

Estudo Técnico Preliminar 28/2025

1. Informações Básicas

Número do processo: 23072228498/2025-91

2. Descrição da necessidade

2.1. Justifica-se a contratação de empresa especializada para a exploração comercial dos serviços de Restaurante e Lanchonete visando atender às necessidades nutricionais diárias dos professores, alunos, servidores, terceirizados, estagiários, usuários e convidados da unidade acadêmica e órgão administrativo, zelando pela saúde e pelo bem estar de todos, proporcionando local adequado e próximo para realização de refeições e/ou lanches com qualidade, tendo em vista os pequenos intervalos para as refeições e/ou lanches e entre uma aula e a subsequente, não havendo, deste modo, tempo hábil para o deslocamento para estabelecimentos externos dos Campi da UFMG. Sendo assim, a prestação do serviço de alimentação à comunidade universitária não poderia sofrer solução de continuidade, pois causaria transtornos aos usuários do serviço.

2.1.1. A UFMG dispõe de imóvel, sendo que sua utilização é destinada, especificamente, para a execução dos serviços, Objeto deste Estudo. Portanto, a UFMG não terá despesas com tal contratação, uma vez que as Concessionárias é que arcam com os gastos inerentes à execução do Contrato, como: consumo de água, energia elétrica, telefonia e manutenção de equipamentos, mão de obra etc. A Contratada não demandará de grandes investimentos na infraestrutura. E, ainda, havendo algum dano no patrimônio causado por mau uso do espaço, fica a Contratada obrigada a repará-lo.

2.1.1.1. Ao propor a Concessão Remunerada de Uso de espaço público da UFMG para que nele sejam explorados exclusivamente os serviços de Restaurante e/ou Lanchonete, a Administração tem como objetivo não a obtenção de receita com a outorga de imóvel (este é o resultado secundário), mas o cumprimento da missão educativa e social de facilitar acesso, no local de estudo/trabalho, a uma refeição nutricionalmente adequada, em termos qualitativos e quantitativos, tanto para o estudante, quanto para os servidores, estagiários, prestadores de serviços e visitantes dos Campi, pois reconhecidamente, a alimentação constitui uma das necessidades mais fundamentais para o homem: além das suas implicações fisiológicas, envolve aspectos sociais, psicológicos e econômicos.

2.2.2. Nesse sentido, é sabido que, para que o estudante possa se desenvolver em sua plenitude acadêmica é necessário associar à qualidade do ensino ministrado, uma política inclusiva que cumpra com os deveres relacionados à responsabilidade social, auxiliando as famílias no atendimento das suas necessidades básicas de moradia, alimentação, saúde, esporte, cultura e lazer, transporte, apoio acadêmico, entre outras condições que diminuam as chances de evasão escolar. Como as verbas para investimento na Assistência Estudantil são contingenciadas e insuficientes para atender a toda comunidade discente, contratar, por meio da outorga de uso do imóvel, empresa especializada em prestar o serviço de fornecimento de refeições e/ou lanches dentro dos Campi - distante de estabelecimentos externos, bem como de Restaurantes e/ou Lanchonetes abertos ao público, além de não onerar o orçamento do órgão, permite-lhe efetivamente auxiliar na realização de sua função acadêmico social, garantindo, por meio de uma eficiente fiscalização contratual, a oferta de um serviço de qualidade, a preços módicos e condizentes com o mercado, que supra uma das mais básicas necessidades de seus administrados. Ademais, o espaço além de oferecer um serviço básico de qualidade para os alunos, servirá também aos servidores, estagiários prestadores de serviços terceirizados e visitantes dos Campi, constituindo-se um importante espaço de convivência para os membros da comunidade universitária. Integram-se, assim, as ações de educação, formação profissional, saúde, alimentação e lazer, com vistas ao sucesso escolar em toda a sua complexidade.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Diretoria/DLO	Altair Damásio Dias

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Esta contratação se classifica como prestação de serviço comum, de caráter continuado, sem dedicação exclusiva de mão de obra, devendo iniciar-se na data designada no documento "Ordem de início das atividades".

Justificativa

O serviço a ser contratado enquadra-se no conceito de "comum" uma vez que seus padrões de desempenho, produtividade e qualidade podem ser objetivamente definidos em Edital, por meio de especificações usuais de mercado. (**Art. 6º, Inciso XIII, da Lei nº 14.133, de 2021**).

4.1. Requisitos necessários ao atendimento da necessidade

4.1.1. A solução a ser contratada será formada pela Cesta Básica de Produtos, anexa a este Estudo, a serem ofertados, obrigatoriamente, pela Contratada.

4.1.2. A Contratada deverá:

4.1.2.1. Manter o efetivo controle em todos os procedimentos, abrangendo todas as etapas, a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos em conformidade com as legislações vigentes, dentre elas:

a) **Decreto nº 5.616, de 15/05/1987**, da Prefeitura Municipal de Belo Horizonte - Aprova o Regulamento a que se refere o **artigo 24 da Lei nº 4.323, de 13/01/1986**, que dispõe sobre a Inspeção e Fiscalização Sanitária Municipal.

b) **Portaria MS nº 1.428, de 26/11/1993**, do Ministério da Saúde - Aprova o Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos, as Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos e o Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ's) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos.

c) **Portaria SVS/MS nº 326, de 30/07/1997**, do Ministério da Saúde – Aprova o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos).

d) **Resolução RDC nº 275, de 21/10/2002**, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária -ANVISA – Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

e) **Resolução RDC nº 216, de 15/09/2004**, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária -ANVISA – Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Alterada pela **Resolução RDC nº 52, de 29/09/2014**.

f) **Resolução RDC nº 218, de 29/07/2005**, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária -ANVISA – Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Higiênico-Sanitários para Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais.

g) **Portaria Normativa nº 07, de 26/10/2016**, do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão – Institui as Diretrizes de promoção da alimentação adequada e saudável nos ambientes de trabalho, a serem adotadas como referência nas ações de promoção da saúde e qualidade de vida no trabalho dos órgãos e entidades integrantes do sistema de pessoal civil da administração federal – SIPEC.

h) **Resolução RDC nº 182, de 13/10/2017**, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária -ANVISA – Dispõe sobre as boas práticas para industrialização, distribuição e comercialização de água adicionada de sais. Alterada pela **Resolução RDC nº 331/2019**.

i) **Resolução RDC nº 622, de 09/03/2022**, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária -ANVISA – Dispõe sobre o funcionamento de empresas especializadas na prestação de serviço de controle de vetores e pragas urbanas e dá outras providências.

j) demais normas federais, estaduais e municipais, higiênico-sanitárias e procedimentos técnicos adequados à aquisição, estocagem, preparos, rotulagem, acondicionamento a fim de garantir as qualidades higiênico-sanitária, nutritiva e sensorial dos alimentos, bebidas etc.

4.1.2.2. Cumprir as normas da UFMG, dentre elas:

a) **Resolução nº 09/2000, de 09/11/2000** – Estabelece regulamentação genérica para veiculação de peças publicitárias e de propaganda no âmbito da UFMG.

b) **Portaria nº 03215, de 15/09/2004** – Reedita, com alterações, a portaria nº 01018, de 07 de abril de 2003 – Instituir, no âmbito da Universidade, o “Código de Normas para Veiculação de Peças Publicitárias, Patrocínios e Apoio”.

c) é proibida a comercialização de bebidas alcoólicas nos Restaurantes e/ou Lanchonetes (**Portaria do Gabinete do Reitor nº 17/2007, de 25/09/2007**), exceto nas situações previstas na **Portaria nº 19/2006, de 22/09/2006**.

d) é proibida a realização de festas, e quaisquer eventos dessa natureza, nas dependências do Restaurante e/ou Lanchonete, observada a **Portaria do Gabinete do Reitor nº 034/2011, de 20/04/2011**.

e) é proibida a comercialização de cigarros, cigarrilhas, charutos, cachimbos ou de qualquer outro produto fumígeno derivado ou não do tabaco.

4.1.2.3. Cumprir, em observância aos fundamentos legais constantes na **IN SEGES/MPDG nº 05/2017** e no **Guia Nacional de Contratações Sustentáveis - Outubro 2024 – 7ª Edição – CNS/DECOR/CGU/AGU**, as legislações sobre Sustentabilidade Ambiental, dentre elas:

a) **Resolução CONAMA nº 20, de 07/12/1994**, do Conselho Nacional do Meio Ambiente - Dispõe sobre a instituição do Selo Ruído de uso obrigatório para aparelhos eletrodomésticos que geram ruído no seu funcionamento;

b) **Instrução Normativa nº 06, de 03/11/1995**, do Ministro de Estado da Administração Federal e Reforma do Estado - Disciplinar a coleta seletiva de papel para reciclagem, no âmbito dos órgãos integrantes do SISG, no Distrito Federal;

c) **Instrução Normativa nº 01, de 19/01/2010**, do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão - Dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional e dá outras providências;

d) **Lei nº 12.305, de 02/08/2010**, da Presidência da República - Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos, altera a **Lei nº 9.605, de 12/02/1998**; e dá outras providências. Alterada pela **Lei nº 14.026 de 15/07/2020**;

e) **Decreto nº 14.367, de 12/04/2011**, da Prefeitura de Belo Horizonte - Regulamenta a **Lei nº 9.529/2008**, que "Dispõe sobre a substituição do uso de saco plástico de lixo e de sacola plástica por saco de lixo ecológico e sacola ecológica, e dá outras providências". Alterado pelo **Decreto nº 15.153, de 25/02/2013**;

f) **Lei nº 10.534, de 10/09/2012** – da Prefeitura de Belo Horizonte - Dispõe sobre a limpeza urbana, seus serviços e o manejo de resíduos sólidos urbanos no município, e dá outras providências. Alterada pela **Lei nº 10.885 de 27/11/2015**;

g) **Instrução Normativa nº 05, de 25/05/2017**, da Secretaria de Gestão do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão-SEGES/MPDG - Dispõe sobre as regras e diretrizes do procedimento de contratação de serviços sob o regime de execução indireta no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional;

h) **Decreto nº 10.936, de 12/01/2022**, da Presidência da República - Regulamenta a **Lei nº 12.305, de 02/08/2010**, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos;

i) demais Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;

j) **Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos Especiais - PGRSE** do local/campus da Unidade/Órgão onde o estabelecimento está instalado.

4.2. Sustentabilidade

4.2.1. Cumprir as legislações sobre Sustentabilidade Ambiental, conforme descrito no **subitem 4.1.2.3.** deste Estudo.

4.2.2. Nos termos **Instrução Normativa nº 1, de 19/01/2010**, da **Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 05, de 25/05/2017** e do **Guia Nacional de Contratações Sustentáveis – Outubro 2024 – 7ª Edição - CNS/DECOR/CGU /AGU**, a Contratada deverá adotar as seguintes providências:

4.2.2.1. Colaborar para as fases de elaboração, implementação e acompanhamento dos procedimentos de coleta seletiva, de acordo com o estabelecido no **Plano de Gerenciamento de Resíduos da Unidade/Órgão e Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos Especiais (PGRSE)**, disponibilizando o resíduo reciclável nos locais indicados pela Unidade/Órgão, a fim de possibilitar a sua destinação às associações e cooperativa dos catadores de materiais recicláveis, nos termos da **Instrução Normativa nº 01/2010**, ou outra forma de destinação adequada, quando for o caso.

4.2.2.2. Otimizar a utilização de recursos e a redução de desperdícios e de poluição, através das seguintes medidas, dentre outras:

- a) racionalizar o uso de substâncias potencialmente tóxicas/poluentes;
 - b) substituir substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade;
 - c) usar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;
 - d) racionalizar o consumo de energia (especialmente elétrica);
 - e) adotar medidas para racionalizar o consumo de energia elétrica com a utilização de equipamentos mais eficientes, que possuam a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia (ENCE) ou que possuam o Selo Procel – Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica;
 - f) realizar, periodicamente, um programa interno de treinamento/capacitação de seus empregados para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;
 - g) treinar e capacitar periodicamente os empregados em boas práticas de redução de desperdícios e poluição;
 - h) treinar os empregados acerca da reciclagem/destinação adequada dos resíduos gerados na prestação dos serviços.
- 4.2.2.3. Adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada e utilizar na lavagem de piso água de reuso ou outras fontes, sempre que possível (águas de chuva, poços cuja água seja certificada de não contaminação por metais pesados ou agentes bacteriológicos, minas e outros).
- 4.2.2.4. Observar a **Resolução CONAMA nº 20, de 07/12/1994**, e legislação correlata, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento.
- 4.2.2.5. Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços.
- 4.2.2.6. Respeitar as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos.
- 4.2.2.7. Desenvolver ou adotar manuais de procedimentos de descarte de materiais potencialmente poluidores, dentre os quais:
- a) pilhas e baterias que contenham em suas composições chumbo, cádmio, mercúrio e seus compostos devem ser recolhidas e encaminhadas aos estabelecimentos que as comercializam ou à rede de assistência técnica autorizada pelas respectivas indústrias, para repasse aos fabricantes ou importadores;
 - b) pneumáticos inservíveis devem ser encaminhados aos fabricantes para destinação final, ambientalmente adequada, conforme disciplina normativa vigente.
- 4.2.2.8. Participar das campanhas de sensibilização da Comunidade Universitária promovidas pela Contratante.

4.3. Duração inicial do Contrato de prestação de serviços

4.3.1. O prazo de vigência da contratação é de 5 (cinco) anos contados da data da Ordem de Início das Atividades, prorrogável por até 10 (dez) anos, na forma dos **artigos nº 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021**.

Justificativa

O prazo de vigência da contratação será de 05 (cinco) anos, prorrogável por até 10 (dez) anos, na forma dos **artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021**. Essa medida racionaliza o processo de gestão contratual e reduz os custos operacionais por se tratar de serviço contínuo, cuja necessidade ultrapassa o ano corrente. Optou-se por esse período, tendo em vista que: Os **art. 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021**, admitem a contratação pelo prazo de até 05 anos, prorrogáveis por até 10 anos, quando se tratar de serviços ou fornecimentos contínuos, devendo a contratante atestar a vantagem econômica na contratação plurianual, além de verificar a cada exercício a disponibilidade orçamentária e a vantagem em sua manutenção.

O **art. 110 da Lei nº 14.133/2021, inciso I**, admite que na contratação que gere receita e no contrato de eficiência que gere economia para a Administração, os prazos serão de até 10 (dez) anos, nos contratos sem investimento.

Esta contratação não comprometerá recursos orçamentários da Administração Contratante, pois não implicará em despesas ou investimentos a serem custeados pela UFMG. A prestação do serviço objeto dessa contratação tem natureza continuada e essencial, cujo propósito é atender à necessidade pública de forma permanente e ininterrupta, por mais de um exercício financeiro. Esses serviços, embora instrumentais e assessoriais, colabora para garantir o funcionamento das atividades finalísticas do órgão. Em contrapartida, sua interrupção poderia causar prejuízos às rotinas administrativas e operacionais da Universidade.

Conforme consta deste Estudo Técnico Preliminar, item 2 - Descrição da necessidade - ao disponibilizar os serviços de restaurante e/ou lanchonete, a Administração tem como objetivo não a obtenção de receita com a outorga de imóvel (este é o resultado secundário), mas o cumprimento da missão educativa e social de facilitar acesso, no local de estudo/trabalho, a uma refeição nutricionalmente adequada, em termos qualitativos e quantitativos, tanto para o estudante, quanto para os servidores, estagiários, prestadores de serviços e visitantes da Unidade, pois reconhecidamente, a alimentação constitui uma das necessidades mais fundamentais para o homem: além das suas implicações fisiológicas, envolve aspectos sociais, psicológicos e econômicos.

É pertinente e vantajoso o prazo quinquenal estabelecido, pois a Administração pode reduzir os custos administrativos associados ao processo de contratação, uma vez que não será necessário realizar licitações anuais para contratar empresa especializada para prestação de serviços dessa natureza nas dependências da Universidade Federal de Minas Gerais, o que proporciona economia de tempo e recursos. O custo administrativo de um processo licitatório por si só justificaria contratações por períodos superiores a 12 meses. Isso porque, quanto maior o número de procedimentos, maior o gasto da Administração, considerando contratações de serviços continuados, como nesse caso.

Outra vantagem seria para a contratada, que teria a certeza de um tempo maior para recuperar os investimentos realizados para montar o estabelecimento. A definição de vigência quinquenal, possibilita o planejamento financeiro, a longo prazo, dos investimentos necessários, de forma que os custos de aquisição dos equipamentos, móveis e utensílios não venham a impactar no preço (lance) ofertado pela licitante.

A peculiaridade se mostra clara, uma vez que, para a contratada dar início aos serviços é necessário que ela faça investimentos com aquisição de equipamentos, moveis e utensílios, capacitação de pessoal, registros no Conselho competente, alvará de funcionamento, eventual manutenção de estrutura administrativa, entre outros. Ou seja, não há retorno financeiro imediato, é necessário um período para que o estabelecimento "se pague" e a partir de então tenha retorno financeiro.

A situação de abertura de um comércio é muito distinta de uma prestadora de serviço, a qual está sempre apta, pronta e preparada para executar o contrato. Já o comércio demanda abertura de um novo estabelecimento, tem-se uma nova empresa ou filial com toda a necessidade de preparação para dar início aos serviços.

Não se mostra sensato estabelecer que a vigência do contrato de serviços prestados de forma contínua seja de 12 (doze) meses, já que a praxe administrativa é de prorrogar por período máximo permitido por lei, conforme observado no histórico das contratações anteriores para serviços dessa natureza.

O Restaurante e Lanchonete da Faculdade de Letras é um estabelecimento que possui como vantagem: público da unidade e adjacências e localização. Historicamente, em contratações anteriores, sempre foi uma unidade atrativa para o mercado, disputada por várias empresas internas (UFMG) e externas e não possui histórico de rescisão.

