

UFRS-UNIVERSIDADE FEDERAL DO RS/RS

Estudo Técnico Preliminar 31/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 23078.519147/2026-18

2. Introdução

2.1 Consoante orientações expressas do Tribunal de Contas da União, as contratações e autorizações públicas devem ser precedidas de Estudos Técnicos Preliminares para análise da sua viabilidade e o levantamento dos elementos essenciais que servirão para compor o Termo de Referência ou instrumento equivalente, de forma que melhor atenda às necessidades da Administração.

2.2 Nesse sentido, destaca-se entre suas principais vantagens a identificação de custos e riscos correlacionados à autorização de uso dos espaços, bem como das maneiras de minimizá-los, configurando-se uma fase primordial desse processo.

2.3 Destarte, optou-se por seguir as diretrizes gerais apontadas pela Instrução Normativa nº 58/2022 SEGES/ME (Dispõe sobre a elaboração dos Estudos Técnicos Preliminares - ETP, para a aquisição de bens e a contratação de serviços e obras, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional, e sobre o Sistema ETP digital), visando a elaboração deste Estudo Técnico Preliminar para verificar a viabilidade do credenciamento de interessados na **permissão de uso de espaços da Universidade Federal do Rio Grande do Sul - UFRGS para a exploração comercial de serviços de alimentação por meio de food trucks.**

3. Descrição da necessidade

FOOD TRUCK

3.1 Em conformidade com o disposto na Lei nº 14.133/2021, art. 79, que regulamenta o procedimento auxiliar de credenciamento, os serviços requisitados destinam-se à **permissão remunerada de uso de espaços públicos da Universidade Federal do Rio Grande do Sul – UFRGS**, visando a exploração comercial de serviços de alimentação por meio de veículos itinerantes (food trucks).

3.2 Considerando que a UFRGS sediará o **Congresso Mundial de Sociologia Rural**, a ocorrer em julho de 2026, no Campus Centro da Universidade, na cidade de Porto Alegre/RS (processo nº 23078.575676/2025-11), e que a expectativa para esse evento é de cerca de 1.500 inscritos, além de visitantes, torna-se necessário ampliar a oferta de alimentação no campus para atender adequadamente o público presente.

3.3 A necessidade também decorre das limitações dos contratos vigentes da UFRGS com empresas que mantêm cantinas, bem como da demanda cotidiana dos campi por alternativas de alimentação, especialmente no horário de almoço, a fim de atender o corpo discente, o corpo docente, os servidores e os visitantes.

3.4 A iniciativa busca ofertar maior diversidade de opções alimentares dentro da Instituição de Ensino Superior, mediante credenciamento que estruture a **permissão de uso de bem público**, a título precário e oneroso, para exploração comercial por pequenas lanchonetes itinerantes (food trucks).

3.5 Portanto, constitui objeto deste estudo o credenciamento para a **permissão remunerada de uso, a título precário e oneroso, de espaço público nos campi da UFRGS, localizados na cidade de Porto Alegre/RS, para exploração comercial de serviços de fornecimento de alimentação na modalidade food truck**.

Justificativa

3.6. Justifica-se a permissão remunerada de uso a ser explorada por empresa(s) especializada(s) e/ou pessoas físicas em fornecimento de alimentação na modalidade food truck, visando ampliar as opções alimentares da comunidade universitária nos campi da UFRGS, na cidade de Porto Alegre/RS — servidores, alunos, terceirizados, estagiários, usuários e visitantes.

3.7. A medida busca zelar pela saúde e bem-estar da comunidade, proporcionando diversificação e ampliação das alternativas alimentares oferecidas, principalmente nos horários de maior procura, como o horário do almoço.

3.8. Além disso, a presença de food trucks credenciados contribui para atender demandas específicas de grandes eventos, como o Congresso Mundial de Sociologia Rural, e para suprir lacunas deixadas pelas cantinas contratadas, garantindo oferta adequada e variada de alimentação em diferentes contextos.

4. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
DDCON	Fernanda De Latorre Fortunato
SUINFRA	Vinícius Solano Rodrigues Ferreira

5. Descrição dos Requisitos da Contratação

5.1 A permissionária, durante a vigência do respectivo termo de permissão, deverá preparar e comercializar alimentos com qualidade, higiene e preços razoáveis, observando as normas sanitárias vigentes. É vedado o comércio e/ou publicidade de cigarros, medicamentos e bebidas alcoólicas.

