

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS/RS

Estudo Técnico Preliminar 69/2026**1. Informações Básicas**

Número do processo: 23110.020136/2026-31

2. Descrição da necessidade

Este ETP refere-se a contratação de empresa especializada nos serviços de alimentação coletiva da Universidade Federal de Pelotas. Tal empresa será responsável pelo Restaurante Universitário - Unidades Capão do Leão e Anglo.

A presente contratação tem por objeto a prestação dos serviços de alimentação coletiva nos Restaurantes Universitários (RUs) localizados no Campus Anglo e no Campus Capão do Leão da Universidade Federal de Pelotas (UFPel), compreendendo o preparo e o fornecimento de refeições aos estudantes, servidores, trabalhadores terceirizados e demais usuários autorizados, garantindo a continuidade de um serviço essencial às atividades de ensino, pesquisa e extensão da Universidade.

Os Restaurantes Universitários constituem uma das principais ações da política de assistência estudantil da UFPel, assegurando o acesso à alimentação adequada, segura e nutricionalmente balanceada, especialmente aos estudantes em situação de vulnerabilidade socioeconômica, contribuindo para sua permanência e êxito acadêmico. Além disso, atendem estudantes em regime de dedicação integral, bem como servidores e demais usuários autorizados, proporcionando condições adequadas para o desenvolvimento das atividades acadêmicas e administrativas.

No exercício de 2025, foram servidas 556.086 refeições, distribuídas entre as duas unidades, sendo 296.886 refeições no Campus Anglo (194.152 almoços, 90.745 jantares e 11.989 ceias) e 259.200 refeições no Campus Capão do Leão (257.313 almoços, 1.744 jantares e 143 ceias). Esses quantitativos evidenciam a elevada demanda pelos serviços e demonstram a importância da manutenção da capacidade operacional dos Restaurantes Universitários.

As duas unidades apresentam perfis distintos de funcionamento. O Campus Anglo possui atendimento consolidado para almoço, jantar e ceia durante o período letivo, refletindo a concentração de cursos e atividades acadêmicas nos turnos diurno e noturno. Já o Campus Capão do Leão apresenta demanda predominantemente concentrada no almoço, tendo iniciado a oferta de jantar e ceia apenas em setembro de 2025, em razão da ampliação das atividades acadêmicas no período noturno. A expectativa é de crescimento gradual da utilização dessas refeições nos próximos anos, acompanhando a expansão da oferta de disciplinas e turmas no turno da noite.

A demanda pelos Restaurantes Universitários também apresenta comportamento sazonal, acompanhando o calendário acadêmico da Universidade. Durante o período letivo observa-se maior fluxo de usuários e maior consumo de refeições, enquanto nos períodos de recesso acadêmico ocorre redução da demanda, sem interrupção da necessidade de atendimento, uma vez que permanecem em funcionamento atividades administrativas, projetos de pesquisa, extensão, pós-graduação e outras ações institucionais que demandam a manutenção parcial dos serviços.

Com base no histórico de consumo registrado em 2025 e na evolução observada da demanda, as estimativas para a nova contratação foram elaboradas considerando a média diária de refeições efetivamente servidas, os períodos letivo e não letivo, o parâmetro de 21 dias úteis por mês e a inclusão de reserva técnica de 10%, permitindo atender às oscilações de demanda e ao crescimento esperado, especialmente no Campus Capão do Leão, em decorrência da expansão do atendimento noturno.

A contratação mostra-se necessária também para assegurar a continuidade da prestação dos serviços atualmente executados. A interrupção ou descontinuidade do fornecimento de refeições comprometeria diretamente a execução da política de assistência estudantil da Universidade, impactando principalmente os estudantes em situação de vulnerabilidade socioeconômica, além de prejudicar as atividades de ensino, pesquisa e extensão desenvolvidas no Campus Anglo e no Campus Capão do Leão. A ausência de contratação inviabilizaria o funcionamento regular dos Restaurantes Universitários, ocasionando prejuízos à permanência estudantil, à rotina acadêmica e ao funcionamento institucional da UFPel.

