

INST. FED. DE SÃO PAULO/CAMPUS CAPIVARI

Estudo Técnico Preliminar 11/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 23430.000413.2026-77

2. Descrição da necessidade

Coffee Break para o Conpog 2026



2.1 Contexto Institucional

O CONPOG é o Congresso de Pós-Graduação do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo (IFSP), evento científico multidisciplinar promovido pela Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação (PRP). Com caráter itinerante, o congresso percorre diferentes campi desde sua primeira edição, em 2016, congregando discentes, docentes, técnico-administrativos, egressos de programas lato e stricto sensu do IFSP e participantes de outras instituições de ensino superior.

A 9ª edição será sediada no IFSP Campus Capivari entre 25 e 27 de junho de 2026, dando continuidade a uma trajetória consolidada de divulgação científica, integração interinstitucional e fortalecimento da pós-graduação em âmbito federal. A programação contempla sessões técnicas, conferências, painéis temáticos e apresentações de trabalhos avaliados por comissão científica, organizados em quatro blocos ao longo dos três dias do evento. O público estimado é de 300 participantes.

2.2 Necessidade da Contratação

A realização de um evento científico de três dias de duração, com programação intensiva e participantes oriundos de diferentes regiões do estado, requer a oferta de alimentação nos intervalos das sessões. A ausência de serviço de coffee break no próprio local do evento geraria os seguintes problemas:

- Dispersão do público nos intervalos, com risco de atrasos na retomada das sessões e comprometimento do cronograma científico;
- Redução da permanência de participantes ao longo do dia, especialmente nos dias com maior concentração de público (Sessão 4: 150 participantes em 27/06/2026);
- Prejuízo ao ambiente de socialização e networking acadêmico que os intervalos proporcionam, aspecto valorizado nos congressos científicos como espaço informal de troca entre pesquisadores;
- Impacto negativo na imagem institucional do IFSP Campus Capivari como anfitrião, em especial por se tratar da primeira edição do CONPOG sediada neste campus.

A necessidade também se justifica pelo perfil do público: participantes provenientes de outros campi e instituições, que não têm familiaridade com a infraestrutura comercial da cidade de Capivari/SP, demandam

solução integrada de alimentação no local. Ademais, o evento inclui sessões matutinas e vespertinas em dias consecutivos, tornando o coffee break um elemento essencial para o bem-estar e a produtividade dos participantes.

Nesse contexto, a contratação consiste em garantir serviço de coffee break padronizado, com qualidade e variedade de itens, em quatro sessões específicas, contemplando opções convencionais, veganas e sem glúten /lactose, de forma a atender ao público estimado de 300 participantes ao longo do CONPOG 2026, conforme detalhado no Termo de Referência.

Anote-se, que por ser um evento com publicação de anais (ISSN) e registro no repositório institucional, o CONPOG atrai pesquisadores externos e egressos, o oferta do pretendido não se trata apenas de uma cortesia, mas uma política de acessibilidade e acolhimento necessária para um evento dessa magnitude técnica.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
DRG-CPV	Carlos Roberto Paviotti

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Os requisitos da contratação foram consolidados no Termo de Referência do coffee break para o CONPOG 2026. Os principais requisitos mínimos são:

4.1 Escopo do Serviço

- Fornecimento de coffee break em 4 (quatro) sessões, com duração de 30 minutos cada, nos dias 25, 26 e 27 de junho de 2026, para um total de 300 participantes distribuídos conforme o Quadro de Sessões (Seção 6 deste ETP);
- Cardápio uniforme por pessoa em todas as sessões, conforme composição fixada no Termo de Referência, incluindo: panificação (mini pão de queijo), bolos (dois sabores convencionais e um vegano), salgados convencionais (seis sabores), salgados veganos (três sabores), doce tipo carolina e bebidas quentes (café, leite e chá mate) e frias (sucos néctar em três sabores);
- Inclusão obrigatória de itens sem glúten e sem lactose (bolo de laranja e mini torta de brócolis), preparados, armazenados e servidos de forma segregada dos demais itens, com identificação visível, garantindo atendimento a participantes com restrições ou intolerâncias alimentares;
- Fornecimento de todos os descartáveis (copos para bebidas quentes e frias, guardanapos, mexedores, açúcar e adoçante em sachê) e utensílios necessários à montagem (bandejas, travessas, pegadores, etc.).