5.2 Os serviços compreendem o fornecimento de lanches variados e refeições rápidas, contemplando o cardápio mínimo definido pela UFRGS. Alterações ou inclusões de itens deverão ser previamente autorizadas pelo gestor ou fiscal do contrato.

5.3. Os serviços podem compreender, ainda, Editoras, Livreiros, Artesãos e Agricultura Familiar voltada para lanches prontos, tais como biscoitos caseiros.

5.4 O food truck deverá funcionar nos dias e horários estabelecidos pela Universidade, de segunda a sexta-feira, respeitando o horário de fechamento das unidades. Nos finais de semana ou feriados com atividades acadêmicas ou eventos, os horários deverão ser previamente acordados com a fiscalização.

5.5. A área será entregue à permissionária nas condições em que se encontra, sendo disponibilizada rede elétrica mediante ressarcimento do consumo. Adequações realizadas serão de responsabilidade exclusiva da permissionária, sem direito a indenização, devendo ser previamente autorizadas pela UFRGS.

5.6 A permissionária poderá atender todo o público que circula nos campi da UFRGS, podendo disponibilizar mesas e cadeiras dentro do espaço autorizado, mediante aprovação da fiscalização.

5.7 A permissionária deverá elaborar cardápio semanal e disponibilizá-lo à fiscalização, ofertando regularmente os itens constantes no cardápio mínimo. Todos os alimentos deverão ser preparados no dia da venda, e bebidas como sucos naturais e vitaminas devem ser preparados na hora.

5.8 O padrão de qualidade dos gêneros alimentícios deverá estar em conformidade com as normas da Secretaria de Vigilância Sanitária e do Ministério da Saúde, sendo adquiridos de fornecedores legalmente constituídos e aprovados pelos órgãos competentes.

5.9 A permissionária deverá seguir integralmente as normas da ANVISA relativas às boas práticas de manipulação de alimentos (RDC nº 275/2002, RDC nº 216/2004, Portaria nº 1428/1993 e demais legislações pertinentes).

5.10. A permissionária será responsável por prejuízos causados à contratante ou aos usuários em virtude de distúrbios orgânicos comprovados, decorrentes da alimentação fornecida.

5.11. A permissionária deverá apresentar, antes do início da execução do contrato, cópia autenticada do alvará sanitário, alvará de localização e funcionamento, curso de boas práticas de manipulação de alimentos e laudo de vistoria técnica anual do veículo emitido por empresa credenciada pelo INMETRO, além do CRLV atualizado e fotografia do veículo.

5.12. A permissionária deverá manter padrões de higiene e limpeza do veículo, equipamentos, utensílios e área ocupada, instalar recipientes adequados para resíduos e realizar controle integrado de pragas.

5.13. Os empregados deverão estar devidamente uniformizados e atender às normas de higiene e segurança da Vigilância Sanitária. A permissionária deverá afastar imediatamente funcionários que apresentem condições de saúde incompatíveis com a atividade.

5.14. A permissionária será responsável pela contratação e manutenção de pessoal especializado, pelo cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e fiscais, bem como pela guarda e segurança dos equipamentos e pelo atendimento cordial e eficiente ao público.

5.15. A permissionária deverá manter tabela de preços visível, quantidade suficiente de produtos ofertados e condições adequadas de funcionamento dos equipamentos, respondendo por tributos, encargos e penalidades decorrentes da execução do contrato.

5.16. A UFRGS poderá realizar vistorias periódicas para verificar as condições higiênico-sanitárias, de conservação e funcionamento dos equipamentos e do veículo.

6. Da Sustentabilidade

Impactos Ambientais

6.1. Os serviços contratados não implicam grandes impactos ambientais, mas a **UFRGS** deve garantir que os permissionários contribuam para o desenvolvimento sustentável, conforme o art. 225 da Constituição Federal/88 e o art. 6º da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010.

6.2. A permissionária será responsável por:

6.2.1. Segregar resíduos gerados, utilizando sacos de lixo adequados.

6.2.2. Instalar e limpar periodicamente caixas retentoras de gordura, caso haja instalação de pia de cozinha.

6.2.3. Implantar controle de pragas, utilizando produtos autorizados pelo Ministério da Saúde.

Sustentabilidade e Menor Impacto Ambiental

6.3. Os Food Trucks são projetados com práticas sustentáveis (eco-friendly), contribuindo para a conscientização ambiental na comunidade acadêmica.

