UNIVERSIDADE FEDERAL/RR

Estudo Técnico Preliminar 45/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 23129.006289/2026-77

2. Descrição da necessidade

CONCESSSÕES remuneradas de usos de áreas físicas da Universidade Federal de Roraima (UFRR) para exploração comercial de atividades de: • lanchonetes/cantinas; • cafeterias/ bombonieres;

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Pró-Reitoria de Administração	Ricardo Moraes Albuquerque Silva

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

As contratações possuem natureza continuada;

As CONCESSÕES de espaços da UFRR são regulamentadas pela PORTARIA NORMATIVA GR/UFRR Nº 029, de 21 de setembro de 2023.

Requisitos da Contratação que são comuns a todos os itens:

Primeiramente, em caráter de esclarecimento, ressalta-se que para as respectivas atividades que estão indexadas a cada item/local, NÃO se trata de contratação de serviços ou de terceirização de serviços;

A contratação de cada item trata-se de CONCESSÃO onerosa de uso de espaço público da UFRR para a exploração de atividades de comercialização no âmbito desta Instituição, de acordo com o disposto e indexado no quadro demonstrativo (Requisitos indexados por Atividades dos Locais) apresentado abaixo;

Assim, a formalização de cessão de cada item/local trata-se instrumento administrativo, por meio do qual a Administração permite o uso de seu espaço físico a outrem, sem aquisição de bens ou prestação de serviços em favor da Administração;

A empresa deverá comprovar experiência e o satisfatório resultado em atividades inerentes ao que estiver indexado no item de que venha ofertar proposta. Acompanhado de declaração do licitante de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a execução do objeto da contratação e o desenvolvimento das atividades demandadas;

É desejável que cada interessado obtenha a concessão de espaço para apenas uma lanchonete, evitando assim que eventuais destratos ocasionem o fechamento de mais de um estabelecimento.

DO REGIME DE FUNCIONAMENTO E DA CONTINUIDADE DOS SERVIÇOS

A CONCESSIONÁRIA obriga-se a manter o estabelecimento em funcionamento contínuo e ininterrupto, em estrita conformidade com os dias e horários de expediente da UFRR, sendo fixado o horário obrigatório de atendimento de segunda a sexta-feira, das 07h00 às 19h00.

Excepcionalmente, considerada a peculiaridade dos serviços prestados pela CONCESSIONÁRIA e respectivo público alvo (café da manhã, almoço, lanches), mediante autorização da UFRR, poderão ser estabelecidos horários diferenciados destinados a melhor atender às necessidades da comunidade acadêmica.

É expressamente vedada a interrupção das atividades da lanchonete ou o fechamento do estabelecimento durante o horário estabelecido, salvo por motivo de caso fortuito ou de força maior, devidamente justificado e homologado pela Fiscalização do Contrato.

O início das atividades comerciais deverá ocorrer no prazo máximo de [15 (quinze)] dias, contados a partir da data de assinatura do instrumento, sob pena de rescisão imediata do ajuste por culpa exclusiva do particular.

Eventuais suspensões temporárias das atividades para fins de manutenção preventiva, reformas estruturais ou dedetização exigidas pela Vigilância Sanitária deverão ser solicitadas à Administração com antecedência mínima de [5 (cinco)] dias úteis, acompanhadas do respectivo cronograma, e dependerão de autorização expressa do órgão.

O descumprimento total ou parcial das obrigações de funcionamento sujeitará a CONCESSIONÁRIA às seguintes sanções administrativas, sem prejuízo da reparação de eventuais danos causados:

- a) Advertência por escrito: No caso de atrasos na abertura ou fechamento antecipado do estabelecimento inferiores a [30 (trinta)] minutos, desde que ocorridos de forma isolada;
- b) Multa moratória diária/horária: No valor de R$ 50,00 reais por dia em que o estabelecimento permanecer fechado sem autorização prévia da Administração;
- c) Rescisão Unilateral do Contrato: O fechamento injustificado do estabelecimento por 3 (dias) dias consecutivos ou 5 (cinco) dias intercalados dentro do período de 1 (um) mês configurará abandono da exploração do bem público e infração contratual gravíssima, ensejando a rescisão unilateral do ajuste por culpa do particular, além da aplicação de multa compensatória e impedimento de licitar.

