

Estudo Técnico Preliminar 64/2024

1. Informações Básicas

Número do processo: 23520.008167/2024-21

2. Descrição da necessidade

CONCESSÃO ONEROSA DE USO DO ESPAÇO FÍSICO DESTINADO À IMPLANTAÇÃO E EXPLORAÇÃO DE SERVIÇOS DE LANCHONETE, com área total de 26,85 m², no Campus Bom Jesus da Lapa, da Universidade Federal do Oeste da Bahia – UFOB, visando o atendimento aos discentes, servidores da UFOB e ao público em geral.

O Centro Multidisciplinar do Campus de Bom Jesus da Lapa (CMBJL), da Universidade Federal do Oeste da Bahia – UFOB, abrange as atividades dos cursos de Engenharia Elétrica e Engenharia Mecânica atendendo discentes, servidores e a comunidade em geral, de segunda-feira à sexta-feira das 06h45min às 22h30min e aos sábados de 06h45min às 15h, durante os dias letivos estabelecidos pelo calendário acadêmico do CMBJL.

O Campus necessita da oferta de serviços de lanchonete para atender a demanda do público que frequenta a universidade, sejam discentes, servidores, terceirizados ou visitantes. Assim, considerando a existência de infraestrutura para funcionamento da Lanchonete, faz-se necessário a contratação de particular a fim de ofertar tais serviços.

A forma de contratação proposta dar-se-á por meio de concessão onerosa de uso, para fins comerciais, na qual consiste em um Contrato Administrativo, onde o poder público atribui a utilização exclusiva de um bem de seu domínio a particulares, para que o explore segundo a sua destinação específica, a qual encontra amparo no Inciso I, artigo 76 da Lei no 14.133/2021, bem como o disposto na Lei no 6.120/74.

A propositura da efetivação de processo licitatório para contratação de particular com a concessão de direito real de uso dos referidos espaços e da infraestrutura disponível, em conformidade com os parâmetros contratuais previamente definidos, busca viabilizar a prestação de serviço de Lanchonete no Campus Bom Jesus da Lapa - UFOB.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Centro Multidisciplinar de Bom Jesus da Lapa	Tony Silva Almeida

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1 Requisitos Gerais

A Concessão Onerosa de Uso será outorgada pela Universidade Federal do Oeste da Bahia, mediante contrato de concessão onerosa de uso assinado pelo Reitor, ou quem detiver delegação expressa e especial competência, e a CONCESSIONÁRIA.

Não será permitido ceder ou transferir a terceiros, a qualquer título, a Concessão Onerosa de Uso, nem emprestar ou sublocar o espaço, no todo ou em parte, ou sob qualquer forma de permitir a terceiros o uso desta, ainda que tenha a mesma finalidade.

O prazo de início da concessão onerosa de uso será de no máximo 5 (cinco) dias, contados da data da assinatura do contrato.

O prazo estabelecido somente será prorrogado mediante justificativa devidamente fundamentada apresentada pela CONCESSIONÁRIA e aprovada pela Universidade Federal do Oeste da Bahia.

A área a ser concedida está localizada no Campus de Bom Jesus da Lapa, da Universidade Federal do Oeste da Bahia – UFOB, localizado na avenida Manoel Novais, N° 1064, Centro, Bom Jesus da Lapa - Ba.

Os produtos alimentícios deverão ser produzidos nas dependências da CONCESSIONÁRIA, transportados e servidos nas dependências da CONCEDENTE.

Os produtos alimentícios não produzidos pela CONCESSIONÁRIA poderão ser adquiridos, necessariamente, de empresas legalmente constituídas, sabidamente seguidoras de práticas corretas de fabricação, tecnicamente qualificadas e aprovadas pelos órgãos competentes.

A CONCESSIONÁRIA deverá utilizar tantos profissionais quantos forem necessários para que o serviço seja prestado com presteza e agilidade, evitando a formação de longas filas.

A CONCESSIONÁRIA deverá manter estrutura adequada, composta por mobiliários e equipamentos na área concedida, para que o serviço seja devidamente prestado com presteza e agilidade.