Dessa forma, conclui-se que a contratação de empresa especializada para a operacionalização dos Restaurantes Universitários localizados no Campus Anglo e no Campus Capão do Leão é a solução adequada para assegurar a continuidade, a qualidade e a eficiência da prestação do serviço de alimentação coletiva, garantindo o atendimento da demanda institucional atual e da projeção de crescimento para os próximos anos, em conformidade com as diretrizes da política de assistência estudantil e com os requisitos técnicos, sanitários e operacionais aplicáveis.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS	GABRIELE BLANK RODRIGUES
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS	GISELE FERREIRA DUTRA
PRÓ-REITORIA DE ASSUNTOS ESTUDANTIS	MATHEUS CRUZ

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A presente licitação tem como objeto **a contratação de empresa especializada em serviços de alimentação coletiva**, para todas as etapas de produção e distribuição de refeições (almoço, jantar e ceia), proporcionando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, tomando-se como referência adultos saudáveis, de acordo com as legislações higiênico-sanitárias vigentes (Portaria SES nº 799/23, RDC 216/2004, Portaria nº. 325/2010, Decreto Estadual do Rio Grande do Sul, nº 23.430/1974) destinadas a servidores (para estes, somente almoço e jantar) e alunos da Universidade Federal de Pelotas (UFPel), visitantes eventuais e outras categorias devidamente autorizadas, de forma contínua, com cessão de área para uso das instalações do Restaurante Universitário Campus Anglo (RU Campus Anglo) e Restaurante Universitário do Campus Capão do Leão (RU Campus Capão do Leão). O objeto inclui o fornecimento de gêneros alimentícios, que deverá respeitar o PIQ (Padrão de Identidade e Qualidade) estabelecido pela CONTRATANTE, embasado em Instruções Normativas do Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento e nas Normas Legislativas do Ministério da Saúde; água potável ou água mineral para consumo por parte dos comensais; material de limpeza e produtos de higiene, equipamentos de proteção individual e coletiva, material de expediente e outros materiais de consumo; equipamentos e utensílios para a perfeita execução dos serviços; gás GLP; recursos humanos (área técnica, administrativa e operacional) em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas. A Contratada deverá ainda ser responsável pela manutenção das instalações, móveis e equipamentos cedidos pela CONTRATANTE.

LOCAL DE PRESTAÇÃO DO SERVIÇO:

A distribuição das refeições deverá ser prestada nas dependências da CONTRATANTE, respeitando-se a cultura local e com atenção às condições socioambientais, à acessibilidade e inclusão nos seguintes endereços:

RU Campus Anglo, situado na Rua Gomes Carneiro nº 1, Pelotas/RS;

RU Campus Capão do Leão, situado Avenida Eliseu Maciel, s/nº, Bairro Jardim América – Capão do Leão/RS.

5. Levantamento de Mercado

A análise das alternativas para execução dos serviços do Restaurante Universitário da UFPel demonstra que a **execução direta pela Universidade** proporcionaria maior controle administrativo sobre a produção e distribuição das refeições, mas exigiria estrutura própria robusta, com pessoal especializado, gestão de insumos, logística e manutenção, o que acarretaria aumento significativo da complexidade operacional, tornando a opção inviável diante da ausência de recursos humanos e materiais adequados. A **contratação separada por unidade (RU Anglo e RU Capão do Leão)** permitiria certa especialização, mas implicaria duplicação de estruturas, perda de economia de escala, maior complexidade de gestão e fiscalização, além da adoção de procedimentos distintos entre as unidades, o que se mostra desvantajoso e inviável. Já a **produção centralizada em uma única unidade com transporte integral para a outra** possibilitaria concentração de processos e pessoal, mas ampliaria a dependência da logística, aumentaria riscos quanto à manutenção da qualidade e segurança higiênico-sanitária das refeições e deixaria de aproveitar integralmente a infraestrutura disponível, não se mostrando adequada como modelo obrigatório de execução. Por fim, a **terceirização dos serviços mediante contratação única e integrada para os dois RUs** revela-se a solução escolhida, pois permite a contratação de empresa especializada, utilização integrada das estruturas existentes, padronização dos serviços, ganho de escala, gestão contratual unificada e maior flexibilidade operacional. Embora demande fiscalização permanente e gestão de riscos, tais desafios podem ser mitigados por mecanismos de controle e definição de níveis de serviço, tornando esta alternativa a mais viável e eficiente para atender às necessidades da comunidade acadêmica.

