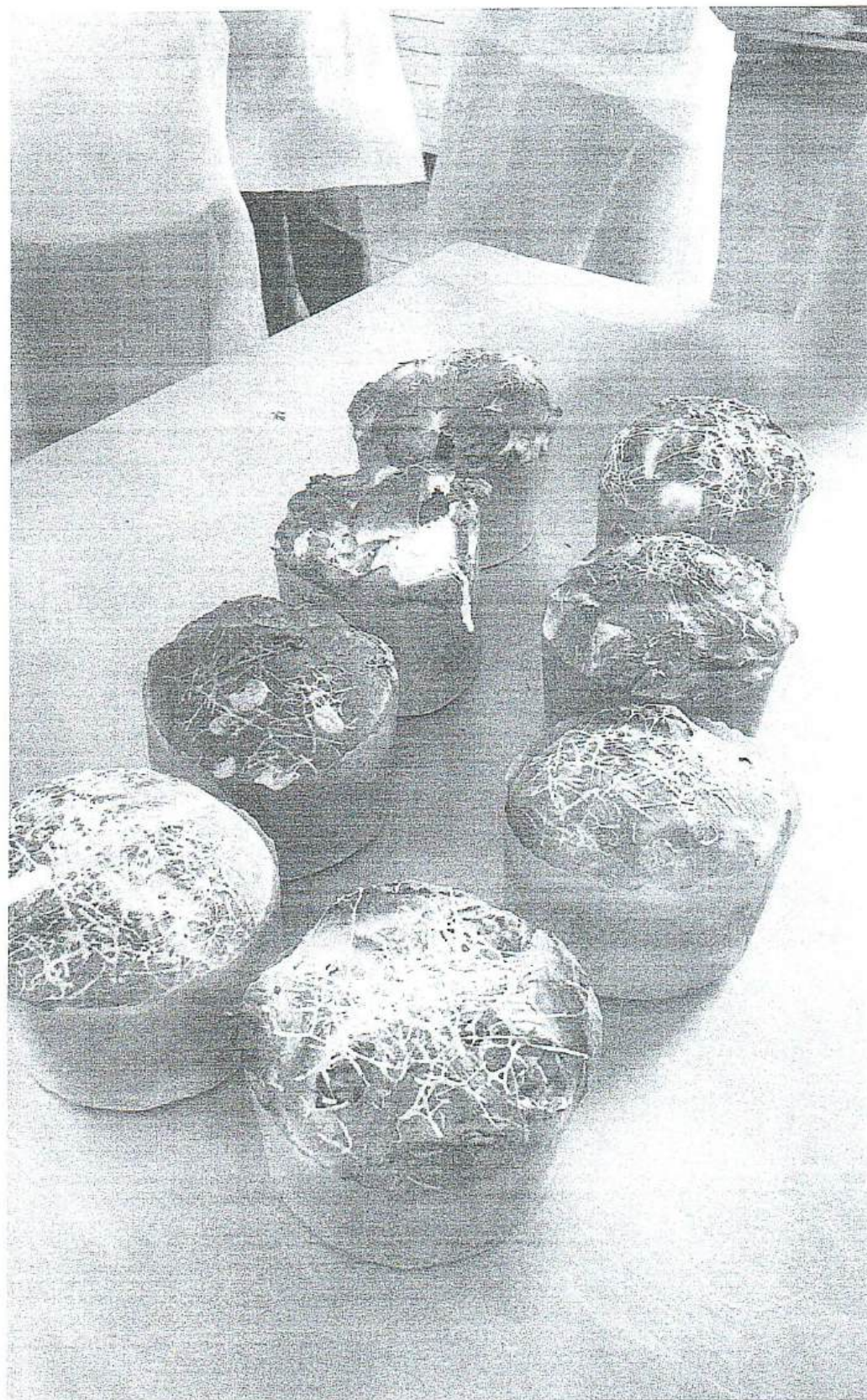
Daniel J. Soares dos Santos
Presidente
Sociedade Cultural de Minas Gerais
CNPJ 15.621.747/0001-34

**RELATÓRIO FOTOGRÁFICO REFERENTE AO CONTRATO Nº
057/2024 DE PRESTAÇÃO SERVIÇO DE ALEXANDRE MENDONÇA
LOPES DO CURSO DE PANETONE E PÃES ARTESANAIS PARA O
PROJETO DA ECONOMIA SOLIDÁRIA – TERCEIRO ADITIVO DO
TERMO DE COLABORAÇÃO N.º 001/2022 - P.A. N.º 003/2021.**

PERÍODO DE EXECUÇÃO DA OFICINA – 01/10/2024 a 31/10/2024



Foto 01: Aula teórica. 08/10/2024 – Centro Público de Economia Solidária.



