



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI**

**TERMO DE REFERÊNCIA**

**PERMISSÃO ONEROSA DE USO PARA EXPLORAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO NAS  
MODALIDADES FOOD TRUCK, TRAILER, SIMILARES**

**1. INTRODUÇÃO**

1.1. A **UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI**, doravante denominada UFVJM ou PERMITENTE, leva ao conhecimento dos interessados que realizará Chamamento Público para processo de credenciamento com vistas a permissão onerosa de uso de área, nas dependências da UFVJM, para exploração comercial do serviço de alimentação, nas modalidades *food truck*, *trailer*, similares, a título precário e oneroso, para fornecimento de lanches, salgados, sobremesas e bebidas quentes ou frias não alcoólicas.

1.2. As propostas de credenciamento serão recebidas em fluxo contínuo pelo prazo de 12 (doze) meses, contados da data de publicação do edital, prorrogável por até 60 (sessenta) meses.

1.3. Havendo interesse da UFVJM, o Edital de Chamamento poderá ser revogado a qualquer tempo.

1.4. Durante a vigência do Chamamento poderá haver exclusão ou a inclusão de novas categorias e áreas de permissão.

**2. OBJETO**

2.1. Constitui objeto do presente Termo de Referência o 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 e bebidas, com consumo mediante demanda dos usuários.

2.1.1. É objeto deste Credenciamento:

<b>CATEGORIA ITEM</b>	<b>NOME</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>CAMPUS</b>	<b>TURNO DE FUNCIONAMENTO</b>	<b>VALOR MENSAL DA PERMISSÃO</b>	<b>DATA PREVISTA DA PERMISSÃO</b>
---------------------------	-------------	------------------	---------------	-----------------------------------	------------------------------------------	-----------------------------------------------

A/1	<p><i>Food truck e trailer móvel:</i> O <i>Food Truck e trailer móvel</i> (rebocado por veículo automotor) pode ser definido como uma cozinha móvel, sobre rodas, que transporta e vende alimentos de forma itinerante. Nessa modalidade podem se encaixar trailers fechados, furgões, caminhonetes, ônibus ou caminhões adaptados. Dimensões máximas seis metros de comprimento, dois metros de largura e três metros de altura.</p>	<p>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.</p> <p>Considerando o comportamento do público usuário o <i>food truck</i> <b>DEVE</b> 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.</p>	<p>Campus do Mucuri Teófilo Otoni</p>	<p>DIURNO OBRIGATÓRIO LANCHES</p>	<p>R\$ 60,00</p>	<p>Imediata</p>
-----	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------	-------------------------------------------	------------------	-----------------

A/2	<p><i>Food truck e trailer móvel: O Food Truck e trailer móvel (rebocado por veículo automotor) pode ser definido como uma cozinha móvel, sobre rodas, que transporta e vende alimentos de forma itinerante. Nessa modalidade podem se encaixar trailers fechados, furgões, caminhonetes, ônibus ou caminhões adaptados. Dimensões máximas seis metros de comprimento, dois metros de largura e três metros de altura.</i></p>	<p>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.</p>	<p><i>Campus do Mucuri Teófilo Otoni</i></p>	<p>DIURNO</p>	<p>R\$ 60,00</p>	<p>Imediata</p>
-----	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------	---------------	------------------	-----------------

A/3	<p><i>Food truck e trailer móvel: O Food Truck e trailer móvel (rebocado por veículo automotor) pode ser definido como uma cozinha móvel, sobre rodas, que transporta e vende alimentos de forma itinerante. Nessa modalidade podem se encaixar trailers fechados, furgões, caminhonetes, ônibus ou caminhões adaptados. Dimensões máximas seis metros de comprimento, dois metros de largura e três metros de altura.</i></p>	<p>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.</p> <p>Considerando o comportamento do público usuário o <i>food truck</i> <b>DEVE</b> 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.</p>	<p><i>Campus do Mucuri Teófilo Otoni</i></p>	<p>NOTURNO OBRIGATÓRIO LANCHES</p>	<p>R\$ 60,00</p>	<p>Imediata</p>
-----	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------	--------------------------------------------	------------------	-----------------

A/4	<p><i>Food truck e trailer móvel: O Food Truck e trailer móvel (rebocado por veículo automotor) pode ser definido como uma cozinha móvel, sobre rodas, que transporta e vende alimentos de forma itinerante. Nessa modalidade podem se encaixar trailers fechados, furgões, caminhonetes, ônibus ou caminhões adaptados. Dimensões máximas seis metros de comprimento, dois metros de largura e três metros de altura.</i></p>	<p>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.</p>	<p><i>Campus do Mucuri Teófilo Otoni</i></p>	<p>NOTURNO</p>	<p>R\$ 60,00</p>	<p>Imediata</p>
-----	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------	----------------	------------------	-----------------

