

**EXTRATO**  
**ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº 48/2026- PM S.I.I**  
**DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 08/2026-PM S.I.I**  
**PROCESSO Nº 09/2026**

**CONTRATANTE: MUNICÍPIO DE SANTA ISABEL DO IVAI**

**EMPRESA DETENTORA: SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL, ADMINISTRAÇÃO REGIONAL NO ESTADO DO PARANÁ - SENAC/PR**

**1. OBJETO:** Registro de Preços para a contratação de empresa para prestação de serviços de cursos profissionalizantes para os grupos do serviço de convivência como idosos, mulheres e adolescentes e disponível à população, conforme a seguir:

<b>Item</b>	<b>Quant. Estimada</b>	<b>Unid.</b>	<b>Descrição</b>	<b>Vlr Unit. Registrado</b>
1	1	Serv.	<p style="text-align:center"><b>COZINHA JAPONESA</b></p> Objetivo: Apresentar aos participantes técnicas e receitas de pratos da culinária japonesa, de acordo com as boas práticas. Pré-requisitos Idade Mínima: 16 anos Escolaridade Mínima: 5º ano do Ensino Fundamental Disciplina: Cozinha Japonesa Conteúdo Higiene e manipulação dos alimentos e utensílios. Identificação, recebimento, armazenamento dos ingredientes. Cortes de peixes, frutos do mar, hortaliças, legumes e frutas. Métodos de cocção: branqueamento, frituras e salteamento. Preparo de pratos frios e quentes da culinária japonesa. Molhos específicos. Conservação e deterioração. Montagem e decoração. Carga Horária: Carga Horária/Turma:15h Carga Horária Total:15hrs Qtde alunos: 16 alunos	R\$ 6.500,00
2	1	Serv.	<p style="text-align:center"><b>HAMBÚRGUER GOURMET</b></p> Objetivo: Proporcionar aos alunos as técnicas de preparo tradicionais de hambúrguer, bem como as inovações e novas possibilidades na produção. Pré-requisitos Idade Mínima: 16 anos Escolaridade Mínima: 5º ano do Ensino Fundamental Disciplina: Hambúrguer Gourmet Conteúdo História do hambúrguer. Higiene e manipulação de alimentos. Ingredientes, utensílios e equipamentos utilizados no preparo de hambúrgueres. Preparo dos diversos tipos de hambúrgueres (suíno, picanha, siri, salmão, cordeiro, vegetariano etc.). Carga Horária: Carga Horária/Turma:15h Qtde alunos: 16 alunos	R\$ 5.000,00
3	1	Serv.	<p style="text-align:center"><b>PREPARO DE CHURRASCO</b></p> Objetivo: Proporcionar aos participantes o desenvolvimento dos conhecimentos básicos para o preparo e organização de churrascos, levando em consideração critérios para quantidade necessária de acordo com o número de pessoas. Pré-requisitos Idade Mínima: 18 anos Escolaridade Mínima: 7º ano do Ensino Fundamental Disciplina: Preparo de Churrasco Conteúdo História do churrasco. Higiene e apresentação pessoal. Higienização de utensílios, equipamentos e do ambiente de trabalho. Materiais necessários para o preparo de churrasco. Tipos de carnes e cortes mais usados. Preparo das carnes para churrasco. Técnicas de assamento. Cuidados com as carnes: conservação e deterioração. Embalagem e armazenamento. Cálculo de quantidade de acordo com o número de pessoas. Carga Horária: Carga Horária/Turma:15h Qtde alunos: 16 alunos	R\$ 6.200,00