DA OBSERVÂNCIA ÀS NORMAS SANITÁRIAS E DE SAÚDE PÚBLICA

A CONCESSIONÁRIA obriga-se a cumprir rigorosamente toda a legislação sanitária federal, estadual e municipal vigente, em especial as resoluções da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), sendo a única e exclusiva responsável pela obtenção e renovação do Alvará/Licença Sanitária junto aos órgãos competentes.

O início das atividades da lanchonete fica condicionado à apresentação, perante a Fiscalização do Contrato, de cópia autenticada do Alvará Sanitário vigente e regular para a atividade de manipulação e comercialização de alimentos.

No tocante à operação diária do estabelecimento, constituem obrigações da CONCESSIONÁRIA:

- a) Manter as instalações físicas, os equipamentos, os utensílios e as áreas de armazenamento em perfeitas condições de higiene, limpeza e conservação;
- b) Garantir o fornecimento de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados a todos os seus colaboradores, zelando pelas boas práticas de manipulação de alimentos e higiene pessoal;
- c) Assegurar o armazenamento correto de insumos e mercadorias, respeitando as condições de temperatura, ventilação e os prazos de validade estabelecidos pelos fabricantes;
- d) Realizar o controle integrado de pragas e vetores urbanos (dedetização e desratização) por meio de empresa especializada e devidamente licenciada, apresentando o respectivo comprovante/certificado à Fiscalização a cada [6 (seis)] meses ou sempre que exigido;
- e) Realizar o descarte adequado de resíduos sólidos e óleo de cozinha de forma seletiva e em conformidade com as normas ambientais e sanitárias locais, proibido o despejo de óleo na rede pública de esgoto.

A ocorrência de qualquer autuação, interdição ou penalidade aplicada pelos órgãos de Vigilância Sanitária deverá ser comunicada formalmente à Administração no prazo máximo de [24 (vinte e quatro)] horas.

A cassação definitiva ou a não renovação da Licença Sanitária por culpa do particular ensejará a rescisão unilateral imediata deste instrumento por descumprimento de obrigação contratual, sem prejuízo da aplicação de multa compensatória e demais sanções legais.

5. Relação de itens

1.

Item	Ambientes	Área (m²)	Descrição	Valor mínimo mensal a ser pago pelo fornecedor
1	Lanchonete 01	37,85	Imóvel composto por espaços com paredes em bloco cerâmico totalmente revestidas em cerâmica, portas de alumínio, iluminação em LED tipo calha de sobrepor e pontos de tomada distribuídos. Conta com vãos fechados por janelas em esquadria metálica com vidro e porta de enrolar. A área de apoio dispõe de bancada em granito equipada com pia e torneira, além de abrigo externo para botijão de gás. Os ambientes são entregues desprovidos de mobiliário e sem infraestrutura para rede lógica.	R$ 2.098,78
2	Lanchonete 02	25,28	Imóvel composto por espaços com paredes em bloco cerâmico totalmente revestidas em cerâmica, portas de alumínio, iluminação em LED tipo calha de sobrepor e pontos de tomada distribuídos. Conta com vãos fechados por janelas em esquadria metálica com vidro e porta de enrolar. A área de apoio dispõe de bancada em granito equipada com pia e torneira, além de abrigo externo para botijão de gás. Os ambientes são entregues desprovidos de mobiliário e sem infraestrutura para rede lógica.	R$ 1.401,78
3	Lanchonete 03	27,81	Imóvel composto por espaços com paredes em bloco cerâmico totalmente revestidas em cerâmica, portas de alumínio, iluminação em LED tipo calha de sobrepor e pontos de tomada distribuídos. Conta com vãos fechados por janelas em esquadria metálica com vidro e porta de enrolar. A área de apoio dispõe de bancada em granito equipada com pia e torneira, além de abrigo externo para botijão de	R$ 1.542,06

			gás. Os ambientes são entregues desprovidos de mobiliário e sem infraestrutura para rede lógica.	
Total		**90,94**		**R$ 5.042,62**