<b>CATEGORIA ITEM</b>	<b>NOME</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>CAMPUS</b>	<b>TURNO DE FUNCIONAMENTO</b>	<b>VALOR MENSAL DA PERMISSÃO</b>	<b>DATA PREVISTA DA PERMISSÃO</b>
---------------------------	-------------	------------------	---------------	-----------------------------------	----------------------------------------------	-----------------------------------------------

A/1	<p><i>Food truck e trailer móvel:</i> O <i>Food Truck e trailer móvel</i> (rebocado por veículo automotor) pode ser definido como uma cozinha móvel, sobre rodas, que transporta e vende alimentos de forma itinerante. Nessa modalidade podem se encaixar trailers fechados, furgões, caminhonetes, ônibus ou caminhões adaptados. Dimensões máximas seis metros de comprimento, dois metros de largura e três metros de altura.</p>	<p>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.</p> <p>Considerando o comportamento do público usuário o <i>food truck</i> <b>DEVE</b> 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.</p>	Campus de Unai	DIURNO OBRIGATÓRIO LANCHES	R\$ 60,00	Novembro/2024
-----	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------	----------------------------------	-----------	---------------

A/2	<p><i>Food truck e trailer móvel: O Food Truck e trailer móvel (rebocado por veículo automotor) pode ser definido como uma cozinha móvel, sobre rodas, que transporta e vende alimentos de forma itinerante. Nessa modalidade podem se encaixar trailers fechados, furgões, caminhonetes, ônibus ou caminhões adaptados. Dimensões máximas seis metros de comprimento, dois metros de largura e três metros de altura.</i></p>	<p>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.</p>	<p><i>Campus de Unai</i></p>	<p>DIURNO</p>	<p>R\$ 60,00</p>	<p>Novembro/2024</p>
-----	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------	---------------	------------------	----------------------

CATEGORIA ITEM	NOME	DESCRIÇÃO	CAMPUS	TURNO DE FUNCIONAMENTO	VALOR MENSAL DA PERMISSÃO	DATA PREVISTA DA PERMISSÃO
-------------------	------	-----------	--------	---------------------------	---------------------------------	-------------------------------------

A/1	<p><i>Food truck e trailer móvel:</i> O <i>Food Truck e trailer móvel</i> (rebocado por veículo automotor) pode ser definido como uma cozinha móvel, sobre rodas, que transporta e vende alimentos de forma itinerante. Nessa modalidade podem se encaixar trailers fechados, furgões, caminhonetes, ônibus ou caminhões adaptados. Dimensões máximas seis metros de comprimento, dois metros de largura e três metros de altura.</p>	<p>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.</p> <p>Considerando o comportamento do público usuário o <i>food truck</i> <b>DEVE</b> 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.</p>	Campus de Janaúba	DIURNO OBRIGATÓRIO LANCHES	R\$ 60,00	Março/2025
-----	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------	----------------------------------	-----------	------------

A/2	<p><i>Food truck e trailer</i> móvel: O <i>Food Truck e trailer</i> móvel (rebocado por veículo automotor) pode ser definido como uma cozinha móvel, sobre rodas, que transporta e vende alimentos de forma itinerante. Nessa modalidade podem se encaixar trailers fechados, furgões, caminhonetes, ônibus ou caminhões adaptados. Dimensões máximas seis metros de comprimento, dois metros de largura e três metros de altura.</p>	<p>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.</p>	<p><i>Campus</i> de Janaúba</p>	<p>DIURNO</p>	<p>R\$ 60,00</p>	<p>Março/2025</p>
-----	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------	---------------	------------------	-------------------

2.2. 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..

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

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

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

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

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

2.8. A classificação dos credenciados será efetuada por ordem cronológica de credenciamento.

2.9. 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.

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

2.11. 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.

2.12. 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.

### 3. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

3.1. A fundamentação e a descrição da necessidade encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

3.2. Cessões de espaços públicos da União não geram despesas para a Administração, pelo contrário, constituem-se como fontes de receita para a autarquia federal. Por isso, a permissão não será registrada no Plano Anual de

Contratações (PAC).

3.3. Por fim, a permissão 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.

#### **4. REQUISITOS DA PARTICIPAÇÃO**

4.1. Poderão ofertar propostas pessoas físicas/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) Indicação 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 Cadastro Informativo de Créditos não Quitados do Setor Público - CADIN
- 16) Consulta ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS
- 17) Declaração de que não emprega menor

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

4.3. Os preços a serem praticados, que serão validados pela Administração com base nos preços praticados no mercado do respectivo município.