Caberá à CONCESSIONÁRIA promover para seus funcionários, sem ônus para a CONCEDENTE, cursos de treinamento geral e específico por área de atuação, conforme determina a legislação pertinente.

A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar, por escrito, a tabela de todos produtos e serviços que serão comercializados durante a vigência contratual com seus respectivos preços no momento da assinatura do contrato, para conferência e aprovação da CONCEDENTE, não sendo permitido qualquer inclusão de produtos ou alteração de valores após a assinatura do contrato sem prévia solicitação e autorização por escrito da CONCEDENTE.

A tabela de preços, previamente aprovada pela CONCEDENTE, deverá ser fixada em local bem visível e deve ser obedecida integralmente.

A CONCESSIONÁRIA deverá observar a qualidade dos produtos e os preços indicados na tabela mencionada acima, submetendo previamente à aprovação da CONCEDENTE quaisquer modificações ou alterações dos produtos.

A CONCESSIONÁRIA ficará sujeita à fiscalização da Vigilância Sanitária Municipal e dos órgãos governamentais de saúde pública, obrigando-se a prestar todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados;

Em caso de interdição das instalações ou paralisação temporária do serviço, e em decorrência de auto de infração, o contrato poderá ser rescindido de pleno direito, adotando-se imediatamente as demais providências cabíveis.

Manter efetivo controle em todos os procedimentos, conforme Resolução RDC n.º 216 de 15/9/2004 (Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação) e Portaria n.º 1.428, de 26/11/1993 (Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação), ambas do Ministério da Saúde.

Seguir todos os procedimentos técnicos adequados ao pré-preparo e preparo dos alimentos, garantindo sua qualidade higiênico-sanitária e nutritiva.

Manter permanentemente na área concedida o Alvará Sanitário e o Alvará de Funcionamento, disponibilizando-os à Fiscalização sempre que solicitados.

Apresentar procedimentos adequados para perfeita recepção e armazenamento dos produtos perecíveis e não perecíveis, obedecendo aos critérios que garantam a manutenção da qualidade dos produtos, tais como:

Prazo de validade, etiquetagem, temperatura de acordo com o gênero.

Disposição dos diferentes grupos de matérias-primas conforme suas características.

Monitoramento de temperaturas para manutenção do produto em estoque.

Recusa dos alimentos que estejam com prazo de validade vencido e aqueles impróprios para o consumo devido a possíveis alterações ocorridas.

O objeto da presente licitação deverá atender à legislação vigente, bem como as demais legislações que venham a ser promulgadas pelo Poder competente, e que tenham relação com este objeto, durante a vigência do Contrato.

4.2 Requisitos Específicos

Os requisitos específicos da contratação abrangem o seguinte:

- a. Horário de funcionamento de segunda-feira à sexta-feira das 07h30min às 19h, ininterruptas, podendo ser reduzido, com prévia autorização da CONCEDENTE.
- b. O horário de funcionamento aos sábados, será de e aos sábados letivos de 07h30min às 11h, ininterruptas, podendo ser reduzido ou estendido, com prévia autorização da CONCEDENTE.

