

BASE AEREA DE FORTALEZA/MAER - CE

Estudo Técnico Preliminar 85/2025

1. Informações Básicas

Número do processo: 67221.007363/2025-17

2. Descrição da necessidade

A Seção de Subsistência da Base Aérea de Fortaleza (BAFZ) tem como atribuição prover alimentação ao efetivo militar e às unidades apoiadas, além de atuar em eventos institucionais e cerimoniais de alta relevância. Em razão da implantação do **polo do Instituto Tecnológico de Aeronáutica – ITA-FZ**, a BAFZ passou a desempenhar papel ainda mais estratégico, recebendo visitas frequentes de **altas autoridades civis e militares**, como o Presidente da República, o Governador do Estado do Ceará, Oficiais-Generais da Força Aérea Brasileira e representantes de órgãos estratégicos da União.

Tais compromissos institucionais exigem da Seção de Subsistência um **padrão elevado de hospitalidade, atendimento protocolar e qualidade nos serviços alimentares**, compatível com a relevância das cerimônias oficiais e com a imagem institucional da Força Aérea Brasileira no Estado do Ceará.

Nesse contexto, faz-se necessária a contratação de cursos de **capacitação profissionalizante** nas áreas de **Garçom, Auxiliar de Cozinha, Padeiro, Confeiteiro, Técnicas para Garçom, Barista e Técnico em Gastronomia**, visando aprimorar o desempenho dos militares lotados na Seção de Subsistência. A formação permitirá não apenas a melhoria da qualidade dos serviços prestados internamente, mas também a adequação às normas sanitárias, à gestão de gêneros alimentícios e à padronização dos procedimentos.

Adicionalmente, a capacitação proporcionará benefícios sociais, uma vez que os soldados temporários que participarem dos cursos adquirirão **qualificação reconhecida em âmbito nacional**, ampliando suas oportunidades de inserção no mercado de trabalho ao término do serviço militar obrigatório, fortalecendo a mão de obra qualificada disponível no Estado do Ceará.

Portanto, a necessidade da contratação está diretamente relacionada à **eficiência operacional**, à **relevância institucional** e ao **impacto social** da formação, sendo medida essencial para atender às demandas atuais e futuras da BAFZ.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Seção de Subsistência da BAFZ	1T QOINT David Luiz Gadelha - Chefe da Seção de Subsistência

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A contratação deverá atender aos seguintes requisitos técnicos e administrativos, de modo a assegurar que os cursos sejam ministrados com qualidade, eficiência e conformidade normativa:

Requisitos gerais

- A instituição contratada deverá ser entidade de reconhecida reputação ético-profissional, com experiência comprovada na área de educação profissionalizante;

- Os cursos deverão ser **presenciais**, ministrados em instalações adequadas para atividades teóricas e práticas, com infraestrutura compatível com as necessidades de cada modalidade (cozinhas-escola, laboratórios de panificação e confeitaria, cafeterias experimentais e refeitórios-modelo).
- A carga horária mínima deverá ser suficiente para garantir tanto a **formação teórica** quanto a **prática supervisionada**, possibilitando a aplicação imediata do aprendizado às rotinas da Seção de Subsistência.
- Os instrutores deverão possuir **formação técnica e experiência profissional comprovada** nas áreas correlatas aos cursos contratados.

Requisitos específicos dos cursos

- **Curso de Garçom / Técnicas para Garçom:** incluir práticas de atendimento, normas de etiqueta, montagem de mesa, protocolo oficial e atendimento a autoridades.
- **Curso de Auxiliar de Cozinha:** abranger boas práticas de manipulação de alimentos, apoio no preparo de refeições, higiene e segurança alimentar.
- **Curso de Padeiro e Confeiteiro:** contemplar técnicas de panificação e confeitaria, uso de equipamentos industriais e padronização de produção em larga escala.
- **Curso de Barista:** envolver o preparo de cafés especiais, técnicas de extração, uso de máquinas profissionais e atendimento diferenciado em eventos oficiais.
- **Curso Técnico em Gastronomia:** integrar conhecimentos avançados de culinária, gestão de cozinha, planejamento de cardápios, técnicas de empratamento e normas de qualidade.

