

INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC DO MAT.G.DO SUL

Estudo Técnico Preliminar 49/2025

1. Informações Básicas

Número do processo: 23347.003011.2024-10

2. Descrição da necessidade

2.1 Objeto

Concessão administrativa de uso de espaço físico edificado, localizado na sede urbana do IFMS – Campus Naviraí, para exploração comercial de serviços de alimentação, por meio da operação de lanchonete/cantina. O serviço deverá contemplar a oferta de lanches e refeições à comunidade acadêmica, servidores, colaboradores terceirizados e visitantes.

2.2 Motivação

O Campus Naviraí oferece ampla gama de cursos, desde a formação técnica até a pós-graduação, distribuídos entre duas sedes – urbana e rural. Considerando o fluxo contínuo de estudantes e servidores, especialmente na sede urbana, a disponibilização de uma cantina contribui de forma acessória para o bom funcionamento das atividades acadêmicas e administrativas, ao garantir alimentação adequada, segura e a preços acessíveis. A concessão se fundamenta nos princípios da conveniência, oportunidade e interesse público, ampliando a estrutura de apoio institucional.

2.3 Justificativa

A medida visa suprir a demanda por alimentação da comunidade acadêmica, especialmente daqueles que permanecem no campus em período integral ou contraturno e que não são atendidos pela oferta de merenda escolar gratuita. O serviço atende também a servidores, terceirizados e ao público externo durante o horário de funcionamento. Além disso, possibilita o apoio logístico a eventos e ações institucionais, promovendo melhores condições de permanência estudantil, bem como a melhoria da ambiência institucional. O uso do espaço será exclusivo para o serviço objeto desta concessão, sendo vedada qualquer destinação diversa.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
IFMS Campus Naviraí - Sede Urbana	Michell Martins Lopes

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1 Natureza do Serviço

O objeto trata de serviço de natureza contínua e essencial, cuja ausência compromete o atendimento às necessidades alimentares da comunidade acadêmica e administrativa do Campus. A concessão será **não onerosa**, em razão de o imóvel pertencer à AGEHAB-MS e estar cedido ao IFMS conforme Termo de Cessão de Uso nº 1/2024. A Cláusula Terceira do termo veda qualquer destinação diferente daquela que fundamenta a cessão do espaço.

4.2 Vigência da Concessão

A vigência inicial será de **30 (trinta) meses**, contados a partir do início das atividades, após assinatura do contrato. A duração permite estabilidade operacional e jurídica à CESSIONÁRIA, além de viabilizar o retorno de investimentos iniciais em infraestrutura. Poderá haver prorrogação por mais 30 meses, conforme interesse da Administração, até o limite de 120 meses, nos termos do art. 107 da Lei nº 14.133/2021.

O início das atividades deverá ocorrer em até **10 dias** após assinatura do contrato. Esse prazo poderá ser prorrogado mediante solicitação e autorização da CEDENTE.

Considerando que se trata de concessão não onerosa, na qual o cessionário é dispensado de custos com aluguel, energia elétrica e água (até o limite previsto), o Campus Naviraí realizará o acompanhamento dos preços praticados, com o intuito de assegurar a vantajosidade e o equilíbrio na relação de

consumo. Tal medida visa garantir que os benefícios advindos da cessão gratuita sejam, de fato, revertidos à comunidade acadêmica, refletindo-se em valores acessíveis para os comensais.

4.3 Transição Contratual

Não se aplica fase de transição com transferência de tecnologia ou conhecimento. Em caso de fusão, cisão ou incorporação da CESSIONÁRIA, será exigida:

- Manutenção das cláusulas contratuais originais;
- Comprovação dos requisitos de habilitação;
- Ausência de prejuízo à execução do objeto;
- Anuência expressa da Administração.

4.4 Classificação do Serviço

A prestação é classificada como **serviço comum e contínuo**, exercido por meio de concessão de uso gratuito de espaço público. Sua interrupção afeta diretamente as atividades estudantis e a qualidade de vida dos servidores, o que justifica sua continuidade conforme o art. 15 da IN nº 05/2017.

O serviço será executado indiretamente, conforme as normas da Lei nº 14.133/2021, do Decreto nº 11.821/2023 e da Nota Técnica FNDE nº 2974175 /2022, sendo vedado o vínculo empregatício entre a CESSIONÁRIA e o IFMS.