4.2 Montagem e Logística

- Montagem completa do espaço de coffee break em área indicada pelo IFSP, com 5 (cinco) mesas redondas (diâmetro mínimo de 1,5 m) cobertas com toalhas de tecido na cor branca, disposição dos itens e abastecimento das bebidas quentes em recipientes adequados para manutenção de temperatura;
- Conclusão da montagem com antecedência mínima de 15 (quinze) minutos do início de cada sessão, garantindo plena disponibilidade ao abrir o intervalo;
- Reposição contínua de itens durante o intervalo de 30 minutos, atendimento aos participantes e posterior desmontagem, recolhimento e limpeza do espaço ao final de cada sessão;
- Logística de entrega, transporte e conservação de alimentos de responsabilidade exclusiva da contratada, desde a preparação até o encerramento do serviço.

4.3 Requisitos Sanitários e de Qualidade

- Observância integral das normas sanitárias aplicáveis, em especial a RDC ANVISA nº 216/2004 (Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação), quanto à manipulação, conservação, temperatura e transporte de alimentos;
- Segregação rigorosa no preparo, armazenamento e apresentação dos itens veganos e dos itens sem glúten/lactose, evitando contaminação cruzada com itens convencionais;
- A eventual substituição de qualquer item da composição somente poderá ocorrer mediante autorização prévia e expressa da Contratante e por item de qualidade equivalente ou superior.

5. Levantamento de Mercado

5.1 Metodologia da Pesquisa

Em cumprimento ao art. 18, §1º, V e VI, da Lei nº 14.133/2021 e às diretrizes da IN SEGES/ME nº 58/2022, realizou-se levantamento de mercado para conhecer a oferta local de serviços de coffee break e aferir parâmetros de preço, capacidade técnica e condições de atendimento. O levantamento foi conduzido pelos seguintes meios:

- Emissão de mapa de fornecedores no sistema Fonte de Preços à disposição da Administração;
- Envio de pedido de orçamento para 10 (dez) empresas do ramo de alimentação e serviços para eventos registradas para o CATSERV "coffe break";
- Busca ativa por empresas estabelecidas em Capivari/SP e região com potencial interesse no fornecimento do objeto.

Registre-se o claro desinteresse das empresas em enviar orçamento quando somente para a finalidade de estimativa de preços, mas a Administração esforçou-se na obtenção dos mesmos na coleta de ao menos 3 (três) empresas com capacidade declarada para atender ao objeto, todas estabelecidas em Capivari/SP ou região, aptas a operar no local do evento nas datas solicitadas.

5.2 Quadro Comparativo dos Orçamentos Recebidos

Fornecedor / CNPJ	Valor Unit. (R\$ /part.)	Participantes	Valor Total (R\$)	Validade
AMAN Confeitaria e Refeição CNPJ: 47.113.920/0001-80	R\$ 33,20	300	R\$ 9.990,00 *	60 dias (a partir de 17 /04/2026)
Edenir Pedro Bortoletto (Alemão Atacado & Varejo) CNPJ: 39.264.662/0001-04	R\$ 39,00	300	R\$ 11.700,00	60 dias (a partir de 14 /04/2026)
Viviane Manzini CNPJ: 37.199.408/0001-44	R\$ 42,20	300	R\$ 12.660,00	60 dias (a partir de 14 /04/2026)

(*) Nota sobre o orçamento da AMAN Confeitaria e Refeição: o documento da proposta registra o valor unitário de R\$ 33,20/participante e o total de R\$ 9.990,00. O produto exato $300 \times R\$ 33,20 = R\$ 9.960,00$. O próprio documento indica internamente " $300 \times \$33,30 = \$9.990,00$ ", sugerindo que o valor unitário pretendido pode ser R\$ 33,30. A divergência aritmética é pequena (R\$ 30,00) e foi registrada na proposta; para fins deste ETP, mantém-se o valor total informado pela empresa (R\$ 9.990,00) e o valor unitário nominal de R\$ 33,20, conforme declarado pelo proponente, sem prejuízo de esclarecimento a ser solicitado quando da formalização.