Requisitos de certificação

Todos os cursos deverão emitir **certificados válidos em âmbito nacional**, reconhecidos formalmente pelo sistema de educação profissional.

Os certificados deverão conter identificação do aluno, carga horária, conteúdo programático e assinatura da instituição contratada.

5. Levantamento de Mercado

Com o objetivo de identificar alternativas viáveis para o atendimento da demanda apresentada, foi realizado levantamento exploratório junto ao mercado fornecedor de **cursos profissionalizantes nas áreas de gastronomia, hospitalidade e serviços de mesa**, considerando aspectos relacionados à modalidade de contratação, qualidade da formação, infraestrutura, certificação e conformidade com os requisitos legais aplicáveis.

Nesse processo, foram analisadas as seguintes alternativas:

Alternativa 1 – Realização de Pregão Eletrônico (Contratação pelo menor preço)

Pontos fortes:

- **Maior competitividade de preços:** O pregão estimula a participação de diversos fornecedores, o que pode reduzir os custos da contratação.
- **Ampla concorrência:** A modalidade pode atrair escolas locais e regionais de pequeno e médio porte, ampliando a oferta de propostas.
- **Atendimento a requisitos formais de ampla competição:** Confere à Administração a imagem de processo aberto e competitivo.

Pontos fracos:

- **Enfoque excessivo no menor preço:** Como o critério do pregão é basicamente o valor, há risco de contratação de cursos com qualidade inferior, ministrados por instituições sem tradição, infraestrutura prática adequada ou reconhecimento nacional.

- **Curso apenas presencial:** Embora a demanda da BAFZ seja para cursos **presenciais**, muitas empresas locais não dispõem de estrutura prática robusta (laboratórios, cozinhas-escola), o que compromete a efetividade da formação.
- **Risco de descontinuidade:** Empresas pequenas podem não ter capacidade de garantir continuidade ou de repor turmas, caso haja necessidade de expansão da capacitação.
- **Baixa padronização metodológica:** Cada fornecedor possui sua própria metodologia, muitas vezes superficial e com pouca carga prática, reduzindo a efetividade da capacitação frente às necessidades específicas da Seção de Subsistência.

Síntese: embora o pregão ofereça custos reduzidos, a contratação poderia comprometer a **qualidade do treinamento**, não garantindo a excelência necessária para atender autoridades em eventos oficiais e a rotina da BAFZ.

Alternativa 2 – Contratação de Consultorias e Instrutores Autônomos

Pontos fortes:

- **Flexibilidade na customização dos cursos:** Instrutores autônomos podem desenhar programas totalmente adaptados à realidade da Seção de Subsistência.
- **Rapidez no início da capacitação:** Por não dependerem de processos burocráticos internos, podem iniciar os treinamentos em prazos reduzidos.
- **Custos potencialmente mais baixos:** Em comparação com instituições de renome, instrutores independentes podem ofertar valores mais acessíveis.
- **Possibilidade de treinamento personalizado:** Conteúdo focado nas rotinas específicas da cozinha da BAFZ, com maior interação entre instrutor e treinandos.

Pontos fracos:

- **Ausência de certificação reconhecida nacionalmente:** A formação não teria validade formal após o serviço militar, limitando o impacto social da capacitação.
- **Risco de variação na qualidade:** A capacitação dependeria exclusivamente da experiência pessoal do instrutor, sem padronização metodológica.
- **Infraestrutura inexistente ou limitada:** Consultores e autônomos não possuem cozinhas-escola ou laboratórios próprios. E, em virtude das **obras em andamento no polo do ITA-FZ e nas dependências da Seção de Subsistência**, a BAFZ não dispõe atualmente de espaços adequados para a prática, inviabilizando a utilização apenas desse modelo.
- **Sustentabilidade limitada:** A continuidade dependeria de profissionais individuais, o que eleva o risco de interrupções.

Síntese: Embora flexível e de menor custo, esta alternativa não atende às necessidades da BAFZ, principalmente pela falta de infraestrutura local adequada em razão das **obras do ITA-FZ**, que impede a adoção de treinamentos práticos no modelo consultoria /autônomo.