6.4. A escolha dos Food Trucks está alinhada aos valores de responsabilidade social e ambiental da **UFRGS**.

7. Da Subcontratação

7.1 Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

8. Da Garantia

8.1 Não haverá exigência da garantia da contratação, conforme art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/21, por não haver custos diretos para a Administração. A má prestação do serviço será penalizada pelas sanções contratuais.

9. Dos Procedimentos de Transição

9.1 Não serão necessários procedimentos de transição e finalização do contrato devido às características do objeto, que se trata de credenciamento de food trucks.

9.2 Da presente contratação não decorre vínculo empregatício de qualquer natureza entre o CONTRATANTE e os empregados, prepostos e terceirizados pertencentes aos quadros da permissionária, sendo de plena e exclusiva responsabilidade da permissionária os recolhimentos dos encargos sociais eventualmente destinados a atender aos setores previdenciários, sindicais e trabalhistas dos empregados/ajudantes convocados, bem como as contribuições sindicais, fiscais e tributárias que lhe forem pertinentes.

9.3 Para a correta execução dos serviços, a permissionária deverá atender às normas sanitárias e de vigilância em vigor, possuindo alvará de funcionamento expedido pelo órgão municipal competente, bem como demais licenças exigidas para a atividade de alimentação itinerante.

9.4 Para que o presente serviço seja corretamente prestado, são necessários os seguintes requisitos mínimos:

9.4.1. O participante deverá dispor de veículo adaptado às normas sanitárias e de segurança, devidamente registrado e licenciado.

9.4.2. O participante deverá possuir qualificação técnica mínima para a consecução das atividades, incluindo capacitação em boas práticas de manipulação de alimentos, conforme exigências da Vigilância Sanitária.

9.4.3. O participante deverá apresentar documentação comprobatória de regularidade fiscal e trabalhista, além de declaração de ciência das condições necessárias para a prestação do serviço.

9.3.4. Deverá, ainda, ter conhecimento dos normativos que disciplinam os serviços de alimentação itinerante, em especial:

- a) Código Sanitário Municipal;
- b) Normas da Vigilância Sanitária aplicáveis a estabelecimentos móveis de alimentação;
- c) Regulamentos de trânsito e segurança viária pertinentes;
- d) O Termo de Referência detalhará os demais requisitos indispensáveis necessários para a contratação.

10. Levantamento de Mercado

10.1 O levantamento de mercado consiste na realização de pesquisas e avaliações das alternativas possíveis de soluções para a demanda sob análise, com o objetivo de identificar metodologias, tecnologias e inovações diversas que permitam a escolha pela solução que melhor atenderá às necessidades da Universidade. Foram verificadas contratações similares feitas por outras Instituições Federais de Ensino Superior (IFES) e órgãos da Administração Pública, que atendem a necessidades semelhantes.

10.2 O quadro abaixo representa três soluções possíveis, sistematizando informações para subsidiar a avaliação da demanda:

--	--	--

Solução	Vantagens (pontos fortes)	Desvantagens (riscos, limitações, problemas)
Solução 1: Lanchonetes fixas	Estabilidade de operação; maior estrutura física	Custos elevados de aluguel; baixa flexibilidade; necessidade de obras e adaptações
Solução 2: Empresa terceirizada	Fornecimento contínuo; experiência consolidada	Custos diretos para a Administração; menor diversidade gastronômica; burocracia contratual
Solução 3: Credenciamento de Food Trucks	Flexibilidade; diversidade de opções; baixo custo para a Administração; inovação e atratividade	Rotatividade de permissionários; necessidade de fiscalização constante; limitação de espaço físico

10.3 A tabela demonstra, em análise comparativa, vantagens e desvantagens referentes à adoção de cada solução, bem como o atendimento aos requisitos da contratação estabelecidos no art. 31 e seu §1º da Lei nº 14.133/21.

10.4 A instalação de lanchonetes fixas pode ser vantajosa em termos de estrutura, mas implica custos elevados de aluguel e manutenção, além de menor flexibilidade para atender às demandas variáveis da comunidade acadêmica.

10.5 A contratação de empresa terceirizada de alimentação garante fornecimento contínuo, mas gera custos diretos para a Administração e limita a diversidade gastronômica, além de exigir maior burocracia contratual.