Diante do exposto, a previsão da possibilidade de vigência quinquenal se justifica em razão do enquadramento do objeto como serviços de natureza constante, ininterrupta e indiferenciada ao longo do tempo, estendendo-se por mais de um exercício financeiro, objetivando, essencialmente, assegurar a continuidade das atividades da Universidade. Ademais, o prazo de vigência contratual de 5 (cinco) anos proposto, atenderia os princípios da economicidade, razoabilidade, competitividade e interesse público; considerando, também, os requisitos que devem ser atendidos no momento da prorrogação.

4.4. Natureza continuada dos serviços

4.4.1. Trata-se de serviço essencial e de caráter contínuo, sendo imprescindível para o funcionamento regular das atividades acadêmicas e administrativas da Instituição e, conseqüentemente, o cumprimento de sua missão e princípios institucionais. Portanto, tendo em vista a necessidade permanente de atender às demandas nutricionais diárias da comunidade universitária, torna-se imprescindível a contratação de empresa para a execução dos serviços de Restaurante e Lanchonete. Sendo assim, a natureza dos serviços é classificada como contínua nos termos do **art. 15 da IN SEGES/MPDG nº 05, de 25/05/2017 e art. 6º, inciso XV da Lei nº 14.133, de 2021.**

4.5. Critérios de seleção do fornecedor

Para fins de habilitação, deverá a licitante comprovar os seguintes requisitos:

4.5.1. Habilitação Jurídica:

4.5.1.1. **Pessoa física:** cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional.

4.5.1.2. **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede.

4.5.1.3. **Microempreendedor Individual - MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/ptbr/empreendedor>.

4.5.1.4. **Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI:** inscrição do ato constitutivo, estatuto ou Contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores.

4.5.1.5. **Sociedade empresária estrangeira:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme **Instrução Normativa DREI/ME nº 77, de 18 de março de 2020.**

4.5.1.6. **Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores.

4.5.1.7. **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz.

4.5.1.8. **Sociedade cooperativa:** ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o **art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.**

4.5.1.9. **Consórcio] de empresas:** contrato de consórcio devidamente arquivado no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis (**art. 279 da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976**) ou compromisso público ou particular de constituição, subscrito pelos consorciados, com a indicação da empresa líder, responsável por sua representação perante a Administração (**art. 15, caput, I e II, da Lei nº 14.133, de 2021**).

4.5.1.10. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

4.5.2. Habilitação fiscal, social e trabalhista:

4.5.2.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso.

4.5.2.2. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da **Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014**, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional.

4.5.2.3. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS).

4.5.2.4. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do **Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho**, aprovada pelo **Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943**.

4.5.2.5. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Distrital ou Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.

4.5.2.6. Prova de regularidade com a Fazenda Distrital ou Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre.

4.5.2.7. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

4.5.2.8. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na **Lei Complementar nº 123, de 2006**, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

4.5.3. Qualificação Econômico-Financeira:

4.5.3.1. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do interessado, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação ou de sociedade simples;

4.5.3.2. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;

4.5.3.3. Balanço Patrimonial, Demonstração de Resultado de Exercício e demais demonstrações contábeis, exigíveis na forma da lei e de regulamentos na data de realização da licitação, dos 02 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando, para cada exercício:

a) Índice de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um), obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

I - Liquidez Geral (LG) = (Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo) / (Passivo Circulante + Passivo Não Circulante);

II - Liquidez Corrente (LC) = (Ativo Circulante) / (Passivo Circulante);

III- Solvência Geral (SG) = (Ativo Total) / (Passivo Circulante + Passivo Não Circulante).

b) os indicadores fixados acima deverão ser atingidos em cada um dos dois últimos exercícios sociais sob pena de inabilitação.

c) as empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura;

d) os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.

e) os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

4.5.3.4. Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação Patrimônio Líquido mínimo de 10%(dez por cento) do **valor anual** discriminado no **subitem 8.2.** conforme o(s) item(ns) que participar.

4.5.3.5. O atendimento dos índices econômicos previstos neste Instrumento deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

4.5.4. Qualificação Técnica:

4.5.4.1. Apresentar Atestado de Vistoria, assinado pelo servidor responsável, ou, caso opte por não realiza-la, Declaração formal, assinada pelo seu representante legal ou responsável técnico do interessado acerca do conhecimento pleno das condições locais para o cumprimento das obrigações e peculiaridades da contratação.

4.5.4.2. Apresentar Certidão de Registro e Regularidade (CRR) da licitante no Conselho Regional de Nutricionistas, conforme disposto na **Resolução CFN nº 702, de 15/09/2021 do Conselho Federal de Nutricionistas**, mediante a Certidão de Registro e Regularidade, em plena validade, no ato da assinatura do Contrato.

a) Sociedades empresárias estrangeiras atenderão à exigência por meio da apresentação, no momento da assinatura do Contrato, da solicitação de registro perante a entidade profissional competente no Brasil.

4.5.5. Qualificação Técnico-Operacional:

4.5.5.1. Declaração de que possui ou instalará escritório na região metropolitana de Belo Horizonte, a ser comprovado no **prazo máximo de 60 (sessenta) dias corridos**, contados a partir da vigência do Contrato. (**subitem 10.6, 'a', do anexo VII-A da IN SEGES/MPDG nº 05/2017**).

a) a estrutura administrativa deverá dispor de capacidade operacional que lhe permite atender tempestivamente às demandas objeto desta contratação e as que sejam delas decorrentes, resguardando sua fiel execução. As demandas podem envolver todos os procedimentos pertinentes à seleção, treinamento, admissão e demissão dos empregados, fornecimento de uniformes, EPI's, dentre outros, bem como o atendimento das demais diligências apontadas pela Contratante nos prazos estipulados.

b) a estrutura administrativa é imprescindível à adequada execução do objeto, devendo: possuir telefone fixo e endereço físico e eletrônico, funcionar de segunda-feira a sexta-feira em horário comercial (compreendido entre 08:00 e 18:00 horas), de forma a proporcionar que tudo relacionado ao Contrato, seja nela resolvido.

4.5.5.2. Poderão participar da licitação os interessados pertencentes ao ramo de atividade relacionado ao Objeto da licitação (alimentação e nutrição humanas), conforme disposto nos respectivos atos constitutivos, que atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à documentação, constantes neste Instrumento.

4.5.5.3. Comprovação de aptidão para execução de serviço similar, de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior à do objeto desta contratação, por meio da apresentação de certidões ou atestados emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso, que comprove que a licitante executa ou executou serviços da mesma natureza dos constantes neste Instrumento, compatíveis em características, prazo e quantidades com o Objeto da licitação. Os atestados, portanto, deverão dizer respeito à contrato(s) executado(s) com as seguintes características mínimas:

a) será(ao) considerado(s) compatível(is) em características com o Objeto ora licitado o(s) atestado(s) que comprovar(em) que a licitante executa ou executou serviços de fornecimento refeições coletivas, com atendimento direto ao público, utilizando na execução dos serviços mão de obra especializada e treinada;

b) quanto ao tempo (prazo), pelo menos 01 (um) dos atestados apresentados deverá comprovar o prazo mínimo de 12 (doze) meses ininterruptos de atuação do fornecedor na prestação de serviços com características semelhantes ao escopo deste Instrumento (serviços de fornecimento de refeições coletivas, com atendimento direto ao público, utilizando na execução dos serviços mão de obra especializada e treinada);

b.1.) não serão aceitos atestados que fazem referência a eventos esporádicos e de curta duração, menos de 12 (doze) meses, uma vez que não garantem a capacidade técnica e operacional da empresa em manter a perenidade no atendimento.

c) no que diz respeito às quantidades, será(ão) admitido(s) o(s) atestado(s) que demonstrar(em) que a licitante executa ou executou serviços de fornecimento de refeições coletivas, com atendimento direto ao público em local com circulação diária de no mínimo 820 (oitocentos e vinte) pessoas, o que representa 50% da média do maior público circulante, diário, conhecido da unidade;

d) será admitida, para fins de comprovação do quantitativo mínimo do serviço exigido na **alínea acima**, a apresentação e o somatório de diferentes atestados de serviços, desde que se refiram a um período mínimo de 06 (seis) meses ininterruptos e concomitantes de atuação, pois esta situação se equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação, nos termos do **subitem 10.9 do Anexo VII da IN SEGES /MPDG nº 05 de 25/05/2017**, aplicável por força da **IN SEGES/ME nº 98 de 26/12/2022**;

e) os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor;

f) em caso de atestado(s) de capacidade técnica referente(s) à Contrato de prestação de serviços para a UFMG, estes deverão ser emitidos pelo órgão Fiscalizador do Contrato em questão;

g) o licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do Contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da Contratante e local em que foram prestados os serviços, dentre outros documentos.

h) os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no Contrato social vigente.

4.5.5.4. Serão aceitos atestados ou outros documentos hábeis emitidos por entidades estrangeiras quando acompanhados de tradução para o português, salvo se comprovada a inidoneidade da entidade emissora.

4.5.5.5. A apresentação, pelo fornecedor, de certidões ou atestados de desempenho anterior emitido em favor de consórcio do qual tenha feito parte será admitida, desde que atendidos os requisitos do **art. 67, §§ 10 e 11, da Lei nº 14.133/2021** e regulamentos sobre o tema.

4.5.6. Qualificação Técnico-Profissional:

4.5.6.1. Apresentar prova do registro de um Nutricionista junto ao Conselho Regional de Nutricionistas-CRN, em plena validade, contendo nome, número do registro válido, detentor de atestado de Responsabilidade Técnica, que necessariamente pertença ao quadro permanente da empresa e que assumirá integralmente a responsabilidade profissional e legal pela execução das atividades técnicas de alimentação e nutrição humana, desenvolvidas pela Contratada durante a execução contratual (**Resolução CFN nº 702, de 15 de setembro de 2021**).

a) o Responsável Técnico acima indicado deverá pertencer ao quadro permanente da licitante, na data prevista para entrega da proposta, entendendo-se como tal, para fins deste Instrumento, o sócio que comprove seu vínculo por intermédio de Contrato/Estatuto Social; o administrador ou o diretor; o empregado devidamente registrado em Carteira de Trabalho e Previdência Social; e o prestador de serviços com Contrato escrito firmado com a Licitante, ou com declaração de compromisso de vinculação futura, caso o licitante se sagre vencedor do certame. Caso a vinculação se dê por declaração de disponibilidade futura deverá a mesma conter nome, CPF e número do registro válido do profissional junto ao CRN, ser assinada pelo(s) profissional (ais) e pela licitante.

b) o Responsável Técnico acima indicado deverá participar do serviço objeto do Contrato, e será admitida a sua substituição por profissionais de experiência equivalente ou superior, desde que aprovada pela Administração (**§6º do artigo 67 da Lei nº 14.133, de 2021**).

4.5.6.2. Não serão admitidos atestados de responsabilidade técnica de profissionais que, na forma de regulamento, tenham dado causa à aplicação das sanções previstas nos **incisos III e IV do caput do art. 156 da Lei n.º 14.133, de 2021**, em decorrência de orientação proposta, de prescrição técnica ou de qualquer ato profissional de sua responsabilidade.

4.5.6.3. Os atestados de capacidade técnica podem ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

4.5.7. Disposições gerais sobre habilitação:

4.5.7.1. Quando permitida a participação na licitação/contratação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

4.5.7.2. Na hipótese de o fornecedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para assinatura do Contrato ou da ata de registro de preços ou do aceite do instrumento equivalente, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no **Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016**, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

4.5.7.3. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

4.5.7.4. Se o fornecedor for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

4.5.7.5. Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

4.5.8. Documentação complementar para cooperativas:

4.5.8.1. Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

a) a relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o Contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos **arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei nº 5.764, de 1971**;

b) a declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

c) a comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;

d) o registro previsto na **Lei nº 5.764, de 1971, art. 107**;

e) a comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o Contrato;

f) os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa:

f.1.) ata de fundação;

f.2.) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou;

f.3.) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia;

f.4.) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias;

f.5.) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais;

f.6.) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação; e

f.7.) a última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o **art. 112 da Lei nº 5.764, de 1971**, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

Justificativa - Habilitação

As exigências de qualificação técnico-operacional e profissional foram definidas em extrema consonância com a **IN SEGES/MPDG nº 05/2017**, aplicável por força da **IN SEGES/ME nº 98 de 26/12/2022**. Foram observadas, e atendidas, as legislações que regulamentam a matéria (boas práticas para os serviços de alimentação) e o objeto licitado.

Os serviços prestados nos Restaurantes e/ou Lanchonetes da UFMG devem possuir qualidade e segurança indispensáveis para o bem público e a saúde coletiva da comunidade universitária.

Foram consideradas as peculiaridades da UFMG e o nível de exigência da comunidade universitária. Tratam-se, inclusive, de requisitos de segurança para a contratação administrativa.

As exigências foram pautadas nas necessidades específicas do órgão, por força da essencialidade de que se reveste a contratação, quantitativo, risco, complexidade e pela característica de continuidade. As exigências têm o propósito de mitigar a possibilidade de interrupção da prestação dos serviços ou a execução insatisfatória, ocasionadas pela falta de experiência na prestação dos serviços, objeto contratual a ser executado.

As exigências não são excessivas irrelevantes ou desnecessárias, sempre constaram nos certames anteriores e nunca foi objeto de impugnação ou recurso, não limitam e não frustram a competitividade a que visa a licitação e não são restritivas, são inerentes às empresas fornecedoras de alimentos seguros e saudáveis.

Os parâmetros definidos são necessários, suficientes, pertinentes e guardam compatibilidade e proporcionalidade com as peculiaridades do Objeto contratual a ser executado.

Para a presente contratação foram consideradas as experiências pretéritas do órgão contratante, constatando serem necessárias para a adequada prestação dos serviços.

Tratam-se de exigência que, devido às peculiaridades, não oferecem riscos à competitividade do certame.

a) Certidão de Registro e Regularidade-CRR da Licitante no CRN (subitem 4.5.4.2)

A condição para o Registro ou Inscrição da Empresa no Conselho Regional de Nutrição está devidamente amparada nas legislações abaixo:

- **Lei nº 6.583, de 20 de outubro de 1978** – Cria os Conselhos Federal e Regionais de Nutrição e regula o seu funcionamento; e dá outras providências.

Art. 15º...

Parágrafo único. É obrigatório o registro nos Conselhos Regionais das empresas cujas finalidades estejam ligadas à nutrição, na forma estabelecida em regulamento.

- **Decreto nº 84.444, de 30 de janeiro de 1980** - Regulamenta a Lei nº 6.583, de 20 de outubro de 1978, que cria os Conselhos Federal e Regionais de Nutricionistas, regula o seu funcionamento, e dá outras providências.

Art. 18º As empresas cujas finalidades estejam ligadas à nutrição e alimentação ficam obrigadas à inscrição no Conselho Regional de Nutricionistas em que tenham sua respectiva sede.

Parágrafo único. Consideram-se empresas com finalidades ligadas à nutrição e alimentação:

- a) as que fabricam alimentos destinados ao consumo humano;
- b) as que exploram serviços de alimentação em órgãos públicos ou privados;

Art. 20º Os profissionais referidos neste Regulamento e as pessoas jurídicas que exploram serviços de nutrição e alimentação ficam sujeitos à inscrição e pagamento de anuidades, emolumentos e taxa ao Conselho Regional da jurisdição correspondente.

- **Lei nº 6.839, de 30 de outubro de 1980** – Dispõe sobre o registro de empresas nas entidades fiscalizadoras do exercício de profissões.

Art. 1º O registro de empresas e a anotação dos profissionais legalmente habilitados, delas encarregados, serão obrigatórios nas entidades competentes para a fiscalização do exercício das diversas profissões, em razão da atividade básica ou em relação àquela pela qual prestem serviços a terceiros.

- **Resolução CFN nº 702, de 15 de setembro de 2021**– Dispõe sobre o registro e cadastro de Pessoas Jurídicas nos Conselhos Regionais de Nutricionistas e dá outras providências.

Art. 2º A pessoa jurídica com atividade-fim ou objeto social nas áreas da alimentação e nutrição humana, deverá registrar-se no CRN com jurisdição no local de suas atividades.

Art. 3º São pessoas jurídicas obrigadas ao registro no CRN:

I. as que exploram serviços de alimentação e nutrição humana nas pessoas jurídicas de direito público ou privado, tais como:

a. empresas que prestam serviços de alimentação coletiva por concessão (concessionárias de alimentação); e

(...)

II. as que produzem refeições para indivíduos ou coletividades, qualquer que seja o processo de preparo, conservação e distribuição;

Art. 4º Outras pessoas jurídicas não previstas no art. 3º poderão ser registradas no CRN, desde que suas atividades estejam ligadas à alimentação e nutrição humana e apresentem nutricionista como responsável técnico.

§ 1º As pessoas jurídicas de que trata o caput deste artigo são as:

I. que atuam exclusivamente como serviços comerciais de alimentação;

Art. 9º A Certidão de Registro e Regularidade (CRR) poderá ser expedida, conforme modelo Anexo III, para a pessoa jurídica registrada, mediante requerimento, após deferido o registro e estando a pessoa jurídica em situação cadastral regular e sem pendência financeira.

§ 3º A CRR válida é o documento que comprova o registro e a regularidade da pessoa jurídica junto ao CRN, não podendo ser substituída por outro documento, para os fins ao qual se destina.

ANEXO I

GLOSSÁRIO

9. Certidão de Registro e Regularidade (CRR): documento emitido pelo CRN com jurisdição no local onde a pessoa jurídica exerce suas atividades, com a finalidade de dar publicidade acerca da regularidade do registro da mesma no CRN e do seu responsável técnico.

