

**KLAS CAFÉS ESPECIAIS LTDA**

Rua Euzébio da Motta, 960; Curitiba - PR;
CNPJ: 36.307.267/0001-73
Telefone: (41) 99629-3751

CEP: 80.530-260
IE: 90840142-54
www.klascafe.com.br

Ao

Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – Administração Regional no Estado do Paraná
– SENAC/PR

A/C.: Presidente da Comissão de Licitação

REF.: EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO SENAC/PR/Nº22/2025

CARTA DE APRESENTAÇÃO DE PROPOSTA DE PREÇOS

A empresa Klas Cafés Especiais Ltda, inscrita no CNPJ sob nº 36.307.267/0001-73, propõe ao SENAC/PR o FORNECIMENTO FUTURO E EVENTUAL, com base em REGISTRO DE PREÇOS, de CAFÉ TORRADO ESPECIAL EM GRÃOS, pelo período de 12 (doze) meses, nas seguintes condições:

LOTE 01 (ÚNICO) - CAFÉ EM GRÃOS TORRADO - CATEGORIA ESPECIAL							
ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE FORNECIMENTO	MARCA (se houver)	QTDE MÍNIMA	QTDE MÁXIMA	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL REF. ÀS QUANT. MÍNIMAS
1	Café em grãos torrados, categoria especial, pacote de 1kg. Especificações do produto: - café 100% arábica, classificação de 84 pontos segundo o protocolo SCA; - Peneira 15 acima - Torra média - Aroma intenso de chocolate. Sabor de chocolate ao leite, melado, doce, com uma finalização média prazerosa, acidez cítrica baixa, corpo aveludado, bem balanceado e limpo. - Livre de impurezas e grãos defeituosos - Embalagem laminada específica para café - Peso: 1kg	Pacote de 1kg	Klas Café	3.000	3.600	R\$100, 67	R\$ 302.000,00
TOTALIZADOR:				R\$ 302.000,00			



**KLAS CAFÉS ESPECIAIS LTDA**

Rua Euzébio da Motta, 960; Curitiba - PR;
CNPJ: 36.307.267/0001-73
Telefone: (41) 99629-3751

CEP: 80.530-260
IE: 90840142-54
www.klascafe.com.br

1. PREÇOS POR LOTE

VALOR TOTAL DO LOTE 01 (único): R\$ 302.000,00 (trezentos e dois mil reais).

2. VALOR TOTAL DA PROPOSTA

2.1. O valor total da Proposta é de R\$ 302.000,00 (trezentos e dois mil reais).

3. PRAZO DE ENTREGA

3.1. O objeto será entregue em até 10 (dez) dias úteis, contados da data de recebimento da respectiva Autorização de Fornecimento – AF, observadas as condições estabelecidas no EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO SENAC/PR/Nº22/2025.

4. LOCAL DE ENTREGA

4.1. Os produtos deverão ser entregues nos endereços constantes do quadro abaixo, conforme o disposto nas respectivas Autorizações de Fornecimento (AF):

UNIDADES DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL	ENDEREÇO	CEP	CIDADE	CNPJ
UEPT 01 – Curitiba Centro	Rua André de Barros, 750	80.010-080	Curitiba - PR	03.541.088/0008-13
49 - Centro de Distribuição	Rua Attilio Talamini, 641	83.015-460	São José dos Pinhais - PR	03.541.088/0047-20

6. DECLARAÇÕES

6.1. Por fim, declaramos que:

6.1.1. Tivemos pleno acesso e tomamos conhecimento de todos os documentos que compõem o EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO SENAC/PR/Nº22/2025 e nossa participação no certame ratifica nossa concordância com todos os seus termos e condições.

6.1.2. O objeto será entregue conforme especificações contidas no ANEXO I do EDITAL em referência, ao qual esta Proposta de Preços está vinculada.

6.1.3. O fornecimento será futuro e eventual, em quantidades estabelecidas pelo SENAC/PR por ocasião das solicitações deste, quando assim se fizer necessário ou conveniente, mediante a emissão de Autorização de Fornecimento – AF.