5.3 Análise dos Orçamentos

O levantamento demonstra que há, no mínimo, três fornecedores no mercado local com capacidade declarada para atender ao objeto, em condições semelhantes de prazo, localidade e escopo. Os preços unitários por participante variam entre R\$ 33,20 e R\$ 42,20, uma amplitude de R\$ 9,00 (aproximadamente 27% em relação ao menor valor), dentro do que se considera razoável para serviços de alimentação para eventos com cardápio diversificado e exigências especiais.

Todos os fornecedores apresentaram propostas para o mesmo escopo: 4 sessões, 300 participantes, período de 25 a 27/06/2026, incluindo montagem e desmontagem do espaço. Os orçamentos foram recebidos com validade de 60 dias e, portanto, cobrem o prazo esperado para conclusão da fase preparatória.

6. Descrição da solução como um todo

6.1 Solução Escolhida

A solução escolhida consiste na contratação de empresa única, especializada em serviços de alimentação para eventos, responsável pelo fornecimento integral do coffee break em quatro sessões, incluindo alimentos, bebidas, montagem e desmontagem do espaço, utensílios e equipe de apoio, nos dias, horários e quantitativos definidos no Termo de Referência. A contratação por empresa única garante padronização do cardápio, coerência da qualidade ao longo do evento e simplificação da gestão contratual.

6.2 Quadro de Sessões

Sessão	Data	Horário	Participantes	Observação
1	25/06/2026 (quinta-feira)	09h30	50	Coffee Break – Encontro de Coordenadores
2	25/06/2026 (quinta-feira)	15h30	50	Coffee Break – Encontro de Coordenadores
3	26/06/2026 (sexta-feira)	10h00	50	Coffee Break – Encontro de Coordenadores
4	27/06/2026 (sábado)	10h00	150	Coffee Break – 9º CONPOG (maior público)
Total	4 sessões	—	300	300 participantes × pessoa / sessão

Em todas as sessões, o cardápio será uniforme por pessoa, conforme composição detalhada no TR, incluindo panificação, bolos (com opções vegana e sem glúten/lactose), salgados convencionais, salgados veganos, doce, bebidas quentes e frias, descartáveis e acessórios.

A empresa contratada será responsável pela logística de entrega, montagem estética das mesas, reposição de itens durante o intervalo de 30 minutos, atendimento aos participantes e posterior desmontagem e limpeza do local, respeitando as condições de higiene e segurança alimentar.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

As quantidades foram dimensionadas a partir do público estimado de 300 participantes, distribuídos nas quatro sessões, com cardápio uniforme por pessoa, conforme a composição fixada no Termo de Referência. Os totais abaixo correspondem ao somatório de todas as sessões.

Item	Qtd/Pessoa	Unidade	Total (300 pax)
PANIFICAÇÃO			
Mini pão de queijo simples (sem recheio)	9	un.	2.700
BOLOS			
Fatia de bolo simples – 2 sabores (cenoura com chocolate; laranja s/ glúten e lactose)	2 (1 de cada)	fatia 60 g	600
Fatia de bolo vegano (maçã e banana)	1	fatia 60 g	300
SALGADOS CONVENCIONAIS (6 sabores fixos)			
Mini esfiha assada de carne; mini coxinha de frango; mini croissant presunto e queijo; mini empadinha de palmito; mini empadinha de frango; mini pastel de queijo	6 (1 de cada)	un. 25 g	1.800
SALGADOS VEGANOS (3 sabores fixos)			
Mini torta de brócolis s/ glúten e lactose; mini quiche de alho-poró; mini pastel assado de shimeji	3 (1 de cada)	un. 25 g	900
DOCE E DESCARTÁVEIS			
Carolina de doce de leite	3	un.	900
Açúcar em sachê / Adoçante em sachê / Mexedor descartável / Copo bebida quente / Copo bebida fria / Guardanapo de papel	2 / 2 / 2 / 2 / 3 / 5	un. / un.	600/600/600/600/900/1.500

BEBIDAS QUENTES E FRIAS			
Café / Leite integral quente / Chá mate quente (bebidas quentes)	100 mL cada	mL	30 L cada
Suco néctar – Pêssego / Laranja / Uva (3 sabores fixos)	100 mL cada	mL	30 L cada

