PROJETO BÁSICO

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 149/2026

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 24/2026

1. DO OBJETO

Contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de bufê completo e locação de espaço para eventos, destinados à realização da Sessão Solene de Entrega de Títulos Honoríficos da Câmara Municipal de Extrema/MG, prevista para o dia 10 de dezembro de 2026, a partir das 19h, com público estimado de 1.000 (mil) convidados.

A contratação compreende a locação de espaço físico situado na zona urbana do Município de Extrema/MG, com infraestrutura adequada à realização do evento, incluindo salão de festas com palco, sanitários, iluminação, ar-condicionado, estacionamento e acessibilidade, além do fornecimento de mobiliário, utensílios, decoração e ambientação, serviços completos de alimentação e bebidas, equipe de atendimento, DJ profissional, sonorização e gerador de energia elétrica.

O objeto será contratado em item único, considerando a integração dos serviços necessários à realização do evento, com quantitativo estimado de 1.000 (mil) pessoas, conforme especificações constantes deste Projeto Básico e do Termo de Referência.

O valor global estimado da contratação é de **R$ 248.122,50 (duzentos e quarenta e oito mil e cento e vinte e dois reais e cinquenta centavos)**.

2. DA JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

A contratação justifica-se pela necessidade de proporcionar estrutura adequada à realização da Sessão Solene de Entrega de Títulos Honoríficos da Câmara Municipal de Extrema/MG, evento institucional destinado ao reconhecimento e à homenagem de pessoas que tenham contribuído de maneira relevante para o Município.

Considerando a natureza solene da ocasião e a estimativa de participação de aproximadamente 1.000 (mil) convidados, torna-se necessária a contratação de empresa especializada capaz de disponibilizar espaço físico apropriado, infraestrutura completa, serviços de alimentação e bebidas, mobiliário, decoração, equipe de atendimento, sonorização, DJ e gerador de energia.

A contratação integrada dos serviços busca assegurar a adequada organização do evento, a qualidade do atendimento aos convidados, a compatibilidade entre os diferentes serviços e a concentração da responsabilidade operacional em uma única empresa contratada.

A disponibilização de espaço apropriado, com capacidade para acomodar todos os participantes, constitui condição essencial para a realização da solenidade, assim como o fornecimento de alimentação, bebidas e demais serviços necessários ao desenvolvimento da programação institucional.

Dessa forma, a contratação atende ao interesse público, proporcionando condições adequadas para a realização do evento e para o cumprimento das finalidades institucionais da Câmara Municipal.

3. DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

A contratação será processada por Pregão, em sua forma eletrônica, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021 e demais normas aplicáveis.

O objeto será tratado como serviço comum, considerando que suas especificações, características e padrões de qualidade podem ser definidos objetivamente por meio de critérios usuais de mercado, permitindo a seleção da proposta mais vantajosa mediante julgamento pelo menor preço.

O procedimento observará os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência, planejamento, transparência, economicidade, competitividade, proporcionalidade e interesse público.

Quanto ao tratamento favorecido às microempresas e empresas de pequeno porte, serão observadas as disposições dos arts. 47, 48 e 49 da Lei Complementar nº 123/2006, conforme o enquadramento do objeto e a fundamentação constante dos documentos da fase preparatória.

4. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

A solução compreende a contratação integrada de empresa especializada para disponibilização de espaço físico e execução dos serviços necessários à realização da Sessão Solene de Entrega de Títulos Honoríficos, contemplando:

I – Locação de espaço para eventos, situado na zona urbana do Município de Extrema/MG, com infraestrutura compatível com o público estimado de 1.000 convidados;

II – Disponibilização de mobiliário, mesas, cadeiras, toalhas, pratos, talheres, copos, taças, baixelas, réchauds e demais utensílios necessários;

III – Decoração e ambientação do espaço, incluindo organização das mesas, mesa principal e mesa de buffet;

IV – Fornecimento de serviço completo de alimentação, incluindo entradas, petiscos, massas, proteínas, acompanhamentos, saladas e sobremesas;

V – Fornecimento de bebidas não alcoólicas, compreendendo refrigerantes, água mineral com e sem gás e sucos;

VI – Disponibilização de equipe de profissionais para montagem, organização, atendimento, reposição de alimentos e bebidas e limpeza;

VII – Disponibilização de DJ profissional e estrutura completa de sonorização para recepção, cerimônia e jantar;

VIII – Fornecimento de gerador de energia elétrica, dimensionado para atender à estrutura total do evento;

IX – Montagem, organização, manutenção e desmontagem da estrutura, com retirada dos materiais e equipamentos ao final do evento.

A solução deverá ser executada de maneira coordenada, assegurando a integração entre os serviços e a adequada realização da solenidade.

5. DAS ESPECIFICAÇÕES DOS SERVIÇOS

A empresa contratada deverá executar os serviços conforme as seguintes especificações:

5.1. Locação do espaço

Disponibilizar espaço para eventos situado na zona urbana do Município de Extrema/MG, devidamente estruturado para comportar aproximadamente 1.000 (mil) convidados.

O espaço deverá possuir, no mínimo:

- Salão de festas com palco;
- Sanitários adequados;
- Iluminação;
- Ar-condicionado;
- Estacionamento;
- Acessibilidade;
- Infraestrutura compatível com a realização de evento institucional desse porte.

5.2. Mobiliário e utensílios

Disponibilizar todo o mobiliário e os utensílios necessários à realização do evento, em quantidade suficiente para atender aos participantes, compreendendo:

- Pratos de porcelana;
- Talheres de inox;
- Mesas redondas com base de plástico e tampo de madeira;
- Toalhas de mesa em tecido jacquard;
- Copos descartáveis de primeira linha;
- Taças;
- Baixelas;
- Réchauds;
- Guardanapos de tecido e/ou papel de boa qualidade;
- Demais utensílios necessários à adequada execução dos serviços.

5.3. Estrutura de mesas e lugares

A estrutura deverá contemplar aproximadamente 100 (cem) mesas, com capacidade estimada de 10 (dez) pessoas cada, totalizando acomodação para aproximadamente 1.000 convidados.

Deverão ser disponibilizados:

- Mesas e cadeiras em quantidade suficiente;
- Toalhas de mesa em padrão e cores previamente definidos pela Câmara Municipal;
- Pratos, talheres, copos, taças e demais utensílios;
- Guardanapos;
- Organização e montagem das mesas antes do início do evento;
- Reposição e organização dos materiais durante a solenidade;
- Desmontagem e retirada da estrutura ao final.

5.4. Decoração e ambientação

A contratação deverá contemplar a decoração e ambientação do espaço, incluindo:

- Toalhas de mesa;
- Decoração da mesa principal;
- Decoração da mesa de buffet e/ou pontos de destaque;
- Composição visual harmoniosa entre mesas, toalhas e demais elementos decorativos.

As cores, o estilo e a composição final da decoração deverão ser previamente alinhados com a Câmara Municipal.

5.5. Serviço de alimentação – Entradas

Deverá ser disponibilizada mesa de entradas contendo variedade de:

- Queijos variados;
- Frios variados;
- Pães;
- Patês;
- Azeitonas;
- Uvas;
- Morangos;
- Castanhas;
- Geleias;
- Outros itens compatíveis com a composição da mesa de entradas.

5.6. Petiscos nas mesas

Deverão ser disponibilizados nas mesas dos convidados:

- Amendoim;
- Amendoim japonês;
- Salgadinhos;
- Castanhas.

5.7. Prato principal

O jantar deverá contemplar variedade de pratos quentes, massas, acompanhamentos e proteínas de diferentes tipos, incluindo obrigatoriamente carne bovina, ave e carne suína.

Massas:

- Penne ao molho quatro queijos;
- Fettuccine ao molho de tomate fresco e manjericão.

Proteínas:

Carne bovina:

- Opção de carne bovina ao molho madeira ou preparação equivalente, com corte de boa qualidade e adequado para serviço de buffet.

Ave:

- Medalhão de frango ao molho de mostarda e mel ou preparação equivalente.

Carne suína:

- Lombo suíno ao molho ou preparação equivalente, devidamente temperado e servido em condições adequadas de temperatura.

A contratada deverá garantir quantidade suficiente de cada preparação para atendimento integral dos convidados, com reposição contínua do buffet, evitando a falta de qualquer item durante o período do jantar.

5.8. Acompanhamentos

Deverão ser disponibilizados:

- Arroz branco;
- Batata rústica com ervas;
- Legumes grelhados.

5.9. Saladas

Deverão ser disponibilizados:

- Mix de folhas;
- Tomate-cereja;
- Palmito;
- Parmesão;
- Salada caprese;
- Molhos e temperos diversos.

5.10. Finalização das massas

Deverão ser disponibilizados, para acompanhamento e finalização das massas:

- Parmesão ralado;
- Molho pesto;
- Azeite aromatizado.

5.11. Sobremesas

Deverá ser disponibilizada variedade de sobremesas, incluindo:

- Pudim de leite condensado;
- Tortas variadas.

As sobremesas deverão ser apresentadas adequadamente e em quantidade suficiente para atendimento de todos os convidados.

5.12. Bebidas

A contratada deverá fornecer bebidas não alcoólicas, compreendendo:

- Refrigerantes;
- Água mineral com gás;
- Água mineral sem gás;
- Sucos.

As bebidas deverão ser disponibilizadas em quantidade suficiente para atendimento dos participantes durante o evento.

5.13. Serviço de buffet e equipe

A empresa contratada deverá disponibilizar equipe suficiente para garantir o adequado funcionamento do evento, incluindo:

- Profissionais responsáveis pela montagem e organização do buffet;
- Garçons e garçonetes em quantidade suficiente para atendimento dos aproximadamente 1.000 convidados;
- Equipe para reposição dos alimentos e bebidas;
- Profissionais para organização das mesas;
- Equipe de apoio durante todo o jantar;
- Equipe responsável pela limpeza e organização do espaço durante o evento.

5.14. DJ e sonorização

O evento deverá contar com DJ profissional e estrutura de sonorização compatível com o espaço e com o público estimado de 1.000 pessoas.

O serviço deverá compreender:

Durante a recepção:

- Execução musical antes do início da cerimônia;
- Música ambiente adequada à recepção dos convidados.

Durante o evento:

- Sonorização para a cerimônia;
- Microfones necessários para pronunciamentos e apresentações;
- Equipamentos de áudio adequados ao espaço;
- Música ambiente durante os momentos de transição;
- Execução musical durante o jantar;
- DJ durante todo o período de realização do evento;
- Operação técnica dos equipamentos durante todo o evento.

A seleção musical deverá ser adequada a um evento institucional, evitando músicas incompatíveis com o ambiente.

A empresa deverá fornecer todos os equipamentos necessários, incluindo caixas de som, mesa de áudio, microfones, cabos, suportes e demais acessórios indispensáveis ao perfeito funcionamento.

5.15. Gerador de energia

Deverá ser disponibilizado gerador de energia elétrica, dimensionado de acordo com a estrutura total do evento, com capacidade suficiente para garantir o funcionamento contínuo dos equipamentos essenciais.

O gerador deverá permanecer disponível durante todo o período do evento, incluindo montagem e desmontagem, quando necessário.

Sua utilização deverá assegurar a continuidade do funcionamento de:

- Sistema de som;
- Iluminação;
- Equipamentos do DJ;
- Equipamentos de cozinha e buffet;
- Refrigeração e conservação dos alimentos;
- Demais equipamentos essenciais ao evento.

O gerador deverá ser instalado em local adequado e seguro, possuir abastecimento de combustível suficiente para todo o período de utilização e contar com operador ou técnico responsável, quando necessário.

6. DA QUANTIDADE ESTIMADA E DO VALOR GLOBAL

A quantidade estimada corresponde a 1.000 (mil) pessoas, considerando a realização de um único evento, conforme as seguintes informações:

- Quantidade: 1.000 pessoas;
- Unidade: Serviço;
- Data: 10 de dezembro de 2026;
- Horário previsto para início: 19h;
- Local: Espaço para eventos situado na zona urbana do Município de Extrema/MG.

O valor global estimado da contratação é de **R$ 248.122,50 (duzentos e quarenta e oito mil e cento e vinte e dois reais e cinquenta centavos)**.

O valor deverá contemplar integralmente todos os serviços, materiais, equipamentos, alimentos, bebidas, mão de obra, transporte, montagem, desmontagem, tributos, encargos, taxas e demais despesas necessárias à execução do objeto.

7. DO REGIME DE EXECUÇÃO

Os serviços serão executados de forma indireta, mediante contratação de empresa especializada, em regime de execução compatível com a prestação integrada dos serviços de locação de espaço, buffet e infraestrutura para eventos.

A execução compreenderá as etapas de preparação, montagem, organização, disponibilização dos serviços durante a solenidade e desmontagem da estrutura ao final do evento.

O início da execução ocorrerá após a formalização da contratação e emissão da respectiva ordem de serviço ou autorização formal da Administração.

A contratada deverá providenciar todos os recursos humanos, materiais, equipamentos e insumos necessários ao cumprimento integral do objeto.

8. DO LOCAL DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

Os serviços serão prestados em espaço para eventos situado na zona urbana do Município de Extrema/MG, cuja disponibilização será de responsabilidade da empresa contratada.

O local deverá apresentar condições adequadas de infraestrutura, acessibilidade, segurança, climatização, iluminação, sanitários, estacionamento e capacidade de acomodação para aproximadamente 1.000 convidados.

A estrutura deverá estar preparada e organizada para a realização da Sessão Solene de Entrega de Títulos Honoríficos, conforme as orientações da Câmara Municipal.

9. DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

A contratada deverá executar integralmente os serviços, observando as especificações deste Projeto Básico, do Termo de Referência e do instrumento contratual.

A execução deverá contemplar:

I – Disponibilização do espaço físico contratado;

II – Montagem e organização das mesas, cadeiras, toalhas, utensílios e demais elementos estruturais;

III – Decoração e ambientação do ambiente, conforme alinhamento com a Câmara Municipal;

IV – Preparação, montagem e disponibilização do buffet;

V – Fornecimento de alimentos e bebidas em quantidade suficiente para todos os convidados;

VI – Disponibilização de equipe de atendimento e apoio operacional;

VII – Execução dos serviços de DJ e sonorização;

VIII – Disponibilização e operação do gerador de energia;

IX – Organização e limpeza do espaço durante o evento;

X – Desmontagem e retirada dos materiais e equipamentos após o encerramento da solenidade.

A contratada deverá observar as normas sanitárias aplicáveis à manipulação, preparação, conservação, armazenamento e fornecimento de alimentos e bebidas.

Todos os materiais, equipamentos, insumos, utensílios e profissionais necessários à execução do objeto deverão estar incluídos na contratação.

10. DO PRAZO DE MONTAGEM, DO INÍCIO E DA DURAÇÃO DO EVENTO

A empresa contratada deverá realizar previamente todas as providências necessárias à preparação do evento, incluindo montagem da estrutura, organização do espaço, disposição das mesas, instalação dos equipamentos, preparação do buffet e testes de funcionamento da sonorização e do gerador.

Toda a estrutura deverá estar integralmente montada, organizada e em condições de funcionamento com antecedência mínima de 2 (duas) horas em relação ao horário previsto para o início do evento, ou seja, até as 17h do dia 10 de dezembro de 2026.

A Sessão Solene de Entrega de Títulos Honoríficos está prevista para iniciar às 19h do dia 10 de dezembro de 2026.

Não haverá horário predeterminado para o encerramento do evento, devendo a contratada manter a integralidade dos serviços, a equipe de atendimento, o fornecimento de alimentos e bebidas, a sonorização e os demais recursos contratados durante todo o período de realização da solenidade, até seu efetivo encerramento.

A desmontagem e a retirada da estrutura ocorrerão após o término do evento, respeitadas as condições previamente estabelecidas com a fiscalização.

11. DO CONTROLE E DO RECEBIMENTO DOS SERVIÇOS

O controle da execução será realizado por meio de acompanhamento e fiscalização dos serviços, verificando-se a conformidade com as especificações estabelecidas neste Projeto Básico, no Termo de Referência e no contrato.

Serão verificados, especialmente:

- Adequação e capacidade do espaço físico;
- Disponibilidade e organização das mesas, cadeiras e utensílios;
- Execução da decoração e ambientação;
- Correspondência dos alimentos e bebidas com o cardápio contratado;
- Quantidade e qualidade dos alimentos e bebidas;
- Condições de apresentação, conservação e reposição do buffet;
- Disponibilidade e atuação da equipe de atendimento;
- Funcionamento dos serviços de DJ e sonorização;
- Disponibilidade e funcionamento do gerador;
- Limpeza, organização e desmontagem da estrutura.

O recebimento dos serviços observará as disposições do art. 140 da Lei nº 14.133/2021, mediante verificação da efetiva execução e conformidade do objeto.

Eventuais falhas ou desconformidades deverão ser registradas e comunicadas à contratada para adoção das providências necessárias à regularização, sem prejuízo das medidas contratuais cabíveis.

12. DO PAGAMENTO

O pagamento será realizado após a efetiva execução dos serviços, mediante apresentação da respectiva nota fiscal e ateste do fiscal do contrato, observados os procedimentos e prazos definidos no Edital e no instrumento contratual.

A liquidação da despesa ficará condicionada à comprovação da execução integral dos serviços contratados, considerando o atendimento ao público estimado, a disponibilização da estrutura, a alimentação, as bebidas e os demais serviços previstos.

O valor contratado deverá contemplar todos os custos necessários à execução integral do objeto, incluindo materiais, equipamentos, mobiliário, utensílios, alimentos, bebidas, mão de obra, transporte, montagem, desmontagem, tributos, encargos e demais despesas incidentes.

Não haverá pagamento antecipado.

13. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

A licitante deverá comprovar aptidão para executar serviços compatíveis com o objeto da contratação, mediante apresentação de documentação pertinente e proporcional às características dos serviços, conforme exigências estabelecidas no Edital.

A comprovação deverá demonstrar capacidade para execução de serviços de natureza semelhante, especialmente quanto à organização de eventos, fornecimento de buffet, disponibilização de espaço físico e atendimento de público numeroso.

As exigências de qualificação técnica deverão observar os limites da Lei nº 14.133/2021, restringindo-se aos requisitos necessários à demonstração da capacidade operacional da licitante.

14. DA VIGÊNCIA

O prazo de vigência contratual será contado a partir da data de assinatura do instrumento contratual e se estenderá até **31 de dezembro de 2026**.

A vigência compreenderá o período necessário à preparação, montagem, execução dos serviços, realização do evento, desmontagem e cumprimento das obrigações contratuais decorrentes da contratação.

Por se tratar de contratação destinada à realização de evento específico, a execução ocorrerá na data previamente estabelecida, não se caracterizando como prestação continuada de serviços.

15. DA MATRIZ DE RISCOS

A execução observará a Matriz de Riscos integrante do processo, contemplando os principais riscos relacionados ao planejamento, à seleção do fornecedor e à gestão e fiscalização contratual.

Serão considerados, entre outros, os riscos de atraso na contratação, inadequação do espaço físico, insuficiência de alimentos e bebidas, falhas na montagem da estrutura, insuficiência de profissionais, problemas na sonorização, indisponibilidade do gerador e descumprimento das obrigações contratuais.

A matriz indicará os danos potenciais, as medidas preventivas, as ações de contingência e os responsáveis pelo acompanhamento e tratamento dos riscos identificados.

16. DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

A execução contratual será acompanhada e fiscalizada por servidor designado pela Administração, a quem competirá verificar o cumprimento das obrigações assumidas pela contratada e a conformidade dos serviços prestados.

Compete à fiscalização:

I – Acompanhar a preparação e a montagem da estrutura do evento;

II – Verificar a adequação do espaço físico e sua capacidade de acomodação;

III – Conferir a disponibilização dos alimentos, bebidas, mobiliário e utensílios;

IV – Acompanhar a qualidade e a reposição dos alimentos e bebidas;

V – Verificar a disponibilidade e a atuação da equipe de atendimento;

VI – Acompanhar os serviços de DJ e sonorização;

VII – Verificar o funcionamento e a disponibilidade do gerador;

VIII – Registrar ocorrências e comunicar eventuais irregularidades à gestão contratual;

IX – Atestar a execução dos serviços, após a verificação de sua conformidade.

A fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da contratada pela execução integral do objeto.

17. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

Constituem obrigações da contratada:

I – Executar integralmente os serviços contratados, conforme as especificações estabelecidas neste Projeto Básico, no Termo de Referência e no contrato;

II – Disponibilizar espaço físico adequado, com capacidade para acomodar aproximadamente 1.000 convidados;

III – Fornecer todos os materiais, equipamentos, mobiliários, utensílios e insumos necessários;

IV – Disponibilizar alimentação e bebidas em quantidade suficiente para todos os participantes;

V – Garantir a qualidade, apresentação, conservação e reposição dos alimentos e bebidas;

VI – Disponibilizar equipe suficiente e qualificada para atendimento durante todo o evento;

VII – Providenciar DJ profissional e estrutura completa de sonorização;

VIII – Disponibilizar gerador de energia devidamente dimensionado para a estrutura do evento;

IX – Realizar a montagem, organização, limpeza, desmontagem e retirada dos materiais e equipamentos;

X – Observar as normas sanitárias, de segurança e demais disposições legais aplicáveis;

XI – Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais decorrentes da execução contratual;

XII – Corrigir imediatamente eventuais falhas ou irregularidades identificadas pela fiscalização;

XIII – Manter comunicação com a Administração durante as etapas de preparação e execução dos serviços;

XIV – Responsabilizar-se por danos causados à Administração ou a terceiros em decorrência da execução contratual.

18. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

Constituem obrigações da Contratante:

I – Disponibilizar à contratada as informações necessárias à adequada execução dos serviços;

II – Informar previamente as orientações institucionais relacionadas à organização, decoração e ambientação do evento;

III – Acompanhar e fiscalizar a execução contratual;

IV – Comunicar à contratada eventuais falhas ou desconformidades identificadas;

V – Prestar os esclarecimentos necessários à execução do objeto;

VI – Receber e atestar os serviços efetivamente prestados, após verificação de conformidade;

VII – Efetuar o pagamento correspondente aos serviços executados, observadas as condições contratuais.

19. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

O descumprimento das obrigações assumidas pela contratada sujeitará a empresa às sanções administrativas previstas nos arts. 155 a 163 da Lei Federal nº 14.133/2021 e no instrumento contratual.

A aplicação das penalidades observará a natureza e a gravidade da infração, as circunstâncias do caso concreto e os procedimentos legalmente estabelecidos, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

20. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS E FINAIS

A contratada deverá observar integralmente este Projeto Básico, o Termo de Referência, o Edital, o contrato e as determinações da fiscalização.

Todos os custos necessários à execução integral do objeto deverão estar incluídos no preço contratado, não sendo admitida cobrança adicional por materiais, equipamentos, mão de obra, transporte, montagem, desmontagem, alimentação, bebidas, taxas, tributos ou quaisquer outros encargos necessários à realização do evento.

A contratação deverá assegurar a integração dos serviços e a responsabilidade da empresa contratada pela adequada execução de todas as atividades compreendidas no objeto.

As condições relativas à participação em consórcio e à subcontratação deverão estar expressamente disciplinadas e justificadas nos documentos da contratação, observadas as disposições da Lei nº 14.133/2021.

21. DA RESPONSABILIDADE PELA ELABORAÇÃO

O presente Projeto Básico define as condições necessárias à contratação de empresa especializada para prestação de serviços de bufê completo e locação de espaço para eventos, destinados à realização da Sessão Solene de Entrega de Títulos Honoríficos da Câmara Municipal de Extrema/MG, prevista para o dia 10 de dezembro de 2026, a partir das 19h, com público estimado de 1.000 (mil) convidados.

Extrema/MG, 03 de novembro de 2026.

MARK ONOFRE SANTIAGO BITTENCOURT JUNIOR:14310269648

Assinado de forma digital por MARK ONOFRE SANTIAGO BITTENCOURT JUNIOR:14310269648
Dados: 2026.11.03 11:12:19 -03'00'

MARK ONOFRE SANTIAGO BITTENCOURT JUNIOR

Assessor Administrativo

DESPACHO

APROVO, na íntegra, este PROJETO BÁSICO.

RAFAEL SILVA DE SOUZA LIMA:05691603671

Assinado de forma digital por RAFAEL SILVA DE SOUZA LIMA:05691603671
Dados: 2026.11.03 11:24:40 -03'00'

RAFAEL SILVA DE SOUZA LIMA

Presidente