

# Estudo Técnico Preliminar 49/2024

## 1. Informações Básicas

Número do processo:

## 2. Descrição da necessidade

### FOOD TRUCKS

A Comissão designada pela Diretoria do Departamento de Logística de Suprimentos e de Serviços Operacionais- DLO/PRA /UFMG para Planejamento do Credenciamento de Food Trucks apresenta o Estudo Técnico Preliminar - ETP, observando as disposições da Lei Federal nº14.133 de 01 de abril de 2021 e demais legislações aplicáveis.

Considerando as informações levantadas nos processos 23072.201465/2024-13 e 23072.222982/2022-64, limitações dos contratos da UFMG com as empresas que mantêm as cantinas dos *Campi* e considerando a necessidade de ofertar a alunos e servidores mais opções de compra de itens alimentícios dentro da Instituição, pretende-se realizar CREDENCIAMENTO que estruture a PERMISSÃO DE USO BEM PÚBLICO, a título precário e oneroso, para exploração comercial por pequenas lanchonetes através da utilização de veículos itinerantes (*Food Truck*).

Portanto, constitui objeto deste estudo, o credenciamento para a permissão remunerada de uso, a título precário e oneroso, de espaço público nos *Campi* da UFMG na cidade de Belo Horizonte, para exploração comercial de serviços para o fornecimento de alimentação na modalidade *Food Truck*.

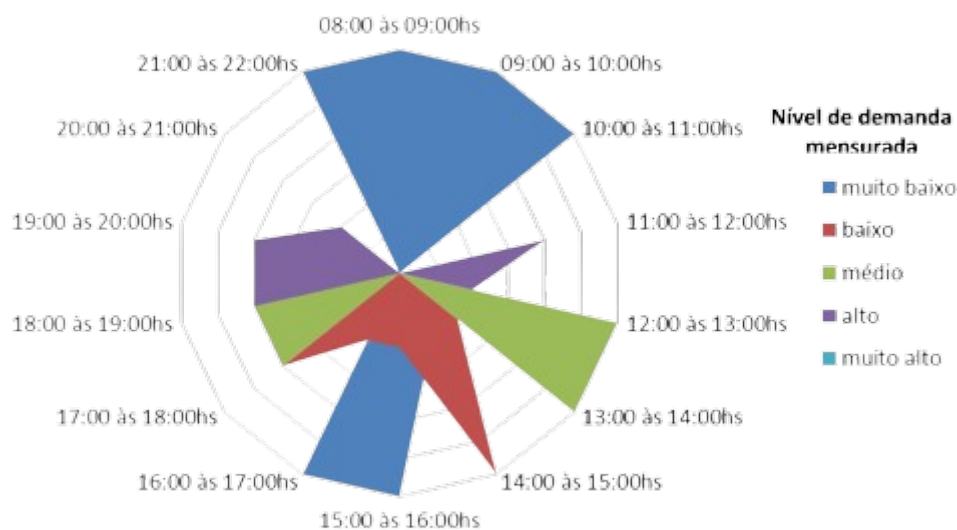
### JUSTIFICATIVA

Justifica-se a Permissão Remunerada de Uso a ser explorada por empresa(s) especializada(s) em fornecimento de alimentação na modalidade *Food Truck*, visando ampliar as necessidades alimentares diárias da Comunidade Universitária, dentre eles, servidores, alunos, terceirizados, estagiários, usuários e visitantes, zelando pela saúde e bem-estar, bem como, proporcionando diversificação e ampliação das opções alimentares oferecidas à comunidade, principalmente nos horários de maior procura, diurno ou noturno.



A fixação de um valor mensal a ser pago pelos credenciados é mais vantajosa para Administração que eventual licitação, considerando possíveis “preços de mercado” que poderiam ser atingidos. Os custos de uma licitação para esta finalidade seriam bem mais elevados comparados ao credenciamento. O ramo de atividade exercido, em sua maioria, por microempreendedores corrobora para a escolha do credenciamento em detrimento de uma licitação. Tendo em vista o tipo de empreendedores de *Food Trucks*, que não estão habituados a uma licitação, ou mesmo não capital substancial para arriscar em uma disputa de preços, acabariam por temer a disputa, o que poderia gerar uma licitação frustrada. Ao se optar por um preço fixo, o pequeno e micro empresário, podem organizar melhor seus custos e possibilidade de participar.

Mister deixar claro que, durante pesquisa com os *Food Trucks* a título de experiência, para levantamento de dados em 2016 pela Pró-Reitoria de Administração da UFMG, foi identificada demanda média de 4.448 lanches e refeições mês, sendo os horários de maior procura entre 11 e 14 horas e entre 18 e 21 horas, conforme apresentado no gráfico abaixo.



Além disso, o fornecimento de alimentação na modalidade *Food Truck*, proporciona maior flexibilidade de oferta, lanches modernos e que estão “na moda”, que tendem a agradar a comunidade universitária. Somado a isso, há de se levar em consideração que os permissionários serão alocados em locais estratégicos do Campi da UFMG onde há pouca cobertura de lanchonetes e restaurantes, com objetivo de melhorar e aumentar o atendimento à comunidade universitária.

### 3. Área requisitante

| Área Requisitante                            | Responsável               |
|--|---------------------------|
| Pró- Reitoria de Administração da UFMG - PRA | Eliane Aparecida Ferreira |

### 4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A PERMISSIONÁRIA, durante a vigência do respectivo contrato, deverá preparar os alimentos com qualidade e higiene, e comercializa-los a preços razoáveis. Deverá elaborar ou vender lanches rápidos, conforme especificações, sendo proibido o comércio e/ou a publicidade de cigarros, medicamentos e bebidas alcoólicas, conforme especificado no cardápio mínimo.

A contratada deverá utilizar a área concedida exclusivamente para a prestação de serviços de lanchonete.

Os serviços a que se refere essa contratação compreendem o fornecimento de lanches variados, contemplando 80% dos itens de cada categoria.

Na hipótese de necessidade de alteração de itens fornecidos é necessária prévia autorização dos fiscais de contrato.

A contratada poderá oferecer outros produtos relacionados à categoria, desde que seja comunicado e autorizado previamente pelo Gestor do Contrato.

A lanchonete deverá estar aberta ao público de segunda a sexta-feira nos horários de funcionamento exigidos para prestação dos serviços, respeitando o horário de fechamento da unidade. Nos finais de semana ou feriados em que houver atividades os horários de funcionamento da lanchonete devem ser combinados com os fiscais da contratante previamente.

