

INST.FED.DE EDUC.,CIENCIA E TECNOLOGIA DE MG

Termo de Referência 653/2025

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
653/2025	158122-INST.FED.DE EDUC.,CIENCIA E TECNOLOGIA DE MG	THIAGO BRUNO VIEIRA MOREIRA	06/10/2025 13:23 (v 0.4)
Status	ASSINADO		
ASSINADO			

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
IV - concessão e permissão de uso de bens públicos/Permissão de uso de bens públicos		23716.001545/2025-39

1. Definição do objeto

1.1. Credenciar para permissão de uso de espaço no IFMG Santa Luzia, visando à exploração comercial do serviço de *Food Truck*, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	A Permissão de Uso Onerosa para exploração comercial de serviço alimentício na modalidade "Food Truck"	27774	mês	10	R\$ 577,90	R\$ 5.779,00

1.2. O(s) serviço(s) objeto desta contratação são caracterizados como comum(ns), conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.3. O prazo de vigência da contratação é de 01 (um) ano contados da assinatura do Termo de Permissão de Uso, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.3.1 Poderá haver a prorrogação do Termo de Permissão de Uso por igual período caso não haja mais credenciados disponíveis na Relação dos Credenciados durante a vigência do Edital.

1.4. O Termo de Permissão de Uso oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. Fundamentação da contratação

2.1. A presente contratação fundamenta-se na necessidade de atendimento à comunidade escolar no que se refere à oferta de gêneros alimentícios, uma vez que o campus não dispõe, de restaurante estudantil em funcionamento.

2.2. A disponibilização de espaço para a instalação de *food truck* constitui medida transitória, destinada a suprir a demanda até a conclusão das obras do restaurante escolar, já em andamento, o qual atenderá de maneira mais ampla e definitiva a alimentação dos discentes e servidores.

2.3. A opção pelo credenciamento público encontra respaldo na Lei nº 14.133/2021 (Nova Lei de Licitações e Contratos Administrativos), art. 79, que prevê a utilização dessa forma de seleção sempre que for viável a participação de todos os interessados que atendam às condições fixadas pela Administração. Trata-se, portanto, de instrumento que assegura a isonomia, a competitividade e a transparência do processo.

2.4. Adicionalmente, a instalação de *food truck* apresenta-se como solução vantajosa por aliar sustentabilidade e menor impacto ambiental, uma vez que dispensa obras civis e evita geração de resíduos; proporcionar facilidade de controle e monitoramento, permitindo à Administração fixar requisitos de funcionamento e fiscalização; garantir a onerosidade e a devida contrapartida financeira ao IFMG, mediante cobrança de taxas

2.5. Dessa forma, a adoção do credenciamento público para a seleção de interessados na instalação e operação de *food truck* no IFMG – Campus Santa Luzia mostra-se a medida mais adequada para assegurar a ampla participação, o atendimento às demandas temporárias da comunidade escolar, a observância da legislação vigente e o retorno financeiro à Administração.

3. Descrição da solução

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópicos específicos do Estudos Técnico Preliminar nº 226/2025, apêndice deste Termo de Referência.

4. Requisitos da contratação

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

4.2. Não há necessidade de realização de avaliação prévia do local de execução dos serviços.

4.3 Os demais requisitos da contratação encontram-se pormenorizados no Estudo Preliminar nº 226/2025.

5. Modelo de execução do objeto

CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO

5.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

5.1.1. Início da execução do objeto: em até quinze dias da assinatura da Permissão de uso.

5.1.2. A convocação dos credenciados para uso do espaço será realizada conforme demanda do IFMG Santa Luzia, segundo ordem definida em sorteio público.

5.1.3. O Permissionário e os 5 (cinco) credenciados reservas irão compor a Relação de Credenciamento

5.1.4. No momento do chamamento, serão avaliados os seguintes requisitos:

a) Apresentação de todos os documentos necessários a habilitação;

b) No momento anterior à convocação será realizada pesquisa e juntada aos autos que comporão o processo de permissão as certidões de regularidade jurídica, fiscal e trabalhista, que poderá ser substituídas pelo SICAF, e também o CADIN e CEIS do interessado.

5.1.5. Caso o credenciado se oponha à permissão de uso ou não esteja habilitado conforme item anterior, o IFMG Santa Luzia convocará o próximo credenciado constante da Relação de Credenciamento.