- c. A CONCEDENTE poderá solicitar que a CONCESSIONÁRIA preste seus serviços em dias e horários extraordinários. Essa solicitação deverá ocorrer com no mínimo 24 (vinte e quatro) horas de antecedência.
- d. A CONCESSIONÁRIA deverá oferecer em todos os meses do ano, pelo menos os seguintes produtos:
 - i. -Dois tipos de salgados fritos e dois tipos de salgados assados com opções para vegetarianos, celíacos e consumidores com intolerância à lactose;
 - ii. -Tortas salgadas, sanduíches quentes e frios com opções para vegetarianos, celíacos e consumidores com intolerância à lactose;
 - iii. -Pães, Cuscuz e tapioca variados;
 - iv. -Doces/Sobremesas diversas com opções para vegetarianos, celíacos e consumidores com intolerância à lactose, incluindo:
 - v. -Bolos, pizza e tortas variados;
 - vi. -Docinhos;
 - vii. -Salada de frutas (embalada em recipiente descartável com tampa).
 - viii. -Bebidas diversas com opções para vegetarianos, celíacos e consumidores com intolerância à lactose, incluindo:
 - ix. -Água mineral, com e sem gás;
 - x. -Café em diferentes tamanhos;
 - xi. -Chás variados e chocolate quente;
 - xii. -Refrigerantes, sucos e vitaminas variados;
 - xiii. -Frutas in natura limpas e embaladas.
- e. A CONCESSIONÁRIA não poderá onerar os preços dos alimentos quando estes forem solicitados quentes, gelados ou adoçados.
- f. A CONCESSIONÁRIA não poderá cobrar por materiais descartáveis, palito, guardanapo, molhos (inglês, pimenta, maionese, catchup, mostarda) e azeite de oliva.
- g. A CONCEDENTE não fornecerá quaisquer equipamentos ou mobiliários, sendo estes de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.
- h. A CONCESSIONÁRIA deverá providenciar o ferramental, mobiliário interno ou externo, maquinário, transporte, serviços complementares, aparelhamento e recursos adequados e necessários ao perfeito andamento e boa execução dos serviços ligados ao objeto desta Concorrência, não cabendo à CONCEDENTE qualquer responsabilidade na condução, apoio ou serviços indiretos motivados pelo objeto desta licitação.
- i. Quanto à limpeza e às boas condições de higiene, a CONCESSIONÁRIA deverá observar rigorosamente a legislação sanitária.
- j. A CONCESSIONÁRIA deverá providenciar diariamente:
 - i. -Varrição de áreas de ocupação externas e internas;
 - ii. -Limpeza geral e sanitização dos equipamentos e utensílios;
 - iii. -Limpeza e sanitização adequada dos recipientes e locais de acondicionamento do lixo;
 - iv. -Lavagem de paredes, pisos, vidros, portas, janelas (inclusive das áreas externas), coifas, câmaras, freezers, equipamentos, sistema de exaustão, ventiladores, entre outros;
 - v. -Limpeza constante dos balcões de distribuição, mesas e cadeiras para que permaneçam livres de resíduos de alimentos.
 - vi. -Cuidar da separação, acondicionamento selecionado e entrega em local previamente determinado dos resíduos inaproveitáveis gerados pelo estabelecimento.
 - vii. -Responsabilizar-se pelo controle e destinação ambiental dos resíduos dos serviços prestados e de acordo com a legislação vigente.
 - viii. -Instruir os empregados acerca da forma de coleta do lixo, de acordo com os procedimentos estabelecidos pela CONCEDENTE.