4	1	Serv.	<p align="center"><b>COMIDA DE BOTEÇO</b></p> <p>Objetivo: Proporcionar aos participantes as técnicas de preparo tradicionais de comidas de boteco, bem como novas possibilidades na produção. Pré-requisitos Idade Mínima: 16 anos Escolaridade Mínima: 5º ano do Ensino Fundamental  Disciplina: Comida de Boteco Conteúdo Noções de Boas Práticas. História da culinária de boteco. Ingredientes, utensílios e equipamentos utilizados no preparo de receitas servidas em botecos. Preparo de diferentes tipos de receitas servidas em botecos. Apresentação das preparações. Armazenamento e distribuição. Degustação das preparações. Carga Horária: Carga Horária/Turma:15h  Qtde alunos: 16 alunos</p>	R\$ 5.500,00
5	1	Serv.	<p align="center"><b>PENTEADOS E TRANÇAS AFROS</b></p> <p>Objetivo: Desenvolver técnicas de penteados e tranças afros de acordo a característica física e o perfil do cliente. Pré-requisitos Idade Mínima: 16 anos Escolaridade Mínima: 5º ano do Ensino Fundamental  Disciplina: Penteados e Tranças Afros Conteúdo Aspectos da história e influência na moda e beleza. Contextualização dos penteados afros. Penteados simples. Penteados para festas. Tranças simples e de raiz. Coques. Rabo de cavalo. Finalização com adereços. Carga Horária: Carga Horária/Turma:15h  Qtde alunos: 16 alunos</p>	4.800,00
6	1	Serv.	<p align="center"><b>CRIAÇÃO DE MÍDIAS PARA REDES SOCIAIS</b></p> <p>Objetivo: Desenvolver mídia digital para veiculação em redes sociais. Pré-requisitos Idade Mínima: 14 anos Escolaridade Mínima: 5º ano do Ensino Fundamental Outros Pré-requisitos: Conhecimentos básicos e internet. Disciplina: Criação de Mídias para Redes Sociais Conteúdo Princípios básicos do design: uso das cores, noções de tipografia. Criação de ilustrações vetoriais. Tratamento e composição de imagens. Desenvolvimento de materiais para redes sociais (ícones, banners, gifs, anúncios e capas). Dimensões corretas para cada rede social. Conhecimentos de formatos de arquivos e exportações. Carga Horária: Carga Horária/Turma:21h  Qtde alunos: 25 alunos</p>	4.800,00

7	1	Serv.	<p align="center"><b>MANUTENÇÃO DE CELULARES E SMARTPHONES</b></p> <p>Objetivo: Efetuar a manutenção de celulares e smartphones.  Pré-requisitos  Idade Mínima: 14 anos Escolaridade Mínima: 9º ano do Ensino Fundamental  Outros Pré-requisitos:  Conhecimentos de informática básica e noções de montagem e manutenção de computadores.  Disciplina: Manutenção de Celulares e Smartphones  Conteúdo  Fundamentos de eletrônica: tensão, corrente, resistência e potência.  Componentes eletrônicos aplicados (SMD): resistores, capacitores, diodos, transistores, indutores e circuitos integrados.  Instrumentos de medição.  Laboratório de manutenção: estrutura, ferramentas, equipamentos, cuidados, ESD.  Conceitos básicos de telefonia móvel e legislação.  Modelos de aparelhos e tecnologia aplicada.  Processo de montagem e desmontagem.  Reconhecimento de componentes: tela, touch, LCD, autofalante, microfone, câmera, bateria, cabos, conectores entre outros.  Diagramas.  Teste de componentes, análise e diagnóstico.  Substituição de componentes.  Soldas THT, SMD e BGA.  Limpeza e tratamento químico.  Software: Android, iOS, Windows Phone, outros.  Manutenção de Software: atualização, recuperação, restauração.  Desbloqueio, processo de root, alterações de sistema, hard reset, IMEI.  Carga Horária:  Carga Horária/Turma:30h  Qtde alunos: 15 alunos</p>	13.000,00
8	1	Serv.	<p align="center"><b>EXCELÊNCIA NO ATENDIMENTO AO CLIENTE EM FARMÁCIAS E DROGARIAS</b></p> <p>Objetivo: Aprimorar técnicas de atendimento ao cliente, com ênfase na venda de produtos farmacêuticos, cosméticos, de higiene pessoal e outros. Pré-requisitos Idade Mínima: 18 anos Escolaridade Mínima: 1º ano do Ensino Médio Disciplina: Excelência no atendimento ao cliente em farmácias e drogarias Conteúdo Conhecimentos: - Desafios do atendimento: tipos de cliente, tipos de atendimento, qualidade no atendimento e características do profissional do atendimento. - Relação cliente versus fornecedor: marketing no atendimento e relação profissional. - Excelência no atendimento: o que mudar, por que mudar e inovar a postura profissional. - Comunicação no processo de atendimento: assertividade no atendimento, atendimento telefônico. Habilidades: - Comunicar-se com clareza e assertividade. - Utilizar recursos de informação e comunicação. Carga Horária: Carga Horária/Turma:24h  Qtde alunos: 30 alunos</p>	5.200,00