Os quantitativos foram construídos com base em critérios de padronização e economia de escala, são suficientes para atender ao público estimado e não apresentam indicativo de superdimensionamento ou subdimensionamento, nos termos do art. 18, §1º, IV, da Lei nº 14.133/2021 e das orientações do TCU sobre memória de cálculo.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 11.700,00

8.1 Metodologia de Estimativa

Com base nos três orçamentos obtidos no mercado local, têm-se os seguintes valores totais para 4 sessões e 300 participantes, conforme quadro já apresentado na Seção 5. A variação entre os preços coletados (R\$ 9.990,00 a R\$ 12.660,00) reflete diferenças de custo operacional e de posicionamento de mercado, sendo todos compatíveis com o padrão de qualidade especificado.

Para a estimativa do valor da contratação, adotou-se o valor mediano (intermediário) dos três orçamentos, equivalente ao orçamento da empresa Edenir Pedro Bortoletto (Alemão Frios), no montante de R\$ 11.700,00 (R\$ 39,00/participante). A escolha do valor mediano, em detrimento do menor ou do maior valor, fundamenta-se nos seguintes critérios:

- O menor valor coletado (R\$ 9.990,00 – AMAN) apresenta pequena inconsistência aritmética entre o valor unitário declarado e o total informado, o que exige cautela na sua utilização isolada como referência;
- A adoção do valor médio simples resultaria em R\$ 11.450,00 $[(9.990 + 11.700 + 12.660) / 3]$, valor próximo, porém ligeiramente inferior ao orçamento mediano escolhido; a diferença é de R\$ 250,00 (2,2%), dentro da margem de variação esperada;
- O valor de R\$ 39,00/participante é o mais representativo da oferta local, estando equidistante dos demais, e reflete o custo real do serviço com o padrão de qualidade exigido (itens especiais, segregação, equipe, montagem) sem superestimar a contratação.

Fornecedor	R\$/participante	Total (R\$)	Posição
AMAN Confeitaria e Refeição	R\$ 33,20	R\$ 9.990,00 *	Menor valor
Edenir Pedro Bortoletto (Alemão Frios)	R\$ 39,00	R\$ 11.700,00	Mediana (adotada)

Viviane Manzini	R\$ 42,20	R\$ 12.660,00	Maior valor
Média simples dos três orçamentos	R\$ 38,17	R\$ 11.450,00	Referência

Valor estimado da contratação: R\$ 11.700,00 (onze mil e setecentos reais), equivalente a R\$ 39,00 por participante. Trata-se de estimativa preliminar, compatível com os preços de mercado local e com o padrão de qualidade especificado no Termo de Referência. A pesquisa de preços definitiva será formalizada nas etapas subsequentes da fase preparatória.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

O objeto consiste em serviço de coffee break padronizado, prestado de forma concentrada em período curto (três dias consecutivos) e com cardápio uniforme em todas as sessões, no qual a integração logística e a padronização da apresentação, temperatura e qualidade dos alimentos são requisitos essenciais para o bom resultado.

À luz do art. 18, §1º, VIII, e do art. 40, I e V, da Lei nº 14.133/2021, o parcelamento é medida a ser adotada quando tecnicamente viável e economicamente vantajosa, sem perda de economia de escala ou de padronização. No presente caso, embora a solução seja divisível em tese, a contratação por lote único é mais eficiente pelos seguintes fundamentos:

- Coerência do cardápio e do padrão de qualidade ao longo de todo o evento, evitando variações perceptíveis pelos participantes entre diferentes sessões ou fornecedores;
- Responsabilidade contratual unificada, facilitando a fiscalização, a comunicação e a resolução de eventuais ocorrências sem necessidade de envolver múltiplos contratos e fornecedores;
- Maior economia de escala na aquisição de insumos, logística de transporte e montagem, reduzindo custos que, se fragmentados, oneram individualmente cada contrato;
- Risco operacional reduzido: a divisão por sessões ou dias distintos aumenta a probabilidade de inconsistências no abastecimento, na montagem e no atendimento dos requisitos especiais (veganos, sem glúten/lactose).