Contagem
9

Foto 02: Panetones salgados. 09/10/2024 – Centro Público de Economia Solidária.

00989



Foto 03: Panetones tradicionais e Chocotones. 15/10/2024 – Centro Público de Economia Solidária.

0092-9

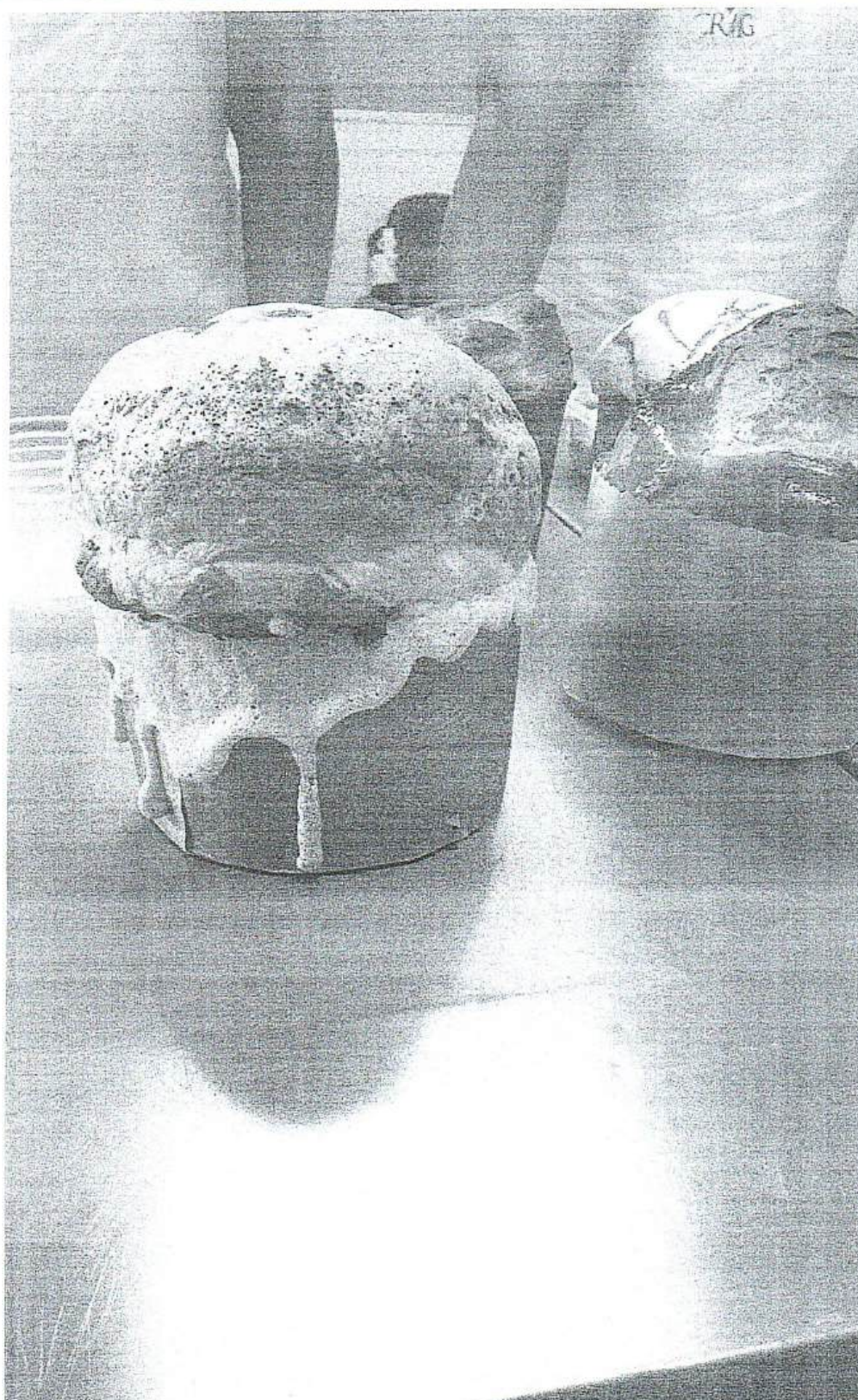


Foto 04: Panetones tradicionais e Chocotones. 15/10/2024 – Centro Público de Economia Solidária.