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

- a) Possuem cozinha móvel e lixeiras organizadas de forma a evitar contaminação;
- b) Possuem volume de água potável compatível com a atividade;
- c) Possuem compartimento para o armazenamento de resíduos gerados, ficando armazenada e descartada após os trabalhos em local próprio;
- d) 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;
- e) Se cozinha móvel possui sistema para a higienização de mãos, sabão líquido bactericida ou neutro e álcool gel para desinfecção, papel toalha 100% não reciclado.
- f) Se os alimentos transportados são acondicionados e mantidos em condições de tempo e temperatura que não comprometam a qualidade higiênico-sanitária.

4.5. 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.

#### **5. SUSTENTABILIDADE**

5.1. 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);

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

5.3. 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:

- a) Baixo impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água;
- b) Preferência para materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local;
- c) Maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia;
- d) Maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local;
- e) Maior vida útil e menor custo de manutenção do bem;
- f) Uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais; e
- g) Origem sustentável dos recursos naturais utilizados nos bens, nos serviços e nas obras.

5.4. A Permissionária deverá observar:

- a) 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;
- b) Observar as Resoluções ANVISA, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais e municipais;
- c) Utilização de produtos de acordo com as diretrizes da Anvisa e Inmetro, se existentes;
- d) Usar produtos de limpeza e conservação de superfícies que sejam aprovados pela ANVISA;
- e) Adotar procedimentos de limpeza que sejam aprovados pela ANVISA;
- f) Utilizar equipamentos que apresentem melhor eficiência energética, conforme classificação disponível ANEEL e PROCEL.

5.5. 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;

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

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

## **6. SUBCONTRATAÇÃO**

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

## **7. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO**

### **Serviços a serem prestados**

7.1. 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.

7.2. 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;

7.3. 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*.

7.4. 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.

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

7.6. A Permitente poderá, se necessário, solicitar a redução desses preços, em qualquer época, se verificada a

incompatibilidade com os praticados no mercado local.

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

7.8. 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.

7.9. 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, sem afastamento do disposto no item 10.6 deste Termo de Referência.

7.10. 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.

7.11. 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.

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

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

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

7.15. 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.

7.16. 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.

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

#### **Descrição detalhada do serviço**

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

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

7.20. Para os itens ofertados 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;

7.21. 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.

7.22. 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.

7.23. Deve-se utilizar alimentos, bebidas e produtos de primeira 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.

7.24. Deve-se 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.

7.25. 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.

7.26. Deverão ser observadas as Normas de Fornecimento de Alimentos constantes do Anexo II.

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

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

7.28. 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 à Permissionária. No

entanto, qualquer alteração, necessariamente, deverá ser previamente autorizada pela Pró Reitoria de Administração da UFVJM.

7.29. 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.

7.30. A Permissionária se responsabilizará pela manutenção e conservação dos espaços.

7.31. 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.

7.32. 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.

7.33. 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.

7.34. 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 da permissão de uso, 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;

7.35. 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.

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

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

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

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

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

7.41. 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 DSENG.

7.42. 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.

7.43. Aplicar-se-á acessoriamente, as normas estabelecidas na Legislação Municipal a saber para o respectivo município de localização:

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.º 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.

## 8. VISTORIA

8.1. A avaliação prévia do local é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades da permissão, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira:

8.2. *Campus* do Mucuri (Teófilo Otoni): das 09 horas às 17 horas, com agendamento através do e-mail: [divisao.administrativa@ufvjm.edu.br](mailto:divisao.administrativa@ufvjm.edu.br)

8.3. *Campus* de Unai: das 09 horas às 16 horas, com agendamento através do e-mail: [divisao.administrativa@ufvjm.edu.br](mailto:divisao.administrativa@ufvjm.edu.br)

8.4. *Campus* de Janaúba: das 09 horas às 16 horas, com agendamento através do e-mail: [divisao.administrativa@ufvjm.edu.br](mailto:divisao.administrativa@ufvjm.edu.br)

8.5. Caso o licitante opte por não realizar a vistoria, deverá prestar declaração formal assinada acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades dos locais disponibilizados.

8.6. A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais objeto da permissão.

## 9. INFORMAÇÕES RELEVANTES

9.1. 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.

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

9.3. 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.

9.4. 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.

9.5. 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.

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

9.7. O espaço será entregue à 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.

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

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

9.10. 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.

9.11. 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.