A exigência de comprovação do registro ou inscrição no CRN é fruto de disposições contidas em normativos oriundos dos referidos conselhos e como tal deve constar do edital sob análise como obrigação a ser cumprida pelas licitantes.

Entretanto, apresenta-se pertinente, no caso, a proposição de determinação no sentido de que nas contratações de serviços de alimentação faça constar dos editais, de forma clara e detalhada, a fundamentação legal para a exigência de registro ou inscrição das licitantes no CRN.

Esta exigência não se trata de uma condição de habilitação, mas sim de uma condição de execução do contrato, de modo a preservar os interesses da Administração e não restringir a competitividade do certame.

É de fundamental importância toda pessoa jurídica, de direito público ou privado, cujo objeto social ou atividades estejam ligados à alimentação e nutrição humanas, registrar-se no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) com jurisdição no local de suas atividades, e consequentemente pagar anuidade, estando, inclusive, sujeitas, em caso de descumprimento das normas, às penalidades previstas nas respectivas legislações.

b) Escritório na Região Metropolitana de Belo Horizonte (subitem 4.5.5.1)

Justifica-se a necessidade de escritório na região metropolitana de Belo Horizonte, a fim de que a contratada disponha de capacidade operacional que lhe permite atender tempestivamente às demandas objeto desta contratação e as que sejam delas decorrentes, resguardando sua fiel execução.

As demandas podem envolver todos os procedimentos pertinentes à seleção, admissão, treinamento e demissão dos empregados, guarda de documentos/arquivo, fornecimento de uniformes e EPI's, dentre outros, bem como o atendimento das demais diligências apontadas pela Contratante nos prazos estipulados.

Tal medida é imprescindível à adequada execução do objeto em razão da natureza continuada, necessidade constante de apoio a prestação dos serviços e o(s) estabelecimento(s) não possui(em) espaço que lhe permita executar atividades administrativas.

Não há para a referida exigência qualquer óbice legal, estando inclusive prevista no item 10.6, 'a', do anexo VII da IN SLTI/MP nº 05/2017.

c) Necessidade de Atestado de Capacidade Técnica (subitem 4.5.5.3)

1. A comprovação de, pelo menos, 1(um atestado) de 12(doze) meses ininterruptos de atuação em serviços com características semelhantes, demonstra a capacidade técnica e operacional da empresa em manter a perenidade no atendimento. Não se vislumbra risco de restringir o caráter competitivo da licitação.

2. Justifica-se a exigência de atendimento direto ao público em local com circulação diária de no mínimo 820 (oitocentos e vinte) pessoas o que representa 50% da média do maior público circulante, diário, conhecido da unidade.

A exigência de apenas 50% (cinquenta por cento) do que está sendo licitado, usualmente adotado pela UFMG e pelo mercado, permite-se a participação de um número maior de licitantes capazes de cumprir com as exigências editalícias, registra-se que a Universidade, considerando que as licitantes poderiam ter dificuldades de apresentar um único atestado com tais indicadores, para ampliar o caráter competitivo da licitação e permitir a participação de um número maior de empresas permitiu o somatório de atestados. Dessa forma, caso a empresa apresente atestado de prestação de serviços com prazo mínimo de 06 (seis) meses, desde que estes serviços tenham sido prestados de forma interrupta e concomitante de atuação. Esta exigência demonstra que este DLO, a fim de resguardar o interesse público, está agindo com acuidade necessária para contratar empresas capazes de adimplir as obrigações contratuais, de forma legal, impessoal, isonômica, sem frustrar a competitividade a que visa a licitação.

As exigências, para o Atestado de Capacidade Técnica, acima, demonstram a capacidade técnica e operacional da empresa em manter a perenidade no atendimento e garante que:

- a) A licitante manteve ou mantém condições higiênico-sanitárias, observando as legislações que regulamentam com a matéria, na área de produção dos alimentos e de atendimento ao público;
- b) A licitante utiliza ou utilizou de recursos materiais adequados, pessoal qualificado e devidamente treinado e atualizado para as funções;
- c) A licitante, periodicamente, procede ou procedeu ao controle de pragas e roedores;
- d) A licitante adota ou adotou, procedimentos corretos de produção e distribuição de refeições.

O Atestado de Capacidade Técnica Operacional, exigido no presente certame, tem o condão de demonstrar a capacidade de a empresa gerenciar. Considerando as peculiaridades da UFMG, as urgências demandadas e o nível de exigência das autoridades superiores, trata-se de um requisito de segurança para a contratação administrativa, que não deve ser confundido com o atestado de capacidade técnica profissional (**Art. 67, I, Lei nº 14.133/21**).

d) Exigência de Responsável Técnico (subitem 4.5.6.1)

Trata-se de exigência que devido à sua peculiaridade não oferece riscos à competitividade do certame.

A condição para o Registro Profissional Junto ao CRN – Responsável Técnico está devidamente amparada nas legislações abaixo:

- **Lei nº 6.583, de 20 de outubro de 1978** – Cria os Conselhos Federal e Regionais de Nutrição e regula o seu funcionamento; e dá outras providências.

Art. 15º O livre exercício da profissão de nutricionista, em todo o território nacional, somente é permitido ao portador de Carteira de Identidade Profissional expedida pelo Conselho Regional competente.

- **Resolução CFN nº 576, de 19 de novembro de 2016** – Dispõe sobre procedimentos para solicitação, análise, concessão e anotação de Responsabilidade Técnica do Nutricionista e dá outras providências.

Art. 2º A Responsabilidade Técnica é a atribuição concedida pelo CRN ao Nutricionista habilitado, que assume o compromisso profissional e legal na execução de duas atividades, compatível com a formação e os princípios éticos da profissão, visando à qualidade dos serviços prestados à sociedade.

§ 1º A Responsabilidade Técnica é indelegável e obriga o Nutricionista à participação efetiva e pessoal nos trabalhos inerentes ao seu cargo.

- **Resolução CFN nº 702, de 15 de setembro de 2021**– Dispõe sobre o registro e cadastro de Pessoas Jurídicas nos Conselhos Regionais de Nutricionistas e dá outras providências.

Art. 2º A pessoa jurídica com atividade-fim ou objeto social nas áreas da alimentação e nutrição humana, deverá registrar-se no CRN com jurisdição no local de suas atividades.

Art. 3º São pessoas jurídicas obrigadas ao registro no CRN:

I. as que exploram serviços de alimentação e nutrição humana nas pessoas jurídicas de direito público ou privado, tais como:

a. empresas que prestam serviços de alimentação coletiva por concessão (concessionárias de alimentação); e

(...)

II. as que produzem refeições para indivíduos ou coletividades, qualquer que seja o processo de preparo, conservação e distribuição;

Art. 4º Outras pessoas jurídicas não previstas no art. 3º poderão ser registradas no CRN, desde que suas atividades estejam ligadas à alimentação e nutrição humana e apresentem nutricionista como responsável técnico.

§ 1º As pessoas jurídicas de que trata o caput deste artigo são as:

I. que atuam exclusivamente como serviços comerciais de alimentação;

Art. 6º A pessoa jurídica que tiver atividade profissional em Unidade da Federação (UF) que não a da matriz ou em jurisdição de outro CRN deverá registrar as filiais e outras representações no CRN da jurisdição onde estiverem instaladas.

§ 2º Sem prejuízo do disposto no caput deste artigo, quando a pessoa jurídica tiver filial ou representação em Unidade da Federação que não a mesma da matriz, deverá apresentar nutricionista responsável técnico em cada uma das Unidades da Federação, além do quadro técnico dimensionado pela legislação vigente.

Art. 14º As pessoas jurídicas a que se referem os arts. 3º e 4º desta Resolução deverão dispor de nutricionista habilitado que, observado o art. 16, possua condições de efetiva assunção de responsabilidade técnica, para que possam exercer as atividades profissionais nas áreas de alimentação e nutrição humana.

Parágrafo único. Quando a pessoa jurídica desenvolver suas atividades em mais de uma unidade de alimentação e nutrição (UAN), deverá apresentar nutricionista responsável para cada unidade, observados os critérios fixados em norma própria editada pelo CFN.

Art. 15º A apresentação de nutricionista responsável técnico é condição obrigatória para registro da pessoa jurídica junto ao CRN.

Parágrafo único. Responsável técnico é o nutricionista habilitado que, mediante concessão pelo CRN, assume integralmente a responsabilidade profissional e legal pela execução das atividades técnicas de alimentação e nutrição humana, desenvolvidas nas pessoas jurídicas referidas nos arts. 3º e 4º desta Resolução.

Art. 16º Os critérios para análise e concessão de responsabilidade técnica estão descritos em norma própria editada pelo CFN.

Art. 19º As pessoas jurídicas registradas, nos termos desta Resolução, deverão apresentar quadro técnico integrado por nutricionistas habilitados e em situação cadastral regular e sem pendência financeira, compatível com a complexidade e volume de suas atividades técnicas.

O Responsável Técnico (Nutricionista) é o profissional que detém experiências, conhecimentos e habilidades específicas, que o qualificam para ser o responsável pelas técnicas adotadas em serviços de alimentação e nutrição. A Responsabilidade Técnica exercida pelo Nutricionista é o compromisso profissional e legal na execução de suas atividades, compatível com a formação e os princípios éticos da profissão, visando a qualidade dos serviços prestados à sociedade.

O Profissional assume o planejamento, coordenação, direção, supervisão e avaliação na área de alimentação e nutrição pautado em Normas Técnicas sobre o exercício da profissão e no Código de Ética dos Nutricionistas.

Sempre que uma pessoa jurídica, pública ou privada, desenvolve atividades na área de alimentação e nutrição, é necessário que mantenha vínculo empregatício ou de prestação de serviços com nutricionista Responsável Técnico (RT). Quando o segmento de alimentação e nutrição não se constituir em atividade-fim da empresa, mas houver a prestação de algum serviço na área como, por exemplo, um restaurante para os funcionários, também será necessária a contratação de um RT.

O RT assume integralmente a responsabilidade profissional e legal pela execução das atividades técnicas de alimentação e nutrição desenvolvidas pela empresa. Entretanto, os nutricionistas integrantes do quadro técnico são responsáveis solidários, isto é, não são culpabilizados por trabalho de outro profissional, mas respondem, juntamente com o RT, pelo que fazem ou deixam de fazer.

5. Levantamento de Mercado

5.1. SOLUÇÃO 1: Permissão remunerada de uso de espaço

Realizar a contratação dos serviços de alimentação observando os critérios a seguir:

5.1.1. Objeto: Permissão Remunerada de Uso de Restaurante/Lanchonete da Universidade Federal de Minas Gerais, a ser explorada por empresa especializada em fornecimento de refeições coletivas, de forma segura e com qualidade garantida, utilizando na execução dos serviços mão de obra especializada e treinada.

5.1.2. Fundamentação legal: **Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021**, sendo:

5.1.2.1. Modalidades de licitação: concorrência, conforme estabelecido no **inciso II do art. 28 da referida Lei**;

5.1.2.2. Critério de julgamento: maior valor de aluguel ofertado para a utilização do imóvel;

5.1.2.3. Definição do valor mínimo: custo do m² divulgado pela Fundação Instituto de Pesquisas Econômicas, Administrativas e Contábeis de MG-IPEAD/FACE ou pela Fundação Instituto de Pesquisas Econômicas-FIPE.

5.1.3. Principal objetivo da Administração: a “prestação de serviços de alimentação” a fim de atender às necessidades da comunidade universitária. Assim, o Contrato deve contemplar detalhadamente, como obrigação da Contratada, todos os procedimentos técnicos, abrangendo todas as etapas que envolvem a produção (desde a aquisição dos insumos até a disponibilização do produto ao consumidor), a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos e em conformidade com as legislações vigentes.

5.2. SOLUÇÃO 2: Contratação dos serviços de alimentação

Realizar a contratação dos serviços de alimentação observando os critérios a seguir:

5.2.1. Objeto: Contratação de empresa especializada para a exploração comercial do(s) serviço(s) de Restaurante e /ou Lanchonete na Universidade Federal de Minas Gerais-UFGM, de forma segura e com qualidade sanitária, sensorial, nutricional e ambiental garantidas, utilizando na execução dos serviços mão de obra especializada e capacitada, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas, estabelecidas.

5.2.2. Fundamentação Legal: **Lei nº 14.133/2021, IN SEGES/MPDG nº 5/2017 e IN SEGES/ME nº 98/2022**, sendo:

5.2.2.1. Modalidade licitatória: Pregão, preferencialmente na sua forma eletrônica;

5.2.2.2. Critério de julgamento: menor valor ofertado para o serviço, o qual será composto pela Cesta Básica de Produtos estabelecida pela Contratante, contendo os itens (refeições, salgados, sucos etc.) a serem disponibilizados pela Contratada e que atendam às necessidades da Administração;

5.2.2.3. Definição do valor máximo aceitável: pesquisa de mercado, na forma estabelecida na **Instrução Normativa SEGES/ME nº 65, de 07 de julho de 2021**.

5.2.3. Principal objetivo da Administração: a “prestação dos serviços de alimentação”. A ocupação do espaço é apenas um aspecto do ajuste, uma necessidade secundária, pois sem ocupar o imóvel público, a contratada não poderá oferecer o serviço ao público destinado.

5.3. Justificativa da solução adotada: Solução 2 (Contratação dos serviços de alimentação)

Em 2016 a Advocacia Geral da União-AGU emitiu o **Parecer nº 09/2016/CPLC/DEPCONSU/PGF/AGU**, no qual, dentre outras, consta a seguinte orientação:

“20. Em se tratando da outorga de uso de imóvel para fins de prestação de serviços de apoio (ex.: por exemplo, para uso de restaurantes, lanchonetes ou similares), quando há necessidade da administração de disponibilizar o serviço aos seus servidores ou visitantes (interesse público), faz sentido que se considere como objeto do contrato a própria prestação do serviço comum, sendo irrelevante que seja ela remunerada pela administração ou pelo usuário, através de preço definido. Neste caso a ocupação do espaço seria apenas um aspecto do ajuste, na verdade uma necessidade do contratado. Sem ocupar o imóvel público, o Contratado não poderá oferecer o produto/serviço ao público destinado”.

Considerando as particularidades e limitações de cada espaço físico, a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos e em conformidade com as legislações vigentes, foram criadas, por nutricionista, Cestas Básicas de Produtos específicas para atender às necessidades da comunidade universitária.

Por conseguinte, neste caso, a modalidade licitatória adotada é o pregão, na sua forma eletrônica, disciplinada pela **Lei nº 14.133/2021** e, ainda, por se tratar de contratação de serviços sob o regime de execução indireta, aplica-se, também, a **IN SEGES/MPDG nº 5/2017**.

Esta solução também é adotada por diversos órgãos da Administração Pública Federal.

6. Descrição da solução como um todo

6.1. A descrição da solução como um todo compreende a contratação de empresa especializada para a exploração comercial dos serviços de Restaurante e Lanchonete na Universidade Federal de Minas Gerais-UFMG, de forma segura e com qualidade sanitária, sensorial, nutricional e ambiental garantidas, utilizando na execução dos serviços mão de obra especializada e capacitada, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas estabelecidas.

Justificativa

1) DA NÃO UTILIZAÇÃO DO CATÁLOGO ELETRÔNICO DE PADRONIZAÇÃO

Não foi utilizado o catálogo eletrônico de padronização por não haver essa padronização para o serviço objeto desta contratação. Em consulta ao site do comprasnet, realizada em, 09/05/2025, por meio do link: <https://www.gov.br/pncp/pt-br/catalogo-eletronico-de-padronizacao/itens-padronizados>, foram encontrados catálogos eletrônicos apenas para água mineral natural sem gás e para café e açúcar.

2) Para presente contratação foram analisadas contratações anteriores, a fim de identificar as inconsistências e evitar que voltem a ocorrer nas fases do Planejamento da Contratação, Seleção do Fornecedor e Gestão do Contrato e foram, também, realizados levantamento de dados para definição das especificidades dos serviços.

As condições contratuais, dentre elas: a modalidade do sistema de atendimento, quadro de funções, a composição alimentar foram propostas considerando a infraestrutura do estabelecimento como: área construída, localização dos setores e/ou áreas de trabalho, fluxos de trabalho/operação, instalações hidráulicas e elétricas (capacidade, localização e número de pontos de água e de eletricidade por setor),

depósito/estoque, tipo de material do acabamento utilizado nos pisos, paredes e tetos, condições e intensidade de iluminação e ventilação, capacidade de comportar: o quadro de funções, equipamentos e matérias-primas necessárias para a prestação dos serviços.

Quanto ao quadro de funções, para o funcionamento ideal dos estabelecimentos é necessário um quadro adequado, tanto do ponto de vista quantitativo como qualitativo, para atender às diversas atividades desenvolvidas. Para definição do quadro de funções foram consideradas informações como: estrutura da unidade, espaço físico (infraestrutura física) do Restaurante e/ou Lanchonete, tipo de serviço oferecido e horário de funcionamento, além de todos os aspectos funcionais para atender às exigências e necessidades inerentes a uma Unidade de Alimentação, ou seja, desenvolver atividades que se enquadram nas funções técnicas e administrativas imprescindíveis a uma empresa de alimentação.

A oferta de um cardápio diversificado está atrelada à garantia de inocuidade e à disponibilidade de espaço físico adequado para que os funcionários possam executar seu serviço com esmero.

A qualidade dos alimentos comercializados não está apenas atrelada à variedade/quantidade de serviços disponibilizados aos comensais, associado a isso, está à comercialização de alimentos inócuos, ou seja, que não causem danos à saúde dos consumidores usuários.

O objetivo desta contratação é garantir que os serviços prestados sejam pautados pela qualidade, segurança alimentar e, ainda, que estejam em conformidade com as legislações vigentes.