10.6 Já o credenciamento de food trucks apresenta-se como solução inovadora e financeiramente vantajosa, pois não gera custos diretos para a UFRGS, amplia a diversidade de opções alimentares e promove dinamismo no ambiente universitário.

10.7 Ressalta-se que os food trucks já possuem experiência consolidada no mercado de alimentação itinerante, atendendo às normas sanitárias e de vigilância, além de oferecerem flexibilidade de operação e atratividade para a comunidade acadêmica.

10.8 Consultas realizadas em outras IFES demonstram que o credenciamento de food trucks é prática recorrente e bem-sucedida, reforçando a viabilidade da solução.

10.9 Assim, tendo em vista que a UFRGS não pretende assumir custos diretos com a contratação, o credenciamento de food trucks mostra-se a alternativa mais viável, alinhada às práticas de mercado e às exigências legais.

10.10 Pelas justificativas acima apresentadas, depreende-se ser a melhor opção o credenciamento de food trucks, sem necessidade de desembolso de valores pela Administração, garantindo diversidade gastronômica, inovação e atendimento às normas sanitárias e contratuais.

10.11 Ressalta-se que não foram identificados requisitos que restrinjam a competitividade de mercado.

10.12 Diante do exposto e após análise comparativa, para o atendimento da necessidade em questão, entendemos que a realização de credenciamento de food trucks é a que melhor atende ao interesse público, mediante cumprimento dos requisitos da contratação e levando-se em conta aspectos técnicos, econômicos e sociais a ela relacionados.

11. Descrição da solução como um todo

11.1. Diante do cenário fático, trata-se da escolha mais vantajosa para a contratação de serviços de alimentação por meio de credenciamento de **Food Trucks**, que serão responsáveis pela preparação, comercialização e fornecimento de alimentos em caráter itinerante nos campi da Universidade Federal do Rio Grande do Sul – UFRGS, localizados na cidade de Porto Alegre/RS.

11.2. 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.

11.3. A implantação dos Food Trucks tem como principal objetivo institucional ampliar e diversificar a oferta de alimentação nos campi da Universidade, na cidade de Porto Alegre/RS, visando a melhoria do atendimento à comunidade universitária e seus visitantes durante eventos promovidos e/ou sediados pela Universidade.

11.4. Quanto à modalidade da solução a ser contratada, o credenciamento mostrou-se vantajoso, uma vez que não haveria como definir apenas um vencedor em uma disputa. Com o valor fixo/mês a ser pago pela permissão remunerada de uso dos espaços da UFRGS, qualquer candidato a permissionário que atenda aos requisitos do credenciamento estará apto a prestar o serviço.

11.5. A opção pelo credenciamento **paralelo e não excludente**, nos termos do Art. 79, I da Lei nº 14.133/21, se dá em virtude da necessidade de reposição de vagas de maneira ágil, seja diante da desistência de credenciados, seja do descredenciamento de algum permissionário em casos de descumprimento das regras do edital e seus anexos. Assim, há a possibilidade de a qualquer tempo novos interessados poderem se credenciar e, paralelamente, novos sorteios poderão ser realizados, sem necessidade de abertura de novo processo dentro da vigência máxima deste credenciamento.

11.6. A permissionária deverá prestar o serviço por intermédio do seguinte meio:

11.6.1. Food Truck: equipamento automotor independente, com as seguintes características:

- Tamanho máximo: 8,00m x 2,50m, sendo permitido toldo de até 1,20m de avanço com estrutura própria, sem apoio.
- Projetado e construído especificamente para o uso determinado, com fonte de calor distante do tanque de combustível.
- Provido de reservatório para adequado suprimento de água corrente.
- Espaço interno suficiente para a permanência do manipulador.
- Reservatório de esgoto removível para esgotamento em local adequado, fora das dependências da UFRGS.
- No caso de utilização de gás de cozinha, será permitida a utilização de no máximo dois botijões de gás de 13kg.

11.7. 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; caminhonetes, ônibus e veículos de grande porte.

11.8. Será exigida vistoria anual por empresa credenciada pelo INMETRO, garantindo a conformidade técnica e sanitária dos veículos.