6. Quadro demonstrativo: Requisitos indexad

Itens	Atividades Resumidas	Requisitos
01 02 03	- Lanchonetes / Cantinas / Cafeteria	• **Das Atividades:** Dentre as atividades comerciais a serem desempenhadas nas LANCHONETES/CANTINAS, esta contratação almeja que sejam ofertados: a. 1. Sanduíches quentes ou frios (misto, bauru, etc.); b. 2. Hambúrgueres (pão, queijo, carne bovina ou de frango e salada); c. 3. Salgados Assados Recheados (tais como folheados, quiches, croissants, pizza, pão de queijo, pastel e empada) d. 4. Salgados fritos (Coxinha de Frango / Pastel de Frango ou Frango com Catupiry) e. 5. Tapiocas Recheadas (com variedades de recheios – tais como, frango, carne de sol desfiada, ovo frito na manteiga, queijo, manteiga. coco e leite condensado, etc.); f. 6. Bebidas quentes (café, café com leite, chás, etc.); g. 7. Bebidas frias (vitaminas de frutas, sucos *in natura*, sucos à base de polpa de fruta, refrigerantes, etc.); h. 8. Outros produtos e serviços inerentes às atividades de lanchonetes / cantinas e atividades afins; • **Das Atividades:** Dentre as atividades comerciais a serem desempenhadas nas CAFETERIA / BOMBONIELES, esta contratação almeja que sejam ofertados: a. 1. Bebidas quentes (café, café com leite, chás, etc.); b. 2. Bebidas frias (vitaminas de frutas, sucos *in natura*, sucos à base de polpa de fruta, refrigerantes, etc.); c. 3. Doces, balas, chicletes e guloseimas em geral; d. 4. Sorvetes, *milk-shakes, petit gâteau e* demais iguarias que podem ser preparadas/ servidas/ combinadas com sorvete*;* e. 5. Crepe suíço e/ou francês; f. 6. Salgados Assados Recheados (tais como folheados, quiches, croissants, pizza, pão de queijo, pastel e empada); g. 7. Salgados fritos (Coxinha de Frango / Pastel de Frango ou Frango com Catupiry); h. 8. Tapiocas Recheadas (com variedades de recheios – tais como, frango, carne de sol desfiada, ovo frito na manteiga, queijo, manteiga. coco e leite condensado, etc.); i. 9. Bolos, pudins, tortas, biscoitos, doces e sobremesas em geral, os quais sejam derivados de cacau, milho, castanhas, etc.;

		j. 10. Açaí e salada de frutas; k. 11. Outros produtos e serviços inerentes às atividades de cafeteria / bomboniere e atividades afins. • **Da divulgação dos itens e valores:** No âmbito do espaço da concessão, manter fixado, em local visível, o cardápio com as opções de lanches e refeições e seus respectivos preços; • **Das Atividades Facultativas:** o fornecimento de almoço e/ou janta. Que em caráter meramente propositivo, alvitra-se para que atenda à paladares variados, com fornecimento de alimentos balanceados, contendo minimamente os seguintes itens na sua preparação: vitaminas, fibras e minerais (advindos de hortaliças cruas/cozidas, lentilha, ervilha, grãos, etc.), carboidratos (arroz branco ou integral, batata doce /inglesa, mandioca, massas, etc), proteína (carnes e alternativa vegetariana/vegana) e salada (inclusive com sementes). • **Da Proibidade:** Não comercializar, em hipótese alguma, qualquer produto ou serviço estranho ao objeto da atividade da concessão, incluindo: - itens de papelaria / reprografia; - bebidas alcoólicas; - cigarros / artigos de tabacaria ou qualquer outro produto tóxico; - jogos de azar; - bilhetes lotéricos; - caça níqueis; - todo e qualquer tipo de medicamento ou produto químico-farmacêutico; - substâncias que causem dependência física e/ou psíquica (Lei nº. 6.368, de 21 de outubro de 1976 e suas alterações posteriores); • **Da Vigência:** A contratação deverá ser realizada com vigência de **60 (sessenta) meses**, assim como, contemplar a previsão de prorrogar-se a vigência por igual período, limitado a 120 (cento e vinte) meses; • **Do aumento ou da redução das áreas concedidas:** a UFRR poderá a seu critério propor a empresa **CONCESSIONÁRIA** o aumento ou diminuição da área do local, limitados aos percentuais definidos no artigo 125 da Lei 14.133 /2021; • **Do horário de funcionamento:** cada estabelecimento poderá funcionar de acordo com os horários de funcionamento da **UFRR**, salvo autorização em contrário, mediante acordo prévio com a **CONCEDENTE.** É desejável que o horário de funcionamento contemple os diferentes turnos de aulas da UFRR;

7. Levantamento de Mercado

As atividades, para as quais almejam-se realizar-se as CONCESSÕES onerosas de usos de espaços públicos da UFRR são comuns e exploradas por diversas empresas e empreendedores individuais no mercado.

