



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – IN 58/2022

1. INFORMAÇÕES BÁSICAS

Processo administrativo nº 23086.017099/2023-86

Documento de formalização da Demanda(DFD): 1257336, 1307291

2. OBJETO

O presente Estudo Técnico Preliminar tem por objetivo encontrar uma solução para a necessidade de fornecimento de alimentação à comunidade acadêmica dos Campi do Mucuri, de Unaí e de Janaúba da Universidade Federal dos Vale do Jequitinhonha e Mucuri - UFVJM.

3. SUPORTE LEGAL

As contratações de serviços, mediante execução indireta, devem ser precedidas de Estudos Preliminares para análise de sua viabilidade e o levantamento dos elementos essenciais à futura contratação de forma que melhor atenda às necessidades da Administração.

A Instrução Normativa (IN) 05/2017 dispôs sobre as regras e diretrizes do procedimento de contratação de serviços sob o regime de execução indireta no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional.

A IN nº 58, de 22 de agosto de 2022, é aplicada obrigatoriamente pelos órgãos e entidades integrantes do Sistema de Serviços Gerais (SISG).

O SISG foi instituído pelo Decreto 1.094 de 1994, sendo integrado pelos órgãos e entidades da Administração Federal direta, autárquica e fundacional:

Art. 1º Ficam organizadas sob a forma de sistema, com a designação de Sistema de Serviços Gerais (SISG), as atividades de administração de edifícios públicos e imóveis residenciais, material, transporte, comunicações administrativas e documentação.

§ 1º Integram o SISG os órgãos e unidades da Administração Federal direta, autárquica e fundacional, incumbidos especificamente da execução das atividades de que trata este artigo.

[...]

Art. 2º O SISG compreende:

I - o órgão central, responsável pela formulação de diretrizes, orientação, planejamento e coordenação, supervisão e controle dos assuntos relativos a Serviços Gerais;

II - os órgãos setoriais, unidades incumbidas especificamente de atividades concernentes ao SISG, nos Ministérios e órgãos integrantes da Presidência da República;

III - os órgãos seccionais, unidades incumbidas da execução das atividades do SISG, nas autarquias e fundações públicas.

Nesse sentido, aplica-se o disposto na Instrução Normativa 05/2017, e suas alterações, sendo que as contratações públicas devem ser realizadas observando as seguintes fases:

Art. 19. As contratações de serviços de que trata esta Instrução Normativa serão realizadas observando-se as seguintes fases:

I - Planejamento da Contratação;

II - Seleção do Fornecedor; e

III - Gestão do Contrato.

Parágrafo único. O nível de detalhamento de informações necessárias para instruir cada fase da

contratação deverá considerar a análise de risco do objeto contratado.

No que diz respeito à fase do Planejamento da Contratação a IN 05/2017 determina que:

Art. 20. O Planejamento da Contratação, para cada serviço a ser contratado, consistirá nas seguintes etapas:

- I -Estudos Preliminares;
 - II - Gerenciamento de Riscos; e
 - III - Termo de Referência ou Projeto Básico.
- [...]

A Instrução Normativa nº 58 /2022, define que os órgãos e entidades da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional terão de elaborar um Estudo Técnico Preliminar (ETP) para a aquisição de bens e a contratação de serviços e obras, demonstrando a viabilidade técnica, socioeconômica e ambiental do futuro processo licitatório.

Art. 1º Esta Instrução Normativa dispõe sobre a elaboração dos Estudos Técnicos Preliminares - ETP, para a aquisição de bens e a contratação de serviços e obras, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional, e sobre o Sistema ETP digital.

Art. 3º Para fins do disposto nesta Instrução Normativa, considera-se:

I - Estudo Técnico Preliminar - ETP: documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação que caracteriza o interesse público envolvido e a sua melhor solução e dá base ao anteprojeto, ao termo de referência ou ao projeto básico a serem elaborados caso se conclua pela viabilidade da contratação;

II - Sistema ETP Digital: ferramenta informatizada integrante da plataforma do Sistema Integrado de Administração de Serviços Gerais - Siasg, disponibilizada pela Secretaria de Gestão da Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital do Ministério da Economia, para elaboração dos ETP pelos órgãos e entidades de que trata o art. 1º.

O Termo de Referência ou projeto básico será elaborado pelo setor requisitante, conforme dispõe o art. 29 da IN 05/2017, a quem caberá avaliar a pertinência de modificar ou não os Estudos Preliminares e o Gerenciamento de Risco, a depender da temporalidade da contratação. Deverão ser utilizadas as minutas padronizadas da AGU.

Art. 29. Devem ser utilizados os modelos de minutas padronizados de Termos de Referência e Projetos Básicos da Advocacia-Geral União, observadas as diretrizes dispostas no Anexo V, bem como os Cadernos de Logística expedidos pela Secretaria de Gestão do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão, no que couber.

§ 1º Quando o órgão ou entidade que não utilizar os modelos de que trata o caput, ou utilizá-los com alterações, deverá apresentar as devidas justificativas, anexando-as aos autos.

§ 2º Cumpre ao setor requisitante a elaboração do Termo de Referência ou Projeto Básico, a quem caberá avaliar a pertinência de modificar ou não os Estudos Preliminares e o Gerenciamento de Risco, a depender da temporalidade da contratação, observado o disposto no art. 23.

Ainda segundo o Art. 9º da IN nº 58/2022 os Estudos Preliminares devem conter, quando couber, as seguintes informações:

I - descrição da necessidade da contratação, considerado o problema a ser resolvido sob a perspectiva do interesse público;

II - descrição dos requisitos da contratação necessários e suficientes à escolha da solução, prevendo critérios e práticas de sustentabilidade, observadas as leis ou regulamentações específicas, bem como padrões mínimos de qualidade e desempenho;

III - levantamento de mercado, que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar, podendo, entre outras opções:

a) ser consideradas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades públicas, bem como por organizações privadas, no contexto nacional ou internacional, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendam às necessidades da Administração;

b) ser realizada audiência e/ou consulta pública, preferencialmente na forma eletrônica, para coleta de contribuições;

c) em caso de possibilidade de compra, locação de bens ou do acesso a bens, ser avaliados os custos e os benefícios de cada opção para escolha da alternativa mais vantajosa, prospectando-se arranjos inovadores em sede de economia circular; e

d) ser consideradas outras opções logísticas menos onerosas à Administração, tais como chamamentos públicos de doação e permutas.

IV - descrição da solução como um todo, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso;

V - estimativa das quantidades a serem contratadas, acompanhada das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, considerando a interdependência com outras contratações, de modo a possibilitar economia de escala;

VI - estimativa do valor da contratação, acompanhada dos preços unitários referenciais, das memórias de cálculo e dos documentos que lhe dão suporte, que poderão constar de anexo classificado, se a Administração optar por preservar o seu sigilo até a conclusão da licitação;

VII - justificativas para o parcelamento ou não da solução;

VIII - contratações correlatas e/ou interdependentes;

IX - demonstrativo da previsão da contratação no Plano de Contratações Anual, de modo a indicar o seu alinhamento com o instrumentos de planejamento do órgão ou entidade;

X - demonstrativo dos resultados pretendidos, em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis;

XI - providências a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato, tais como adaptações no ambiente do órgão ou da entidade, necessidade de obtenção de licenças, outorgas e autorizações, capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual;

XII - descrição de possíveis impactos ambientais e respectivas medidas mitigadoras, incluídos requisitos de baixo consumo de energia e de outros recursos, bem como logística reversa para desfazimento e reciclagem de bens e refugos, quando aplicável; e

XIII - posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina.

§ 1º O ETP deverá conter ao menos os elementos previstos nos incisos I, V, VI, VII e XIII do caput deste artigo e, quando não contemplar os demais elementos, apresentar as devidas justificativas.

Constituirão ainda o referencial normativo da presente contratação os seguintes normativos legais:

- **Constituição Federal do Brasil de 1988.**

- **Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021:** Lei de Licitações e Contratos Administrativos. (aplicação subsidiária)

- **Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013:** Dispõe sobre a responsabilização administrativa e civil de pessoas jurídicas pela prática de atos contra a administração pública, nacional ou estrangeira, e dá outras providências.

- **Decreto nº 1.094 de 23 de março de 1994:** Dispõe sobre o Sistema de Serviços Gerais (SISG) dos órgãos civis da Administração Federal direta, das autarquias federais e fundações públicas, e dá outras providências.

- **Decreto nº 9.507 de 21 de setembro de 2018:** Dispõe sobre a execução indireta, mediante contratação, de serviços da administração pública federal direta, autárquica e fundacional e das empresas públicas e das sociedades de economia mista controladas pela União.

- **Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010:** Dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras.

- **Instrução Normativa nº 58, de 22 de agosto de 2022:** Dispõe sobre a elaboração dos Estudos Técnicos Preliminares - ETP, para a aquisição de bens e a contratação de serviços e obras, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional, e sobre o Sistema ETP digital.

- **Instrução Normativa 05, de 29 de maio de 2017:** Dispõe sobre as regras e diretrizes do procedimento de contratação de serviços.

- **Instrução Normativa nº 65, de 07 de julho de 2021:** Dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional.

- **RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004:** Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

- **RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002:** Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

A contratação se sujeita ainda aos demais requisitos legais e normativos que regem a matéria.

Importante destacar a necessidade da contratação deve estar alinhada com o Planejamento Estratégico da instituição conforme art. 1º da IN 05/2017:

As contratações de serviços para a realização de tarefas executivas sob o regime de execução indireta, por órgãos ou entidades da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional, observarão, no que couber:

[...]

III - o alinhamento com o Planejamento Estratégico do órgão ou entidade, quando houver.

A licitação é um princípio que visa, além da isonomia e busca de vantajosidade para a administração pública, transparência, efetividade e promoção do desenvolvimento econômico nacional sustentável.

A obrigatoriedade de licitar é princípio constitucional estampado no art. 37, XXI, da Constituição Federal, aplicável, ressalvados casos específicos, a todo ente da administração pública direta ou indireta. Todo contrato de obra, serviço, compras e alienações, bem como concessão e permissão de serviços públicos, deve ser precedido de um procedimento licitatório.

Art. 37. A administração pública direta e indireta de qualquer dos Poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios obedecerá aos princípios de legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência e, também, ao seguinte:

[...]

XXI -ressalvados os casos especificados na legislação, as obras, serviços, compras e alienações serão contratados mediante processo de licitação pública que assegure igualdade de condições a todos os concorrentes, com cláusulas que estabeleçam obrigações de pagamento, mantidas as condições efetivas da proposta, nos termos da lei, o qual somente permitirá as exigências de qualificação técnica e econômica indispensáveis à garantia do cumprimento das obrigações. (Art. 37, Inc. XXI da Constituição Federal de 1988).

No artigo intitulado: "Permissão de Uso de Bem Público não se sujeita à licitação, por ser precária e se inserir no poder discricionário da Administração Pública – Falta de tipicidade para o ajuizamento de ação de improbidade administrativa" de Mauro Roberto Gomes de Mattos, trazemos os esclarecimentos acerca da aplicação do forma de seleção dos interessados:

Por ser precária, a permissão de uso de bem público é um ato unilateral da Administração Pública, firmado através de termo e não de contrato administrativo, apesar de ser regido pelas normas de direito público.

A licitação, segundo a dicção do art. 37, inc. XXI c/c com o art. 22, inc. XXVII, ambos da CF, não é direcionada para os atos precários, celebrados através de termo, sem as garantias do contrato administrativo, onde o contratado possui não só deveres, como também direitos.

Sobre o tema, José Afonso da Silva, em seu “Comentário Contextual à Constituição” assim aduna: “A autorização é ato administrativo unilateral, discricionário e precário; não se destina apenas à execução do serviço público, pois há autorização administrativa ao particular também para a prática de utilização de bens públicos. Também se admite permissão administrativa para o uso de bens públicos, nesse caso ela ainda pode ser conceituada como ato negocial, discricionário e precário...”.

Em igual sentido, Hely Lopes Meirelles, corrobora o que foi dito: “Permissão de uso é ato negocial unilateral, discricionário e precário através do qual a Administração faculta ao particular a utilização individual de determinado bem público. Como ato negocial, pode ser com ou sem condições, gratuito ou remunerado, por tempo certo ou indeterminado, conforme estabelecido no termo próprio, mas sempre modificável e revogável unilateralmente pela Administração, quando o interesse público o exigir, dados sua natureza precária e o poder discricionário do permitente para consentir e retirar o uso especial do bem público.”

Para Diogo de Figueiredo Moreira Neto: “O regime permissional, menos rígido, tem sido caracterizado na doutrina tradicional como vínculo produzido por simples manifestação de vontade unilateral da Administração, através de um ato administrativo, discricionário e precário, que seria, por isso revogável a qualquer tempo.” (Diogo de Figueiredo Moreira Neto. Curso de Direito Administrativo. 12. ed. Rio de Janeiro: Forense, 2001. p. 264).

A autorização ou permissão, no magistério de Maria Sylvania Zanella Di Pietro⁵ “é o ato unilateral e discricionário pelo qual o Poder Público faculta ao particular o uso privativo de bem público, a título precário.”

A não menos ilustre Odete Medauar, ratificando o que foi dito pela refinada doutrina já declinada, deixou grafado em seu magistral “Direito Administrativo Moderno”, a desnecessidade do certame licitatório para o deferimento da autorização de permissão de uso de bem público: “a) Autorização de uso – é o ato administrativo discricionário e precário, pelo qual a Administração consente que um particular utilize privativamente um bem público. Pode incidir sobre qualquer tipo de bem. De regra, o prazo de uso é curto; poucas e simples são suas normas disciplinadoras: independe de autorização legislativa e licitação; pode ser revogada a qualquer tempo.”

A precariedade, é verificada pela possibilidade de desfazimento do ato de permissão de uso de bem público a qualquer momento. É o que a doutrina chama de permissões condicionadas.

(<https://bd.tjdft.jus.br/jspui/handle/tjdft/10680>)

Através do artigo "O Instituto da Permissão de Uso e a Prescindibilidade de Licitação – Aplicabilidade nos Entes da Administração Pública Indireta" a conclusão se coaduna com o entendimento.

I - A cessão de uso de bens públicos imóveis das Autarquias (caso das Instituições de Ensino Superior) é possível, seja sob regime de concessão ou permissão de uso, com base no Art. 103 do Código Civil c/c a Lei nº 6.120/74.

II- Por disposição da Lei supracitada, a cessão, seja sob que regime for, deve ser sempre onerosa, devendo o processo ser instruído com prévia pesquisa de preços sobre o real valor “locatício” do imóvel, devendo-se, na medida do possível, incluir custos de energia, água e demais expensas à pessoa cessionária, inseridos no valor da mensalidade.

III- Tendo em vista tratar-se de Ato Administrativo precário, a permissão de uso de bem público prescinde de prévio procedimento licitatório, salvo os casos em que legislação específica o exigir.

IV- A formalização da permissão deve se dar por meio de “Termo de Permissão de uso”, assinado pela autoridade administrativa máxima da entidade (Reitoria) ou autoridade delegada, acompanhado de um documento de justificativa em que se ateste o interesse público envolvido na cessão de uso do bem imóvel.

(<https://www.jusbrasil.com.br/artigos/o-instituto-da-permissao-de-uso-e-a-prescindibilidade-de-licitacao-aplicabilidade-nos-entes-da-administracao-publica-indireta/136074986>).

Como condição preliminar verificou-se que o objeto não fere o art. 3º do Decreto 9.507/2018 que estabelece:

Art. 3º Não serão objeto de execução indireta na administração pública federal direta, autárquica e fundacional, os serviços:

I - que envolvam a tomada de decisão ou posicionamento institucional nas áreas de planejamento, coordenação, supervisão e controle;

II - que sejam considerados estratégicos para o órgão ou a entidade, cuja terceirização possa colocar em risco o controle de processos e de conhecimentos e tecnologias;

III - que estejam relacionados ao poder de polícia, de regulação, de outorga de serviços públicos e de aplicação de sanção; e

IV - que sejam inerentes às categorias funcionais abrangidas pelo plano de cargos do órgão ou da entidade, exceto disposição legal em contrário ou quando se tratar de cargo extinto, total ou parcialmente, no âmbito do quadro geral de pessoal.

§ 1º Os serviços auxiliares, instrumentais ou acessórios de que tratam os incisos do caput poderão ser executados de forma indireta, vedada a transferência de responsabilidade para a realização de atos administrativos ou a tomada de decisão para o contratado.

Para a relação não há envolvimento de fornecimento de mão de obra, através de dedicação exclusiva.

Os serviços enquadram-se nos pressupostos da Portaria nº 443, de 27 de dezembro de 2018 que estabeleceu os serviços que serão preferencialmente objeto de execução indireta, em atendimento ao disposto no art. 2º do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018.

Art. 1º No âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional, serão preferencialmente objeto de execução indireta, dentre outros, os seguintes serviços:

I - alimentação;

(...)

Parágrafo único. Outras atividades que não estejam contempladas na presente lista poderão ser passíveis de execução indireta, desde que atendidas as vedações constantes no Decreto nº 9.507, de 2018.

Para definir a forma administrativa de utilização do espaço público por parte de terceiros faz-se necessário promover a análise das diversas formas administrativas de outorga de uso. Para tal utilizaremos partes do artigo intitulado: Ocupação por terceiros de espaço físico em bens imóveis de órgãos públicos: análise da juridicidade, de autoria de Marcelo Neves e Denise Hollanda C. Lima, publicado na Revista do TCU 108:

Sobre a utilização de espaços físicos de bem público de uso especial, que será a questão examinada, é básico que essas áreas tenham como destinação primordial o atendimento do interesse imediato da administração pública, ou seja, visam a comportar a estrutura operativa com vistas ao seu pleno funcionamento.

Uma vez comportada a mencionada estrutura, não há impedimento legal na outorga de uso desses bens a terceiros, sendo que os instrumentos possíveis são a autorização de uso, a permissão de uso, a concessão de uso, a cessão de uso e a concessão de direito real de uso, todos institutos sujeitos ao regime jurídico de direito público.

