

**INST.FED.DE EDUC.,CIENCIA E TECNOLOGIA DE MG****Estudo Técnico Preliminar 226/2025****1. Informações Básicas**

Número do processo: 23716.001545/2025-39

**2. Descrição da necessidade**

A Diretoria de Administração e Planejamento do IFMG Santa Luzia 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 a necessidade de ofertar a alunos e servidores opções de compra de itens alimentícios dentro da Instituição, pretende-se realizar o CREDENCIAMENTO PÚBLICO que estruture a PERMISSÃO DE USO BEM PÚBLICO, a título precário e oneroso, para exploração comercial por pequena lanchonete 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 no Campus do IFMG na cidade de Santa Luzia, para exploração comercial de serviços para o Fornecimento de alimentação na modalidade *Food Truck*.

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 acadêmica, 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.

A presente solução é a mais adequada diante do caráter precário e temporário da ocupação, visto que já se encontra em andamento a construção de um restaurante escolar com cozinha industrial, mesas e cadeiras, que atenderá de forma definitiva às necessidades alimentares do campus.

Dessa forma, a permissão de uso ora estudada tem natureza transitória, com o único objetivo de suprir a comunidade acadêmica até a conclusão e futura licitação para concessão/locação do novo espaço do Restaurante Escolar.

Por se tratar de área reduzida (11 m<sup>2</sup>) e de caráter temporário, a solução pela permissão de uso mostra-se mais simples, célere e eficiente que outras modalidades de concessão mais complexas.

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 acadêmica. Somado a isso, há de se levar em consideração que o permissionário será alocado em local estratégico do Campus IFMG Santa Luzia com objetivo de melhorar o atendimento à comunidade acadêmica.

**3. Área requisitante**

Área Requisitante	Responsável
Diretoria de Administração e Planejamento	Samuel Gonçalves Proença

## **4. Descrição dos Requisitos da Contratação**

O funcionamento será de segunda a sexta-feira, entre 9 e 21 horas, exceto feriados e dias de recesso escolar.

Obrigatoriamente nos horários de 11 às 14 horas e de 18 às 21 horas, os locais deverão estar ocupados pela permissionária, a fim de atender a demanda, nestes que são os horários de maior procura.

Excepcionalmente o atendimento poderá ser estendido aos finais de semana por solicitação da CONCEDENTE, nesse caso, havendo demanda manifesta dos usuários poderá ser acordado pelas partes o fornecimento dos serviços aos sábados letivos e demais eventos esporádicos realizados no fim de semana, através de comunicação expressa da fiscalização desde que com 02 (dois) dias de antecedência.

Havendo necessidade e mediante comunicação à PERMISSIONÁRIA com antecedência mínima de 02 (dois) dias, a permissionária poderá, eventualmente:

- a) Ter seus horários e locais de funcionamento alterados;
- b) Funcionar em fins de semana e/ou feriados para cobrir eventos realizados pelo IFMG Santa Luzia.

Permissionária deverá, enquanto estiver prestando serviço de venda de alimentos e bebidas no IFMG Santa Luzia:

Portar documentos de identidade, Termo de Permissão de Uso, licenciamento da vigilância sanitária e licenciamento da prefeitura para funcionamento;

No período de vigência da permissão de uso o permissionário deverá ofertar alimentos conforme uma(s) categoria(s) e sub-categoria(s) abaixo:

### **1) Lanches**

- 1.1) wrap, panquecas, bauru, beirute, crepe, tapioca, sanduiche, hambúrguer, hot dog, outros do mesmo gênero
- 1.2) batata rosti, batata recheada, poutine, acarajé, polenta, escondidinho, polpetões, panhoca, bruschetta, outros do mesmo gênero
- 1.3) croissant, coxinha, pão de queijo, empada, pastel, pizza, torta salgada, quibe, outros do mesmo gênero
- 1.4) Salgados integrais, sucos naturais, iogurtes, açaí; sanduiches naturais; salada de frutas e outros do mesmo gênero.

