


**MUSEU PARAENSE EMÍLIO GOELDI
COORDENAÇÃO DE ADMINISTRAÇÃO**
TERMO DE REFERÊNCIA

Processo Administrativo nº 01205.000476/2024-92

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Credenciamento de Pessoa Física e/ou Jurídica para autorização de uso de espaço público a título precário e não oneroso para exploração comercial de serviço alimentação com uso de “*food truck*”, sobre rodas, dentro das dependências do Parque Zoobotânico do Museu Paraense Emílio Goeldi.

1.2. Pode-se definir *Food Truck* como uma estrutura móvel, de dimensões pequenas, sobre rodas que transporta e vende alimentos, de forma itinerante. Sua infraestrutura é planejada para poder atender às necessidades de preparação e comercialização dos alimentos, segundo as exigências da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), municipal, estadual, e INMETRO (Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia). A maioria dos veículos é formado por trailers, furgões, camionetes ou caminhões adaptados.

1.2.1 Para este Credenciamento, os *Food Trucks* devem ter comprimento máximo de até 7 (sete) metros, considerada a soma do comprimento do reboque, e com a largura máxima de 3 (três) metros.

1.3 O Credenciamento se processará de acordo com a seguinte divisão:

ITEM	Descrição	Vagas	Taxa mensal de Utilização (R\$)
1	<p>Autorização onerosa de uso de espaço público da localizado em Bem Imóvel da União, sob a jurisdição do Museu Paraense Emílio Goeldi, no PARQUE ZOOBOTÂNICO, em terreno aberto localizado próximo ao <i>Chalet João Batista de Sá</i>. Sendo este espaço com aproximadamente 80 m² (oitenta metros quadrados) revestida por piso drenante, de concreto, quadrado, 100% permeável, destinado exclusivamente para o funcionamento de área gourmet, para estacionamento de veículo tipo <i>Food Truck</i>.</p> <p>Para uso dos frequentadores, deverá ser disponibilizado pelo Autorizatário:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Veículo automotor, tipo <i>Food Truck</i>, modelo Cart, médio, ou similar. • Conjuntos de mesas e cadeiras, em alumínio ou madeira, protegidas por ombrelones. Todo o mobiliário deverá estar em boas condições de uso, sem avarias. <p>ENDEREÇO: AV. GOV. MAGALHÃES BARATA, Nº 376, BAIRRO DE SÃO BRAZ, BELÉM/PA.</p>	01	R\$ 500,00

1.4 Utilização da Área:

1.4.1 A Autorizada utilizará a área cedida exclusivamente para exploração da atividade citada no subitem 1.1 deste Termo.

1.4.2 A Autorizatária vedará, a seu critério, a prestação de serviços, venda ou exposição de produtos, considerados inadequados ou não condizentes com o objeto do Chamamento Público.

1.4.3 Será permitida à Autorizada vencedora a verticalização do portfólio de produtos, desde que o mesmo não se sobreponha ou conflite com o objeto principal da Cessão de Uso e com este tenha relação.

1.4.4 A área de Autorização de uso será entregue à Autorizada nas condições em que se encontra e sem nenhum tipo equipamento. As eventuais adequações necessárias à exploração do ramo de atividade objeto da cessão de uso deverão ser submetidas à aprovação da Autorizatária, mediante projeto, acompanhado dos respectivos arquivos digitais, correndo as despesas decorrentes por conta da Autorizada.

1.5 As áreas objetos da **Cessão de Uso destinam-se exclusivamente à venda de refeições comuns, refeições típicas paraense, lanches e bebidas não alcoólicas**, tornando-se nula de pleno direito esta cessão de uso em caso de destinação diversa da estabelecida pela Autorizatária .