Autorização de uso, como preleciona uniformemente a doutrina, é ato administrativo unilateral e discricionário, pelo qual a administração consente, a título precário, que o particular se utilize de bem público com exclusividade de forma gratuita ou onerosa. A utilização não é conferida com vistas à utilidade pública, mas no interesse do particular, sendo essa uma das características que distingue esta modalidade das demais.

Permissão de uso é ato administrativo unilateral, discricionário e precário, gratuito ou oneroso, pelo qual a administração pública, faculta a utilização privativa de bem público para fins de interesse público, sendo esse o traço distintivo da autorização. O fato de tratar-se de bem destinado, por sua natureza ou destinação legal, ao uso coletivo (ex.: bancas de jornais, exposição de arte, etc.) impede que o uso privativo seja permitido ou autorizado para fins de interesse exclusivo do particular.

A **concessão de uso** consiste em contrato administrativo pelo qual a administração pública faculta ao particular a utilização privativa de bem público, para que o exerça conforme a sua destinação. Sua natureza é a de contrato de direito público, sinalagmático, oneroso ou gratuito, comutativo e realizado intuitu personae. A concessão é o instituto empregado, preferentemente à permissão, nos casos em que a utilização do bem público objetiva o exercício de atividades de utilidade pública de maior vulto e, por isso mesmo, mais onerosas para o concessionário. Elemento fundamental na concessão de uso é relativo à finalidade. Ficou expresso no seu conceito que o uso tem que ser feito de acordo com a destinação do bem. A utilização que ele exercer terá de ser compatível com a destinação principal do bem.

A **concessão de direito real de uso** é o contrato administrativo pelo qual o Poder Público confere ao particular o direito real resolúvel de uso de terreno público, estando regulado pelo Decreto-lei nº 271/67. Este instrumento é bastante parecido com a concessão de uso.

A **cessão de uso**, na lição de Hely Lopes Meirelles, é a transferência gratuita da posse de um bem público de uma entidade ou órgão para outro, a fim de que o cessionário o utilize nas condições estabelecidas no respectivo termo, sendo ato de colaboração entre repartições públicas, em que aquela que tem bens desnecessários aos seus serviços cede o uso a outras que deles está precisando.

Na obra "Direito Administrativo Brasileiro", de acordo com Hely Lopes Meirelles pela autorização consente-se numa atividade ou situação de interesse exclusivo ou predominante do particular; pela permissão faculta-se a realização de uma atividade de interesse concorrente do permitente, do permissionário e do público.

4. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO, CONSIDERADO O PROBLEMA A SER RESOLVIDO SOB A PERSPECTIVA DO INTERESSE PÚBLICO - IN 58/2022 - ART. 9º - INCISO I - OBRIGATÓRIO

Este tópico, observando o determinado pelo **inciso I do art. 9º da IN/SEGES nº 58/2022**, dedica-se à descrição da necessidade da contratação, considerando o problema a ser resolvido sob a

perspectiva do interesse público.

O presente Estudo Técnico Preliminar tem por objetivo encontrar uma solução para a necessidade de fornecimento de alimentação à comunidade acadêmica dos Campi do Mucuri em Teófilo Otoni e de Janaúba da Universidade Federal dos Vale do Jequitinhonha e Mucuri - UFVJM, em atendimento aos DFDs (1257336 e 1307291).

A Equipe de Planejamento ampliou o estudo referente à oferta de lanches e refeições a todos os seus Campi em virtude da necessidade abranger todos os esses espaços, uma que trata-se de demanda continuada e, principalmente porque, no Campus de Unaí o atual contrato de fornecimento de refeições e lanches finaliza a sua vigência em 11/11/2024. Dessa forma há uma otimização dos processos de planejamento.

O estudo abrangerá então a demanda também para os seguintes Campi:

CAMPUS JK - CAMPUS I - DIAMANTINA

O Campus JK possui uma grande área de ocupação, dispondo de 1 restaurante e 02 cantinas. Necessário avaliar a necessidade de ampliar a oferta de lanches à edificações que estão distantes destes pontos, no entanto não foi apresentada oficialmente a demanda para fornecimento de lanches neste Campus.

O Campus I não dispõe de lanchonete ou restaurante, no entanto, está localizado no centro do município, em área urbana que oferta serviços de restaurantes e lanchonetes em seu entorno, neste Campus não foi apresentada oficialmente a demanda para este tipo de fornecimento, ainda há que se considerar que a cessão de qualquer espaço levaria a restrição à visibilidade do Permissionário considerando que a espaço destinado a lanchonete está localizado no interior do Campus I.

A edificação da lanchonete - Campus I apresenta os problemas abaixo relacionados, levantados no âmbito do processo 23086.001900/2023-71 que inviabilizam a sua cessão para exploração do fim a que se destina:

1. Não existe PSCIP aprovado ou em fase de elaboração.
2. Manutenção do teto de PVC;
3. Manutenção das torneiras das pias;
4. Avaliação do Sistema Elétrico.

CAMPUS DO MUCURI - TEÓFILO OTONI

Levando em consideração a localização geográfica do Campus do Mucuri e diante da ausência de fornecedores de lanches próximos a Instituição vislumbra-se, na cessão proposta, uma possibilidade de que os usuários do Campus do Mucuri tenham um suporte logístico capaz de viabilizar a permanência dos discentes, servidores, prestadores de serviços e comunidade em geral no interior do campus, sem que haja necessidade de deslocamento para locais mais distantes com a finalidade de suprirem sua demanda de lanches.

A oferta desses serviços no Campus do Mucuri mostra-se de suma relevância, considerando que o Campi fica localizado aproximadamente a 4 Km da área central da cidade, o que dificulta o deslocamento do corpo docente e discente nos intervalos das atividades acadêmicas, bem como servidores e colaboradores nos intervalos intrajornadas e o público geral.

As atividades do Campus do Mucuri estão ligadas a oferta de cursos de Graduação e de pós-graduação, com funcionamento nos três turnos. O campus conta com cerca de 1.400 estudantes matriculados na graduação e 69 em três programas de pós-graduação; cerca de 77 servidores técnicos administrativos e 183 docentes; cerca de 70 terceirizados, além da comunidade externa que acessa diariamente o campus. Neste contexto, é relevante a oferta de lanches.

O Campus do Mucuri possui edificação onde funciona de serviços de restaurante, portanto não é necessário incluir o fornecimento de refeições..

O Campus do Mucuri não conta com edificação destinado ao funcionamento de lanchonete, no entanto, em espaço adaptado ofertou os serviços de lanchonete através do contrato nº 031/2020 firmado com a Lanchonete Favorita LTDA, inscrita no CNPJ 08.468.606/0001-68 vigente até fevereiro/2024 para o qual a contratada não teve interesse em renovar.

Foi então solicitado pela Diretoria do Campus do Mucuri, através do DFD (1257336), a demanda para a concessão do espaço destinado à exploração dos serviços de lanchonete no Campus do Mucuri.

Instalada a equipe de planejamento e iniciado os estudos verificou-se que o espaço destinado à lanchonete, no Campus do Mucuri, trata-se de espaço adaptado e que não dispões de projeto de prevenção e combate a incêndio instalado - OFÍCIO Nº 23/2024/PROAD (1324790):

1. Ao cumprimentá-lo cordialmente, em atendimento ao OFÍCIO Nº 11/2024/PLAN/DIPLAC/PROPLAN - 1314466 informo que **a Pró Reitoria de Administração não possui, até o presente momento, laudo ou AVCB do Corpo de Bombeiros para a alocação de lanchonetes nos Campi Janaúba e do Mucuri.**
 2. Ressalto que as equipes das Pró Reitorias de Administração e de Planejamento e Orçamento trabalham no planejamento de um processo licitatório, para a contratação de Empresa Especializada na Elaboração de Projetos, onde certamente, constará a demanda para elaboração de projeto de combate a incêndio para as edificações dos campi.
 3. Mesmo que já existissem projetos, haveria a necessidade de implementação. Somente após passar pela vistoria dos profissionais do Corpo de Bombeiros.
- (...)

Através do processo 23086.004558/2023-61 o Campus do Mucuri está recebendo em doação Projetos de Prevenção e Proteção de Combate a Incêndio (PPCI) destinados ao referido Campus, os quais encontram-se em fase de aprovação junto ao Corpo de Bombeiros. Aprovados os projetos haverá a necessidade da implantação do projeto para futura utilização dos espaços, o que não há previsão de concretização em curto espaço de tempo.

CAMPUS JANAÚBA

O Campus de Janaúba está localizado a 7 km da área central do município e não dispõe de edificação ou espaço específico para o funcionamento de um estabelecimento para fornecimento de alimentação e também não existe nas proximidades nenhum ponto comercial que oferte lanches ou refeições.

A oferta deste serviço tem como finalidade proporcionar comodidade à comunidade acadêmica para realizarem seus lanches e refeições no momento de intervalos intrajornada de trabalho, bem como nos intervalos das atividades acadêmicas.

As atividades do Campus de Janaúba estão ligadas a oferta de cursos de Graduação, com funcionamento em dois turnos. O campus conta com cerca de 284 estudantes matriculados na graduação; cerca de 38 servidores técnicos administrativos e 50 docentes; cerca de 26 terceirizados, além da comunidade externa que acessa diariamente o campus. Neste contexto, é relevante a oferta de refeições e lanches.

O Campus de Janaúba, em espaço adaptado, oferta os serviços de lanchonete através do contrato nº 008/2019 firmado com a empresa Lucinei Ferreira Leal Barbosa, inscrita no CNPJ 19.761.702/0001-16, em processo de prorrogação excepcional até 18 de março de 2025.

Foi então solicitado pela Diretoria de Administração, através do DFD (1307291), a demanda para a cessão do espaço destinado à exploração dos serviços de lanchonete no Campus de Janaúba.

Instalada a equipe de planejamento e iniciado os estudos verificou-se que o espaço destinado à lanchonete e oferta de refeições, no Campus de Janaúba, trata-se de espaço adaptado e que não dispões de projeto de prevenção e combate a incêndio instalado - OFÍCIO Nº 23/2024/PROAD (1324790):

1. Ao cumprimentá-lo cordialmente, em atendimento ao OFÍCIO Nº 11/2024/PLAN/DIPLAC/PROPLAN - 1314466 informo que **a Pró Reitoria de Administração não possui, até o presente momento, laudo ou AVCB do Corpo de Bombeiros para a alocação de lanchonetes nos Campi Janaúba e do Mucuri.**

2. Ressalto que as equipes das Pró Reitorias de Administração e de Planejamento e Orçamento trabalham no planejamento de um processo licitatório, para a contratação de Empresa Especializada na Elaboração de Projetos, onde certamente, constará a demanda para elaboração de projeto de combate a incêndio para as edificações dos campi.
 3. Mesmo que já existissem projetos, haveria a necessidade de implementação. Somente após passar pela vistoria dos profissionais do Corpo de Bombeiros.
- (...)

CAMPUS UNAÍ

O Campus de Unaí está localizado a 11 km da área central do município e não dispõe de edificação ou espaço específico para o funcionamento de um estabelecimento para fornecimento de alimentação e também não existe nas proximidades nenhum ponto comercial que ofereça lanches ou refeições.

As atividades do Campus de Unaí estão ligadas a oferta de cursos de Graduação, com funcionamento em dois turnos. O campus conta com cerca de 633 estudantes matriculados na graduação; cerca de 36 servidores técnicos administrativos e 61 docentes; cerca de 29 terceirizados, além da comunidade externa que acessa diariamente o campus. Neste contexto, é relevante a oferta de refeições e lanches.

Atualmente mantém o contrato 009/20219, com vencimento previsto para 11/11/2024, firmado com a empresa Matusalém Mendes Prado, inscrita no CNPJ 13.577.790/0001-14, no entanto, considerando que não dispõe de espaço em condições obter alvará de funcionamento para exploração de serviços de lanchonete, não será possível manter o tipo de contratação atualmente praticado.

REQUISITOS LEGAIS PARA EXPLORAÇÃO DE FORNECIMENTO DE LANCHES E REFEIÇÕES

Conforme a legislação vigente no Estado de Minas Gerais, as empresas devem passar por um processo de licenciamento junto ao Corpo de Bombeiros Militar de Minas Gerais (CBMMG) para que seja obtido o alvará de funcionamento. O licenciamento da empresa junto ao CBMMG será obtido quando da emissão do Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros (AVCB), documento que comprova que a edificação possui condições seguras para abandono em caso de pânico, acesso fácil para os integrantes do Corpo de Bombeiros, além de equipamentos para combate a incêndio. Os espaços disponíveis para exploração de serviços de lanchonete, localizados no Campus do Mucuri, Janaúba e Unaí, **não possuem AVCB**.

Considerando que serão cedidos espaços com a finalidade a exploração de serviço de Lanchonete, incluindo o fornecimento de refeições, é imprescindível a obtenção dos Alvarás de Funcionamento e Sanitário junto aos setores de Vigilância Sanitária (VISA) e Receita Municipal na Prefeitura, para tal é necessário, dentre outros documentos, o Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros (AVCB), portanto a UFVJM deve cumprir os postulados legais para que seja possível a futura emissão do AVCB e consequente liberação dos alvarás de funcionamento.

A falta do AVCB inviabiliza a instalação de uma lanchonete e o fornecimento de refeições nos espaços pretendidos.

Diante das ponderações acima justifica-se a contratação de solução destinada ao fornecimento de lanches para o Campus do Mucuri e de refeições e lanches para o Campus de Janaúba e Unaí.

5. ÁREA REQUISITANTE E RESPONSÁVEL

Área Requisitante	Responsável
Diretoria de Administração	Cynthia Regina Fonte Boa Pinto

6. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO NECESSÁRIOS E SUFICIENTES À ESCOLHA DA SOLUÇÃO, PREVENDO CRITÉRIOS E PRÁTICAS DE

SUSTENTABILIDADE, OBSERVADAS AS LEIS OU REGULAMENTAÇÕES ESPECÍFICAS, BEM COMO PADRÕES MÍNIMOS DE QUALIDADE E DESEMPENHO - IN 58/2022 - ART. 9º - INCISO II

Esta contratação não comprometerá recursos orçamentários da Administração Permitente, pois não implicará em despesas ou investimentos a serem custeados pela UFVJM.

São categorias deste tipo de objeto:

CATEGORIA	NOME
A	Food truck e trailer móvel: O Food Truck e trailer móvel (rebocado por veículo automotor) pode ser definido como uma cozinha móvel, de dimensões pequenas (seis metros de comprimento, dois metros de largura e três metros de altura) sobre rodas, que transporta e vende alimentos de forma itinerante. Nessa modalidade podem ser encaixar trailers fechados, furgões, caminhonetes, ônibus ou caminhões adaptados.
B	Veículos não automotores: São considerados veículos não automotores carrinhos de picolé, food bikes, carrinhos de pipoca, carrinhos de churros, crepe, espetinho, carrinhos de cachorro-quente, etc, ou seja, veículos tracionados pela força humana.
C	Barracas desmontáveis: São consideradas como barracas desmontáveis, bancas, quiosques estruturas pequenas que podem ser montados e desmontados com facilidade.
D	Ambulantes: São considerados ambulantes os fornecedores que utilizam isopor, bandejas ou caixas para venda dos produtos como algodão doce, balas, doces, bolachas, água, refrigerante, etc.

1. Credenciamento de pessoas físicas/jurídicas especializadas no ramo alimentício, para permissão onerosa de uso de espaços físicos não edificados visando a instalação de estabelecimentos móveis de vendas de lanches:

- Categoria A: Food truck/trailer/similares - Campus do Mucuri - Campus de Unaí - Campus de Janaúba, consumo mediante demanda dos usuários.

Edital de Chamamento, de fluxo contínuo, para Credenciamento destinado a permissão de uso de espaço para exploração de serviços de food truck/trailer/similares.

2. Credenciamento de pessoas jurídicas especializadas no ramo alimentício, para permissão de entrega de refeições prontas, mediante a oferta através de preço máximo estabelecido pela UFVJM.

- Restaurantes para entrega de refeições prontas - Campus de Janaúba e Campus de Unaí consumo mediante demanda dos usuários.

Edital de Chamamento para Credenciamento, de fluxo contínuo, destinado a autorização de fornecimento de refeições.

Durante a vigência do Chamamento poderá haver exclusão ou a inclusão de novas categorias e áreas de permissão, em qualquer dos Campi da UFVJM, mediante atualização do Edital de Chamamento vigente, observadas todas as regras estabelecidas neste planejamento.

O Chamamento Público terá fluxo contínuo, enquanto houver interesse da UFVJM.

O valor da cessão será reajustado a cada 12 (doze) meses contados a partir da data de publicação do Edital.

O valor máximo das refeições será revisto a cada 12 (doze) meses para manutenção do equilíbrio financeiro.

A permissão de uso terá vigência de 06 (seis) meses, prorrogável por uma única vez.

Poderá haver a prorrogação do Termo de Permissão de Uso por igual período caso não haja outros interessados disponíveis na Relação dos Credenciados.

Havendo outros credenciados o Termo de Permissão não será prorrogado e será convocado o próximo classificado para exploração do espaço.

A classificação dos credenciados será efetuada por ordem cronológica de credenciamento para os food trucks/trailer/similares.

O credenciado que não tiver o seu Termo de Permissão prorrogado voltará, caso tenha interesse e desde que não tenha sido impedido de participar, a compor a Relação de Credenciados.

Os seguintes requisitos devem ser atendidos pela Permissionária para que esta contratação seja efetivada:

Declaração do permissionário de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a exploração do serviço.

Cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos, bem como aqueles aos quais se vincule por meio da sua proposta, assumindo como exclusivamente seus riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto;

Iniciar a prestação do serviço objeto do Termo de Referência no prazo de até 10 (dez) dias após a assinatura do Termo de Permissão e na data indicada por este instrumento jurídico;

A prestação do serviço não gera vínculo empregatício entre os empregados da Permissionária e a Administração, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize personalidade e subordinação direta;

Responsabilizar-se por todas as despesas decorrentes da contratação de pessoal, salários de empregados, transporte dos mesmos e quaisquer outros encargos, inclusive acidentes de que possam vir a ser vítimas, quando em serviço, e por tudo quanto as leis da Previdência Social e trabalhistas lhes assegurem e, ainda, por quaisquer danos ou prejuízos porventura causados a terceiros;

Obedecer integralmente a legislação vigente para a prestação dos serviços;

Não divulgar, nem fornecer dados ou informações obtidas em razão do Termo de Permissão e não utilizar o nome da permitente para fins comerciais ou em campanhas e material de publicidade, salvo com autorização prévia e formal da Permitente;

Manter durante toda a permissão de uso as condições de habilitação e qualificação exigidas;

Responder por danos causados diretamente à Administração ou a terceiros decorrentes de sua culpa ou dolo durante a prestação do serviço;

Não transferir a outrem, no todo ou em parte, a prestação ou entrega do serviço sem prévia anuência da UFVJM;

Prestar o serviço objeto desta contratação de forma plena e ininterrupta durante a vigência do Termo de Permissão de Uso;

Responsabilizar-se pela manutenção das instalações, inclusive efetuando diariamente a higienização, limpeza e conservação de pisos, paredes, mesas, equipamentos e todas as dependências, por sua inteira responsabilidade;

Reparar ou indenizar todas e quaisquer avarias ou danos causados aos bens da Universidade pelo pessoal encarregado da execução dos serviços;

Arcar com todos os ônus resultantes da exploração da atividade, inclusive os custos com telefone, gás, material de limpeza, impostos e taxas, bem como a manutenção de equipamentos;

Atender com presteza às reclamações, principalmente as que se referem à qualidade dos serviços executados, providenciando sua imediata correção, sem ônus para a permitente;

Prestar o serviço de acordo com as especificações solicitadas;

A permissão em proposição não implica à Permissionária a exclusividade na exploração dos serviços nos Campi de instalação, podendo vir a serem cedidos outros espaços com a mesma finalidade ou de natureza similar.

Os serviços não poderão sofrer solução de continuidade durante todo o prazo da sua vigência, devendo ser executados por empregados da Permissionária, sob a inteira responsabilidade funcional e operacional desta, mediante vínculo de subordinação dos trabalhadores para com a empresa Permissionária, sobre os quais manterá estrita e exclusiva fiscalização.

A convocação dos credenciados para uso do espaço será realizada conforme demanda da UFVJM, seguindo o procedimento:

Serão cedidos 02 espaços (por turno de funcionamento);

Um dos espaços será disponibilizado, obrigatoriamente, para a comercialização de lanches;

A permissão será emitida por ordem cronológica de credenciamento, desde que não haja empate no produto principal a ser servido e número maior de interessado em relação a quantidade de espaço disponível;

Havendo um número maior de interessados, em relação a quantidade de espaço disponível, caso o produto principal seja o mesmo, será realizado sorteio público.

No momento do chamamento, serão avaliados os seguintes requisitos:

- a) Apresentação de todos os documentos necessários a habilitação;
- b) Apresentação de lista de produto principal a ser comercializado, acompanhado dos demais produtos que pretenda comercializar;
- c) No momento anterior à convocação será realizada pesquisa e juntada aos autos as certidões de regularidade jurídica, fiscal e trabalhista, que poderá ser substituídas pelo SICAF, e também o CADIN e CEIS do interessado.

Caso o credenciado se oponha à permissão de uso ou não esteja habilitado conforme item anterior, a UFVJM convocará o próximo credenciado constante da Relação de Credenciamento.

Quando todos os credenciados forem convocados, será chamado, novamente, o primeiro da relação e assim sucessivamente até que seja encerrada a vigência da Relação de Credenciamento.

O período de credenciamento estará disponível por um período de 12 (doze) meses, prorrogável por até 60 (sessenta) meses.

FOOD TRUCK/TRAILER/SIMILARES:

Poderão ofertar propostas pessoas física/jurídicas com atuação no ramo alimentício, que atendam à legislação pertinente a esse ramo de comércio, apresentando licenças e regularizações, especialmente quanto a:

- 1) Formulário de Inscrição
- 2) Alvará ou Licença de Funcionamento do Município
- 3) Licenças da Vigilância Sanitária
- 4) Declaração da categoria e item de interesse
- 5) Comprovante de inscrição e situação cadastral ativa no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) e Contrato Social
- 6) Documento de identificação do(s) representante(s) legal(is) da empresa: RG e CPF ou CNH

7) Declaração do permissionário de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a exploração do serviço

8) Cópia do cardápio que se pretende praticar, com expressa menção do produto principal e demais produtos com aos valores de cada item.

9) Enviar fotos de identificação do veículo

10) Documento atualizado do veículo - CRLV

11) Lista de equipamentos instalados internamente no veículo, inclusive referente a depósito de gás GLP

12) Prova de regularidade para com a Fazenda Federal

13) Prova de regularidade relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS

14) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas-CNDT

15) Certidão emitida pelo CADIN (<https://cadin.pgfn.gov.br/#/home>)

16) Consulta ao CEIS (<https://portaldatransparencia.gov.br/pagina-interna/603245-ceis>)

Os itens 12,13,14 poderão ser substituídos pelos SICAF

Aplicar-se-á acessoriamente, as normas estabelecidas na Legislação Municipal a saber:

Lei Municipal 7.311/2018 - Regulamenta o comércio ambulante no Município de Teófilo Otoni, e dá outras providências;

Lei Municipal 7.391/2019 - Dispõe sobre a obrigatoriedade da utilização de canudo comestível, biodegradável e/ou reciclável individual e hermeticamente embalados com material semelhantes nos restaurantes, bares, lanchonetes, ambulantes e similares autorizados pela Prefeitura no Município de Teófilo Otoni.

Lei Municipal 4.255/1997 - Cria Código de Vigilância Sanitária e dá outras providências.

Lei Complementar Municipal 3/1991 - Institui o código de posturas do município de Unaí, Estado de Minas Gerais.

Lei Complementar Municipal 57/2006 - Altera a Seção II do Capítulo I do Título IV da Lei Complementar n.º 3, de 14 de junho de 1991, que contém o Código de Posturas do Município de Unaí (MG).

Lei Municipal 1.753/1999 - Estabelece Programa de Vigilância Sanitária Integral, dispõe sobre o selo sanitário para os estabelecimentos comerciais do ramo de alimentos e dá outras providências.

Lei Municipal 1.909/2011 - Institui o código de posturas municipal - CPM de Janaúba e dá outras providências.

Lei Municipal 2.116/2015 - Altera e acrescenta dispositivos na lei n" 1.909, de 28 de junho de 2011, que institui o código de postura do município de Janaúba.

Outras legislações relativas ao objeto da permissão.

A Permissionária deverá apresentar o produto principal e lista de produtos ofertados, e os respectivos preços a serem praticados, que serão validados pela Administração com base nos preços praticados no mercado do respectivo município.

A equipe técnica da UFVJM realizará uma visita aos veículos a fim de verificar se:

Possuem cozinha móvel e lixeiras organizadas de forma a evitar contaminação;

Possuem volume de água potável compatível com a atividade;

Possuem compartimento para o armazenamento de resíduos gerados, ficando armazenada e descartada após os trabalhos em local próprio;

Possuem sistema de refrigeração suficiente para manter os alimentos em temperatura segura durante o período de armazenamento, seja no transporte ou durante a prestação do serviço;

A cozinha móvel possui sistema para a higienização de mãos, sabão líquido bactericida ou neutro e álcool gel para desinfecção, papel toalha 100% não reciclado.

Os alimentos transportados são acondicionados e mantidos em condições de tempo e

temperatura que não comprometam a qualidade higiênico-sanitária.

Caso a equipe técnica constate alguma desconformidade referente aos critérios de avaliação mencionados acima, a empresa proponente será considerada inapta a receber o Termo de Permissão.

Poderão ocorrer visitas técnicas periódicas, pela Permitente, sem aviso prévio ou agendamentos nas dependências da Permissionária durante o período de vigência do Termo de Permissão.

RESTAURANTES:

Poderão ofertar propostas pessoas jurídicas com atuação no ramo alimentício, que atendam à legislação pertinente a esse ramo de comércio, apresentando licenças e regularizações, especialmente quanto a:

- 1) Formulário de Inscrição
- 2) Alvará de Funcionamento do Município.
- 3) Licenças da Vigilância Sanitária.
- 4) Cardápio e valores a serem cobrados em cada item;
- 5) Comprovante de inscrição e situação cadastral ativa no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) e Contrato Social
- 6) Documento de identificação do(s) representante(s) legal(is) da empresa: RG e CPF ou CNH;
- 7) Declaração do permissionário de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a exploração do serviço
- 8) Cópia do cardápio que se pretende praticar, com expressa menção do produto principal e demais produtos com aos valores de cada item
- 9) Prova de regularidade para com a Fazenda Federal
- 10) Prova de regularidade relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS
- 11) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas-CNDT
- 12) Certidão emitida pelo CADIN (<https://www.gov.br/pt-br/servicos/consultar-inclusao-no-cadin-sisbacen-pela-receita-federal>)
- 13) Consulta ao CEIS (<https://portaldatransparencia.gov.br/pagina-interna/603245-ceis>)

Os itens 9,10,11 poderão ser substituídos pelos SICAF.

Aplicar-se-á acessoriamente, as normas estabelecidas na Legislação Municipal a saber:

Lei Municipal 7.391/2019 - Dispõe sobre a obrigatoriedade da utilização de canudo comestível, biodegradável e/ou reciclável individual e hermeticamente embalados com material semelhantes nos restaurantes, bares, lanchonetes, ambulantes e similares autorizados pela Prefeitura no Município de Teófilo Otoni.

Lei Municipal 4.255/1997 - Cria Código de Vigilância Sanitária e dá outras providências.

Lei Complementar Municipal 3/1991 - Institui o código de posturas do município de Unaí, Estado de Minas Gerais.

Lei Complementar Municipal 57/2006 - Altera a Seção II do Capítulo I do Título IV da Lei Complementar n.º 3, de 14 de junho de 1991, que contém o Código de Posturas do Município de Unaí (MG).

Lei Municipal 1.753/1999 - Estabelece Programa de Vigilância Sanitária Integral, dispõe sobre o selo sanitário para os estabelecimentos comerciais do ramo de alimentos e dá outras providências.

Lei Municipal 1.909/2011 - Institui o código de posturas municipal - CPM de Janaúba e dá outras providências.

Outras legislações relativas ao objeto da permissão.

Em relação ao Cardápio, deverá a Permissionária fornecer, no mínimo, as refeições

determinadas pela Administração. Os preços praticados não poderão ultrapassar os valores estabelecidos.

A equipe técnica da UFVJM fará uma visita no local onde será produzida a refeição a ser transportada, objeto deste certame, objetivando verificar: as instalações, as condições higiênico-sanitárias do local, os equipamentos, o espaço físico, a equipe técnica e operacional capacitada, o fluxo da produção e armazenamento dos alimentos in natura e prontos, as condições do veículo de transporte da refeição, a existência da documentação exigida pela legislação no local, dentre outros fatores julgar importante no ato da vistoria.

Caso a equipe técnica constate alguma desconformidade referente aos critérios de avaliação mencionados acima, a empresa proponente será considerada inapta a receber o Termo de Permissão.

Poderão ocorrer visitas técnicas periódicas, pela Permitente, sem aviso prévio ou agendamentos nas dependências da Permissionária durante o período de vigência do Termo de Permissão.

CRITÉRIOS E PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE

Nos termos da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 1, de 19/01/2010, da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 5, de 25/05/2017, a Permissionária deverá adotar as seguintes providências:

a) usar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;

b) racionalizar o consumo de energia (especialmente elétrica);

A Permissionária se responsabilizará pelo correto acondicionamento dos resíduos gerados no estabelecimento;

A Permissionária fica obrigada a orientar os colaboradores no início dos fornecimentos sobre maneiras eficientes de reduzir o consumo de energia elétrica e de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes, em especial os seguintes critérios e práticas sustentáveis conforme Guia Nacional de Contratações Sustentáveis e Decreto nº 9.178, de 23 de outubro de 2017:

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

Preferência para materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local;

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

Maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local;

Maior vida útil e menor custo de manutenção do bem;

Uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais; e

Origem sustentável dos recursos naturais utilizados nos bens, nos serviços e nas obras.

A Permissionária deverá observar:

Uso racional de água e energia elétrica, adotando medidas para evitar o desperdício, bem como fazer manutenção periódica dos equipamentos elétricos utilizados a fim de garantir a eficiência energética;

Observar as Resoluções ANVISA, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais e municipais;

Utilização de produtos de acordo com as diretrizes da Anvisa e Inmetro, se existentes;

A Permissionária será responsável pela limpeza de suas dependências tanto da área de produção, quanto das áreas de comercialização e/ou consumo, bem como dos mobiliários existentes no local e área contígua ao local de funcionamento;

Deverá adotar procedimentos de limpeza e de conservação que reduzam o consumo de água;

Usar produtos de limpeza e conservação de superfícies que sejam aprovados pela ANVISA;

Adotar procedimentos de limpeza que sejam aprovados pela ANVISA;

Utilizar equipamentos que apresentem melhor eficiência energética, conforme classificação

disponível ANEEL e PROCEL;

É proibido o descarte de óleos e gorduras de origem vegetal ou animal decorrente de uso culinário nas águas, solo e ar;

A destinação deverá se orientar pelas boas práticas ambientais como a reciclagem do produto ou juntamente com os fornecedores estabelecer responsabilidade compartilhada.

TERMO DE PERMISSÃO

Food Truck / Trailer / Similares: O Termo de Permissão terá duração de 06 (seis) meses, podendo ser prorrogado uma única vez, se cabível.

Fornecimento de Refeições: O Termo de Permissão terá duração de 06 (seis) meses, podendo ser prorrogado uma única vez, se cabível.

A UFVJM lavrará o Termo de Permissão concedido em caráter pessoal e intransferível, a título precário, observadas as condições inerentes ao comércio a ser exercido.

O Termo de Permissão dará direito ao credenciado, de utilizar apenas 01 (uma) permissão, exceto se o permissionário concorreu a mais de uma vaga.

A Permissão poderá ser revogada pela Administração a qualquer tempo, desde que configurada situação de conveniência e/ou oportunidade, sem que caiba à Administração ressarcimento ou indenização de qualquer espécie, seja a que título for nos termos da legislação vigente.

A exploração comercial da área autorizada deverá ser feita pela permissionária.

A recusa injustificada por parte do Credenciado em assinar o Termo de Permissão, dentro do prazo de 02 (dois) dias úteis, a contar da data em que for convocado, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida. Nesta hipótese, é facultada à Administração convocar os cadastrados remanescentes e exclusão do credenciado no cadastro.

É vedada a subcontratação, cessão ou transferência parcial ou total do objeto da Permissão, bem como utilizá-la para fim diverso do ora estipulado.

Para os food truck / Trailer / Similares: O valor da cessão é fixo e irrevogável para os primeiros (06) seis meses, e, caso a prorrogação seja vantajosa para a Administração, será reajustado pelo Índice de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) após 12 (doze) meses.

Para o fornecimento de refeições não haverá nenhuma cobrança de cessão, por não implicar em uso dos espaços da UFVJM.

No momento não há no mercado nenhum índice específico para medir com exatidão a variação de preços no mercado imobiliário, sendo que o mais utilizado é o Índice Geral de Preços ao Mercado (IGPM), bastante influenciado pela variação cambial e pelos preços internacionais. Por isso, o (IPCA) é a melhor alternativa para esta contratação, já que trata-se de um índice menos impactado pelos preços internacionais, ficando restrito a mensuração do custo de vida no país. Além disso, essa definição segue o disposto no Art. 11 da INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 87, DE 1º DE SETEMBRO DE 2020 da SPU, como segue:

Art. 11, VI - os valores pactuados nos contratos de cessão de uso onerosa sofrerão correção anual utilizando-se o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, divulgado pela Fundação Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE, ou o que vier a substituí-lo.

Quando for necessária a utilização de pontos de energia disponibilizados pela UFVJM, os valores referentes ao consumo de energia elétrica serão aferidos de acordo com seu consumo mensal, utilizando-se a média estabelecida no Anexo I- Tabela de Consumo - Eletrobrás para os equipamentos utilizados pela Permitente e serão atualizados quando ocorrer reajustes e/ou revisões das tarifas praticadas pela cessionária prestadora dos serviços.

Não haverá cobrança de valores de água, cujo custo já integra o valor da cessão.

O reajuste será realizado por apostilamento.

A Permissionária poderá solicitar sua exclusão do rol de credenciados, notificando a motivação e de forma fundamentada, via requerimento, a UFVJM, por intermédio da equipe de fiscalização, com

antecedência mínima de 15 (quinze) dias.

O Termo de Permissão poderá ser revogado pela UFVJM a qualquer tempo, através de comunicação à Permissionária com antecedência mínima de 15 (quinze) dias (Permissão Precária).

REAJUSTE E REVISÃO DOS PREÇOS DAS REFEIÇÕES

Os seguintes parâmetros deverão ser atendidos para a efetivação de qualquer reajuste e revisão dos preços das refeições:

Os preços das refeições poderão ser reajustadas visando à adequação aos novos preços de mercado, observando o interregno mínimo de 12 meses da data da apresentação da proposta e mediante solicitação de reajustamento por parte da Permissionária.

O valor das refeições, serão reajustados aplicando-se o Índice de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), considerando a variação dos últimos 12 (doze) meses da data do orçamento, definido pela data da Análise Crítica da Pesquisa de Preços (1408984).

Caso o índice estabelecido para reajuste venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

A revisão dos preços poderá ocorrer a qualquer tempo durante a prestação dos serviços, objetivando manter o equilíbrio econômico-financeiro inicial do ajuste, na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou, ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual.

PESQUISA DE SATISFAÇÃO

A Pesquisa de Satisfação será realizada mensalmente, pela Permitente, com os usuários, conforme itens constante no Anexo II (1424035).

Os resultados da pesquisa serão divulgados pela UFVJM.

