



FURG

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL - MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE - FURG

Av. Itália, km 8 – Campus Carreiros – Rio Grande-RS – CEP 96203-900

PROJETO BÁSICO Nº 055/2019

1. DO OBJETO

1.1. Abertura de edital de habilitação para **concessão remunerada de uso temporário de 10 (dez) espaços do imóvel sem benfeitorias** (área externa), de propriedade da Universidade Federal do Rio Grande, por período determinado de **22 a 26 de outubro de 2019**, destinado à instalação de lanchonete móvel (tipo *food truck*, *food trailer*, *food bike* e *equivalentes sobre rodas*), no Campus Carreiros da FURG, localizado no Município de Rio Grande - RS, à Av. Itália km 8 Bairro Carreiros - CEP 96203-900.

1.2. Para fins de entendimento deste projeto básico define-se lanchonete tipo *food truck* como uma cozinha móvel, de dimensões pequenas, sobre rodas, que transporta e vende alimentos, de forma itinerante (caminhões, furgões e kombis), sendo permitido, também, para este projeto, outros veículos sobre rodas como food trailer, food bike e equivalentes.

2. DA SOLICITANTE

2.1 É solicitante o Centro de Ciências Computacionais – C3, unidade responsável pela organização do evento.

3. DA JUSTIFICATIVA

3.1 Em virtude da realização do evento: Robótica 2019, de 22 a 26 de outubro de 2019 no Campus Carreiros da Universidade Federal do Rio Grande - FURG, justifica-se a abertura deste edital de habilitação para concessão de uso de espaço da FURG para funcionamento de *lanchonete móvel*, por tempo determinado, visando oferecer aos estimados 2.500 participantes do evento, além da comunidade universitária que terá acesso ao local, uma opção diferenciada de alimentação e um novo espaço de interação durante o período.

4. DO LOCAL DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

4.1. As lanchonetes móveis, no máximo 10 (dez), deverão ser instaladas em área externa, previamente determinada pela gestão da Universidade.

4.2. O espaço público unitário a ser concedido compreende uma área com dimensões de aproximadamente 36,5m² (7,3 metros de largura x 5 metros de comprimento) disponível para alocação da lanchonete.

5. DAS INSTALAÇÕES

5.1. As lanchonetes móveis devem conter, na parte interna, todos os equipamentos necessários ao armazenamento, preparo, higienização e fornecimento de alimentação, lanches e bebidas, de acordo com as atividades e tipo de alimentos que estará habilitado a fornecer.

5.2. A estrutura das lanchonetes móveis deverá ser caracterizada pelo veículo e deverá apresentar as seguintes características:

a) Porta de acesso e serviço e janela de atendimento e circulação de ar;

b) Possuir no máximo as seguintes dimensões: 6,3 metros de comprimento e 2,4 metros de largura;

c) Sistema hidráulico: é responsabilidade da CESSIONÁRIA possuir no veículo reservatório de água compatível com as suas necessidades. A CONCEDENTE disponibilizará torneira para abastecimento do mesmo;

d) Sistema elétrico: a CONCEDENTE disponibilizará acesso à energia elétrica. Poderão AS CESSIONÁRIAS, possuir gerador para casos de falta de energia.

6. DOS REQUISITOS PARA HABILITAÇÃO

6.1. Poderão participar deste edital quaisquer licitantes que comprovem seu enquadramento nos requisitos mínimos exigidos para habilitação, conforme abaixo:

a) *Food trucks, food trailers, food bikes e equivalentes:* Lanchonete móvel, com cozinha de dimensões pequenas, sobre rodas, que transporta e vende alimentos, de forma itinerante de dimensões máximas de até 6,3 metros de comprimento e 2,4 metros de largura;

b) O *mix* de produtos fornecidos deverá ser especializado e diferenciado daqueles já ofertados pelos cessionários ocupantes dos espaços do centro de convivência da FURG, com a exigência de, pelo menos, 01 habilitado possuir uma opção de combinação vegetariana;

c) Estar em dia e regular com toda documentação necessária para a execução do objeto;

d) Possuir regularização junto ao INMETRO e DENATRAN referente ao enquadramento do veículo como lanchonete móvel, se aplicável.

