

Home > Editais

Ato que autoriza a Contratação Direta nº 31/2026



Última atualização 25/09/2026

Contratação na origem não informada Processo Eletrônico na origem não informado

Órgão/Entidade: 87.612.917/0001-25 - MUNICIPIO DE FREDERICO WESTPHALEN

Unidade compradora: 1 - MUNICÍPIO DE FREDERICO WESTPHALEN **Localidade da Unidade:** Frederico Westphalen/RS

Órgão/Entidade sub-rogado: não informado **Unidade compradora sub-rogada:** não informada

Localidade da Unidade sub-rogada: não informada

Modalidade da contratação: Dispensa **Amparo legal:** Lei 14.133/2021, Art. 75, XV

Tipo: Ato que autoriza a Contratação Direta **Modo de disputa:** Não se aplica **Registro de preço:** Não

Fonte orçamentária: Não informada

Data de divulgação no PNCP: 25/09/2026 **Situação:** Divulgada no PNCP

Id contratação PNCP: 87612917000125-1-000151/2026 **Fonte:** digifred sistemas de informação ltda

Objeto:

Contratação do Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial – SENAI para realização dos cursos de Arte de Cozinhar e Costura Industrial para o Vestuário, destinados à qualificação profissional, em conformidade com o Plano de Trabalho aprovado no âmbito do Convênio FPE nº 3958/2025 PROA 25/3200.0000981-4 – Programa RS Qualificação – Recomeçar

VALOR TOTAL ESTIMADO DA COMPRA	VALOR TOTAL HOMOLOGADO DA COMPRA
R\$ 44.840,00	R\$ 44.840,00

Itens	Arquivos	Atas de Registro de Preço	Contratos/Empenhos	Histórico
Número ↕	Descrição ↕		Quantidade ↕	Valor unitário

1	ARTE DE COZINHAR 40H Local de execução: Em espaço disponibilizado pelo município; Turnos: manhã e tarde; Carga horária: 40 horas; Dia e Horário de Atendimento: Datas a definir, horários das 08h às 17h; Número de alunos/participantes/funcionários: 20; Frequência mínima: 75%; Público beneficiado: Alunos indicados pela prefeitura. •Acondicionar, em recipientes e equipamentos de conservação/refrigeração, na forma tecnicamente recomendada, ingredientes empregados na preparação de alimentos. •Higienizar, de acordo com as boas práticas, mãos, utensílios e insumos empregados na preparação de alimentos. •Fracionar insumos empregados na preparação de alimentos, considerando as unidades de peso e volume, pela utilização equipamentos e instrumentos de medição. •Medir as grandezas físicas de temperatura e tempo pela utilização de instrumentos de medição. •Realizar a identificação, pelo uso de etiquetas e recipientes específicos, ingredientes empregados na preparação de alimentos clássicos da culinária. •Fazer uso dos EPIs recomendados para as diferentes situações de risco em cozinhas e processos de preparação de alimentos. •Operar máquinas e equipamentos em processos e operações relacionadas à preparação de alimentos clássicos da culinária. •Manusear utensílios empregados na preparação de alimentos clássicos da culinária. •Realizar cortes clássicos de legumes e verduras. •Elaborar caldos base de legumes, de aves e escuros (gado).•Produzir entradas e saladas básicas da culinária clássica. •Produzir pratos quentes básicos da culinária clássica. •Produzir sobremesas básicas da culinária clássica. •Degustar alimentos da culinária clássica para a identificação e validação das características sensoriais.	1	R\$ 17.520,00
---	---	---	---------------

2	COSTURA INDUSTRIAL PARA O VESTUÁRIO 66H Local de execução: Em espaço disponibilizado pelo município; Turnos: noite; Carga horária: 66 horas; Dia e Horário de Atendimento: Datas a definir, horários das 18h às 22h; Número de alunos/participantes/funcionários: 20; Frequência mínima: 75%; Público beneficiado: Alunos indicados pela prefeitura.- História da máquina de costura; - A importância da costura no vestuário; - Higiene e Segurança do trabalho; - Consciência de Qualidade Técnica e Ambiental; - Uso correto dos maquinários e equipamentos; - Noções de nomenclatura técnica das máquinas; - Tipos de agulhas e linhas adequadas para máquinas, reta e de overloque; - Adequar tipos de linhas e agulhas para máquinas, reta e overloque facilitando a costurabilidade; - Identificar tipos de comprimento de pontos; - Elaborar um mini glossário de termos técnicos. Operações em máquinas de costura reta Exercícios no suporte tecido:- Costura em linhas paralelas sem e com retrocesso com variações de comprimento de pontos, costura em ângulos retos, costura em linhas curvas com retrocesso e pesponto, costura em linhas mistas. - Fazer bainha em linhas retas; - Costura de pregamento de zíper comum e zíper invisível. Operações em máquinas de costura de overloque Exercícios no suporte tecido: - Acabamentos com chuleados, acabamentos em cantos/ângulos, acabamentos em curvas. - União de tecidos com chuleado. Planejar, riscar e cortar exercícios de bolsos, fazendo uso do molde: - Identificar os moldes a serem cortados; - Posicionar corretamente os moldes sobre o tecido, observando o sentido do fio e a otimizando os espaços; - Bolsos com cantos quadrados, bolsos com bico, bolsos com bordas arredondadas, bolsos com vivo, bolsos com fole. - Fazer bainhas na boca dos bolsos; - Vincar bolsos; riscar e cortar abas de bolso: - Bolso com cantos quadrado, bolso com bico, bolso com bordas arredondadas. - Costurar as abas dos bolsos; - Pespontar as abas dos bolsos; - Prender os bolsos no s	1	R\$ 27.320,00
---	--	---	---------------

Criado pela Lei nº 14.133/21, o Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) é o sítio eletrônico oficial destinado à divulgação centralizada e obrigatória dos atos exigidos em sede de licitações e contratos administrativos abarcados pelo novel diploma.

É gerido pelo Comitê Gestor da Rede Nacional de Contratações Públicas, um colegiado deliberativo com suas atribuições estabelecidas no Decreto nº 10.764, de 9 de agosto de 2021.

O desenvolvimento dessa versão do Portal é um esforço conjunto de construção de uma concepção direta legal, homologado pelos indicados a compor o aludido comitê.

A adequação, fidedignidade e corretude das informações e dos arquivos relativos às contratações disponibilizadas no PNCP por força da Lei nº 14.133/2021 são de estrita responsabilidade dos órgãos e entidades contratantes.

✉ <https://portaldeservicos.gestao.gov.br>

☎ [0800 978 9001](tel:08009789001)