A área será entregue à PERMISSIONÁRIA nas condições em que se encontra, salvo quanto à rede de energia elétrica que será disponibilizada pela UFMG, mediante ressarcimento do consumido definido por estimativa.

Os fiscais do contrato farão a verificação do consumo de energia através dos medidores da lanchonete, conforme o período de medição das faturas da contratante.

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 UFMG.

A PERMISSIONÁRIA deverá instalar o *Food Truck*, podendo providenciar a retirada desse do local no período em que não houver a prestação do serviço.

A Permissionária poderá atender todo o público que circula nos campi da UFMG.

A contratada poderá disponibilizar para os usuários mesas e cadeiras, que deverão estar dispostas dentro do espaço autorizado, mediante aprovação pelos fiscais do contrato.

A contratada deverá dispor de todos os equipamentos necessários à prestação do serviço.

A contratada deverá elaborar cardápio semanal e disponibilizá-lo aos fiscais da contratante, devendo ofertar, pelo menos uma vez por semana, cada um dos itens constantes no cardápio mínimo.

O padrão de referência para a qualidade dos gêneros alimentícios utilizados deverá estar em conformidade com as normas em vigência da Secretaria de Vigilância Sanitária e do Ministério da Saúde e devem ser adquiridos de empresas legalmente constituídas, tecnicamente qualificadas e aprovadas pelos órgãos públicos competentes.

As matérias primas alimentares e os produtos alimentícios devem ser de primeira qualidade e somente devem ser utilizados ou comercializados se apresentarem características próprias adequadas e estiverem dentro do prazo de validade.

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 contratada deve seguir todos os procedimentos adequados ao pré-preparo, preparo e distribuição dos alimentos garantindo a qualidade higiênico-sanitária, nutritiva e organoléptica.

A contratada deve seguir a legislação da ANVISA no que diz respeito às boas práticas para serviços de alimentação contidas na Resoluções da ANVISA: RDC nº 275 de 21/10/2002 e RDC nº 216 de 15/09/2004 (Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação), na Portaria nº 1428 de 26/11/1993 (Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação) e demais legislações pertinentes.

A contratada deve arcar com os prejuízos sofridos pela contratante 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.

O transporte de gêneros alimentícios e demais materiais necessários ao oferecimento dos serviços deverá ser feito em consonância com a legislação sanitária vigente.

A contratada deve fornecer os lanches de acordo com o estabelecido no TERMO DE PERMISSÃO, seguindo rigorosamente as normas de nutrição e higiene.

A contratada deve manter a excelência de padrões de higiene e limpeza dos equipamentos e da área disponibilizada, observando as exigências de ordem higiênico-sanitárias.

A contratada deve manter os equipamentos necessários à prestação do serviço permanentemente em condições adequadas de higiene e organização, armazenando os alimentos em embalagens apropriadas, mantendo-as adequadamente tampadas.

A contratada deve utilizar produtos saneantes regulamentados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e o modo de uso/aplicação desses produtos deverão obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante.

Cabe à contratada 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.

Cabe à PERMISSÃOÁRIA providenciar e apresentar à fiscalização do contrato: cópia autenticada do Alvará Sanitário da empresa, curso de boas práticas de manipulação de alimentos e alvará de localização contendo o endereço em que o *Food Truck* será instalado em até 2 (dois) dias úteis antes do início da execução do contrato, sendo essa regularização condição indispensável para o início do funcionamento do estabelecimento.

Manter a excelência de padrões de higiene e limpeza dos equipamentos, utensílios, do veículo e da área ocupada bem como seu entorno, instalando recipientes apropriados para receber o lixo produzido, observando a totalidade das exigências de ordem higiênico-sanitárias.

A UFMG poderá realizar vistorias periódicas para exame das condições de conservação das instalações utilizadas e do estado de conservação e funcionamento dos equipamentos, mobiliário, aparelhos e instrumentos fornecidos pela contratada, necessários à boa prestação dos serviços, bem como das condições higiênico-sanitárias e boas práticas de manipulação.

Utilizar produtos de limpeza adequados, tais como: produto com poder bactericida, ação fungicida e propriedade vermícida, de forma a se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos empregados que manipulem os alimentos.

Fazer a segregação de resíduos gerados, utilizando sacos de lixo adequados ao retirá-los das unidades da UFMG.

Caso haja a instalação de pia de cozinha, a contratada deverá instalar também caixa retentora de gordura e após o início das operações, deverá efetuar a limpeza periódica da referida caixa.

Implantar, para o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores. O controle integrado de pragas será realizado, sempre que necessário, por pessoal treinado ou empresa qualificada, utilizando-se de produtos autorizados pelo Ministério da Saúde.

Exigir que os empregados se apresentem com trajés dentro das normas e padrões de segurança e higiene da Vigilância Sanitária, utilizando-se de acessórios de higiene, tais como aventais, luvas, máscara e touca para os manipuladores de alimentos, bem como orientá-los sobre as normas e perfeitas condições de higiene pessoal e urbanidade no trato com as pessoas.

Afastar do serviço os empregados que apresentarem condições de saúde incompatíveis com a atividade a ser desenvolvida, bem como deverá providenciar a substituição imediata dos funcionários sem ocasionar prejuízo à prestação dos serviços.

Contratar, manter e dirigir sob sua inteira responsabilidade, pessoal especializado à perfeita execução dos serviços, em todos os níveis, cabendo-lhe efetuar todos os pagamentos, inclusive os encargos previstos na Legislação Trabalhista, Previdenciária e Fiscal, seguro e quaisquer outros não mencionados, inclusive Equipamentos de Proteção Individual - EPI, em decorrência da sua condição de empregador.

Manter a lanchonete aberta ao público conforme os dias e horários estabelecidos.

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

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

Providenciar, sem qualquer ônus para a UFMG, 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 da contratante.

Manter quantidade suficiente de produtos ofertados, de forma a não prejudicar o atendimento aos clientes, no horário de funcionamento da lanchonete.

Colocar em local visível tabela de preços contendo os produtos postos à venda.

Assumir integral responsabilidade por todos os atos ou omissões que venham a praticar seus empregados, durante a execução do contrato.

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

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

Substituir qualquer funcionário a seu serviço que, a exclusivo juízo da contratada, não mantenha conduta compatível com a natureza da instituição.

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

Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

Responsabilizar-se pela guarda e segurança dos equipamentos, não cabendo à contratante 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.