Alternativa 3 – Contratação do SENAC (Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial)

Pontos fortes:

- **Notória especialização reconhecida:** O SENAC é referência nacional na educação profissional, com reputação consolidada em gastronomia, hospitalidade e panificação.
- **Certificação válida nacionalmente:** A qualificação adquirida pelos militares terá reconhecimento formal em todo o Brasil, agregando valor profissional.
- **Metodologia estruturada:** Programas combinam teoria e prática, com materiais didáticos próprios e metodologias exclusivas.
- **Infraestrutura completa:** Dispõe de cozinhas-escola, laboratórios de confeitaria e panificação, cafeterias experimentais e refeitórios-modelo.
- **Segurança jurídica:** Amparo no art. 74, III, da Lei nº 14.133/2021 e no Parecer nº 0001/2023/CNLCA/CGU/AGU, possibilitando inexigibilidade com robustez jurídica.
- **Impacto social:** Qualificação amplia oportunidades de inserção dos soldados no mercado de trabalho após o serviço militar.
- **Adaptação à realidade da BAFZ:** O SENAC apresentou **cronograma ajustado à disponibilidade da Base** e promoveu **adequações de conteúdo às necessidades institucionais específicas**, garantindo que o treinamento seja efetivo e contextualizado.

Pontos fracos:

- **Custo mais elevado:** Em comparação às alternativas locais ou autônomas, os valores praticados são superiores.

Conclusão:

A alternativa que melhor atende às necessidades operacionais, institucionais e sociais é a **contratação do SENAC**, por conjugar **notória especialização, certificação reconhecida, infraestrutura pedagógica adequada e respaldo legal para inexigibilidade**, garantindo qualidade, legitimidade e impacto positivo para a Força Aérea Brasileira e para a sociedade cearense.

6. Descrição da solução como um todo

A solução identificada para atender à necessidade da Base Aérea de Fortaleza (BAFZ) consiste na contratação de **instituição de ensino profissionalizante de notória especialização**, apta a ministrar cursos presenciais de Garçom, Auxiliar de Cozinha, Padeiro, Confeiteiro, Técnicas para Garçom, Barista e Técnico em Gastronomia.

Após o levantamento de mercado e análise das alternativas, concluiu-se que a opção mais adequada é a contratação do **Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – SENAC**, tendo em vista a sua estrutura pedagógica diferenciada, metodologia exclusiva que integra teoria e prática, corpo docente qualificado e certificação reconhecida em âmbito nacional. Tais características asseguram que a capacitação ofertada atenda de forma plena às demandas operacionais e institucionais da Seção de Subsistência da BAFZ.

A execução dos cursos será realizada de forma **presencial**, em instalações do SENAC dotadas de cozinhas-escola, laboratórios de panificação e confeitaria, cafeterias experimentais e refeitórios-modelo, garantindo ambiente adequado para vivências práticas. O cronograma de execução e o conteúdo programático foram **ajustados à realidade da Base**, contemplando tanto a rotina de preparo e fornecimento de refeições quanto as necessidades de atendimento protocolar em recepções de altas autoridades civis e militares.

Esse aspecto se torna ainda mais relevante diante da **implantação do polo do ITA-FZ**, que elevou a importância estratégica da BAFZ e ampliou a frequência de visitas de autoridades como o **Presidente da República**, o **Governador do Estado do Ceará**, **Oficiais-Generais da Força Aérea Brasileira** e representantes de órgãos estratégicos da União. Nesse contexto, torna-se imprescindível que a Seção de Subsistência esteja preparada para oferecer **padrão elevado de hospitalidade e atendimento**, compatível com a relevância institucional da Aeronáutica no Estado do Ceará.

Além do impacto imediato na melhoria da qualidade e padronização dos serviços prestados, a solução terá repercussão social relevante, pois permitirá que os soldados, adquiram **qualificação profissional reconhecida nacionalmente**, ampliando suas oportunidades de inserção no mercado de trabalho ao término do serviço militar, contribuindo para a formação de mão de obra qualificada no Estado do Ceará.