5.1.6. Quando todos os credenciados forem convocados, poderá ser realizado novo sorteio ou prorrogado o Termo de Permissão de Uso, com fundamento no item 1.3 e subitem 1.3.1 do TR, caso não haja novas inscrições durante a vigência do Edital.

CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO

5.2. O Credenciamento terá abertura com a publicação de Edital de Chamamento com prazo de 12 meses.

5.3. O edital fixará data do sorteio, sendo recomendada realização até 16/10/2025.

5.4. O Termo de Permissão deverá ser assinado até 30/10/2025.

5.5. As inscrições serão recebidas através do e-mail: COMPRAS.SANTALUZIA@IFMG.EDU.BR

5.6. Após realizado sorteio, o prazo para Credenciamento permanecerá aberto.

LOCAL E HORÁRIO DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

5.7 Os serviços serão prestados no espaço localizado entre a quadra poliesportiva do campus e a rampa/escadaria de acesso ao Bloco C

5.8. Os serviços serão prestados de segunda a sexta-feira, entre 9 e 21 horas, exceto feriados, férias e dias de recesso escolar.

5.9. Obrigatoriamente nos horários de 11 às 14 horas e de 18 às 21 horas, os food trucks deverão estar presentes nos locais, a fim de atender a demanda, nestes que são os horários de maior procura por alimentação.

5.10. Excepcionalmente o atendimento poderá ser estendido aos finais de semana por solicitação da PERMITENTE, 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.

5.11. Havendo necessidade e mediante comunicação à PERMISSIONÁRIA com antecedência mínima de 02 (dois) dias, a permissionária poderá, eventualmente ter seus horários e locais de funcionamento alterados.

5.12. Não será permitida a venda de bebidas alcoólicas, bem como de cigarros, cigarrilhas, charutos, cachimbos ou de qualquer outro produto fumígeno derivado ou não do tabaco.

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

MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

5.14. Para a perfeita execução dos serviços, o Permissionário deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário.

5.15. No caso de utilização de gás de cozinha, será permitida a utilização de no máximo um botijões de gás de 13kg.

5.16. A contratada poderá disponibilizar para os usuários mesas e cadeiras, que deverão estar dispostas dentro do espaço autorizado, mediante aprovação da Administração;

ÁREA CEDIDA

5.17. A área será entregue à Permissionária nas condições em que se encontra, cabendo ao IFMG Santa Luzia, apenas o fornecimento de pontos de energia e água quando necessário.

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

5.19. A limpeza do local é de total responsabilidade da Permissionária, devendo realizar a coleta do material produzido diariamente, e dispor em local apropriado fora dos domínios do IFMG Santa Luzia.

5.20. O IFMG Santa Luzia não se responsabiliza por qualquer danos e avarias causados no veículo *Food Truck* que esteja em movimento ou estacionados no campus, inclusive durante o pernoite.

PRODUTOS COMERCIALIZADOS

5.21. Lanches

5.21.1. wrap, panquecas, bauru, beirute, crepe, tapioca, sanduiche, hambúrguer, hot dog, outros do mesmo gênero

5.21.2. batata rosti, batata recheada, poutine, acarajé, polenta, escondidinho, polpetões, panhoca, bruschetta, outros do mesmo gênero

5.21.3. croissant, coxinha, pão de queijo, empada, pastel, pizza, torta salgada, quibe, outros do mesmo gênero

5.21.4. Salgados integrais, sucos naturais, iogurtes, açaí; sanduiches naturais; salada de frutas e outros do mesmo gênero.

5.22. Refeições (almoço)

5.22.1. yakisoba, temaki, stroganoff, tacos, nachos, macarrão na chapa outras comidas típicas e regionais

5.22.2. risotos, capeletes, ravióis, canelone, espaguete, rondeles, nhoques, lasanhas, moqueca, outras tipos de refeições

5.22.3. arroz, feijão, carne e salada

5.22.4. alimentos vegetariano e vegano

5.23. Gelados

5.23.1. sucos de frutas, refrigerante, sorvete, picolé, milkshake, vitaminas, açaí, outros do mesmo gênero