6.2. É vedada a participação de licitantes:

a) Que não se enquadrem nos requisitos arrolados no item 6.1;

b) Apresentados na condição de subcontratados;

c) Que por qualquer motivo, estejam declarados, inidôneos ou punidos com suspensão do direito de licitar ou contratar com a Administração Pública;

- d) Que estiverem em regime de falência, concurso de credores, dissolução ou liquidação;
- e) Cujo ramo de atividade não seja compatível com o objeto a ser licitado;
- f) Estrangeiros não autorizados a funcionar no país.

7. DA SELEÇÃO

O evento Robótica 2019, nos dias 22 e 26 de Outubro de 2019, contará com 10 espaços para operação das lanchonetes móveis sobre rodas. Os dois espaços externos, a ser definido pela FURG, deverão ser ocupados por, no mínimo, 05 diferentes tipos de lanchonetes no que diz respeito à natureza dos alimentos comercializados. Desta forma, a seleção se dará através de sorteio entre os interessados habilitados de cada tipo para preenchimento das 10 vagas, distribuídas nos dois espaços.

8. DAS OBRIGAÇÕES DAS CESSIONÁRIAS

8.1. Na prestação dos serviços, as empresas CESSIONÁRIAS deverão executá-los, observando-se rigorosamente as disposições deste edital de habilitação;

8.2. Responsabilizar-se integralmente pelos serviços licitados, nos termos da legislação vigente; sendo vedada a terceirização ou quarteirização. Não é permitido o uso das instalações da lanchonete para qualquer atividade que não esteja ligada ao objeto licitado pela FURG;

8.3. Manter o padrão de qualidade das refeições e de atendimento pessoal, avalizado pela fiscalização, desde o primeiro até o último dia de vigência do contrato;

8.4. Manter, durante a execução do contrato, todas as condições de higiene, qualidade e validade dos alimentos, exigidas na licitação, apresentando, sempre que solicitado pela FURG, documentos que comprovem a procedência dos alimentos e utensílios utilizados;

8.5. Fornecer todo o material necessário ao perfeito funcionamento das lanchonetes sobre rodas, os quais deverão estar em perfeitas condições de uso e higiene.

8.6. Responder pela manutenção das instalações das lanchonetes, inclusive efetuando, diariamente, a higienização, limpeza e conservação de pisos, paredes, equipamentos e todas as dependências e áreas adjacentes, por sua inteira responsabilidade;

8.7. Manter quadro de funcionários, com número compatível, às atividades desempenhadas;

8.8. Garantir a utilização de matéria-prima adequada, dentro das condições propícias e padrões quanto a critérios organolépticos, higiênico-sanitários e nutricionais;

8.9. O armazenamento das matérias-primas/alimentos deverá ser realizado de acordo com as normas estabelecidas pelo órgão competente;

8.10. Produtos de limpeza devem ser armazenados separadamente dos alimentos;

8.11. Todas as latas amassadas ou enferrujadas, alimentos infestados ou fora do prazo de validade devem ser rejeitados;

8.12. Providenciar, junto aos órgãos competentes, a obtenção de licenças, autorização de funcionamento e alvará, para o exercício de suas atividades comerciais;

8.13. Facilitar a fiscalização de órgãos de vigilância sanitária, no cumprimento de normas, cientificando a FURG do resultado das inspeções;

8.14. Ter e cumprir o Manual de Boas Práticas de Manipulação para serviços de alimentação;

8.15. A CESSIONÁRIA deverá manter o Código de Defesa do Consumidor à disposição dos consumidores em acordo da Lei 12.291/2010.

8.16. Manter-se, durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, bem como nas legislações municipal, estadual e federal.