6.2. A modalidade do sistema de atendimento no Restaurante e Lanchonete deverá observar as especificações descritas na Cesta Básica de Produtos, sendo:

6.2.1. A modalidade do sistema de atendimento no Restaurante para refeições deverá ser autosserviço com balança eletrônica, observadas as especificações descritas nos **Quadros 1** (Cesta Básica de Produtos), **2** (Composição do cardápio para almoço tipo autosserviço) e **3** (Incidência mensal) do **Anexo I**.

6.2.1.1. Caso seja ofertada a opção de jantar que seja na modalidade do sistema de atendimento e especificações descritas **neste subitem**, ou

6.2.1.2. Será considerado jantar, no mínimo, a oferta das opções de macarrão com legumes (vegetariano) e macarrão na chapa, constantes do **Grupo 05** do **Quadro 1** (Cesta Básica de Produtos).

Justificativa

Para a contratação foram analisadas as experiências e os parâmetros aferidos e resultantes de contratações anteriores (histórico de contratações, problemas corriqueiros e inconsistências, relatórios, dados da demanda interna, etc.).

Para os tipos e quantidade de variedades/especificação foi considerada a estrutura física do estabelecimento e suas implicações para a prestação dos serviços.

Previsão de soja texturizada, de pratos vegetariano e vegano, com objetivo de atender ao público usuário, tendo em vista o número crescente de comensais adeptos a este tipo de alimentação e, ainda, não reduz as opções do público não vegetariano e não vegano.

Uma pesquisa feita pela Sociedade Vegetariana Brasileira (SVB) e conduzida pelo Instituto Brasileiro de Opinião Pública e Estatística (Ibope), em 2018, no Brasil, apontou que quase 30 milhões de pessoas se declaravam vegetarianas, representando 14% da população nacional. Para 2023, a expectativa é que esse número pode ultrapassar os 40 milhões, representando 20% da população nacional. No caso dos veganos, estima-se que existam dez milhões de brasileiros aderindo a esse estilo alimentar. Disponível em: <https://g1.globo.com/sp/sorocaba-jundiai/especial-publicitario/vitafor-nutrientes/dicas-de-saude-com-a-vitafor/noticia/2023/09/19/cresce-o-numero-de-vegetarianos-no-brasil-adeptos-podem-chegar-a-40-milhoes-em-2023.ghml>
Acesso em 10/07/2024

6.2.2. Não será permitido o sistema de autosserviço e/ou outro sistema de venda “à quilo” na Lanchonete para a comercialização de lanches diversos (salgados, sanduíches, refrigerantes, sucos etc.), devendo adotar o sistema de atendimento de venda direta no balcão de atendimento, uma vez que este Instrumento não estabelece as regras, a estrutura física do estabelecimento não comporta tal procedimento e a fim de não comprometer a segurança alimentar.

6.3. Os serviços prestados nos Restaurantes e Lanchonete devem possuir qualidade, uma vez que são frequentados pela Comunidade Universitária: professores, alunos, servidores, terceirizados, estagiários, usuários, convidados e visitantes.

6.3.1. Qualidade em uma Unidade de Alimentação e Nutrição-UAN, está associada à aspectos intrínsecos do alimento (qualidade nutricional e sensorial), da segurança (qualidade higiênico-sanitária), do atendimento (prontidão, cordialidade, disponibilidade), do ambiente (acessibilidade, decoração, padronização dos móveis e utensílios, estado de conservação de móveis e instalações físicas), do consumidor (expectativas, percepções) e ao preço. Serviços prestados com qualidade resultam em: satisfação, conquista e aumento do público usuário;

6.3.1.1. O conceito de qualidade, ainda que apresente subjetividade, será Objeto de análise pela Fiscalização da UFMG, a qual determinará, motivadamente, quando for o caso, as adequações necessárias, tais como: substituição de ingredientes, marcas ou modo de preparo de alimentos ou preparações que considerar com qualidade insatisfatória, entre outras.

6.4. Metodologia de avaliação da execução dos serviços

6.4.1. A execução do Contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do Contrato, ou pelos respectivos substitutos.

6.4.2. O Fiscal Técnico do Contrato acompanhará a execução do Contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no Contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

6.4.3. Serão avaliadas todas as obrigações constantes neste Instrumento, observando os parâmetros mínimos a seguir:

6.4.3.1. Segurança, no que se refere às condições higiênico-sanitárias, abrangendo todas as etapas, desde a recepção de gêneros até a distribuição dos produtos.

6.4.3.2. Segurança, no que se refere às condições de higiene e limpeza das instalações, equipamentos, móveis e utensílios.

6.4.3.3. Segurança, que se refere ao quadro de funções (quantidade, capacitação técnica, registro funcional, aptidão – saúde ocupacional e clínica).

6.4.3.4. Confiabilidade, que se traduz na habilidade para executar um serviço prestado e na capacidade para realizar o serviço prometido sem erros.

6.4.3.5. Aspectos Tangíveis, isto é, a aparência das instalações físicas, equipamentos, móveis, utensílios, apresentação dos empregados, ferramentas e instrumentos de comunicação.

6.4.3.6. Apresentação, que é associada ao cardápio, em como o alimento está sendo preparado e apresentado aos consumidores.

6.4.3.7. Empatia, que se refere à atenção individualizada aos clientes que utilizam o serviço, incluindo o esforço em atender às necessidades específicas desses.

6.4.3.8. Receptividade, ou seja, a disposição para ajudar os clientes, caracterizada por atenção personalizada, rapidez no atendimento, eficácia em resolver os problemas e a delicadeza dos colaboradores.

6.4.3.9. *Servicescapes*, que se refere à influência do ambiente na qualidade dos serviços, dadas as suas condições de temperatura, iluminação, ruído, cheiro, estética (design e decoração), layout, conforto de assento, número e aparência dos empregados (service staff), etc..

6.4.3.10. Ações ambientais (gestão ambiental).

6.4.4. Os serviços serão avaliados por meio de: Inspeções Técnicas, Pesquisa de Satisfação, informações de usuários, dentre outros.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. A contratação não comprometerá recursos orçamentários da Administração Contratante, pois não implicará em despesas ou investimentos a serem custeados pela UFMG. Os serviços prestados e produtos comercializados no Restaurante e Lanchonete serão pagos pelos consumidores diretamente a Contratada. Assim, as quantidades expressas por item da Cesta Básica de Produtos não correspondem à demanda real, servindo apenas para registro do preço unitário máximo aceito pela Administração. Sendo o público circulante em cada Unidade, o potencial a ser explorado pela Contratada.

7.1.1. O direito à Concessão Remunerada de Uso guarda relação com a quantidade de espaço disponível, no momento, a serem licitados.

7.1.2. Para a definição dos itens que compõem a Cesta Básica de Produtos foram consideradas:

7.1.2.1. Os itens que compõem o Grupo de refeição foram definidos após análise:

a) estrutura física do Estabelecimento;

b) demanda da unidade/órgão, quando possível;

c) contratações anteriores: histórico de contratações anteriores (Contratos nº 023/2013 e 026/2019); problemas corriqueiros e inconsistências; relatórios; dados da demanda interna (Ofício nº 137/2024/DLO-DSM-UFMG, E-mails emitidos pelo DLO e Faculdade de Letras em setembro/2024);

d) foram consideradas diferentes fontes, analisadas contratações similares feitas na UFMG e por outros órgãos e entidades, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias ou inovações que melhor atendam às necessidades da Administração.

7.1.2.2. Os itens que compõem os demais Grupos (salgados, bolos, bebidas, sanduíches, frutas e diversos), tratam-se de itens comuns comercializados em lanchonetes e que compunham as Cestas Básicas de contratações anteriores e contratações semelhantes realizadas por outros órgãos.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 387,82

Foi informado o valor total máximo aceitável, estimado, para a Cesta Básica de Produtos, uma vez que a contratação pretendida não comprometerá recursos orçamentários da Administração Contratante, pois não implicará em despesas ou investimentos a serem custeados pela UFMG, ou seja, não haverá pagamento de Nota Fiscal /Fatura a ser realizado pela Contratante à Contratada. Os serviços prestados e produtos comercializados no Restaurante e Lanchonete serão pagos pelos consumidores, no ato da aquisição, diretamente à Contratada.

8.1. Para a Cesta Básica de Produtos - **Quadro 1**, o custo estimado total da contratação, **que é o máximo aceitável**, é de: **R\$ 387,82 (trezentos e oitenta e sete reais e oitenta e dois centavos)**.

8.2. Para a Concessão Remunerada de Uso, o valor é de:

8.2.1. Anual: **R\$ 119.632,32 (cento e dezenove mil, seiscentos e trinta e dois reais e trinta e dois centavos)**;

8.2.2. Mensal – letivo: **R\$ 12.461,70 (doze mil, quatrocentos e sessenta e um reais e setenta centavos)**;

8.2.3. Mensal – férias: **R\$ 4.984,68 (quatro mil, novecentos e oitenta e quatro reais e sessenta e oito centavos)**.

8.3. Considerando a existência de férias acadêmicas (aproximadamente 04 (quatro) meses), neste período 50% (cinquenta por cento) do valor mensal devido pela Concessão Remunerada de Uso será distribuído entre os demais meses letivos. Permanece inalterado o valor anual devido pela Concessão Remunerada de Uso (CRU).

Memória de Cálculo:

$$VA / 12 = VM$$

$$VM \times 50\% = VM \text{ Férias}$$

$$VM \text{ Férias} \times 4 \text{ (meses de férias)} = X$$

$$X + (VM \times 8 \text{ (meses letivos)}) = Y$$

$$Y / 8 \text{ (meses letivos)} = VM \text{ Letivo}$$

Onde:

VA = valor anual

VM = valor mensal

VM Férias = valor mensal da CRU no período de férias acadêmicas

VM Letivo = valor mensal da CRU no período letivo

X = CRU a ser distribuído entre os 8 (oito) meses letivos

Y = Somatório CRU meses letivos

8.4. A metodologia aplicada encontra-se anexa a este Estudo.

8.5. Reajuste:

8.5.1. Após o interregno de um ano, e independentemente do pedido da Contratada, os preços iniciais tanto para a Cesta Básica de Produtos, quanto para a Concessão Remunerada de Uso serão reajustados, mediante a aplicação, pela Contratante, pela variação do **IPCA (Índice de Preços ao Consumidor Amplo, item “Alimentação fora da Residência”)** - IPEAD/UFMG, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

Justificativa

Justifica-se a adoção de um único índice de correção, tanto para o valor da Cesta Básica de Produtos, quanto para o valor definido para a Concessão Remunerada de Uso – CRU, para os serviços de fornecimento de refeições e/ou lanches que serão licitados para os diversos Restaurantes e/ou Lanchonetes da UFMG, considerando:

- 1) Para as licitações ocorridas em 2019, foi contratado o IPEAD - Fundação Instituto de Pesquisas Econômicas, Administrativas e Contábeis de MG para realizar estudos e utilizar metodologia adequada para a precificação do valor da Concessão Remunerada de Uso - CRU (aluguel), que seria um valor fixo e não seria mais um critério de julgamento obtido pela maior oferta apresentada pelos licitantes nas licitações correspondentes;
- 2) Como critério de julgamento nas licitações, seria adotado o menor valor apresentado para a Cesta Básica de Produtos definida para cada tipo de estabelecimento. Assim, ocorreram as licitações e os espaços foram ocupados nos termos contratuais;
- 3) Diante do cenário de Pandemia de Covid -19 (ano 2020), por força de Decreto Municipal, houve o fechamento dos Restaurantes e Lanchonetes em Belo Horizonte, incluindo aqueles instalados na Universidade, onde as atividades acadêmicas e administrativas migraram para o modo remoto, exceto aquelas consideradas essenciais e que exigiam presença física. Assim, os Contratos foram suspensos até a normalização das atividades;
- 4) Com o retorno das atividades presenciais, ano 2022, 13 estabelecimentos não aceitaram a prorrogação contratual, ou pediram a rescisão amigável do contrato alegando impacto financeiro insustentável, tendo em vista que ficaram, aproximadamente, 2 anos sem funcionamento;

5) O DLO e representantes das Unidades onde os estabelecimentos encontravam-se instalados reuniram-se com os contratados para ver a possibilidade de retorno às atividades considerando o reinício das atividades presenças;

6) O argumento apresentado pelos contratados, que praticamente encontrou ressonância em todos eles, foi de que, além do grande impacto motivado pelo período de pandemia, a correção da CRU pelo índice IGPM, previsto em contrato, ocasionou um desequilíbrio em relação a correção da Cesta Básica de Produtos que, por sua vez, adotava o IPCA - Alimentação Fora da Residência, para a adequação dos preços;

7) Diante de tal cenário e da necessidade de regularizar o funcionamento dos estabelecimentos que não continuariam prestando os serviços, a Pró-Reitora Adjunta de Administração-PRA e o Diretor Geral do DLO realizaram reunião com o Procurador Geral da UFMG para avaliar as possibilidades jurídicas aplicáveis à situação;

a) Afastou-se a possibilidade de congelamento do valor da CRU referente ao período de Pandemia por não haver parâmetros que permitissem essa solução;

b) Definiu-se pela necessidade de se realizar novos processos licitatórios para a ocupação dos estabelecimentos em que os contratos não foram prorrogados ou foram rescindidos;

c) O Procurador sugeriu avaliar junto ao IPEAD, qual foi o comportamento do mercado referente ao aluguel durante a Pandemia para que, em novas licitações, adotássemos um valor apropriado pelo custo de ocupação dos espaços;

9) O DLO se reuniu com o Sr. Renato Mogiz Silva, Superintendente Geral do IPEAD, expondo toda a situação e chegou-se à seguinte conclusão:

a) De fato, a adoção de um índice de correção para a Cesta Básica de Produtos e outro diferente para a correção da CRU, gerou distorção ao longo da execução contratual, tendo em vista que a Metodologia utilizada no Estudo IPEAD, considerou que o valor da CRU seria uma faixa percentual, entre 11,5 a 15%, deduzidas as despesas com água, luz e condomínio, quando houvesse, tendo, como base, o valor do faturamento. Registra-se que o IPEAD, quando da realização dos estudos, coletou dados reais de faturamento dos estabelecimentos;

b) Para se ter ideia real da distorção, ao utilizar o IGPM para a correção dos valores da CRU do Restaurante e Lanchonete da Praça de Serviços, constatou-se que o valor, corrigido em 2022, seria da ordem de R\$33.412,24. Caso utilizássemos o mesmo IPCA- Alimentação Fora da Residência, adotado para a correção da Cesta Básica de Produtos, aplicado também a CRU, o valor seria de R\$26.120,05. Veja simulação no quadro a seguir:

SIMULAÇÃO CRU APLICAÇÃO IGPM E IPCA

PRAÇA DE SERVIÇOS – CRU		
ANO	ÍNDICE IGPM	VALOR
2019	CONTRATO	R\$ 21.270,99
2020	6,88%	R\$ 22.734,43
2021	25,71%	R\$ 28.579,46
2022	16,91%	R\$ 33.412,24

PRAÇA DE SERVIÇOS – CRU		
ANO	ÍNDICE IPCA	VALOR
2019	CONTRATO	R\$ 21.270,99
2020	7,28%	R\$ 22.819,52
2021	5,08%	R\$ 23.978,75
2022	8,93%	R\$ 26.120,05

c) A adoção de um único índice de correção para as duas variáveis manterá inalterado o percentual sobre o faturamento definido para a ocupação dos espaços, obtido pela aplicação da metodologia utilizada pelo IPEAD, sem provocar desequilíbrio ao longo da vigência contratual;

d) A Universidade, ao fixar o valor da CRU, deixa claro que o principal objetivo da licitação visa que o contratado preste um serviço de refeição de qualidade, atendendo todos os critérios sanitários previstos na legislação e não busca obter lucro com o recebimento da CRU.

Pelo exposto, a UFMG define pela utilização do índice de correção IPCA-Alimentação Fora da Residência, tanto para a Cesta Básica de Produtos, quanto para o valor da Concessão Remunerada de Uso - CRU.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. Cada item integrante do Objeto, Restaurante e Lanchonete, será formado por grupos contendo itens da Cesta Básica de Produtos a serem ofertados obrigatoriamente pela Contratada, devendo o licitante oferecer proposta para todos os itens que compõem a referida Cesta Básica do estabelecimento (Restaurante e Lanchonete), no máximo, aos respectivos preços unitários indicados.

9.1.1. É inviável tecnicamente a sua divisão ou segmentação, uma vez que:

a) pelas características físicas dos estabelecimentos, os espaços destinados à lanchonete são contíguos, sendo inviável empresas distintas ocuparem o mesmo espaço para a produção e comercialização dos alimentos que compõem a Cesta Básica de Produtos;

b) contribui para aumentar a atratividade de mercado e fomentar a concorrência, na medida em que a previsão de fornecimento de todos os itens que compõem a Cesta Básica de Produtos, somado ao potencial de venda (público estimado), possibilita ao licitante analisar com assertividade os investimentos necessários para a execução contratual e, consequentemente, elaborar sua proposta com melhor exatidão.

c) esta forma de contratação é o modelo adotado pelos órgãos públicos.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1 Foi necessária a contratação da Fundação Instituto de Pesquisas Econômicas, Administrativas e Contábeis de Minas Gerais — IPEAD/FACE/UFMG, apta para realizar Estudo e dimensionar, por meio de parâmetros técnicos, o valor/custo justo a ser pago, pelas empresas contratadas, pela Concessão Remunerada de Uso, indispensáveis para a execução contratual.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1. A contratação pretendida está em consonância com o **Plano de Desenvolvimento Institucional-PDI** (2024-2029). O Departamento de Logística de Suprimentos e de Serviços Operacionais-DLO, órgão responsável pela contratação dos serviços de alimentação para as Unidades/Órgãos da UFMG, está vinculado à Pró Reitoria de Administração-PRA, cujas atividades e rotinas administrativas integram as ações da Gestão Administrativa prevista no PDI.