049
9



Foto 05: Panetones e chocotones recheados. 16/010/2024 – Centro Público de Economia Solidária.

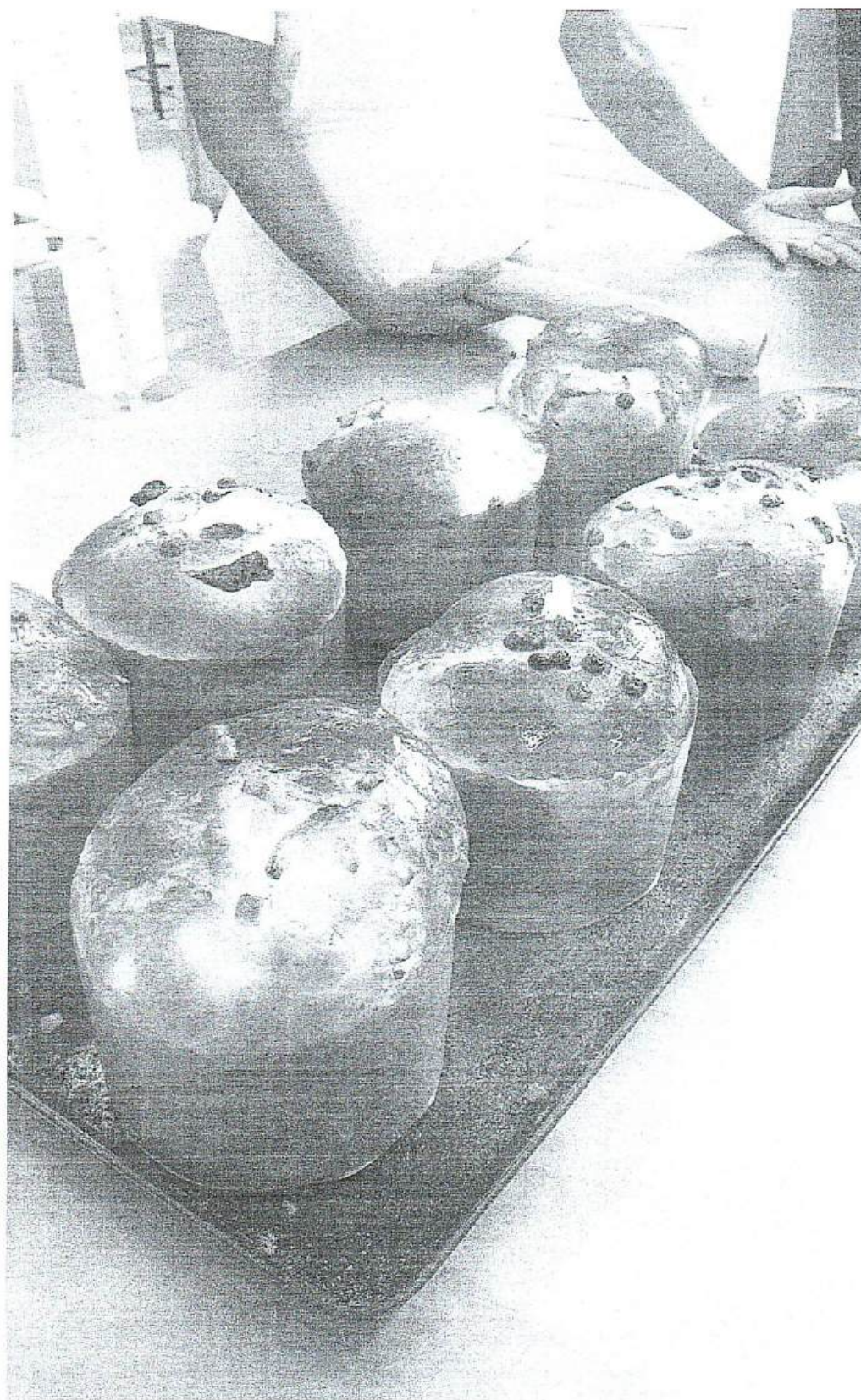


Foto 06: Aula livre e criativa. 22/10/2024 – Centro Público de Economia Solidária.