6.1.4. O prazo inicial de vigência da ATA DE REGISTRO DE PREÇOS será de 12 (doze) meses, contados da data de sua celebração, podendo ser prorrogada, de comum acordo entre as partes e desde que a pesquisa de mercado demonstre que o preço registrado se mantém vantajoso, obedecido o limite máximo de 36 (trinta e seis) meses estabelecido no Regulamento de Licitações e Contratos do SENAC/PR.

6.1.5. Nos preços apresentados estão incluídas todas as possíveis despesas com tributos, seguros, contribuições e/ou encargos sociais, previdenciários e/ou trabalhistas porventura incidentes, seja a que título for, bem como despesas com mão de obra, transporte, carga e descarga e quaisquer outras relacionadas com o objeto do presente procedimento licitatório.

6.1.6. Esta Proposta de Preços tem validade de 90 (noventa) dias corridos, contados a partir da data de sua apresentação.

Curitiba, 17 de novembro de 2025.



Roberta Klas

Prezada Comissão de Licitação

Ref.: Pregão eletrônico 22/2025 - REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO, EVENTUAL E FUTURA, DE CAFÉ EM GRÃOS TORRADO.

Atendendo à solicitação da Comissão de Licitação, referente à análise da documentação de habilitação da empresa KLAS CAFES ESPECIAIS LTDA para o Pregão eletrônico 22/2025 - REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO, EVENTUAL E FUTURA, DE CAFÉ EM GRÃOS TORRADO, segue análise e parecer técnico acerca dos documentos apresentados.

Para o Lote 01 – Café em Grãos Torrado, foi apresentado, juntamente com a proposta de preços, laudo emitido por Q-Grader certificado, contendo a pontuação do produto conforme a escala SCA (Specialty Coffee Association). Referido documento integra a proposta comercial, em conformidade com o disposto na cláusula 10.1 do Anexo I do Edital.

Adicionalmente, foi solicitada a amostra do item, qual foi encaminhada para análise laboratorial, com o objetivo de confirmar e validar as informações constantes no laudo apresentado. O respectivo parecer laboratorial encontra-se anexado aos autos (Anexo I).

De forma complementar, a amostra também foi submetida à avaliação técnica por instrutor e profissional especialista da área, visando verificar a adequação do produto para utilização nas aulas dos cursos de qualificação profissional do Senac PR, (Anexo II).

As análises realizadas, tanto laboratorial quanto técnica, atestam que o item proposto atende integralmente às especificações e exigências estabelecidas no Edital.

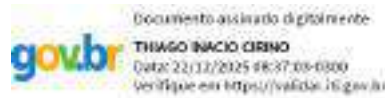
Diante do exposto, manifesta-se parecer técnico conclusivo e favorável à aceitação do item e à sua aquisição.

Curitiba, 19 de dezembro de 2025.



Documento assinado digitalmente
ANAI RODRIGUES DO NASCIMENTO
Data: 19/12/2025 17:12:35-0300
Verifique em <https://valida.flg.gov.br>

Anai Rodrigues Do Nascimento
Coordenadora Interina
Coordenadoria de Educação e Tecnologia



Documento assinado digitalmente
THIAGO INACIO CIRINO
Data: 22/12/2025 16:37:03-0300
Verifique em <https://valida.flg.gov.br>

Thiago Inácio Cirino
Coordenador
Coordenadoria de Suprimentos

PROPOSTA DE PREÇOS			
Requisito	Sim	Não. Qual a justificativa.	
I. Os produtos ofertados atendem integralmente ao solicitado em Edital;	X		
II. As quantidades indicadas na proposta conferem com as quantidades exigidas em Edital;	X		
III. A somatória dos valores propostos item a item está correta;	X		
IV. O prazo de entrega está de acordo ou é mais vantajoso do que o prazo máximo estipulado em Edital;	X		
V. No caso de o objeto exigir garantia e assistência técnica, se os prazos estão de acordo ou são mais vantajosos do que o prazo estipulado em Edital;	X		
VI. Foram obedecidos eventuais parâmetros para elaboração da Proposta de Preços, como valores unitários e totais máximos, quantidade de postos de trabalho;	X		
VII. Caso o objeto a ser licitado seja uma prestação de serviços e exija a indicação de impostos, é necessário verificar se a alíquota utilizada está de acordo com a legislação vigente para o serviço.			N/A