1.6 A comercialização e fornecimento dos lanches e refeições ocorrerá nas dependências dos *Food Truck*, nos espaços destinados à Autorização. **Não será permitida a produção de refeições nas dependências da**

Lanchonete e Food Truck, exceto finalizações de refeições e sanduiches.**2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO**

2.1. A Autorização de Uso para atividade de apoio localizado em bem imóvel da União, de que trata o presente Termo, justifica-se pela possibilidade do Museu Paraense Emílio Goeldi - MPEG conceder a particular o direito de utilização exclusiva de espaço em bem público, mediante sua exploração da forma especificada no Termo de Autorização de Uso, transferindo ao particular a responsabilidade pela guarda, manutenção e conservação da área a ser cedida, desonerando assim a Administração da responsabilidade e dos custos de manutenção e conservação durante o período pelo qual perdurar a cessão de uso.

2.2. Além disso, considera-se de interesse do Museu Goeldi a possibilidade de funcionamento de *Food Truck*, nos espaços descritos na tabela do item 1.5, proporcionando maior facilidade aos visitantes, servidores e terceirizados, proporcionando a realização de desjejum no início das suas atividades, além de lanches rápidos sem a necessidade de deslocamento para fora das dependências da Instituição.

2.3. Importante destacar que as condições de formalização da Autorização de uso objeto do presente Termo atende, entre outras, às condições estabelecidas pelo Decreto 3.725/2001, em seu artigo 13, dentre as quais pode-se citar a disponibilidade de espaço para a implantação do objeto, a inexistência de qualquer ônus para a Administração, a compatibilidade de horário de funcionamento do estabelecimento comercial com o horário de expediente da Instituição.

2.4. Destaque-se, também, que o desenvolvimento das atividades no estabelecimento comercial não gera vínculo empregatício entre os empregados da Autorizada e a Autorizatária, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**Sustentabilidade**

4.1 Caberá à Autorizada executar os serviços em estrita conformidade com os requisitos de sustentabilidade disposto na Instrução Normativa SLTI/MP nº 1 de 19 de janeiro de 2010, e se pautará no uso racional de recursos de forma a evitar e prevenir o desperdício bem como a geração excessiva de resíduos, a fim de atender às diretrizes de responsabilidade ambiental.

4.2 Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no **Guia Nacional de Contratações Sustentáveis**:

4.2.1 Baixo impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água;

4.2.2 Maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia;

4.2.3 Adotar práticas para reduzir o consumo de energia elétrica e de água por parte de seus profissionais no desempenho das atividades diárias;

4.2.3 Implementar ações de conscientização ambiental por meio de treinamento de seus funcionários e demais envolvidos na prestação dos serviços, bem como cumprir as ações concretas apontadas especialmente em suas obrigações, que se refletem no desenvolvimento da responsabilidade ambiental e socioambiental.

4.2.4 Otimizar a utilização de recursos materiais, de modo a reduzir o desperdício e, bem como, a produção de resíduos sólidos;

4.2.5 Receber da Autorizatária informações e implementar ações relativas aos programas de uso racional dos recursos que impactem o meio ambiente;

4.2.6 Promover o adequado tratamento e destinação dos resíduos produzidos durante suas atividades diárias;

4.2.7 Instruir seus funcionários e apresentar soluções educativas aos usuários da lanchonete quanto à necessidade de cumprimento da coleta seletiva e do Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos adotado pela Autorizatária, quando houver, incentivando a utilização pelos mesmos dos recipientes adequados para a coleta seletiva, nos termos da Resolução CONAMA nº 275, de 25 de abril de 2001.

4.3. A Autorizada, atenderá as determinações deste Termo de Referência, Edital e Anexos e ainda, no que couber, adotar as práticas de sustentabilidade ambiental previstas nos diplomas legais que tratam do assunto, adotando

práticas que visem a contribuir para a promoção do desenvolvimento sustentável, em especial, as seguintes:

a) a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis;

b) a Resolução RDC ANVISA 182, de 2017, alterada pela RDC 331/2019 e Resolução RDC 173/2006 – bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.

4.4 Ademais, a Autorizada deve responsabilizar-se pelo correto acondicionamento dos resíduos gerados pelo estabelecimento e fazer a destinação para os locais adequados, sendo os resíduos orgânicos e os não-orgânicos acondicionados separadamente e para serem encaminhados ao serviço de coleta de lixo da prefeitura de Belém.