As empresas e pessoas físicas interessadas em participar poderão vistoriar o local, mediante agendamento por e-mail, de modo a se cientificarem das exatas condições de execução e obter, para sua própria utilização, por sua conta e risco, toda informação necessária para elaboração da manifestação de interesse em eventual execução do Termo de Permissão de Uso, bem como do uso do estado em que se encontra o espaço destinado à execução do objeto, não sendo aceitas posteriormente quaisquer alegações de desconhecimento.

As especificações permitidas e vedações de veículos adaptados para a exploração comercial seguirão as referências do item 7 do ETP - Descrição da solução como um todo.

Serão exigidos documentos e comprovantes no Termo de Referência e Edital, referentes a licenciamento e autorização de operação. A permissionária deverá apresentar na fase de habilitação os seguintes documentos, após a habilitação jurídica:

- Laudo de vistoria técnica anual do veículo por empresa credenciada pelo INMETRO;
- CRLV anual;
- Fotografia do veículo ou trailer;
- Alvará de Localização e Funcionamento.

## 5. Detalhamento(s)

O formato do Credenciamento para permissão remunerada de uso de espaços nos *Campi* da UFMG serão os seguintes:

O critério de seleção será o sorteio, realizado entre os credenciados que atenderem às condições de habilitação estabelecidas.

O sorteio será realizado por categoria e subcategoria, conforme o tipo de alimentação oferecida pelo *Food Truck*, para o preenchimento de 09 vagas por ano/vigência:

| Categoria | Subcategoria                    | Tipo de comida/ carro chefe<br>(Produto principal oferecido pelo <i>Food Truck</i> ) | Vagas | Cadastro de reserva |
|-----------|---------------------------------|--|-------|---------------------|
|           | CAFÉ, SANDUÍCHES<br>E PANQUECAS | Café   | 02    |                     |
|           |                                 | Bauru  |       |                     |
|           |                                 | Beirute  |       |                     |
|           |                                 | Crepe  |       |                     |
|           |                                 | Hamburguer   |       |                     |
|           |                                 | Hot dog  |       |                     |
|           |                                 | Panqueca   |       |                     |
|           |                                 | Sanduiche  |       |                     |
|           |                                 | Tapioca  |       |                     |
|           |                                 | Wrap   |       |                     |
|           |                                 | Outros do mesmo gênero   |       |                     |
|           |                                 | Acarajé  |       |                     |
|           |                                 | Batata recheada  |       |                     |
|           |                                 | Batata rosti   |       |                     |

|                        |                             |                                     |    |  |
|------------------------|-----------------------------|-------------------------------------|----|--|
| Lanches                | BATATAS, MASSAS E RECHEADOS | Bruschetta                          | 01 | Conforme nº de credenciados interessados |
|                        |                             | Escondidinho                        |    |  |
|                        |                             | Panhoca                             |    |  |
|                        |                             | Polenta                             |    |  |
|                        |                             | Polpetones                          |    |  |
|                        |                             | Poutine                             |    |  |
|                        |                             | Outros do mesmo gênero              |    |  |
|                        | MASSAS E SALGADOS           | Croissant                           | 02 |  |
|                        |                             | Cozinha                             |    |  |
|                        |                             | Em pa da                            |    |  |
|                        |                             | Esfirra                             |    |  |
|                        |                             | Pão de queijo                       |    |  |
|                        |                             | Pastel                              |    |  |
|                        |                             | Quibe                               |    |  |
| Torta salgada          |                             |                                     |    |  |
| Outros do mesmo gênero |                             |                                     |    |  |
| COMIDAS REGIONAIS      | Nachos                      | 01                                  |    |  |
|                        | Tacos                       |                                     |    |  |
|                        | Temak                       |                                     |    |  |
|                        | Iyakisoba                   |                                     |    |  |
|                        | Tropeirão Mineiro           |                                     |    |  |
|                        | Outros do mesmo gênero      |                                     |    |  |
| Refeições              | MASSAS E OUTRAS REFEIÇÕES   | Canelone                            | 01 |  |
|                        |                             | Capelete                            |    |  |
|                        |                             | Lasanha / nhoque / raviole / risoto |    |  |
|                        |                             | Rondele                             |    |  |
|                        |                             | Tropeiro                            |    |  |
|                        |                             | Outros do mesmo gênero              |    |  |
|                        | VEGETARIANA E VEGANA        | Alimentos veganos                   | 01 |  |
|                        |                             | Alimentos vegetarianos              |    |  |
|                        |                             | Outros do mesmo gênero              |    |  |
|                        |                             |                                     |    |  |

|                           |                                |                        |    |  |
|---------------------------|--------------------------------|------------------------|----|--|
| Gelados                   | SUCOS, VITAMINAS<br>E SORVETES | Açaí                   | 01 |  |
|                           |                                | Milk shake             |    |  |
|                           |                                | Picolés                |    |  |
|                           |                                | Sorvetes               |    |  |
|                           |                                | Suco de frutas         |    |  |
|                           |                                | Vitaminas              |    |  |
|                           |                                | Outros do mesmo gênero |    |  |
| Cafeteria,<br>confeitaria | CAFÉ, DOCES E<br>SOBREMESAS    | Bolo                   | 01 |  |
|                           |                                | Brownie                |    |  |
|                           |                                | Café expresso          |    |  |
|                           |                                | Cappuccino             |    |  |
|                           |                                | Chá                    |    |  |
|                           |                                | Chocolate quente       |    |  |
|                           |                                | Churros                |    |  |
|                           |                                | Cupcake                |    |  |
|                           |                                | Frappuccino            |    |  |
|                           |                                | Mousse                 |    |  |
|                           |                                | Pavê                   |    |  |
|                           |                                | Torta doce             |    |  |
|                           |                                | Trufa                  |    |  |
|                           |                                | Waffle                 |    |  |
| Outros do mesmo gênero    |                                |                        |    |  |

As categorias e subcategorias foram estabelecidas, para efeito de seleção, apenas para que não fossem selecionados mais de um *Food Truck* que comercializem o mesmo tipo de comida.

As empresas deverão escolher a qual categoria e subcategoria melhor se enquadra, de acordo com o tipo de comida comercializado ou o prato principal (carro chefe) do *Food Truck*.

As empresas poderão concorrer a vagas de mais de uma categoria e subcategoria, desde que disponha de mais de um veículo de sua propriedade, que se enquadre em categorias e subcategorias diferentes e não tenha sido escolhida em sorteio, para preenchimento de vaga em outra categoria e subcategoria, exceto se não houver concorrentes.

É vedada a participação da mesma empresa, duas vezes, numa mesma categoria e subcategoria.