9	1	Serv.	<p><b>MONTAGEM, CONFIGURAÇÃO E MANUTENÇÃO DE COMPUTADORES</b> Objetivo: Aperfeiçoar técnicas para o desenvolvimento de serviços de montagem, configuração e manutenção de microcomputadores. Pré-requisitos Idade Mínima: 14 anos Escolaridade Mínima: 5º ano do Ensino Fundamental Outros Pré-requisitos: Conhecimentos básicos em Windows Disciplina: Montagem, Configuração e Manutenção de Computadores Conteúdo Evolução dos computadores. Hardware e software. Multimetro: corrente elétrica e pulseira antiestática. Identificação dos componentes do computador. Desmontagem do computador: (manuseio, cuidados e uso das ferramentas). Montagem do computador (instalação e cuidados). Configuração da BIOS e SETUP. Conceitos de particionamento e formatação. Manutenção corretiva (erros e falhas). Instalação, configuração e ativação do Windows 10 e Windows 11. Instalação e verificação de drivers. Atualização do Windows - Service Pack. Configuração de redes (domínio e rede local). Compartilhamento (arquivos e impressoras). Instalação de Antivírus. Carga Horária: Carga Horária/Turma:42h Qtde alunos: 20 alunos</p>	13.400,00
10	1	Serv.	<p><b>CUIDADOS COM IDOSOS EM DOMICÍLIO</b> Objetivo: Prestar cuidados integrais ao idoso, visando apoio e ajuda nas situações de dependência, estimulando o autocuidado e independência. Pré-requisitos Idade Mínima: 16 anos Escolaridade Mínima: 6º ano do Ensino Fundamental Disciplina: Cuidados com Idosos em Domicílio Conteúdo Envelhecimento Humano: processo de envelhecimento biológico, alterações fisiológicas, medo de envelhecer, papel do cuidador de idoso. Saúde do Idoso: bem-estar físico e mental, valores, crenças e limites relacionados ao processo de envelhecimento, abandono e maus tratos, resgate da autoestima, comunicação com o idoso. Higiene, Conforto e Bem-Estar do Idoso: principais doenças que acometem a população idosa, qualidade do sono, deficiências físicas do idoso, alterações físicas e comportamento, cuidados com medicamentos, consultas e orientações médicas, primeiros socorros e sinais vitais. Alimentação do Idoso: padrão nutricional do idoso, boas práticas na manipulação de alimentos, preparação de cardápios. Ambiente Domiciliar e Institucional: serviços domésticos, cuidados com a roupa e objetos pessoais do idoso, preparo do leito de acordo com as necessidades do idoso e adequação do ambiente de acordo com as necessidades do idoso. Carga Horária: Carga Horária/Turma:70h Qtde alunos: 30 alunos</p>	14.500,00
			<b>VALOR TOTAL REGISTRADO</b>	<b>R\$ 78.900,00</b>

**01.1** As quantidades constantes no(s) quadro(s) acima são estimativas de consumo, não se obrigando a administração à aquisição total, podendo ainda a administração adquirir 25% (vinte e cinco por cento) acima da quantidade estimada em conformidade com o disposto no Art 125, seus parágrafos e incisos da Lei 14.133/21.

**PRAZO DE ENTREGA:** O objeto da presente licitação deverá ser iniciado no local determinado pela secretaria solicitante, no prazo máximo de 15 (quinze) dias, contados da data da solicitação, correndo por conta da contratada todas as despesas decorrentes do deslocamento para a execução.

**PRAZO DE VIGÊNCIA DA ATA:** O prazo de vigência do Registro de Preços será pelo período de 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura da Ata de Registro de Preços.

Santa Isabel do Ivaí, 08 de abril de 2026.

**JOÃO CARLOS DA SILVA MENDES**

PREFEITO



A autenticidade deste documento pode ser conferida pelo QRCode ou no Site <https://diario.santaisabeldoivaí.pr.gov.br/assinex-validador> por meio do Código de Verificação: **Tipo de Acesso: 1002** e **Chave: MAT-894212-140420261129502191**