

REGULAMENTO Nº 001/2026/SP

CONCURSO DE CONFEITARIA: BOLO TEMÁTICO 50 ANOS SENAC

1. DA APRESENTAÇÃO

O **Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – Senac Rondônia**, integrante do **Sistema Fecomércio/Sesc/Senac em Rondônia**, torna público o presente **Regulamento do Concurso de Confeitaria: Bolo Temático 50 Anos Senac**, vinculado à programação da **Semana S**, com a finalidade de regulamentar a participação, seleção, avaliação e premiação dos candidatos, assegurando a organização, a transparência, a segurança e a integridade do certame.

2. DO OBJETO

2.1. O presente Regulamento tem por objeto regulamentar o **Concurso de Confeitaria: Bolo Temático 50 Anos Senac**, promovido pelo Senac Rondônia.

2.2. O concurso tem como finalidade selecionar e premiar produções autorais de confeitaria que representem, de forma criativa, estética e tecnicamente qualificada, a trajetória institucional dos **50 anos do Senac Rondônia**, por meio da elaboração de um **bolo temático de aniversário**.

2.3. Constituem objetivos específicos deste regulamento:

- a) valorizar os alunos egressos dos cursos dos segmentos de Gastronomia e de Produção de Alimentos do Senac Rondônia;
- b) estimular criatividade, técnica e inovação no campo da confeitaria;
- c) dar visibilidade à trajetória dos egressos como profissionais da área;
- d) garantir a segurança, a lisura e a organização do concurso em todas as suas etapas.

3. DO PÚBLICO-ALVO E DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1. Poderão participar deste concurso os egressos de cursos dos segmentos de Gastronomia e Produção Alimentos do Senac Rondônia, tais como Confeiteiro, Cozinheiro, Salgadeiro, entre outros, desde que atendam aos seguintes requisitos:

- a) possuir idade mínima de 18 (dezoito) anos;
- b) apresentar o certificado de conclusão de curso realizado nos segmentos do item 3.1 ofertado pelo Senac Rondônia;
- c) residir no estado de Rondônia;
- d) realizar inscrição individual, nos termos deste regulamento.

3.2. A participação no concurso será exclusivamente individual, não sendo admitidas inscrições em dupla ou em equipe.

3.3. Não poderão participar:

- a) colaboradores ativos do Sistema Fecomércio/Sesc/Senac em Rondônia;
- b) membros da comissão organizadora;
- c) membros da comissão avaliadora/julgadora;

4. DAS INSCRIÇÕES

4.1. As inscrições serão gratuitas.

4.2. As inscrições serão realizadas exclusivamente através do formulário disponível no link: <https://forms.gle/CyjvzjJXJ8G7yLYcA>

4.3. Período de inscrição: **30/03/2026 a 14/04/2026.**

4.4. No ato da inscrição, o candidato deverá enviar obrigatoriamente:

- a) documento oficial de identidade com foto;

- b) certificado de conclusão de curso nos segmentos do item 3.1 do Senac Rondônia;
 - c) ficha técnica completa do bolo proposto;
 - d) anexar portfólio profissional em PDF e/ou link para perfil profissional ou rede social que apresente seus trabalhos na área;
 - e) vídeo de apresentação pessoal com duração máxima de **1 (um) minuto**, tamanho de 5 a 10MB.
- 4.5. No ato da inscrição, o candidato deverá formalizar sua concordância mediante assinatura eletrônica dos seguintes termos:
- a) Termo de Autorização de Uso de Imagem e Voz:** para fins de divulgação e registro do evento;
 - b) Declaração de Autoria:** atestando que a receita/ficha técnica apresentada é de sua criação.
- 4.6. Os documentos e anexos deverão ser enviados em **PDF**, admitindo-se também, para fins de portfólio, a apresentação de **link de Instagram ou outras redes sociais** indicadas pelo candidato.
- 4.7. Não será exigida foto do bolo no ato da inscrição.
- 4.8. O vídeo de apresentação é obrigatório para todos os candidatos e deverá contemplar, no mínimo:
- a) apresentação pessoal;
 - b) resumo de sua trajetória profissional como egresso do Senac dos nos segmentos do item 3.1;
 - c) apresentação da proposta conceitual do bolo e sua relação com o tema do concurso.
- 4.9. No caso de envio de **2 (duas) ou mais inscrições pelo mesmo candidato**, será considerada válida apenas a **última inscrição enviada** dentro do prazo estabelecido neste regulamento.
- 4.10. O envio incompleto da documentação obrigatória poderá implicar o indeferimento da inscrição.

5. DA PROPOSTA DO BOLO

- 5.1. No ato da inscrição, o candidato deverá apresentar proposta detalhada do bolo, contendo, no mínimo:
- a) sabor da massa;
 - b) sabor do recheio;
 - c) descrição da cobertura;
 - d) proposta temática e decorativa relacionada aos **50 anos do Senac Rondônia**;
- 5.2. A proposta deverá ser **autoral**, não podendo o bolo ter sido apresentado em outro concurso.
- 5.3. O bolo deverá, obrigatoriamente:
- a) representar a trajetória do Senac Rondônia ao longo de seus 50 anos;
 - b) caracterizar-se como **bolo de aniversário temático**;
 - c) possuir no mínimo **2 (dois) andares**;
 - d) a apresentar peso mínimo **aproximado de 5 kg**;
- 5.4. Serão permitidas livremente coberturas e acabamentos como pasta americana, chantininho, chantili estabilizado, ganache, glacê e similares, desde que adequados às normas sanitárias e à proposta técnica apresentada.
- 5.5. Será permitida a utilização de estruturas internas de sustentação, desde que:
- a) estejam devidamente isoladas das partes comestíveis;
 - b) sejam seguras para montagem e transporte;
 - c) não comprometam a integridade sanitária do produto.
- 5.6. Ficam proibidos, especialmente:
- a) glitter não comestível em contato com partes comestíveis do bolo;

- b) microplásticos;
- c) adornos não alimentícios sem proteção adequada;
- d) arames, suportes ou estruturas sem isolamento sanitário;
- e) qualquer item que represente risco ao consumo ou à segurança alimentar.

5.7.A comissão organizadora e/ou avaliadora poderá vetar materiais, técnicas, estruturas e insumos que comprometam a viabilidade de execução, a segurança sanitária, a integridade do concurso ou a coerência com o tema proposto.

6. DAS ETAPAS DO CONCURSO

6.1.O concurso será composto por:

- a) etapa classificatória;
- b) etapa eliminatória;
- c) reunião técnica individual;
- d) pré-preparo da final;
- e) etapa final ao vivo.

6.2.DA ETAPA CLASSIFICATÓRIA

6.2.1. A etapa classificatória consistirá na análise documental e técnica do material enviado na inscrição.

6.2.2. Nessa etapa serão selecionados **10 (dez) candidatos** para a etapa eliminatória.

6.2.3. A etapa classificatória terá caráter exclusivamente **seletivo**, não sendo sua pontuação somada à etapa final.

6.3.DA ETAPA ELIMINATÓRIA

6.3.1. A etapa eliminatória ocorrerá no CEP Senac Rondônia – Unidade Senac Esplanada, situado no endereço: R. Tabajara, 539 - Panair, Porto Velho - RO, 76801-348, em data definida no cronograma oficial.

6.3.2. Nessa etapa, os candidatos deverão apresentar um bolo já pronto, em tamanho reduzido, produzido com insumos adquiridos por conta própria. O bolo deve ser pequeno, preparado apenas na quantidade necessária para atender a degustação da banca avaliadora composta por quatro pessoas.

6.3.3. Cada participante terá o tempo máximo de **10 (dez) minutos** para:

- a) apresentar seu bolo;
- b) explicar sua proposta;
- c) realizar a defesa oral do trabalho;
- d) submeter o produto à degustação da comissão avaliadora.

6.3.4. Ao final da etapa eliminatória, serão classificados **3 (três) finalistas e 2 (dois) suplentes**.

6.3.5. A etapa eliminatória terá caráter exclusivamente **classificatório**, não sendo sua pontuação somada à etapa final.

6.3.6. Após a definição dos finalistas e suplentes, a organização entrará em contato com os candidatos classificados para confirmação de participação nas etapas subsequentes.

6.3.7. Caso algum finalista informe impedimento, desista, deixe de responder ou não confirme sua participação, o respectivo suplente será convocado, observada a ordem de classificação.

6.4. DA REUNIÃO TÉCNICA INDIVIDUAL

6.4.1. Antes da realização do pré-preparo, os candidatos finalistas participarão de **reunião individual, previamente agendada**, com a comissão técnica/avaliadora, para apresentação detalhada da proposta do bolo.

6.4.2. Nessa reunião, o candidato deverá informar e detalhar:

- a) conceito final do bolo;
- b) insumos que pretende utilizar;
- c) utensílios e equipamentos necessários;
- d) técnicas que serão empregadas;

e) elementos decorativos e estruturais que comporão o resultado final;

f) itens da despensa básica que pretende utilizar.

6.4.3. As reuniões serão **individuais e sigilosas**, não podendo a comissão compartilhar entre candidatos quaisquer informações técnicas, criativas ou operacionais relacionadas às propostas apresentadas.

6.5. DO PRÉ-PREPARO DA FINAL

6.5.1. Os candidatos finalistas participarão da etapa de pré-preparo na cozinha do CEP Senac Rondônia – Unidade Senac Esplanada, em data e horário definidos no cronograma oficial.

6.5.2. O tempo total de produção no dia do pré-preparo será de **8 (oito) horas**.

6.5.3. No pré-preparo, os candidatos poderão realizar as preparações previamente autorizadas pela comissão, inclusive:

a) massas;

b) recheios;

c) blindagem;

d) estruturas;

e) demais componentes que integrem o bolo final.

6.5.4. Somente poderão ser utilizados na etapa final **insumos, utensílios, estruturas e preparações** que:

a) tenham sido produzidos no dia do pré-preparo; ou

b) tenham sido entregues à comissão no dia do pré-preparo, com prévia informação e aprovação.

6.5.5. Fica expressamente vedado ao candidato levar, no dia da final, quaisquer insumos, utensílios, estruturas, decorações ou preparações não previamente apresentados, entregues e aprovados pela comissão no momento do pré-preparo.

6.6. DA ETAPA FINAL AO VIVO

- 6.6.1. A final ocorrerá durante a **Semana S**, no dia 16/05/2026, na Villa Privilege (antiga **Talismã 21**), desenvolvida na **Unidade Móvel de Gastronomia do Senac Rondônia**, em data e horário conforme definidos no cronograma oficial.
- 6.6.2. A etapa final terá duração total de **2 (duas) horas**, cronometradas ao vivo.
- 6.6.3. Na final, deverão ser executados obrigatoriamente ao vivo:
- a) a cobertura final do bolo;
 - b) o acabamento final;
 - c) a montagem da decoração.
- 6.6.4. Não será permitida, na final, a produção de massas, recheios ou preparações básicas que deveriam ter sido realizadas no pré-preparo.

7. DOS INSUMOS, UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS

- 7.1. Na etapa eliminatória, todos os insumos serão de responsabilidade do candidato.
- 7.2. Na etapa final, o Senac Rondônia disponibilizará a seguinte **despesa básica fixa de confeitaria**:
- a) farinha de trigo;
 - b) açúcar refinado;
 - c) açúcar cristal;
 - d) açúcar de confeitiro;
 - e) ovos;
 - f) leite;
 - g) creme de leite;
 - h) leite condensado;
 - i) manteiga;
 - j) margarina culinária;

- k) óleo;
- l) chocolate em pó;
- m) cacau em pó;
- n) chocolate nobre/fracionado;
- o) fermento químico;
- p) bicarbonato;
- q) sal;
- r) essência de baunilha;
- s) corantes alimentícios;
- t) chantilly/creme tipo chantilly;
- u) pasta americana;
- v) frutas básicas, quando disponíveis e autorizadas;
- w) gelatina incolor;
- x) amido de milho.

7.3. A quantidade de itens da despesa básica a ser utilizada por cada candidato deverá ser informada na **reunião técnica individual** com a comissão.

7.4. Os candidatos que desejarem utilizar insumos específicos adicionais, não contemplados na despesa básica, poderão solicitá-los previamente à comissão organizadora.

7.5. Essas solicitações deverão ser feitas com antecedência, para que a comissão possa realizar a análise de viabilidade técnica, logística e sanitária dos itens propostos.

7.6. A utilização desses insumos ficará condicionada à avaliação e à aprovação da comissão, conforme as normas estabelecidas neste regulamento.

7.7. O candidato poderá trazer **insumos e utensílios próprios**, desde que:

- a) sejam previamente informados e aprovados pela comissão;
- b) atendam às normas sanitárias;

c) não sejam produtos artesanais sem procedência, rotulagem ou controle adequado;

d) não contrariem as regras deste regulamento.

7.8. O Senac Rondônia poderá disponibilizar utensílios e equipamentos básicos de confeitaria, tais como:

a) batedeiras;

b) fouets;

c) bowls;

d) espátulas;

e) raspadores;

f) formas;

g) assadeiras;

h) sacos de confeitar;

i) bicos de confeitar;

j) peneiras;

k) balanças;

l) facas;

m) tábuas;

n) colheres e medidores;

o) mesas/bancadas de trabalho;

p) refrigeradores;

q) fornos.

7.9. Haverá **compartilhamento de fornos**, quando necessário.

7.10. Não haverá compartilhamento de geladeira e bancada individual, salvo ajuste operacional da organização.

7.11. O candidato deverá informar a necessidade de utensílio ou equipamento específico com antecedência mínima de **15 (quinze) dias** da etapa correspondente.

8. DAS NORMAS SANITÁRIAS E DE CONDUTA

- 8.1. Todos os participantes deverão observar rigorosamente as normas de higiene, segurança alimentar e boas práticas de manipulação.
- 8.2. Será obrigatório o uso de vestimenta adequada (camiseta de manga, calça de algodão, sapato fechado, cabelo preso e uso de touca) para atividade de confeitaria, conforme orientação da organização.
- 8.3. Não será permitido o uso de adornos pessoais que comprometam a segurança sanitária, tais como maquiagem, anéis, pulseiras, relógios, cílios postiços e outros itens incompatíveis com a manipulação de alimentos.
- 8.4. Barbas deverão estar devidamente protegidas, e as unhas deverão estar curtas, sem aplicações de gel ou esmalte e em condições adequadas às normas de higiene.
- 8.5. O descumprimento das normas sanitárias poderá gerar advertência, perda de pontos ou desclassificação, conforme a gravidade.

9. DO JULGAMENTO E DOS CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

- 9.1. A avaliação dos candidatos será realizada por **comissão avaliadora composta por 4 (quatro) membros**, designados pelo Senac Rondônia, com participação complementar do público na etapa final, na forma prevista neste regulamento.
- 9.2. A composição nominal da comissão avaliadora será divulgada posteriormente nos canais oficiais do Senac Rondônia. Não haverá possibilidade de recurso contra as decisões da comissão avaliadora, que serão soberanas.
- 9.3. **Critérios da Etapa Classificatória**
 - 9.3.1. A etapa classificatória considerará, entre outros, os seguintes aspectos:
 - a) completude e organização da documentação;
 - b) qualidade da ficha técnica;
 - c) coerência da proposta com o tema;

- d) trajetória e apresentação do candidato no vídeo;
- e) viabilidade técnica da execução.

9.4. Critérios da Etapa Eliminatória

9.4.1. Na etapa eliminatória, os bolos serão avaliados com base nos seguintes critérios:

- a) sabor e equilíbrio;
- b) fidelidade ao tema;
- c) apresentação visual;
- d) técnica e textura;
- e) criatividade e originalidade;
- f) clareza na apresentação oral.

9.5. Critérios da Etapa Final

9.5.1. A etapa final terá pontuação máxima de **100 (cem) pontos**, distribuída da seguinte forma:

- a) **sabor e equilíbrio dos elementos** – 30 pontos;
- b) **fidelidade ao tema e apresentação visual** – 25 pontos;
- c) **técnica e textura** – 20 pontos;
- d) **criatividade e originalidade** – 15 pontos;
- e) **organização, higiene e gestão do tempo** – 8 pontos.
- f) **pontuação do público** - 2 pontos

9.5.2. A classificação final do concurso será definida **exclusivamente pela pontuação obtida na etapa final**.

9.5.3. Em caso de empate, serão adotados, sucessivamente, os seguintes critérios:

- a) maior nota em sabor;
- b) maior nota em fidelidade ao tema e apresentação visual;
- c) maior nota em técnica e textura;
- d) decisão final da comissão avaliadora.

10. DAS PENALIDADES E DA DESCLASSIFICAÇÃO

10.1. Poderão ser aplicadas advertência, perda de pontos ou desclassificação, conforme a natureza da infração.

10.2. Constituem hipóteses de perda de pontos, entre outras:

- a) falhas de organização da estação de trabalho;
- b) condutas que prejudiquem a dinâmica do concurso sem comprometer sua lisura;
- c) atrasos ou descumprimentos operacionais, conforme decisão fundamentada da comissão.

10.3. Constituem hipóteses de desclassificação imediata, entre outras:

- a) fraude documental;
- b) plágio ou falsa autoria;
- c) apresentação de bolo já utilizado em outro concurso;
- d) uso de item proibido;
- e) descumprimento sanitário grave;
- f) utilização de produto sem aprovação da comissão, quando exigida;
- g) comportamento inadequado ou incompatível com o evento, incluindo desrespeito a colegas, jurados, equipe organizadora ou ao público;
- h) descumprimento grave da ficha técnica aprovada;
- i) não comparecimento à etapa para a qual o candidato tenha sido classificado.

11. DA PREMIAÇÃO

11.1. Serão premiados os 3 (três) primeiros colocados da etapa final, da seguinte forma:

1º Lugar:

- a) forno elétrico profissional de bancada, tipo turbo/convecção, com capacidade para 4 esteiras, 220V, ou equipamento equivalente/superior;
- b) prêmio em dinheiro no valor de **R\$ 2.000,00 (dois mil reais)**;
- c) troféu;
- d) certificado;
- e) avental personalizado de **“Campeão do Concurso”**;
- f) divulgação institucional da conquista pelo Senac Rondônia.

2º Lugar:

- a) batedeira planetária de bancada, com bowl em aço inox, capacidade mínima de 5 litros, potência mínima de 750W, no mínimo 8 velocidades, 127V, ou equipamento equivalente/superior;
- b) prêmio em dinheiro no valor de **R\$ 1.000,00 (mil reais)**;
- c) medalha;
- d) certificado.

3º Lugar:

- a) kit de utensílios profissionais para confeitaria, composto por batedeira profissional, jogo de bicos de confeitaria, batedor tipo fouet, espátulas de alisamento, espátula profissional em aço inox e espátula de silicone, ou kit equivalente/superior;
- b) prêmio em dinheiro no valor de **R\$ 500,00 (quinhentos reais)**;
- c) medalha;
- d) certificado.

11.2. A premiação ocorrerá no **mesmo dia da final**.

11.3. Na impossibilidade de entrega do item originalmente previsto, o Senac Rondônia poderá substituí-lo por outro de natureza equivalente ou superior.

12. DO USO DE IMAGEM, NOME, VOZ, RECEITA E DADOS

12.1. Ao se inscrever e participar do concurso, o candidato autoriza, de forma gratuita, o uso de seu nome, imagem, voz e da receita apresentada pelo Senac Rondônia, para fins:

- a) institucionais;
- b) educacionais;
- c) promocionais;
- d) jornalísticos;
- e) em redes sociais;
- f) em materiais impressos e audiovisuais.

12.2. Sempre que possível e pertinente, o Senac Rondônia poderá mencionar a autoria da receita e o nome do participante.

12.3. Os dados pessoais fornecidos serão utilizados para fins de gestão do concurso e de comunicações institucionais a ele relacionadas.

12.4. Os valores referentes à premiação em dinheiro serão pagos conforme os procedimentos administrativos internos, podendo sofrer incidência de encargos, retenções ou descontos legalmente exigidos, quando aplicáveis.

13. DA COMISSÃO ORGANIZADORA

13.1. A Comissão Organizadora do **Concurso de Confeitaria: Bolo Temático 50 Anos Senac** será responsável pelo planejamento, coordenação, acompanhamento e execução das etapas previstas neste regulamento, bem como pela condução dos procedimentos administrativos e operacionais necessários à realização do certame.

13.2. A Comissão Organizadora será composta pelos(as) seguintes integrantes:

- a) Lucas de Paula Roza – Tutor de Ensino Profissional;
- b) Daiohana Saiara Abreu Prestes – Técnica Especialista;
- c) Patrícia Albuquerque Souza – Tutor de Ensino Profissional;

- d) Gentil Caetano da Frota – Supervisor de Relacionamento de Mercado;
- e) Eliana Souza Feitosa – Supervisora de Desenvolvimento Pedagógico.

13.3. Compete à Comissão Organizadora:

- a) acompanhar o cumprimento das disposições deste regulamento;
- b) coordenar as etapas do concurso;
- c) prestar orientações aos candidatos;
- d) deliberar sobre questões operacionais relativas à execução do certame;
- e) encaminhar à comissão avaliadora os materiais e demandas pertinentes;
- f) resolver, em primeira instância, situações não previstas nas etapas operacionais do concurso.

13.4. Para fins de comunicação oficial, esclarecimento de dúvidas e encaminhamentos relacionados ao concurso, fica disponibilizado o seguinte e-mail institucional: bolo50anos@ro.senac.br.

13.5. Os casos omissos e as situações excepcionais relacionadas à organização do concurso serão analisados pela Comissão Organizadora, observadas as disposições deste regulamento.

14. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- 14.1. A inscrição no concurso implica ciência e aceitação integral deste regulamento.
- 14.2. Os casos omissos serão resolvidos pela **Comissão Organizadora**.
- 14.3. O Senac Rondônia poderá promover ajustes operacionais necessários à boa execução do concurso, desde que não comprometam sua lisura e finalidade.
- 14.4. O concurso poderá ser suspenso, adiado ou cancelado por motivo de força maior, caso fortuito, necessidade institucional, razão sanitária, logística ou de segurança, sem que isso gere direito a indenização aos participantes.

14.5. As Partes obrigam-se em atuar de acordo com a legislação vigente sobre a proteção de dados pessoais e às determinações dos Órgãos Reguladores/Fiscalizadores sobre a matéria, em especial as disposições da Lei nº 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados) bem como das demais leis, normas e políticas de proteção de dados pessoais corporativas.

14.6. Integram este regulamento, para todos os fins, os seguintes anexos, quando disponibilizados:

- a) Anexo I – Cronograma Oficial;
- b) Anexo II – Ficha Técnica/Receita Completa;

ANEXO I

CRONOGRAMA OFICIAL

CONCURSO DE CONFEITARIA: BOLO TEMÁTICO 50 ANOS SENAC DR RONDÔNIA

Etapas	Data
Publicação do Regulamento	30/03/2026
Período de inscrições	30/03/2026 a 14/04/2026
Divulgação dos classificados da etapa classificatória	17/04/2026
Realização da etapa eliminatória	24/04/2026
Divulgação dos finalistas	27/04/2026
Realização da reunião técnica individual	29/04/2026
Realização do pré-preparo	15/05/2026
Realização da final ao vivo	16/05/2026

Premiação	16/05/2026
-----------	------------

Observação: O Senac Rondônia poderá alterar datas, horários e locais por necessidade institucional, logística, sanitária ou motivo de força maior, mediante divulgação prévia em seus canais oficiais.

ANEXO II

FICHA TÉCNICA / RECEITA COMPLETA

CONCURSO DE CONFEITARIA: BOLO TEMÁTICO 50 ANOS SENAC DR RONDÔNIA

1. IDENTIFICAÇÃO DO CANDIDATO

Nome do candidato: _____

Título/nome do bolo: _____

2. CONCEITO DA PROPOSTA

Descreva o conceito criativo do bolo e sua relação com o tema “50 anos do Senac DR Rondônia”:

3. DESCRIÇÃO GERAL DO BOLO

Quantidade de andares: _____

Tipo de cobertura/acabamento: _____

Estruturas internas utilizadas: _____

4. SABORES

Massa(s): _____

Recheio(s): _____

Cobertura(s): _____

5. DECORAÇÃO E IDENTIDADE VISUAL

Descreva a proposta temática e decorativa do bolo:

6. LISTA DE INGREDIENTES

Quantidade	Unidade	Ingrediente

Quantidade	Unidade	Ingrediente

(Replicar conforme necessidade)

7. MODO DE PREPARO

Descreva resumidamente as etapas de preparo:

8. ITENS QUE PRETENDE UTILIZAR DA DESPESA BÁSICA

9. INSUMOS ESPECÍFICOS ADICIONAIS PRETENDIDOS

10. UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS NECESSÁRIOS

Porto Velho, 30 de março de 2026
Supervisão Pedagógica SENAC Rondônia