9.12. Não será autorizada, sob pena de revogação da permissão, de:

- a) Utilização de alto-falante e/ou congêneres que produzam som ou ruídos, prejudicial ao andamento das aulas;
- b) A guarda ou depósito de produtos inflamáveis, explosivos corrosivos, tóxicos ou de forte odor;
- c) 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.

9.12.1. O disposto no item 9.12 não afasta o previsto no item 10.6 deste Termo de Referência.

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

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

9.15. O público estimado no primeiro semestre/2024 é o seguinte:

- a) *Campus* do Mucuri: aproximadamente 1.800 pessoas, entre estudantes, servidores e funcionários terceirizados.
- b) *Campus* de Janaúba: aproximadamente 400 pessoas, entre estudantes, servidores e funcionários terceirizados.
- c) *Campus* de Unai: aproximadamente 760 pessoas, entre estudantes, servidores e funcionários terceirizados.

- 9.16. 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*.
- 9.17. 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. O consumo será pago diretamente pelo usuário.
- 9.18. 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.
- 9.19. 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.
- 9.20. 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.
- 9.21. 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.
- 9.22. 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.
- 9.23. 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.
- 9.24. 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.

## **10. TERMO DE PERMISSÃO DE USO**

- 10.1. A convocação dos credenciados para uso do espaço será realizada conforme demanda da UFVJM, seguindo o procedimento:
- 10.1.1. 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.
- 10.1.2. Havendo um número maior de interessados, em relação a quantidade de espaço disponível, caso o produto principal seja o mesmo, será realizado sorteio público.
- 10.1.3. No momento do chamamento, serão avaliados os seguintes requisitos:
- Apresentação de todos os documentos necessários a habilitação;
  - Apresentação de lista de produto principal a ser comercializado, acompanhado dos demais produtos que pretenda comercializar;
  - 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.
- 10.1.4. 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.
- 10.1.5. 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.
- 10.2. O Termo de Permissão de Uso terá duração de 06 (seis) meses, podendo ser prorrogado uma única vez, se cabível.
- 10.3. A UFVJM lavrará o Termo de Permissão de Uso concedido em caráter pessoal e intransferível, a título precário, observadas as condições inerentes ao comércio a ser exercido.
- 10.4. O Termo de Permissão dará direito ao credenciado, de utilizar apenas 01 (uma) permissão, exceto se o permissionário concorreu a mais de uma vaga.
- 10.5. As empresas poderão concorrer a mais de uma das vagas, desde que:
- Disponha de mais de um veículo *food truck* de sua propriedade, que se enquadrem em categorias diferentes;
  - Não tenha sido escolhido em sorteio, para preenchimento de vaga em outra categoria, exceto se

não houver concorrentes.

c) Especificamente no *campus* do Mucuri, poderão concorrer a vagas em turnos não concomitantes com um único veículo *food truck*.

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

10.7. A Permissão poderá ser revogada pela Administração a qualquer tempo, como forma de penalidade por descumprimento das obrigações definidas no Termo de Referência e seus anexos, conforme item 16 e subitens, sem que a Permissionária tenha direito a ressarcimento ou indenização de qualquer espécie, seja a que título for, nos termos da legislação vigente.

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

10.9. 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.

10.10. 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.

10.11. 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).

10.12. 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.

## 11. LOCAIS E HORÁRIOS DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

### 11.1. CAMPUS DO MUCURI

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

Espaço 01 - Em frente ao Pavilhão de Salas de Aula

Espaço 02 - Área de convivência dos Mini Auditórios

### 11.2. CAMPUS DE UNAÍ

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

Espaço 01 e 02 - Junto ao Prédio do Campus

### 11.3. CAMPUS JANAÚBA

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

Espaço 01 e 02 - Próximo às Edificações Existentes

11.4. 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](#).

11.5. 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.

11.6. 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:

<b>Campus Unaí e Janaúba</b>	<b>Horário de Início</b>	<b>Horário de Término</b>
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

<b>Campus do Mucuri Opção 1</b>	<b>Horário de Início</b>	<b>Horário de Término</b>	<b>Turno</b>
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

<b>Campus do Mucuri Opção 2</b>	<b>Horário de Início</b>	<b>Horário de Término</b>	<b>Turno</b>
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

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

11.8. 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, poderão ter seus horários de funcionamento alterados.

11.9. 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:

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

## **12. MÉTODO DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE E ACEITE DO SERVIÇO EXECUTADO**

12.1. A Permitente realizará mensalmente Pesquisa de Satisfação com os usuários, conforme itens constante no Anexo III.

12.2. Os resultados da pesquisa serão divulgados pela UFVJM.

12.3. 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.

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

12.5. A avaliação técnica será realizada mensalmente por servidores devidamente designados para a fiscalização da permissão, conforme itens constante no Anexo III.