### **2) Refeições (almoço)**

- 2.1) yakisoba, temaki, stroganoff, tacos, nachos, macarrão na chapa outras comidas típicas e regionais
- 2.2) risotos, capeletes, ravióis, canelone, espaguete, rondeles, mhoques, lasanhas, moqueca, outras tipos de refeições
- 2.3) arroz, feijão, carne e salada
- 2.4) alimentos vegetariano e vegano

### **3) Gelados**

- 3.1) sucos de frutas, refrigerante, sorvete, picolé, milkshake, vitaminas, açaí, outros do mesmo gênero

### **4) Doces, sobremesas, café e chocolate**

- 4.1) waffle, brownie, queijo quente, cupcake, torta doce, pavê, churros, bolo, trufa, mousse, café expresso, cappuccino, frappuccino, chá brigadeiro, leite quente, chocolate, outros do mesmo gênero

O permissionário deverá oferecer no mínimo 3 (três) tipos de comida da categoria 1 (lanches), sendo pelo menos um deles na linha saudável (item 1.4) e 2 (dois) tipos de comida na categoria 2 (refeições).

As demais categorias deverão ser comercializadas conforme a demanda dos usuários

A composição do cardápio deve presar pela variabilidade e qualidade dos alimentos de forma que haja diversificação dos itens ofertados.

Diariamente deverá haver a disposição do usuário um tipo de refeição (almoço).

Comercializar alimentos e bebidas apenas da categoria ao qual foi credenciado, sendo vedado manter ou comercializar alimentos em desconformidade com a sua permissão ou mercadorias não autorizadas;

Apresentar-se com trajes dentro das normas e padrões de segurança e higiene da Vigilância Sanitária, utilizando de acessórios de higiene, tais como, luva, máscara e touca para os manipuladores de alimentos;

Organizar o atendimento ao público com o mínimo de 02 (dois) funcionários, de forma que os funcionários responsáveis pelo recebimento dos pagamentos, não realize a manipulação dos alimentos.

Os empregados da Permissionária deverão possuir Carteira de Trabalho e Previdência Social assinada ou outro documento de vínculo, na forma da lei, fornecido por órgão competente e condizente com a função que desempenham.

Com relação as normas de Vigilância Sanitária, a Permissionária deverá:

Manter a excelência de padrões de higiene e limpeza dos equipamentos, utensílios e do veículo, observando a totalidade das exigências de ordem higiênico-sanitárias;

Seguir todas as práticas adequadas ao preparo dos alimentos e bebidas, garantindo a sanidade, a qualidade higiênico-sanitária, nutritiva e organoléptica;

A permissionária não pode, sob pena de revogação da permissão de uso, utilizar mercadorias deterioradas ou contaminadas, devendo quaisquer dos produtos comercializados se apresentarem em perfeitas condições higiênicas, atendendo ao disposto na legislação sanitária específica;

A Permissionária deverá arcar com os prejuízos sofridos pela PERMITENTE ou pelos usuários do *food truck*, em virtude de distúrbios orgânicos, comprovados por exames médicos, causados, em 2 (duas) ou mais pessoas que tenham se alimentado da mesma refeição/lanche;

A permissionária deverá providenciar a renovação do Alvará da Vigilância Sanitária e o Licenciamento da Prefeitura de forma a mantê-los válido enquanto estiver prestando serviços no IFMG Santa Luzia.

A permissionária deverá manter permanentemente limpa a área ocupada, bem como seu entorno, instalando recipientes apropriados para receber o lixo produzido. O veículo *food truck* deverá ter compartimento para o armazenamento da água de lavagem (água suja da pia de lavagem). Os resíduos orgânicos e secos devem ser armazenados e descartados fora do IFMG Santa Luzia e conforme normas e legislação vigente;

A Permissionária deverá ressarcir o IFMG Santa Luzia, qualquer valor decorrente de dano ocasionado pelo mau uso do espaço.