8.17. Cumprir todas as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho, responsabilizando-se por quaisquer acidentes que venham a serem vítimas seus empregados quando em serviço, por tudo quanto às leis trabalhistas e previdenciárias lhes assegurem, e pela observância das demais exigências legais para o exercício da atividade;

8.18. Manter, durante toda execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas assegurando que os empregados cumpram as regras de higiene e identificação, substituindo aquele cuja conduta, a juízo da fiscalização se evidencie inconveniente ou inadequada à perfeita execução dos serviços;

8.19. Indicar por escrito, junto à CONCEDENTE, um preposto idôneo, com experiência no ramo e com poderes para representar a empresa em tudo que se relacione à execução dos serviços, inclusive sua supervisão;

8.20. Sujeitar a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da autoridade encarregada de acompanhar a execução dos serviços, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formalizadas pela fiscalização da FURG;

8.21. Corrigir, no prazo determinado, as eventuais imperfeições no curso de execução dos serviços, a partir da ocorrência verificada pelo gestor do Contrato;

8.22. Cada CESSIONÁRIA é a única responsável por todos os impostos, taxas e encargos de natureza social, trabalhista, fiscal e previdenciária decorrente da execução dos serviços contratados;

8.23. Responsabilizar-se exclusivamente pelas despesas de salário, transporte, cesta básica, taxas, impostos, seguros e outros encargos pertinentes, bem como por acidentes que venham a ser vítimas seus funcionários, quando em serviço, e por tudo

quanto às Leis Trabalhistas, Fiscais e Previdenciárias lhes assegurem, respeitando rigorosamente as datas estabelecidas para a efetivação destes pagamentos, bem como, os acordos coletivos de categoria;

8.24. AS CESSIONÁRIAS ficarão obrigadas a cumprir a determinação do inciso V do artigo 27 da lei 8.666/93, nos termos do inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal que disciplina o trabalho do menor, sendo de sua exclusiva responsabilidade as implicações penais cabíveis, em caso de descumprimento, além de implicar na rescisão contratual, conforme prevê o inciso XVIII do artigo 78 da mesma Lei;

8.26. Respeitar as normas e procedimentos da Universidade, quanto à segurança interna, responsabilizando-se por eventuais consequências de qualquer transgressão das normas em vigor;

8.27. Caberá as CESSIONÁRIAS responsabilizar-se por quaisquer danos materiais e morais causados, dolosa ou culposamente, à CONCEDENTE ou a terceiros, por ação ou omissão de seus empregados, trabalhadores, prepostos ou representante, bem como os causados aos consumidores de alimentos quando comprovada inobservância das condições previstas no instrumento editalício, legislação e demais normas do Ministério da Saúde, Vigilância Sanitária e outros;

8.28. Serão de responsabilidade das CESSIONÁRIAS todas e quaisquer despesas e riscos decorrentes do uso de gás de cozinha;

8.29. As CESSIONÁRIAS serão responsáveis por eventuais danos, furtos ou roubos ocorridos em seu espaço cedido, tanto na área aberta como na área fechada, fora ou dentro do horário de expediente, ficando estas liberadas para a contratação de segurança particular sob suas despesas. A CONCEDENTE, porém, disponibilizará seu sistema de câmeras e vigilância 24 horas, contratada de forma contínua para a segurança patrimonial da Universidade.

8.30. Responsabilizar-se ainda em 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.

8.31. Não veicular publicidade acerca do Contrato, sem a anuência da Universidade, assim como limitar a comercialização de alimentos ao espaço disponibilizado pela FURG;

9. DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

9.1. Comunicar à empresa toda e qualquer ocorrência relacionada com a execução dos serviços prestados, devendo ainda;

9.2. Disponibilizar às CESSIONÁRIAS os espaços destinados à instalação das lanchonetes;

9.3. Permitir o livre acesso dos empregados das CESSIONÁRIAS na área objeto da permissão;

9.4. Proporcionar as condições adequadas para que as empresas possam desempenhar seus serviços, dentro das normas do objeto, prestando as informações e os esclarecimentos solicitados pela empresa;