12.6. O resultado da avaliação será considerado satisfatório se atender no mínimo 80% (oitenta por cento) dos itens apresentados no formulário de avaliação.

12.7. Até 03 avaliações insatisfatórias: possibilidade de regularização, no prazo de 15 dias, prorrogável por igual período a critérios da fiscalização.

12.8. A não correção dos problemas apontados poderá resultar na revogação do Termo de Permissão.

12.9. Mais de 03 avaliações insatisfatórias: revogação do Termo de Permissão, suspensão de direito de participar do credenciamento por um período de 1 (um) ano.

12.10. A Permissionária receberá documento contendo o resultado geral da Avaliação Técnica e da Pesquisa de Satisfação referente ao resultado e terá um prazo de 48 horas para interpor pedido de reconsideração, contados a partir do recebimento do documento. A reconsideração será avaliada pelo fiscal, por igual prazo. Haverá a possibilidade de recurso junto a Diretoria de Administração da UFVJM, em prazo que não seja superior a cinco dias contados do recebimento do resultado da reconsideração.

## **13. PAGAMENTO PELA UTILIZAÇÃO DO ESPAÇO E DESPESAS ENVOLVIDAS**

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

13.2. 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.

13.3. 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).

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

13.5. 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.

13.6. 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

13.7. 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.

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

13.9. 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 IV - Tabela de Consumo Médio Equipamentos Elétricos - Eletrobrás para os equipamentos utilizados pela Permissionária e serão atualizados quando ocorrer reajustes e/ou revisões das tarifas praticadas pela cessionária prestadora dos serviços.

13.10. No caso de equipamentos que não constem da Tabela da Eletrobrás o consumo médio mensal será calculado pela equipe de engenharia da UFVJM.

13.10.1. 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;

13.10.2. 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.

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

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

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

13.14. As mensalidades vencem no último dia de cada mês.

13.15. 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.

13.16. 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

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

13.18. Os custos com os tributos, contribuições fiscais e parafiscais que incidam ou venham a incidir, direta e indiretamente, sobre os serviços, bem como as despesas com pessoal, manutenção e outros para execução do objeto, serão de responsabilidade única e exclusiva da Permissionária.

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

13.20. 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.

## **14. OBRIGAÇÕES E VEDAÇÕES DA PERMISSIONÁRIA**

**14.1. A Permissionária está obrigada a:**

14.2. 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.

14.3. 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.

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

14.5. 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;

14.6. Obedecer integralmente a legislação vigente para a prestação dos serviços.

14.7. 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.

- 14.8. Manter durante toda a permissão de uso as condições de habilitação e qualificação exigidas.
- 14.9. Responder por danos causados diretamente à Administração ou a terceiros decorrentes de sua culpa ou dolo durante a prestação do serviço.
- 14.10. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, a prestação ou entrega do serviço sem prévia anuência da UFVJM;
- 14.11. Prestar o serviço objeto desta permissão de forma plena e ininterrupta durante a vigência do Termo de Permissão de Uso.
- 14.12. 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.
- 14.13. Reparar ou indenizar todas e quaisquer avarias ou danos causados aos bens da Universidade pelo pessoal encarregado da execução dos serviços.
- 14.14. 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.
- 14.15. Atender com presteza às reclamações, principalmente as que se referem à qualidade dos serviços executados, providenciando sua imediata correção, sem ônus para a Permitente.
- 14.16. Prestar o serviço de acordo com as especificações solicitadas.
  - 14.16.1. Buscar as atualizações da legislação sanitária em vigor, respondendo com exclusividade por todas e quaisquer multas ou interpeleções 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.
  - 14.16.2. 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.
  - 14.16.3. 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.
  - 14.16.4. Manter a serviço disponível ao público conforme os dias e horários estabelecidos.
  - 14.16.5. Manter nos locais de trabalho somente empregados aptos para o trabalho e que tenham a idade permitida por lei.
  - 14.16.6. Dispor de balconistas em número suficiente para atendimento nos horários de maior demanda, devendo sempre prestar aos usuários, um atendimento cordial, rápido e eficiente.
  - 14.16.7. 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.
  - 14.16.8. Prestar, a qualquer momento, todos os esclarecimentos e informações administrativas ou técnicas, que lhes forem solicitadas pelos fiscais.
  - 14.16.9. Responsabilizar-se pela guarda e segurança dos equipamentos, não cabendo à Permitente qualquer ressarcimento por furto ou danos.
  - 14.16.10. Responsabilizar-se por qualquer acidente ou dano que venha a ocorrer no âmbito do espaço cedido envolvendo pessoas e/ou bens.
  - 14.16.11. Assumir integral responsabilidade por todos os atos ou omissões que venham a praticar seus empregados, durante a permissão de uso.
  - 14.16.12. Responsabilizar-se por todos os tributos, encargos, multas e penalidades.
  - 14.16.13. Facilitar a supervisão da permitente, na execução dos serviços e no cumprimento das obrigações pactuadas.
  - 14.16.14. Proceder as manutenções preventivas e corretivas dos equipamentos, de forma a não ocasionar prejuízo à execução dos serviços.
  - 14.16.15. Cumprir os regramentos da UFVJM e a legislação ambiental aplicável, sob pena de aplicação das sanções penais, civis e administrativas cabíveis.
  - 14.16.16. Tratar os usuários com cortesia, moralidade, boa conduta, urbanidade, disponibilidade e atenção, aperfeiçoando continuamente o processo de comunicação e contato com o público.
  - 14.16.17. Manter os dados de cadastro atualizados junto à UFVJM.
  - 14.16.18. Exercer exclusivamente o serviço previsto na Permissão de Uso.
  - 14.16.19. Exercer a prestação do serviço somente em dias, horários e locais permitidos.