A contratação será formalizada por meio de **inexigibilidade de licitação**, com fundamento no art. 74, inciso III, da Lei nº 14.133/2021, no Parecer nº 0001/2023/CNLCA/CGU/AGU e no item 3.8.33 do Manual de Contratações do COMAER, considerando a inviabilidade de competição diante da exclusividade declarada pelo SENAC, a compatibilidade de preços comprovada por Notas Fiscais de contratações anteriores e a notória especialização da instituição.

Portanto, a solução como um todo representa medida **eficiente, juridicamente segura e institucionalmente estratégica**, pois garante a melhoria da subsistência, fortalece a imagem da Força Aérea Brasileira no Estado do Ceará em eventos oficiais e gera impacto social positivo por meio da capacitação dos militares.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A Seção de Subsistência da Base Aérea de Fortaleza (BAFZ) possui atualmente um **efetivo de 41 militares**, distribuídos em **15 militares empregados nas atividades de cozinha** (apoio ao preparo, manipulação e higienização de alimentos) e **20 militares que atuam como arrumadores**, responsáveis pelo funcionamento diário dos refeitórios e pelo atendimento em eventos institucionais. Os demais integrantes da seção desempenham atividades administrativas e de apoio logístico.

Considerando a rotina intensa da Seção de Subsistência e a necessidade de garantir a continuidade do serviço durante o período de capacitação, optou-se pela **formação de turmas específicas por área de atuação**, o que permitirá **flexibilizar horários, organizar escalas de serviço e adaptar a execução dos cursos à realidade operacional da BAFZ**. Esse modelo possibilita que

parte do efetivo esteja em treinamento enquanto a outra parte mantém o pleno funcionamento do Rancho, evitando prejuízos às atividades essenciais.

A distribuição da estimativa das quantidades de capacitação será organizada da seguinte forma:

- **15 militares da cozinha:** participação nos cursos de **Auxiliar de Cozinha, Padeiro, Confeiteiro e Técnico em Gastronomia**, com ênfase em técnicas de preparo, padronização de receitas, segurança alimentar, panificação e gestão de cozinha.
- **20 arrumadores:** participação nos cursos de **Garçom, Técnicas para Garçom e Barista**, voltados para o atendimento em refeitórios e serviços protocolares em recepções de autoridades civis e militares.
- **6 militares em funções complementares:** poderão ser alocados nos diferentes cursos, reforçando tanto a área de produção quanto a de atendimento, de acordo com a necessidade da gestão da Seção de Subsistência.

ITEM	CURSO	CARGA HORÁRIA	TURMA	QUANTIDADE TURMA
1	GARÇOM	240	1	10
2	AUXILIAR DE COZINHA	240	1	10
3	PADEIRO	260	1	10
4	CONFEITEIRO	300	1	10
5	TÉCNICAS PARA GARÇOM	40	1	10
6	BARISTA	160	1	10
7	TÉCNICO EM GASTRONOMIA	800	1	7

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 188.721,00

A estimativa do valor da presente contratação foi elaborada em conformidade com o **art. 7º, §1º, da Instrução Normativa SEGES /ME nº 65/2025**, que disciplina os procedimentos para a pesquisa de preços, garantindo maior confiabilidade, rastreabilidade e aderência às práticas de mercado.

O **Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – SENAC** apresentou **proposta formal detalhada (Anexo I)**, contemplando a discriminação de todos os cursos demandados (Garçom, Auxiliar de Cozinha, Padeiro, Confeiteiro, Técnicas para Garçom, Barista e Técnico em Gastronomia), incluindo **cronogramas de execução, carga horária e conteúdo programático de cada capacitação**. O valor total apresentado na proposta foi de **R\$ 188.721,00 (cento e oitenta e oito mil, setecentos e vinte e um reais)**.

ITEM	CURSO	CARGA HORÁRIA	TURMA	QUANTIDADE TURMA	CUSTO TOTAL
1	GARÇOM	240	1	10	R\$ 24.560,00
2	AUXILIAR DE COZINHA	240	1	10	R\$ 30.610,00
3	PADEIRO	260	1	10	R\$ 27.540,00
4	CONFEITEIRO	300	1	10	R\$ 34.410,00
5	TÉCNICAS PARA GARÇOM	40	1	10	R\$ 5.000,00
6	BARISTA	160	1	10	R\$ 15.620,00
7	TÉCNICO EM GASTRONOMIA	800	1	7	R\$ 50.981,00
TOTAL					R\$ 188.721,00

Além disso, com o objetivo de **comprovar a compatibilidade dos valores praticados com o mercado**, o SENAC apresentou **Notas Fiscais de contratações anteriores de cursos similares realizadas com órgãos públicos e entidades privadas, conforme anexo**, demonstrando que os preços cobrados estão em conformidade com a média de mercado para formações de mesma natureza e complexidade.