AMOSTRA			
Os produtos/serviços ofertados atendem integralmente ao solicitado em Edital?		Sim.	Não. Qual a justificativa
LOTE 01 (único) CAFÉ EM GRÃOS TORRADO - CATEGORIA ESPECIAL			
Item 01	Café em grãos torrado, categoria especial, pacote de 1kg. Especificação do Produto: - Café 100% arábica. - Classificação mínima de 84 pontos no protocolo da <i>Specialty Coffee Association</i> (SCA); - Peneira mínima 15 (igual ou superior), com grãos uniformes; - Nível de torra média ou Média-Clara. A torra não deve ser excessivamente escura, de modo a não mascarar as características originais do grão ou apresentar superfície excessivamente oleosa; - Perfil sensorial com notas definidas, com possíveis nuances frutadas, achocolatadas, florais ou caramelizadas, sem sabores indesejados, livre de impurezas e grãos defeituosos. Embalagem: - Laminada e hermeticamente selada; - Peso: 1kg.	X	

LAUDO TÉCNICO DE CAFÉ

Contratante: SENAC – Curitiba/PR

Objeto: Validação de laudo sensorial de café especial para fins de processo licitatório

Produto Avaliado: Café especial torrado em grãos

Quantidade de amostra: Aproximadamente 1kg

Local da Avaliação: Lucca Lab – Curitiba/PR

Data da Avaliação: 15/12/ 2025

Data de Emissão do Laudo: 15/12/ 2025

Sobre o Lucca Lab

O Lucca Cafés Especiais, referência nacional em qualidade e educação no setor cafeeiro, apresenta o Laudo Técnico de Avaliação Sensorial do café, conduzido no Lucca Lab por Carolina Franco de Souza, Q-Grader e Análista Sensorial Profissional reconhecido pela Specialty Coffee Association (SCA).

Nosso objetivo é fornecer uma avaliação técnica precisa, imparcial e reconhecida internacionalmente, que auxilie produtores, torrefações, cafeterias e instituições a compreenderem o perfil sensorial e o potencial de valor agregado de seus cafés.



Carolina Franco de Souza

- Q-Grader
- AST Sensory Skills e Brewing.
- Juiza Mundial Barista e Brewers Cup.
- Head of Coffee Lucca Cafés Especiais.
- Campeã brasileira de Cup Tasters 2010 e 2011.
- Campeã brasileira Brewers Cup 2012, 2013, 2015.

LAUDO TÉCNICO DE ANÁLISE SENSORIAL DE CAFÉ

1. OBJETIVO

Este laudo técnico tem como objetivo validar a pontuação e os atributos sensoriais declarados no laudo original, entregue juntamente com a amostra de café especial pelo fornecedor participante de processo licitatório, assegurando a conformidade do produto com os critérios técnicos e sensoriais estabelecidos em edital.

A validação foi realizada por avaliador qualificado (Q-Grader), de forma independente, a partir da amostra de café torrado em grãos disponibilizada pelo contratante.

2. IDENTIFICAÇÃO E CONDIÇÕES DA AMOSTRA

- Produto recebido conforme especificado pelo contratante;
- Café torrado em grãos, sem disponibilização de amostra de café verde;
- Amostra acompanhada de laudo sensorial original emitido por Q-Grader;
- Avaliação restrita às condições da amostra recebida.

Observação técnica: A ausência de café verde limita a verificação de atributos físicos como peneira, defeitos e integridade do lote, concentrando a análise na avaliação sensorial da bebida.

3. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO

Para a realização desta validação sensorial, foram utilizados dois protocolos internacionalmente reconhecidos para avaliação de cafés especiais, aplicados de forma independente, com o objetivo de conferir robustez técnica à análise comparativa.