11.9. Rol exemplificativo de veículos permitidos:

11.9.1. Veículos de passageiros adaptados: Sprinter, Effa Towner, Hafei, Chana Changan.

11.9.2. Veículos utilitários adaptados: Shineray T20, Renault Master, HR, Ducato.

11.9.3. Veículos comerciais leves adaptados: Fiorino, Doblò.

12. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

12.1 Considerando que este é o primeiro credenciamento de food trucks realizado pela UFRGS, a estimativa inicial de quantidades toma como referência o **Congresso Mundial de Sociologia Rural**, patrocinado pela FUNAI e pela Secretaria de Desenvolvimento Rural (SDR), a ser sediado pela Universidade em julho do corrente ano (2026). Para este evento, estima-se a necessidade de **6 (seis) vagas** destinadas a food trucks credenciados.

12.2 A definição dessa quantidade busca atender de forma equilibrada à demanda de público prevista para o evento, garantindo diversidade gastronômica e qualidade no atendimento, sem comprometer a logística e a infraestrutura disponível nos campi.

12.3 Ressalta-se que, uma vez constituída a lista de credenciados e realizado o sorteio inicial, os próximos eventos poderão ser atendidos mediante convocação dos credenciados conforme a ordem estabelecida no sorteio, assegurando transparência e rotatividade entre os permissionários.

12.4 Dessa forma, a estimativa de quantidades não se limita ao evento inaugural, mas estabelece um parâmetro inicial que poderá ser ajustado conforme a demanda de futuros eventos acadêmicos, culturais e institucionais realizados pela UFRGS.

13. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): ,01

13.1 No caso do credenciamento de food trucks, não há que se falar em dispêndio financeiro direto por parte da UFRGS, uma vez que a remuneração da Administração se dará por meio da **permissão de uso remunerada dos espaços públicos** destinados à instalação dos veículos.

13.2 A responsabilidade pela definição, cálculo e precificação dos valores de uso dos espaços públicos da Universidade é da **Superintendência de Infraestrutura (SUINFRA)**, que, em momento oportuno, apresentará a metodologia adotada e os parâmetros utilizados para a estimativa dos valores a serem cobrados.

13.3 Assim, a estimativa de valor da contratação não se traduz em custos para a UFRGS, mas sim em receitas decorrentes da cessão onerosa de espaços, conforme previsto na legislação aplicável e nos normativos internos da Universidade.

13.4 Ressalta-se que o modelo de credenciamento adotado é **paralelo e não excludente**, nos termos do Art. 79, I da Lei nº 14.133/21, de modo que todos os interessados que atenderem aos requisitos poderão ser credenciados, e o valor da permissão remunerada será aplicado de forma uniforme, garantindo transparência e isonomia.

13.5 Dessa forma, a estimativa de valor da contratação será consolidada pela SUINFRA, considerando critérios técnicos e de mercado, e não implicará em qualquer ônus financeiro para a Administração, mas sim em potencial incremento de receitas institucionais.

14. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

14.1 Em regra, conforme inciso II do art. 47 da Lei nº 14.133/21, os serviços deverão ser divididos em tantas parcelas ou lotes que se comprovarem técnica e economicamente viáveis, procedendo-se à licitação com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.

14.2 No entanto, no caso específico do credenciamento de food trucks, a solução **não será parcelada**, por não possuir natureza divisível. Trata-se de credenciamento para a permissão remunerada de uso de espaços públicos da Universidade Federal do Rio Grande do Sul – UFRGS, destinados à comercialização de alimentos na modalidade food trucks.

14.3 O credenciamento adotado será do tipo **paralelo e não excludente**, nos termos do art. 79, I da Lei nº 14.133/21, permitindo que todos os interessados que atendam aos requisitos possam ser credenciados simultaneamente. Dessa forma, assegura-se a transparência, a isonomia e a rotatividade entre os permissionários, sem necessidade de fracionamento ou parcelamento da solução.

14.4 Assim, a justificativa para não parcelar a solução decorre da própria natureza do objeto, que consiste na cessão de espaços para operação de food trucks, sendo tecnicamente inviável e juridicamente desnecessário o fracionamento, uma vez que o credenciamento aberto já garante a competitividade e o atendimento da demanda de forma contínua e eficiente.

15. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

15.1 Não existem contratações correlatas.

16. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

16.1 A necessidade da presente contratação encontra-se respaldada no **Plano de Contratações Anual – 2026 da Universidade Federal do Rio Grande do Sul – UFRGS**, bem como nas diretrizes do **Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) 2023–2028**.