5.24. Doces, sobremesas, café e chocolate

5.24.1 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

5.25. O permissionário deverá oferecer no mínimo:

5.25.1. Ao menos 3 (três) tipos de comida da categoria 1 (lanches), sendo pelo menos um deles na linha saudável (item 1.4) e

5.25.2. Ao menos 2 (dois) tipos de comida na categoria 2 (refeições).

5.25.3. As demais categorias deverão ser comercializadas conforme a demanda dos usuários

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

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

5.28. Sugere-se que a Permissionária ofereça uma variedade de opções além daquelas listada na cesta de produtos, inclusive opções que incluam alimentos saudáveis e equilibrados para atender às necessidades dietéticas dos alunos e funcionários do IFMG Santa Luzia, abarcando opções vegetarianas, veganas, sem glúten, entre outras.

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

5.30. Todos os lanches servidos deverão ser, obrigatoriamente, preparados no dia correspondente a venda direta aos usuários. Os sucos naturais e as vitaminas devem ser preparados na hora, se ofertados.

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

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

5.33. Deverá ser afixado em local visível tabela de preços contendo os produtos postos à venda.

HIGIENE E LIMPEZA

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

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

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

5.37. Todos os resíduos gerados deverão ser adequadamente recolhidos em sacos de lixos e dispensados em local apropriado diariamente ao final do expediente fora das unidades do IFMG Santa Luzia.

5.38. É vedado qualquer tipo de armazenamento de resíduos nas dependências do IFMG Santa Luzia.

RESPONSABILIDADES

5.39. A Permissionária deve arcar com os prejuízos sofridos pela contratante ou pelos usuários do serviço, em virtude de distúrbios orgânicos, comprovados por exames médicos, causados em 2 (duas) ou mais pessoas que tenham se alimentado da mesma refeição/lanche.

5.40. Cabe à Permissionária buscar as atualizações da legislação sanitária em vigor, respondendo com exclusividade por todas e quaisquer multas ou interparações das autoridades competentes, bem como por problemas causados aos usuários relativos aos alimentos fornecidos, configurando-se falta grave a interdição da Unidade por qualquer motivo.

5.41. Manter o *Food Truck* aberto ao público conforme os dias e horários estabelecidos.

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

5.43. Dispor de balcões em número suficiente para atendimento nos horários de maior demanda, devendo sempre prestar aos usuários, um atendimento cordial, rápido e eficiente.

5.44. Providenciar, sem qualquer ônus para o IFMG Santa Luzia, a obtenção de licenças, autorizações, alvarás e outros, junto às autoridades competentes, necessários ao funcionamento do espaço físico dentro das normas legais vigentes, respondendo por eventuais infrações a essas normas.

5.45. Prestar, a qualquer momento, todos os esclarecimentos e informações administrativas ou técnicas, que lhes forem solicitadas pelos fiscais.

5.46. Responsabilizar-se pela guarda e segurança dos equipamentos, não cabendo à contratante qualquer ressarcimento por furto ou danos.

5.47. Responsabilizar-se por qualquer acidente ou dano que venha a ocorrer no âmbito do espaço cedido envolvendo pessoas e/ou bens.

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

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

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

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

FUNCIONÁRIOS

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

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

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

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

5.56. Não possuir em seu quadro de pessoal empregados menores de 16 (dezesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz a partir dos 14 (quatorze) anos, nos termos do inciso XXXIII, do art. 7º da Constituição Federal.

DOCUMENTAÇÃO PARA CREDENCIAMENTO

5.57 Para realizar o credenciamento os interessados deverão estar previamente cadastrados no Sicaf e encaminharão, exclusivamente pelo e-mail compras.santaluzia@ifmg.edu.br o requerimento de participação com a indicação de sua intenção de se credenciar para a prestação dos serviços, com os seguintes documentos:

5.57.1. Formulário de Credenciamento e Declaração de habilitação e conformidade (Anexo III)

5.57.2. Declaração de Ciência do valor estimado mensal (Anexo IV) pra o objeto, conforme item 1.1 do termo de referência.

5.57.3. Declaração de atendimento do inciso XXXIII do Art. 7º da Constituição Federal (Anexo V)

5.57.4. Declaração de Atendimento ao inciso VI do Art 14º da lei nº 14.133/2021 (Anexo VI)

5.58 Todas as especificações do objeto vinculam o interessado.

6. Critérios de medição e pagamento

6.1 A inscrição dos interessados em participar do Credenciamento objeto deste Termo de Referência será gratuita.

6.2 Conforme justificado em item específico do ETP o pagamento pela utilização do espaço será de R\$ 577,90 (quinhentos e setenta e sete reais e noventa centavos) mensais.