Trata-se, primeiramente, de avançar na implantação de sistemas eficientes e abrangentes de gestão pública, informatizando e integrando os diversos processos administrativos (de materiais e almoxarifado, patrimônio, compras e licitações ao gerenciamento de contratos, orçamentário, financeiro e contábil). Além disso, é preciso atender ao acentuado crescimento da demanda pelos serviços prestados à comunidade (manutenção e reforma das instalações existentes, construção de novas instalações, alimentação, limpeza, segurança, mobilidade etc.) e às exigências de maior qualidade na prestação destes serviços. Finalmente, será preciso aprimorar o planejamento e a gestão ambiental da UFMG, contemplando medidas voltadas para a recuperação do passivo ambiental e a valorização urbanístico-ambiental dos Campi da Universidade, a preservação de seus recursos ambientais e a gestão de resíduos sólidos e especiais gerados no âmbito da Universidade.

Atualmente, as atividades relacionadas com os serviços de apoio logísticos são desenvolvidas em diferentes unidades gestoras e, em grande medida no Departamento de Logística de Suprimentos e de Serviços Operacionais (DLO), e no Departamento de Apoio Administrativo (DAA), órgãos ligados à PRA, que atuam também na gestão da logística e dos serviços comunitários. (Subitem 5.2.1. Gestão Administrativa, Pró-Reitoria de Administração (PRA), PLANO DE DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL, 2024, p. 359-360).

Essa gestão inclui compras e importação de bens; serviços de correio, malote e reprografia; gestão de serviços de transporte; serviços de limpeza e conservação; serviços de portaria e de vigilância; contratação e fiscalização da exploração de restaurantes e cantinas, bem como de outras concessões e permissões remuneradas de uso; aquisição, gerenciamento e controle de estoque de bens de consumo e de bens móveis permanentes, entre outros procedimentos. No que diz respeito a essas funções, deve-se priorizar a reformulação de procedimentos visando facilitar as ações de aquisições de bens e serviços, a recepção e acompanhamento contratual, a gestão patrimonial, a estocagem, de forma a proporcionar economia de escala e rapidez nas aquisições. Não se deve descuidar, por outro lado, do desfazimento de bens inservíveis em toda a Instituição. Os instrumentos de gestão devem ser desenvolvidos com base nos fluxos efetivos de custeio, compras e serviços concernentes às diversas unidades gestoras. A implantação de sistemas administrativos, proposta pelo próprio governo, como o Sistema Integrado de Administração de Serviços (Siads), irá facilitar as ações de controle patrimonial e de estocagem de materiais. (Subitem 5.2.3. Gestão Administrativa, Gestão de Serviços de Apoio e Logística, PLANO DE DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL, 2024 p. 361).

O PDI estipula as seguintes ações, no que tange à Gestão Administrativa - Serviços de Apoio e Logística.

Serviços de Apoio e Logística

8. Atuar para aprimorar os serviços prestados por empresas terceirizadas (serviços de portaria, vigilância, limpeza, manutenção, restaurantes, cantinas, transporte interno etc.). (Gestão Administrativa, Serviços de Apoio e Logística, PLANO DE DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL, 2024, p. 369).

A Contratação pretendida está prevista no Plano Anual de Contratações, conforme detalhamento a seguir:

ID PCA no PNCP	17217985000104-0-000026/2025
Data de publicação no PNCP	02/05/2024
Id do item no PCA	41

Classe/Grupo	632 - SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE COMIDA
Identificador da Futura Contratação	153254-19/2025

11.2. Na UFMG, o processo de elaboração do seu **Plano de Logística Sustentável (PLS)** ainda não foi formalizado oficialmente pelo Gabinete da Reitora.

Para registrar tal demanda, o Departamento de Gestão Ambiental-DGA/PRA registrou junto ao Pró Reitor de Administração, por meio do OFÍCIO Nº 3/2021/DGA-DIR-UFMG, de 11/03/2021, a necessidade de instituição de uma Comissão Gestora a ser designada pelo Gabinete da Reitora, a ser composta por representantes de diversos setores da Universidade.

Em 13 de dezembro de 2022, por meio do OFÍCIO Nº 12/2022/DGA-DIR-UFMG (Documento SEI nº 1958109 - Processo nº 23072.251420/2021-47), o Departamento de Gestão Ambiental, em resposta à demanda da Auditoria Interna da UFMG, informou, considerando a amplitude e multidisciplinaridade dos temas a constar no PLS, os Temas e Macro Áreas do conhecimento necessários para elaboração deste PLS, de modo à orientar os convites de nomes para compor a Comissão Gestora.

Esta Comissão deve envolver diversos setores da Universidade, Pró Reitorias, além de Gestores de algumas Unidades Administrativas e, ainda, precisa contar com a presença de professores e técnicos administrativos especialistas das áreas afins.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1. Ao contratar os serviços de Restaurante e Lanchonete, a Administração tem como objetivo o cumprimento da missão acadêmico e social de facilitar acesso permanente, no local de estudo/trabalho, a uma refeição nutricionalmente adequada, em termos qualitativos e quantitativos, tanto para o estudante, quanto para os servidores, estagiários, prestadores de serviços e visitantes dos Campi da UFMG, pois reconhecidamente, a alimentação constitui uma das necessidades mais fundamentais para o homem: além das suas implicações fisiológicas, envolve aspectos sociais, psicológicos e econômicos.

12.2. A UFMG, durante o período de vigência do Contrato, permitirá à Contratada, através de Concessão Remunerada de Uso, o direito de ocupação do espaço (infraestrutura) existente para que os serviços possam ser prestados.

12.3. Esta contratação não comprometerá recursos orçamentários da Administração Contratante, pois não implicará em despesas ou investimentos a serem custeados pela UFMG. Havendo algum dano no patrimônio causado por mau uso do espaço, fica a Contratada obrigada a repará-lo.

12.3.1. As despesas e investimentos referentes à implementação e manutenção da infraestrutura, composição de estoque e de capital de giro necessários, bem como relativas à contratação de pessoal para a prestação dos serviços no Restaurante e Lanchonete serão providas pela Contratada.

12.4. Os serviços prestados e produtos comercializados no Restaurante e Lanchonete serão pagos pelos consumidores diretamente à Contratada.

12.5. A atual estrutura administrativa da UFMG possui recursos humanos, com conhecimento técnico acerca do objeto, para a realização das atividades de gestão e fiscalização contratual, estando aptos para acompanhar criteriosamente a qualidade dos serviços prestados.

13. Providências a serem Adotadas

13.1. A atual estrutura administrativa da UFMG possui recursos humanos, com conhecimento técnico acerca do Objeto.

13.1.1. Para a realização das atividades de gestão e fiscalização contratual, as quais fazem parte das rotinas do Departamento de Logística de Suprimentos e Serviços Operacionais-DLO. Compete à Seção de Fiscalização de

Serviços e Contratos/DISEC/DLO fiscalizar a prestação dos serviços de fornecimento da alimentação nas unidades da UFMG.

a) em seu quadro de servidores possui 1(um) Técnico em Nutrição e Dietética como Fiscalização Técnica.

13.2. Capacitação de servidores:

13.2.1. As legislações que dispõem sobre as regras e diretrizes do procedimento de contratação de serviços sob o regime de execução indireta no âmbito da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional são abundantes e passaram por uma revisão substantiva. Sendo imprescindível a disponibilização de treinamentos para capacitação e atualização das equipes de servidores que atuam no planejamento da contratação e na fiscalização quanto às exigências legais.

13.2.2. São várias e extensas as legislações que tratam dos regulamentos técnicos de procedimentos higiênico-sanitários para manipulação de alimentos, portanto, treinamentos e atualizações técnicas são imprescindíveis para garantia da qualidade na contratação e na execução dos serviços contratados.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Os critérios e práticas de Sustentabilidade Ambiental e as respectivas medidas mitigadoras estão sendo tratadas no **item 4** (Requisitos da Contratação) deste Estudo, observando os fundamentos legais constantes na **Instrução Normativa nº 1, de 19/01/2010**, na **Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 05, de 25/05/2017** e no **Guia Nacional de Contratações Sustentáveis – Outubro 2024 – 7ª Edição - CNS/DECOR/CGU/AGU** e demais legislações que regulamentam a matéria.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Com base no exposto ao longo deste Estudo Técnico Preliminar, as justificativas e dados, trata-se de licitação viável, razoável e necessária para o fiel cumprimento da missão institucional da UFMG.

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](#).

SILMARA ALVES OLIVEIRA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 26/05/2025 às 16:05:33.

KACIA MATEUS

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 26/05/2025 às 16:06:36.

RENATA FIRMINO PEREIRA DA SILVA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 26/05/2025 às 16:16:36.

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 - 5b_-_Anexo_TR_Cesta_basica_20241029assinado.pdf (298.99 KB)
- Anexo II - 5 - Pesquisa de Preços - Final - FALE - 2025 assinado.pdf (2.45 MB)
- Anexo III - Ofício Sec. 039-2025 - IPEAD - Resumo Valor Concessário Remunerada de Uso_09052025.pdf (1.95 MB)

ANEXO II

A) Restaurante e Lanchonete da Faculdade de Letras

QUADRO 01 – CESTA BÁSICA DE PRODUTOS			
GRUPO	DESCRIÇÃO DO ITEM	VARIEDADES - ESPECIFICAÇÃO	PREÇO MÉDIO UNITÁRIO
01	Almoço tipo autosserviço a quilo	08 - Saladas 02 - Molhos para Saladas 01 - Arroz Branco 01 - Arroz Integral 01 - Arroz Composto 01 - Feijão Simples 01 - Feijão Composto 03 - Carnes 04 - Guarnições 01 - Ovos 01 - Prato Vegano 01 - Prato Vegetariano 03 - Sobremesas 01 - Sobremesa Dietética	R\$ xx,xx (kg)
02	Salgados (unidade)	Biscoito de Queijo (mín. 80 g)	R\$ xx,xx
		Coxinha de Frango Simples (mín. 120 g)	R\$ xx,xx
		Coxinha de Frango com Catupiry (mín. 120 g)	R\$ xx,xx
		Empada de Frango Simples (mín. 100 g)	R\$ xx,xx
		Empada de Frango com Catupiry (mín. 100 g)	R\$ xx,xx
		Enrolado de Presunto com Muçarela (mín.120 g)	R\$ xx,xx
		Enrolado de Salsicha (mín. 120 g)	R\$ xx,xx
		Pastel Assado (mín. 120 g)	R\$ xx,xx
		Pão de Queijo (mín. 80 g)	R\$ xx,xx
		Tortinha de Frango simples (mín. 120 g)	R\$ xx,xx
		Tortinha de Frango com Catupiry (mín.120 g)	R\$ xx,xx
		Integral (mín. 100 g)	R\$ xx,xx
		Sem glúten (mín. 100 g)	R\$ xx,xx
		Vegano (mín. 100 g)	R\$ xx,xx
		Vegetariano (ex. pastel, quibe de abóbora, empada de palmito, empada de alho poró etc.) (mín. 100 g)	R\$ xx,xx
03	Bolos (fatia)	Com calda (mín. 100 g)	R\$ xx,xx
		Comum (mín. 100 g)	R\$ xx,xx

04	Bebidas (unidade)	Achocolatado (200 ml)	R\$ xx,xx
		Água de Coco - caixinha (200 ml)	R\$ xx,xx
		Água com gás (500 ml)	R\$ xx,xx
		Água sem gás (500 ml)	R\$ xx,xx
		Café com Leite (300 ml)	R\$ xx,xx
		Café Expresso (50 ml)	R\$ xx,xx
		Cafezinho (mín. 100 ml)	R\$ xx,xx
		Cappuccino com água (mín. 150ml)	R\$ xx,xx
		Energético - lata (250 ml)	R\$ xx,xx
		Isotônico (500 ml)	R\$ xx,xx
		Refresco (300 ml) – mín. 02 sabores	R\$ xx,xx
		Refrigerante (220 ml)	R\$ xx,xx
		Refrigerante - lata (350 ml) - comum, diet e light - mín. 02 sabores de cada	R\$ xx,xx
		Refrigerante - garrafa (600 ml) - mín. 02 sabores	R\$ xx,xx
		Suco - caixinha (200 ml) - comum, diet e light - mín. 02 sabores de cada	R\$ xx,xx
		Suco - lata (290 ml) - comum, diet e light - mín. 02 sabores de cada	R\$ xx,xx
		Suco Natural de Laranja (300 ml)	R\$ xx,xx
		Suco Natural de Limão (300 ml)	R\$ xx,xx
		Suco Concentrado de Polpa de Fruta (300 ml) - mín. 02 sabores (exceto laranja e limão)	R\$ xx,xx
		Vitamina de Frutas (300 ml)	R\$ xx,xx
05	Diversos (unidade)	Creme de Açaí (300 ml)	R\$ xx,xx
		Misto Quente (Pão de Forma ou Pão Francês/02 fatias de Presunto/02 fatias de Queijo)	R\$ xx,xx
		Pão com Ovo	R\$ xx,xx
		Salada de Frutas (300 ml) mín. 04 frutas	R\$ xx,xx
		Sanduíche Natural (industrializado)	R\$ xx,xx
	Jantar	Macarrão com Legumes (Vegetariano) (300 g)	R\$ xx,xx
		Macarrão na Chapa (300 g)	R\$ xx,xx
PREÇO MÉDIO GLOBAL			R\$ xxx,xx

QUADRO 02– COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO PARA ALMOÇO TIPO AUTOSSERVIÇO		
PREPARAÇÕES	TIPOS DE ALIMENTOS	FREQUÊNCIA
Saladas	01 tipo de folhoso a exemplo de: acelga, agrião, couve, chicória, endívia, espinafre, rúcula, repolho ou mix de folhosos. (Sem tempero. Variando o tipo e o corte).	diariamente
	01 de tipo de tomate a exemplo de: carmen, caqui, cereja, <i>sweet grape</i> , italiano. (Sem tempero. Variando o tipo e o corte).	diariamente
	02 tipos de saladas elaboradas (Contendo cada tipo no mínimo 03 ingredientes), sendo uma delas sempre a base de maionese, creme de leite ou iogurte. (Cebola, azeitonas, milho verde, ervilha etc. não serão aceitos como ingredientes para compor a preparação elaborada).	diariamente
	02 tipos de frutas típicas da estação.	diariamente
	01 tipo de leguminosa a exemplo de: lentilha, grão de bico, ervilha, feijão branco, feijão fradinho, fava, soja.	diariamente
	01 tipo a escolher	diariamente
Molhos para Saladas	02 tipos de molhos, sendo um Vinagrete e um industrializado (limão, ervas finas, <i>rosê</i> , queijo, iogurte, mostarda e mel, parmesão etc.).	diariamente
Arroz Branco Simples	01 tipo cozido simples	diariamente
Arroz Integral Simples	01 tipo cozido simples	diariamente
Arroz Composto (Arroz Branco acrescido de no mín. 02 ingredientes)	01 tipo de preparação a exemplo: a Grega, <i>Chop Suey</i> , com Passas, com Brócolis, Lentilha, Tomate Seco etc. (Azeitona, milho verde, ervilha, temperos etc. não serão aceitos como ingredientes para compor a preparação).	diariamente
Feijão Simples	01 tipo de feijão cozido simples (Não repetir o tipo de feijão para as preparações Simples e Composto)	diariamente

Feijão Composto (feijão acrescido de carnes ou embutidos)	01 tipo de preparação a exemplo: Feijoada, Feijão Tropeiro, Tutu de Feijão, Feijão Branco com Calabresa etc. (Não repetir o tipo de feijão para as preparações Simples e Composto)	diariamente
Carnes	01 bovina	diariamente
	01 ave	diariamente
	01 suína	02x na semana
	01 peixe	03x na semana
Guarnições	01 folha refogada	diariamente
	01 legume e/ou verdura	diariamente
	01 massa a exemplo de: espaguete, talharim, fusili, farfalle, penne, lasanha, nhoque, canelone, rondelli etc.	diariamente
	01 Suflê, Creme, Empadão, Torta, Bolinho, Quiche, Salgadinho, Purê, Farofa etc.	diariamente
Ovos	01 tipo a exemplo de: Omelete Simples, Pochê, Frito, Cozido e Mexido.	diariamente
Prato Vegano	01 tipo a exemplo de: Quibe de Abóbora, Risotos, Estrogonofe de Soja, Escondidinho de Jaca, Caneloni de Legumes, Falafel, Croquete de Abobrinha, Bolinho de Soja, Empadão, Torta, Pastel de Soja etc.	diariamente
Prato Vegetariano	01 tipo a exemplo de: Hambúrguer de Grão de Bico, Tofu a Parmegiana, Kibe Vegetariano, Nhoque de Abóbora, Bobó de Shitake, Lasanha de Berinjela etc.	diariamente
Sobremesas	03 tipos sendo: 01 tipo salada de fruta com no mínimo 04 frutas; 02 tipos sendo: Mousse, Pudim de Leite Condensado, Pavê, Torta, Cheesecake, Mil Folhas, Rocambole, Tortelete etc.	diariamente
	01 dietética	diariamente
Bebidas	02 tipos de Sucos Naturais	diariamente
	01 tipo de Suco Concentrado de Polpa de Fruta	diariamente

1. Acompanhamentos diários:

- 1.1. limão para acompanhar pratos com carne de porco e peixe frito;
- 1.2. queijo ralado para acompanhar massas.

.

.