0050 9



Foto 07: Fabricação de pães natalinos. 23/10/2024 – Centro Público de Economia Solidária.

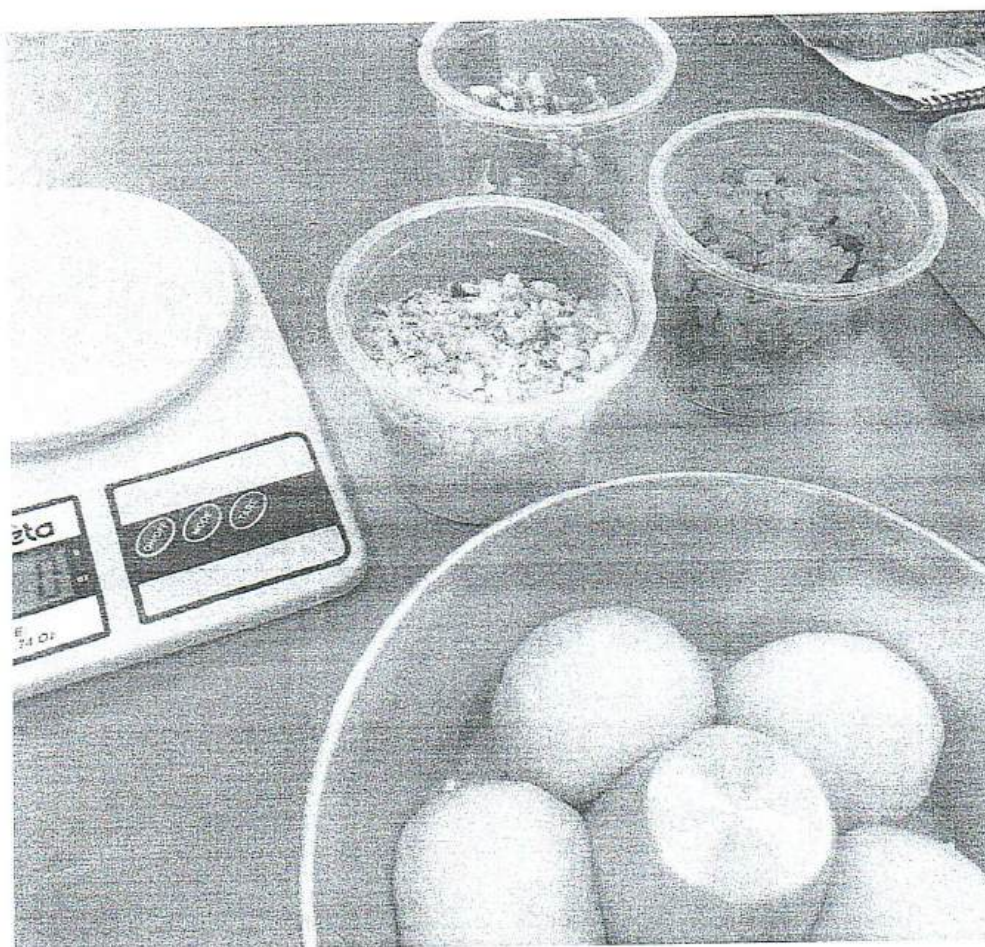


Foto 08: Fabricação de pães natalinos. 23/10/2024 – Centro Público de Economia Solidária.

Contagem, 31 de outubro de 2024.

Alexandra M. Lopes

**Assinatura do
Instrutor**

Leis Pimentel Almeida Lopes

**Assinatura da
Coordenadora**

Leis Pimentel Almeida Lopes
CPF: 053.631.566-36
RG Mg: 9033786

Daniel J. Soares dos Santos

**Assinatura do (a)
Presidente - SCRM**

Daniel J. Soares dos Santos
Presidente
Sociedade Cultural de Minas Gerais
CNPJ 15.621.747/0001-34

COGE



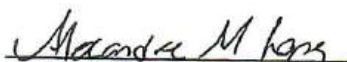
Qualificação Profissional - 3º Aditivo do Termo de Colaboração 001/2022
Processo Administrativo 003/2021 - Economia Solidária
LISTA DE PRESENÇA ATESTADA



QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL - CONTAGEM/2024

Nome da Instrutora: ALEXANDRE MENDONÇA LOPES	Turma: 1
Curso: PANETONE	Turno: Manhã
Coordenador: LAIS PIMENTEL ALMEIDA LOPES	Dias de aula
Carga Horária Total: 40H	TERÇA E QUARTA

	Presenças	Faltas	Justificativas	08/out	09/out	15/out	16/out	22/out	23/out	Aprovação (%)
FABIANA SANTOS	5	1	0	P	P	P	P	F	P	83%
EDNA BUENO DOS SANTOS	6	0	0	P	P	P	P	P	P	100%
LUZIA MARIA MONTEIRO RUGIO	6	0	0	P	P	P	P	P	P	100%
RICARDO RIZZUTO	6	0	0	P	P	P	P	P	P	100%
JUSSARA CORLAETE SACCA	6	0	0	P	P	P	P	P	P	100%
ARLETE RIBEIRO	6	0	0	P	P	P	P	P	P	100%
ALESSANDRA NUNES DA MATA	0	6	0	F	F	F	F	F	F	0%
GISELE DA CONCEIÇÃO DE ALMEIDA	6	0	0	P	P	P	P	P	P	100%
ELIEZER ROCHA DA SILVA	6	0	0	P	P	P	P	P	P	100%
ROBERTA DE PAULA RODRIGUES	6	0	0	P	P	P	P	P	P	100%
ANTONIA DA SILVA PAULA	5	1	0	P	P	F	P	P	P	83%
ROSIMEIRE ANGELA DA SILVA	6	0	0	P	P	P	P	P	P	100%
TEREZINHA DE JESUS SILVA	5	1	0	P	P	P	P	P	F	83%
RITA TOMAZ BARBOSA	2	4	0	P	P	F	F	F	F	33%
ROGÉRIO ANTONIO DA SILVA	6	0	0	P	P	P	P	P	P	100%
JAQUELINE DAS GRAÇAS GOMES	0	6	0	F	F	F	F	F	F	0%


Assinatura do Instrutor:


Assinatura da Coordenadora

Laís Pimentel Almeida Lopes
CPF: 053.631.566-36
RG Mg: 9033786



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO

CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS TRABALHISTAS

Nome: 22.358.439 ALEXANDRE MENDONCA LOPES (MATRIZ E FILIAIS)

CNPJ: 22.358.439/0001-23

Certidão nº: 76003735/2024

Expedição: 01/11/2024, às 16:30:10

Validade: 30/04/2025 - 180 (cento e oitenta) dias, contados da data de sua expedição.

Certifica-se que **22.358.439 ALEXANDRE MENDONCA LOPES (MATRIZ E FILIAIS)**, inscrito(a) no CNPJ sob o nº **22.358.439/0001-23**, **NÃO CONSTA** como inadimplente no Banco Nacional de Devedores Trabalhistas.

Certidão emitida com base nos arts. 642-A e 883-A da Consolidação das Leis do Trabalho, acrescentados pelas Leis ns.º 12.440/2011 e 13.467/2017, e no Ato 01/2022 da CGJT, de 21 de janeiro de 2022. Os dados constantes desta Certidão são de responsabilidade dos Tribunais do Trabalho.

No caso de pessoa jurídica, a Certidão atesta a empresa em relação a todos os seus estabelecimentos, agências ou filiais.

A aceitação desta certidão condiciona-se à verificação de sua autenticidade no portal do Tribunal Superior do Trabalho na Internet (<http://www.tst.jus.br>).

Certidão emitida gratuitamente.

INFORMAÇÃO IMPORTANTE

Do Banco Nacional de Devedores Trabalhistas constam os dados necessários à identificação das pessoas naturais e jurídicas inadimplentes perante a Justiça do Trabalho quanto às obrigações estabelecidas em sentença condenatória transitada em julgado ou em acordos judiciais trabalhistas, inclusive no concernente aos recolhimentos previdenciários, a honorários, a custas, a emolumentos ou a recolhimentos determinados em lei; ou decorrentes de execução de acordos firmados perante o Ministério Público do Trabalho, Comissão de Conciliação Prévia ou demais títulos que, por disposição legal, contiver força executiva.