16.2 O credenciamento de food trucks contribui diretamente para a consecução das metas institucionais relacionadas à infraestrutura e serviços de apoio, em especial aquelas voltadas à melhoria das condições de ensino, pesquisa, extensão e gestão. A iniciativa está alinhada à meta de assegurar infraestrutura adequada em cada campus e na Reitoria, garantindo suporte tempestivo às atividades acadêmicas e administrativas.

16.3 Além disso, a contratação colabora para os objetivos de modernização da gestão administrativa e aprimoramento da oferta de serviços à comunidade universitária, previstos no PDI. O credenciamento para permissão remunerada de uso dos espaços da UFRGS pretende ampliar e diversificar a oferta de alimentação, promovendo inovação, atratividade e qualidade no atendimento à comunidade acadêmica e aos visitantes.

16.4 Dessa forma, o objeto deste estudo técnico está em consonância com o planejamento estratégico da Universidade, reforçando o compromisso institucional com a expansão e modernização da infraestrutura de apoio, sem comprometer recursos financeiros da Administração.

17. Benefícios a serem alcançados com a contratação

17.1 Visando à economicidade, inovação e melhoria da infraestrutura de apoio, o credenciamento de food trucks objetiva ampliar e diversificar a oferta de alimentação nos campi da UFRGS, na cidade de Porto Alegre/RS, atendendo às necessidades da comunidade acadêmica e de visitantes, sem acarretar ônus financeiro para a Administração.

17.2 Os resultados pretendidos referem-se aos benefícios diretos e indiretos que a UFRGS almeja com a contratação da solução, em termos de:

17.2.1 Economicidade: utilização de espaços hoje subutilizados, sem necessidade de investimentos adicionais da Administração.

17.2.2 Eficiência e eficácia: atendimento ágil e diversificado às demandas alimentares, especialmente em eventos e horários de maior fluxo.

17.2.3 Sustentabilidade: incentivo a práticas eco-friendly e redução de custos indiretos com infraestrutura fixa.

17.2.4 Desenvolvimento institucional: modernização da gestão administrativa e fortalecimento da imagem da Universidade como espaço inovador e inclusivo.

17.3 Com a presente contratação espera-se:

17.3.1 Atender ao público interno (discentes, servidores e terceirizados) e ao público externo eventual, garantindo acesso a alimentação de qualidade nos campi.

17.3.2 Otimizar o uso de espaços públicos da UFRGS, transformando áreas subutilizadas em pontos de convivência e serviços.

17.3.3 Diversificar a oferta de alimentação, complementando os serviços tradicionais de cantinas e restaurantes universitários.

17.3.4 Promover maior atratividade e dinamismo nos eventos institucionais, como o **Congresso Mundial de Sociologia Rural**, e em futuras atividades acadêmicas e culturais.

17.3.5 Assegurar transparência e isonomia por meio do credenciamento paralelo e não excludente, permitindo a participação de múltiplos permissionários.

18. Providências a serem Adotadas

a) **Definição e publicação do Informativo da Equipe de Planejamento da Contratação:** deverá ser indicado um servidor do Departamento de Compras para compor a equipe como Integrante Administrativo e pelo menos um servidor da área técnica, vinculado à SUINFRA, para tratar da infraestrutura.

b) **Designação da equipe responsável pelo acompanhamento da contratação.**

c) **Consulta prévia à SUINFRA:** verificar a melhor localização para instalação dos food trucks, considerando fluxo de pessoas, segurança e acessibilidade.

d) **Adequação do ambiente físico:** assegurar que as vagas destinadas aos permissionários estejam livres de ocupação indevida; disponibilizar pontos de energia e infraestrutura mínima necessária, quando aplicável.

e) **Garantia da fiscalização sanitária e de qualidade:** assegurar que os produtos e serviços oferecidos atendam às normas de vigilância sanitária e aos padrões de qualidade exigidos pela UFRGS.

f) **Controle operacional dos permissionários:** organizar rodízios ou substituições de food trucks, quando necessário, e monitorar o cumprimento das exigências estabelecidas no credenciamento.

g) **Observância da legislação aplicável e critérios de sustentabilidade:** garantir que o processo siga toda a legislação pertinente a credenciamento de serviços de alimentação e incorpore práticas sustentáveis, como gestão adequada de resíduos e uso racional de recursos.