6.3 Este valor refere-se ao uso do espaço cedido e ao consumo de energia.

6.2.2 O pagamento do valor estipulado será efetuado pelo credenciado, por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU), que será entregue ao interessado no ato de assinatura do Termo de Permissão de Uso.

7. Critérios de seleção do fornecedor

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de sorteio público após a etapa de inscrição no ato de CREDENCIAMENTO, conforme preconiza Art. 79, inciso I, da Lei nº 14133/2021, na forma do item 5.1 e seus subitens.

8.2. Poderão inscrever no Edital pessoas físicas e jurídicas, com atuação comprovada no ramo alimentício, que atendam às Normas da Vigilância Sanitária.

8.3. As inscrições serão gratuitas e deverão ser realizadas de acordo com as datas definidas no Edital, para a elaboração e divulgação da Relação de Credenciados.

8.4. Os eventuais novos interessados deverão realizar sua inscrição nos mesmos moldes dos candidatos iniciais, sendo enquadrados na Relação de Credenciados.

8.5. A Relação dos Credenciados terá validade até 01 ano.

8.6. A inscrição não gera direito à ocupação do espaço.

8.7. Os candidatos serão classificados por ordem de inscrição no processo de credenciamento, valendo esta ordem como critério objetivo para atribuir número de inscrição, por ordem cronológica, não sendo permitida a repetição de números.

REGIME DE EXECUÇÃO

8.8. O regime de execução do contrato será a título precário e oneroso e deve atender aos critérios estabelecidos a utilizar os espaços públicos do IFMG Santa Luzia com vistas à prestação de serviço de alimentação, na modalidade *Food Truck*.

EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

8.9. Para fins de habilitação, deverá o participante apresentar a seguinte documentação:

1) Formulário de Credenciamento e Declaração de habilitação e conformidade (Anexo III).

2) Comprovante de inscrição e situação cadastral ativa no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) e Contrato Social.

3) Documento de identificação do(s) representante(s) legal(is) da empresa: RG e CPF ou CNH.

4) Termo de Compromisso e Responsabilidade.

5) Cópia do cardápio que se pretende praticar, com expressa menção aos valores de cada item.

6) Enviar fotos de identificação do veículo.

7) Documento atualizado do veículo - CRLV.

8) Lista de equipamentos instalados internamente no veículo, inclusive gás de cozinha se houver.

9) Prova de regularidade para com a Fazenda Federal.

10) Prova de regularidade relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS.

11) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas-CNDT.

12) Certidão emitida pelo CADIN (<https://www.gov.br/pt-br/servicos/consultar-inclusao-no-cadinsisbacen-pela-receita-federal>).

13) Consulta ao CEIS (<https://portaldatransparencia.gov.br/pagina-interna/603245-ceis>).

14) Alvará de Localização e Funcionamento.

8.10. Os itens 9,10,11 poderão ser substituídos pelos SICAF.

8.11. Será exigido que o Permissionário mantenha, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Edital de Credenciamento.

8.12. Aplicar-se acessoriamente as normas estabelecidas na Legislação Municipal a saber: Portaria SMSA/SUS-BH nº 53/2016, relativa a comercialização de alimentos em veículos automotores.

8. Valor da Contratação

9.1. Será cobrado o valor do preço público devido a permissão de ocupação dos espaços públicos e ressarcimento do valor de energia elétrica de R\$ 577,90 (quinhentos e setenta e sete reais e noventa centavos), valor mensal unitário.

9.1.2 O pagamento do valor não será restituído sob nenhuma hipótese, inclusive em caso de desistência ou revogação do Termo de Permissão de Uso.

9. Adequação Orçamentária

9. Os recursos obtidos por meio da cobrança do Valor do Preço Público serão destinados ao pagamento das despesas de manutenção do IFMG Santa Luzia.

10. 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

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 06/10/2025 às 13:13:01.

Despacho: De acordo

SAMUEL GONCALVES PROENCA

Autoridade competente



Assinou eletronicamente em 06/10/2025 às 13:23:04.