4.5 A manipulação de qualquer produto ou equipamento necessário à execução de quaisquer dos serviços só será admitida com a observância de todas as normas de segurança e utilização vigentes, incluindo o uso de EPIs (Equipamentos de Proteção Individual), minimizando possível impacto ambiental subsidiário.

Vistoria

4.6 A vistoria técnica das áreas a serem cedidas é facultativa. Porém, para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, a licitante poderá realizar vistoria nas instalações das áreas, acompanhada por servidor designado para esse fim.

4.7 Tendo em vista a faculdade da realização da vistoria, os licitantes não poderão alegar o desconhecimento das condições e grau de dificuldades existentes como justificativa para se eximirem das obrigações assumidas em decorrência da licitação.

4.8 Caso opte por realizar a vistoria, o interessado deverá efetuar agendamento prévio no E-mail: pompei@museu-goeldi.br e no Telefone (91) 3211-1730, com o Sr. Pedro Pompei (Chefe do Serviço do Parque Zoobotânico - SEPZO).

4.9 O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública de Chamamento.

4.10. Para a vistoria, o representante legal da empresa ou responsável técnico deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Execução

5.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

5.1.1 Início da execução do objeto: em até 10 (dez) dias corridos contados da assinatura do Termo de Autorização.

5.1.2 A autorização de uso terá o prazo de vigência **de 03/10/2025 a 30/12/2025 (o encerramento da vigência poderá ocorrer antes desse prazo, uma vez que tem previsão do Parque Zoobotânico fechar para reformas em Dezembro/2025)**.

Local e horário da prestação dos serviços

5.2 No Parque Zoobotânico, o Food Truck funcionará, de quarta a domingo e feriados, das 9h às 16h, no endereço: Av. Gov. Magalhães Barata, nº 376, São Braz, Belém/PA (Portão da Travessa 9 de Janeiro - destinado a entrada e saída de materiais)

5.3 O dia e horário poderão ser modificados nos dias em que não houver funcionamento das Bases Físicas do Museu Paraense Emílio Goeldi, com prévio aviso à Empresa Autorizada, de forma a melhor atender os usuários. Além disso, nos períodos de recesso, de feriados ou em dias que o horário de expediente for reduzido, a execução do serviço poderá ser suspensa ou ter seu horário reduzido.

5.3.1 Os horários de entrada e saída do Food Truck e empregados da Autorizada poderão ser diferentes dos previstos para o atendimento aos clientes, desde que estejam compreendidos entre 7h e 18h, com a finalidade de realizar atividades estritamente relacionadas à prestação dos serviços;

5.3.2 Nas ocasiões em que houver previsão de aumento do número de usuários (no caso de eventos, visitas, etc.), a Autorizada deverá planejar a rotina de trabalho de modo a minimizar retardos na reposição e distribuição de produtos.

5.4.3 Quanto ao acesso:

5.4.3.1 O acesso dos funcionários, ao interior do Parque Zoobotânico dar-se-á pelo portão localizado na Travessa 09 de janeiro, nº 1830, mediante identificação, através de crachá e assinatura em lista própria.

5.4.3.2 Todos esses acessos seguirão as normativas e instruções do Setor de Segurança do Parque Zoobotânico.

5.5 Fica a critério da Autorizada permanecer com o seu funcionamento nos dias em que o Parque Zoobotânico não estiver funcionando, para atendimento apenas dos usuários internos, nos **dias de segunda e terça-feira**. Cabendo a Autorizada comunicar a Autorizatária para a devida divulgação.

Rotinas a serem cumpridas

5.7. A Autorizada deverá atender às mais estritas regras de higiene emanadas pelas autoridades sanitárias durante o preparo, a manipulação, o acondicionamento, o transporte, a exposição e o descarte de alimentos.