A Permissionária deverá atender com urbanidade, cortesia e respeito a comunidade escolar, servidores e visitantes;

A Permissionária deverá arcar integralmente com as despesas decorrentes de sua atividade, inclusive tributos, encargos

A Permissionária deverá retirar, às suas expensas, o trailer e demais bens móveis de sua propriedade, quando da extinção ou rescisão deste Termo, devolvendo o espaço nas mesmas condições em que o recebeu.

É vedada a subcontratação, cessão ou transferência parcial ou total do direito de explorar a atividade descrita na cláusula segunda, nem utilizá-la para fim diverso do ora estipulado. A permissionária deverá zelar pela área objeto da permissão e comunicar de imediato à Diretoria de Administração e Planejamento (DAP) a sua utilização indevida por terceiros;

É vedada a comercialização de bebidas alcoólicas.

É vedada a comercialização de cigarros, cigarrilhas, charutos, cachimbos ou de qualquer outro produto fumígeno derivado ou não do tabaco;

É vedada a utilização de equipamentos de som dentro ou fora do food truck.

A permissionária não deverá suspender suas atividades durante o horário de funcionamento obrigatório, estabelecido no item anterior, sem prévia e expressa autorização da Administração;

A permissionária deverá justificar previamente à Diretoria de Administração e Planejamento (DAP), quando não puder comparecer ao IFMG Santa Luzia para prestar os serviços. Nesse caso, a permissionária poderá ter até 6 faltas por período de vigência deste termo, caso contrário estará sujeita às penalidades previstas neste termo.

A permissionária deverá providenciar toda a infraestrutura necessária para seu funcionamento, incluindo equipamentos, utensílios e instrumentos para produção dos alimentos e oferecimento aos usuários de forma a garantir a qualidade e higiene. Não será fornecido ou emprestado pelo permitente nenhum tipo de equipamento ou material à permissionária.

O IFMG Santa Luzia não se responsabilizará pela perda, furto e dano aos veículos, granizo e força da natureza, bem como aos materiais e equipamentos em seu interior e exterior, sendo obrigação da Permissionária providenciar o seguro do veículo e equipamentos durante toda a vigência da permissão.

É vedada a utilização do local destinado ao food truck fora dos horários e dias estabelecidos neste termo.

É vedada a utilização de mais de 01 (um) veículo *food truck* para exploração comercial no IFMG Santa Luzia, ou de veículo estranho ao cadastrado para o credenciamento.

A permissionária poderá utilizar tenda, mesas e cadeiras desmontáveis, para proporcionar melhor infraestrutura na prestação do serviço à comunidade, devendo montá-los apenas em frente ao food truck e recolher após encerramento das atividades.

A Fiscalização Técnica será exercida por meio da Diretoria de Administração e Planejamento (DAP) do IFMG Santa Luzia para acompanhamento, fiscalização e aferição do nível de qualidade dos serviços prestados pela permissionária, de forma a assegurar o perfeito cumprimento das cláusulas desta Permissão de Uso.

O(A) permissionário(a) será o único responsável por quaisquer danos pessoais ou materiais causados a terceiros ou ao patrimônio público em decorrência de sua atividade, não cabendo ao CONCEDENTE qualquer responsabilidade solidária ou subsidiária.

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

Quando da revogação do Termo, a permissionária deverá desocupar o espaço, objeto desta autorização, em no máximo 10 (dez) dias a contar da comunicação do IFMG Santa Luzia

A Permissionária, a qualquer tempo, poderá proceder a denúncia do ajuste, bastando notificar a Administração, com a antecedência mínima de 10 (dez) dias úteis.

## 5. Levantamento de Mercado

As preferências e escolhas relacionadas ao consumo de alimentos, bem como a agilidade no acesso a refeições, tornaram-se aspectos centrais para a comunidade em geral.

A opção pela instalação de um Food Truck no Campus Santa Luzia do IFMG surge como alternativa moderna e dinâmica de atendimento às demandas alimentares em locais com concentração de estudantes, servidores e visitantes. Esse modelo de fornecimento de alimentos já se encontra consolidado em nossa sociedade, contando com ampla aceitação do público, razão pela qual apresenta grande relevância para atender ao perfil diverso da comunidade acadêmica do IFMG Santa Luzia.