Reclamações e Sugestões dos Usuários do Restaurante Universitário serão recebidas por meio de endereço eletrônico institucional da UFVJM, sendo as sugestões/críticas/elogios analisadas e repassadas à Permitente para prevenção e correção de problemas.

A UFVJM estabelecerá a forma de realização da pesquisa, dando pleno conhecimento e possibilidade de acompanhamento ao Permissionário.

7. LEVANTAMENTO DE MERCADO, QUE CONSISTE NA ANÁLISE DAS ALTERNATIVAS POSSÍVEIS, E JUSTIFICATIVA TÉCNICA E ECONÔMICA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR - IN 58/2022 - ART. 9º - INCISO III

No ambiente das universidades, verifica-se ser comum a existência de espaços para o fornecimento de alimentação aos estudantes, além de ser também um espaço destinado à convivência social. As lanchonetes e restaurantes, em sua maioria, são espaços dentro dos prédios públicos destinados especificamente para tal função. No entanto apesar de as vezes se ter a estrutura física, torna-se antieconômico para as universidade a prestação direta desse serviço, podendo, ao invés disso, concentrar seus esforços no cumprimento de sua atividade fim. Assim, é prática comum entre a maioria dos órgãos públicos brasileiros, além das universidades, oferecem, por meio da cessão onerosa do espaço público, serviços de alimentação ao seu público.

Conforme relatado no tópico da Necessidade da Contratação os Campi de Teófilo Otoni, Janaúba e Unaí não dispõem de espaço passíveis de obtenção de alvará de funcionamento. Dessa forma não

há como fazer a cessão dos espaços anteriormente ocupados por lanchonetes.

Atualmente, percebe-se que várias inovações estrangeiras estão sendo introduzidas no mercado de alimentação rápida no Brasil, como por exemplo as franquias de grandes rede de alimentação, Food Trucks, máquinas automáticas de vendas de alimentos, quiosques e montagens de estruturas em containers.

Logo, torna-se relevante neste estudo analisar algumas destas tendências de mercado a fim de conseguir atender as necessidades da comunidade acadêmica de forma eficaz e conveniente na prestação dos serviços de alimentação. Foram estudadas quatro alternativas possíveis para solucionar o problema.

1. FOOD TRUCKS e TRAILER MÓVEL

Food truck e trailer móvel: O Food Truck e trailer móvel (rebocado por veículo automotor) pode ser definido como uma cozinha móvel, de dimensões pequenas (seis metros de comprimento, dois metros de largura e três metros de altura) sobre rodas, que transporta e vende alimentos de forma itinerante. Nessa modalidade podem se encaixar trailers fechados, furgões, caminhonetes, ônibus ou caminhões adaptados.

A primeira possibilidade seria a oferta de serviço de alimentação móvel, tipo "food truck" ou trailer, onde se tem veículos adaptados para produzir e servir refeições, de forma móvel e itinerante, atendendo as exigências da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), Denatran (Departamento Nacional de Trânsito), Detran (Departamento Estadual, de Trânsito), Inmetro (Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia) e legislação municipal e estadual.

Esta modalidade seria vantajosa para administração, pois verifica-se a facilidade de se gerenciar a localização dos food-trucks de acordo com a demanda interna segundo critérios de conveniência e oportunidade. Outra vantagem desta solução, refere-se aos custos operacionais de um food-truck, que costumam ser menores aos de uma lanchonete fixa. Os gastos com energia, água e manutenção são geralmente reduzidos devido ao tamanho compacto e a operação relativamente mais simplificada. Isto pode tornar os espaços disponibilizados economicamente mais atrativos, diminuindo a possibilidade de uma licitação deserta.

Importante destacar que esta modalidade de serviço apresenta também algumas desvantagens que devem ser ponderadas pela Administração. Entre elas a limitação de espaço para preparo dos alimentos, o que pode dificultar a preparação de alimentos mais elaborados, restringir o tamanho da equipe de cozinha e a diversificação de alimentos a serem fornecidos. Os food-trucks foram pensados para atender a eventos específicos que concentram grande aglomeração de pessoas, a ausência dessa aglomeração nas unidades acadêmicas pode não se adaptar ao modelo na Instituição. Outro ponto seria as limitações climáticas, as condições climáticas podem afetar significativamente as operações do food-truck. E não menos importante a baixa variedade de produto ofertados, os food-trucks são, em sua maioria, empreendimentos temáticos, especializados em tipo de prato.

A Equipe de Planejamento analisou os mercados dos municípios de Diamantina, Teófilo Otoni, Janaúba e Unaí para verificar a disponibilidade de food-trucks:

Teófilo Otoni (1428789): Foram identificados 06 food-trucks/trailers que comercializam lanches, refrigerante e sucos. A necessidade da UFVJM para este Campus é fornecimento de lanches.

Unaí (1428789): Não foram identificados no Município serviços móveis de alimentação, tais como trailers e food trucks. A necessidade da UFVJM para este Campus é fornecimento de lanches e refeições.

Janaúba (1428789): Na cidade há poucos food truck, trailer e afins que comercializam lanches e estes não trabalham com a distribuição de refeições. A necessidade da UFVJM para este Campus é fornecimento de lanches e refeições.

Diamantina (1428790): Foram identificados 06 food-trucks/trailers que comercializam lanches, refeição rápida, refrigerante e sucos. Este Campus já dispõe de 02 (duas) lanchonetes que fornecem lanches através de contrato de cessão onerosa. Autorizar o acesso de food truck/trailer pode gerar a diminuição de público nos espaços cedidos através de contrato administrativo, dificultando a permanência desta forma de exploração de serviços. Diante disso a proposição é que seja negociado com

as atuais cantinas a possibilidade de implantação do sistema de delivery de lanches nos prédios mais distantes das lanchonetes.

Esta alternativa atende aos Campi do Mucuri, de Janaúba e de Unaí, no que se refere ao fornecimento de lanches.

O Campus do Mucuri já dispõe de fornecimento de refeição através de restaurante.

Para os Campi de Janaúba e Unaí, no que se refere ao fornecimento de refeições, esta solução não se mostra viável considerando que necessita ser servido, no mínimo, pequenas refeições, além dos lanches, uma vez que os Campi não dispõem de restaurante, além da pesquisa ao mercado ter demonstrado pequena disponibilidade de food truck/trailer.

2. AQUISIÇÃO DE CONTAINERES

Este estudo avaliou também a possibilidade de aquisição de Containeres para atendimento da demanda. Os containeres são soluções muito práticas, com estruturas que oferecem segurança, conforto e praticidade, além de ser um investimento mais econômico em comparação as construções em alvenaria, se destacando também por ser um projeto rápido e ambientalmente responsável.

Contudo verifica-se alguns pontos a serem analisados neste tipo de solução. Necessidade de uma estrutura que viabilize a instalação do contêiner, como escolha e preparação do terreno, criação de uma estrutura que sirva de base para, ligações elétricas e hidrossanitárias e a customização interna e externa de tais equipamentos, gerando um custo elaboração de projetos, instalações, mão de obra qualificada e posterior cessão desses espaços.

A Equipe de Planejamento pesquisou esta solução tendo localizado no mercado empresas que fazem a venda de containeres customizados para funcionamento de lanchonete (1341521):

CONTAINER LANCHONETE 6 METROS: 6x2,44x2,89 m comprimento x largura x altura • Área Total 14.64 m² • Cozinha industrial 13.64 m² • Banheiro Lavabo 1.00 m² • Acabamento em inox • Piso Cerâmico com rodapé • Banheiro lavabo • Baixo custo • 2 Exaustores • 1 Porta Material do Container 1,00x2,10 m (cozinha) • 1 Basculante para atendimento 4,00x1,00 m (cozinha) • 1 Balcão de atendimento 4,00x0,80 m (cozinha) • 1 Porta Material do Container 0,80x2,10 m (banheiro) • Instalação Elétrica Completa • Instalação Hidráulica Completa • Paredes com 8cm • Revestimento interno aço inox • Revestimento externo aço corten • Isolamento térmico espuma expansiva de poliuretano • Revestimento interno/externo aço corten.

CONTAINER MODULAR AÇO CARBONO 5,00X2,00 E ALTURA DE 2.20. MEDIDAS EXTERNAS: Material de estrutura em aço carbono dimensionados estruturados para paredes em aço carbono com tratamento prime anti corrosivo e pintura . Paredes do interior com fundo prime e pintura . Piso em madeirite tipo naval plastificado. 02 janelas estilo basculante e 01 porta bipartida em cada. Elétrica básica com eletroduto anti chamas e hidráulica básica já pronta. Piso resistente composto com perfis estruturais enrijecidos, com barrote de aço carbono nas transversais e fechamento superior em madeira tratada naval duplamente prime.

Esta alternativa não é viável para o Campus do Mucuri uma vez que há a possibilidade da contratação de food truck/trailer e já contar com espaço destinado à instalação de lanchonetes necessitando que sejam dados os encaminhamentos para emissão de futuro alvará de funcionamento.

No entanto cabe esclarecer que são necessárias contratações correlatadas destinadas a viabilizar o funcionamento para a finalidade pretendida:

- Realizar o processo licitatório para a compra dos containeres;
- Construção da base de instalação e espaço destinado ao uso pelo público;
- Fornecimento de rede de abastecimento de água e luz;
- Realização de processo para cessão do espaço destinado à exploração do fornecimento de lanches e refeições.

Esta alternativa atenderia aos Campi de Unaí e Janaúba cujos mercados não tem quantidade considerável de food trucks e que não dispõem de espaço para instalação de lanchonete ou restaurante, por

se tratar de solução disponível no mercado, capaz de ofertar lanches e refeições rápidas.

No entanto, diante da necessidade de fornecimento de lanches e refeições nos Campi de Janaúba e Unaí e diante do prazo envolvido na implementação desta alternativa haveria indisponibilidade de lanches e refeições nestes Campi que estão distantes dos municípios e não há comércio próximo para atender a comunidade acadêmica.

Diante do exposto esta não é uma solução a ser considerada em curto prazo e ademais se estabelecendo os food trucks e havendo sinalização de construção de edificação destinada a lanchonete e restaurante não é interesse investir nesta modalidade.

3. FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PRONTAS NOS CAMPI, MEDIANTE DEMANDA DOS USUÁRIOS

A solução é a autorização de fornecimento de refeições, preparadas em instalações adequadas com profissionais capacitados das empresas interessadas e colocados à disposição da comunidade acadêmica para, mediante livre demanda, solicitar o envio das refeições à sede do Campus.

Dessa forma a UFVJM promoveria a contratação de empresa especializada, regularmente constituída, para realizar a entrega de refeições em seus Campi.

Esta alternativa atenderia aos Campi de Unaí e Janaúba cujos mercados não tem quantidade considerável de food trucks/trailer, que não dispõem de espaço para instalação de lanchonete ou restaurante até que seja disponibilizada melhor solução seja através da aquisição de container lanchonete ou mesmo a construção de edificação destinada à instalação de lanchonete e restaurante.

4. CESSÃO ESPAÇO PARA INSTALAÇÃO DE MÁQUINAS AUTOMÁTICAS DE VENDAS DE BEBIDAS E ALIMENTOS

Outra inovação também já bem aceita no mercado nacional são as máquinas automáticas de vendas e bebidas e alimentos, conhecida como "*vending machines*". Os itens são fornecidos ao consumidor a partir da inserção do pagamento e escolha do produto desejado. O procedimento é feito de forma totalmente segura, rápida e automatizada.

Atualmente, no mercado há uma grande variedade de produtos ofertados que podem ser fornecidos pelas máquinas de venda automática, podendo a Administração selecionar aqueles que melhor atende a necessidade da comunidade acadêmica, considerando que produtos perecíveis necessitam de vending machines específicas para evitar que estraguem.

As vending machines, podem operar continuamente, oferecendo conveniência ao usuários, exigem um menor espaço físico para instalação, sendo viável a distribuição em diversas partes dos campos, atendendo um quantitativo maior de alunos, que não teriam que se deslocar a pontos específicos para fazer um lanche rápido no intervalo da aulas, considerando a amplitude de cada campus e a distância entre estes pontos e os prédios de aulas e laboratórios.

Por outro lado este tipo de serviço também apresenta algumas desvantagens, pois vemos que os produtos ofertados são limitados, dependendo da capacidade da máquina alguns itens podem não ser adequados para venda. O maquinário precisa de constante manutenção e abastecimento, onde estes desabastecimento temporários podem ocorrer sem que a solução se apresente no momento da ocorrência, ficando o usuário sem o serviço por determinado período.

As vending machines podem ser alvo de vandalismo, roubo ou fraudes, portanto precisam ser instaladas em locais seguros e protegidas adequadamente para evitar danos e perdas, além da possibilidade de baixa aceitação do público-alvo devido a restrição da oferta de produtos e falta de interação social.

ALTERNATIVA ESCOLHIDA

Entendendo que a prestação dos serviços relacionados ao objeto não poderá ser satisfeita através de processo de licitação na modalidade Pregão ou outra, pois o interesse público enseja o

oferecimento do objeto pretendido por uma pluralidade de prestadores e que a pluralidade de prestadores impõe a necessidade de tratamento isonômico em razão principal quanto a localização geográfica de tais fornecedores/prestadores de serviços, tendo em vista a necessidade nos serviços que devem ser prestados constatando-se a inviabilidade de competição:

Credenciamento, de fluxo contínuo, de food truck/trailer/similares para exploração de serviços de lanches, pelos preços praticados pela Permissionária, demanda mediante consumo dos usuários;

Credenciamento, de fluxo contínuo, de restaurante para fornecimento de refeições prontas, pelo preço máximo estabelecido pela UFVJM, demanda mediante consumo dos usuários.

Foram identificadas as seguintes contratações similares em outros órgãos ou entidades da administração pública:

CONTRATAÇÕES SIMILARES:

ÓRGÃO	OBJETO	MODELO ADOTADO	DATA	PREÇO DA CESSÃO
<p>INSTITUTO FEDERAL GOIANO - CAMPUS IPORÁ</p>	<p>Credenciamento de pessoas jurídicas especializadas no ramo alimentício, para permissão onerosa de uso de espaços físicos não edificadas do IF Goiano Campus Iporá, visando a instalação de estabelecimento móveis de vendas de lanches, popularmente conhecidos como Food Truck.</p>	<p>Termo de Permissão onerosa com pagamento de valor mensal de R\$ 2,60 por metro quadrado ocupado. Esse valor foi determinado mediante a aplicação por similaridade da tabela de valores para concessão de licença e alvará para localização e funcionamento, conforme ANEXO II da Lei nº 602/1989, o Código Tributário Municipal, para atividades semelhantes.</p> <p>O Food Truck deve oferecer somente alimentos e bebidas, tais como: Café, chá, água mineral, água de coco, vitamina de frutas, suco natural, refrigerantes, iogurte, pães, sanduíches, quitandas, salgados, salada de frutas, frutas in natura, sobremesas geladas, bolos, etc.</p> <p>Poderão ser vendidos outros produtos alimentícios conforme a especialidade do permissionário, tais como, marmitas de almoço, "jantinha", pamonha, hot-dog, tapioca, panqueca, etc.</p>	<p>09/03/2023</p>	<p>R\$ 2,60 por metro quadrado utilizado</p>

<p>PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE MONTE CASTELO</p>	<p>Credenciamento de empresas para fornecimento de marmitas e ou refeições (destinadas aos funcionários públicos municipais lotados em todas as secretarias e fundos quando estão realizando serviços fora da sede do paço municipal).</p>	<p>As empresas / prestadores de serviços do ramo pertinente que comprovarem as aptidões necessárias para o referido CDRENCIAMENTO, farão parte de um Banco de Prestadores de Serviços aos quais os órgãos que integram a ADMINISTRAÇÃO MUNICIPAL DE MONTE CASTELO/SC recorrerão, através do sistema de rotatividade, e segundo as suas necessidades, independente de quantidade ou tempo e mediante a emissão de cada AF - Autorização de Fornecimento e Serviços expedida pelo Departamento de Frotas e/ou Departamento de Compras.</p> <p>Feijão, arroz, massa, farofa, carne branca ou carne vermelha de primeira qualidade e salada.</p>	<p>31/05/2022</p>	<p>R\$ 18,78</p>
---	--	--	-------------------	------------------

<p>FACULDADE DE ARQUITETURA E URBANISMO</p>	<p>Edital de seleção e credenciamento de interessados no fornecimento de alimentos em áreas da Faculdade de Arquitetura e Urbanismo da Universidade de São Paulo.</p>	<p>Categoria A: alimentos comercializados em veículos automotores, assim considerados os equipamentos montados sobre veículos a motor (Food Truck) ou rebocados por estes (Trailer), com o comprimento máximo de 6,30m (seis metros e trinta centímetros), considerada a soma do comprimento do veículo e do reboque, e com a largura máxima de 2,20m (dois metros e vinte centímetros);</p> <p>Categoria D: alimentos comercializados em trailer fixo, contêiner ou outra estrutura não contemplada nas categorias anteriores, com área máxima de até 14 m² (quatorze metros quadrados)</p>	<p>04/04/2022</p>	<p>O preço público mensal a ser pago corresponderá a 10% (dez por cento) do valor venal do metro quadrado de terreno na região do Butantã, calculado para a área pública aprovada para uso pelo permissionário.</p> <p>PPM = AP (x) PV (x) 0,10 onde: PPM = Preço Público Mensal; AP = Área Pública total ocupada pelo permissionário (m²); PV = preço venal do metro quadrado de terreno na região do Butantã, equivalente nesta data a R\$ 2.500,00 0,10 = 10% (dez por cento).</p> <p>PPM: R\$ 3.500,00</p>
<p>UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO</p>	<p>Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de fornecimento de refeições prontas transportadas em caixas térmicas gastronômicas do tipo “hot-box” (almoço e jantar)</p>	<p>Cada refeição deverá ser composta por:</p> <p>a) 1 (uma) Entrada b) 1 (um) prato principal ou 1 (uma) opção vegana; c) 1 (uma) guarnição d) 2 (dois) acompanhamentos (arroz parboilizado ou 1 opção de arroz integral e feijão) e) 1 (uma) sobremesa.</p>	<p>2021</p>	<p>R\$ 16,63</p>