Dessa forma, justifica-se a não fragmentação da solução, mantendo-a em lote único para todas as sessões do coffee break do CONPOG 2026, nos termos da orientação geral do TCU de que o parcelamento somente se justifica quando não compromete a economicidade e a qualidade da execução.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

A realização do CONPOG 2026 no Campus Capivari envolve outros insumos e serviços — tais como infraestrutura de som e projeção, materiais gráficos e de divulgação, serviços de limpeza, e eventualmente hospedagem e transporte de convidados —, que constituem objeto de processos de contratação autônomos. Tais contratações são correlatas sob a perspectiva do evento, mas não são interdependentes tecnicamente da presente contratação de coffee break, que pode ser executada de forma independente.

A única interdependência operacional relevante consiste na coordenação de cronograma e espaço físico entre a organização geral do congresso e a empresa contratada para o coffee break, de modo a garantir que a montagem seja concluída nos horários definidos e que o espaço indicado esteja disponível. Essa coordenação será garantida pela Comissão Organizadora do CONPOG 2026, cabendo ao fiscal do contrato atuar como interface entre as partes.

Registra-se, nos termos do art. 18, §1º, XI, da Lei nº 14.133/2021, que não há necessidade de contratação conjunta com outros objetos para viabilizar o fornecimento do coffee break

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

O IFSP é autarquia federal de ensino, integrante da Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cuja missão institucional é ofertar educação profissional, científica e tecnológica por meio de uma práxis educativa comprometida com a formação integral, a inclusão social e o desenvolvimento regional.

O CONPOG é evento estratégico para a consecução dessa missão: ao reunir discentes, docentes e pesquisadores de diferentes programas e campi do IFSP, e ao abrir espaço para a participação de outras instituições, o congresso operacionaliza a integração da pós-graduação em âmbito estadual, promove a divulgação dos resultados de pesquisa e reforça o papel do IFSP como produtor de conhecimento de relevância acadêmica, tecnológica e social.

A contratação do serviço de coffee break contribui diretamente para a adequada realização da 9ª edição do congresso no Campus Capivari, assegurando condições de acolhimento, permanência e convivência acadêmica entre os participantes, em alinhamento com os seguintes instrumentos:

- Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) do IFSP, que prevê o fortalecimento da pós-graduação stricto e lato sensu como eixo estratégico;
- Objetivos da Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação (PRP) de promover eventos de divulgação científica e articulação interinstitucional;
- Art. 11 da Lei nº 14.133/2021, que orienta a contratação pública para a obtenção do resultado mais vantajoso à Administração em termos de efetividade e economicidade.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Os principais benefícios esperados com a contratação são:

- **Benefícios acadêmicos e institucionais:** apoio logístico à realização de evento científico de relevância estratégica para a pós-graduação do IFSP, facilitando a participação integral dos congressistas nas atividades programadas, a socialização de resultados de pesquisa e a formação de redes de cooperação interinstitucional;
- **Melhor aproveitamento do tempo de evento:** a oferta de coffee break no próprio campus reduz saídas para alimentação externa e os inevitáveis atrasos na retomada das sessões, permitindo cumprimento mais rigoroso do cronograma e maior presença nas apresentações e debates científicos;
- **Imagem institucional e acolhimento:** serviço de alimentação adequado reforça a imagem do IFSP Campus Capivari como anfitrião organizado e acolhedor, impactando positivamente a percepção de participantes internos e de outras instituições — aspecto particularmente relevante por ser a primeira edição do CONPOG sediada neste campus;
- **Inclusão e acessibilidade alimentar:** a presença obrigatória de itens veganos e sem glúten/lactose, servidos de forma segregada e identificada, amplia a participação de pessoas com restrições ou intolerâncias alimentares, em consonância com os princípios de inclusão, acessibilidade e respeito à diversidade que orientam a atuação do IFSP;
- **Conformidade com a política institucional de bem-estar:** a contratação demonstra que o campus considera as necessidades básicas dos participantes como parte integrante da qualidade do evento, alinhando-se às boas práticas de organização de eventos científicos no âmbito federal.

13. Providências a serem Adotadas

Não há providências adicionais além das administrativas de costume para processo de dispensa de licitação.