Os serviços dos *Food Trucks* serão prestados nos seguintes locais:

- Ponto de ônibus desativado em frente a Praça de Serviços - Campus Pampulha (03 vagas);
- Ponto de ônibus desativado em frente a Faculdade de Ciências Econômicas - FACE - Campus Pampulha;
- Estacionamento da Faculdade de Educação - Campus Pampulha;
- Museu de História Natural e Jardim Botânico da UFMG
- Estacionamento da Faculdade de Odontologia - Campus Pampulha



- Av. Mendes Pimentel, sentido Praça de Serviços, em frente à Faculdade de Letras - Campus Pampulha
- Lateral da Escola de Belas Artes, próximo ao ponto de ônibus - Campus Pampulha

O Gestor do Contrato poderá, visando atendimento ao interesse público, convocar o permissionário para atender, inclusive aos finais de semana, a eventos em datas móveis do Calendário Acadêmico da UFMG, conforme tabela a seguir, e a eventos acadêmicos sediados nos campi da UFMG.

| Eventos Institucionais              | Data / Frequência                   | Público                                    |
|-------------------------------------|-------------------------------------|--|
| Recepção dos calouros               | Semestral                           | Público interno                            |
| Seminário de integração docente     | Anual                               | Público interno                            |
| Festival de Verão                   | Anual                               | Público interno e externo                  |
| Jornada de Extensão                 | Anual                               | Público interno e externo                  |
| Festival de Inverno                 | Anual                               | Público interno e externo                  |
| Jornada de Direitos Humanos         | Anual                               | Público interno e externo                  |
| Domingo no Campus                   | Mensal (Junho/Outubro)<br>Domingo   | 3 a 4 mil pessoas<br>Aberto à comunidade   |
| Mostra Sua UFMG                     | Semestral (Maio)<br>Sábado          | 40 a 50 mil pessoas<br>Aberto à comunidade |
| UFMG Jovem                          | Anual (Outubro)<br>2 dias da semana | 2 mil pessoas<br>Aberto à comunidade       |
| Semana do Conhecimento              | Anual (Outubro)<br>2 dias da semana | Público interno                            |
| Eventos acadêmicos sediados na UFMG | Não definido                        | Público interno e externo                  |

Fonte: eventos institucionais extraídos do Calendário Acadêmico 2024.

Esta convocação terá antecedência mínima de 7 dias, tendo caráter opcional para o permissionário. O Gestor do Contrato após 24 horas reserva-se o direito de convocar outros permissionários e credenciados para a cobertura do evento.

Justifica-se a convocação, mesmo que já exista veículo credenciado no local, considerando a realização de eventos institucionais que aumentem o número de comensais nos locais, para outros espaços dos *Campi* Pampulha e Saúde, em Belo Horizonte, como o Museu História Natural e Jardim Botânico, Centro Cultural, Conservatório, Faculdade de Direito, Escola de Arquitetura, Faculdade de Odontologia, Centro Esportivo Universitário ou Centro de Treinamento Esportivo e Centros de Atividades Didáticas 1, 2, 3, dentre outros.

O funcionamento será de segunda a sexta-feira, entre 9 e 22 horas, exceto feriados e dias de recesso escolar.

Obrigatoriamente nos horários de 11 às 14 horas e de 18 às 21 horas, os postos deverão estar ocupados pelas autorizadas.

Poderá ocorrer a necessidade de atendimento aos Sábados e Domingos, durante eventos institucionais que eventualmente possam acontecer aos finais de semana, como é o caso do Mostra Sua UFMG, Domingo no Campus e Feiras Acadêmicas.

Mediante acordo estabelecido entre a UFMG e as permissionárias, os dias e horários de prestação de serviços poderão ser flexibilizados, de forma que os *Food Trucks* possam participar de eventos fora da Universidade, incluindo os eventos já realizados tradicionalmente nas praças de Belo Horizonte, devendo esta concessão atender às seguintes condições:

1. Funcionamento contínuo de no mínimo 06 (seis) *Food Trucks*, aproximadamente 66% (sessenta e seis por cento) dos veículos autorizados, nos horários obrigatórios mencionados anteriormente.
2. A comercialização de alimentos e bebidas deverá ser realizada exclusivamente na modalidade *Food Truck*;
3. A produção dos alimentos deverá ocorrer previamente, na sede do permissionário, de forma que no momento da venda, os alimentos estejam prontos ou pré-preparados, afim de agilizar o atendimento ao público.
4. A preparação dos alimentos deverá seguir as normas de boas práticas de fabricação de alimentos, aprovadas pelos órgãos públicos competentes, de forma a garantir a qualidade sanitária e a conformidade dos produtos alimentícios à regulamentação vigente.
5. A permissionária deverá providenciar para que os funcionários responsáveis pelo preparo e manipulação dos alimentos realizem o Curso de Boas Práticas nos Serviços de Alimentação, com carga horária de 20h, ofertado gratuitamente pelo SEBRAE, na modalidade Online, com inscrição disponível <https://sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/cursosonline> Os certificados deverão ser apresentados quando solicitados à UFMG.
6. O transporte de gêneros alimentícios e demais materiais necessários para o funcionamento dos *Food Trucks* deverá ser feito em consonância com a legislação sanitária vigente.
7. Para o funcionamento dos *Food Trucks*, deverá haver o número mínimo de 02 (dois) funcionários, um responsável pelo atendimento e cobrança, outro responsável pela manipulação e preparo dos alimentos, de modo a separar as funções de manipulador de alimentos do atendimento e cobrança aos clientes, oferecendo assim um serviço eficiente, seguro, e de qualidade.
8. Para o funcionamento dos *Food Trucks* que irão comercializar apenas alimentos e bebidas que já vem prontos para consumo, e dispensam manipulação para qualquer preparo, o atendimento e cobrança poderá ser feito por apenas 01 (um) funcionário. Nessa situação enquadram-se os *Food Trucks* sem estrutura de cozinha móvel, utilizados como vitrines para exposição e venda de alimentos preparados na sede do permissionário.
9. É vedada a comercialização de bebidas alcoólicas (Portaria do Gabinete do Reitor nº17 de 25 de setembro de 2007) exceto nas situações previstas na Portaria nº 19 de 22 de setembro de 2006.
10. É vedada a comercialização de cigarros, cigarrilhas, charutos, cachimbos ou qualquer outro produto fumígeno derivado ou não do tabaco.
11. É vedada a utilização de equipamentos de som de qualquer natureza dentro ou fora dos *Food Trucks*.