<p>UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS</p>	<p>Credenciamento para a permissão remunerada de uso, a título precário e oneroso, de espaços nos Campi da UFMG na cidade de Belo Horizonte, para exploração comercial de serviços de alimentação na modalidade food truck.</p>	<p>Categorias: Lanches, Refeições, Gelados, Doces/Sobremesas/Café/Chocolate</p>	<p>19/07/2018</p>	<p>R\$ 335,49</p>
<p>FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL</p>	<p>Credenciamento para autorização de exploração comercial do serviço alimentação na modalidade FOOD TRUCK, a título precário e oneroso, SEM OCUPAÇÃO FIXA, para fornecimento de lanches, refeições e bebidas não alcoólicas.</p>	<p>Serviços: I - Serviço de refeições. II - Serviços de lanches e salgados. III - Serviços de bebidas não alcoólicas quentes e frias. IV - Serviço de sobremesas. V - Serviço de alimentos diversos. VI - Serviço de alimentos especiais.</p>	<p>18/10/2023</p>	<p>R\$ 179,50</p>

<p>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL - CAMPUS ROLANTE</p>	<p>Cessão Onerosa de Espaço Público para a exploração comercial de serviços de lanchonete (food truck).</p>	<p>Água Mineral c/ Gás 500 ml- R\$ 2,30 Água Mineral s/ Gás 500 ml - R\$ 2,30 Bolo (fatia aproximadamente 150 gramas) - R\$ 3,20 Cachorro Quente - R\$ 4,30 Café (200 ml) - R\$ 2,84 Calzone - R\$ 4,30 Doce (Aproximadamente 50 gramas) - R\$ 2,50 Empanado Assado - R\$ 4,70 Misto quente - R\$ 4,60 Pão de Queijo - R\$ 2,45 Pizza (Fatia) - R\$ 4,15 Refeição (Prato Feito ou Buffet por Kg) - R\$ 12,60 Refrigerante Lata (350 ml) - R\$ 3,30 Salada de Frutas (copo 300 ml) - R\$ 3,90 Salgado Assado - R\$ 4,30 Salgado frito - R\$ 3,80 Sanduíche com hambúrguer (carne bovina ou carne de frango) - R\$ 6,30 Sanduíche Natural - R\$ 4,88 Suco Natural (Copo 300 ml) - R\$ 3,90 Vitamina (Copo 300 ml) - R\$ 4,10</p>	<p>24/09/2018</p>	<p>R\$ 324,61</p>
<p>UNIVERSIDADE FEDERAL DA GRANDE DOURADOS</p>	<p>Cessão de uso, em caráter oneroso e precário de áreas físicas da ufgd para a exploração de serviços de lanchonete, fast food e outros similares, por meio de food trucks e trailers móveis</p>	<p>A CESSIONÁRIA poderá comercializar SOMENTE lanches rápidos, por exemplo (tapioca, salgados, doces em geral, sucos, caldo de cana, churros, bolo em pote, chá, vitaminas, refrigerantes, água, garapa, bebidas em geral).</p>	<p>18/03/2019</p>	<p>R\$ 60,00 e R\$ 80,00</p>

UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS	Concessão de uso de espaço público, a título oneroso, para instalação e funcionamento de food truck	Disputa pelo valor global, porém os valores unitários de cada produto ofertado não poderia ser maior que os estabelecidos no Edital. Salgados assados - R\$ 5,37 Salgados fritos - R\$ 4,29 Pão com manteiga - R\$ 1,64 Água mineral sem gás - R\$ 2,56 Café americano - R\$ 1,50 Café com leite - R\$ 2,50 Refrigerante - R\$ 4,44	20/03/2023	R\$ 403,20
FUNDAÇÃO BUTANTAN	Chamamento Público para Seleção de Interessados na obtenção do Termo de Permissão para o Fornecimento de Alimentos nas Áreas do Butantan.	Sanduíche hambúrguer (carne bovina) Misto quente Salgado frito Salgado assado Pão de queijo Empanados assados Sanduíches naturais Cachorro quente Fatia de pizza Batata frita Salgadinhos em pacote Pipoca Salada de frutas Bolo Doces Água mineral Refrigerante lata Suco natural Vitamina Café	2019	R\$ 500,00

Trata-se de serviços de apoio às atividades fim da universidade.

O Art. 207 da Constituição Federal (CF/88) assim dispõe:

Art. 207. As universidades gozam de autonomia didático-científica, administrativa e de gestão financeira e patrimonial, e obedecerão ao princípio de indissociabilidade entre ensino, pesquisa e extensão.

Portanto, busca-se por meio do credenciamento ceder espaço pertencente a autarquia federal de ensino para a oferta de serviços de apoio às suas atividades fim, conforme disciplinado no Art. 12 do Decreto nº 3.725, de 10 de janeiro de 2001, como segue:

Art. 12. Não será considerada utilização em fim diferente do previsto no termo de entrega, a que se refere o § 2º do art. 79 do Decreto-Lei nº 9.760, de 1946, a cessão de uso a terceiros, a título gratuito ou oneroso, de áreas para exercício das seguintes atividades de apoio necessárias ao desempenho da atividade do órgão a que o imóvel foi entregue:

I - posto bancário;

II - posto dos correios e telégrafos;

III - restaurante e lanchonete;

IV - central de atendimento à saúde;

V - creche; e

VI - outras atividades similares que venham a ser consideradas necessárias pelos Ministros de Estado, ou autoridades com competência equivalente nos Poderes Legislativo e Judiciário,

responsáveis pela administração do imóvel.

Parágrafo único. As atividades previstas neste artigo destinar-se-ão ao atendimento das necessidades do órgão cedente e de seus servidores.

A contratação pretendida não será uma terceirização de serviço ou mão de obra, mas tão somente a cessão de área para exploração de comércio de lanches e refeições para interessados devidamente credenciados, a responsabilidade integral da execução do serviço ficará a cargo da Permissionária.

Portanto, o objeto não viola nenhuma das regras de terceirização disciplinadas no Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, que dispõe sobre a execução indireta, mediante contratação, de serviços da administração pública federal direta, autárquica e fundacional e das empresas públicas e das sociedades de economia mista controladas pela União, bem como obedecer integralmente às regras da Portaria nº 443, de 27 de dezembro de 2018/MPDG, que estabelece os serviços que serão preferencialmente objeto de execução indireta, em atendimento ao disposto no art. 2º do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018.

O presente caso trata-se de permissão de utilização de espaço para exploração de serviços de lanchonete e permissão de comércio de refeições, os credenciados serão selecionados por meio de processo de chamamento público, mediante a apresentação de documentação para habilitação.

8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO, INCLUSIVE DAS EXIGÊNCIAS RELACIONADAS À MANUTENÇÃO E À ASSISTÊNCIA TÉCNICA, QUANDO FOR O CASO - IN 58/2022 - ART. 9º - INCISO IV

Os interessados credenciados serão convocados para assinatura do Termo de Permissão de Uso quando houver interesse da UFVJM.

FOOD TRUCK/TREILER/SIMILARES

Trata-se de permissão de uso de área, a título oneroso, destinado à exploração dos serviços de Lanchonete, através de food truck/treiler/similares, nos seguintes endereços:

CAMPUS DO MUCURI

Endereço: Rua do Cruzeiro, nº 01, Jardim São Paulo , Teófilo Otoni (MG).

Local nº 1: Destinado, obrigatoriamente, a comercialização de lanches.

Período Diurno: 01 permissão

Período Noturno: 01 permissão

Em frente ao prédio de salas de aulas, o local é plano, pavimentado com pedra mão e possui acesso pela rua principal e por uma rua secundária, ambas pavimentadas com pedra mão. A área contígua ao local é cimentada, havendo a possibilidade de instalação de toldo ou tenda e colocação de mesas e cadeiras pelos fornecedores, para melhor conforto dos usuários ao se alimentarem. Os banheiros do prédio de salas de aula estão há menos de 5 metros de distância e poderão ser utilizados pelos colaboradores dos fornecedores. No prédio também há bebedouros que poderão ser utilizados. A área a ser disponibilizada para o estacionamento do veículo é de aproximadamente 36 metros quadrados, havendo disponibilidade de ponto de água e energia elétrica, caso sejam requeridos pelos fornecedores.





Alocação do food truck/treiler/similares

Local para mesas

Local nº 2:

Período Diurno: 01 permissão

Período Noturno: 01 permissão

Localizado na área de convivência dos miniauditórios, o local é cimentado e tem acesso pela via principal pavimentada em pedra mão. O acesso é estreito (2 metros de largura) não havendo possibilidade de entrada de um veículo de grande porte. O local possui disponibilidade de ponto de água e energia elétrica, caso sejam requeridos pelos fornecedores. A área contígua é cimentada e há possibilidade de instalação de toldo, mesas e cadeiras pelos fornecedores, para melhor conforto dos usuários. Nos miniauditórios há banheiros, que poderão ser utilizados pelos colaboradores dos fornecedores. A área a ser disponibilizada para o estacionamento do veículo é de aproximadamente 12,5 metros quadrados (2,50 x 5,00 metros).



Local para alocação do food truck/treiler/similares

Local para mesas

CAMPUS DE UNAÍ

Endereço: Avenida Universitário, nº 1.000, Unaí, Minas Gerais

Período diurno: 02 permissões

01 Permissão será destinada, obrigatoriamente, a comercialização de lanches.

Localizado estrategicamente junto ao prédio do *campus* Unaí, o local com área de aproximadamente 36 metros quadrados é plano e não pavimentado, possui acesso por via não pavimentada. Haverá disponibilidade de ponto de água e energia elétrica para uso dos fornecedores que o requeiram. Na área ao lado da disponibilizada existe um local que pode ser utilizado como refeitório para melhor conforto dos usuários. Também há espaço para instalação de toldo ou alguma cobertura. Os colaboradores dos fornecedores poderão utilizar banheiros e bebedouros do *campus*.



Local para alocação do food truck



Área contígua com refeitório para usuários

CAMPUS JANAÚBA

Endereço: Avenida Um, nº 4.050, Janaúba, Minas Gerais

Período Diurno: 02 permissões

01 Permissão será destinada, obrigatoriamente, a comercialização de lanches.

Será disponibilizada uma área plana e não pavimentada, de aproximadamente 36 metros quadrados, estrategicamente localizada próxima às edificações existentes, facilitando o acesso e a visibilidade para os frequentadores do *campus*. Haverá ponto de energia elétrica disponível para o food truck, garantindo a operação contínua e segura dos equipamentos necessários para o preparo e venda de alimentos. Será fornecido acesso a água potável, atendendo às necessidades de higiene e preparo dos alimentos pelos food trucks.



Local para alocação do food truck

O permissionário prestará o serviço de comercialização de alimentos e bebidas de acordo com a categoria a qual está habilitado e cadastrado.

Inicialmente será autorizada a categoria A:

CATEGORIA	NOME	DESCRIÇÃO
A	Food truck e trailer móvel: O Food Truck e trailer móvel (rebocado por veículo automotor) pode ser definido como uma cozinha móvel, de dimensões pequenas (seis metros de comprimento, dois metros de largura e três metros de altura) sobre rodas, que transporta e vende alimentos de forma itinerante. Nessa modalidade podem se encaixar trailers fechados, furgões, caminhonetes, ônibus ou caminhões adaptados.	Alimentos e bebidas comercializados em veículo automotor ou rebocável adaptado, com instalações que propiciem o desenvolvimento de operações mínimas de manipulação e armazenamento de alimentos, com sistema autônomo de água e depósito dos respectivos resíduos líquidos gerados. Considerando o comportamento do público usuário o food truck, destinado a comercialização de lanches, DEVE oferecer os seguintes lanches básicos além de seu item principal de comercialização: salgado frito, salgado assado, pão de queijo, sanduíche natural, bolo (no mínimo 3 opções) café e suco.

As áreas objeto da permissão de uso não são edificadas. A UFVJM disponibilizará pontos de água e/ou energia que serão utilizados a critério do permissionário.

Serão de responsabilidade do permissionário, caso queira, o fornecimento de mesas, cadeiras, tendas ou estruturas similares para acomodação de seus clientes.

Também correrão por conta do comerciante quaisquer custos e despesas relativas ao funcionamento do seu negócio, a exemplo de taxas de licenças, custos operacionais e administrativos, despesas com pessoal, estrutura física, materiais, equipamentos, utensílios, etc.

Além do espaço vazio disponibilizado para o estacionamento e funcionamento da atividade, o permissionário e seus colaboradores poderão fazer uso pessoal dos banheiros e bebedouros da UFVJM.

A Permissionária ficará responsável pela execução dos serviços de acordo com a legislação vigente, sujeitando-se a fiscalização dos órgãos competentes em âmbito federal, estadual e municipal.

É vedada a utilização das dependências do estabelecimento para qualquer outro fim diverso do estipulado na contratação.

O espaço será entregue a Permissionária, no estado de conservação em que se encontra e caberá a mesma realizar as adaptações que julgar necessárias, mediante autorização da Pró Reitoria de Administração, para atender todas as legislações aplicáveis.

O valor dos lanches será pago diretamente pelo cliente à Permissionária, não tendo a Permitente qualquer participação ou responsabilidade pelo pagamento.

A Permissionária deverá disponibilizar numerário suficiente para troco na caixa registradora, nos casos de pagamento em espécie;

Não será autorizada, sob pena de aplicação de penalidade:

- Utilização de alto-falante e/ou congêneres que produzam som ou ruídos, prejudicial ao andamento das aulas;

- A guarda ou depósito de produtos inflamáveis, explosivos corrosivos, tóxicos ou de forte odor;

- Comercialização de bebidas alcoólicas, bilhetes lotéricos, caça-níqueis, cigarros e quaisquer produtos tóxicos, todo e qualquer tipo de medicamento, produtos relacionados a quaisquer tipos de jogos de azar.

Quanto às condições:

Trata-se área que compõe a sede da UFVJM, no Campus do Mucuri.

Trata-se área que compõe a sede da UFVJM, no Campus de Janaúba.

Trata-se área que compõe a sede da UFVJM, no Campus de Unaí.

É de responsabilidade única e exclusiva da Permissionária prover os móveis, equipamentos, máquinas, vasilhames e utensílios inexistentes e necessários para a prestação dos serviços, bem como aparelhos de refrigeração e/ou resfriamento para o armazenamento dos produtos alimentícios perecíveis ou alteráveis, a serem fornecidos em quantidade suficiente, em bom estado de conservação e apresentação, para proporcionar um atendimento adequado aos usuários.

São de inteira responsabilidade da Permissionária a instalação dos equipamentos que deverão estar de acordo com as normas pertinentes, como por exemplo, as normas sanitárias em vigor da ANVISA.

O acesso aos espaços é franqueado à Comunidade da UFVJM e a visitantes;

É vedada à Permissionária a subcontratação total ou parcial dos espaços cedidos.

As despesas dos espaços relativas a vigilância, limpeza exterior, desinsetização e desratização, entre tantas outras são de responsabilidade da Permissionária.

A Permissionária deverá assumir todas as despesas e providências necessárias à legalização e ao funcionamento da atividade objeto da cessão (licenças, alvarás, autorizações, etc.), devendo entregar cópia dos documentos à fiscalização da UFVJM.

A UFVJM realizará pesquisas periódicas junto a comunidade universitária para verificar, dentre outros quesitos, a qualidade do serviço prestado, conforme modelo constante do Anexo II (1424035).

Serviços a serem prestados

O objeto será formado pelo comércio do Produto Principal e demais produtos a serem ofertados pela Permissionária e do pagamento do valor mensal da cessão, pelo uso do espaço, bem como as despesas relativas à energia elétrica se utilizada.

Não será permitida a venda de bebidas alcoólicas, bem como de cigarros, cigarrilhas, charutos, cachimbos ou de qualquer outro produto fumígeno derivado ou não do tabaco;

Os itens de sua comercialização deverão estar em conformidade com a média de preços de venda destes produtos em condições comerciais semelhantes na cidade do respectivo Campus.

Além do item principal e dos itens básicos (para a categoria que serve lanches) é facultado à Permissionária a comercialização de gêneros de conveniência, alimentos prontos para o consumo (salgados fritos e/ou assados, pão de queijo, café, suco, refrigerante, biscoitos e salgadinhos de pacote, chocolates, doces, sobremesas, sorvetes, panificação e confeitaria, os quais devem ser informados junto a sua proposta de preços ou no momento do início de sua comercialização e que também devem praticar preços compatíveis aos encontrados no mercado local.

Os critérios de apuração do valor de mercado do item devem ser compatíveis com os que estão previstos na IN SEGES 65/2021.

A Permitente poderá, se necessário, solicitar a redução desses preços, em qualquer época, se verificada a incompatibilidade com os praticados no mercado local.

A Permitente poderá cancelar a venda de toda e qualquer mercadoria e/ou produto, quando julgar inconveniente ao interesse público e à sua imagem.

Todos os lanches servidos deverão ser, obrigatoriamente, preparados no dia correspondente a venda direta aos usuários. Os sucos naturais e as vitaminas devem ser preparados na hora, se ofertados.

A comercialização de itens sem atendimento das exigências anteriores poderá caracterizar desvirtuação da finalidade da cessão e ensejar a revogação do Termo de Permissão pela Administração a qualquer tempo, sem que a Permissionária tenha direito a qualquer indenização.

Os produtos oferecidos pela Permissionária devem apresentar embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo, devendo atender às recomendações dos fiscais da UFVJM.

A Permissionária deverá assumir os custos de todos os insumos da produção, além de adotar medidas para garantir o consumo racional e para reduzir o impacto ambiental de sua produção.

A Permissionária deve utilizar as instalações cedidas exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas a conservação, guarda e manutenção do espaço.

A Permissionária deverá apresentar tabela de preços, indicando os preços médios que pretende praticar.

A tabela de preços deverá ser previamente aprovada pela Administração da UFVJM, através do setor designado.