9.5. Designar fiscalização para acompanhar a execução contratual;

9.6. Exigir o cumprimento das normas higiênicas e sanitárias estabelecidas, assim como o cumprimento das normas trabalhistas e previdenciárias de seus empregados;

9.7. Examinar a quantidade e a qualidade das refeições preparadas pelas empresas;

9.8. Fiscalizar o fornecimento da alimentação objeto deste, podendo sustar, recusar, mandar fazer ou desfazer qualquer serviço que não esteja de acordo com as condições e exigências especificadas no projeto básico, no edital e nas legislações vigentes;

9.9. Verificar diariamente as condições de higiene, limpeza e asseio dos equipamentos, do ambiente e dos funcionários onde são preparados os alimentos, bem como de todas as instalações;

9.10. Notificar, por escrito, à CESSIONÁRIA, ocorrência de eventuais imperfeições no curso de prestação do serviço, fixando prazo para a sua correção;

9.11. Exigir o imediato afastamento e substituição de qualquer empregado ou preposto que adotar postura inconveniente ou incompatível no exercício das suas funções ou que produza complicações para a fiscalização;

9.12. Eximir-se da responsabilidade sobre eventuais ocorrências de furtos, danos ou sinistros aos cessionários.

10. DAS CONDIÇÕES DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

10.1. As lanchonetes móveis se destinarão, unicamente, de forma contínua e ininterrupta, ao desempenho das atividades previstas neste edital de habilitação;

10.2. Os horários de funcionamento serão definidos a critério da administração.

10.3. Caberá às CESSIONÁRIAS proporcionar atendimento compatível com a demanda.

10.4. Os alimentos devem ser servidos em condições sadias, preparados com gêneros de primeira qualidade e com adequada apresentação, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias;

10.5. Os lanches deverão ser preparados por pessoas capacitadas, cuja operação de preparo deverá ser efetuada obrigatoriamente, no dia correspondente a venda destes produtos aos usuários, e, seguindo rigorosamente o padrão de higiene, qualidade e conservação.

10.6. Os alimentos deverão ser frescos e com boa aparência e deverão ser preparados seguindo rigorosamente o padrão de higiene, qualidade e conservação,

devendo-se acondicionar em sacos plásticos apropriados ou envolvidos em embalagens especiais ou servidos em prato;

10.7. Deverá o fornecimento dos gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, louças, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), mão de obra especializada, operacional e administrativa, estar em quantidades suficientes, para desenvolver todas as atividades previstas, que serão de responsabilidade da CESSIONÁRIA, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária e outros preceitos legais.

10.8. Os variados tipos de sobremesas e/ou lanches frios, devem ser acondicionados em locais refrigerados;

10.9. Os preços dos alimentos e bebidas deverão estar devidamente afixados em local visível;

10.10. Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a sua cobrança à parte;

10.11. Se houver interesse das CESSIONÁRIAS, poderão ocorrer vendas a crédito (via cartão de crédito) eximindo-se a CONCEDENTE de qualquer responsabilidade relativa à infraestrutura de dados para funcionamento das máquinas de cartão;

10.12. A FURG poderá cancelar a venda de toda e qualquer mercadoria ou produto, quando julgar inconveniente ao interesse público e a sua imagem;

10.13. As CESSIONÁRIAS devem utilizar as instalações cedidas pela FURG exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas a conservação, guarda e manutenção;

10.14. Todas as despesas decorrentes da instalação das lanchonetes móveis assim como toda a logística e os equipamentos necessários ao funcionamento serão de exclusiva responsabilidade das empresas proponentes.

10.15. Nas lanchonetes móveis e/ou no espaço cedido são expressamente vedadas:

- a) A utilização de alto-falante e/ou congênere que produzam som ou ruídos, que possam ser prejudiciais ao andamento das aulas e demais atividades do Campus;
- b) A guarda ou depósito de produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos ou de forte odor, exceto aqueles que forem indispensáveis para a prestação do serviço;
- c) A comercialização de bebidas alcoólicas e qualquer tipo de mercadorias ilícitas;
- d) A comercialização de cigarros e quaisquer produtos tóxicos ou assemelhados;
- e) A comercialização de produtos relacionados a quaisquer tipos de jogos de azar;

- f) Preparação de lanches para comercialização em qualquer outro local que não seja o espaço cedido;
- g) Instalação de equipamentos industriais de grande porte.