- 14.16.20. 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.
- 14.16.21. Devolver o local autorizado nas mesmas condições recebidas, sob pena de aplicação de sanções e obrigações de reparação cabíveis.
- 14.16.22. Responder civil, penal e administrativamente pelos atos de seus empregados, bem como por eventuais danos ou prejuízos causados a terceiros e à UFVJM.
- 14.16.23. Adotar medidas preventivas para evitar a presença e introdução de vetores e pragas na UFVJM.
- 14.16.24. Permitir a vistoria da área objeto da Permissão a qualquer tempo pela equipe de fiscalização da UFVJM.
- 14.16.25. Manter seus equipamentos em perfeito estado de conservação e funcionamento para prestação do serviço.
- 14.16.26. Prestar informações à UFVJM, quando solicitado, sobre o quantitativo de pessoas atendidas e/ou quantidade de itens comercializados.
- 14.16.27. 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.
- 14.16.28. Instalar e recolher toda a estrutura móvel e mobiliário, como cadeiras, mesas e tendas, antes e após a finalização de sua operação.
- 14.16.29. 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.
- 14.16.30. Garantir as adequadas condições higiênico-sanitárias dos alimentos, observados os requisitos de Boas Práticas de Manipulação em Serviços de Alimentação, conforme as normas vigentes.
- 14.16.31. Manter conservada e limpa a área de consumação, durante a operação e imediatamente após seu encerramento.
- 14.16.32. Possuir depósito de captação dos resíduos líquidos gerados, incluindo de óleo de cozinha, para posterior descarte adequado.

14.17. **Aos permissionários é vedado:**

- 14.17.1. Prestar serviços sem o Termo de Permissão de Uso emitido pela UFVJM.
- 14.17.2. Prestar aos usuários serviços que não estejam devidamente permitidos.
- 14.17.3. Vender produtos não autorizados, conforme Termo de Permissão de Uso.
- 14.17.4. Utilizar faixas para divulgação do serviço em locais não autorizados.
- 14.17.5. Realizar a prestação do serviço fora das áreas delimitadas e autorizadas pela UFVJM.
- 14.17.6. 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.
- 14.17.7. Usar lâmpadas, refletores ou dispositivos emissores de luz em intensidade ou volume que possam interferir no bem-estar ou conforto dos usuários.
- 14.17.8. Vender, locar, arrendar ou ceder, a qualquer título, o Termo de Permissão de Uso.
- 14.17.9. Abandonar na UFVJM dejetos produzidos a partir da prestação do serviço autorizado.
- 14.17.10. Comercializar ou manter em seu equipamento produtos sem inspeção, sem procedência, alterados, adulterados, fraudados e com prazo de validade vencido.
- 14.17.11. Danificar, perfurar ou alterar permanentemente vias ou calçadas.
- 14.17.12. O não atendimento das obrigações e vedações poderá ensejar na aplicação das penalidades estabelecidas no Edital.

15. **FISCALIZAÇÃO**

- 15.1. O Termo de Permissão de Uso deverá ser acompanhado e fiscalizado pelo(s) fiscal(is) designados ou pelos respectivos substitutos.
- 15.2. A avaliação da qualidade, bem como o aceite dos serviços executados, será realizada, de acordo com a verificação, quanto ao cumprimento das condições estabelecidas, por fiscal designado pela UFVJM.
- 15.3. Serão utilizados como metodologia de avaliação da qualidade e aceite dos serviços: Pesquisas de satisfação dos usuários e Avaliação Técnica, conforme Anexo III.
- 15.4. A fiscalização poderá a qualquer tempo:
- 15.4.1. realizar vistorias aleatórias, sem comunicação prévia à Permissionária ao longo do período de validade

do Termo de Permissão, realizando inspeção quanto a qualidade sensorial dos produtos fornecidos.