A tabela de preços praticados será exposta aos usuários/consumidores, devendo ser, ainda, supervisionada pela UFVJM, por meio do fiscal, por outro órgão ou por outro servidor regularmente investido.

Uma vez verificada a incompatibilidade mercadológica dos preços praticados pela Permissionária no relacionamento com os consumidores, a UFVJM poderá, justificadamente, e após o devido processo legal, determinar a redução dos preços ao padrão de mercado verificado.

Todos os meios de pagamento devem ser aceitos (PIX, cartão de débito e crédito) entre outros amplamente difundidos no mercado, independente do valor consumido, em conformidade com a legislação aplicável.

Horário de funcionamento

A critério da UFVJM poderá não haver expediente em dias úteis observado o calendário escolar da UFVJM. O calendário pode ser consultado [Portal da UFVJM](#).

Nos períodos de recesso acadêmico, paralisações superiores a 15 dias e, em outros períodos em que eventualmente a demanda por produtos seja comprovadamente reduzida poderá ser negociado, com a Diretoria do Campus, horário de atendimento reduzido.

Os food trucks/trailer/similares deverão estar disponíveis ao público de segunda-feira a sexta-feira, inclusive em períodos de férias acadêmicas, nos horários abaixo descritos:

Campus Unai e Janaúba	Horário de Início	Horário de Término
Segunda a Sexta-feira	07:00	18:00
Segunda a Sexta-feira (períodos de recesso acadêmico, paralisações superiores a 15 dias)	09:00	16:00

Campus do Mucuri Opção 1	Horário de Início	Horário de Término	Turno
Segunda a Sexta-feira	07:00	17:00	Diurno
Segunda a Sexta-feira (períodos de recesso acadêmico, paralisações superiores a 15 dias)	09:00	16:00	Diurno

Campus do Mucuri Opção 2	Horário de Início	Horário de Término	Turno
Segunda a Sexta-feira	17:00	22:00	Noturno
Segunda a Sexta-feira (períodos de recesso acadêmico, paralisações superiores a 15 dias)	Sem Funcionamento	Sem Funcionamento	Noturno

Aos sábados e domingos a critério da UFVJM, mediante acordo entre as partes.

Os serviços serão prestados de forma contínua, não sendo admitida sua interrupção por motivo de qualquer natureza, sem justa causa e prévia comunicação. Com aviso formal e antecipado de 10 (dez) dias, desde que autorizado pela UFVJM, ter seus horários de funcionamento alterados.

Mediante acordo estabelecido entre a permissionária e a UFVJM, os dias e horários de prestação de serviços poderão ser flexibilizados, de forma que o food truck possa participar de eventos fora da Universidade, devendo esta concessão atender às seguintes condições:

- Funcionamento contínuo de no mínimo 75% dos food trucks autorizados, nos horários obrigatórios;
- Revezamento nas permissões, quando houver mais de um permissionário interessado.

Descrição detalhada do serviço

O serviço contém o seguinte detalhamento:

FOOD TRUCK/TRAILER/SIMILARES

Os alimentos fornecidos deverão estar em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme legislação vigente, e apresentar qualidade sensorial;

Os alimentos deverão ser armazenados separadamente respeitando-se as devidas categorias, e em consonância às normas legais que regulamentam a atividade objeto desta cessão;

Para os itens servidos e consumidos, não pode ser cobrado valor diferenciado para usuários que optem pelos serviços de “viagem”, devendo a Permissionária disponibilizar vasilhame aceito e regulamentado pelas normas aplicáveis à comercialização e acondicionamento de alimentos;

Durante a distribuição dos lanches deverá oferecer gratuitamente: ketchup, mostarda e

maionese em sachês, canudo e palito de dente embalados individualmente, e guardanapos acondicionados em um porta guardanapo.

As sugestões para os lanches poderão sofrer alterações levando-se em conta o comportamento dos usuários frente à alimentação servida, com autorização e condições impostas pela Permitente ou fiscalização. Importante a observância ao Manual das Cantinas Escolares Saudáveis do Ministério da Saúde.

Deve-se utilizar alimentos, bebidas e produtos de 1ª qualidade, fornecer os lanches de ótima qualidade, paladar e apresentação, dentro das boas condições de higiene e técnicas culinárias, em conformidade com a legislação proposta pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), seguindo as normas das Boas Práticas no preparo de alimentos, devendo obrigatoriamente prepará-las no dia de sua distribuição, levando em consideração ainda, que o alimento deve permanecer exposto o menor tempo entre o seu preparo e o consumo.

Deve permitir o livre acesso da fiscalização a todas as dependências, em quaisquer horários e dias, para inspecionar e vistoriar as áreas e serviços da Permissionária. Poderá ser solicitado documentos e explicações, e determinar providências para melhoria dos serviços prestados.

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

Deverão ser observadas as Normas de Fornecimento de Alimentos constantes do Anexo III (1424037).

Quanto à estrutura física, aos bens, equipamentos e utensílios:

A área será entregue à Permissionária nas condições em que se encontra, cabendo à UFVJM, apenas o fornecimento de pontos de energia e água.

As adequações a serem realizadas nas áreas disponibilizadas serão consideradas de interesse único e exclusivo da Permissionária, razão pela qual não caberá amortização ou qualquer tipo de indenização. No entanto, qualquer alteração, necessariamente, deverá ser previamente autorizada pela Pró Reitoria de Administração da UFVJM.

A Permissionária deverá prover os móveis (mesas, cadeiras, materiais de escritório), equipamentos, máquinas e outros necessários para o adequado funcionamento e atender com qualidade aos serviços oferecidos.

A Permissionária se responsabilizará pela manutenção e conservação dos espaços.

A Permissionária ficará obrigada a entregar a área nas mesmas condições que a receber, conforme termo de entrega a ser firmado entre as partes, que passará a integrar o Termo de Cessão de uso para todos os efeitos.

Quaisquer benfeitorias necessárias a serem realizadas no espaço cedido deverão ser previamente autorizadas pela Permitente e estas se reverterão automaticamente ao patrimônio da Permitente, sem que caiba à Permissionária qualquer indenização.

As benfeitorias realizadas pela Permissionária na área da cessão, quando de interesse da UFVJM, passam a integrá-la, e nela deverão permanecer após o término da ocupação, não se obrigando a UFVJM a pagar qualquer tipo de indenização por tais benfeitorias.

As benfeitorias já existentes no local, pertencentes à Permitente, poderão ser usadas pela Permissionária, desde que não desvirtuada sua finalidade, observada a conservação, respeitado o seu aspecto arquitetônico e estrutural, devendo ser restituídas, ao final do prazo contratual, em condições de uso idênticas às da época do recebimento, ressalvada a deterioração pelo tempo ou pelo longo uso em serviço e as modificações consentidas;

A cessão em proposição não implica às Permissionárias a exclusividade na exploração dos serviços objeto deste certame, já que podem ser cedidos em outros espaços com a mesma finalidade ou de natureza similar.

Não será permitida a movimentação dos food-trucks/trailer dos locais previamente designados sem autorização por escrita da Administração.

Após o expediente diário, o pernoite será permitido desde que com prévia autorização por escrito da Administração.

A UFVJM não se responsabiliza por qualquer danos e avarias causados nos veículos estejam em movimento ou estacionados no campus, inclusive, no caso em que o pernoite for autorizado.

O prazo de entrega do imóvel pela Permissionária a Permitente será de até 30 (trinta) dias a contar da data do término da vigência contratual.

A Permissionária deverá responsabilizar-se pela segurança do food truck/trailer/similar.

Toda manutenção e/ou reparo nas instalações físicas decorrentes do uso e tempo de uso do espaço serão de responsabilidade da Permissionária. Nos serviços e reparos que porventura forem executados deverão ser mantidos os mesmos padrões de materiais e acabamentos, aprovados previamente pela DESENG.

Na hipótese da comissão de fiscalização encontrar inconformidades na inspeção inicial ou outra inspeção qualquer, a Permissionária será notificada e terá prazo determinado para corrigir as irregularidades.

PAGAMENTO PELA CESSÃO DE USO

A Permissionária deverá pagar mensalmente o valor da cessão da área.

Obedecendo a Lei 6120/1974, que dispõe sobre a alienação de bens imóveis de instituições federais de ensino, a Administração cobrará da Permissionária os custos relativos ao uso do espaço físico e energia elétrica.

O valor da cessão deverá ser pago até o 5º (quinto) dia útil do mês da utilização do espaço, por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU).

A primeira mensalidade deve ser paga antes do início da utilização do espaço.

O pagamento da taxa mensal de utilização fora dos prazos acarretará o recolhimento de multa de 10% (dez por cento) sobre o valor da cessão e juros de mora de 2% (dois por cento) ao mês.

A ocorrência de atraso no pagamento da remuneração mensal por mais de 30 (trinta) dias ou ainda, a ocorrência de 03 (três) atrasos de pagamento no semestre (consecutivos ou não), mesmo que por prazo inferior a 30 (trinta) dias, poderá implicar na suspensão temporária da atividade, sem prejuízo das penalidades cabíveis

Durante os períodos de recesso acadêmico, paralisações superiores a 15 dias e, em outros períodos em que eventualmente a demanda por produtos seja comprovadamente reduzida, a requerimento expresso da Permissionária, o valor pelo uso do espaço público decorrente da cessão onerosa poderá ser suspenso, a fim de manter o equilíbrio econômico-financeiro do ajuste.

Os comprovantes de pagamento da cessão devem ser entregues a fiscalização da UFVJM.

DO RESSARCIMENTO DO CONSUMO MENSAL DE ENERGIA

Quando for necessária a utilização de pontos de energia disponibilizados pela UFVJM, os valores referentes ao consumo de energia elétrica serão aferidos de acordo com seu consumo mensal, utilizando-se a média estabelecida no Anexo I - Tabela de Consumo - Eletrobrás (1412246) para os equipamentos utilizados pela Permissionária e serão atualizados quando ocorrer reajustes e/ou revisões das tarifas praticadas pela cessionária prestadora dos serviços.

Consumo mensal de energia em kWh, multiplicado pela tarifa disponibilizada no sítio da concessionária de energia do estado de Minas Gerais no endereço <https://www.cemig.com.br/atendimento/valores-de-tarifas-e-servicos/>, para o consumidor B3 – DEMAIS

CLASSES - Bandeira Tarifária Vigente no período do consumo, ou outro índice que vier a substituí-lo;

A consulta ao site da cessionária de energia do estado de Minas Gerais, que comprova a tarifa vigente no período de uso, bem como a relação de equipamentos deverá ser anexada ao processo de Permissão de Uso;

O valor será apurado pela fiscalização no início da Permissão e entregue ao Permissionário para os devidos recolhimentos.

O valor apurado deverá ser recolhido por meio de GRU aos cofres da Permitente.

O Permissionário deverá efetuar o recolhimento da GRU até o 5º (quinto) dia útil do mês do mês subsequente ao do vencimento da obrigação.

As mensalidades vencem no último dia de cada mês.

O ressarcimento fora dos prazos acarretará ao estabelecimento o recolhimento de multa de 2% (dois por cento) e juros de mora de 1% (um ponto percentual), limitada a 30 dias.

A ocorrência de atraso no pagamento por mais de 30 (trinta) dias ou ainda, a ocorrência de 03 (três) atrasos de pagamento no semestre (consecutivos ou não), mesmo que por prazo inferior a 30 (trinta) dias, poderá implicar na suspensão temporária da atividade, sem prejuízo das penalidades cabíveis

Os comprovantes de pagamento do consumo de energia elétrica devem ser entregues a fiscalização da UFVJM.

MÉTODO DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE E ACEITE DO SERVIÇO EXECUTADO

A avaliação da qualidade, bem como o aceite dos serviços executados, será realizada, de acordo com a verificação, quanto ao cumprimento das atribuições, por fiscal designado pela UFVJM.

Serão utilizados como metodologia de avaliação da qualidade e aceite dos serviços os seguintes critérios:

Pesquisas de satisfação dos usuários e Avaliação Técnica, conforme Anexo II (1424035).

RESPONSABILIDADES DA PERMISSONÁRIA

A Permissionária está obrigada a:

Buscar as atualizações da legislação sanitária em vigor, respondendo com exclusividade por todas e quaisquer multas ou interpelações das autoridades competentes, bem como por problemas causados aos usuários relativos aos alimentos fornecidos, configurando-se falta grave a interdição da Unidade por qualquer motivo.

Arcar com os prejuízos sofridos pela Permitente ou pelos usuários do serviço, em virtude de distúrbios orgânicos, comprovados por exames médicos, causados em 2 (duas) ou mais pessoas que tenham se alimentado da mesma refeição/lanche.

Efetuar o ressarcimento mensal de despesas de consumo de energia elétrica (quando utilizada estrutura da UFVJM) e do valor referente a cessão onerosa de uso.

Manter a serviço disponível ao público conforme os dias e horários estabelecidos.

Manter nos locais de trabalho somente empregados aptos para o trabalho e que tenham a idade permitida por lei.

Disponer de balconistas em número suficiente para atendimento nos horários de maior demanda, devendo sempre prestar aos usuários, um atendimento cordial, rápido e eficiente.

Providenciar, sem qualquer ônus para a UFVJM, a obtenção de licenças, autorizações, alvarás e outros, junto às autoridades competentes, necessários ao funcionamento do espaço físico dentro das normas legais vigentes, respondendo por eventuais infrações a essas normas.

Prestar, a qualquer momento, todos os esclarecimentos e informações administrativas ou

técnicas, que lhes forem solicitadas pelos fiscais.

Responsabilizar-se pela guarda e segurança dos equipamentos, não cabendo à Permitente qualquer ressarcimento por furto ou danos.

Responsabilizar-se por qualquer acidente ou dano que venha a ocorrer no âmbito do espaço cedido envolvendo pessoas e/ou bens.

Assumir integral responsabilidade por todos os atos ou omissões que venham a praticar seus empregados, durante a permissão de uso.

Responsabilizar-se por todos os tributos, encargos, multas e penalidades.

Facilitar a supervisão da permitente, na execução dos serviços e no cumprimento das obrigações pactuadas.

Proceder as manutenções preventivas e corretivas dos equipamentos, de forma a não ocasionar prejuízo à execução dos serviços.

Cumprir os regramentos da UFVJM e a legislação ambiental aplicável, sob pena de aplicação das sanções penais, civis e administrativas cabíveis.

Tratar os usuários com cortesia, moralidade, boa conduta, urbanidade, disponibilidade e atenção, aperfeiçoando continuamente o processo de comunicação e contato com o público.

Manter os dados de cadastro atualizados junto à UFVJM.

Exercer exclusivamente o serviço previsto na Permissão de Uso.

Exercer a prestação do serviço somente em dias, horários e locais permitidos.

Zelar pela área objeto da Permissão de Uso e comunicar de imediato a equipe de fiscalização da UFVJM sobre a ocorrência de quaisquer acidentes, incidentes, danos ou infrações eventualmente ocorridos na UFVJM.

Devolver o local autorizado nas mesmas condições recebidas, sob pena de aplicação de sanções e obrigações de reparação cabíveis.

Responder civil, penal e administrativamente pelos atos de seus empregados, bem como por eventuais danos ou prejuízos causados a terceiros e à UFVJM.

Adotar medidas preventivas para evitar a presença e introdução de vetores e pragas na UFVJM.

Permitir a vistoria da área objeto da Permissão a qualquer tempo pela equipe de fiscalização da UFVJM.

Manter seus equipamentos em perfeito estado de conservação e funcionamento para prestação do serviço.

Prestar informações à UFVJM, quando solicitado, sobre o quantitativo de pessoas atendidas e/ou quantidade de itens comercializados.

Manter em local visível, durante o período de operação, os documentos de identificação do Permissionário, principalmente o Termo de Permissão de Uso e o

Alvará/Licença de Vigilância Sanitária obtido junto à Secretaria Municipal de Saúde.

Instalar e recolher toda a estrutura móvel e mobiliário, como cadeiras, mesas e tendas, antes e após a finalização de sua operação.

Garantir que os alimentos pré preparados possuam identificação, como denominação do produto, nome do produtor e endereço, data e hora de preparo, além da temperatura ideal de conservação e validade.

Garantir as adequadas condições higiênico-sanitárias dos alimentos, observados os requisitos de Boas Práticas de Manipulação em Serviços de Alimentação, conforme as normas vigentes.

Manter conservada e limpa a área de consumação, durante a operação e imediatamente após seu encerramento.

Possuir depósito de captação dos resíduos líquidos gerados, incluindo de óleo de cozinha, para posterior descarte adequado.

Aos permissionários é vedado:

Prestar serviços sem o Termo de Permissão de Uso emitido pela UFVJM.

Prestar aos usuários serviços que não estejam devidamente permitidos.

Vender produtos não autorizados, conforme Termo de Permissão de Uso.

Utilizar faixas para divulgação do serviço em locais não autorizados.

Realizar a prestação do serviço fora das áreas delimitadas e autorizadas pela UFVJM.

Utilizar caixas de som, aparelhos sonoros, geradores externos ou outros equipamentos que emitam ruídos em volume audível à distância, passíveis de serem considerados excessivos pelas equipes de fiscalização ou que interfiram no bem-estar ou conforto dos usuários.

Usar lâmpadas, refletores ou dispositivos emissores de luz em intensidade ou volume que possam interferir no bem-estar ou conforto dos usuários.

Vender, locar, arrendar ou ceder, a qualquer título, o Termo de Permissão de Uso.

Abandonar na UFVJM dejetos produzidos a partir da prestação do serviço autorizado.

Comercializar ou manter em seu equipamento produtos sem inspeção, sem procedência, alterados, adulterados, fraudados e com prazo de validade vencido.

Danificar, perfurar ou alterar permanentemente vias ou calçadas.

O não atendimento das obrigações e vedações poderá ensejar na aplicação das penalidades estabelecidas no Edital.

FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO

Trata-se de permissão de fornecimento de refeições pronta, nos seguintes endereços:

Campus de Unaí: **Permissão a todos os interessados - Avenida Universitário, nº 1.000, Unaí, Minas Gerais**

Campus de Janaúba: **Permissão a todos os interessados - Avenida Um, nº 4.050, Janaúba, Minas Gerais**

Correrão por conta do comerciante quaisquer custos e despesas relativas ao funcionamento do seu negócio, a exemplo de taxas de licenças, custos operacionais e administrativos, despesas com pessoal, estrutura física, materiais, equipamentos, utensílios, etc.

A Permissionária ficará responsável pela execução dos serviços de acordo com a legislação vigente, sujeitando-se a fiscalização dos órgãos competentes em âmbito federal, estadual e municipal.

É vedada a utilização das dependências do estabelecimento para qualquer outro fim diverso do estipulado na contratação.

As refeições devem estar acondicionadas e prontas para consumo, embaladas individualmente, de fácil transporte e distribuição nos locais indicados para consumo, em condições higiênicas sanitárias adequadas.

A refeição preparada (marmitex) deverá ser transportada em recipientes térmicos que garantam a temperatura no qual foi embalado;

Todas as refeições fornecidas deverão ser, obrigatoriamente, preparados no dia correspondente a venda direta aos usuários. Os sucos naturais e as vitaminas devem ser preparados na hora, se ofertados.

A Permissionária deverá disponibilizar solução online para consulta do cardápio e realização dos pedidos. O cardápio deverá ser variado e saudável.

Todos os meios de pagamento devem ser aceitos (PIX, cartão de débito e crédito) entre outros

amplamente difundidos no mercado, independente do valor consumido, em conformidade com a legislação aplicável.

O valor dos produtos comercializados será pago diretamente pelo cliente à Permissionária, não tendo a Permitente qualquer participação ou responsabilidade pelo pagamento.

Não será autorizada, sob pena de revogação da permissão:

- Utilização de alto-falante e/ou congêneres que produzam som ou ruídos, prejudicial ao andamento das aulas;

- Comercialização de bebidas alcoólicas, bilhetes lotéricos, caça-níqueis, cigarros e quaisquer produtos tóxicos, todo e qualquer tipo de medicamento, produtos relacionados a quaisquer tipos de jogos de azar.

A UFVJM realizará pesquisas periódicas junto a comunidade universitária para verificar, dentre outros quesitos, a qualidade do serviço prestado, conforme modelo constante do Anexo II (1424035).

É vedada à Permissionária a subcontratação total ou parcial dos espaços cedidos.

FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES - Mínimo obrigatório

ITEM	DESCRIÇÃO DO ITEM - CAMPUS DE JANAÚBA	ESPECIFICAÇÃO
1	Fornecimento de refeições prontas (almoço) somente entrega, com peso mínimo de 750 gramas, acondicionadas em embalagens tipo marmitex, composta por conjunto do PRATO DO DIA + ACOMPANHAMENTO. As refeições deverão ter sua composição variada, de acordo com o cardápio do dia, contendo no mínimo no marmitex: 01(um) tipo de proteína – peso mínimo de 100g (carne, peixe, frango, opção vegetariana), arroz, feijão, 01(um) tipo de guarnição, 01 (um) tipo de saladas crua. O restaurante deve disponibilizar o seu cardápio para que o usuário faça a escolha dos itens que vão compor o marmitex.	Unidade mínima 750g
2	Fornecimento de refeições prontas (almoço) somente entrega, com peso mínimo de 500 gramas, acondicionadas em embalagens tipo marmitex, composta por conjunto do PRATO DO DIA + ACOMPANHAMENTO. As refeições deverão ter sua composição variada, de acordo com o cardápio do dia, contendo no mínimo no marmitex: 01(um) tipo de proteína – peso mínimo de 100g (carne, peixe, frango, opção vegetariana), arroz, feijão, 01(um) tipo de guarnição, 01 (um) tipo de saladas crua. O restaurante deve disponibilizar o seu cardápio para que o usuário faça a escolha dos itens que vão compor o marmitex.	Unidade mínima 500g

ITEM	DESCRIÇÃO DO ITEM - CAMPUS DE UNAÍ	ESPECIFICAÇÃO
-------------	---	----------------------

1	Fornecimento de refeições prontas (almoço) somente entrega, com peso mínimo de 750 gramas, acondicionadas em embalagens tipo marmitex, composta por conjunto do PRATO DO DIA + ACOMPANHAMENTO. As refeições deverão ter sua composição variada, de acordo com o cardápio do dia, contendo no mínimo no marmitex: 01(um) tipo de proteína – peso mínimo de 100g (carne, peixe, frango, opção vegetariana), arroz, feijão, 01(um) tipo de guarnição, 01 (um) tipo de saladas crua. O restaurante deve disponibilizar o seu cardápio para que o usuário faça a escolha dos itens que vão compor o marmitex.	Unidade mínima 750g
2	Fornecimento de refeições prontas (almoço) somente entrega, com peso mínimo de 500 gramas, acondicionadas em embalagens tipo marmitex, composta por conjunto do PRATO DO DIA + ACOMPANHAMENTO. As refeições deverão ter sua composição variada, de acordo com o cardápio do dia, contendo no mínimo no marmitex: 01(um) tipo de proteína – peso mínimo de 100g (carne, peixe, frango, opção vegetariana), arroz, feijão, 01(um) tipo de guarnição, 01 (um) tipo de saladas crua. O restaurante deve disponibilizar o seu cardápio para que o usuário faça a escolha dos itens que vão compor o marmitex.	Unidade mínima 500g

Além dos itens acima a Permissionária poderá vender itens relacionados à sua comercialização, com exceção de lanches que já estejam sendo comercializados no Campus, que só será permitido, durante o tempo em que não houver a oferta no respectivo Campus.

A Permissionária deverá disponibilizar diariamente opções variadas de refeições e ofertar o cardápio mínimo gerenciado pela Permitente. No caso de não poder ofertar algum item do cardápio mínimo, a fiscalização deverá ser comunicada e o item poderá ser substituído, temporariamente, por outro de características e qualidade semelhante ou superior, por quantidade não superior a 5 vezes mensal.

Todos os gêneros, condimentos ou quaisquer componentes utilizados na elaboração dos lanches, bem como de seus acompanhamentos, deverão ser de primeira qualidade e apresentarem-se em perfeitas condições de preservação, garantindo a não deterioração ou contaminação até a sua utilização, podendo a Fiscalização acompanhar quando julgar conveniente. Não será permitido o reaproveitamento de sobras.

Os alimentos servidos deverão ser preparados com gêneros de qualidade aferível pela apresentação, sabor agradável e deverá obedecer, em todas as fases, às técnicas corretas de culinária e às recomendações da ANVISA, respeitando as características próprias de cada ingrediente, assim como os diferentes fatores de modificações físicas, químicas e biológicas, no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes, qualidades a serem aferidas pelo fiscal em pesquisa de satisfação.

Os itens de sua comercialização deverão estar em conformidade com a média de preços de venda destes produtos em estabelecimentos comerciais semelhantes (bares, lanchonetes, conveniências, etc) na cidade do respectivo Campus.

A lista de todos os itens comercializados e seus valores devem ser apresentados no momento de apresentação da proposta ou no momento do início de sua comercialização

Em caso de denúncia de sobrepreço, os mesmos será avaliados pela Administração considerando a média no mercado, e deverão ser reduzidos se for comprovado o sobrepreço.

Os critérios de apuração do valor de mercado do item devem ser compatíveis com os que estão previstos na IN SEGES 65/2021.

A Permitente poderá, se necessário, solicitar a redução desses preços, em qualquer época, se verificada a incompatibilidade com os praticados no mercado local.

A Permissionária deverá apresentar tabela de preços, indicando os preços médios que pretende praticar.

A tabela de preços deverá ser previamente aprovada pela Administração da UFVJM, através do setor designado.

A tabela de preços praticados será exposta aos usuários/consumidores, devendo ser, ainda, supervisionada pela UFVJM, por meio do fiscal, por outro órgão ou por outro servidor regularmente investido.

Uma vez verificada a incompatibilidade mercadológica dos preços praticados pela Permissionária no relacionamento com os consumidores, a UFVJM poderá, justificadamente, e após o devido processo legal, determinar a redução dos preços ao padrão de mercado verificado.

A Permitente poderá cancelar a venda de toda e qualquer mercadoria e/ou produto, quando julgar inconveniente ao interesse público e à sua imagem.

As refeições mínimas obrigatórias deverão ter o preço máximo conforme estabelecido pela UFVJM.

A comercialização de itens sem atendimento das exigências anteriores poderá caracterizar desvirtuação da finalidade da cessão e ensejar a revogação do Termo de Permissão pela Administração a qualquer tempo, sem que a Permissionária tenha direito a qualquer indenização.

Horário de funcionamento

A critério da UFVJM poderá não haver expediente em dias úteis observado o calendário escolar da UFVJM. O calendário pode ser consultado [Portal da UFVJM](#).

As refeições deverão estar disponíveis ao público de segunda-feira a sexta-feira, inclusive em períodos de férias acadêmicas, no horário compreendido entre 11:00 e 14:00 horas.

A Permissionária pode definir um horário fixo, observado o horário acima, se entender necessário.

A forma de solicitação e pagamento das refeições será definida pela Permissionária .

Os serviços serão prestados de forma contínua, não sendo admitida sua interrupção por motivo de qualquer natureza, sem justa causa e prévia comunicação.

Nos períodos de recesso acadêmico, paralisações superiores a 15 dias e, em outros períodos em que eventualmente a demanda por produtos seja comprovadamente reduzida poderá ser negociado, com a Diretoria do Campus, horário de atendimento reduzido.

Descrição detalhada do serviço

O serviço contém o seguinte detalhamento:

Limitação dos valores máximos da refeições a serem cobradas para os itens consumidos devendo a contratada disponibilizar vasilhame aceito e regulamentado pelas normas aplicáveis à comercialização e acondicionamento de alimentos;

As refeições devem ser acondicionadas em embalagens atóxicas, próprias para alimentos, totalmente vedadas, íntegras, do tipo marmitex retangular com 4 divisórias, material em isopor ou alumínio acompanhadas de kit de talheres descartáveis, contendo neste: 1 (uma) faca, 1 (um) garfo e um guardanapo descartável;

As sugestões para as refeições poderão sofrer alterações levando-se em conta o comportamento dos usuários frente à alimentação servida, com autorização e condições impostas pela Permitente ou pela fiscalização. Importante a observância ao Manual das Cantinas Escolares Saudáveis do Ministério da Saúde.

Deve-se utilizar alimentos, bebidas e produtos de 1ª qualidade, fornecer refeições de ótima qualidade, paladar e apresentação, dentro das boas condições de higiene e técnicas culinárias, em conformidade com a legislação proposta pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), seguindo as normas das Boas Práticas no preparo de alimentos, devendo obrigatoriamente prepará-las no dia de sua distribuição, levando em consideração ainda, que o alimento deve permanecer exposto o menor

tempo entre o seu preparo e o consumo.

Deve permitir o livre acesso da fiscalização a todas as dependências, em quaisquer horários e dias, para inspecionar e vistoriar as áreas e serviços do restaurante. Poderá ser solicitado documentos e explicações, e determinar providências para melhoria dos serviços prestados.

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

Quanto à estrutura física, aos bens, equipamentos e utensílios:

A Permissionária deverá prover toda a estrutura, bens, equipamentos e utensílios para o adequado funcionamento e atender com qualidade aos serviços oferecidos.

A UFVJM disponibilizará local para a distribuição das refeições.

MÉTODO DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE E ACEITE DO SERVIÇO EXECUTADO

A avaliação da qualidade, bem como o aceite dos serviços executados, será realizada, de acordo com a verificação, quanto ao cumprimento das atribuições, por fiscal designado pela UFVJM.

Serão utilizados como metodologia de avaliação da qualidade e aceite dos serviços os seguintes critérios:

Pesquisas de satisfação dos usuários e Avaliação Técnica, conforme Anexo II (1424035).

RESPONSABILIDADES DA PERMISSONÁRIA

A Permissionária está obrigada a:

Buscar as atualizações da legislação sanitária em vigor, respondendo com exclusividade por todas e quaisquer multas ou interações das autoridades competentes, bem como por problemas causados aos usuários relativos aos alimentos fornecidos, configurando-se falta grave a interdição da Unidade por qualquer motivo.

Arcar com os prejuízos sofridos pela Permitente ou pelos usuários do serviço, em virtude de distúrbios orgânicos, comprovados por exames médicos, causados em 2 (duas) ou mais pessoas que tenham se alimentado da mesma refeição/lanche.

Manter a serviço disponível ao público conforme os dias e horários estabelecidos.

Manter nos locais de trabalho somente empregados aptos para o trabalho e que tenham a idade permitida por lei.

Disponer de balconistas em número suficiente para atendimento nos horários de maior demanda, devendo sempre prestar aos usuários, um atendimento cordial, rápido e eficiente.

Providenciar, sem qualquer ônus para a UFVJM, a obtenção de licenças, autorizações, alvarás e outros, junto às autoridades competentes, necessários ao funcionamento do espaço físico dentro das normas legais vigentes, respondendo por eventuais infrações a essas normas.

Prestar, a qualquer momento, todos os esclarecimentos e informações administrativas ou técnicas, que lhes forem solicitadas pelos fiscais.

Responsabilizar-se por qualquer acidente ou dano que venha a envolver a Permissionária e seus empregados envolvendo pessoas e/ou bens.

Assumir integral responsabilidade por todos os atos ou omissões que venham a praticar seus empregados, durante a vigência do Termo de Permissão.

Responsabilizar-se por todos os tributos, encargos, multas e penalidades.

Facilitar a supervisão da Permitente, na execução dos serviços e no cumprimento das

obrigações pactuadas.

Proceder as manutenções preventivas e corretivas dos equipamentos, de forma a não ocasionar prejuízo à execução dos serviços.

Cumprir os regramentos da UFVJM e a legislação ambiental aplicável, sob pena de aplicação das sanções penais, civis e administrativas cabíveis.

Tratar os usuários com cortesia, moralidade, boa conduta, urbanidade, disponibilidade e atenção, aperfeiçoando continuamente o processo de comunicação e contato com o público.

Manter os dados de cadastro atualizados junto à UFVJM.

Exercer exclusivamente o serviço previsto na Permissão de Uso.

Exercer a prestação do serviço somente em dias, horários e locais permitidos.

Responder civil, penal e administrativamente pelos atos de seus empregados, bem como por eventuais danos ou prejuízos causados a terceiros e à UFVJM.

Adotar medidas preventivas para evitar a presença e introdução de vetores e pragas na UFVJM.

Manter seus equipamentos em perfeito estado de conservação e funcionamento para prestação do serviço.

Prestar informações à UFVJM, quando solicitado, sobre o quantitativo de pessoas atendidas e/ou quantidade de itens comercializados.

Garantir que os alimentos possuam identificação, como denominação do produto, nome do produtor e endereço, data e hora de preparo, além da temperatura ideal de conservação e validade.

Garantir as adequadas condições higiênico-sanitárias dos alimentos, observados os requisitos de Boas Práticas de Manipulação em Serviços de Alimentação, conforme as normas vigentes.

Aos permissionários é vedado:

Prestar serviços sem o Termo de Permissão de Uso emitido pela UFVJM.

Prestar aos usuários serviços que não estejam devidamente permitidos.

Vender produtos não autorizados, conforme Termo de Permissão de Uso.

Utilizar faixas para divulgação do serviço em locais não autorizados.

Realizar a prestação do serviço fora das áreas delimitadas e autorizadas pela UFVJM.

Vender, locar, arrendar ou ceder, a qualquer título, o Termo de Permissão de Uso.

Abandonar na UFVJM dejetos produzidos a partir da prestação do serviço autorizado.

Comercializar ou manter em seu equipamento produtos sem inspeção, sem procedência, alterados, adulterados, fraudados e com prazo de validade vencido.

O não atendimento das obrigações e vedações poderá ensejar na aplicação das penalidades estabelecidas no Edital.

INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

Não há uma estimativa de quantidades de lanches ou demais itens a serem servidos pelo food truck/trailer/similar.

Não há uma estimativa de quantidade de refeições a serem consumidas, considerando que a demanda é mediante solicitação dos usuários.

O público estimado neste semestre é o seguinte:

Campus do Mucuri: aproximadamente 1.800 pessoas, entre estudantes, servidores e funcionários terceirizados.

Campus de Janaúba: aproximadamente 400 pessoas, entre estudantes, servidores e funcionários terceirizados.

Campus de Unai: aproximadamente 760 pessoas, entre estudantes, servidores e funcionários terceirizados.

Desse quantitativo, nem todos frequentam a instituição simultaneamente. Desse modo, esclarecemos que esse público representa apenas uma demanda em potencial, aproximada, a fim de trazer aos interessados um panorama para que estimem o número de possíveis clientes. Obviamente, não se pode afirmar quantas dessas pessoas diariamente, consumirão os produtos vendidos pelos Food Truck's .

A UFVJM **NÃO** se responsabiliza pela quantidade de pedidos efetuados considerando que esta demanda é gerada pelo usuário. **NÃO** haverá pagamentos por parte da UFVJM. As refeições e lanches serão pagos diretamente pelo usuário.

A Permitente não tem compromisso com a remuneração de uma quantidade mínima diária, mensal ou anual. Portanto, ficará a cargo da Permissionária realizar a previsão de compra e preparo de produtos para fornecimento.

O calendário acadêmico, a possibilidade de greves, bem como, a necessidade de novo isolamento social devem ser levados em conta ao prever a variação do número de usuários na composição de seus custos.

Por solicitação da Permissionária e com a anuência da Permitente os serviços poderão ser interrompidos, total ou parcialmente, em períodos de recesso, feriados e em outros períodos em que eventualmente a demanda por alimentação seja comprovadamente reduzida. Fica a cargo da Permissionária encaminhar a solicitação de interrupção do fornecimento bem como a justificativa, por escrito a Permitente, com no mínimo 15 dias de antecedência.

Durante os períodos de recesso acadêmico, paralisações superiores a 15 dias e, em outros períodos em que eventualmente a demanda por produtos seja comprovadamente reduzida, a requerimento expresso da Permissionária, o valor pelo uso do espaço público decorrente da cessão onerosa poderá ser suspenso, a fim de manter o equilíbrio econômico-financeiro do ajuste.