5.8. Os alimentos deverão ser preparados dentro de padrões higiênico-sanitários adequados, de acordo com as normas de manipulação e preparação vigentes, em especial, as técnicas de boas práticas na manipulação de alimentos estabelecidas pela Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da ANVISA e suas alterações.

5.9. Os alimentos e demais produtos serão servidos no próprio *Food Truck* ou nas mesas e cadeiras disponibilizadas na área cedida/autorizada.

5.9.1 Os serviços de preparação de refeições, lanches e sobremesas devem ser realizados totalmente nas instalações da empresa vencedora do chamamento público, fora do *Food Truck*.

5.9.2 Os serviços de preparação de bebidas (não alcoólicas), finalizações de refeições e lanches/sanduíches podem ser realizados total ou parcialmente nas instalações da empresa autorizada do certame.

5.9.3 Será de inteira responsabilidade da empresa o transporte adequado do que for preparado na sede da empresa e transportado para as dependências do Museu Goeldi, sendo que o referido transporte deve ser feito obedecendo rigorosamente aos padrões de conservação e higiene necessárias à saúde, conforme estabelecido na Resolução RDC nº 216 de 15/09/2004 – ANVISA, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, sob pena de rescisão do Termo de Autorização de Uso.

5.9.4 A empresa deve garantir a utilização de matéria-prima adequada, dentro das condições e dos padrões de conservação e higiene necessárias à saúde.

5.10. Os produtos comercializados serão relacionados pela Autorizada com os respectivos preços, de modo o mais discriminado possível, em tabela que deverá ser afixada ao público, com o prévio conhecimento e permissão da Autorizatária.

5.11 A pessoa ou empresa Autorizada será responsável pelo fornecimento de cadeiras, poltronas, mesas, sombreiros, pelos fios e extensões elétricas necessários para sua alimentação de energia, bem como mangueiras para abastecimento da água, se necessário, ficando a cargo do Museu Goeldi apenas a responsabilidade pelo fornecimento de energia elétrica e da água.

5.12. Dos produtos a serem comercializados.

5.12.1 É expressamente proibida a comercialização de produtos que possam ser prejudiciais à saúde e que não ofereçam condições nutricionais e higiênico-sanitárias, em especial:

- a) Qualquer tipo de Bebidas alcoólicas, destilada ou fermentada.
- b) Tabaco, cigarros normais e cigarro eletrônicos
- c) Medicamentos ou produtos químico-farmacêuticos.

5.12.2 Ficam liberados para comercialização no **Parque Zoobotânico** prioritariamente **lanches rápidos, refeições comuns, refeições do tipo "comidas típicas paraenses" e bebidas não alcóolicas**, e ainda **outros de mesma natureza**, conforme exemplos abaixo:

- a) Frutas;
- b) Suco natural ou de polpa de fruta (100% fruta);
- c) Bebidas lácteas, iogurte e vitaminas de frutas naturais;
- d) Bebidas ou alimentos à base de extratos ou fermentados (soja, leite, entre outros similares) com frutas;
- e) Sanduíches naturais (sem maionese);
- f) Pães integrais, pão de batata, pão de queijo, pão de mel, pão doce recheado com frutas ou geleia;
- g) Bolos preparados com frutas, tubérculos, cereais ou legumes;
- h) Tortas e salgados assados;

- j) Biscoito de maisena, água e sal, de polvilho, biscoito doce sem recheio;
- k) Bolos de massa simples com recheio de frutas, geleias ou legumes;
- l) Cereais integrais em flocos ou em barras;
- m) Pipoca natural sem gordura;
- n) Picolé de frutas;
- o) Queijo branco, ricota;
- p) Atum, ovo cozido, requeijão;
- q) Pasta de soja;
- r) Água de coco.
- s) Refrigerantes.

5.12.2.1 Eventuais dúvidas sobre a possibilidade de comercialização de determinado produto não relacionado neste Termo devem ser dirimidas pela Autorizada diretamente junto à Autorizatária.

5.13. Os preços por item do cardápio e dos demais produtos comercializados deverão ser compatíveis com os praticados no mercado local.