6. Descrição da solução como um todo

A solução proposta consiste na contratação de empresa especializada para a prestação continuada de serviços de alimentação coletiva, com a finalidade de operacionalizar os Restaurantes Universitários localizados no Campus Anglo e no Campus Capão do Leão da Universidade Federal de Pelotas (UFPel), abrangendo todas as etapas necessárias ao funcionamento das unidades, desde o planejamento da produção até a distribuição das refeições aos usuários.

A empresa contratada será responsável pela gestão operacional das duas unidades, incluindo o fornecimento de mão de obra qualificada, aquisição de insumos, planejamento dos cardápios, pré-preparo, preparo, montagem, distribuição e demais atividades necessárias ao fornecimento de refeições com qualidade nutricional e em condições higiênico-sanitárias adequadas.

O serviço compreenderá o fornecimento de refeições do tipo almoço e jantar em sistema de autosserviço (self service), no formato buffet livre, com porcionamento das preparações proteicas e das sobremesas por profissionais da empresa contratada devidamente capacitados. Para a modalidade de ceia, será fornecido lanche individualizado, devidamente identificado com etiqueta contendo informações sobre a data de consumo, garantindo a segurança e a rastreabilidade do alimento fornecido.

A execução das atividades poderá ocorrer de forma centralizada ou descentralizada, conforme a estratégia operacional definida pela contratada. Na hipótese de produção descentralizada, em que o preparo das refeições ocorra em local diverso da unidade de distribuição, será de responsabilidade da contratada a realização do transporte dos alimentos preparados, incluindo disponibilização de veículo adequado, motorista, combustível, manutenção e demais custos envolvidos. O transporte deverá atender integralmente às normas sanitárias aplicáveis, mantendo condições adequadas de tempo e temperatura, com registros de controle que assegurem a segurança dos alimentos.

A contratada será responsável pelo fornecimento, gerenciamento e manutenção dos equipamentos, utensílios e demais materiais necessários à execução dos serviços, bem como pela manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos disponibilizados pela Universidade, quando aplicável, garantindo a continuidade operacional das unidades.

Integra a solução a utilização dos espaços físicos pertencentes à Universidade destinados ao funcionamento dos Restaurantes Universitários, mediante cessão onerosa pela contratada. A utilização dos espaços físicos do RU Anglo

e do RU Capão do Leão, cujos valores locatícios foram avaliados, respectivamente, em R\$ 16.185,85 e R\$ 11.277,47 mensais, será cobrada da CONTRATADA mediante desconto aplicado sobre o menor lance ofertado para o item almoço/jantar.

Ainda, somado a esses valores, será cobrado o valor de R\$ 6.912,10 mensais referente aos equipamentos que serão disponibilizados nos RUs, conforme relação anexa a este edital.

Assim, o valor total mensal a ser cobrado pela utilização dos espaços e equipamentos é de R\$ 34.375,42.

Considerando o valor total a ser cobrado pela cessão onerosa, de R\$ 34.375,42, relacionado à quantidade estimada de 556.086 refeições por ano, equivalente a 46.340,50 refeições por mês, o valor de R\$ 0,74 (setenta e quatro centavos) representa parâmetro médio referencial, calculado com base no histórico global de refeições, para fins de diluição do valor da cessão onerosa.

A solução contempla ainda a integração com os mecanismos institucionais de controle de acesso e cobrança das refeições. O controle de utilização será realizado por sistema informatizado disponibilizado pela Universidade, permitindo o registro das refeições efetivamente consumidas e garantindo a rastreabilidade dos dados para fins de medição e pagamento. A contratada poderá utilizar sistemas próprios ou complementares de apoio à gestão operacional, desde que as informações geradas sejam compatíveis e conciliadas com os sistemas oficiais da Universidade.