QUADRO 03 – INCIDÊNCIA MENSAL	
ITENS	INCIDÊNCIAS MENCIAIS
BOVINOS	22
Bifes: Contrafilé / Alcatra / Maminha ou melhor qualidade	08
Moída: Coxão Mole / Patinho	02
Assadas: Lagarto / Fraldinha	03
Iscas e cubos: Patinho / Contrafilé	03
Cozidos e Ensopados: Patinho / Coxão Duro	02
Vísceras: Fígado / Dobradinha	02
Demais tipos a escolher dentre os acima mencionados ou de qualidade superior	02
AVES	22
Peito de Frango / Sassami	08
Linguça de Frango / Coração de Frango / Moela	04
Coxa e Sobrecoxa de Frango / Frango carcaça / Asa-coxinha de Frango	06
Demais tipos a escolher	04
PESCADOS	12
Filé: Merluza / Surubim / Pescada / Tilápia / Namorado / Pintado	07
Posta: Cação / Dourado / Badejo / Cavala	05
SUINOS	10
Pernil / Lombo / Picanha Suína / Copa Lombo / Costelinha	07
Carré / Bisteca	02
Linguça	01
GUARNIÇÕES	
Folha refogada	22
Legume e/ou verdura	22
Massa (De modo que na mesma semana não haja repetição)	22
Suflê, Creme, Empadão, Torta, Bolinho, Quiche, Salgadinho, Purê, Farofa etc.	22
OVOS	22
PRATO VEGANO	22
PRATO VEGETARIANO	22
SOBREMESA	
Salada de Frutas	22
Mousse, Pudim de Leite Condensado, Pavê, Torta, Cheesecake, Mil Folhas, Rocambole, Tortelete etc.	22
Dietética	22
BEBIDAS	
Sucos Naturais	22
Sucos Concentrados Polpa de Fruta	22

Pesquisa de Preços Cesta Básica de Produtos – Restaurante e Lanchonete da Faculdade de Letras - FALE

1. Quadro de Preços Médios Unitários

PESQUISA DE PREÇOS DA CESTA BÁSICA DE PRODUTOS				
FACULDADE DE LETRAS				
ANO 2025				
GRUPO	DESCRIÇÃO DO ITEM	Nº ITEM	VARIEDADES - ESPECIFICAÇÃO	PREÇO MÉDIO UNITÁRIO
1	Almoço tipo autosserviço a quilo	1	08 - Saladas 02 - Molhos para Saladas 01 - Arroz Branco 01 - Arroz Integral 01 - Arroz Composto 01 - Feijão Simples 01 - Feijão Composto 03 - Carnes 04 - Guarnições 01 - Ovos 01 - Prato Vegano 01 - Prato Vegetariano 03 - Sobremesas 01 - Sobremesa Dietética	R\$ 55,60
2	Salgados (unidade – min. 120 g.)	2	Biscoito de Queijo (mín. 80g)	R\$ 4,84
		3	Coxinha de Frango simples (mín. 120g)	R\$ 6,54
		4	Coxinha de Frango com Catupiry (mín. 120g)	R\$ 7,19
		5	Empada de Frango Simples (mín. 100g)	R\$ 6,19
		6	Empada de Frango com Catupiry (mín. 100g)	R\$ 6,82
		7	Enrolado de Presunto e Mussarela (mín. 120g)	R\$ 6,03
		8	Enrolado de Salsicha (mín. 120g)	R\$ 5,71
		9	Pastel Assado (mín. 120g)	R\$ 6,71
		10	Pão de Queijo (mín. 80g)	R\$ 4,53
		11	Tortinha de Frango Simples (mín. 120g)	R\$ 8,52
		12	Tortinha de Frango com Catupiry (mín. 120g)	R\$ 9,71

		13	Integral (mín. 100g)	R\$ 8,00
		14	Sem Glúten (mín. 100g)	R\$ 9,46
		15	Vegano (mín. 100g)	R\$ 9,81
		16	Vegetariano (ex. pastel, quibe de abóbora, empada de palmito, empada de alho poró etc.) (mín. 100g)	R\$ 6,93
3	Bolos (fatia)	17	Bolo com Calda (mín. 100g)	R\$ 7,66
		18	Bolo Comum (mín. 100g)	R\$ 5,43
4	Bebidas (unidade)	19	Achocolatado (200ml)	R\$ 4,18
		20	Água de Coco - caixinha (200ml)	R\$ 5,12
		21	Água com Gás (500ml)	R\$ 3,89
		22	Água sem Gás (500ml)	R\$ 3,42
		23	Café com Leite (300 ml)	R\$ 4,72
		24	Café Expresso (50ml)	R\$ 5,56
		25	Cafezinho (mín. 100ml)	R\$ 3,58
		26	Cappuccino com Água (mín. 150ml)	R\$ 7,62
		27	Energético - Lata (250ml)	R\$ 10,64
		28	Isotônico (500ml)	R\$ 8,30
		29	Refresco (300ml) - mínimo 02 sabores	R\$ 3,49
		30	Refrigerante (220 ml)	R\$ 4,21
		31	Refrigerante lata (350 ml) - comum, diet e light -mínimo 02 sabores de cada	R\$ 6,49
		32	Refrigerante garrafa (600 ml) - mínimo 02 sabores	R\$ 8,21
		33	Suco de Caixinha (200ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada	R\$ 3,98
		34	Suco de Lata (290ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada	R\$ 6,10
		35	Suco Natural de Laranja (300ml)	R\$ 9,09
		36	Suco Natural de Limão (300ml)	R\$ 7,03
		37	Sucos Concentrado de Polpa de Fruta (300ml) - mínimo 02 sabores (exceto laranja e limão)	R\$ 5,85
		38	Vitamina de Fruta (300 ml)	R\$ 8,20

5	Diversos	39	Creme de Açaí (300 ml)	R\$ 12,61
		40	Misto Quente (Pão de forma ou pão francês, presunto e queijo)	R\$ 7,98
		41	Pão com Ovo	R\$ 5,54
		42	Salada de Frutas (300ml) mín. 04 frutas	R\$ 9,69
		43	Sanduche Natural (industrializado)	R\$ 14,90
	Jantar	44	Macarrão com Legumes (Vegetariano) (300g)	R\$ 22,30
		45	Macarrão na Chapa (300g)	R\$ 19,43
Preço médio Global				R\$ 387,82

2. Justificativa e metodologia da pesquisa:

A pesquisa de preço foi realizada nos termos da **Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021**.

Foi realizada a consulta a contratações similares de outros entes públicos mesmo após utilizarmos as variadas combinações disponíveis de filtros, optou-se por simplificar a busca com uso do código do CATSERV 15210 (cantina/bar/lanchonete/refeição rápida/restaurante), ainda que possuindo aspecto genérico, sendo selecionadas opções com ano de compra (2025), modalidade pregão e na esfera federal. Sendo assim, obteve-se como resultado da pesquisa a quantidade total de 07 (sete), registros, ainda assim, houve dificuldade de se encontrar, nos portais eletrônicos, descrição do objeto que mais se equiparava com a real necessidade da UFMG, uma vez que, apesar de possuírem objeto semelhante “serviços de restaurante e/ou lanchonete” ou “serviços de cantina/bar/lanchonete/refeição rápida/restaurante”, não havia compatibilidade entre as Cestas Básicas de Produtos licitadas pelos órgãos e as Cestas Básicas de Produtos demandadas pela UFMG (**ANEXO I**).

A composição da Cesta Básica de Produtos guarda relação com os interesses e necessidades de cada Contratante. A composição alimentar a ser contratada pela UFMG foi proposta considerando a infraestrutura física, particularidades e limitações de cada estabelecimento cedido para a prestação dos serviços e ainda guardam relação com os interesses da Instituição.

Para a pesquisa de preços, foram adotados, como critério, dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo nos termos da **IN SEGES/ME nº 65/2021**:

Art 5º:

II - contratações similares feitas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período de 1 (um) ano anterior à data da pesquisa de preços, inclusive mediante sistema de registro de preços, observado o índice de atualização de preços correspondente;

III - dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de tabela de referência formalmente aprovada pelo Poder Executivo federal e de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que atualizados no momento da pesquisa e compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital, contendo a data e a hora de acesso;

§ 1º Deverão ser priorizados os parâmetros estabelecidos nos incisos I e II, devendo, em caso de impossibilidade, apresentar justificativa nos autos.

A escolha dos fornecedores consultados se deu conforme a similaridade de ofertas dos itens da Cesta Básica de Produtos, levando em consideração o formato comercial e média de preços desses itens.

A pesquisa foi realizada de maneira precisa e fragmentada (item por item), sendo priorizadas empresas participantes de Pregões que ocorreram em 2024/2025 na UFMG, concluídas no período de 1 (um) ano anterior à data da pesquisa de preços, e empresas dos bairros próximos ao *campus* Pampulha/BH, trazendo assim, ao máximo possível, uma atualização fidedigna dos preços praticados no mercado.

Após análise crítica dos resultados obtidos, deliberou-se que a metodologia utilizada para a obtenção dos valores da Cesta Básica de Produtos foi o PREÇO MÉDIO, tendo como base os valores dos itens em 03 (três) estabelecimentos diferentes, os mesmos contendo similaridade aos da contratação e preços exequíveis.

O PREÇO MÉDIO foi a metodologia aplicada devido a sua praticidade na utilização dos preços obtidos, visto terem sido utilizados 03 (três) parâmetros para a obtenção do valor médio final, e esses valores não apresentarem discrepância considerável, de uma maneira geral, com exceção para o salgado sem glúten, que a produção possui exigências específicas e a procura e oferta não ocorre da mesma maneira que salgados tradicionais como pastel e coxinha. Sendo assim, foi observado que existe um menor número de empresas que atuam na oferta de salgado sem glúten e em consequência, podem ocorrer variações maiores dos preços entre fornecedores.

Encontra-se anexo a esse documento as Memórias de Cálculos utilizadas para a obtenção dos valores expostos, destacando-se um quadro geral com a apuração das médias (**ANEXO II**). Em seguida, demais documentos referentes a proposta de cada empresa consultada/participante do Pregão/2025 da UFMG, separadamente, contendo: o nome, endereço, CNPJ, data da proposta e assinatura do responsável pela Empresa ou documentos obtidos a partir da consulta em *site* especializado contendo nome, endereço, CNPJ, data e horário (comprovada pelo *print* da tela) e o *link* com as especificações do item e preço junto ao *site* (**ANEXO III**).

Cada item da Cesta Básica de Produtos foi representado pelo seu respectivo número, totalizando 45 (quarenta e cinco) itens, seguidos pelos 03 (três) respectivos orçamentos (preço 1, preço 2 e preço 3) **(ANEXO II)**.

Os orçamentos para os itens de 01 (um) a 43 (quarenta e três) foram realizados com base nas propostas de Empresas participantes de Pregões 2024/2025 na UFMG, conforme a seguir e informado no **ANEXO III**:

- Empresa: Casa da Lua Lanches - Preço 01 (item 01 até item 43).
- Empresa: Lanche Legal Comércio - Preço 02 (Item 01 até item 43).
- Empresa: HR Lanches Promoções e Eventos - Preço 03 (Item 01 até item 43).


Os orçamentos para os itens 44 (quarenta e quatro) “Macarrão com Legumes” e 45 (quarenta e cinco) “Macarrão na chapa”, foram realizadas pesquisas em *site* especializado, totalizando 06 (seis) empresas, conforme a seguir e informado no **ANEXO III**:

- Empresa: Sabores do Mundo – Preço 01 (Item 44).
- Empresa: Brito Pin Burguer – Preço 02 (Item 44).
- Empresa: Sabor China – Preço 03 (Item 44).
- Empresa: Marmiteria e Lanches Silva – Preço 01 (Item 45).
- Empresa: Vianas Padaria e Confeitaria – Preço 02 (Item 45).
- Empresa: Santo Trigo – Preço 03 (Item 45).

O valor estimado da contratação pela atual pesquisa de preço é R\$ 387,82 (trezentos e oitenta e sete reais e oitenta e dois centavos).

A pesquisa de preço foi finalizada em 26 de maio de 2025.

Belo Horizonte 26 de maio de 2025.

Documento assinado digitalmente
 **KÁCIA MATEUS**
Data: 26/05/2025 14:52:01-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Kácia Mateus
Fiscal Técnica Substituta
Divisão dos Serviços Comunitários DISEC/DLO/UFMG

ANEXO I

Pesquisa Painel de Preços: <https://paineldeprescos.planejamento.gov.br/>

Data: 23/05/2025.



MINISTÉRIO DA
GESTÃO E DA INOVAÇÃO
EM SERVIÇOS PÚBLICOS



MÉDIA
R\$ 241,42

MEDIANA
R\$ 5,30

MENOR
R\$ 2

FILTROS APLICADOS

Código Material/Serviço Descrição

UF

Ano da Compra

15210 CANTINA / BAR / LANCHONETE / REFEICAO RAPIDA / RESTAURANTE MG, SP 2025

Quantidade total de registros: 7

Registros apresentados: 1 a 7

Identificação da Compra	Número do Item	Modalidade	Código do CATSERV	Descrição do Item	Descrição Complementar	Unidade de Fornecimento	Quantidade Ofertada	Valor Unitário	Fornecedor	Órgão	UASG	Data da Compra
90102/2024	00002	Pregão	15210	CANTINA / BAR / LANCHONETE / REFEICAO RAPIDA / RESTAURANTE		UN	35.000	R\$2	BAR E RESTAURANTE DO VANDERLI LTDA	INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC.DO SUL DE MG	158137 - INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC.DO SUL DE MG	07/01/2025
90067/2024	00001	Pregão	15210	CANTINA / BAR / LANCHONETE / REFEICAO RAPIDA / RESTAURANTE		UN	1	R\$2,80	31.866.776 JUSSARA DA CONCEICAO ALEXANDRE	SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL-MG	389511 - SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL-MG	09/01/2025
90102/2024	00001	Pregão	15210	CANTINA / BAR / LANCHONETE / REFEICAO RAPIDA / RESTAURANTE		UN	63.000	R\$3,40	BAR E RESTAURANTE DO VANDERLI LTDA	INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC.DO SUL DE MG	158137 - INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC.DO SUL DE MG	07/01/2025
90102/2024	00004	Pregão	15210	CANTINA / BAR / LANCHONETE / REFEICAO RAPIDA / RESTAURANTE		UN	1.500	R\$5,30	BAR E RESTAURANTE DO VANDERLI LTDA	INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC.DO SUL DE MG	158137 - INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC.DO SUL DE MG	07/01/2025
90102/2024	00005	Pregão	15210	CANTINA / BAR / LANCHONETE / REFEICAO RAPIDA / RESTAURANTE		UN	14.000	R\$5,90	BAR E RESTAURANTE DO VANDERLI LTDA	INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC.DO SUL DE MG	158137 - INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC.DO SUL DE MG	07/01/2025

90102/2024	00003	Pregão	15210	CANTINA / BAR / LANCHONETE / REFEICAO RAPIDA / RESTAURANTE		UN	63.000	R\$10,90	BAR E RESTAURANTE DO VANDERLI LTDA	INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC.DO SUL DE MG	158137 - INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC.DO SUL DE MG	07/01/2025
90110/2024	00001	Pregão	15210	CANTINA / BAR / LANCHONETE / REFEICAO RAPIDA / RESTAURANTE		UN	60	R\$1659,6406	L2 COMERCIO DE LANCHES LTDA	EMPRESA BRASILEIRA DE SERVIÇOS HOSPITALARES	156654 - HOSPITAL DAS CLIN DA UNIV FED DE UBERLÂNDIA	16/01/2025

MÉDIA

R\$ 241,42

MEDIANA

R\$ 5,30

MENOR

R\$ 2

Quantidade total de registros: 0

Registros apresentados: 1 a 1

FILTROS APLICADOS

Código Material/Serviço	Descrição	UF	Ano da Compra
15210	CANTINA / BAR / LANCHONETE / REFEICAO RAPIDA / RESTAURANTE	MG, SP	2025

RESULTADO 1

DADOS DA COMPRA

Identificação da Compra: 90102/2024

Número do Item: 00002

Objeto da Compra: Pregão Eletrônico - Contratação de empresa especializada em prestação serviços de alimentação coletiva, para produção e fornecimento, com equipamentos próprios, por meio de concessão onerosa pelo uso do espaço público nas dependências do Campus Passos do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais

Quantidade Ofertada: 35.000

Valor Proposto Unitário: -

Valor Unitário do Item: R\$ 2

Código do CATMAT: 15210

Descrição do Item: CANTINA / BAR / LANCHONETE / REFEICAO RAPIDA / RESTAURANTE

Descrição Complementar:

Unidade de Fornecimento: UN

Modalidade da Compra: Pregão

Forma de Compra: SISPP

Marca:

Data do Resultado: 07/01/2025

DADOS DO FORNECEDOR

Nome do Fornecedor: BAR E RESTAURANTE DO VANDERLI LTDA

CNPJ/CPF: 65325235000107

Porte do Fornecedor: Pequena Empresa

DADOS DO ÓRGÃO

Número da UASG: 158137 - INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC.DO SUL DE MG

Órgão: INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC.DO SUL DE MG

Órgão Superior: -

MÉDIA

R\$ 241,42

MEDIANA

R\$ 5,30

MENOR

R\$ 2

Quantidade total de registros: 0

Registros apresentados: 2 a 2

FILTROS APLICADOS

Código Material/Serviço	Descrição	UF	Ano da Compra
15210	CANTINA / BAR / LANCHONETE / REFEICAO RAPIDA / RESTAURANTE	MG, SP	2025

RESULTADO 2

DADOS DA COMPRA

Identificação da Compra: 90067/2024

Número do Item: 00001

Objeto da Compra: Pregão Eletrônico - Contratação de serviço de cessão gratuita de uso de espaço da cantina da Unidade Educacional de Sete Lagoas para exploração comercial, conforme especificações constantes no Edital e seus anexos. OBSERVAÇÃO: O julgamento da licitação obedecerá ao critério de MENOR PREÇO MÉDIO DO CARDÁPIO MÍNIMO OBRIGATÓRIO (Preço médio: somatório dos itens dividido pelo total de itens. (é obrigatório a cotação de todos os itens).