14. Possíveis Impactos Ambientais

A contratação envolve consumo de alimentos, utilização de descartáveis (copos, guardanapos, mexedores, embalagens) e geração de resíduos orgânicos e recicláveis ao longo das quatro sessões. Os principais impactos ambientais potenciais são:

- Geração de resíduos sólidos recicláveis (plástico, papel, embalagens de suco e sachê de açúcar /adoçante);
- Geração de resíduos orgânicos provenientes de sobras de alimentos e bebidas;
- Uso de energia elétrica e água na preparação, conservação e transporte dos alimentos.

Em atenção ao art. 18, §1º, XII, da Lei nº 14.133/2021, à Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei nº 12.305 /2010) e às diretrizes do Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da AGU, recomendam-se as seguintes medidas mitigatórias:

- Preferência, nas especificações do Termo de Referência e na avaliação das propostas, por copos e guardanapos com conteúdo reciclado ou certificação ambiental, quando economicamente viável e disponível no mercado local;
- Exigência contratual de que a empresa contratada realize a segregação básica de resíduos (orgânicos e recicláveis) durante e após a prestação do serviço, depositando-os em recipientes indicados pelo campus para posterior destinação adequada, em consonância com o Plano de Logística Sustentável do IFSP;
- Dimensionamento cuidadoso das quantidades contratadas (conforme Seção 7 deste ETP) para minimizar sobras alimentares, evitando desperdício desnecessário;
- Proibição de uso de itens supérfluos ou de luxo na apresentação, nos termos do art. 20 da Lei nº 14.133 /2021, que veda a aquisição de artigos de luxo e determina a aquisição de itens de qualidade comum, suficiente para a finalidade a que se destinam.

Tais medidas são compatíveis com a capacidade real do mercado local e com a jurisprudência do TCU sobre proporcionalidade e razoabilidade dos critérios de sustentabilidade em contratações públicas.

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

À vista das informações constantes deste Estudo Técnico Preliminar, conclui-se que:

- A necessidade da contratação do serviço de coffee break para o CONPOG 2026 está claramente caracterizada e vinculada à realização de congresso institucional de relevância acadêmica e estratégica para o IFSP, sendo essencial para garantir a qualidade e o sucesso do evento;
- Há oferta suficiente no mercado local, com pelo menos três fornecedores aptos a atender ao objeto em condições técnicas e de preço preliminarmente compatíveis, o que viabiliza o processo competitivo mesmo no âmbito da dispensa de licitação;
- As quantidades e requisitos definidos são adequados à natureza e ao porte do evento, observados os princípios de economicidade, padronização e eficiência, sem indicativo de superdimensionamento;
- O valor estimado de R\$ 11.700,00 é compatível com os preços de mercado local e foi obtido por metodologia transparente (mediana de três orçamentos), nos termos da IN SEGES/ME nº 65/2021;

- Os impactos ambientais são de natureza comum em eventos institucionais, manejáveis por exigências razoáveis de sustentabilidade, sem prejuízo da competitividade e da disponibilidade de fornecedores.

Dessa forma, considera-se viável, do ponto de vista técnico, econômico e ambiental, a contratação de empresa especializada para o fornecimento de coffee break nas 4 sessões previstas do CONPOG 2026, nos termos delineados neste Estudo Técnico Preliminar, observando-se que a pesquisa de preços definitiva e a modelagem jurídica serão refinadas nas etapas subsequentes da fase preparatória.

16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

Despacho: De acordo com o ETP.

EDUARDO CAMARGO MAIA

Agente de contratação



Assinou eletronicamente em 22/04/2026 às 17:28:55.

Despacho: De acordo com o ETP.

CESAR EDUARDO ARMELIN

Coordenador de Licitações e Contratos



Assinou eletronicamente em 23/04/2026 às 09:45:00.

Despacho: De acordo com o ETP.

LUCIANA MARTINS GATTI

Diretor Adjunto de Administração



Assinou eletronicamente em 23/04/2026 às 11:19:29.

Despacho: De acordo com o ETP

MATEUS NORDI ESPERANCA

Diretor Geral em exercício



Assinou eletronicamente em 22/04/2026 às 18:03:08.