3.1 Protocolos Utilizados

- CVA – Coffee Value Assessment (SCA)
- Protocolo de Avaliação Sensorial da SCA – versão 2004

3.2 Procedimentos Gerais

Moagem realizada imediatamente antes da prova;
Proporção de preparo conforme protocolo SCA;
Água potável, filtrada, dentro dos padrões recomendados;

Avaliação conduzida por Q-Grader licenciado, seguindo boas práticas de análise sensorial.

4. RESULTADOS DE PONTUAÇÃO

Após a aplicação dos protocolos descritos, foram obtidas as seguintes pontuações:

- Protocolo CVA (SCA): 84,25 pontos
- Protocolo SCA 2004: 84,00 pontos

Para fins de comparação, o laudo original apresentado pelo fornecedor indicava pontuação de 84,75 pontos.

5. ANÁLISE DESCRITIVA SENSORIAL

5.1 Descritores Declarados no Laudo Original

Conforme o laudo apresentado juntamente com a amostra, o café foi descrito como:

- Aroma intenso de chocolate;
- Sabor de chocolate ao leite e melado;
- Doçura elevada;
- Acidez cítrica equilibrada;
- Corpo aveludado;
- Finalização prazerosa, balanceada e limpa.

5.2 Descritores Observados – Protocolo SCA 2004

Na avaliação realizada segundo o protocolo SCA (2004), foram identificados os seguintes atributos:

- Perfil geral doce, limpo e equilibrado;
- Corpo baixo, com leve sensação de secura;
- Notas sensoriais predominantes de mascavo e nozes.

5.3 Descritores Observados – Protocolo CVA

Na aplicação do protocolo CVA, observaram-se os seguintes descritores:

- Família aromática/sabor: nozes e cacau, com predominância de nozes;
- Doçura associada a açúcar mascavo;
- Sabor doce agradável, com retrogosto de nozes e leve amargor relacionado à torra;
- Acidez cítrica média;
- Sensação na boca suave;
- Perda de estrutura com o resfriamento da bebida;
- Boa uniformidade e doçura geral.

6. ANÁLISE COMPARATIVA DOS DESCRITORES

A comparação entre os descritores sensoriais do laudo original e aqueles observados nas avaliações independentes demonstra coerência técnica entre os perfis descritos, considerando as diferenças naturais entre protocolos, vocabulários sensoriais e condições de análise.

As notas de chocolate e chocolate ao leite declaradas no laudo original encontram correspondência nas famílias de cacau, mascavo e nozes identificadas nos protocolos SCA 2004 e CVA. A doçura descrita como melado está alinhada com as referências de açúcar mascavo observadas nas avaliações independentes.

As variações relacionadas a corpo e sensação na boca situam-se dentro da normalidade técnica esperada para avaliações sensoriais conduzidas com diferentes metodologias e não comprometem a coerência global do perfil sensorial do café.

7. VALIDAÇÃO DO LAUDO ORIGINAL

A análise comparativa entre a pontuação declarada no laudo original (84,75 pontos) e as pontuações obtidas nesta avaliação independente (84,25 pontos no CVA e 84,00 pontos no protocolo SCA 2004) evidencia proximidade estatística e consistência sensorial, compatíveis com a variabilidade natural do método de avaliação sensorial.

Dessa forma, constata-se que o laudo original encontra respaldo técnico, não sendo identificadas discrepâncias relevantes entre os resultados.

8. CONCLUSÃO TÉCNICA

Com base nos protocolos aplicados, nos resultados obtidos e na análise comparativa realizada, conclui-se que:

O café avaliado apresenta pontuação sensorial compatível com cafés especiais, igual ou superior a 84 pontos;

A pontuação mínima exigida em edital foi atingida e validada;

O perfil sensorial do café é coerente, uniforme e compatível com as descrições apresentadas no laudo original.

Este laudo expressa parecer técnico independente, restrito às condições da amostra recebida e ao escopo solicitado pelo contratante, sendo destinado exclusivamente para fins de validação sensorial em processo licitatório.