## 6. Levantamento de Mercado

Os hábitos alimentares dos brasileiros vêm registrando mudanças com o passar do tempo, principalmente devido a modernização das rotinas, e percepções quanto a otimização do tempo. Por conseguinte, as preferências e as escolhas do que será consumido bem como a agilidade no acesso a esse alimento tornaram-se muito importantes

A opção pelo *Food Truck* para atendimento a comunidade acadêmica se deu em decorrência dessa forma moderna e dinâmica de atendimento a locais com grande trânsito de pessoas. Esse modelo de fornecimento de alimentos já é bastante consolidado em nossa sociedade e possui boa aceitação do público, desta maneira o serviço terá grande relevância para o atendimento de um público tão diverso como é o da UFMG.

A escolha dos *Food Trucks* para ocuparem os espaços da UFMG fundamenta-se em criteriosa análise das características únicas que os equipamentos oferecem, alinhadas às necessidades específicas do projeto em questão. Diversos fatores contribuíram para a seleção dessa opção, destacando-se:

□ **Flexibilidade na Ocupação dos Espaços Disponíveis / Mobilidade e Adaptação a Diferentes Locais:** As lanchonetes sobre rodas oferecem uma gama de opções para ocupação de espaços diferenciados em tamanho, inclinação, tipo de solo / ambientação, permitindo a adaptação das instalações conforme as necessidades específicas da UFMG. A título exemplo, a realocação poderá ocorrer conforme aumento ou diminuição da demanda durante eventos esporádicos (Congressos, aplicação de provas de concursos públicos no Campus, ENEM, feiras sazonais etc), bem como funcionamento especial em horários determinados, conforme demonstrado no documento SEI ID nº 2965321. Essa flexibilidade é crucial para acomodar a oferta de alimentos de acordo com as reivindicações para as áreas administrativas e de ensino da UFMG. Por ter boa adaptabilidade e versatilidade em ocupação de espaços é que os *Food Trucks* poderão garantir a eficácia nas atividades de fornecimento de refeições nos locais mais estratégicos e movimentados da UFMG, conforme já explicitado no documento SEI ID nº 2954159.

□ **Parcerias Estratégicas com o Setor de Empreendedorismo / Experiência Gastronômica:** Ao permitir a atuação de *Food Trucks* no Campus, a UFMG apoia empreendedores locais, muitos dos quais são pequenos empresários que oferecem propostas culinárias inovadoras. Essa parceria estimula o desenvolvimento econômico local, promove a criatividade gastronômica e fortalece a cultura empreendedora entre os estudantes. Ao permitir o uso dos espaços, a UFMG mantém parcerias estratégicas e proporcionará mais ambientes singulares de trocas de conhecimentos na medida em que promoverá experiências descontraídas ao ambiente universitário. Essa abordagem inovadora contribui para criar locais mais dinâmicos e atrativos, incentivando a socialização entre os membros da comunidade acadêmica e promovendo um estilo de vida saudável e equilibrado.

□ **Versatilidade e Variedade de Cardápio:** Os *Food Trucks* são conhecidos por sua capacidade de oferecer uma ampla variedade de opções de alimentos, atendendo a diferentes preferências e restrições alimentares. Essa versatilidade é essencial em um ambiente acadêmico diversificado, como o da UFMG, onde há uma comunidade heterogênea com gostos e necessidades distintas, tais como, por exemplo, os sanduiches Shitake Ball (almôndega de shitake c/ queijo Nomoo [vegetal], cebola no shoyu e pão) e Vulcano (pão de cebola roxa, carne moída de soja e maionese vegana temperada).



□ **Sustentabilidade e Menor Impacto Ambiental:** *Food Trucks*, em muitos casos, são projetados com considerações sustentáveis, utilizando práticas *ecofriendly* em suas operações. Isso contribui para a conscientização ambiental na comunidade acadêmica, alinhando-se aos valores de responsabilidade social e ambiental da UFMG.

□ **Facilidade de Controle e Monitoramento:** A gestão de *Food Trucks* permite um controle mais eficaz sobre a oferta de alimentos, garantindo padrões de qualidade e higiene. Além disso, a administração centralizada facilita a implementação de políticas alimentares específicas, como a promoção de opções saudáveis e o controle de preços.

Ao considerar esses aspectos, a introdução de *Food Trucks* na UFMG não apenas atende às demandas práticas do projeto, mas também enriquece a experiência dos membros da comunidade universitária, promovendo um ambiente vibrante, diversificado e sustentável. Essa escolha reflete a busca por soluções inovadoras e adaptáveis, alinhadas aos valores e necessidades específicas da UFMG. Desta forma, após uma análise minuciosa das opções disponíveis, é evidente que o credenciamento de *Food Trucks* é a escolha mais adequada para a UFMG.

#### LEVANTAMENTO DE MERCADO

A escolha dos *Food Trucks* fundamenta-se também em criteriosa análise de mercado, visando garantir a melhor relação custo-benefício para a Administração. A pesquisa de preços revelou que Belo Horizonte tem valores pouco cativantes para aluguéis de modo geral dada a competitividade e bairro. Então, alinhados às práticas de mercado, os preços praticados para a locação de imóveis na Capital Mineira tornando-se uma opção financeiramente vantajosa para a realização da estimativa de preço da contratação. Tal constatação se baseia também em levantamentos recentes de valores praticados por outras instituições públicas federais similares à UFMG, sendo observado que os *Food Trucks* se destacam como uma escolha que otimiza receitas sem comprometer a qualidade dos serviços.

A jurisprudência do Tribunal de Contas é estrategicamente considerada na justificativa do preço, reforçando nossa opção pelas lanchonetes sobre rodas. Optamos por comparar os preços praticados por fornecedores itinerantes não apenas em nosso escopo, mas também junto a outras instituições públicas e privadas. Essa abordagem reforça a transparência e a conformidade com as normativas, assegurando que a escolha da contratação direta, no caso de inexigibilidade de licitação, seja embasada em parâmetros sólidos e verificáveis, em conformidade com as exigências legais.