10.16. Não empregar, sob qualquer regime ou alegação, pessoas que mantenham vínculo empregatício com a Universidade Federal do Rio Grande.

10.17. Deverão ser mantidos nos locais de trabalho somente empregados que tenham a idade permitida por lei para o exercício da atividade.

10.18. O pessoal necessário à execução dos serviços, objeto da presente concessão, será de exclusiva responsabilidade das CESSIONÁRIAS, observando-se a legislação trabalhista e as normas de Segurança e Higiene do Trabalho.

10.19. Os casos não contemplados no item 8, bem como as exceções deverão ser discutidos junto à fiscalização do contrato.

11. DA INFRAESTRUTURA

11.1. É de inteira responsabilidade única e exclusiva das CESSIONÁRIAS prover os móveis, equipamentos, máquinas, vasilhames e utensílios necessários para a prestação dos serviços, em quantidade suficiente a proporcionar um bom atendimento;

11.2. As CESSIONÁRIAS deverão fornecer lixeiras com identificação para o armazenamento de lixo comum e de resíduos recicláveis com tampa móvel acionadas por pedal e sacos de plásticos no interior, para toda área do estabelecimento e de acordo com as normas de coleta seletiva.

- a) Deverá ser realizada a retirada dos resíduos recicláveis, sob demanda, acondicionando-os em sacos plásticos transparentes, removendo-os para o local indicado pela CONCEDENTE para posterior destinação às associações e cooperativas de catadores de materiais recicláveis, conforme decreto nº 5.940 de 25 de outubro de 2006.
- b) Deverá ser realizada a retirada do lixo comum, sob demanda, acondicionando-o em sacos plásticos pretos, removendo-os para o local indicado pela CONCEDENTE;

11.3. Não será fornecido serviço de telefonia e rede de Internet da Instituição para as lanchonetes móveis.

11.4. Será liberada a utilização de um limite de 5 mesas e 20 cadeiras por espaço. Um acréscimo poderá ser autorizado pela fiscalização, condicionado ao limite do espaço a ser ocupado e a identificação de necessidade.

11.5. Das condições de utilização do espaço físico para instalação da lanchonete:

- a) Os fornecedores habilitados receberão o espaço físico para a instalação do objeto, sendo de sua inteira responsabilidade as despesas com as adequações necessárias à execução dos serviços;
- b) Não poderá ser realizada nenhuma alteração no espaço cedido sem prévia autorização da fiscalização;

- c) Deverão ser observadas as regras internas de funcionamento da CONCEDENTE, sobre a utilização das dependências e horários estipulados;
- d) As atividades exercidas pelas CESSIONÁRIAS não poderão prejudicar as atividades afim ou o funcionamento da CONCEDENTE;
- e) Fica vedado aos fornecedores habilitados a sublocação dos serviços objeto desta licitação;
- f) As CESSIONÁRIAS deverão responsabilizar-se totalmente pela aquisição e instalação, controle e armazenamento do gás GLP, caso seja necessário, no atendimento do objeto;
- g) Os fornecedores habilitados deverão manter as instalações destinadas à operacionalização das atividades, em perfeitas condições de uso, higiene e limpeza, de acordo com as legislações vigentes.

11.6. As CESSIONÁRIAS deverão utilizar as instalações fornecidas pela CONCEDENTE, exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas, seu asseio, conservação, guarda e manutenção.

11.7. As CESSIONÁRIAS devem declarar, expressamente, em termo próprio, as boas condições do recebimento do espaço físico de propriedade da FURG, através do Termo de Vistoria Técnica (Anexo I), antes do início das atividades.