A escolha pela utilização de Food Truck para ocupar o espaço disponibilizado pelo Campus fundamenta-se na análise das características próprias desse tipo de serviço, as quais se alinham às necessidades específicas do projeto em questão. Diversos fatores contribuíram para essa definição, entre os quais se destacam:

### 1. Flexibilidade na Ocupação dos Espaços Disponíveis / Mobilidade e Adaptação a Diferentes Locais

Os Food Trucks oferecem ampla versatilidade para ocupação de espaços com diferentes características, como variação de tamanho, tipo de solo e ambientação. Essa flexibilidade possibilita a realocação do equipamento conforme as necessidades do Campus Santa Luzia, como em eventos acadêmicos (semanas de integração, feiras, formaturas, cursos de curta duração, palestras, concursos e provas externas). Além disso, o funcionamento pode ser ajustado para horários especiais, garantindo atendimento adequado tanto à comunidade acadêmica quanto a visitantes.

### 2. Praticidade e Agilidade no Atendimento

O modelo de lanchonete sobre rodas é reconhecido pela agilidade no preparo e entrega dos alimentos, aspecto fundamental em ambientes acadêmicos, onde estudantes e servidores frequentemente dispõem de intervalos curtos para refeições. Essa característica atende diretamente à demanda por soluções rápidas, práticas e acessíveis.

### 3. Atratividade e Diversificação da Oferta Alimentar

A presença de um Food Truck contribui para a dinamização dos espaços do campus e para a ampliação da oferta alimentar, trazendo opções diferenciadas em relação aos serviços tradicionais. Esse fator gera maior atratividade para os usuários e possibilita a adequação do cardápio às preferências da comunidade acadêmica.

### 4. Sustentabilidade e Menor Impacto Ambiental

Comparados a estruturas fixas, os Food Trucks apresentam menor impacto ambiental, uma vez que não exigem grandes obras de infraestrutura para sua instalação. Além disso, o modelo favorece a adoção de práticas sustentáveis, como a utilização de embalagens biodegradáveis, redução de resíduos e possibilidade de implementação de cardápios que priorizem alimentos de origem local e de menor impacto ambiental.

### 5. Facilidade de Controle e Monitoramento

A operação em espaço delimitado e único facilita a fiscalização pela administração do campus, garantindo maior controle sobre aspectos como cumprimento de normas sanitárias, qualidade dos alimentos, segurança no atendimento e observância das condições previstas no termo de permissão de uso.

### 6. Caráter Transitório e Complementar

É importante destacar que a utilização de Food Truck no Campus Santa Luzia tem caráter temporário e complementar. Isso porque já se encontra em andamento a construção de um restaurante escolar, que futuramente atenderá de forma mais ampla, estruturada e perene às necessidades alimentares de estudantes, servidores e público externo. Dessa forma, o Food Truck representa uma solução imediata e eficiente até a conclusão e início das atividades do novo restaurante.

A escolha dos Food Trucks fundamenta-se também em análise de mercado, visando garantir a melhor relação custobenefício para a Administração. A pesquisa se baseia em levantamentos recentes de valores praticados por outras instituições públicas federais similares ao IFMG, sendo observado que os Food Trucks se destacam como uma escolha que otimiza receitas sem comprometer a qualidade dos serviços. 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.

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 opções 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.

A escolha da solução de contratação de cozinhas móveis se fundamenta na sinergia existente entre a missão institucional do IFMG Santa Luzia e o ramo alimentício. 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 do IFMG Santa Luzia, garantindo o 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 determinante na escolha, visando potencializar a capacidade do IFMG Santa Luzia em cumprir sua missão de contribuir significativamente para o bem estar da comunidade acadêmica.

A justificativa do preço a ser pago pelo permissionário ao IFMG Santa Luzia está suficientemente justificados no item 8 deste ETP, 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.