A contratada deverá cumprir todas as obrigações relacionadas à segurança dos alimentos e às condições higiênico-sanitárias dos serviços prestados, observando a legislação vigente aplicável, incluindo as normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e as regulamentações sanitárias estaduais pertinentes. Deverá manter controles, registros e procedimentos operacionais que assegurem a qualidade dos alimentos desde o recebimento dos insumos até a distribuição aos usuários.

Dessa forma, a solução definida compreende a gestão integral dos Restaurantes Universitários do Campus Anglo e do Campus Capão do Leão, incluindo produção, distribuição, fornecimento de insumos, disponibilização e gestão de mão de obra, equipamentos, manutenção, transporte quando necessário, controle de acesso, cobrança, cessão onerosa dos espaços e equipamentos, atendimento às normas sanitárias e demais obrigações necessárias ao pleno funcionamento das unidades, assegurando a continuidade e a qualidade do serviço de alimentação coletiva oferecido pela UFPel.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A quantidade está descrita na tabela abaixo. A média de refeições baseou-se nos cálculos de refeições feitas em 2025.

Item	Quantidade Prevista para 24 meses	Unidade de Medida	Descrição
01	1.220.000	Unidades	Almoço e Jantar
02	40.000	Unidades	Ceia

A estimativa das quantidades de refeições a serem contratadas foi elaborada com base no consumo efetivamente registrado nos Restaurantes Universitários dos Campus Anglo e Capão do Leão durante o exercício de 2025, considerando o histórico de utilização dos serviços e a demanda observada ao longo de doze meses.

O consumo efetivo registrado no ano de 2025 totalizou:

Campus Anglo:

- Almoço: 194.152 refeições;
- Jantar: 90.745 refeições;
- Ceia: 11.989 refeições.

Campus Capão do Leão:

- Almoço: 257.313 refeições;
- Jantar: 1.744 refeições;
- Ceia: 143 refeições.

Os dados demonstram diferenças entre as duas unidades. O Restaurante Universitário do Campus Anglo apresenta demanda consolidada para almoço, jantar e ceia durante todo o ano. Já o Restaurante Universitário do Campus Capão do Leão concentra seu atendimento predominantemente no almoço, sendo que a oferta de jantar e ceia iniciou apenas em setembro de 2025. Dessa forma, as estimativas para essas duas refeições foram elaboradas com base no histórico disponível, considerando a expectativa de crescimento gradual da demanda em função da ampliação das atividades acadêmicas no turno noturno.

A partir do consumo efetivo de 2025, foi calculada a média diária de refeições servidas, considerando exclusivamente os dias úteis de funcionamento de cada período do calendário acadêmico. Para a projeção mensal, adotou-se o parâmetro de 21 (vinte e um) dias úteis por mês, com distinção entre período letivo e período não letivo, em razão da variação da demanda ao longo do ano.

As médias diárias apuradas foram as seguintes:

Campus Anglo – Período letivo:

- Almoço: 954 refeições/dia;
- Jantar: 458 refeições/dia;
- Ceia: 60 refeições/dia.

Campus Anglo – Período não letivo:

- Almoço: 281 refeições/dia.

Campus Capão do Leão – Período letivo:

- Almoço: 1.158 refeições/dia;
- Jantar: 26 refeições/dia;
- Ceia: 2 refeições/dia.

Campus Capão do Leão – Período não letivo:

- Almoço: 363 refeições/dia.

Com base nessas médias diárias, foram calculadas as médias mensais mediante multiplicação por 21 dias úteis. Sobre os quantitativos obtidos foi acrescida reserva técnica de 10% (dez por cento), com o objetivo de absorver oscilações da demanda e minimizar a necessidade de alterações contratuais.

Para a projeção anual, considerou-se a duração de 8,5 meses de período letivo e 3,5 meses de período não letivo, resultando nas seguintes estimativas de contratação:

Campus Anglo

- Almoço: 210.034 refeições/ano (187.315 no período letivo e 22.719 no período não letivo);
- Jantar: 89.930 refeições/ano;
- Ceia: 11.781 refeições/ano.

Campus Capão do Leão

- Almoço: 256.723 refeições/ano (227.375 no período letivo e 29.348 no período não letivo);
- Jantar: 5.109 refeições/ano;
- Ceia: 391 refeições/ano.