11.8. A FURG, por conveniência administrativa, poderá alterar a qualquer época a localização das instalações, aumentar ou diminuir a área ocupada, desde que, comunicando previamente à empresa;

12. DA CONCESSÃO ONEROSA DE USO TEMPORÁRIO

12.1. A Concessão onerosa de uso será outorgada pela FURG, mediante contrato de concessão onerosa de uso assinado junto a Pró-Reitoria de Planejamento e Administração da FURG.

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

13. DO PAGAMENTO PELA CONCESSÃO DE USO

13.1. As CESSIONÁRIAS pagarão à FURG, pela concessão de uso do espaço uma importância de R\$ 200,00 (duzentos reais). Este valor visa à manutenção das taxas de água e energia elétrica durante o período da cessão do espaço.

13.2. Os valores a serem pagos pelas CESSIONÁRIAS, referentes à concessão de uso, deverão ser recolhidos através de Guia de Recolhimento da União – GRU, antes da ocupação do espaço. A retirada da GRU deverá ser realizada junto à Diretoria de Administração Financeira e Contábil – PROPLAD.

13.3. O atraso no cumprimento desta obrigação acarretará em impedimento do fornecedor habilitado participar do evento.

13.4. Em caso de não cumprimento do contrato e não comparecimento ao evento será cobrada uma multa de R\$ 1.000,00 (mil reais) como indenização à falta de atendimento aos estimados 2.500 participantes.

14. DA VIGÊNCIA

14.1 O objeto deste edital tem vigência de 22/10/2019 a 26/10/2019.

15. DA FISCALIZAÇÃO

15.1. Os serviços ora contratados serão acompanhados, fiscalizados, supervisionados e atestados pelo fiscal do contrato indicado por esta administração, observando-se o exato cumprimento de todas as cláusulas e condições decorrentes deste instrumento, anotando inclusive em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do mesmo, determinando o que for necessário à regularização das falhas como prevê o art. 67 da Lei nº 8.666/93, com observância do disposto na Instrução Normativa nº 05/2017. As decisões e providências que ultrapassem a competência do fiscal do contrato deverão ser solicitadas à Administração da FURG em tempo hábil, para adoção das medidas convenientes.

15.2. As CESSIONÁRIAS deverão indicar um representante que possa ser encontrado diariamente ou mediante contato telefônico durante o horário comercial, com competência para tomar decisões em nome da CESSIONÁRIA em assuntos relacionados à execução do contrato, especialmente no cumprimento das cláusulas contratuais e determinações do fiscal do contrato.

15.3. A fiscalização dos serviços ficará a cargo de uma comissão indicada entre os membros da organização do evento e da Pró-Reitoria de Infraestrutura e designada pela Pró-Reitoria de Planejamento e Administração, na qual se reserva o direito de que qualquer maneira restrinja a plenitude à responsabilidade das CESSIONÁRIAS, exercerem a mais ampla e completa fiscalização sobre os serviços, diretamente ou por prepostos designados, podendo para isso:

a) Ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição de empregado da CESSIONÁRIA que não estiver devidamente identificado, que embaraçar ou dificultar a sua fiscalização ou cuja permanência na área, a seu exclusivo critério, julgar inconveniente;

b) Solicitar as CESSIONÁRIAS a substituição e/ou correção de qualquer serviço que não atenda o objetivo proposto ou esteja em desacordo com o objeto e com a norma vigente.

16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

16.1. A Administração da FURG designará uma comissão para realizar a fiscalização e acompanhamento das atividades relacionadas às lanchonetes.

16.2. Os casos omissos e não contemplados neste documento serão regidos pela comissão mista de Acompanhamento e Fiscalização, composta por membros da organização do evento e da Pró-Reitoria de Infraestrutura da FURG.

16.3. A CONCEDENTE poderá, sem ônus decorrente, aceitar modificações propostas pelas CESSIONÁRIAS, com vistas ao aperfeiçoamento e exequibilidade do objeto licitado, no advento de algum fato novo ou qualquer imprevisto, as quais serão analisadas pela Administração.

Rio Grande, 09 de Setembro de 2019.

Fernando da Costa Afonso
Prefeitura Universitária - PROINFRA