15.4.2. fiscalizar, a qualquer momento, os veículos no que tange o armazenamento de gêneros alimentícios, bebidas e outros produtos;

15.4.3. acompanhar a manipulação dos alimentos, exigindo da Permissionária a correção na execução dos serviços, com base nos preceitos de qualidade, prestação e higiene;

15.4.4. verificar a assepsia dos equipamentos, utensílios e vasilhames, bem como a higiene dos veículos;

15.4.5. providenciar a realização de análises microbiológicas e físico-químicas de bebidas, alimentos, sobremesas, equipamentos, utensílios, superfícies de trabalho, mãos dos manipuladores;

15.4.6. conferir e avaliar os funcionários em função da separação de função de manipulação de alimentos e atendimento/ recebimento;

15.4.7. exigir, sempre que julgar necessário, a apresentação dos Atestado de Saúde Ocupacional-ASO (doenças ocupacionais) e Clínico - Análises Laboratoriais (saúde e aptidão) válidos e regulares dos colaboradores (funcionários e proprietário/administrador), da Permissionária. Se tais atestados demonstrarem que algum empregado não está apto ou saudável para o exercício de suas funções no fornecimento de alimentos, a Fiscalização deverá solicitar a sua imediata substituição e poderá, também, acionar a Secretaria de Vigilância Pública Sanitária;

15.4.8. solicitar o imediato afastamento ou substituição de qualquer empregado da Permissionária, inclusive dos que embarçarem ou dificultarem sua ação, Fiscalização, ou cuja permanência seja considerada inconveniente.

15.5. Quanto ao cumprimento das condições estabelecidas na Permissão a fiscalização deverá:

15.5.1. promover Pesquisa de Satisfação junto aos usuários para apurar o grau de satisfação relativo aos serviços prestados e alimentação servida;

15.5.2. notificar a Permissionária, por quaisquer irregularidades constatadas, solicitando providências para regularização das mesmas;

15.5.2.1. admite-se como válida a notificação entregue para qualquer funcionário ou empregado da Permissionária que esteja trabalhando no local da permissão. Havendo recusa do funcionário em receber a notificação, a UFVJM certificará o fato e considerará como válida a notificação;

15.5.3. promover o registro das ocorrências verificadas por meio de “Relatório de Inspeção” ou “Relatório de Visita de Fiscalização”, ofício ou outro meio eletrônico (inclusive fax ou e-mail), adotando, tempestivamente, todas as providências necessárias ao bom andamento dos serviços;

15.5.4. emitir pareceres em todos os atos da UFVJM relativos ao Termo de Permissão de Uso, em especial aplicação de penalidades e alterações do Termo;

15.5.5. observar o cumprimento das demais obrigações decorrentes do Termo.

15.6. A fiscalização, quando possível, poderá ser assistida e composta por nutricionistas da UFVJM.

15.7. A ação ou omissão de fiscalização da Permitente não fará cessar nem diminuir a responsabilidade da Permissionária, pelo perfeito cumprimento das obrigações estipuladas no Termo, nem por quaisquer danos, inclusive contra terceiros ou irregularidades constatadas.

15.8. Em caso de alterações na forma de prestação de serviços, estabelecida neste Termo de Referência, sem a prévia autorização da Fiscalização da UFVJM, serão apurados os eventuais prejuízos causados à Administração, pois estes são inadmissíveis e caso ocorram são passíveis de punição, devendo ser adotadas providências para verificar apuração de responsabilidades, identificação dos envolvidos e imputação de ônus a quem dar causa.

## **16. PENALIDADES**

16.1. As infrações serão punidas alternativa ou cumulativamente com:

I - advertência verbal e por escrito;

II - suspensão temporária da atividade;

III - revogação do Termo de Permissão.

16.2. Para efeito de aplicação das penalidades previstas neste item, considera-se reincidência a prática da mesma infração, em período igual ou inferior a 15 (quinze) dias.

16.3. A advertência verbal será aplicada quando o permissionário cometer deixar de afixar, em lugar visível e durante todo o período de comercialização, o seu Termo de Permissão.

16.4. A advertência por escrito será aplicada, sempre que o permissionário:

I - não estiver munido dos documentos necessários à sua identificação e à de seu comércio;

II - colocar caixas e equipamentos em áreas diferentes das descritas em seu Termo de Permissão;

- III - expor mercadorias ou volumes além do limite ou capacidade do equipamento;
- IV - comercialização de produtos acima do preço de mercado;
- V - descumprimento de qualquer das condições estabelecidas no Termo de Referência.