Não haverá cobrança para os Permissionários autorizados à comercialização de refeições nos Campi de Janaúba e Unai.

Será permitido o fornecimento de refrigerantes, sucos, sobremesas mediante solicitação e pagamento pelo usuário.

Para os restaurantes será permitido o fornecimento de lanches, mediante solicitação e pagamento pelo usuário, desde que não haja oferta do item, na proposta principal, por outros permissionários, no Campus.

Somente a UFVJM poderá realocar os food-trucks/trailer/similares em locais diferentes dos previamente determinados no Termo de Permissão de Uso, para atender a demanda interna.

Grande parte do público demandante por lanches e refeições é formada por estudantes que possuem certa restrição financeira e ao mesmo tempo precisam comer nos vários dias da semana em que estão em atividade escolar. Nesse ponto, é importante o comerciante se atentar aos preços praticados, a fim de que lhe sejam rentáveis, mas também acessíveis a esse público e então, a demanda seja atendida de forma satisfatória e com qualidade.

Todas as medidas preventivas e protocolos de higienização deverão ser implementados assim como as Regras de Ouro e quaisquer outras recomendações determinadas pela Vigilância Sanitária.

9. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS, ACOMPANHADAS DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHE DÃO SUPORTE, CONSIDERANDO A INTERDEPENDÊNCIA COM OUTRAS CONTRATAÇÕES, DE MODO A POSSIBILITAR A ECONOMIA DE ESCALA - IN 58/2022 - ART. 9º - INCISO V - OBRIGATÓRIO

FOOD TRUCK/TREILER/SIMILARES

Serão cedidos 02 (espaços) situados no Campus do Mucuri com as seguintes características:

Espaço 01 - Em frente ao prédio de aulas, local de estacionamento calçado assim como a rua de acesso. Espaço adjacente cimentado poderá ser utilizado para alocação de mesas, cadeiras, tenda/oldo

para conforto dos usuários.

Espaço 02 - Na área externa dos miniauditórios, acesso por rua principal calçada, sendo o espaço do estacionamento todo cimentado, assim como a área adjacente, a qual poderá ser utilizada para alocação de mesas, cadeiras, tenda/toldo para conforto dos usuários.

Serão cedido 02 espaços no Campus de Janaúba com as seguintes características:

Em frente ao prédio do Campus, local de estacionamento assim como a rua de acesso não pavimentada.

Serão cedido 02 espaços no Campus de Unaí com as seguintes características:

Em frente ao prédio do Campus, local de estacionamento assim como a rua de acesso não pavimentada.

Serão credenciados todos os interessados que atendam as exigências estabelecidas para a prestação dos serviços.

REFEIÇÕES

Serão credenciados todos os interessados que atendam as exigências estabelecidas para a prestação dos serviços.

Não há uma estimativa de quantidade de refeições a serem consumidas, considerando que a demanda é mediante solicitação dos usuários.

O público estimado neste semestre é o seguinte:

Campus do Mucuri: aproximadamente 1.800 pessoas, entre estudantes, servidores e funcionários terceirizados.

Campus de Janaúba: aproximadamente 400 pessoas, entre estudantes, servidores e funcionários terceirizados.

Campus de Unaí: aproximadamente 760 pessoas, entre estudantes, servidores e funcionários terceirizados.

10. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO, ACOMPANHADA DOS PREÇOS UNITÁRIOS REFERENCIAIS, DAS MEMÓRIAS DE CÁLCULO E DOS DOCUMENTOS QUE LHE DÃO SUPORTE, QUE PODERÃO CONSTAR DE ANEXO CLASSIFICADO, SE A ADMINISTRAÇÃO OPTAR POR PRESERVAR O SEU SIGILO ATÉ A CONCLUSÃO DA LICITAÇÃO - - IN 58/2022 - ART. 9º - INCISO VI - OBRIGATÓRIO

FOOD TRUCK/TREILER/SIMILARES

Para definição do valor da cessão a Equipe de Planejamento da Contratação considerou os preços apresentados pela Diretor de Serviços de Engenharia e Manutenção dos Bens Patrimoniais - UFVJM, através do OFÍCIO Nº 101/2024/DSENG/PROAD (1435989) tendo sido adotado o total de R\$ 60,00 para todas as permissões de exploração de serviços de lanches, através de food truck/trailer/similares no Campi da UFVJM.

O valor da cessão é fixo e será reajustado a cada 12 (doze) meses contados da assinatura do Termo de Permissão.

FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES

Como método para estimar o valor máximo das refeições, a Administração realizou pesquisa de preços obedecendo as disposições da IN SEGES 65/2021, que dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional.

O detalhamento da pesquisa de preços para a formação do preço de referência está disponível no documento Análise Crítica de Pesquisa de Preços (1408984), conforme se verifica na tabela abaixo.

Dentro dos preços coletados, não se apresentaram preços inexequíveis, inconsistentes ou excessivamente elevados e os valores foram arredondados (<0,50 para baixo; >0,50 para cima).

MEMÓRIA DE CÁLCULO E CONCLUSÃO

O preço estimado da contratação é a média dos preços coletados para o fornecimento de cada unidade de marmitex correspondente respectivamente a :

Média Item 01 (marmitex peso mínimo 750g - Campus Janaúba)	Média Item 02 (marmitex peso mínimo 500g - Campus Janaúba)	Média Item 03 (marmitex peso mínimo 750g - Campus Unaí)	Marmitex Item 04 (marmitex peso mínimo 500g - Campus Unaí)
R\$16,00	R\$12,00	R\$ 20,00	R\$14,00

A Instrução Normativa nº 65, de 7 de julho de 2021 do Ministério da Economia poderá ser utilizada como parâmetro para análise de eventuais sobrepreços dos lanches comercializados.

11. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO, SE APLICÁVEL - IN 58/2022 - ART. 9º - INCISO VII - OBRIGATÓRIO

O parcelamento da solução é a regra, devendo a licitação ser realizada por item, sempre que o objeto for divisível, desde que se verifique não haver prejuízo para o conjunto da solução ou perda de economia de escala, visando propiciar a ampla participação de licitantes, que embora não disponham de capacidade para execução da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas.

O chamamento se dará por itens.

12. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES - IN 58/2022 - ART. 9º - INCISO VIII

Contratações correlatas são aquelas 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.

Contratações interdependentes são aquelas que precisam ser contratadas juntamente com o objeto principal para sua completa prestação.

Neste planejamento não foram identificadas necessidades de contratações correlatas ou interdependentes.

Durante a vigência do Chamamento poderá haver exclusão e a inclusão de novas categorias e áreas de permissão, em qualquer dos Campi da UFVJM, mediante atualização do Edital de Chamamento vigente, observadas todas as regras estabelecidas neste planejamento.

Dessa forma deverá ser estabelecido um fluxo para apresentação de demandas, análise e autorização da Administração, prevendo:

- Justificativa da Necessidade;
- Apresentação do público a ser atendido;
- Autorização do local pela Administração que deverá disponibilizar pontos de água e energia elétrica (quando for o caso);
- Definição da categoria da permissão;
- Composição de preços máximos de itens a serem comercializados, se for o caso, observado

os critérios da IN 65/2021;

- Alteração do Edital de Chamamento e Divulgação.

No futuro, como providência para regulamentar o credenciamento de permissões para exploração de serviços de alimentação, nos Campi da UFVJM, faz-se necessário que seja providenciado Normativo Interno, com vistas a estabelecer a padronização e condições para emissão dos Termos de Permissão.

13. DEMONSTRATIVO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL, DE MODO A INDICAR O SEU ALINHAMENTO COM O INSTRUMENTOS DE PLANEJAMENTO DO ÓRGÃO OU ENTIDADE - IN 58/2022 - ART. 9º - INCISO IX

Cessões de espaços públicos da União não geram despesas para a Administração, muito pelo contrário, constituem-se como fontes de receita para a autarquia federal. Por isso, a contratação não será registrada no Plano Anual de Contratações (PAC).

Por fim, a contratação se aplica indiretamente ao Plano de Desenvolvimento Institucional em consonância com a ação estratégica GIN5: Dotar as edificações e ambientes da UFVJM de infraestrutura adequada para o desenvolvimento das atividades de ensino, pesquisa, extensão e administração.

14. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS, EM TERMOS DE ECONOMICIDADE E DE MELHOR APROVEITAMENTO DOS RECURSOS HUMANOS, MATERIAIS E FINANCEIROS DISPONÍVEIS - IN 58/2022 - ART. 9º - INCISO X

Os serviços pretendidos, além de oferecerem serviços básicos de qualidade para os alunos, atenderão também aos servidores e visitantes, assegurando a comodidade dos usuários e a permanência da comunidade acadêmica no ambiente escolar. Além dos serviços citados permitirá que os usuários não precisem se deslocar do Campus nos horários de serviço ou estudo.

Ressalta-se que não existem nas proximidades deste Campus, nenhum tipo de serviço de conveniência.

Os serviços em questão terão por objetivo oferecer ao aluno, e demais integrantes da comunidade acadêmica, por meio de uma ação efetiva, um importante instrumento de satisfação de uma necessidade básica e de real função acadêmico social, a qual vem de forma completa contribuir para seu melhor desempenho e formação integral, bem como reduzir a evasão escolar.

A contratação tem a finalidade de oferecer alimentos com a qualidade necessária para a promoção, manutenção ou mesmo recuperação da saúde individual e coletiva dos usuários. O objetivo é satisfazer o cliente com o serviço oferecido, promovendo a boa convivência no ambiente físico, zelando pelas condições de higiene das instalações e manipuladores, a cortesia no atendimento, entre outros.

15. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO, TAIS COMO ADAPTAÇÕES NO AMBIENTE DO ÓRGÃO OU DA ENTIDADE, NECESSIDADE DE OBTENÇÃO DE LICENÇAS, OUTORGAS OU AUTORIZAÇÕES, CAPACITAÇÃO DE SERVIDORES OU DE EMPREGADOS PARA FISCALIZAÇÃO E GESTÃO CONTRATUAL - IN 58/2022 - ART. 9º - INCISO XI

Nos Campi de Unai e Janaúba, uma vez o credenciamento se destina a oferta dos serviços provenientes do término de vigência dos atuais contratos de cessão de espaços para exploração de lanches, cabe ao requisitante avaliar a elaboração do Termo de Referência e solicitar a publicação do edital em prazo compatível com a necessidade de atendimento da demanda.

Campus de Janaúba: Contrato 008/2019 em processo de prorrogação excepcional até 18 de março de 2025.

Campus de Unai: Contrato 009/2019 com vencimento em 11/11/2024.

CAMPUS JK

- Avaliar junto aos contratos de cessão de espaço a possibilidade de implantação do sistema de

delibery de lanches nos prédios mais distantes das lanchonetes.

CAMPUS DO MUCURI - FOOD TRUCK/TREILER/SIMILARES

- Disponibilização de pontos de água e luz para funcionamento dos food truck/treiler.

CAMPI DE JANAÚBA E UNAÍ

- Definição de espaço para consumo das refeições pelos usuários dos Campi.
- Disponibilização de pontos de água e luz para funcionamento dos food truck/treiler.

A MÉDIO E LONGO PRAZO

Campus do Mucuri:

- Implantação do projeto de prevenção e combate a incêndio;
- Realização de processo para cessão do espaço destinado à exploração do serviço de lanchonete.

Campi Unaí e Janaúba:

- Implantação de projeto de prevenção e combate a incêndio;
- Realizar o processo licitatório para a compra dos containeres;
- Realizar o processo licitatório para compra de equipamentos necessários ao funcionamento dos containeres;
- Construção da base de instalação e espaço destinado ao uso pelo público;
- Fornecimento de rede de abastecimento de água e luz;
- Realização de processo para cessão do espaço destinado à exploração do fornecimento de lanches e refeições;
- Viabilização de recursos e licitação para construção de espaço definitivo destinado a refeitório.

Para a fiscalização dos serviços conforme IN 05/2017, deverá ser providenciada capacitação dos servidores para atuarem na gestão e fiscalização administrativa e técnica referente ao objeto da cessão.

16. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS, INCLUÍDOS REQUISITOS DE BAIXO CONSUMO DE ENERGIA E DE OUTROS RECURSOS, BEM COMO LOGÍSTICA REVERSA PARA DESFAZIMENTO E RECICLAGEM DE BENS E REFUGOS, QUANDO APLICÁVEL - IN 58/2022 - ART. 9º - INCISO XII

Para os critérios de sustentabilidade devem ser considerados, sempre que possível, a adoção de ações que causem o menor impacto ao meio ambiente e o maior grau de segurança à Comunidade Acadêmica.

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.

A Permissionária deverá adotar boas práticas de sustentabilidade baseadas na economia de recursos e na redução da poluição ambiental, conforme previsto na IN 06/2013/SLTI/MPOG, tais como:

- a) o uso de produtos de limpeza e conservação que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/ANVISA;
- b) a racionalização do consumo de energia elétrica e de água;
- c) a destinação adequada dos resíduos gerados nas atividades de limpeza, asseio e

conservação;

d) o treinamento periódico das equipes de trabalho sobre boas práticas de sustentabilidade, em especial, sobre redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e destinação de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes.

e) o incentivo aos usuários, por meio de campanhas educativas, ao uso racional de recursos e descarte adequado dos resíduos.

Deverão ser observadas as regras contidas no Decreto n.º 7.746 de 2012, no que é cabível.

17. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA - IN 58/2022 - ART. 9º - INCISO XIII - OBRIGATÓRIO

Com base nos elementos anteriores do presente documento de estudos preliminares, DECLARAMOS que:

(x) **É viável** o Credenciamento de Fornecedores de lanches e refeições.

(x) **É inviável** a Cessão do Espaço para exploração de Lanchonete no Campus do Mucuri e Cessão do Espaço para exploração de Lanchonete e Restaurante nos Campi de Janaúba e Unaí, por não disporem de espaço passível de obtenção de alvarás de funcionamento e sanitário.

JUSTIFICATIVA DA VIABILIDADE COM RESTRIÇÕES.

O presente planejamento foi elaborado em harmonia com a Instrução Normativa nº 005/2017/SEGES/MPDG, bem como em conformidade com os requisitos técnicos necessários ao cumprimento das necessidades e objeto da contratação. No mais, atende adequadamente às demandas de negócio formuladas, os benefícios pretendidos são adequados, os custos previstos são compatíveis e caracteriza a economicidade, os riscos envolvidos são administráveis e a área requisitante priorizará o fornecimento de todos os elementos aqui relacionados necessários à consecução dos benefícios pretendidos, pelo que recomendamos a contratação proposta.

Dessa forma, recomendamos que a gestão universitária realize as adequações no espaço a ser concedido visando o enquadramento dos espaços à legislação vigente, conforme apontado no tópico 15 deste estudo, a fim de atender à Legislação Sanitária, bem como garantir conforto e segurança dos colaboradores da Permissionária e dos usuários do serviço que será prestado naquele prédio da UFVJM no Campus do Mucuri.

Além disso, as providências a serem tomadas para que o espaço cedido esteja adequado para a boa prestação do serviço permitem à gestão universitária gerenciar e mitigar os riscos envolvidos nesta cessão, fortalecendo cada vez mais as ações de planejamento e governança, aprimorando as rotinas administrativas na instituição, objetivando alcançar o crescimento e o desenvolvimento nacional sustentável da autarquia.

18. ANEXOS

Anexo I - Tabela Estimativa de Consumo Equipamentos Elétrico - Eletrobrás (1412246)

Anexo II - Modelo de Pesquisa de Satisfação e Avaliação Técnica (1424035)

Anexo III - Normas para fornecimento de alimentos nas áreas dos Campi da UFVJM (1424037)

19. EQUIPE RESPONSÁVEL PELO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

A Equipe de Planejamento declara que o presente Estudo Técnico Preliminar traz os conteúdos previstos no art. 9º da IN nº 58/2022.

Lucas Ethiene da Silva Moreira - SIAPE: 1560769
Rosalina Alves Prates - SIAPE: 2184527
Kátia Aparecida de Almeida - SIAPE: 3047294
Gabriel Luiz Santos Eugênio - SIAPE: 3038210 - Em férias regulamentares

Equipe de Planejamento
PORTARIA/PROPLAN N° 02, DE 16 DE JANEIRO DE 2024
PROPLAN/UFVJM

DE ACORDO

Lilian Moreira Fernandes
Diretora de Planejamento das Contratações
Portaria n° 1642, de 29 de julho de 2021

20. APROVAÇÃO DO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Aprovo o Estudo Técnico Preliminar ficando a responsabilidade pelas informações técnicas adstritas aos seus subscritores. O presente planejamento está de acordo com as necessidades técnicas, operacionais e estratégicas do órgão, devendo ser observadas para prosseguimento da contratação as orientações apresentadas no item 15. Encaminhe-se o processo ao Requiritante para a elaboração do Termo de Referência no prazo de 05 (cinco) dias úteis.

Darliton Vinicios Vieira
Pró-Reitor de Planejamento e Orçamento
Portaria n° 791, de 19 de abril de 2023
PROPLAN/UFVJM



Documento assinado eletronicamente por **Lucas Ethiene da Silva Moreira**, **Chefe de Divisão**, em 14/06/2024, às 15:56, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Gabriel Luiz Santos Eugênio**, **Servidor (a)**, em 14/06/2024, às 16:00, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Rosalina Alves Prates**, **Servidor (a)**, em 14/06/2024, às 16:02, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Kátia Aparecida De Almeida**, **Servidor (a)**, em 17/06/2024, às 14:43, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Lilian Moreira Fernandes**, **Diretora**, em 17/06/2024, às 14:47, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Darliton Vinicios Vieira**, **Pro-Reitor(a)**, em 17/06/2024, às 15:04, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site

[https://sei.ufvjm.edu.br/sei/controlador_externo.php?](https://sei.ufvjm.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0)

[acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0](https://sei.ufvjm.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **1265343** e o código CRC **0AB8615C**.