5.14. O Cardápio poderá ser analisado pela administração quanto à sua adequação às exigências mínimas constantes neste instrumento e quanto à adequação dos preços aos valores praticados no mercado;

5.14.1. Os preços de mercado poderão ser aferidos pela Administração a qualquer tempo por meio de pesquisa de mercado, pesquisa de contratos administrativos ou atas de registro de preço de outros órgãos e ainda por outros meios julgados convenientes e oportunos, tais como a utilização de índices oficiais de preços.

5.15 Da higiene e do controle ambiental:

5.15.1 A Autorizada deverá manter limpas, por seus próprios meios, as dependências e instalações do *Food Truck* no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação com o fornecimento de todos os materiais de limpeza, higienização e conservação, bem como os equipamentos necessários à execução.

5.15.1.1 Na referida limpeza, higienização e conservação de verão ser executadas as seguintes tarefas:

5.15.1.2 Diariamente:

a) Recolher o lixo para os contêineres, devidamente acondicionado em sacos plásticos próprios, quantas vezes se fizer necessário, objetivando evitar a proliferação de vetores e pragas urbanas e a propagação de odores desagradáveis;

b) Observar, durante o horário de atendimento, os aspectos de higiene, cuidando para que não haja resíduos de alimentos ou gorduras;

c) Realizar limpeza geral de todas as dependências internas do *Food Truck*, conservando-as no mais rigoroso padrão de higiene, arrumação e segurança;

d) Realizar limpeza geral dos móveis e equipamentos (mesas, cadeiras, balcões térmicos, utensílios e eletrodomésticos da cozinha, inclusive talheres, pratos e bandejas) com produtos adequados;

5.16 Para a perfeita execução dos serviços, a Autorizada deverá dispor do quantitativo suficiente de mobiliários, equipamentos e utensílios destinados à execução satisfatória dos serviços objeto da autorização de uso.

5.17 Dos empregados da Autorizada

5.17.1 Os empregados da autorizada deverão prestar o serviço objeto deste Credenciamento de forma a atender de forma satisfatória a clientela.

5.17.2 A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Autorizada e a Administração, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

5.17.3 Todas as responsabilidades empregatícias dos funcionários para atuação nos serviços do *Food Truck* serão de inteira responsabilidade da Autorizada, não tendo a Autorizatária responsabilidade sobre qualquer pagamento advindo de causas trabalhistas, indenizações, auxílios, salários, uniformes, relacionados ao uso ou exploração comercial do espaço cedido.,

5.17.4 Exigir que seus empregados se apresentem com o máximo asseio e higiene, apresentação pessoal, educação e urbanidade durante o desempenho de suas tarefas e no trato com usuários. O uso de vestimentas adequadas deverá estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária;

5.17.5 Ficará a cargo da Autorizada a definição do número de pessoas que deverão executar o atendimento dentro do horário e com padrão de qualidade devido e adequadamente trajado para o desempenho de suas funções. Os

uniformes devem estar bem conservados e limpos e só devem ser utilizados nas dependências internas do estabelecimento.

5.17.6 O número de funcionários da Autorizada deverá estar de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.

5.18 Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

5.18.1 Providenciar, às próprias expensas, a fim de obter todas as licenças, alvarás, aprovações, taxas, franquias e quaisquer documentos necessários à perfeita execução e à legalização dos serviços;

5.18.2 A Autorizada deve responsabilizar-se por quaisquer danos ou prejuízos causados a terceiros por seus funcionários;

5.19 Da Segurança:

5.19.1 A Autorizada, antes de instalar qualquer equipamento no local concedido deverá verificar as condições da rede elétrica, qualquer dano causado em função de má instalação será de inteira responsabilidade desta.

5.19.2 A Autorizada deverá cuidar da guarda e segurança dos móveis, equipamentos, utensílios e estoque físico dos alimentos, ficando a Autorizatária isenta de qualquer responsabilidade em caso de sinistros.