Então, nossa justificativa contempla uma abordagem abrangente ao considerar diferentes fontes de pesquisa. Como já afirmado no documento SEI ID nº 3352559, o valor estimado resultante dessa pesquisa em sites não encontra consonância com os valores atualmente verificados em contratos celebrados de outras IFES, noutras cidades do Brasil, com estabelecimentos da mesma natureza pretendida nesta contratação, conforme se verifica na planilha SEI ID nº 3377422, vista abaixo:

| Instituição | Objeto / Necessidade  | Instituto jurídico                   | Regime ou Formato  | Critério de seleção  | Vigência   |
|-------------|---|--------------------------------------|--|--|--|
| UFJF        | Credenciamento de pessoas físicas ou jurídicas, especializadas no ramo alimentício, para permissão de uso dos espaços do campus da UFJF visando à exploração comercial do serviço de food truck/trailer.  | Permissão de Uso de Espaço Público   | Oneroso - Cesta de Mínima de Produtos; Taxa de R\$ 500,00 + R\$ 300,00 se houver água e energia                  | 03 food trucks por local, com três opção de horários no momento da inscrição (escala 7-14, 14-21 OU 07-21). Critério é a ordem de inscrição por EMAIL feita por Requerimento e | 90 dias - Prorrogável                                    |
| UFLA        | Necessidade de ampliar a capacidade de oferta de serviços de alimentação durante o "6º UFLA de Portas Abertas", no dia 10 de maio de 2023, de maneira a atender satisfatoriamente a demanda por serviços de alimentação apresentada pelo público do evento. | Autorização de Uso de Espaço Público | Oneroso - com fundamento no valor de aluguel de imóvel e valor estimado para água e energia elétrica. R\$ 550,00 | Sorteio público - um para a entrada e outro para o espaço a ser ocupado  | Dia do evento, com estimativa de 22.000 pessoas (limite) |
| UFG         | Oferta de alimentação em evento   | Irrelevante/Outro                    | Gratuito   | Irrelevante/Outro  | Dia do evento - Show realizado em 22/08/2023             |
| IFRGS       | Oferta de alimentação em evento   | Irrelevante/Outro                    | Gratuito   | Irrelevante/Outro  | Dia do evento realizado em 27/10/2023                    |
| ENAP        | Oferta de alimentação em evento   | Irrelevante/Outro                    | Gratuito   | Irrelevante/Outro  | 12 meses, válido para os dias de eventos                 |
| UFMG        | Ampliar oferta de alimentação através do Credenciamento para permissão de uso oneroso no campus da UFMG, visando à exploração comercial do serviço de food truck/trailer.   | Permissão de Uso de Espaço Público   | Oneroso  | Sorteio  | Semestre   |

Portanto, decidimos por analisar aquisições similares realizadas por outros órgãos e entidades, buscando identificar não apenas os preços praticados, mas também possíveis inovações e metodologia que possam melhor atender às necessidades específicas da

Administração. Dessa forma, o processo de levantamento de mercado para escolha de *Food Trucks* se apresenta como um estudo detalhado e abrangente, fundamentando de maneira sólida a decisão de contratação.

### JUSTIFICATIVA DA SOLUÇÃO ADOTADA

A escolha da solução de contratação de cozinhas móveis se fundamenta na sinergia existente entre as missões institucionais da UFMG e o ramo alimentício no Brasil. Nossa Universidade é reconhecida como um ambiente promotor de inovação. A decisão de credenciar *Food Trucks* é respaldada pela necessidade de acesso a equipamentos que não apenas atenda, mas potencialize as demandas específicas dos alunos, professores e técnicos administrativos da UFMG, garantindo a aporte de refeições com nutrientes básicos na realização de suas atividades de ensino e laborais.

Além disso, a opção pelos carros de lanches se adequa aos parâmetros da legislação federal pertinente, assegurando a legalidade e transparência no processo de contratação. A infraestrutura simples que é exigida para a instalação dos veículos também é fator determinantes na escolha, visando potencializar a capacidade do UFMG em cumprir sua missão de contribuir significativamente para o bem estar da comunidade universitária.

### FORMULÁRIO DE "JUSTIFICATIVA DE PREÇO", CONFORME INCISO VII, ART. 72, LEI 14.133/2021

Os preços a serem pagos pelos permissionários à UFMG estão suficientemente justificados nos documentos SEI ID nº 3352559 e 3352572 do processo 23072.235878/2024-00, de modo a respeitar as normas de vigentes sobre o tema. Ou seja, dessa forma, atende-se ao disposto no inciso VII do art. 72 da Lei 14.133/2021.

## 7. Descrição da solução como um todo

O *Food Truck* pode ser definido como uma cozinha móvel, de dimensões reduzidas, adaptada sobre chassi de veículos, com a finalidade de transportar, preparar e comercializar alimentos, de forma itinerante.

A implantação dos *Food Trucks* deverá ser realizada pela Pró Reitoria de Administração - PRA em conjunto com o Departamento de Logística de Suprimentos e de Serviços Operacionais - DLO, e tem como principal objetivo institucional ampliar e diversificar a oferta de alimentação nos *Campi* da Universidade, visando a melhoria do atendimento à Comunidade Universitária e seus visitantes.

Quanto a modalidade da solução a ser contratada, o credenciamento mostrou-se vantajoso, uma vez que não haveria como definir apenas um vencedor em uma disputa, posto que com o valor fixo/mês a ser pago definido para a permissão remunerada de uso dos espaços dos *Campi* da UFMG, qualquer candidato a PERMISSONÁRIO que atenda aos requisitos deste credenciamento estará apto à prestar o serviço.

A opção pelo credenciamento do tipo aberto se dá em virtude da necessidade de reposição de vagas de maneira mais ágil possível diante da desistência de credenciados sorteados ou do descredenciamento de algum dos PERMISSONÁRIOS em casos de descumprimento das regras do Edital e de seus anexos. Desta forma, a qualquer tempo novos interessados poderão se credenciar, ao mesmo tempo novos sorteios poderão ser realizados sem que haja a necessidade de realização de um novo processo para credenciamento dentro da vigência máxima deste processo.

A PERMISSONÁRIA deverá prestar o serviço por intermédio do seguinte meio:

FOOD TRUCK: equipamento automotor, independente.

1. tamanho máximo: 8,00mx2,50m, sendo permitido toldo de no máximo 1,20m de avanço com estrutura própria, sem apoio.
2. projetado e construído especificamente para o uso determinado, tendo fonte de calor distante do tanque de combustível;
3. provido de reservatório para adequado suprimento de água corrente;
4. espaço interno suficiente para a permanência do manipulador;
5. provido de reservatório de esgoto removível para esgotamento em local adequado, fora das dependências da UFMG;
6. no caso de utilização de gás de cozinha, será permitida a utilização de no máximo dois botijões de gás de 13kg.