16.5. A suspensão temporária da atividade será aplicada quando o permissionário cometer uma das seguintes infrações:

- I - atraso no pagamento da cessão mensal e do consumo mensal de energia elétrica 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;
- II - utilização de alto-falante e/ou congêneres que produzam som ou ruídos, prejudicial ao andamento das aulas;
- III - descumprimento dos termos dos itens a serem comercializados;
- IV - descumprir as ordens emanadas das autoridades competentes;
- V - deixar de pagar os valores referentes a cessão mensal e ao consumo de energia elétrica;
- VI - efetuar alterações físicas nas na área, sem autorização;
- VII - alterar o seu equipamento sem prévia ciência e autorização da Fiscalização;
- VIII - descumprimento de qualquer das condições estabelecidas no Termo de Referência no que se refere a exigência dos alimentos.

16.5.1. Será aplicada pena de suspensão de 10 (dez) dias para as infrações descritas nos incisos I a III deste item .

16.5.2. Será aplicada pena de suspensão de 30 (trinta) dias para as infrações descritas nos incisos IV e VIII deste item.

16.5.3. Será aplicada pena de suspensão de 60 (sessenta) dias em caso de reincidência de qualquer infração no prazo de 30 dias.

16.6. O Termo de Permissão será revogado em caso de:

- I - reincidência em infrações de suspensão;
- II - mais de 03 avaliações técnicas insatisfatórias;
- III - causar dano a bem público ou particular no exercício de sua atividade;
- IV - guarda ou depósito de produtos inflamáveis, explosivos corrosivos, tóxicos ou de forte odor;
- V - 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;
- VI - comercializar ou manter em seu equipamento produtos sem inspeção, sem procedência, alterados, adulterados, fraudados e com prazo de validade vencido;
- VII - utilizar equipamento sem a devida permissão ou modificar as condições determinados pela lei ou aquelas fixadas pela vigilância sanitária.
- VIII - desatendimento às condições estabelecidas nas Normas para Fornecimento de Alimentos da UFVJM;
- IX - armazenamento, transporte, manipulação e comercialização de bens, produtos ou alimentos diversos em desacordo com o Termo de Permissão.

16.6.1. A revogação do Termo de Permissão impede a outorga de nova permissão pelo prazo de 1 (um) ano.

16.7. Contra a aplicação das penalidades previstas caberá apresentação de recurso à Fiscalização, no prazo de 10 (dez) dias, contados da data do recebimento do Auto de Infração e Imposição de Penalidade.

16.8. A recurso será avaliado pelo fiscal, por igual prazo. Havendo indeferimento do recurso haverá a possibilidade avaliação pela Diretoria de Administração da UFVJM, em prazo que não seja superior a cinco dias contados do recebimento da decisão do fiscal.

16.9. A Administração poderá revogar o Termo de Permissão a qualquer tempo por motivo de conveniência e/ou oportunidade, conforme item 10.6

## **17. DISPOSIÇÕES FINAIS**

17.1. Ficam os interessados cientes de que a simples apresentação do Formulário de Inscrição implica no conhecimento e aceitação dos condições estabelecidas neste Termo de Referência e seus anexos.

17.2. As condições estabelecidas poderão ser alteradas pela Administração da UFVJM para melhor atendimento

ao interesse público.

17.3. Os casos omissos e as dúvidas surgidas ao longo do processo de seleção serão resolvidos pela Diretoria de Licitações e Contratos e Diretoria de Administração da UFVJM.

## 18. ANEXOS

- 18.1. Anexo I - Estudo Técnico Preliminar
- 18.2. Anexo II - Normas de Fornecimento de Alimentos
- 18.3. Anexo III - Pesquisa de Satisfação e Avaliação Técnica
- 18.4. Anexo IV - Tabela de Consumo Médio Equipamentos Elétricos - Eletrobrás
- 18.5. Anexo V - Formulário de Inscrição, Categoria e Item de Interesse
- 18.6. Anexo VII - Modelo de Declaração Conhecimento das Condições Locais
- 18.7. Anexo VIII - Modelo de Declaração Não Emprega Menor

CYNTHIA REGINA FONTE BOA PINTO  
Diretora de Administração  
PROAD/UFVJM



Documento assinado eletronicamente por **Cynthia Regina Fonte Boa Pinto, Diretor (a)**, em 07/10/2024, às 09:30, 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?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 **1550297** e o código CRC **C1C1628A**.