## 6. 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 do *Food Truck* tem como principal objetivo institucional ampliar e diversificar a oferta de alimentos no IFMG Santa Luzia, visando a melhoria do atendimento à Comunidade Acadêmica 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 do espaço do IFMG Santa Luzia, qualquer candidato a PERMISSIONÁRIO 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 PERMISSIONÁRIO, 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 PERMISSIONÁRIA deverá prestar o serviço por intermédio do seguinte meio:

**FOOD TRUCK:** equipamento automotor, independente com tamanho máximo de até 11m<sup>2</sup> projetado e construído especificamente para o uso determinado, tendo 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; provido de reservatório de esgoto removível para esgotamento em local adequado, e no caso de utilização de gás de cozinha, será permitida a utilização de no máximo um botijão 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;

## 7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Será disponibilizada apenas uma vaga para este credenciamento tendo em vista que o campus IFMG Santa Luzia não é suficientemente grande em espaço físico nem em quantitativo de potenciais consumidores que justificaria a existência de mais de um *Food Truck*.

O espaço está localizado entre a quadra poliesportiva do campus e a rampa/escadaria de acesso ao Bloco C

A taxa pelo uso do espaço será cobrado durante 10 meses do ano tendo em vista que durante 2 meses o fluxo de usuários é reduzido consideravelmente devido às férias escolares e recessos, de forma que o Food Truck ficará fechado neste período.

## 8. Estimativa do Valor da Contratação

**Valor (R\$):** 5.779,00

### CÁLCULO DA TAXA DE USO DO ESPAÇO

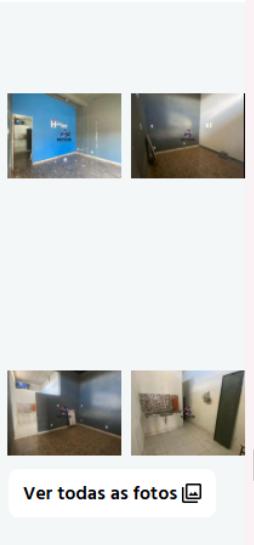
Para estimar o valor mensal a ser pago pelo permissionário sorteado, foi realizada pesquisa de preços médios de aluguéis de imóveis comerciais no município de Santa Luzia (R\$/m<sup>2</sup>), consultando anúncios publicados em portais imobiliários (Imovelweb, OLX, VivaReal, entre outros). Como base para o estudo, foram considerados os quatro imóveis listados abaixo:

--	--

[← Voltar](#)

[Heart](#) [Share](#) [More](#)

R\$ 1.500,00 — 41 m<sup>2</sup>



[Ver todas as fotos](#)

Comercial · 41m<sup>2</sup>

Aluguel R\$  
1.500

[Me avisar se o preço  
baixar](#)



[1/21](#)

[Mapa](#)

R\$ 700,00 — 30 m<sup>2</sup>

[Para alugar](#)

[Share](#)

[Heart](#)

#### Valores

[Análise de preço](#)

Aluguel

**R\$ 700/mês**

Condomínio

**Isento**

IPTU [\(1\)](#)

**R\$ 86**

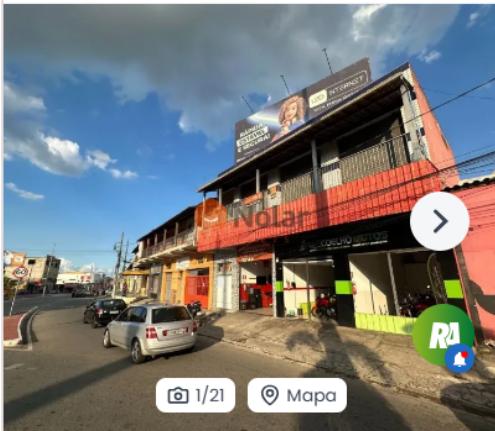
Valor total [\(1\)](#)