- ix. -Dar a destinação adequada aos resíduos oriundos da limpeza e da produção dos alimentos, sendo de sua inteira responsabilidade o seu transporte e destinação.
- k. Responsabiliza-se pela limpeza dos resíduos da caixa de gordura e de passagem, provenientes da concessão, verificando rotineiramente.
- l. Manter um programa de desinsetização e desratização periódico com frequência semestral ou de acordo com a necessidade local.
- m. A execução da desinsetização e desratização só poderá ser realizada com a autorização por escrito da CONCEDENTE;
- n. A CONCESSIONÁRIA deverá responsabilizar-se pela preparação do local a ser desinsetizado e desratizado, providenciando a higienização do espaço e a retirada de alimentos, utensílios etc., facilitando assim a eficácia do procedimento e eliminando os riscos à saúde dos usuários;
- o. Exigir das empresas responsáveis pelo serviço de desinsetização e desratização a apresentação de alvará de funcionamento expedido pelo Centro de Vigilância Sanitária, contendo informações seguras sobre o uso de inseticidas utilizados, especialmente, quanto à toxicidade e ao tempo de ausência do local. Os responsáveis pela aplicação destes inseticidas devem utilizar uniformes e EPI's, de acordo com a legislação em vigor.
- p. Fica proibido à CONCESSIONÁRIA:
 - i. -Dar outro uso às dependências objeto desta concessão que não aquele definido pelo contrato;
 - ii. -Comercializar produtos e/ou serviços diferentes dos especificados no contrato;
 - iii. -Comercializar bebidas alcoólicas, cigarros e drogas lícitas e ilícitas de qualquer natureza;
 - iv. -Veicular publicidade em mesas, cadeiras ou placas sem a prévia e expressa autorização da CONCEDENTE;
 - v. -Alterar a cor das paredes das áreas ocupadas sem a expressa autorização da CONCEDENTE;
 - vi. -Realizar festas, e quaisquer eventos dessa natureza, nas dependências e imediações da lanchonete.
- q. Atender aos horários de funcionamento previamente estabelecidos sendo que, o horário mínimo de funcionamento da cantina será segunda-feira à sexta-feira das 07h30min às 19h e aos sábados letivos de 07h30min às 11h atendendo ao horário de funcionamento da instituição, exceto nos dias em que não houver expediente, conforme calendário acadêmico do CMBJL, devendo a CONCESSIONÁRIA manter pontualidade no cumprimento do horário estipulado.
- r. Não será permitida a comercialização de bebidas alcoólicas, ficando a CONCESSIONÁRIA passível de imediata rescisão contratual e atribuídas as devidas responsabilizações.
- s. d) É obrigatória a utilização de freezer e estufa para acondicionamento dos alimentos, de acordo com as necessidades específicas de cada gênero alimentício.
- t. Promover diariamente, sem ônus para o CMBJL, em estrita conformidade com a legislação vigente, o transporte do lixo, a remoção dos detritos e restos diários de sua atividade, bem como de qualquer objeto de sua propriedade que esteja em desuso. Manter limpos e conservados todos os espaços internos e externos de uso da concessão, inclusive as lixeiras.
- u. Todas as pessoas que trabalham na cantina deverão utilizar vestuário adequado à natureza do serviço; sendo expressamente vedado a todos o uso de chinelos, sandálias, bermudas, camisas sem manga, entre outras proibições das normas sanitárias;
- v. Todas as pessoas que manipulam os alimentos, do preparo ao serviço, deverão se utilizar de toucas para o cabelo e luvas;

- w. Deverá ser mantido rigoroso asseio, nas pessoas, nos utensílios, nas instalações e no local da Lanchonete;
- x. A Concessionária é responsável por todos e quaisquer serviços de instalação e montagem necessários para o início de funcionamento da cantina, bem como no decorrer da vigência contratual, com a estrita consulta e autorização e supervisão do CMBJL.
- y. É dever da Concessionária, portar-se com urbanidade e exigir que seus empregados ajam da mesma forma.
- z. A concessionária deve restituir o imóvel, ao término do prazo de vigência contratual ou determinado findo prematuramente, na forma como o recebeu, salvo os desgastes normais da ação do tempo e uso.
- aa. Os preços por itens do cardápio mínimo sugerido para a cantina/lanchonete, bem como dos itens ofertados e propostos não poderão ser superiores aos praticados no mercado da cidade onde será instalada a lanchonete, objeto da concessão de uso.
- ab. É permitido a produção de alimentos de preparação rápida como, por exemplo, tapioca, misto quente, pão com ovo e outros similares, exceto alimentos que necessitem de fritura exposta com óleo ou utilização de fogões a gás.
- ac. As bebidas (como café e suco de frutas) e demais preparações cuja adição de açúcar é opcional, devem ser oferecidas segundo a preferência do consumidor, disponibilizando aos frequentadores adoçantes e congêneres.

4.3 Requisitos quanto a sustentabilidade

Para o fornecimento dos serviços, a contratada deverá observar, no que couber, os critérios de sustentabilidade ambiental, contidos na Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão – SLTI/MPOG, no Decreto nº 7.746, de 05/06/2012, da Casa Civil, da Presidência da República, e do Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da Advocacia Geral da União (versão atualizada).

A CONCESSIONÁRIA deverá:

- a. Usar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;
- b. Adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada e capacitar o seu pessoal quanto ao uso racional da água;
- c. Promover o uso racional de energia elétrica, mantendo critérios especiais de economicidade, privilegiando a aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo;
- d. Realizar um programa interno de treinamento sobre responsabilidade socioambiental para seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, enfatizando a redução do consumo de energia elétrica, de água e da produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;
- e. Respeitar as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre Resíduos Sólidos;
- f. Destinar adequadamente, caso sejam utilizadas em alguma situação, as pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução CONAMA nº 401, de 4 de novembro de 2008;
- g. Mitigar o desperdício de alimentos em conformidade com a Lei Nº 14.016/2020.

5. Levantamento de Mercado

O objeto deste estudo é classificado como serviço comum de recorrente contratação pelos órgãos públicos. Há na cidade de Bom Jesus da Lapa, Bahia, empresas do ramo de fornecimento de produtos alimentícios aptas para esta contratação.

6. Descrição da solução como um todo

A solução apresentada pela Comissão de Planejamento da Contratação é a concessão onerosa de uso do espaço físico destinado à implantação e exploração de serviços de lanchonete com área total de 26,85 m², no Centro Multidisciplinar de Bom Jesus da Lapa, da Universidade Federal do Oeste Da Bahia.

Ante ao exposto, devido às especificidades da demanda, a Comissão de Planejamento da Contratação recomenda que a aquisição seja efetuada por meio de da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade CONCORRÊNCIA, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MAIOR DESCONTO.

Para o correto cadastro da proposta, a licitante deverá consignar, na forma expressa no sistema eletrônico, o percentual de desconto sobre 100 (cem), que será convertido no valor da taxa mensal de utilização da área cedida, sendo o percentual de desconto ofertado levado a efeito para a fase de lances. A metodologia para a oferta de lances será detalhada no Termo de Referência.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Não se aplica à concessão onerosa de uso de espaço físico destinado à implantação e exploração de serviços de lanchonete no Campus Bom Jesus da Lapa, da Universidade Federal do Oeste da Bahia – UFOB.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 512,84

Conseguir orçamentos de aluguel em Bom Jesus da Lapa - Bahia, pode ser um verdadeiro desafio. A maioria das ofertas não é anunciada em plataformas digitais, mas apenas com placas na frente dos imóveis ou por meio de corretores independentes. Embora alguns corretores mais profissionais utilizem redes sociais como Facebook e Instagram, a maior parte dos anúncios que circulam nessas plataformas é voltada para a venda de imóveis, tornando a busca por aluguel ainda mais complicada.

Assim, para a definição do valor mínimo da Concessão onerosa foi realizado o procedimento descrito a seguir:

A taxa mínima de água foi baseada no consumo mínimo da tabela da empresa Serviço Autônomo de água e esgoto do município de Bom Jesus da Lapa. Taxa mínima – faixa maior (15 m³), tarifa 05, comercial 02, R\$ 5,15 por m³ + 40% taxa de esgoto.

Consumo mínimo de água	Esgoto	Valor da taxa (R\$)
15m ³	40%	R\$ 77,25

A taxa mínima da energia elétrica foi baseada no consumo médio mensal de 50 kwh de um refrigerador 375L, 220v, multiplicada pelo valor base nos valores cobrados no fornecimento de energia na categoria A4 sazonal verde, tUSD na ponta, Coelba, com valor por kwh de R\$ 3,46, equivalente a fatura de agosto de 2024.

Consumo mínimo de energia	Valor da taxa
50 kwh	R\$ 173,00

O cálculo do custo de manutenção, conservação e segurança se deu pelo resultado entre o valor total do gasto mensal com mão de obra, dividido pela área total ocupada, Sendo R\$ 7.652,46 de manutenção predial + R\$ 29.544,85 de Limpeza e conservação + 39.401,68 de vigias, perfazendo um total mensal de R\$ 76.598,99. A área total ocupada entre sede e galpão dá um total de 7.834,98 m². Com isso, o valor do m² da área ocupada ficou em R\$ 9,78. Este valor se multiplica pela área ocupada/útil reservada a lanchonete, que é de 26,85m².