Estão vedados os seguintes equipamentos:

- a) FOOD BIKE: equipamento de tração humana, independente;
- b) GAZEBO: cobertura em estrutura leve sem fechamento nas laterais com uso exclusivo para artesanato.
- c) veículos de passeio e de passageiros sem as adaptações necessárias; caminhonete; ônibus; veículos de grande porte;

Esclarecemos que será aplicado o parâmetro de rol exemplificativo, sendo exigida adicionalmente a Vistoria Anual por empresa credenciada pelo INMETRO;

#### Rol Exemplificativo dos veículos permitidos

Sprinter, Effa Towner Hafei, Chana Changan (Veículos de passageiros adaptados)

Shineray T20, Renault Master, HR, Ducato (Veículos utilitários adaptados)

Fiorino, Doblô (Veículos comerciais leves adaptados)

## 8. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A quantidade de vagas disponibilizadas foi definida com base nos testes realizados com os *Food Trucks*, no ano de 2016, e atualizada em 2021, após retorno das atividades presenciais, que haviam sido interrompidas devido à pandemia de COVID 19, em levantamento feito pela Pró Reitoria de Administração - PRA a fim de identificar os locais onde há maior público interno, e maior circulação de pessoas.

No último credenciamento realizado em 2018, foram definidas 08 (oito) vagas de *Food Trucks*, que não foram totalmente ocupadas, e atualmente o Campus Pampulha conta apenas com 02 (dois) veículos em atividade, quantidade insuficiente para atender à atual demanda, após o retorno das atividades presenciais nos *Campi*.

Diante do déficit no atendimento ao público da comunidade acadêmica optou-se, agora em 2024, pela disponibilização de 09 (nove) vagas neste credenciamento, sendo este fruto de levantamento contínuo para atendimento das atuais necessidades da UFMG, inclusive para atender a eventos institucionais fixos e ocasionais.

Para aumento da previsibilidade para o Permissionário quanto ao atendimento ocasional aos finais de semana e ocasionais será informado no TR e no Edital os eventos presentes no calendário acadêmico de 2024.

## 9. Estimativa do Valor da Contratação

**Valor (R\$):** 37.157,40

Para estimar o valor mensal a ser pago pelos credenciados sorteados, deverá ser utilizada pesquisa de preços médios dos aluguéis dos imóveis comerciais da cidade de Belo Horizonte (R\$/m²). Foram consultados os índices do portal *FipeZap* para estimar o valor da locação comercial nos principais bairros da cidade.

O ÍNDICE FIPEZAP É:

O Resultado de uma parceria formada em 2010 entre a Fipe e o portal ZAP. O *Índice FipeZap* de Preços de Imóveis Enunciados é o primeiro indicador a fazer um acompanhamento sistematizado da evolução dos preços do mercado imobiliário brasileiro. Utilizando uma base de dados confiável e robusta, tornou-se referência como fonte de informações sobre o setor, tanto para as famílias, como para agentes do mercado e analistas.

COMO É FEITO O CÁLCULO:

Mensalmente são coletados milhões de anúncios de venda e locação, para imóveis residenciais e comerciais. Após rigoroso tratamento estatístico, são consideradas apenas as informações adequadas. A partir daí, são calculados os preços representativos de cada uma das cidades contempladas que, seguindo ponderações específicas, são agrupadas e acompanhadas ao longo do tempo, com a evolução dos preços sendo mensurada por meio do índice FipeZap.

Para estimar o valor mensal da RECEITA para a UFMG, decorrente da permissão remunerada de uso dos *Food Trucks*, foi tomado por **referência o preço médio da LOCAÇÃO PARA IMÓVEIS COMERCIAIS para a cidade de Belo Horizonte - Pesquisa FIPE ZAP (Séries Históricas\*)**, recorte do período entre JUNHO/2023 - MAIO/2024.

FIPEZAP - Série Histórica (Recorte)  
[Índice Fipezap - Fundação Instituto de Pesquisas Econômicas - Fipe](#)

| Belo Horizonte | Imóveis comerciais |                      |                      |                   |
|----------------|--------------------|----------------------|----------------------|-------------------|
|                | Locação            |                      |                      |                   |
|                | Var. mensal (%)    | Var. em 12 meses (%) | Preço médio (R\$/m²) | (% - mensalizada) |
| Data           | Total              | Total                | Total                | Total             |
| jun/23         | -0,20%             | -1,54%               | 30,1                 | 0,46%             |
| jul/23         | +0,35%             | -0,61%               | 30,3                 | 0,46%             |
| ago/23         | +0,34%             | -0,23%               | 30,4                 | 0,47%             |
| set/23         | +0,40%             | +0,16%               | 30,5                 | 0,47%             |
| out/23         | +0,13%             | +0,21%               | 30,5                 | 0,47%             |
| nov/23         | +0,56%             | +1,23%               | 30,7                 | 0,48%             |
| dez/23         | +1,12%             | +2,91%               | 31,0                 | 0,48%             |
| jan/24         | +0,76%             | +4,46%               | 31,3                 | 0,49%             |
| fev/24         | +0,85%             | +5,58%               | 31,5                 | 0,49%             |
| mar/24         | +0,25%             | +5,43%               | 31,6                 | 0,49%             |
| abr/24         | +0,16%             | +4,95%               | 31,7                 | 0,49%             |
| mai/24         | +0,51%             | +5,35%               | 31,8                 | 0,50%             |

Nota: Os preços considerados para o cálculo são médias móveis trimestrais.  
Fonte: ZAP e IBGE.

O preço médio por m² conforme índice FipeZap de **anúncios** para Belo Horizonte para maio/2024 foi de R\$ 31,80.

Considerando os dados levantados, a comissão considera adequado optar pela média dos últimos 12 meses, extraída a partir da tabela acima, que ficou em R\$ 30,94. Essa opção é justificada porque o objeto não tem implicações somente econômico-financeiras, mas também a finalidade de fomentar o desenvolvimento local (DOC SEI 3350317).

Para o cálculo do valor a ser pago mensalmente pelos permissionários sorteados em decorrência da permissão remunerada de uso de espaços comuns na UFMG, considera-se área média de 11,12m². (medida aproximada dos *Food Trucks*, que ocupam atualmente 02 vagas no Campus Pampulha) multiplicado pela média dos últimos 12 meses para a cidade de Belo Horizonte de **R\$ 30,94 /m² (trinta reais e noventa e quatro centavos por metro quadrado)** extraído da Pesquisa FIPE ZAP (Séries Históricas\*), recorte do período entre JUNHO/2023 - MAIO/2024 (pesquisa mais recente divulgada).

Portanto, o valor a ser pago para utilização dos espaços será de R\$ 344,05 (trezentos e quarenta e quatro reais e cinco centavos) /mensais. O Termo de Referência irá definir o índice de Correção Anual do valor acima, sendo os principais índices de inflação tomados como referência IGPM e IPCA.