Quantidade Ofertada: 1

Valor Proposto Unitário: -

Valor Unitário do Item: R\$ 2,8

Código do CATMAT: 15210

Descrição do Item: CANTINA / BAR / LANCHONETE / REFEICAO RAPIDA / RESTAURANTE

Descrição Complementar:

Unidade de Fornecimento: UN

Modalidade da Compra: Pregão

Forma de Compra: SISPP

Marca:

Data do Resultado: 09/01/2025

DADOS DO FORNECEDOR

Nome do Fornecedor: 31.866.776 JUSSARA DA CONCEICAO ALEXANDRE

CNPJ/CPF: 31866776000112

Porte do Fornecedor: Micro Empresa

DADOS DO ÓRGÃO

Número da UASG: 389511 - SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL-MG

Órgão: SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL-MG

Órgão Superior: REPUBLICA FEDERATIVA DO BRASIL

MÉDIA

R\$ 241,42

MEDIANA

R\$ 5,30

MENOR

R\$ 2

Quantidade total de registros: 0

Registros apresentados: 3 a 3

FILTROS APLICADOS

Código Material/Serviço	Descrição	UF	Ano da Compra
15210	CANTINA / BAR / LANCHONETE / REFEICAO RAPIDA / RESTAURANTE	MG, SP	2025

RESULTADO 3

DADOS DA COMPRA

Identificação da Compra: 90102/2024

Número do Item: 00001

Objeto da Compra: Pregão Eletrônico - Contratação de empresa especializada em prestação serviços de alimentação coletiva, para produção e fornecimento, com equipamentos próprios, por meio de concessão onerosa pelo uso do espaço público nas dependências do Campus Passos do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais

Quantidade Ofertada: 63.000

Valor Proposto Unitário: -

Valor Unitário do Item: R\$ 3,4

Código do CATMAT: 15210

Descrição do Item: CANTINA / BAR / LANCHONETE / REFEICAO RAPIDA / RESTAURANTE

Descrição Complementar:

Unidade de Fornecimento: UN

Modalidade da Compra: Pregão

Forma de Compra: SISPP

Marca:

Data do Resultado: 07/01/2025

DADOS DO FORNECEDOR

Nome do Fornecedor: BAR E RESTAURANTE DO VANDERLI LTDA

CNPJ/CPF: 65325235000107

Porte do Fornecedor: Pequena Empresa

DADOS DO ÓRGÃO

Número da UASG: 158137 - INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC.DO SUL DE MG

Órgão: INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC.DO SUL DE MG

Órgão Superior: -

ANEXO II

PESQUISA DE PREÇOS DA CESTA BÁSICA DE PRODUTOS - FACULDADE DE LETRAS							
MEMÓRIA DE CÁLCULOS							
ANO 2025							
GRUPO	DESCRIÇÃO DO ITEM	Nº ITEM	VARIEDADES - ESPECIFICAÇÃO	PREÇO 1	PREÇO 2	PREÇO 3	PREÇO MÉDIO UNITÁRIO
1	Almoço tipo autosserviço a quilo	1	08 - Saladas 02 - Molhos para Saladas 01 - Arroz Branco 01 - Arroz Integral 01 - Arroz Composto 01 - Feijão Simples 01 - Feijão Composto 03 - Carnes 04 - Guarnições 01 - Ovos 01 - Prato Vegano 01 - Prato Vegetariano 03 - Sobremesas 01 - Sobremesa Dietética	R\$ 55,50	R\$ 49,90	R\$ 61,40	R\$ 55,60
2	Salgados (unidade – min. 120 g.)	2	Biscoito de Queijo (mín. 80g)	R\$ 4,00	R\$ 3,80	R\$ 6,71	R\$ 4,84
		3	Coxinha de Frango simples (mín. 120g)	R\$ 5,00	R\$ 5,00	R\$ 9,63	R\$ 6,54
		4	Coxinha de Frango com Catupiry (mín. 120g)	R\$ 6,00	R\$ 5,50	R\$ 10,07	R\$ 7,19
		5	Empada de Frango Simples (mín. 100g)	R\$ 5,00	R\$ 5,00	R\$ 8,56	R\$ 6,19
		6	Empada de Frango com Catupiry (mín. 100g)	R\$ 6,00	R\$ 5,00	R\$ 9,46	R\$ 6,82
		7	Enrolado de Presunto e Mussarela (mín. 120g)	R\$ 5,00	R\$ 5,00	R\$ 8,08	R\$ 6,03
		8	Enrolado de Salsicha (mín. 120g)	R\$ 5,00	R\$ 5,00	R\$ 7,12	R\$ 5,71
		9	Pastel Assado (mín. 120g)	R\$ 5,00	R\$ 5,00	R\$ 10,13	R\$ 6,71
		10	Pão de Queijo (mín. 80g)	R\$ 4,00	R\$ 3,80	R\$ 5,80	R\$ 4,53
		11	Tortinha de Frango Simples (mín. 120g)	R\$ 7,00	R\$ 6,00	R\$ 12,57	R\$ 8,52
		12	Tortinha de Frango com Catupiry (mín. 120g)	R\$ 8,00	R\$ 7,00	R\$ 14,13	R\$ 9,71
		13	Integral (mín. 100g)	R\$ 7,00	R\$ 6,00	R\$ 11,00	R\$ 8,00
		14	Sem Glúten (mín. 100g)	R\$ 7,00	R\$ 7,00	R\$ 14,37	R\$ 9,46
		15	Vegano (mín. 100g)	R\$ 6,50	R\$ 7,00	R\$ 15,93	R\$ 9,81
		16	Vegetariano (ex. pastel, quibe de abóbora, empada de palmito, empada de alho poró etc.) (mín. 100g)	R\$ 6,50	R\$ 5,50	R\$ 8,80	R\$ 6,93
3	Bolos (fatia)	17	Bolo com calda (mín. 100g)	R\$ 7,00	R\$ 6,00	R\$ 9,97	R\$ 7,66
		18	Bolo Comum (mín. 100g)	R\$ 4,00	R\$ 5,00	R\$ 7,30	R\$ 5,43
4	Bebidas (unidade)	19	Achocolatado (200ml)	R\$ 4,00	R\$ 3,50	R\$ 5,03	R\$ 4,18
		20	Água de Coco - caixinha (200ml)	R\$ 5,78	R\$ 3,80	R\$ 5,78	R\$ 5,12
		21	Água com Gás (500ml)	R\$ 4,00	R\$ 3,50	R\$ 4,17	R\$ 3,89
		22	Água sem Gás (500ml)	R\$ 3,60	R\$ 3,00	R\$ 3,67	R\$ 3,42
		23	Café com Leite (300 ml)	R\$ 4,50	R\$ 4,00	R\$ 5,67	R\$ 4,72
		24	Café Expresso (50ml)	R\$ 6,00	R\$ 4,50	R\$ 6,17	R\$ 5,56
		25	Cafezinho (mín. 100ml)	R\$ 3,50	R\$ 2,80	R\$ 4,43	R\$ 3,58
		26	Cappuccino com Água (mín. 150ml)	R\$ 5,00	R\$ 5,80	R\$ 12,07	R\$ 7,62
		27	Energético - Lata (250ml)	R\$ 8,00	R\$ 9,30	R\$ 14,62	R\$ 10,64
		28	Isotônico (500ml)	R\$ 8,45	R\$ 8,00	R\$ 8,45	R\$ 8,30
		29	Refresco (300ml) - mínimo 02 sabores	R\$ 3,00	R\$ 3,00	R\$ 4,47	R\$ 3,49
		30	Refrigerante (220 ml)	R\$ 4,00	R\$ 3,80	R\$ 4,83	R\$ 4,21
		31	Refrigerante lata (350 ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada	R\$ 6,70	R\$ 6,00	R\$ 6,77	R\$ 6,49
		32	Refrigerante garrafa (600 ml) - mínimo 02 sabores	R\$ 8,50	R\$ 7,50	R\$ 8,63	R\$ 8,21

		33	Suco de Caixinha (200ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada	R\$ 3,50	R\$ 3,80	R\$ 4,65	R\$ 3,98
		34	Suco de Lata (290ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada	R\$ 6,20	R\$ 5,00	R\$ 7,09	R\$ 6,10
		35	Suco Natural de Laranja (300ml)	R\$ 8,00	R\$ 9,60	R\$ 9,68	R\$ 9,09
		36	Suco Natural de Limão (300ml)	R\$ 6,00	R\$ 6,50	R\$ 8,60	R\$ 7,03
		37	Sucos Concentrado de Polpa de Fruta (300ml) - mínimo 02 sabores (exceto laranja e limão)	R\$ 5,00	R\$ 5,60	R\$ 6,96	R\$ 5,85
		38	Vitamina de Fruta (300 ml)	R\$ 6,50	R\$ 8,00	R\$ 10,10	R\$ 8,20
5	Diversos	39	Creme de Açaí (300 ml)	R\$ 12,00	R\$ 10,00	R\$ 15,83	R\$ 12,61
		40	Misto Quente (Pão de forma ou pão francês, presunto e queijo)	R\$ 5,50	R\$ 7,50	R\$ 10,93	R\$ 7,98
		41	Pão com Ovo	R\$ 4,00	R\$ 5,80	R\$ 6,83	R\$ 5,54
		42	Salada de Frutas (300ml) mín. 04 frutas	R\$ 6,50	R\$ 9,00	R\$ 13,57	R\$ 9,69
		43	Sanduíche Natural (industrializado)	R\$ 14,00	R\$ 15,20	R\$ 15,50	R\$ 14,90
	Jantar	44	Macarrão com Legumes (Vegetariano) (300g)	R\$ 25,00	R\$ 20,00	R\$ 21,90	R\$ 22,30
		45	Macarrão na Chapa (300g)	R\$ 18,30	R\$ 18,00	R\$ 21,99	R\$ 19,43
Preço médio Global							R\$ 387,82

Casa da Lua Lanches Ltda
CNPJ: 10.400.242/0001-26
Avenida Presidente Antônio Carlos, 6627 – Edifício Escola de Engenharia – Bloco III
Pampulha - CEP: 31.270-901 – Belo Horizonte
CasadaLua.lanches@gmail.com / (31) 3409-1761

PROPOSTA COMERCIAL

Ref. Pregão Eletrônico nº 90029/2024.

A empresa Casa da Lua Lanches Ltda, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº 10.400.242/0001-26, sediado(a) na Avenida Presidente Antônio Carlos, 6627 – Edifício Escola de Engenharia – Bloco III – Pampulha - CEP: 31.270-901 – Belo Horizonte visando concorrer no Pregão Eletrônico nº 90029/2024 do Departamento de Logística de Suprimentos e de Serviços Operacionais-DLO, neste ato representada pela Sra. Ana Paula Fagundes, portador(a) da Carteira de Identidade nº MG. 3804757, expedida pela (o) SSP- MG, CPF: 824.063.326-91 tendo pleno conhecimento das informações constantes do respectivo instrumento convocatório e seus anexos, vem, por meio desta apresentar proposta de preços conforme quadro abaixo:

b) Restaurante e Lanchonete da Escola de Engenharia Bloco 03

GRUPO	DESCRIÇÃO DO ITEM	VARIEDADES – ESPECIFICAÇÃO	PREÇO MÉDIO UNITÁRIO	UNIDADE
1	Almoço tipo autosserviço a quilo	12 - Saladas 02 - Molhos para Saladas 01 - Arroz Branco 01 - Arroz Integral 01 - Arroz Composto 01 - Feijão Simples 01 - Feijão Composto 04 - Carnes 05 - Guarnições 01 - Ovos 01 - Prato Vegano 01 - Prato Vegetariano 03 - Sobremesas 01 - Sobremesa Dietética	R\$ 55,50	kg

2	Salgados (unidade)	Biscoito de Queijo (mín. 80g)	R\$ 4,00	Unidade
		Coxinha de Frango Simples (mín. 120g)	R\$ 5,00	Unidade
		Coxinha de Frango com Catupiry (mín. 120g)	R\$ 6,00	Unidade
		Empada de Frango Simples (mín. 100g)	R\$ 5,00	Unidade
		Empada de Frango com Catupiry (mín. 100g)	R\$ 6,00	Unidade
		Enrolado de Presunto com Muçarela (mín.120g)	R\$ 5,00	Unidade
		Enrolado de Salsicha (mín. 120g)	R\$ 5,00	Unidade
		Pastel Assado (mín. 120g)	R\$ 5,00	Unidade
		Pão de Queijo (mín. 80g)	R\$ 4,00	Unidade
		Tortinha de Frango Simples (mín. 120g)	R\$ 7,00	Unidade
		Tortinha de Frango com Catupiry (mín.120g)	R\$ 8,00	Unidade
		Integral (mín. 100g)	R\$ 7,00	Unidade
		Sem Glúten (mín. 100g)	R\$ 7,00	Unidade
		Vegano (mín. 100g)	R\$ 6,50	Unidade
		Vegetariano (ex. pastel, quibe de abóbora, empada de palmito, empada de alho poró etc.) (mín. 100g)	R\$ 6,50	Unidade
3	Bolos (fatia)	Com calda (mín. 100gr)	R\$ 7,00	unidade
		Comum - mínimo 01 sabor (mín 100gr)	R\$ 4,00	unidade
4	Bebidas (unidade)	Achocolatado (200 ml)	R\$ 4,00	unidade
		Água de Coco - caixinha (200ml)	R\$ 5,78	unidade
		Água com gás (500ml)	R\$ 4,00	unidade
		Água sem gás (500ml)	R\$ 3,60	unidade
		Café com Leite (300 ml)	R\$ 4,50	unidade
		Café Expresso (mín 60 ml)	R\$ 6,00	unidade
		Cafezinho (mín. 100 ml)	R\$ 3,50	unidade
		Cappuccino com água (mín. 150 ml)	R\$ 5,00	unidade
		Energético - lata (250ml)	R\$ 8,00	unidade
		Isotônico	R\$ 8,45	unidade
		Refresco (300 ml) - mínimo 02 sabores	R\$ 3,00	unidade
		Refrigerante (220 ml)	R\$ 4,00	unidade
		Refrigerante - lata (350 ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada	R\$ 6,70	unidade
		Refrigerante - garrafa (600 ml) -mínimo 02 sabores	R\$ 8,50	unidade
		Suco - caixinha (200 ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada	R\$ 3,50	unidade
		Suco - lata (290 ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada	R\$ 6,20	unidade
		Suco Natural de Laranja (300 ml)	R\$ 8,00	unidade
		Suco Natural de Limão (300 ml)	R\$ 6,00	
		Suco Concentrado de Polpa de Fruta (300 ml) - mínimo 02 sabores	R\$ 5,00	unidade
		Vitamina de Frutas (300 ml)	R\$ 6,50	unidade
5	Diversos (unidade)	Creme de Açaí (300 ml)	R\$ 12,00	unidade
		Misto Quente (pão de forma/presunto/queijo)	R\$ 5,50	unidade
		Pão com Ovo	R\$ 4,00	unidade
		Salada de Frutas (300 ml) - com no mínimo 04 frutas	R\$ 6,50	unidade
		Sanduíche Natural (industrializado)	R\$ 14,00	unidade
PREÇO MÉDIO GLOBAL			R\$ 305,73	

Outrossim, declaramos que:

- a) Aceitamos todas as condições impostas pelo Edital e seus anexos;
- b) Temos conhecimento do local e condições de execução dos serviços;
- c) Os serviços serão executados com a qualidade, prazo e condições fixadas no Termo de Referência;
- d) Nos valores unitários desta proposta estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do serviço, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação e a perfeita execução do serviço;
- e) Concordamos em manter a validade desta proposta por um período de 60 (sessenta) dias;
- f) Estamos cientes de que, até que o Termo de Contrato seja assinado, esta Proposta constituirá um compromisso de nossa parte, observada as condições do instrumento convocatório (edital do PE nº 90029/2024).
- g) Sob penas da lei, não nos encontramos em débito com a UFMG.

Belo Horizonte, 06 de março de 2025.