A análise desses documentos confirma que o valor proposto é **razoável, proporcional e vantajoso para a Administração**, considerando a abrangência dos cursos, a infraestrutura disponibilizada (cozinhas-escola, laboratórios e refeitórios-modelo), a metodologia pedagógica diferenciada e a emissão de certificados válidos em todo o território nacional.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A solução proposta **não será objeto de parcelamento**, uma vez que a contratação abrange um **conjunto integrado de cursos profissionalizantes**, todos voltados à capacitação dos militares da Seção de Subsistência da BAFZ. Trata-se de formações complementares entre si, que, em conjunto, asseguram a cobertura total das atribuições desempenhadas pelo efetivo da unidade, sejam elas relacionadas à cozinha (preparo, panificação, confeitaria e gastronomia) ou ao atendimento (serviços de mesa, barismo e recepção protocolar).

O parcelamento da contratação poderia acarretar riscos relevantes, tais como:

- **Perda de padronização metodológica**, caso cursos distintos fossem ministrados por instituições diferentes, prejudicando a uniformidade dos conteúdos e dos resultados esperados;
- **Aumento da complexidade administrativa**, pela necessidade de gerir múltiplos contratos, com diferentes cronogramas, instrutores e condições de execução;
- **Elevação dos custos indiretos**, em razão da ausência de ganho de escala e do fracionamento da contratação, em desacordo com o princípio da economicidade;
- **Risco de incompatibilidade de certificações**, considerando que o SENAC assegura validade nacional para todos os cursos, aspecto essencial tanto para a carreira dos militares quanto para sua inserção futura no mercado de trabalho.

Por outro lado, a contratação de todos os cursos de forma unificada, com execução escalonada por turmas, garante:

- **Flexibilidade operacional**, já que os treinamentos podem ser distribuídos ao longo do tempo, sem comprometer a rotina de preparo e atendimento da Seção;
- **Segurança jurídica**, com amparo no art. 74, III, da Lei nº 14.133/2021 e respaldo no Parecer nº 0001/2023/CNLCA/CGU/AGU;
- **Padronização e qualidade**, assegurando que todos os cursos sejam ministrados com a mesma metodologia, infraestrutura e critérios avaliativos;
- **Aproveitamento integral do efetivo**, pois o registro de preços permitirá que os 41 militares participem das capacitações conforme escala definida pela administração.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se aplicam contratações correlatas.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A presente contratação encontra-se alinhada ao Planejamento Estratégico da Base Aérea de Fortaleza (BAFZ) e às diretrizes do Plano Anual de Contratações (PAC) de 2025, no eixo voltado à **capacitação e desenvolvimento de pessoal**.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A contratação dos cursos profissionalizantes voltados à Seção de Subsistência da Base Aérea de Fortaleza (BAFZ) proporcionará benefícios expressivos em diferentes dimensões, diretamente relacionados à missão institucional da Aeronáutica e às necessidades operacionais da unidade.

Benefícios Operacionais

- **Aprimoramento técnico do efetivo:** os 41 militares envolvidos diretamente nas atividades de subsistência serão capacitados em áreas essenciais, como manipulação de alimentos, panificação, confeitaria, serviços de mesa e barismo.
- **Padronização dos processos:** a metodologia do SENAC assegura uniformidade na execução das tarefas, contribuindo para a melhoria da qualidade do preparo e da distribuição das refeições.
- **Melhoria da eficiência da Seção:** com militares mais capacitados, haverá maior produtividade, redução de erros e cumprimento mais rigoroso das normas de higiene e segurança alimentar.