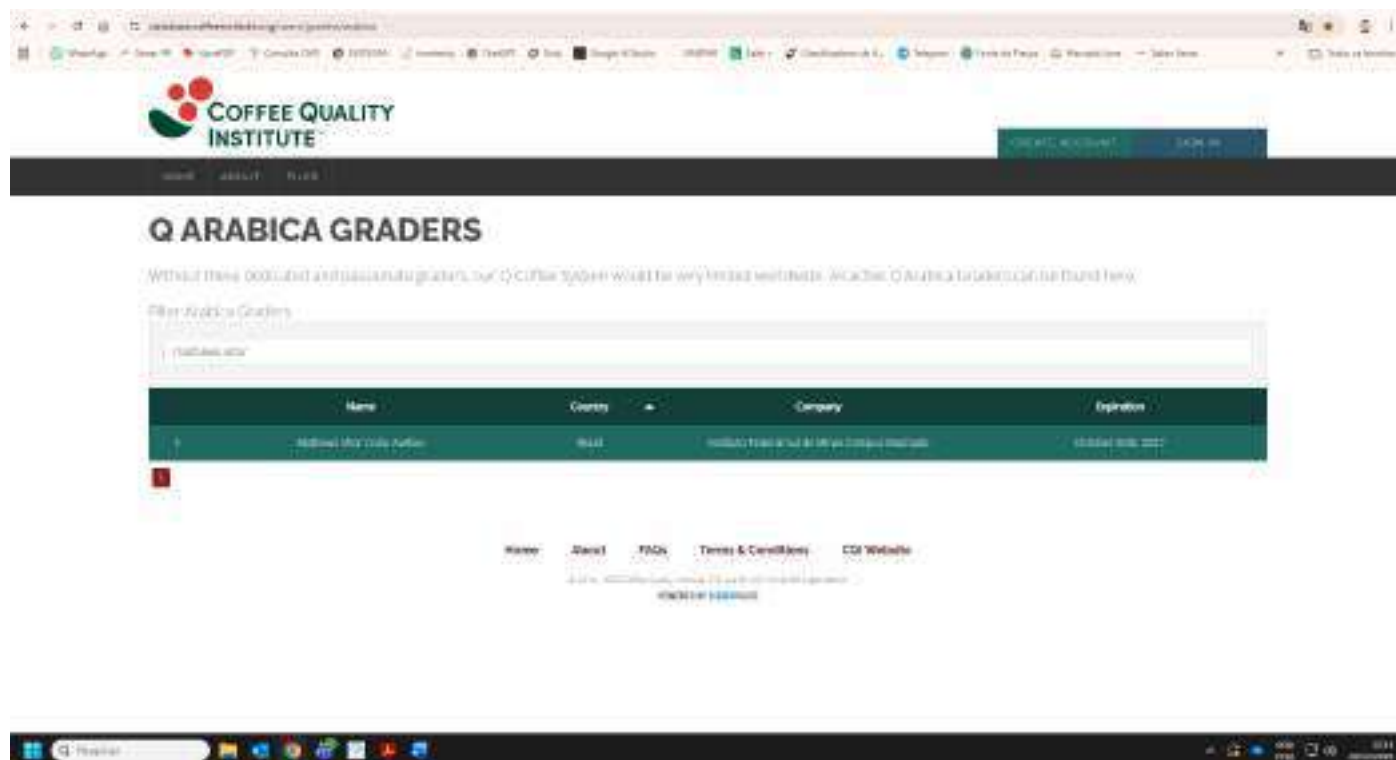
Estamos à disposição para esclarecer
qualquer dúvida ou realizar ajustes conforme
necessário.

Atenciosamente,
Lucas Hattenhauer

Contato: 41 9 9617-2898
E-mail: lab@luccacafesespeciais.com.br

Profissionais certificados pela CQI com habilitação vigente.