5.19.3 A Autorizada cabe manter a área dada em cessão de uso, dotada de aparelhagem adequada à prevenção e extinção de incêndio e sinistros, mantendo igualmente o seu pessoal instruído quanto ao emprego eficaz daquela aparelhagem.

6. CRITÉRIOS DE ACOMPANHAMENTO

6.1 Será aplicada, ainda, sempre que julgar necessário, pela Autorizatária do credenciamento ou por outro representante designado, Lista de Verificação (check List), com itens referentes ao regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação e a especificações do Termo de Autorização.

6.1.1 Não haverá limites de supervisões a serem realizadas.

7. Forma de pagamento

7.2. A Autorizada deverá pagar mensalmente o **valor da taxa R\$ 500,00 (quinhentos reais)** correspondente ao custo estimado de uso da Taxa de Energia e Taxa de Água.

7.2.1. O valor da autorização deverá ser pago todo dia 10 do mês subsequente por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU).

7.2.2. O pagamento da taxa mensal de utilização fora dos prazos acarretará o recolhimento de multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor da cessão e juros de mora de 2% (dois por cento) ao mês.

7.2.3. O valor apurado deverá ser recolhido por meio de GRU aos cofres da Autorizatária;

7.2.4 Os comprovantes de pagamento da taxa devem ser entregues ao setor: secop@museu-goeldi.br

7.2.5 Caso a Autorizada venha acumular o atraso do recolhimento dos valores correspondentes a 02 (duas) mensalidades consecutivas ou alternadas poderá ensejar na rescisão da Autorização;

7.2.6 A rescisão de que trata a cláusula acima não exime a aplicação de sanções previstas no tópico que trata DAS SANÇÕES no Edital de Credenciamento.

8. Reajuste

8.18. O valor da taxa de autorização é fixa e irreajustável durante o período de abertura do Edital.

9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO CESSIONÁRIO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

9.1 O Autorizado será selecionado através de Credenciamento. O credenciamento, entendido como espécie de Inexigibilidade de licitação, é ato administrativo de chamamento público de prestadores de serviços que satisfaçam determinados requisitos, constituindo etapa prévia à contratação/autorização, devendo-se oferecer a todos igual oportunidade de se credenciar.

9.1.1 As vagas serão preenchidas por meio de Sorteio Público, entre os credenciados habilitados, que será realizado de forma presencial, pelo Serviço de Compras e Contratos - SECOP/MPEG, em local e data que será informado antecipadamente a todos os credenciados por e-mail.

9.1.2 É facultada a presença dos credenciados habilitados para acompanhamento da apuração

9.2. Cada veículo “Food Truck” deverá se credenciar para uma base física específica, não podendo, o mesmo, ser credenciado para mais de uma.

9.3 A divulgação oficial dos participantes sorteados será divulgada no site oficial do MPEG <https://www.gov.br/museugoeldi/pt-br/acesso-a-informacao/licitacoes-e-contratos/acesso/licitacoes> ou por meio do link <https://bit.ly/4g3NZUO>

Exigências de habilitação

9.4 Disposta no Edital de Credenciamento.

EQUIPE DE PLANEJAMENTO

[assinado eletronicamente]

DILSON AUGUSTO DE ARAUJO JUNIOR

Presidente da Comissão de Contratação

[assinado eletronicamente]

PEDRO POMPEI FILIZZOLA OLIVA

Chefe de Serviço do Parque Zoobotânico

[assinado eletronicamente]

DANIELLE RODRIGUES JOSÉ PEIXOTO

Assistente em Ciência e Tecnologia

Coordenação de Administração-COADM



Documento assinado eletronicamente por **Dilson Augusto de Araújo Júnior, Chefe do Serviço de Compras e Patrimônio**, em 18/09/2025, às 09:53 (horário oficial de Brasília), com fundamento no § 3º do art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <https://sei.mcti.gov.br/verifica.html>, informando o código verificador **13152081** e o código CRC **6A3DA452**.

Referência: Processo nº 01205.000476/2024-92

SEI nº 13152081