Benefícios Institucionais

- **Elevação do padrão de hospitalidade:** em razão da implantação do polo do ITA-FZ, a BAFZ tem recebido visitas frequentes de altas autoridades civis e militares. A capacitação garantirá atendimento protocolar de excelência, compatível com a relevância institucional da Aeronáutica no Ceará.
- **Fortalecimento da imagem institucional:** a melhoria na qualidade do atendimento em recepções oficiais reforça a credibilidade e o prestígio da Força Aérea Brasileira perante autoridades e sociedade civil.
- **Integração com o planejamento estratégico do COMAER:** a contratação atende às diretrizes de valorização do efetivo e de modernização dos serviços de apoio, em conformidade com o Planejamento de Aquisições e Contratações (PAAC).

Benefícios Sociais

- **Capacitação com certificação nacional:** os cursos ofertados pelo SENAC possuem validade em todo o território nacional, ampliando as oportunidades de inserção dos soldados temporários no mercado de trabalho após o serviço militar.
- **Contribuição para a empregabilidade no Ceará:** ao qualificar mão de obra local nas áreas de gastronomia, hospitalidade e serviços, a contratação gera impacto positivo na economia regional, apoiando políticas públicas de inclusão produtiva.
- **Legado de formação profissional:** além do impacto imediato nas atividades da BAFZ, a formação adquirida permanecerá como patrimônio individual dos militares, repercutindo positivamente em suas vidas pessoais e profissionais.

13. Providências a serem Adotadas

Para a realização da contratação, será necessário que o presente instrumento licitatório continue seu trâmite, até vencer as etapas preparatórias, internas, posteriormente, e prossiga para a fase externa, lançamento da inexigibilidade.

14. Possíveis Impactos Ambientais

A execução dos cursos profissionalizantes, embora de natureza predominantemente pedagógica e de baixa geração de impactos ambientais, pode apresentar alguns reflexos a serem considerados, principalmente em razão das atividades práticas ligadas à gastronomia e ao atendimento em serviços de mesa. Entre os potenciais impactos ambientais destacam-se:

- **Consumo de água e energia elétrica:** durante as aulas práticas de cozinha, panificação, confeitaria e barismo, haverá utilização contínua de fornos, fogões, refrigeradores e equipamentos elétricos, além do consumo de água para higienização dos utensílios e bancadas;
- **Geração de resíduos orgânicos e recicláveis:** as atividades práticas podem produzir restos de alimentos, embalagens e materiais descartáveis, demandando adequada segregação e destinação final;
- **Uso de produtos de limpeza:** a higienização de equipamentos e ambientes poderá envolver o uso de detergentes, desinfetantes e outros produtos químicos que, se não forem utilizados corretamente, podem impactar o meio ambiente.

Apesar desses pontos, os impactos ambientais são classificados como **baixos e controláveis**, desde que observadas as seguintes medidas mitigadoras:

- **Racionalização do uso de água e energia**, com práticas de desligamento de equipamentos não utilizados e incentivo ao uso consciente de recursos;
- **Segregação adequada de resíduos sólidos**, com separação entre orgânicos e recicláveis, em conformidade com a Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei nº 12.305/2010);
- **Adoção de práticas sustentáveis na cozinha**, como aproveitamento integral dos alimentos sempre que possível e estímulo à redução do desperdício;
- **Uso de produtos de limpeza biodegradáveis**, preferencialmente certificados, de forma a reduzir a carga poluente dos efluentes;

Educação ambiental associada ao conteúdo pedagógico, inserindo orientações práticas sobre consumo consciente, reaproveitamento e redução de desperdícios, ampliando a consciência socioambiental dos militares capacitados.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Após a análise da demanda apresentada, do levantamento de mercado realizado e da definição da solução mais adequada, conclui-se que a presente contratação é **plenamente viável do ponto de vista técnico, operacional, orçamentário e jurídico**.

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](#).

DAVID LUIZ GADELHA

Presidente da equipe de planejamento da Contratação



Assinou eletronicamente em 08/10/2025 às 16:17:09.

SUE ELLEN SIMONE MAR E SOL ALVES FRAZAO

Membro da equipe de planejamento da contratação

VILMAR BATISTA SILVA

Membro da equipe de planejamento da contratação