19. Possíveis Impactos Ambientais

19.1. De maneira geral, o credenciamento de food trucks não implica em grandes impactos ambientais diretos. Entretanto, cabe à UFRGS, como **PERMITENTE**, garantir que seus permissionários contribuam para a promoção do desenvolvimento sustentável, em conformidade com o artigo 225 da Constituição Federal/88, o artigo 5º da Lei nº 14.133/2021 e as diretrizes do **Guia Nacional de Contratações Sustentáveis (AGU, 5ª edição)**.

19.2 Medidas mitigadoras e responsabilidades dos permissionários:

19.2.1 Segregação de resíduos: os permissionários deverão realizar a separação adequada dos resíduos sólidos gerados, utilizando sacos apropriados e destinando-os corretamente conforme normas municipais.

19.2.2 Gestão de efluentes: caso haja instalação de pia ou equipamentos que gerem gordura, deverá ser instalada caixa retentora de gordura, com limpeza periódica obrigatória.

19.2.3 Controle integrado de pragas: os permissionários deverão adotar procedimentos preventivos e corretivos contra insetos e roedores, realizados por pessoal treinado ou empresa qualificada, utilizando produtos autorizados pelo Ministério da Saúde.

19.2.4 Uso racional de recursos: incentivar práticas de economia de água e energia, bem como a utilização de materiais biodegradáveis ou recicláveis sempre que possível.

19.2.5 Fiscalização ambiental: a UFRGS deverá acompanhar e verificar o cumprimento das exigências ambientais e sanitárias, aplicando medidas corretivas em caso de descumprimento.

20. Análise quanto à aplicação da LGPD

20.1. Quando aplicável, no curso da execução contratual, poderá haver coleta, armazenamento, processamento ou compartilhamento de dados que possibilitam a identificação de pessoas físicas, tais como:

20.1.1. informações cadastrais (nome, CPF, RG, endereço, e-mail);

20.1.2. dados profissionais, acadêmicos ou funcionais;

20.1.3. dados pessoais sensíveis, nos termos do art. 5º, II, da LGPD, como informações sobre saúde, deficiência, origem étnica ou convicções religiosas.

20.2. Nessa hipótese, a Administração Pública atuará como **controladora dos dados pessoais**, e a contratada como **operadora**, devendo ambas observar os princípios da LGPD, especialmente:

20.2.1. Finalidade, com tratamento restrito aos fins da execução contratual;

20.2.2. Necessidade, limitando-se aos dados estritamente indispensáveis;

20.2.3. Segurança, mediante adoção de medidas técnicas e administrativas adequadas;

20.2.4. Transparência, garantindo informações claras aos titulares;

20.2.5. Responsabilização, com demonstração de conformidade com a legislação vigente.

20.3. Como decorrência, **poderão ser previstas exigências contratuais**, tais como:

20.3.1. indicação de encarregado pelo tratamento de dados pessoais (DPO);

20.3.2. apresentação de programa de governança em privacidade e plano de resposta a incidentes, nos termos do art. 50 da LGPD;

20.3.3. garantia do exercício dos direitos dos titulares;

20.3.4. inclusão de cláusulas específicas sobre confidencialidade, segurança da informação e responsabilidade civil.

20.4. Por outro lado, **quando não aplicável**, caso se conclua que o objeto da contratação **não envolve tratamento de dados pessoais**, ou que tal tratamento seja meramente incidental, sem identificação de pessoas físicas, entende-se que **não se aplica a LGPD de forma direta**, não sendo necessárias exigências específicas relacionadas à proteção de dados, sem prejuízo da observância geral dos deveres de segurança da informação e sigilo administrativo.

20.5. A avaliação quanto à incidência da LGPD poderá refletir, conforme o caso, em requisitos técnicos, cláusulas contratuais ou critérios específicos previstos no edital.

21. Declaração de Viabilidade

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

21.1. Justificativa da Viabilidade

21.1. Diante do presente estudo, entende-se viável a continuidade da contratação, considerando que não haverá custos para a Universidade.

22. 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](#).

FERNANDA DE LATORRE FORTUNATO

Equipe de Apoio



Assinou eletronicamente em 14/04/2026 às 09:11:34.

VINICIUS SOLANO RODRIGUES FERREIRA

Equipe de Apoio



Assinou eletronicamente em 15/04/2026 às 10:09:59.