As quantidades estimadas possuem caráter referencial e representam uma projeção da demanda para o período contratual. O pagamento será realizado exclusivamente pelas refeições efetivamente fornecidas, mediante controle por sistema informatizado de acesso disponibilizado pela Universidade.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 19.679.200,00

O valor estimado da contratação encontra-se na tabela abaixo.

Item	Quantidade Prevista para 24 meses	Unidade de Medida	Descrição	Valor Unitário	Valor Total Estimado
01	1.220.000	Unidades	Almoço e Jantar	R\$ 15,86	R\$ 19.349.200,00
02	40.000	Unidades	Ceia	R\$ 8,25	R\$ 330.000,00
				Valor Total Estimado do Lote	R\$ 19.679.200,00

Para especificar o cálculo das médias utilizadas, foram consideradas as atas mencionadas para cada tipo de refeição.

No caso da **ceia**:

- Ata 02/2026 da Prefeitura de Ressaquinha/MG, datada de fevereiro de 2026: R\$ 7,85
- Ata 31/2026 da Prefeitura de Fortuna de Minas/MG, datada de janeiro de 2026: R\$ 7,00
- Ata 46/2026 da Prefeitura de Ijaci/MG, datada de março de 2026: R\$ 9,90

Cálculo: (7,85 + 7,00 + 9,90 = 24,75) ÷ 3 = **R\$ 8,25** (valor médio da ceia).

Já para o **almoço e jantar**:

- Ata 02/2026 da Universidade Federal do Pampa (UNIPAMPA), Bagé/RS, datada de março de 2026: R\$ 16,27
- Ata 17/2025 da Universidade do Maranhão, São Luís/MA, datada de outubro de 2025: R\$ 13,90
- Ata 03/2026 da Universidade do Maranhão, São Luís/MA, datada de março de 2026: R\$ 17,40

Cálculo: $(16,27 + 13,90 + 17,40 = 47,57) \div 3 = \text{R\$ } 15,86$ (valor médio do almoço/jantar).

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Trata-se da aquisição de serviço de empresa terceirizada, cuja execução ocorrerá por demanda diária do restaurante, sendo indispensável a escolha de uma única empresa responsável pelo fornecimento das refeições — almoço, jantar e ceia — para garantir eficiência, qualidade e continuidade do serviço. O Restaurante Universitário atende diariamente mais de dois mil estudantes, e fragmentar essa responsabilidade entre diferentes fornecedores comprometeria a logística, elevaria custos e colocaria em risco a padronização dos insumos e do atendimento. A centralização da gestão permite alcançar ganho de escala, ou seja, quanto maior o volume de refeições produzidas por uma única empresa, menores são os custos unitários, já que há otimização de compras de insumos, melhor aproveitamento de equipamentos e redução de desperdícios. Além disso, possibilita o compartilhamento de estrutura administrativa, evitando duplicidade de funções e garantindo maior racionalidade na gestão. A contratação única também assegura a uniformidade de padrões, garantindo que todas as refeições sigam critérios de qualidade e apresentação consistentes, além de ampliar a flexibilidade operacional, permitindo ajustes rápidos em cardápios ou quantidades conforme a demanda diária. Outro ponto relevante é o melhor gerenciamento de pessoal e insumos, já que a empresa pode organizar equipes de forma integrada e controlar estoques de maneira mais eficiente. A centralização reduz o risco de conflito operacional, evitando sobreposição de responsabilidades entre diferentes fornecedores, e garante maior eficiência na fiscalização, pois a instituição terá um único contrato e uma única gestão a ser acompanhada, facilitando o controle e a responsabilização. Dessa forma, a contratação de uma única empresa assegura que o RU mantenha sua função social de oferecer alimentação de qualidade, segura e acessível, com gestão integrada e sustentável, atendendo plenamente às necessidades da comunidade acadêmica.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Para a execução do objeto da presente contratação, a responsabilidade pela disponibilização, operação, manutenção e gerenciamento dos serviços e recursos necessários ao funcionamento dos Restaurantes Universitários será, em regra, da empresa contratada. Isso inclui, entre outros, os aspectos relacionados à manutenção predial (desde que não seja estrutural), fornecimento de gás, equipamentos, gestão patrimonial, gerenciamento de resíduos, atendimento às exigências da vigilância sanitária e demais contratos eventualmente vinculados à operação dos Restaurantes Universitários.