A estimativa mensal para os 09 (nove) locais seria R\$ 3.096,45, totalizando no ano de 2025 R\$ 37.157,40.

As despesas adicionais relativas ao uso de área comum podem ser dispensadas de cobrança pela Administração, devido aos seguintes motivos:

- A Contratação ou Permissão por Inexigibilidade de Licitação configurou-se como necessidade de diversificação da oferta de alimentação, visando também promover o desenvolvimento da economia local;
- Os Permissionários costumeiramente tem perfil de pequenos empreendedores, que já operam após serem credenciados para Uso de Espaços Públicos, tanto do Município de Belo Horizonte, como dos municípios da RMBH;
- A Taxa Condominial pelo uso de áreas comuns da Praça de Serviços é aplicável devido a intensa movimentação de pessoas, decorrente da oferta de serviços, não sendo a Permissão fator de aumento substancial de público no local;
- Boa parte dos pontos escolhidos para alocar os Food Trucks não possui taxas condominiais estruturadas como na Praça de Serviços, ou guardam qualquer relação com aquele espaço, a exemplo dos locais - Faculdade de Odontologia, Escola de Educação Física, Fisioterapia e Terapia Ocupacional; Museu de História Natural e Jardim Botânico, Av. Reitor Mendes Pimentel (em frente à FALE, futuro Prédio da Escola de Direito), Centro de Atividades Didáticas I e Escola de Engenharia;
- Por fim, o Credenciamento exige um tratamento único para todos os participantes, assim como seria em caso de Licitação.

## 10. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A solução não será parcelada. O Objeto do presente estudo não possui natureza divisível, por se tratar de credenciamento para a permissão remunerada de uso de espaços dos *Campi* da Universidade Federal de Minas Gerais - UFMG, para possibilitar a comercialização de alimentos na modalidade *Food Trucks*.

## 11. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não foram nem serão necessárias contratações correlatas e/ou interdependentes para atendimento ao objetivo deste credenciamento.

## 12. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A permissão remunerada de uso de espaço físico para exploração de lanchonete, embora não prevista para ocorrer no formato de "*Food Truck*", está contemplada no PGC 2025. Visa ainda atender à meta 6.4 do PDI (Plano de Desenvolvimento Institucional) e Plano de Ação, transcrita a seguir: "*META 6.4 Garantir 100% da infraestrutura necessária em cada Campus e Reitoria a fim de assegurar os processos de ensino, pesquisa, extensão e gestão, conforme o planejamento da instituição*".

Noutras palavras, a contratação pretendida colabora para a consecução dos objetivos de gestão administrativa, previstos no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI), para o período de 2023-2028 cujo objetivo é modernizar a gestão dos processos administrativos da UFMG e aprimorar a oferta de serviços à comunidade, adequando-os à complexidade inerente ao funcionamento de uma instituição universitária. Os credenciamentos para permissão remunerada de uso dos espaços dos *Campi* da UFMG que trata o objeto deste estudo, pretende contribuir para o aumento e diversificação da oferta de alimentação para toda comunidade acadêmica, provendo desta forma o adequado e tempestivo suporte às ações de gestão, que tem por objetivo principal a modernização e expansão da Universidade.

## 13. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Atendimento do público interno que diariamente ocupa os espaços físicos das unidades da UFMG, englobando discentes, servidores e terceirizados, e ainda o público externo eventual uma vez que algumas das unidades da Universidade ficam localizadas em lugares onde não há a prestação de serviços de alimentação próximos.





Com a implantação do credenciamento para a permissão remunerada de uso, a título precário e oneroso, de espaços nos *Campi* da UFMG, para muito além do valor da receita que será gerada através do pagamento mensal pelos credenciados sorteados a cada semestre, a instituição se beneficiará com a utilização de espaços hoje subutilizados, e com o aumento nos serviços de alimentação dentro dos *Campi* de uma maneira distinta da tradicionalmente utilizada (cantinas e restaurantes) e muito bem aceita pelo público em geral otimizando o atendimento principalmente nos horários de maior demanda.

## 14. Providências a serem Adotadas

Consulta a diretoria de projetos da Pró-Reitoria de Administração - PRA e obras quanto a melhor localização para a instalação dos *Food Trucks*.

As principais providências a serem adotadas pela UFMG então, enquanto PERMITENTE do credenciamento estão relacionadas a adequação do ambiente:

- Garantir que as vagas destinadas aos permissionários se mantenham livres da ocupação por não autorizados;
- Medidas como a disponibilização de pontos de energia nos locais onde os *Food Trucks* ficaram estacionados (caso necessário);
- Garantir a fiscalização quanto a qualidade dos produtos e serviços oferecidos;
- Controlar o fluxo dos *Food Trucks* em possíveis rodízios ou substituições;
- Garantir que às exigências para os *Food Trucks* credenciados estão sendo devidamente atendidas pelos permissionários.

## 15. Possíveis Impactos Ambientais

De maneira geral, os serviços a serem contratados não implicam em grandes impactos ambientais. Entretanto, caberá à UFMG garantir que seus PERMISSIONÁRIOS contribuam para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável, em cumprimento às diretrizes e critérios de sustentabilidade ambiental previstos pelo o art. 225 da Constituição Federal/88, e em conformidade com o art. 6º da Instrução Normativa /SLT/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010.

Além disso, vale lembrar que é de responsabilidade da PERMISSIONÁRIA:

- Fazer a segregação de resíduos gerados, utilizando sacos de lixo adequados ao retirá-los das unidades da UFMG.
- Caso haja a instalação de pia de cozinha, a contratada deverá instalar também caixa retentora de gordura e após o início das operações, deverá efetuar a limpeza periódica da referida caixa.
- Implantar, para o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores.



O controle integrado de pragas será realizado, sempre que necessário, por pessoal treinado ou empresa qualificada, utilizando-se de produtos autorizados pelo Ministério da Saúde.

## 16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

### MARISTELA GARCIA DA SILVA

Membro da Comissão de Planejamento



Assinou eletronicamente em 30/09/2024 às 15:58:09.

### VICTOR HUGO BRESCIA RODRIGUES

Membro da Comissão de Planejamento



Assinou eletronicamente em 30/09/2024 às 15:59:46.

### ELIANO SANTOS CARDOSO

Membro da Equipe de Planejamento



Assinou eletronicamente em 30/09/2024 às 16:50:27.

## 17. Declaração de Viabilidade

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

### 17.1. Justificativa da Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar.