

# Estudo Técnico Preliminar 4/2025

## 1. Informações Básicas

Número do processo: 23436.000798.2025-31

## 2. Descrição da necessidade

**2.1.** O Campus Registro do Instituto Federal de São Paulo (IFSP) deve providenciar a melhor solução para o preparo de refeições destinadas aos alunos dos cursos de Educação Básica, em conformidade com a legislação vigente e seguindo o cardápio elaborado pela nutricionista da instituição.

**2.2.** O fornecimento de alimentação é um serviço essencial e continuado, indispensável para a execução das atividades acadêmicas no Campus. Conforme previsto na Constituição Federal, é obrigação do Estado garantir a alimentação dos discentes.

**2.3.** A oferta de alimentação aos estudantes está alinhada ao Planejamento Estratégico da Instituição (Plano de Desenvolvimento Institucional - PDI), visando garantir a permanência e o aproveitamento acadêmico dos alunos.

**2.4.** Para viabilizar a oferta de refeições de maneira eficiente e econômica, propõe-se a contratação de empresa especializada para a prestação de serviços continuados de cozinheiros(as), incluindo o fornecimento de materiais necessários. Essa medida permitirá que o Campus Registro do IFSP cumpra sua responsabilidade de atendimento ao público-alvo.

**2.5.** A contratação é fundamental para suprir a demanda de preparo de alimentação para os alunos dos cursos técnicos integrados, que permanecem em tempo integral na escola.

**2.6.** Destaca-se que o IFSP não possui, em seu quadro funcional, profissionais qualificados para a execução desse serviço, impossibilitando o aproveitamento de recursos humanos internos.

**2.7.** Ademais, a legislação vigente estabelece a obrigação legal de fornecer alimentação gratuita aos alunos que permanecem na escola em regime integral, conforme os seguintes dispositivos legais:

- **Constituição Federal (Art. 208, inciso VII):** Garante o atendimento ao educando em todas as etapas da educação básica por meio de programas suplementares de material didático, transporte, alimentação e assistência à saúde.
- **Estatuto da Criança e do Adolescente (Art. 53):** Assegura o direito à educação visando ao pleno desenvolvimento da pessoa, preparação para o exercício da cidadania e qualificação para o trabalho, garantindo a igualdade de condições para acesso e permanência na escola.
- **Lei de Diretrizes e Bases da Educação (Lei nº 9.394/1996, Art. 4º, inciso VIII):** Determina que o dever do Estado com a educação escolar pública deve ser efetivado mediante a garantia de atendimento ao educando por meio de programas suplementares, incluindo alimentação.

Com base nesses dispositivos, a contratação dos serviços de preparação de refeições é imprescindível para o cumprimento das obrigações legais e para assegurar condições adequadas de ensino e aprendizado aos estudantes do IFSP - Campus Registro.

## 3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Diretoria Adjunta Educacional	Heleni Sousa dos Santos Ferreira

## 4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. O termo de referência deve prever a contratação de uma empresa especializada para fornecer mão de obra dedicada exclusivamente ao serviço de cozinha. Além disso, a empresa será responsável pelo fornecimento dos Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), materiais de limpeza e gás de cozinha, garantindo as condições adequadas.

4.1. O serviço a ser contratado é de natureza continuada e essencial para o funcionamento no Instituto Federal de São Paulo - Campus Registro.

4.2. O termo de referência deve garantir que a execução dos serviços esteja em conformidade com as parâmetros de sustentabilidade.

4.3. O contrato terá duração inicial de 36 (trinta e seis) meses, período no qual será monitorado a qualidade dos serviços e o cumprimento das obrigações legais, incluindo o correto recolhimento de contribuições trabalhistas e previdenciárias. Após esse período, será avaliada a economicidade e o interesse público na prorrogação do contrato, podendo este ser renovado por até 120 (cento e vinte) meses.

4.4 A Lei nº 9.632, de 7 de maio de 1998, impede a realização de concursos para essa função. A contratação terceirizada se torna a única alternativa viável para garantir o preparo e o fornecimento adequado das refeições aos alunos do IFSP Campus Registro. Essa medida assegura a manutenção dos serviços essenciais de alimentação dentro da instituição, atendendo às necessidades dos estudantes e respeitando a legislação vigente.

## 5. Levantamento de Mercado

5.1. O valor estimado baseado na SINTERCUB - SINDICATO DOS TRABALHADORES NAS EMPRESAS DE REFEICOES COLETIVAS DE CUBATAO E REGIAO, CNPJ n. 01.885.328/0001-03, neste ato representado(a) por seu Presidente, Sr(a). ABENESIO DOS SANTOS e SINDIMERENDA-SINDICATO DAS EMPRESAS FORNECEDORAS DE ALIMENTACAO ESCOLAR, MERENDA ESCOLAR E ASSEMBLHADOS DO E.SP, CNPJ n. 08.575.464/0001-38, neste ato representado(a) por seu Presidente, Sr(a). CESAR DE MIRANDA LEAL;

5.2. O piso salarial dos prestadores de serviço deve ser de :

5.2.1. R\$ 1750,00 ( Mil setecentos e cinquenta reais)

5.3. De acordo com a INSTRUÇÃO NORMATIVA SEGES/MGI Nº 176, DE 25 DE NOVEMBRO DE 2024 (Atualizada). Dispõe sobre as regras e os procedimentos para adoção dos custos mínimos a serem observados nos valores de remuneração, incluindo salário-base e adicionais, auxílio alimentação e outros benefícios como mecanismo de fortalecimento das garantias trabalhistas em contratos de prestação de serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional, nos termos do art. 5º do Decreto nº 12.174, de 11 de setembro de 2024.

5.4. Benefícios da convenção coletiva

5.4.1. Alimentação - R\$ 17,50 ( dezessete reais e cinquenta centavos).

5.4.2. R\$ 245,00 - Vale Alimentação

5.4.2. Transporte - R\$ 3,80 (três reais e oitenta centavos)

## 6. Descrição da solução como um todo

6.1. A necessidade de contratação de cozinheiros(as) para o Instituto Federal de São Paulo – Campus Registro é fundamentada na demanda pelo preparo adequado dos alimentos destinados aos alunos dos cursos técnicos integrados ao ensino médio. Esses estudantes permanecem na instituição em regime de tempo integral, tornando essencial a oferta de refeições no restaurante do campus.

6.2. A contratação se faz imprescindível uma vez que o atual quadro funcional do campus não conta com profissionais qualificados para desempenhar as funções inerentes ao preparo das refeições. Dessa forma, não há possibilidade de aproveitamento de recursos humanos internos para a execução dos serviços necessários.

6.3. Ademais, a oferta de alimentação gratuita aos alunos em tempo integral é uma obrigação legal da instituição, o que reforça a necessidade da contratação de profissionais especializados para garantir o cumprimento dessa responsabilidade. A presença de cozinheiros qualificados assegurará a viabilidade e a eficiência na produção das refeições, garantindo a qualidade nutricional e sanitária dos alimentos oferecidos aos alunos.

6.4. A contratação de cozinheiros(as) no IFSP – Campus Registro é uma medida essencial para atender às necessidades dos estudantes, viabilizar a produção das refeições e cumprir com a legislação vigente, garantindo assim melhores condições para o desenvolvimento acadêmico dos alunos.

6.5. Os profissionais executarão serviços relacionados às suas respectivas ocupações, conforme descrito abaixo:

6.5.1. Ser pontual, apresentando-se com boa aparência pessoal e devidamente uniformizada(o);

6.5.2. Preparar as refeições, seguindo o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, RDC 216, de 15 de setembro de 2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA e demais legislações vigentes de manipulação de alimentos;

6.5.3. Organizar e controlar o estoque: efetuar o controle da quantidade e qualidade de alimentos dos estoque, verificando a validade e comunicando qualquer situação irregular ou falta de produto;

6.5.4. Preparar alimentos de acordo com o cardápio estabelecido, obedecendo às normas de higiene que a situação requer;

6.5.5. Receber, manusear, e distribuir diariamente os alimentos fornecidos aos alunos, obedecendo-se os quantitativos, horários e locais previamente definidos pela contratante, não podendo ocorrer atrasos;

6.5.6. Zelar pela higiene dos trabalhos de cozinha, aplicando métodos corretos de manipulação, higienização e conservação de alimentos, bem como providenciando a limpeza de equipamentos, instalações e utensílios;

6.5.7. Manter piso, mobiliário e equipamentos da cozinha do refeitório, onde serão preparados os alimentos, devidamente limpos e organizados;

6.5.8. Orientar e/ou executar o pré preparo dos alimentos, escolhendo os cereais, descascando, lavando e picando verduras, legumes, tubérculos e frutas; limpando e cortando carnes, de forma a agilizar o preparo das refeições;

6.5.9. Zelar pela segurança individual e coletiva, utilizando equipamentos de proteção apropriados, quando da execução dos serviços;

6.5.10 Zelar pela guarda, conservação, manutenção e limpeza dos equipamentos, instrumentos e materiais utilizados, bem como do local de trabalho;

6.5.11. Utilizar os materiais e equipamentos com racionalidade, evitando perdas e danos;

6.5.12. Auxiliar na distribuição das refeições, no horário indicado;

6.5.13. Realizar coleta de amostras quando solicitado;

6.5.14. Realizar a aferição da temperatura dos equipamentos e preparações quando solicitado;

6.5.15. Tratar o público com zelo e urbanidade;

6.5.16. Realizar a lavagem e higienização de louças, utensílios e equipamentos, mantendo o ambiente sempre limpo e organizado;

6.5.17. Executar tarefas correlatas, conforme necessidade ou a critério de seu superior;

6.5.18. Atender aos pedidos da Nutricionista/Fiscal técnico

6.5.19. Comunicar a Nutricionista/Fiscal técnico qualquer atraso ou falta de alimentos;

6.5.20. Avaliar sabor, aroma, cor e textura dos alimentos;

6.5.21. Limpar carnes, aves, pescados e vegetais;

6.5.22. Desossar carnes, aves e pescados;

6.5.23. Colaborar na criação e planejamento do cardápio;

6.5.24. Requisitar materiais;

- 6.5.25. Solicitar manutenção e otimizar uso dos equipamentos;
- 6.5.26. Identificar necessidade de novos equipamentos;
- 6.5.27. Assessorar compras de equipamentos e utensílios;
- 6.5.28. Testar receitas;
- 6.5.29. Verificar condições de alimentos para reaproveitamento;
- 6.5.30. Etiquetar alimentos;
  
- 6.5.31. Armazenar alimentos de acordo com as normas de higiene;
- 6.5.32. Trabalhar em equipe;
- 6.5.33. Demonstrar capacidade de iniciativa;
- 5.34. Evitar perdas e desperdícios;
- 4.2.1.35. Interpretar manuais de procedimentos;
- 4.2.1.36. Comunicar-se com o superior hierárquico;
- 4.2.1.37. Frequentar treinamentos quando oferecidos.

## 7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	PREÇO TOTAL (ANUAL)
1	<b>Contratação de serviços de cozinheiro(a)s</b>	3	R\$ 221.740,92

## Materiais a serem utilizados

--	--	--	--	--

Descrição	Unidade de Medida	Quantidade Anual	Valor Unitário	Valor Total
Álcool Etílico	Frasco - 1l	144	R\$ 6,75	R\$ 972,00
Bobina Saco Transparente (40 cm x60 cm) 700 unidades	Bobina	10	R\$ 18,23	R\$ 182,30
Desengordurante Desincrustante 5l	Galão	10	R\$ 22,47	R\$ 224,70
Desengordurante Limpeza Pesada 5l	Galão	10	R\$ 21,42	R\$ 214,20
Desinfetante Sanitizante Clorado 5l	Galão	30	R\$ 8,97	R\$ 269,10
Desinfetante Sanitizante Clorado para Hortifrutícolas (validade superior a 6 meses)	Kg	6	R\$ 4,15	R\$ 24,90
Detergente Biodegradável Neutro 5l	Litro	220	R\$ 8,62	R\$ 1.896,40
Detergente Hipoclorito Sódio	Litro	220	R\$ 2,29	R\$ 503,80
Dispenser de sabonete Líquido	Unidade	10	R\$ 5,70	R\$ 57,00
Dispenser Papel Toalha corte automático das folhas	Unidade	8	R\$ 22,39	R\$ 179,12
Esponja Dupla Face	Unidade	450	R\$ 0,62	R\$ 279,00
Esponja Fibrão	Unidade	350	R\$ 1,05	R\$ 367,50
Álcool em gel higienizador de mãos, sem cheiro, ph neutro 70%- litro	Unidade	48	R\$ 12,00	R\$ 576,00
Luva de Proteção G	Unidade	30	R\$ 1,48	R\$ 44,40
Luva de Proteção M	Unidade	30	R\$ 1,48	R\$ 44,40
Luva de Proteção P	Unidade	30	R\$ 1,48	R\$ 44,40

Luva para Procedimento Vinil G	Caixa	100	R\$ 0,25	R\$ 25,00
Luva para Procedimento Vinil M	Caixa	100	R\$ 0,25	R\$ 25,00
Luva para Procedimento Vinil P	Caixa	100	R\$ 0,25	R\$ 25,00
Máscara de rosto	UNIDADE	350	R\$ 0,44	R\$ 154,00
Guardanapo (14cmx14 cm) - Pacote com 100 unidades	Pacote	1000	R\$ 3,40	R\$ 3.400,00
Pano Multiuso - Pacote com 5 unidades	Pacote	120	R\$ 8,26	R\$ 991,20
Pano para chão alvejado	UNIDADE	500	R\$ 0,90	R\$ 450,00
Papel Alumínio Culinário	Rolo	60	R\$ 3,78	R\$ 226,80
Papel Filme	Bobina	60	R\$ 2,45	R\$ 147,00
Papel Toalha em Bobina	Cx. 06 unidades	48	R\$ 27,08	R\$ 1.299,84
Acendedor de fogão	unidade	6	R\$ 12,00	R\$ 72,00
Etiqueta validade ANVISA com 500 unidades	Rolos	2	R\$ 20,00	R\$ 40,00
Sabonete Líquido para Mão 5L	Galão	10	R\$ 9,97	R\$ 99,70
Saco Plástico Lixo 100l	UNIDADE	2000	R\$ 0,24	R\$ 480,00
Saco Plástico Lixo 150l	Pacote c. 10 unidades	12	R\$ 11,10	R\$ 133,20
Saco Plástico Lixo 50l	UNIDADE	2000	R\$ 0,15	R\$ 300,00
Saco Plástico para Coleta de Amostra de Alimentos	UNIDADE	3000	R\$ 0,09	R\$ 270,00

Secante para Lava-Louça	Litro	60	R\$ 6,95	R\$ 417,00
Kit Primeiros Socorros (Kit de primeiros socorros (1 Esparadrapo Impermeável (2,5 cm x 90 cm), 1 pacote de compressa de Gaze Estéril, 1 Água Oxigenada 10 Volumes 100 ml, 1 Mini Tesoura de Aço, 1 Caixa de Curativo Adesivo Flexível, 1 Soro Fisiológico Arboreto 100ml (Cloreto de Sódio 0,9%), 1 Pacote de Algodão Hidrófilo (25g), 1 rolo Fita Adesiva Bantex Protetora para Dedos 25MM X 15MT Verde)	Kit	2	R\$ 100,00	R\$ 200,00
Gás P45	Botijão	18	R\$ 550,00	R\$ 9.900,00
Total Anual				R\$ 24.534,96
Total Mensal				R\$ 2.044,58
<b>Total Mensal por Colaborador</b>				<b>R\$ 681,53</b>

### UNIFORMES

Item	UNIFORMES	QUANTIDADE ANUAL	Valor unitário	Valor
1	Pares de sapato de segurança, material couro sintético, solado de borracha, cor branca	6	R\$ 45,55	R\$ 273,30
2	Pares de bota de borracha, pvc, forrada, cano médio, cor branca	6	R\$ 50	R\$ 300
3	Calças de algodão de cor branca	9	R\$ 20,93	R\$ 188,37

4	Jalecos de microfibra de cor branca	3	R\$ 39,31	R\$ 117,93
5	Camisas de algodão de cor branca	9	R\$ 26,35	R\$ 237,15
6	Aventais 100% PVC ou silicone de cor branca	12	R\$ 13,47	R\$ 161,64
7	Luva térmica, alta temperatura, acima de 300°C	6	R\$ 160	R\$ 320
8	Touca descartavel para cozinha	1100	R\$ 0,30	R\$ 330,00
9	Jaqueta Térmica Câmara Fria	3	R\$ 96,00	R\$ 288,00
10	Óculos de Segurança	10	R\$ 0,44	R\$ 4,40
11	Luvas de malha de aço:	3	R\$ 200,00	R\$ 600,00
<b>Total</b>				<b>R\$ 2.32</b>
<b>Mensal</b>				<b>R\$ 196,06</b>

## 8. Estimativa do Valor da Contratação

**Valor (R\$):** 129.276,48

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	PREÇO TOTAL (ANUAL)
1	<b>Contratação de serviços de cozinheiro(a)s</b>	3	R\$ R\$ 221.740,92



## 9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Não se verifica a viabilidade de parcelamento da solução, em razão de ser tecnicamente inviável dada a natureza dos serviços a serem prestados.

Além disto, o parcelamento do objeto ocasionaria custos adicionais por despesas administrativas e por perda de escala na contratação, conforme critério considerado no inciso §1º, II, art. 47, da Lei 14133/2021. Cumpre salientar que as empresas que prestam serviços terceirizados, em regra, não têm especialidade no serviço propriamente, mas na administração da mão de obra. É uma realidade de mercado à qual a Administração precisa se adaptar e adequar seus contratos. É cada vez mais raro, por exemplo, firmar contratos com empresas especializadas somente em um tipo de serviço. As contratadas prestam vários tipos de serviço, às vezes em um mesmo contrato, de forma que adquirem habilidade na gestão dos funcionários que prestam os serviços, e não na técnica de execução destes. Trata-se, assim, de prática regular do mercado prestar esses serviços de forma concomitante. Desse modo, a divisão do objeto não implicará em ampliação da competitividade e, em consequência, em ganhos econômicos, pois as mesmas empresas participarão da licitação. Além do mais, quanto maior o objeto desse tipo de contrato, menores serão os custos fixos por posto de trabalho. Em princípio, portanto, é esperada uma redução dos preços ofertados, caso o objeto não seja dividido. Nessa linha de raciocínio, a simples divisão desses serviços implicará apenas em aumento de despesas para a administração, seja para contratá-los, seja para geri-los. Portanto, sob o ponto de vista técnico e econômico os serviços não devem ser divididos.

## 10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há

## 11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

- I. ID PCA no PNCP: 0882594000165-0-000022/2025
- II. Data de publicação no PNCP: 13/05/2024
- III. Id do item no PCA: 32
- IV. Classe/Grupo: 839 - OUTROS SERVIÇOS DE NEGÓCIOS, TÉCNICOS E PROFISSIONAIS
- V. Identificador da Futura Contratação: 158586-6/2025

## 12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A contratação de cozinheiros(as) também trará diversos benefícios ao Restaurante Estudantil do IFSP – Campus Registro, tais como:

1. **Melhoria na qualidade das refeições:** Profissionais qualificados garantirão alimentos balanceados e saudáveis, atendendo às necessidades nutricionais dos estudantes.
2. **Maior eficiência na produção:** A presença de cozinheiros especializados otimizará os processos de preparo das refeições, reduzindo desperdícios e garantindo agilidade no serviço.
3. **Cumprimento das normas sanitárias:** Profissionais capacitados assegurarão o atendimento às normas de higiene e segurança alimentar, promovendo um ambiente mais seguro para todos.
4. **Apoio ao bem-estar estudantil:** Alimentação de qualidade contribui diretamente para o desempenho acadêmico e bem-estar dos alunos, garantindo melhores condições de aprendizado.

Portanto, a contratação de cozinheiros(as) no IFSP – Campus Registro é uma medida essencial para atender às necessidades dos estudantes, viabilizar a produção das refeições e cumprir com a legislação vigente, garantindo assim melhores condições para o desenvolvimento acadêmico dos alunos.

## 13. Providências a serem Adotadas

13.1. A presente contratação requer por parte do requisitante o acompanhamento de servidor para analisar e julgar o serviço executado, de forma a verificar que todas as especificações técnicas e exigências solicitadas foram cumpridas.

13.2. O fiscal do contrato ou o representante da Administração responsável onde o serviço será prestado deverá apresentar à empresa vencedora, o cronograma das atividades diárias de cada serviço bem como a necessidade de mão de obra para cada atividade, para que possam ser definidas as escalas de trabalho por turno.

## 14. Possíveis Impactos Ambientais

A contratação de cozinheiros para um restaurante estudantil pode gerar impactos ambientais de diversas maneiras, dependendo de como a operação é conduzida. Aqui estão alguns possíveis impactos:

1. **Uso de Energia:** Cozinheiros, ao utilizarem equipamentos de cozinha, como fogões, fornos, e outros aparelhos elétricos, podem aumentar o consumo de energia. O tipo de energia utilizada (renovável ou não renovável) pode afetar o impacto ambiental.
2. **Geração de Resíduos:** O preparo de alimentos gera resíduos orgânicos (como cascas, restos de alimentos e resíduos de vegetais) e não orgânicos (embalagens, plásticos, metais). A forma como esses resíduos são gerenciados (compostagem, reciclagem ou descarte) terá um grande impacto ambiental.
3. **Consumo de Água:** O uso de água para cozinhar, lavar utensílios e limpar pode gerar um alto consumo de recursos hídricos, afetando o ambiente local, especialmente em áreas onde há escassez de água.
4. **Desperdício de Alimentos:** O desperdício de alimentos durante o processo de preparação pode resultar em desperdício de recursos naturais, como solo e água, usados para produzir esses alimentos. Programas de gestão de alimentos e compostagem podem minimizar esse impacto.
5. **Fontes de Fornecimento de Alimentos:** Se os ingredientes para o preparo dos alimentos forem de fontes não sustentáveis, como produtos que envolvem práticas agrícolas intensivas ou transporte de longa distância, isso pode contribuir para desmatamento, poluição e emissão de gases de efeito estufa.
6. **Emissões de Gases de Efeito Estufa (GEE):** Dependendo do tipo de combustível utilizado no restaurante (gás, eletricidade, etc.), as operações podem emitir CO<sub>2</sub> e outros gases de efeito estufa, contribuindo para as mudanças climáticas.
7. **Uso de Produtos de Limpeza:** Produtos de limpeza utilizados para manter a cozinha limpa podem ter efeitos ambientais, especialmente se forem produtos químicos fortes que não são biodegradáveis ou se forem mal descartados.
8. **Impacto do Transporte:** A contratação de cozinheiros e a entrega de ingredientes podem envolver transportes que consomem combustíveis fósseis, gerando emissões de carbono.

### Como minimizar os impactos:

- **Treinamento sobre sustentabilidade:** Capacitar os cozinheiros para práticas de sustentabilidade, como a redução de desperdício de alimentos e o uso responsável de recursos.
- **Adoção de tecnologias verdes:** Usar equipamentos de baixo consumo de energia e fontes de energia renovável sempre que possível.
- **Gestão de resíduos:** Implantar sistemas de compostagem e reciclagem para reduzir o impacto dos resíduos gerados.
- **Fonte de alimentos sustentáveis:** Optar por ingredientes locais e orgânicos, reduzindo a pegada de carbono associada ao transporte e ao cultivo intensivo.

## 15. Declaração de Viabilidade

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

### 15.1. Justificativa da Viabilidade

Todos os procedimentos adotados estão de acordo com a legislação vigente

## 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](#).

**MARCIO LUCIO RODRIGUES**

Membro da comissão de contratação



*Assinou eletronicamente em 26/05/2025 às 14:21:15.*

Documento Digitalizado Público

ETP

**Assunto:** ETP  
**Assinado por:** Marcio Rodrigues  
**Tipo do Documento:** Comprovante  
**Situação:** Finalizado  
**Nível de Acesso:** Público  
**Tipo do Conferência:** Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:  
■ **Marcio Lucio Rodrigues, PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO**, em 26/05/2025 14:23:10.

Este documento foi armazenado no SUAP em 26/05/2025. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifsp.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

**Código Verificador:** 2047379  
**Código de Autenticação:** f5f8c6b171