Valor total custo de manutenção conservação e segurança, (mensal)	Área total ocupada	Custo por m ²	Área ocupada/útil reservada a lanchonete	Valor da taxa
R\$ 76.598,99	7.834,98 m ²	R\$ 9,78	26,85 m ²	R\$ 262,59

Taxa mínima da concessão de ocupação do espaço R\$ 512,84 (quinhentos e doze reais e oitenta e quatro centavos), composta por água R\$ 77,25 + energia R\$ 173,00 + manutenção, conservação e segurança R\$ 262,59.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

O parcelamento da solução não se aplica à concessão onerosa de uso de espaço físico. O local para a implantação e exploração dos serviços de lanchonete, a serem ofertados para a comunidade acadêmica, não é divisível para o mesmo fim, configurando-se como um único item no certame. Não pode, portanto, ser objeto de contrato por mais de um concorrente.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

A concessão onerosa de uso de espaço físico destinado à implantação e exploração de serviços de lanchonete no Campus Bom Jesus da Lapa, da Universidade Federal do Oeste da Bahia – UFOB, não demanda qualquer contratação adicional de serviços.

Não há necessidade de contratações que guardam relação com o objeto principal, interligando-se a essa prestação do serviço, mas que não precisam, necessariamente, ser adquiridas para a completa prestação do objeto principal (correlatas) e, tampouco, de contratações que precisam ser contratadas juntamente com o objeto principal para sua completa prestação (interdependentes).

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

12.1 Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI)

Atualmente, encontra-se vigente o primeiro Plano de Desenvolvimento Institucional - PDI da Universidade Federal do Oeste da Bahia, o PDI 2019-2023. Em conformidade com o ATO DECISÓRIO CONSUNI/UFOB Nº 083, DE 04 DE ABRIL, o prazo de vigência do PDI 2019-2023 foi prorrogado até a publicação do novo ciclo do PDI 2024-2028.

A presente contratação encontra-se alinhada com o PDI da Universidade Federal do Oeste da Bahia para o quadriênio 2019-2023, por meio dos seguintes objetivos estratégicos:

AD2 – Promover condições de qualidade de vida no trabalho;

AD4.2 – Otimizar a utilização da infraestrutura física e tecnológica destinada à realização de atividades acadêmicas ();

FN1 – Buscar e gerir a receita visando caráter público e sustentabilidade financeira.

12.2 Plano de Contratações Anual

Os itens demandados encontram-se devidamente registrados no sistema PGC conforme DFD: 225/2024.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Com a implementação da concessão onerosa de uso do espaço físico destinado à cantina, buscar-se-á atender toda a comunidade acadêmica do Campus de Bom Jesus da Lapa, no tocante ao fornecimento de alimentos e lanches diários.

13. Providências a serem Adotadas

Foi feita uma inspeção no local com o intuito de verificar se a infraestrutura do espaço destinado ao funcionamento da cantina estava compatível com todos os recursos necessários para a sua implantação. Ao proceder com as observações constatou-se que o local com área de 26,85m² dispõe de: 09 pontos de energia com tomada simples e um com tomada dupla, 20 amperes, 220v; 03 luminárias com duas lâmpadas de 20w. 01 bancada de apoio para preparo de alimento em granito com pia embutida; 01 balcão de atendimento em granito; 01 porta de rolar até a altura do balcão; piso Cerâmico e forro em PVC.

14. Possíveis Impactos Ambientais

A prestação dos serviços não apresenta impactos ambientais, desde que atendidos os critérios de sustentabilidade previstos neste instrumento.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

O Estudo Técnico Preliminar está de acordo com as necessidades técnicas, operacionais e estratégicas formuladas pela Instituição, atendendo de forma adequada as demandas apresentadas, tendo estas compatibilidades com os benefícios pretendidos, os riscos envolvidos, que são plenamente administráveis, além dos custos trazidos, configurando na economicidade almejada por este Órgão.

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](#).

Despacho: Ratifico a viabilidade da contratação.

HELIO CORDEIRO DOS SANTOS

Membro da comissão de contratação

Despacho: Ratifico a viabilidade da contratação.

LENILTON RIBEIRO FERNANDES

Membro da comissão de contratação

Despacho: Ratifico a viabilidade da contratação.

KALESSON MARTINS DE ALENCAR

Membro da comissão de contratação

Despacho: Ratifico a viabilidade da contratação.

AROLDO BORGES RAMOS

Membro da comissão de contratação