**R\$ 700**

#### Características

30 m<sup>2</sup>

1 banheiro



1/21

Mapa



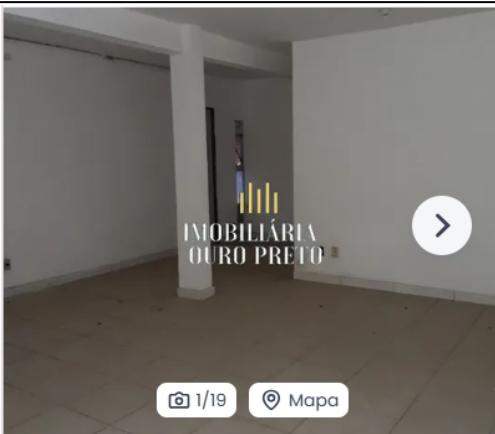
Destaque Para alugar

**Valores**[Análise de preço](#)

Aluguel	R\$ 650/mês
Condomínio	Isento
IPTU ⓘ	R\$ 86
Valor total ⓘ	R\$ 650

**Características**25 m<sup>2</sup>

1 banheiro



1/19

Mapa



Para alugar

**Valores**[Análise de preço](#)

Aluguel	R\$ 1.600/mês
Condomínio	Isento
IPTU ⓘ	R\$ 30
Valor total ⓘ	R\$ 1.600

**Características**67 m<sup>2</sup>

1 banheiro

R\$ 650,00 — 25 m<sup>2</sup>R\$ 1.600,00 — 67 m<sup>2</sup>

A partir desses dados, calculou-se o valor do aluguel por metro quadrado para cada imóvel (valor dividido pela área):

Imóvel 1: R\$ 1.500,00 / 41 m<sup>2</sup> = R\$ 36,59 /m<sup>2</sup>

Imóvel 2: R\$ 700,00 / 30 m<sup>2</sup> = R\$ 23,33 /m<sup>2</sup>

Imóvel 3: R\$ 650,00 / 25 m<sup>2</sup> = R\$ 26,00 /m<sup>2</sup>

Imóvel 4: R\$ 1.600,00 / 67 m<sup>2</sup> = R\$ 23,88 /m<sup>2</sup>

Para caracterizar o mercado, calculou-se a média ponderada por área, que é mais representativa:

Somatório dos aluguéis: R\$ 4450,00 /mês

Somatório das áreas: 163 m<sup>2</sup>

Média ponderada: R\$ 27,30 /m<sup>2</sup>

Com base nessa média (R\$ 23,19/m<sup>2</sup>), o custo estimado para um Food Truck de 11 m<sup>2</sup> seria:

11 m<sup>2</sup> × R\$ 27,30/m<sup>2</sup> = R\$ 300,30 /mês

Em termos anuais (retirando-se o período de férias escolares e recessos), esse valor corresponde a:

R\$ 300,30 × 10 = **R\$ 3003,00 /ano (três mil e três reais).**

## CÁLCULO DA TAXA DE ENERGIA ELÉTRICA

### Metodologia de Medição

As medições ocorreram nos dias 11 a 15/08, 18 a 22/08, 08 a 12/09 e 15 a 19/09, abrangendo quatro semanas completas de funcionamento. O monitoramento contemplou o período das 09h00 às 21h00, com intervalos de 30 minutos, totalizando 480 registros individuais. Foram identificados horários de maior consumo (picos), notadamente entre 09h–10h, 11h–13h e 15h–15h30, compatíveis com a operação de equipamentos de preparo de alimentos.

As correntes (A) foram convertidas em potência (kW), considerando a tensão de operação, e posteriormente em energia (kWh), possibilitando o cálculo do consumo real.

### Classificação Tarifária

Para fins de cálculo, foi considerada a tarifação diferenciada por horário:

Horário Diurno (convencional): 09h00 às 16h59 – R\$ 0,58/kWh

Horário Noturno (Horário de Ponta – HP): 17h00 às 21h00 – R\$ 2,60/kWh

### Apuração dos Resultados

Com base nos registros, o consumo médio diário do *Food Truck* foi de 13,44 kWh, distribuído da seguinte forma:

Consumo diurno: ≈ 10,43 kWh → Custo médio diário: R\$ 6,05

Consumo noturno (HP): ≈ 3,01 kWh → Custo médio diário: R\$ 7,83

Total diário: ≈ 13,44 kWh → Custo médio diário: R\$ 13,88

A cobrança de energia será realizada com base no consumo médio diário mensurado, multiplicado por 20 dias de funcionamento do *Food Truck* por mês, este valor contempla a diferenciação tarifária entre horários de consumo e reflete medições reais realizadas em diferentes semanas, assegurando transparéncia e proporcionalidade na cobrança:

R\$ 13,88 × 20 dias = R\$ 277,60 /mês

## VALOR TOTAL ESTIMADO

Aluguel: R\$ 300,30

Energia: R\$ 277,60

**Total: R\$ 577,90 /mês**

Tendo em vista que a taxa pelo uso do espaço será cobrado durante 10 meses conforme item 7 deste ETP, temos:

**TOTAL ANUAL: 577,90 X 10 = R\$ 5.779,00**

O índice de correção anual a ser aplicado sobre os valores aqui estimados, considerando os principais índices de inflação, neste caso fica definido o IGPM.

## **9. 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 espaço do IFMG Santa Luzia, para possibilitar a comercialização de alimentos na modalidade *Food Trucks*.

## **10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes**

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

## **11. 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 ao PDI-2024-2028. Visa ainda atender ao objetivo estratégico "*Otimizar os investimentos em infraestrutura, mobiliário e equipamentos para reduzir as desigualdades internas*" constante da Tabela 41. Infraestrutura, Administração e Planejamento Orçamentário: objetivo estratégico. Noutras palavras, a contratação pretendida colabora para a consecução dos objetivos de gestão administrativa, previstos no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI-2024-2028), cujo objetivo é modernizar a gestão dos processos administrativos do IFMG e aprimorar a oferta de serviços à comunidade, adequando-os à complexidade inerente ao funcionamento desta instituição. Os credenciamentos para permissão remunerada de uso do espaço dos IFMG Santa Luzia 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.

## **12. Benefícios a serem alcançados com a contratação**

Atendimento do público interno que diariamente ocupa os espaços físicos do IFMG Santa Luzia, englobando discentes, servidores e terceirizados, e ainda o público externo eventual.

Com a implantação do credenciamento para a permissão remunerada de uso, a título precário e oneroso, de espaços no Campus do IFMG Santa Luzia, para muito além do valor da receita que será gerada através do pagamento mensal pelos credenciados sorteados, a instituição se beneficiará com a utilização dos espaços, e com o aumento nos serviços de alimentação dentro do Campus 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.

## **13. Providências a serem Adotadas**

As principais providências a serem adotas pelo IFMG Santa Luzia, enquanto PERMITENTE do credenciamento estão relacionadas a adequação do ambiente:

Garantir que a vaga destinada ao permissionário se mantenha livre da ocupação por não autorizados;

Medidas como a disponibilização de pontos de energia nos locais onde o Food Truck ficar estacionado (caso necessário);

Garantir a fiscalização quanto a qualidade dos produtos e serviços oferecidos;

Garantir que às exigências para o Food Truck credenciados esta sendo devidamente atendidas pelo permissionário.

## **14. Possíveis Impactos Ambientais**

De maneira geral, os serviços a serem contratados não implicam em grandes impactos ambientais. Entretanto, caberá ao IFMG Santa Luzia garantir que o PERMISSIONÁRIO contribua para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável, em cumprimento às diretrizes e critérios de sustentabilidade ambiental previstos pelo 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 do IFMG Santa Luzia.

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.

## **15. Declaração de Viabilidade**

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

### **15.1. Justificativa da Viabilidade**

A Presente contratação atende aos requisitos mínimos, por isso considera-se viável seu prosseguimento.

## **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](#).

Despacho: De acordo.

**THIAGO BRUNO VIEIRA MOREIRA**

Responsável pela contratação direta



Assinou eletronicamente em 06/10/2025 às 13:06:33.

Despacho: De acordo.

**SAMUEL GONCALVES PROENCA**

Autoridade competente



Assinou eletronicamente em 06/10/2025 às 13:22:28.