(Laudo klas) <https://database.coffeeinstitute.org/users/graders/arabica>



COFFEE QUALITY INSTITUTE

Q ARABICA GRADERS

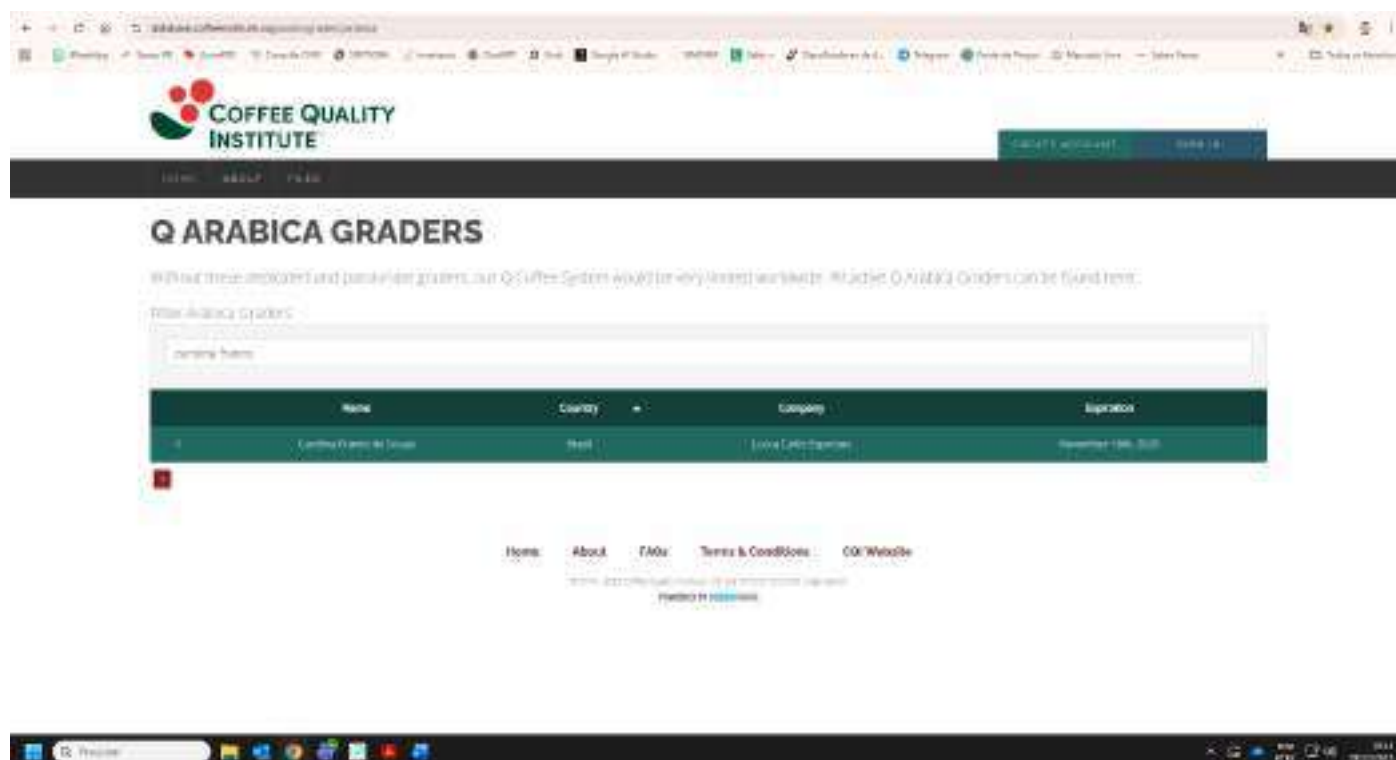
Without these qualified and qualified graders, our Q-Coffee System would not very much work. Active Q-Arabica Graders can be found here.

Filter Arabica Graders

Name	Country	Company	Expiration
Madison McCrady Patten	USA	COFFEE TRAINING & QUALITY INSTITUTE	03/04/2025

Home About FAQs Terms & Conditions CQI Website

(Laudo LuccaLab) <https://database.coffeeinstitute.org/users/graders/arabica>



COFFEE QUALITY INSTITUTE

Q ARABICA GRADERS

Without these qualified and qualified graders, our Q-Coffee System would not very much work. Active Q-Arabica Graders can be found here.