Constituem exceções a essa regra os sistemas institucionais de Tecnologia da Informação (TI) e o controle de acesso institucional, que permanecerão sob responsabilidade da Universidade. Quanto à água e à energia elétrica, os serviços serão disponibilizados nas unidades por meio das respectivas concessionárias, permanecendo a Universidade responsável pela manutenção dos contratos de fornecimento, cabendo à CONTRATADA o pagamento das despesas correspondentes ao consumo por ela realizado, conforme os critérios de apuração e cobrança estabelecidos neste instrumento.

A empresa contratada poderá utilizar sistemas próprios de TI e mecanismos complementares de controle de acesso para apoio à gestão operacional dos serviços, desde que tais sistemas sejam compatíveis com os processos institucionais e que as informações e registros produzidos sejam conciliados e mantenham plena correspondência com os sistemas oficiais da Universidade, garantindo a integridade, a rastreabilidade e a consistência dos dados.

A empresa contratada poderá subcontratar o fornecimento de ceia, permanecendo integralmente responsável pela qualidade dos serviços prestados e pelo cumprimento das obrigações contratuais.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Foi feito através do Núcleo de Contratos um planejamento desta demanda através do PGC/DFD 255/2025.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Produzir e fornecer refeições com padrão de qualidade e em condições higiênico-sanitárias adequadas e nutricionalmente balanceadas, com baixo custo para os usuários, contribuindo para a saúde e bem-estar e ainda dando suporte aos acadêmicos que estudam em horário integral e aos que se encontram em situação de vulnerabilidade socioeconômica.

13. Providências a serem Adotadas

Serão realizadas capacitações com o pessoal contratado pela empresa para que se habituem ao funcionamento de uma instituição de ensino e aprendam a lidar com o público alvo do restaurante, considerando aspectos fundamentais como a designação e capacitação dos fiscais, que assegura acompanhamento técnico e administrativo e previne irregularidades; a vistoria das instalações, que permite identificar problemas estruturais ou de equipamentos antes do início da operação; a verificação das condições sanitárias, que garante conformidade com normas de saúde pública e protege a comunidade contra riscos alimentares; a preparação do sistema de controle de acesso, que promove organização na entrada e saída dos usuários e assegura equidade no atendimento; e o planejamento para início da nova operação, que possibilita ajustes prévios e reduz falhas e atrasos. A adoção dessas providências na transição para a nova gerenciadora do Restaurante Universitário (RU) é essencial para garantir a continuidade dos serviços sem prejuízos à comunidade acadêmica, exigindo planejamento cuidadoso e ações prévias que assegurem tanto a conformidade legal e sanitária quanto a eficiência operacional, de modo que o restaurante funcione adequadamente desde o primeiro dia da nova gestão, evitando falhas que possam comprometer a alimentação dos estudantes e servidores.

14. Possíveis Impactos Ambientais

A execução dos serviços poderá gerar impactos ambientais relacionados especialmente ao consumo de água e energia, geração de resíduos orgânicos e recicláveis, descarte de óleo de cozinha, utilização de produtos de limpeza, embalagens e eventual transporte de alimentos. Deverão ser adotadas medidas destinadas à redução do desperdício de alimentos, segregação e destinação ambientalmente adequada dos resíduos, uso racional de água e energia e observância das normas ambientais e sanitárias aplicáveis.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Considerando a necessidade de continuidade dos serviços de alimentação coletiva destinados à comunidade acadêmica; o histórico e a projeção da demanda; a disponibilidade de fornecedores no mercado; a viabilidade técnica da execução terceirizada; a compatibilidade da solução com a estrutura existente nos Restaurantes Universitários Anglo e Capão do Leão; e a estimativa dos custos da contratação, a equipe de planejamento conclui pela viabilidade técnica e econômica da contratação, condicionada à observância das especificações, requisitos e medidas de gestão de riscos estabelecidas nos documentos de planejamento.

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](#).

GABRIELE BLANK RODRIGUES

Assistente em Administração