Contudo, faz-se oportuno e de bom alvitre destacar que os deslocamentos de membros da comunidade acadêmica em busca do atendimento de demandas de itens de refeição/alimentação em locais que encontrem-se fora das instalações dos campi os expõem a riscos desnecessários que comprometem a segurança dos mesmos, podendo resultar em eventuais transtornos de difícil e /ou impossível reparação.

Por conseguinte, para atender as necessidades atuais da comunidade acadêmica da UFRR com o fornecimento de soluções para as demandas supracitadas, têm se as seguintes ponderações que devem ser consideradas1.

Fornecimento através da UFRR: Constatada a momentânea inviabilidade de provimento em virtude das seguintes limitações:

A Universidade Federal de Roraima não dispõe, em seu quadro de pessoal, de recursos humanos para o atendimento dessas demandas, especificamente para as finalidades pretendidas;

As disposições contidas na Lei nº 9.632 de 08/05/1998, que trata da extinção de cargos da Administração Pública Federal prevê que a contratação das atividades correspondentes à estas contratações serão mediante a execução indireta. Contudo, no entendimento da equipe responsável pela elaboração deste estudo técnico preliminar, isto ensejaria a mobilização de outros recursos e a desnecessária oneração do orçamento desta Instituição para prover o atendimento com a contratação de serviços terceirizados destas naturezas;

1. Fornecimento através de CONCESSÕES onerosas de espaços para exploração das atividades comerciais, por meio de empresas que comprovem a capacidade/experiência e o satisfatório resultado no desempenho destas atividades: Identificada como soluções mais aderentes e viáveis para serem implementadas em provimento das demandas atuais, haja vista que:

Não implica na mobilização de recursos orçamentários para despesas decorrentes da execução do objeto contratual;

Não incorre na disponibilização/mobilização de servidores públicos para prover a operacionalização de execução das atividades intrínsecas ao desenvolvimento das atividades;

8. Descrição da solução como um todo

As descrições das soluções como um todo contemplam a realização de CONCESSÕES onerosas de usos de espaços públicos da UFRR como soluções que legalmente viabilizem o atendimento das necessidades básicas da comunidade acadêmica desta Instituição, por meio de instalações de estabelecimentos de empresas que exploram atividades de:

lanchonetes/cantinas;

cafeterias/ bombonieres;

As CONCESSÕES dos espaços visam aprimorar a rede de serviços/conveniências presentes no ambiente universitário, conferindo condições profícuas para prover o atendimento de itens que são de recorrente demanda, propiciando ao público interno da UFRR a infraestrutura fundamental ao perfeito desenvolvimento das atividades acadêmicas e/ou administrativas.

Tendo em vista que as contratações ora almejadas tratam-se de CONCESSÕES onerosas para uso de espaços da UFRR, para a exploração comercial de atividades indexadas a cada local, com a comercialização de itens /materiais, fornecimento de serviços e atividades afins, por conseguinte, evidencia-se não aplicável a pormenorização das especificações e das quantidades dos itens que deverão ser fornecidos/comercializados pelas respectivas empresas contratadas;

9. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Tratam-se de CONCESSÕES onerosas de usos de espaços públicos da UFRR para instalações de estabelecimentos de empresas que exploram atividades de:

lanchonetes/cantinas;

cafeterias/ bombonieres;

Estas contratações não configuram a realização de dispêndios de recursos públicos, visto tratarem-se de CONCESSÕES onerosas de usos de espaços. Cada CONCESSIONÁRIO recolherá, até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao uso do espaço, por meio da Guia de Recolhimento da União (GRU), o valor correspondente à mensalidade da concessão de uso. A critério da CONCEDENTE (na qualidade de contratante), poderá ser emitido boleto de cobrança bancária (ou outro documento/instrumento congênere) para viabilizar o recolhimento/pagamento do valor mensal pela empresa CONCESSIONÁRIA.

Em apenso a este instrumento de estudo técnico preliminar estão dispostas as plantas baixas (demonstrando de forma detalhada as medidas e disposições), com as respectivas identificações dos locais que almejam-se para concessões onerosas através do presente processo.

10. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R$): 10.800,00

Conforme Laudo de Avaliação, os valores mínimos mensais são:

Cantina 1 - R$ 2.098,78

Cantina 2 - R$ 1.401,78

Cantina 3 - R$ 1.542,06

Aos valores acima serão acrescidos valores de ressarcimento pelo uso de luz, gás, água/esgoto, conforme PORTARIA NORMATIVA GR/UFRR Nº 029, de 21 de setembro de 2023.

11. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Cada item já está dimensionado de acordo com o correspondente espaço/área de cada local destinado para CONCESSÕES onerosa. Deste modo, não há estimativa de parcelamento dos objetos a serem licitados.

12. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se aplica

13. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

As contratações ora demandadas estão alinhadas ao Plano de Desenvolvimento Institucional, haja vista que os resultados almejados com as atividades a serem desempenhadas por meio dos objetos destas contratações corroboram para prover ambientes apropriados para promover à comunidade acadêmica desta Instituição: - a convivência; - a integração; a conveniência de acesso à aquisição de alimentos.

Aspectos estes que evidenciam-se em consonância para com as atividades administrativas, acadêmicas e extensionistas, colaborando para com o cumprimento da missão institucional da Universidade Federal de Roraima de promover o avanço do conhecimento através de ações de pesquisa, ensino e extensão

14. Benefícios a serem alcançados com a contratação

No que concerne aos resultados pretendidos, em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais ou financeiros disponíveis:

Primeiramente pondera-se que tratam-se de CONCESSÕES onerosas de usos de espaços públicos da UFRR. Estas contratações não configuram-se em dispêndio de recursos públicos, visto tratarem-se de concessões onerosas.

A equipe responsável por estes estudos preliminares almeja como resultados para estas contratações, que no âmbito da UFRR, haja condições profícuas para atendimento das recorrentes demandas da comunidade acadêmica desta Instituição com o fornecimento de itens/materiais e/ou serviços intrínsecos às atividades indexadas de cada local a ser licitado.

15. Providências a serem Adotadas

As adequações elétricas, de hidráulicas, de telefonia, de internet, de gás (Natural ou GLP) e de infraestrutura que porventura se façam necessárias em cada espaço físico a ser utilizado para o desenvolvimento das atividades comerciais aos quais estão indexados, serão de ônus e incumbência da vencedora do item.

16. Possíveis Impactos Ambientais

Para estas contratações ora almejadas, os possíveis impactos ambientais foram avaliados com a previsão de requisitos de sustentabilidade.

As licitações sustentáveis são as que consideram aspectos socioambientais dos bens, serviços e obras a serem contratados pela Administração Pública, conforme o clássico tripé da sustentabilidade (ambiental, social e econômico). A inclusão de critérios, práticas e diretrizes de sustentabilidade têm o objetivo de se chegar à promoção do desenvolvimento sustentável como um dos princípios que norteia a licitação (artigo 5º da Lei 14.133/2021).

Desta forma, além das obrigações previstas na Constituição e na lei de licitações, o presente estudo para esta contratação contempla critérios de sustentabilidade tendo como fundamento os seguintes dispositivos legais e infralegais:

Lei Federal nº 6.938 de 31/08/1981, que dispõe sobre a Política Nacional do Meio-Ambiente; Lei Federal nº 12.187 de 29/12/2009, que institui a Política Nacional sobre Mudança do Clima; Lei Federal nº 12.305 de 02/08/2010, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos; Decreto Federal nº 2.783 de 17/09/1998, que dispõe sobre a proibição de aquisição de produtos ou equipamentos que contenham ou façam uso das Substâncias que Destroem a Camada de Ozônio, pelos órgãos e pelas entidades da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional; Decreto Federal nº 10.936 de 12/01 /2022, que que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos; Instrução Normativa 01 de 19/01/2010, que dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional; Resolução CONAMA nº 20, de 07/12/1994, que dispõe sobre a instituição do selo ruído de uso obrigatório para aparelhos eletrodomésticos que gerem ruído no seu funcionamento; Guia Nacional de Licitações Sustentáveis de Agosto/2022 da CGU/AGU;

Justifica-se a inclusão da utilização de critérios e práticas de sustentabilidade na contratação, tendo em vista que a empresa a ser contratada deverá:

Pautar-se sempre no uso racional de recursos e equipamentos, de forma a evitar e prevenir o desperdício de insumos e materiais consumidos, bem como a geração excessiva de resíduos, a fim de atender às diretrizes de responsabilidade ambiental adotadas pela instituição;

Instruir os seus colaboradores quanto ao uso racional de recursos no desempenho de suas atribuições, bem como, das diretrizes de responsabilidade ambiental adotadas pela UFRR. Autorizando a participação destes em eventos de capacitação e sensibilização promovidos pela UFRR

Todas as embalagens, restos de materiais e produtos utilizados, restos de óleos e combustível deverão ser adequadamente separados, para posterior descarte, em conformidade com a legislação ambiental e sanitária vigentes;

Contratar, preferencialmente, mão de obra local, a fim de aumentar a geração de empregos da região;

Adotar na retirada de resíduos, prática de desfazimento sustentável ou reciclagem dos bens que forem inservíveis para o processo de reutilização. Os resíduos deverão ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem adequada, com o menor volume possível, que utilize material reciclável, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento;

Utilizar produtos que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;

Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;

Realizar a separação dos resíduos recicláveis descartados na fonte geradora, possibilitando a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, que será procedida pela coleta seletiva para reciclagem, quando couber, nos termos da IN/MARE nº 6, de 03/11/1995 e do Decreto nº 10.936, de 12/01/2022;

Prever e executar a destinação ambiental adequada de pilhas e baterias usadas ou inservíveis que possam vir a ser utilizadas por seus empregados nas dependências da Administração, segundo disposto na Resolução CONAMA nº 401, de 05/11/2008;

Respeitar as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;

Orientar seus empregados para a destinação dos resíduos recicláveis descartados aos devidos coletores de resíduos recicláveis existentes nas dependências da Administração, quando for o caso.

Ciente da política de respeito à igualdade e aos direitos humanos da UFRR, bem como da intolerância desta às ações preconceituosas, discriminatórias e às práticas que resultem em qualquer manifestação de assédio e violência deve respeitar a diversidade e equidade de gênero, raça e etnia e repudiar todo e qualquer tipo de ação que denote preconceito, assédio e violência contra (mulheres, negro(a)s, população LGBT, pessoas com deficiência, entre outros);

Promover e implantar ações de formação e conscientização de seus (suas) funcionário(a)s, inclusive programas de educação e treinamento, com a perspectiva de prevenir e eliminar práticas ou comportamentos preconceituosos ou discriminatórios, relacionados à ideia de inferioridade ou superioridade de sujeitos em razão de orientação sexual, identidade ou expressão de gênero, credo, raça, etnia etc.;

Promover condições de igual oportunidade de trabalho, independentemente do sexo, nacionalidade, credo ou orientação sexual do/a empregado/a, cabendo à empresa contratada observar e cumprir o disposto na Consolidação das Leis do Trabalho – CLT e na Convenção Coletiva da Categoria – CCT e na Constituição Federal;

Permitir e incentivar a participação de funcionário(a)s em cursos, palestras e discussões públicas eventualmente propostas pela UFRR;

17. Declaração de Viabilidade

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

17.1. Justificativa da Viabilidade

Declara-se como viável para a Universidade Federal de Roraima a realização dos trâmites que viabilizem as celebrações de contratos de concessões remuneradas de usos de áreas físicas desta Instituição para que no âmbito da mesma haja condições profícuas de prover o atendimento das recorrentes demandas da comunidade acadêmica. Solução esta, que a partir dos levantamentos realizados para este estudo técnico preliminar, a equipe ora mobilizada neste momento prospecta como a mais aderente para viabilizar o atendimento. Ressaltando-se que o êxito na consecução das contratações ora almejadas para os itens depende de outras variáveis, das quais independem da atuação direta e/ou indireta da equipe que envidou-se no desenvolvimento deste estudo técnico preliminar, dentre as quais cita-se o interesse do mercado em empreender nestes locais com as atividades para os quais estão indexadas.

18. 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.

HAMILTON VASCONCELOS GADELHA

Membro da comissão de contratação

Assinou eletronicamente em 06/10/2026 às 10:58:12.

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - 00.1. Laudo Avaliação Cantinas UFRR.pdf (261.67 KB)