Filter Arabica Graders

Name	Country	Company	Expiration
Carolina Patten de Souza	Brazil	Lucca Labs	November 19th, 2025

Home About FAQs Terms & Conditions CQI Website

PARECER TÉCNICO

Após o recebimento da amostra de café em grãos torrado, procedeu-se à avaliação técnica do item, com a finalidade de verificar a conformidade do produto com as exigências do Edital e sua adequação para utilização nos cursos de qualificação técnica.

A análise contemplou a avaliação visual dos grãos, observando-se uniformidade, integridade, grau de torra compatível com a proposta apresentada e ausência de defeitos aparentes que comprometessem a qualidade do produto.

Na sequência, foi realizada a prova sensorial e degustação da bebida, considerando aspectos como aroma, sabor, acidez, corpo e equilíbrio, conforme práticas reconhecidas no setor cafeeiro. Os resultados obtidos demonstraram que o café apresenta características sensoriais compatíveis com os padrões esperados para fins didáticos e de aprendizagem.

Com base nas avaliações realizadas, constatou-se que o produto atende às especificações técnicas estabelecidas no Edital e mostra-se adequado para uso em sala de aula, contribuindo de forma satisfatória para o desenvolvimento das atividades práticas dos cursos de qualificação técnica do Senac PR.

Diante do exposto, emite-se parecer técnico conclusivo e favorável à aceitação do item e à sua aquisição.


Raio Vinicius Trevizan
Assistente de Gerente


José Luiz Dominico
Instrutor de Educação Profissional

PREGÃO ELETRÔNICO 22/2025 –
REGISTRO DE PREÇOS PARA AQUISIÇÃO, EVENTUAL E FUTURA, DE CAFÉ EM GRÃOS TORRADO.

CHECKLIST DA PROPOSTA DE PREÇOS E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

KLAS CAFES ESPECIAIS LTDA CNPJ: 36.307.267/0001-73	
LOTE 01 (UM) – CAFÉ EM GRÃOS TORRADO - CATEGORIA ESPECIAL	
8. Proposta de Preços	
8.1. A Proposta de Preços deverá ser apresentada <u>conforme modelo do ANEXO III</u> deste EDITAL, em papel timbrado da empresa licitante ou com o carimbo contendo o CNPJ, em 01 (uma) via, digitada ou datilografada, em linguagem clara, sem emendas ou rasuras, datada e devidamente <u>assinada pelo representante legal da empresa</u> , e contendo as seguintes informações:	OK
8.1.1 <u>Razão Social ou denominação da licitante e número de sua inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ.</u>	OK
8.1.2 <u>Objeto da licitação:</u> conforme descrito no ANEXO I do presente EDITAL.	OK
8.1.3 <u>Descrição/Especificações Técnicas:</u> de forma detalhada, inclusive com menção a marcas e modelos ofertados, quando for o caso.	OK
8.1.4 <u>Preços unitários/total:</u> cotados, obrigatoriamente, em moeda nacional, com 02 (duas) casas decimais , aí já incluídos tributos, fretes, seguros, carga, descarga, montagem e/ou instalação (conforme o caso), bem como despesas com materiais e mão-de-obra e outras despesas ou ônus, seja a que título for, necessários ao cumprimento do objeto da licitação. 8.1.4.1 O preço total do lote deve corresponder à <u>somatória dos valores unitários de todos os seus itens, observadas as QUANTIDADES MÍNIMAS e os VALORES MÁXIMOS ADMITIDOS, por item e por lote, indicados no ANEXO I do EDITAL, sob pena de desclassificação da PROPOSTA DE PREÇOS.</u> 8.1.4.2 Os preços totais do lote e da Proposta de Preços deverão ser informados também por extenso.	OK
8.1.5 <u>Prazos:</u> observado o disposto no ANEXO I do EDITAL.	OK
8.1.6 <u>Garantia e Assistência Técnica:</u> observado o disposto no ANEXO I do EDITAL.	OK
8.1.7 <u>Forma e condições de pagamento:</u> observado o disposto no ANEXO I do EDITAL.	OK
8.1.8 <u>Validade da Proposta:</u> não poderá ser inferior a 90 (noventa) dias , contados a partir da <u>data em que a licitante for declarada arrematante</u> .	OK
9.2. Habilitação Jurídica:	
9.2.1 Prova de <u>registro</u> no órgão competente e alterações (se houver), no caso de empresário individual;	--
9.2.2 <u>Ato Constitutivo</u> (estatuto ou contrato social), com as devidas alterações contratuais (se houver) <u>ou Alteração Contratual Consolidada</u> e alterações posteriores (se houver), devidamente registrados no órgão competente, em se tratando de sociedade comercial;	OK
9.2.3 <u>Ato de nomeação ou de eleição dos atuais administradores</u> , no caso de sociedade por ações, também devidamente registrado no órgão competente;	--
9.2.4 <u>Carta de Credenciamento</u> (ANEXO II) <u>ou procuração</u> por instrumento público ou particular, com firma reconhecida, caso o representante legal da licitante não seja o sócio administrador ou o empresário individual.	--
9.3. Regularidade fiscal e trabalhista:	
9.3.1 Documento comprobatório de <u>inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ/ME);</u>	OK

[Handwritten signature]
1

9.3.2 <u>Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União</u> , abrangendo inclusive as contribuições sociais previstas nas alíneas 'a' a 'd' do parágrafo único do artigo 11 da Lei nº 8.212/91.	OK
9.3.3 <u>Certidão Negativa de Débitos e/ou Tributos Estaduais</u> , relativa ao domicílio ou sede da licitante.	OK
9.3.4 <u>Certidão Negativa de Débitos e/ou Tributos Municipais</u> , relativa ao domicílio ou sede da licitante.	OK
9.3.5 <u>Certificado de Regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (CRF)</u> .	OK
9.3.6 <u>Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT)</u> .	OK
9.4. Qualificação Econômico-Financeira:	
9.4.1 <u>Certidão(ões) negativa(s) de pedido e/ou decretação de falência</u> , expedida(s) pelo(s) Cartório(s) do(s) Distribuidor(es) da sede da licitante.	OK
9.6. Declarações:	
9.6.1 <u>Declaração de que não emprega menores</u> , conforme modelo constante do ANEXO IV do EDITAL.	OK
9.6.2 <u>Declaração de inexistência de fatos impeditivos à habilitação</u> e ciência da obrigatoriedade de comunicação de fatos supervenientes, conforme modelo constante do ANEXO V do EDITAL.	OK
Anexo I – Exigências Complementares (se houver)	
10. DOCUMENTAÇÃO ESPECÍFICA PARA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS: 10.1 A licitante arrematante deverá apresentar, junto à proposta comercial, como critério de classificação, o laudo técnico emitido por um Q-Grader com licença ativa, registrado no site https://database.coffeeinstitute.org/users/graders/arabica , atestando que o café ofertado atinge pontuação mínima de 84 pontos na escala SCA. 10.1.1 O laudo deverá ser emitido no prazo máximo de 6 meses antes da data de apresentação da proposta.	OK
12. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA 12.1. A licitante deverá encaminhar cópia do Alvará de Funcionamento válido. Em caso de armazenamento terceirizado, a licitante deverá apresentar cópia do Alvará de Funcionamento do depositário, acompanhado de contrato ou acordo formal.	OK
VALOR FINAL PROPOSTA PARA O LOTE (ÚNICO)	R\$ 302.000,00
PARECER TÉCNICO	FAVORÁVEL
SITUAÇÃO	CLASSIFICADA

Curitiba, 23 de dezembro de 2025.


Aline Mariane Luders

Presidente da Comissão Permanente de Licitação


Andre Luis Siqueira Leal

Membro da Comissão Permanente de Licitação


Gislaíne Marlei Padilha

Membro da Comissão Permanente de Licitação


Mariana Hoffmann Dalmolin

Apoio da Comissão Permanente de Licitação