4.5 Subcontratação

Vedada a subcontratação do objeto licitado.

4.6 Práticas e Critérios de Sustentabilidade

A CESSIONÁRIA deverá adotar práticas sustentáveis, incluindo:

- Redução da geração de resíduos sólidos;
- Coleta e descarte diário e adequado de resíduos, fora do campus;
- Coleta e destinação adequada de óleos, lâmpadas, baterias e gorduras;
- Lixeiras com tampa e identificação para resíduos orgânicos e recicláveis;
- Uso racional da água e energia, mantendo padrões de higiene;
- Equipamentos com baixo ruído e selo de eficiência energética “A”;
- Troca de lâmpadas por modelos idênticos aos originais;
- Disponibilização de EPI e uniformes adequados;
- Proibição do uso de produtos de OGM (Organismos Geneticamente Modificados) ou em risco de extinção;
- Proibição de saneantes de Risco I (ANVISA/RE nº 913/2001);
- Garantia de direitos trabalhistas e condições dignas aos empregados.

5. Levantamento de Mercado

Foi realizado levantamento de preços no comércio local com foco nos itens que compõem o **cardápio mínimo obrigatório**, a fim de estimar valores médios praticados na região e subsidiar a elaboração do Termo de Referência.

Considerando que se trata de **concessão não onerosa**, não foram localizados processos similares no âmbito do IFMS ou de outras instituições que pudessem ser utilizados como parâmetro direto de comparação.

Dessa forma, o levantamento de mercado teve como objetivos:

- Verificar a viabilidade financeira da concessão nos moldes propostos;
- Estabelecer a média de preços de referência praticados no município;

- Avaliar o potencial de atratividade econômica para os interessados;
- Garantir que os valores propostos estejam alinhados ao mercado local, assegurando a competitividade do certame e evitando preços inexequíveis ou excessivos.

O levantamento de preços subsidiará a definição do teto para os produtos a serem comercializados, garantindo a economicidade, a isonomia entre os concorrentes e a viabilidade da execução contratual.

6. Descrição da solução como um todo

6.1 Justificativa da Solução Escolhida

A solução proposta consiste na concessão **não onerosa** de espaço físico edificado, localizado na sede urbana do IFMS – Campus Naviraí, para exploração comercial de serviços de alimentação por meio de cantina/lanchonete. Essa escolha considera:

- A natureza do imóvel, que pertence à Agência de Habitação Popular do Estado de Mato Grosso do Sul (AGEHAB) e é utilizado pelo IFMS por meio de Termo de Cessão de Uso, o que inviabiliza juridicamente a concessão onerosa a terceiros;
- A baixa atratividade verificada em licitações anteriores, realizadas pelo IFMS em outros campi, para concessões onerosas similares;
- A consulta a experiências de outros órgãos da Administração Pública Federal, que também adotam o modelo de cessão gratuita, sobretudo em instituições de ensino.

Trata-se, portanto, da alternativa mais compatível com a realidade local e com a viabilidade operacional da contratação, garantindo acesso à alimentação à comunidade acadêmica e promovendo condições adequadas de permanência estudantil.

6.2 Das Condições de Recebimento e Execução do Objeto

A empresa vencedora será autorizada a iniciar as atividades no prazo de até **10 (dez) dias** após assinatura do Termo de Concessão, mediante vistoria e assinatura de termo de entrega do espaço. Deverá apresentar as condições mínimas exigidas de higiene, estrutura e equipamentos, bem como disponibilizar profissional capacitado em boas práticas de manipulação de alimentos.

Os alimentos comercializados deverão obedecer às normas sanitárias vigentes, e os preços praticados deverão corresponder aos valores propostos na licitação. A cantina funcionará de segunda a sexta-feira, em horários definidos pelo Termo de Referência, podendo também operar em sábados letivos, eventos e períodos excepcionais, conforme solicitação da Administração.

Importante destacar que, por se tratar de concessão não onerosa, o IFMS fornecerá gratuitamente o espaço, além de energia elétrica e água tratada até o limite anual estipulado. Diante disso, o Campus Naviraí acompanhará os preços praticados pela CESSIONÁRIA, a fim de garantir que os benefícios da cessão gratuita sejam refletidos diretamente nos preços finais aos usuários, promovendo vantajosidade aos comensais.

Todas as adaptações estruturais necessárias para o funcionamento da cantina deverão ser realizadas pela CESSIONÁRIA, mediante aprovação da Administração. Será exigido controle visível de higienização, respeito ao cardápio mínimo obrigatório e à categorização de produtos conforme as diretrizes de alimentação saudável estabelecidas por normativos nacionais e internos.

A comercialização de produtos não listados no cardápio mínimo dependerá de autorização prévia da Administração e análise de preços com base no mercado local. Os funcionários deverão portar crachá e trajar uniformes adequados. A fiscalização será contínua e abrangerá aspectos sanitários, operacionais e contratuais.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A composição do cardápio mínimo foi definida com base em:

- Itens comumente comercializados em serviços de cantina escolar;
- Diretrizes do **Guia de Cantinas Sustentáveis**;
- Sugestões técnicas colaborativas da nutricionista da SED, com foco no contexto da alimentação escolar local, priorizando itens in natura, minimamente processados e de valorização cultural.

O público estimado a ser atendido no Campus Naviraí é de aproximadamente **800 estudantes, 90 servidores e 20 trabalhadores terceirizados**, distribuídos em três turnos. A demanda tende a ser **mais expressiva no período matutino**, conforme a estimativa:

Usuário	Matutino	Vespertino	Noturno
---------	----------	------------	---------

Para fins de projeção econômica, foi utilizada como referência a média de consumo diário informada pela extinta escola estadual **CEEP Senador Ramez Tebet**, que operava cantina semelhante: **R\$ 380,00/dia**.

Cardápio Mínimo (Cesta de Produtos)

O **cardápio mínimo** é composto por produtos cuja comercialização será obrigatória e servirá de base para a concorrência, sendo vencedora a proposta que apresentar **menor preço total** para o conjunto.

Os itens foram classificados em quatro categorias, conforme as orientações da legislação vigente:

(1) Itens Obrigatórios

Devem ser ofertados **diariamente e nos três turnos**, compostos majoritariamente por alimentos in natura ou minimamente processados, conforme o **Decreto nº 11.821/2023**.

(2) Itens Recomendados

São de livre comercialização, porém não obrigatórios. São sugeridos alimentos como: marmitex com base em arroz, feijão e proteína; tapioca; cuscuz; preparações regionais como **erva de tereré, sopa paraguaia e chá de amendoim**, entre outros.

Também se recomenda a comercialização de **combos saudáveis**, como:

- **Combo 1:** Suco natural + pão de queijo ou chipa + fruta
- **Combo 2:** Café com leite + bolo simples + fruta
- **Combo 3:** Suco + sanduíche natural
- **Combo 4:** Vitamina de fruta + misto quente

(3) Itens Permitidos

São alimentos com processamento maior, como frituras ou produtos com adição de açúcar/sódio/gorduras, permitidos em até **50% da quantidade dos itens obrigatórios**.

(4) Itens Restritos

Devem compor, no máximo, **30% do total de itens ofertados** e necessitam de **autorização da Direção-Geral**, mediante apresentação de carta de preços com base no mercado local. Incluem, por exemplo, refrigerantes, salgadinhos industrializados, doces em geral, etc.

Itens Proibidos

É vedada a comercialização de produtos como bebidas alcoólicas, cigarros, energéticos, medicamentos, jogos de azar, cosméticos, entre outros **itens estranhos ao objeto de alimentação**.

Regras Complementares

- O cessionário deverá apresentar **três orçamentos locais** para novos itens não obrigatórios;
- Embalagens devem conter informações legíveis de **peso, validade e fabricação**;
- Deverá ser garantido o uso de **materiais atóxicos e seguros** para armazenamento e venda;
- A fiscalização acompanhará o **cumprimento do cardápio mínimo**, bem como as **restrições nutricionais** impostas pela legislação vigente.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 110,01

Conforme a **Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021**, a pesquisa de preços para a composição do valor estimado da contratação foi conduzida com base nos parâmetros previstos no art. 5º da referida norma, priorizando:

- **Pesquisa direta com fornecedores locais** (art. 5º, IV), mediante solicitação formal de propostas, dada a ausência de histórico de contratações semelhantes no banco de preços nacional;
- **Composição de preços médios** com base nas práticas de mercado regional, considerando a natureza do objeto e a especificidade do contexto escolar.

Pelo fato de se tratar de uma **concessão não onerosa, não há previsão de receita patrimonial** a ser auferida pelo IFMS. Por outro lado, a concessão implica custos indiretos à Administração, notadamente relacionados ao fornecimento de energia elétrica e água tratada, até o limite estipulado.

8.1 Estimativa de Custos Indiretos – Água e Energia Elétrica

Com base no consumo mensal médio estimado dos equipamentos e práticas operacionais, projetam-se os seguintes custos:

Despesa	Consumo Anual Estimado	Valor Estimado (R\$)
Energia elétrica	11.178 kWh	R\$ 9.724,86
Água tratada	494,4 m ³	R\$ 4.321,06
Total Geral	—	R\$ 14.045,92

Esse valor corresponde ao **custo operacional indireto anual** suportado pela Administração, que deverá ser considerado como parte do equilíbrio da concessão.

8.2 Valor Máximo Referencial – Cardápio Mínimo

Para fins de julgamento da licitação, foi definido um **valor máximo referencial para a cesta de produtos obrigatórios**, correspondente à soma dos maiores preços unitários praticados no mercado local. Esse teto é estabelecido para garantir que:

- Os preços praticados sejam compatíveis com a realidade socioeconômica do público atendido;
- Haja isonomia entre os proponentes;
- Seja possível o acompanhamento contínuo de preços pela Administração.

O valor máximo da **cesta de produtos obrigatórios** é de **R\$ 110,01**, calculado com base nos preços mais altos encontrados localmente, considerando porções e quantidades padronizadas.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Conforme dispõe o §1º do art. 82 da **Lei nº 14.133/2021**, a Administração Pública deve avaliar a viabilidade de parcelamento do objeto, de modo a ampliar a competitividade e a eficiência contratual. Após análise, concluiu-se que **não é viável o parcelamento da presente contratação**, pelas seguintes razões:

- O objeto da concessão compreende a exploração comercial de **um único serviço integrado** – fornecimento de alimentação por meio de cantina escolar, cuja execução demanda **estrutura física comum e gestão operacional unificada**;
- O fracionamento do objeto, por item ou categoria de produto, **tornaria o processo licitatório excessivamente complexo e pouco atrativo** para os potenciais interessados, comprometendo a economicidade e a eficiência da contratação;
- A adoção de múltiplos fornecedores para itens distintos do cardápio geraria **dificuldades operacionais**, como sobreposição de espaços, disputa por público consumidor e aumento nos custos de fiscalização e gestão contratual;
- A licitação será estruturada em **grupos de cestas de produtos**, com critério de julgamento pelo **maior desconto por item**, sendo vencedor aquele que ofertar lances para todos os itens do grupo, garantindo uniformidade na prestação dos serviços.

Dessa forma, a contratação será realizada de forma **única e global**, respeitando os princípios da **vantajosidade, simplicidade processual, economicidade e melhor gestão do espaço público concedido**.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

No âmbito do IFMS – Campus Naviraí, **não existem contratações correlatas ou interdependentes** vinculadas ao objeto deste estudo, uma vez que a concessão de uso para exploração de cantina/lanchonete abrange, de forma autônoma, todos os elementos necessários à sua execução.

Trata-se de serviço único e específico, sem dependência técnica, funcional ou contratual de outros contratos em vigor. A gestão do espaço, a prestação do serviço de alimentação e os encargos associados são de responsabilidade exclusiva da CESSIONÁRIA, nos termos do contrato a ser celebrado.

Portanto, não há necessidade de coordenação com outros contratos, nem risco de sobreposição de obrigações ou conflitos de execução.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A presente contratação está alinhada com o **Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) 2024–2028** do Instituto Federal de Mato Grosso do Sul, especialmente na perspectiva de **Processos Acadêmicos**.

Objetivo Estratégico Vinculado:

Fortalecer as atividades de assistência estudantil no IFMS.

Justificativa do Alinhamento:

A concessão de uso para instalação de cantina/lanchonete no Campus Naviraí contribui diretamente para a **promoção da permanência e êxito dos estudantes**, ao garantir o acesso à alimentação de qualidade, segura e com preços acessíveis. A medida complementa as políticas institucionais de apoio estudantil, especialmente nos turnos com maior permanência no campus e entre os públicos que ainda não são contemplados por programas de alimentação escolar gratuita.

Além disso, a contratação reforça o compromisso da instituição com a melhoria do ambiente organizacional e com a ampliação de condições adequadas ao desenvolvimento das atividades acadêmicas e administrativas.

12. Qualificação Técnica

Para fins de habilitação no processo licitatório, a **qualificação técnica da licitante** deverá atender aos parâmetros estabelecidos pela **Portaria CVS nº 05, de 09 de abril de 2013**, do Centro de Vigilância Sanitária.

Nos estabelecimentos comerciais de alimentos e serviços de alimentação que **não exigem Responsável Técnico profissional habilitado**, a responsabilidade pela elaboração e implementação das Boas Práticas poderá recair sobre o proprietário ou sobre funcionário capacitado, desde que:

- Atue efetivamente no local;
- Acompanhe integralmente o processo de produção, quando houver;
- Implemente os critérios definidos nas normas sanitárias aplicáveis.

O profissional responsável deverá ter concluído **curso de capacitação em Boas Práticas**, ofertado por instituição de ensino, qualificação profissional ou pela própria vigilância sanitária. O conteúdo programático mínimo deve contemplar:

- Doenças transmitidas por alimentos (DTAs);
- Higiene pessoal e saúde dos manipuladores;
- Qualidade da água e controle de pragas;
- Procedimentos operacionais padronizados (POP) para higienização de ambientes e equipamentos;
- Manipulação e conservação segura dos alimentos.

Além disso, esse responsável deverá ter **autoridade e competência para:**

- I. Capacitar a equipe nas Boas Práticas de manipulação, incluindo segurança e saúde do trabalho;
- II. Elaborar, revisar e implementar o Manual de Boas Práticas e os POPs específicos do estabelecimento;
- III. Acompanhar fiscalizações sanitárias e fornecer as informações técnicas necessárias;
- IV. Notificar à vigilância epidemiológica casos de surtos de DTAs, quando houver.

A CESSIONÁRIA deverá manter registro nominal das capacitações realizadas, garantindo que todos os colaboradores passem por treinamento na admissão e periodicamente, conforme a legislação vigente.

13. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A contratação tem como finalidade atender à necessidade institucional de oferta de alimentação à comunidade acadêmica do Campus Naviraí, promovendo benefícios diretos e mensuráveis sob as óticas da eficácia, eficiência, efetividade e economicidade.

a) Eficácia

Garante a oferta regular de alimentos e bebidas em condições higiênico-sanitárias adequadas, atendendo às necessidades nutricionais de estudantes, servidores e visitantes. Contribui para a permanência estudantil e o bom desempenho acadêmico.

b) Eficiência

Reduz o custo administrativo com processos fragmentados e amplia a efetividade da gestão contratual, por meio de critérios padronizados de fiscalização, cardápio estruturado e modelo de concessão simplificado.

c) Efetividade

Favorece a melhoria da ambiência institucional, oferecendo condições adequadas para permanência no campus, especialmente nos turnos de contraturno e nos períodos prolongados de permanência dos alunos.

d) Economicidade

A concessão não onerosa, com fornecimento gratuito de espaço, água e energia (dentro dos limites estabelecidos), representa vantagem econômica tanto para o IFMS quanto para a CESSIONÁRIA. Em contrapartida, espera-se a prática de preços acessíveis à comunidade, o que será acompanhado pela Administração.

A contratação proposta atende integralmente às demandas de negócio formuladas pela área requisitante. Os custos estimados são compatíveis com o serviço prestado, os riscos são controláveis e os benefícios esperados justificam plenamente a adoção da solução.

14. Providências a serem Adotadas

Para garantir a adequada execução contratual, deverão ser adotadas as seguintes providências administrativas após a conclusão da fase licitatória:

- **Publicação de portaria de nomeação dos fiscais** técnico e administrativo, bem como do **gestor do contrato**, conforme o disposto na Lei nº 14.133/2021 e nas normas internas do IFMS;
- **Capacitação dos fiscais e do gestor**, assegurando que estejam aptos a desempenhar suas funções de acompanhamento, fiscalização e controle da execução do contrato com eficiência e tempestividade;
- Elaboração de **instrumentos de controle e fiscalização**, como planilhas, formulários de inspeção e relatórios de conformidade, para acompanhamento periódico das obrigações contratuais;
- Disponibilização à equipe fiscal e gestora de **acesso ao contrato, ao edital, ao termo de referência e demais documentos** pertinentes ao processo licitatório, para pleno conhecimento dos direitos, deveres e responsabilidades das partes envolvidas.

15. Possíveis Impactos Ambientais

A contratação do serviço de cantina/lanchonete envolve a manipulação de alimentos e o uso contínuo de recursos naturais, o que exige adoção de medidas sustentáveis para mitigar impactos ambientais.

A CESSIONÁRIA deverá observar, durante toda a vigência do contrato, as seguintes práticas de sustentabilidade:

- **Redução da geração de resíduos sólidos** e descarte diário em local apropriado, fora das dependências do campus;
- **Coleta seletiva**: separação adequada de resíduos recicláveis e orgânicos, com disponibilização de no mínimo duas lixeiras identificadas e com tampa;
- **Descarte correto de resíduos especiais**, como óleos, gorduras, lâmpadas, baterias e demais materiais com potencial poluente;
- **Uso racional da água tratada e da energia elétrica**, sem prejuízo à higienização adequada de utensílios, ambiente e pessoal;
- **Verificação periódica dos sistemas de aquecimento e refrigeração**, garantindo seu funcionamento eficiente e seguro;

- **Utilização de equipamentos com selo de eficiência energética tipo A** e que gerem baixo incômodo sonoro, conforme a Resolução CONAMA nº 20/1994;
- **Proibição do uso de saneantes domissanitários de risco elevado** (Risco I), conforme Resolução ANVISA RE nº 913/2001;
- **Vedação ao uso de produtos oriundos de OGM ou de espécies vegetais em risco de extinção**;
- **Uso de uniformes em bom estado e disponibilização de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs)**, quando aplicável;
- **Adoção de medidas contra desperdício de água potável** e incentivo ao uso de copos reutilizáveis, deixando descartáveis apenas para situações excepcionais;
- **Compromisso com os direitos trabalhistas** dos funcionários envolvidos na execução dos serviços.

Essas ações deverão ser permanentemente acompanhadas pela fiscalização do contrato, contribuindo para a preservação ambiental e para a promoção de práticas responsáveis no ambiente institucional.

16. Declaração de Viabilidade

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

16.1. Justificativa da Viabilidade

A contratação é viável, pois atende plenamente aos requisitos legais, técnicos e institucionais exigidos para concessões administrativas de uso de espaço público. A solução apresentada demonstra:

- **Atendimento ao interesse público**, ao oferecer suporte à permanência estudantil e ao bem-estar da comunidade acadêmica;
- **Modelo operacional sustentável e econômico**, por meio de concessão não onerosa com contrapartidas sociais e controle de preços;
- **Capacidade técnica e jurídica para execução do objeto**, com previsão de fiscalização, práticas sustentáveis e qualificação dos responsáveis;
- **Viabilidade econômica**, evidenciada por levantamento de mercado, adequação dos itens exigidos e atratividade comercial do serviço.

Dessa forma, a contratação está conforme as diretrizes do IFMS, respeita os normativos legais e apresenta riscos controláveis, custos compatíveis e benefícios concretos à instituição.

17. 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](#).

MICHELL MARTINS LOPES

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 13/10/2025 às 16:25:57.

CLAUDIA CAZETTA JERONIMO SALVATINO

Membro da comissão de contratação

WESLEY DA SILVA PEREIRA DE ALMEIDA

Membro da comissão de contratação

Documento Digitalizado Público

Estudo Técnico Preliminar 49/2025 - Compras

Assunto: Estudo Técnico Preliminar 49/2025 - Compras
Assinado por: Michell Lopes
Tipo do Documento: Estudo Preliminar
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Documento Original

Documento assinado eletronicamente por:

- **Michell Martins Lopes, TECNICO EM AUDIOVISUAL**, em 13/10/2025 15:26:58.

Este documento foi armazenado no SUAP em 13/10/2025. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifms.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 773201

Código de Autenticação: 159a884703