ANA PAULA
FAGUNDES

Assinado de forma digital por
ANA PAULA FAGUNDES
CROCCO:82406332691

CROCCO:82406332691

Dados: 2025.03.06 10:40:05
-03'00'

Ana Paula Fagundes

Sócia Administradora / CPF: 824.063.326-91

Casa da Lua Lanches Ltda – CNPJ: 10.400.242/0001-26

PROPOSTA - PE 90029/2024 DLO/UFMG

RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA:
ENDEREÇO COMPLETO:
TELEFONE E E-MAIL PARA CONTATO:

LANCHE LEGAL COMÉRCIO LTDA
RUA LUIZ FERNANDO, 265, RIO BRANCO - BELO HORIZONTE, MG
(31) 996640038 - lanchelegal@hotmail.com

PROPOSTA COMERCIAL**Ref. Pregão Eletrônico nº 90029/2024**

A empresa Lanche Legal Comércio Ltda, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 04.356.627/0001-30, sediada na Rua Luiz Fernando, 265, Rio Branco, Belo Horizonte - MG, visando concorrer no Pregão Eletrônico nº 90029/2024 do Departamento de Logística de Suprimentos e de Serviços Operacionais-DLO, neste ato representada pela Sra Juçara Dias Jordão Santos, portador(a) da Carteira de Identidade nº M3397373, expedida pela SSP MG, e CPF nº 536.914.156-87, tendo pleno conhecimento das informações constantes do respectivo instrumento convocatório e seus anexos, vem, por meio desta, apresentar proposta de preços conforme quadro abaixo:

A) Restaurante e Lanchonete da Escola de Engenharia Bloco 1

DLO
DEPARTAMENTO DE
LOGÍSTICA DE SUPRIMENTOS
E SERVIÇOS OPERACIONAIS

PRA
PRÓ-REITORIA DE
ADMINISTRAÇÃO

UFMG



CESTA BÁSICA DE PRODUTOS				
GRUPO	DESCRIÇÃO DO ITEM	VARIEDADES – ESPECIFICAÇÃO	PREÇO MÉDIO UNITÁRIO	UNIDADE
1	Almoço tipo autosserviço a quilo	12 - Saladas 02 - Molhos para Saladas 01 - Arroz Branco 01 - Arroz Integral 01 - Arroz Composto 01 - Feijão Simples 01 - Feijão Composto 04 - Carnes 05 - Guarnições 01 - Ovos 01 - Prato Vegano 01 - Prato Vegetariano 03 - Sobremesas 01 - Sobremesa Dietética	R\$ 49,90	kg
2	Salgados (unidade)	Biscoito de Queijo (mín. 80g)	R\$ 3,80	Unidade
		Coxinha de Frango Simples (mín. 120g)	R\$ 5,00	Unidade
		Coxinha de Frango com Catupiry (mín. 120g)	R\$ 5,50	Unidade
		Empada de Frango Simples (mín. 100g)	R\$ 5,00	Unidade
		Empada de Frango com Catupiry (mín. 100g)	R\$ 5,00	Unidade
		Enrolado de Presunto com Muçarela (mín.120g)	R\$ 5,00	Unidade
		Enrolado de Salsicha (mín. 120g)	R\$ 5,00	Unidade
		Pastel Assado (mín. 120g)	R\$ 5,00	Unidade
		Pão de Queijo (mín. 80g)	R\$ 3,80	Unidade
		Tortinha de Frango Simples (mín. 120g)	R\$ 6,00	Unidade
		Tortinha de Frango com Catupiry (mín.120g)	R\$ 7,00	Unidade
		Integral (mín. 100g)	R\$ 6,00	Unidade
		Sem Glúten (mín. 100g)	R\$ 7,00	Unidade
		Vegano (mín. 100g)	R\$ 7,00	Unidade
		Vegetariano (ex. pastel, quibe de abóbora, empada de palmito, empada de alho poró etc.) (mín. 100g)	R\$ 5,50	Unidade


3	Bolos (fatia)	Com calda (mín. 100gr)	R\$ 6,00	unidade
		Comum - mínimo 01 sabor (mín 100gr)	R\$ 5,00	unidade
4	Bebidas (unidade)	Achocolatado (200 ml)	R\$ 3,50	unidade
		Água de Coco - caixinha (200ml)	R\$ 3,80	unidade
		Água com gás (500ml)	R\$ 3,50	unidade
		Água sem gás (500ml)	R\$ 3,00	unidade
		Café com Leite (300 ml)	R\$ 4,00	unidade
		Café Expresso (mín. 60 ml)	R\$ 4,50	unidade
		Cafezinho (mín. 100 ml)	R\$ 2,80	unidade
		Cappuccino com água (mín. 150 ml)	R\$ 5,80	unidade
		Energético - lata (250ml)	R\$ 9,30	unidade
		Isotônico	R\$ 8,00	unidade
		Refresco (300 ml) - mínimo 02 sabores	R\$ 3,00	unidade
		Refrigerante (220 ml)	R\$ 3,80	unidade
		Refrigerante - lata (350 ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada	R\$ 6,00	unidade
		Refrigerante - garrafa (600 ml) -mínimo 02 sabores	R\$ 7,50	unidade
		Suco - caixinha (200 ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada	R\$ 3,80	unidade
		Suco - lata (290 ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada	R\$ 5,00	unidade
		Suco Natural de Laranja (300 ml)	R\$ 9,60	unidade
		Suco Natural de Limão (300 ml)	R\$ 6,50	
		Suco Concentrado de Polpa de Fruta (300 ml) - mínimo 02 sabores	R\$ 5,60	unidade
		Vitamina de Frutas (300 ml)	R\$ 8,00	unidade
5	Diversos (unidade)	Creme de Açaí (300 ml)	R\$ 10,00	unidade
		Misto Quente (pão de forma/presunto/queijo)	R\$ 7,50	unidade
		Pão com Ovo	R\$ 5,80	unidade
		Salada de Frutas (300 ml) - com no mínimo 04 frutas	R\$ 9,00	unidade
		Sanduíche Natural (industrializado)	R\$ 15,20	unidade
			297,00	
PREÇO MÉDIO GLOBAL			R\$ 297,00	

Outrossim, declaramos que:

- Aceitamos todas as condições impostas pelo Edital e seus anexos;
- Temos conhecimento do local e condições de execução dos serviços;
- Os serviços serão executados com a qualidade, prazo e condições fixadas no Termo de Referência;
- Nos valores unitários desta proposta estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do serviço, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação e a perfeita execução do serviço;
- Concordamos em manter a validade desta proposta por um período de 60 (sessenta) dias;
- Estamos cientes de que, até que o Termo de Contrato seja assinado, esta Proposta constituirá um compromisso de nossa parte, observada as condições do instrumento convocatório (edital do PE nº 90009/2024).
- Sob penas da lei, não nos encontramos em débito com a UFMG.

Belo Horizonte / MG, 27 de fevereiro de 2025.

JUÇARA DIAS JORDÃO SANTOS
LANCHE LEGAL COMÉRCIO LTDA

Documento assinado digitalmente
 JUCARA DIAS JORDAO SANTOS
Data: 27/02/2025 16:02:19-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>



PROPOSTA - PE 90029/2024 DLO/UFMG				
RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA:		HR LANCHES PROMOÇÕES E EVENTOS LTDA		
ENDEREÇO COMPLETO:		Avenida Afonso Pena, 1537 - bairro centro cep 30130-004		
TELEFONE E E-MAIL PARA CONTATO:		31993410152		
PROPOSTA COMERCIAL				
Ref. Pregão Eletrônico nº 90029/2024				
<p>A empresa HR Lanches Promoções e Eventos Ltda, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº 095658380001/05, sediado(a) na Avenida Afonso Pena, nº 1537, Centro, BH/MG, visando concorrer no Pregão Eletrônico nº 90029/2024 do Departamento de Logística de Suprimentos e de Serviços Operacionais-DLO, neste ato representada pelo(a) Sr.(a) Joanna Fagundes Habaeb, portador(a) da Carteira de Identidade nº MG-12.726.125, expedida pela (o) SSPMG, e CPF nº 067.848.436.-81, tendo pleno conhecimento das informações constantes do respectivo instrumento convocatório e seus anexos, vem, por meio desta, apresentar proposta de preços conforme quadro abaixo:</p>				
A) Restaurante e Lanchonete da Escola de Engenharia Bloco 1				
CESTA BÁSICA DE PRODUTOS				
GRUPO	DESCRIÇÃO DO ITEM	VARIEDADES – ESPECIFICAÇÃO	PREÇO MÉDIO UNITÁRIO	UNIDADE
1	Almoço tipo autosserviço a quilo	12 - Saladas 02 - Molhos para Saladas 01 - Arroz Branco 01 - Arroz Integral 01 - Arroz Composto 01 - Feijão Simples 01 - Feijão Composto 04 - Carnes 05 - Guarnições 01 - Ovos 01 - Prato Vegano 01 - Prato Vegetariano 03 - Sobremesas 01 - Sobremesa Dietética	R\$ 61,40	kg
2	Salgados (unidade)	Biscoito de Queijo (mín. 80g)	R\$ 6,71	Unidade
		Coxinha de Frango Simples (mín. 120g)	R\$ 9,63	Unidade



		Coxinha de Frango com Catupiry (mín. 120g)	R\$ 10,07	Unidade
		Empada de Frango Simples (mín. 100g)	R\$ 8,56	Unidade
		Empada de Frango com Catupiry (mín. 100g)	R\$ 9,46	Unidade
		Enrolado de Presunto com Muçarela (mín.120g)	R\$ 8,08	Unidade
		Enrolado de Salsicha (mín. 120g)	R\$ 7,12	Unidade
		Pastel Assado (mín. 120g)	R\$ 10,13	Unidade
		Pão de Queijo (mín. 80g)	R\$ 5,80	Unidade
		Tortinha de Frango Simples (mín. 120g)	R\$ 12,57	Unidade
		Tortinha de Frango com Catupiry (mín.120g)	R\$ 14,13	Unidade
		Integral (mín. 100g)	R\$ 11,00	Unidade
		Sem Glúten (mín. 100g)	R\$ 14,37	Unidade
		Vegano (mín. 100g)	R\$ 15,93	Unidade
		Vegetariano (ex. pastel, quibe de abóbora, empada de palmito, empada de alho poró etc.) (mín. 100g)	R\$ 8,80	Unidade
3	Bolos (fatia)	Com calda (mín. 100gr)	R\$ 9,97	unidade
		Comum - mínimo 01 sabor (mín 100gr)	R\$ 7,30	unidade
4	Bebidas(unidade)	Achocolatado (200 ml)	R\$ 5,03	unidade
		Água de Coco - caixinha (200ml)	R\$ 5,78	unidade
		Água com gás (500ml)	R\$ 4,17	unidade
		Água sem gás (500ml)	R\$ 3,67	unidade
		Café com Leite (300 ml)	R\$ 5,67	unidade
		Café Expresso (mín. 60 ml)	R\$ 6,17	unidade
		Cafezinho (mín. 100 ml)	R\$ 4,43	unidade
		Cappuccino com água (mín. 150 ml)	R\$ 12,07	unidade
		Energético - lata (250ml)	R\$ 14,62	unidade
		Isotônico	R\$ 8,45	unidade
		Refresco (300 ml) - mínimo 02 sabores	R\$ 4,47	unidade
		Refrigerante (220 ml)	R\$ 4,83	unidade
		Refrigerante - lata (350 ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada	R\$ 6,77	unidade
		Refrigerante - garrafa (600 ml) -mínimo 02 sabores	R\$ 8,63	unidade
		Suco - caixinha (200 ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada	R\$ 4,65	unidade
		Suco - lata (290 ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada	R\$ 7,09	unidade
		Suco Natural de Laranja (300 ml)	R\$ 9,68	unidade
		Suco Natural de Limão (300 ml)	R\$ 8,60	unidade
		Suco Concentrado de Polpa de Fruta (300 ml) - mínimo 02 sabores	R\$ 6,96	unidade



		Vitamina de Frutas (300 ml)	R\$ 10,10	unidade
5	Diversos (unidade)	Creme de Açaí (300 ml)	R\$ 15,83	unidade
		Misto Quente (pão de forma/presunto/queijo)	R\$ 10,93	unidade
		Pão com Ovo	R\$ 6,83	unidade
		Salada de Frutas (300 ml) - com no mínimo 04 frutas	R\$ 13,57	unidade
		Sanduíche Natural (industrializado)	R\$ 15,50	unidade
PREÇO MÉDIO GLOBAL			R\$ 435,51	

Outrossim, declaramos que:

- a) Aceitamos todas as condições impostas pelo Edital e seus anexos;
- b) Temos conhecimento do local e condições de execução dos serviços;
- c) Os serviços serão executados com a qualidade, prazo e condições fixadas no Termo de Referência;
- d) Nos valores unitários desta proposta estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do serviço, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação e a perfeita execução do serviço;
- e) Concordamos em manter a validade desta proposta por um período de 60 (sessenta) dias;
- f) Estamos cientes de que, até que o Termo de Contrato seja assinado, esta Proposta constituirá um compromisso de nossa parte, observada as condições do instrumento convocatório (edital do PE nº 90009/2024).
- g) Sob penas da lei, não nos encontramos em débito com a UFMG.

		Belo Horizonte, 25 de março de 2025.		
	Joanna Fagundes Habaeb HR Lanches Promoções e Eventos Ltda			

Item 44 – preço 1: Macarrão com legumes (Vegetariano)

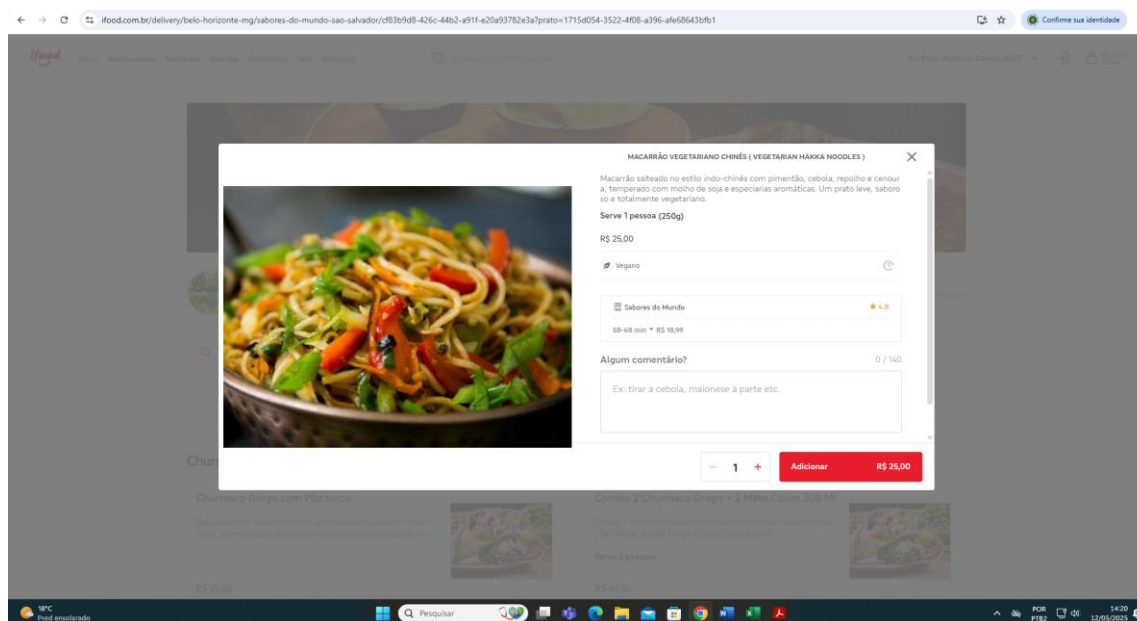
Informações da Empresa

Sabores do mundo

R. São Bernardo, 111 - São Salvador - Belo Horizonte – MG - CEP: 30881- 460.

CNPJ: 58.397.025/0001-50

Data da Pesquisa: 12/05/2025.



<https://www.ifood.com.br/delivery/belo-horizonte-mg/sabores-do-mundo-sao-salvador/cf83b9d8-426c-44b2-a91f-e20a93782e3a?prato=1715d054-3522-4f08-a396-afe68643bfb1>

Item 44 – preço 2: Macarrão com legumes (Vegetariano)

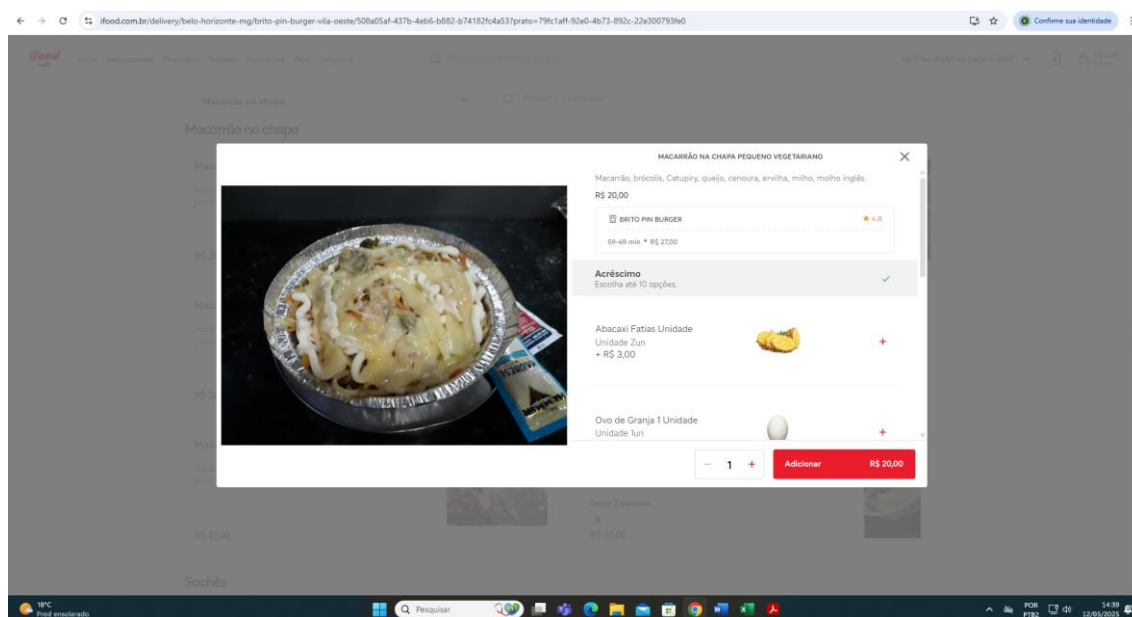
Informações da Empresa:

Brito Pin Burger

Avenida Governador Benedito Valladares, 231 - Vila Oeste. Belo Horizonte – MG. CEP: 30532-098.

CNPJ: 13.811.679/0001-40

Data da pesquisa: 12/05/2025.



<https://www.ifood.com.br/delivery/belo-horizonte-mg/brito-pin-burger-vila-oeste/508a05af-437b-4eb6-b882-b74182fc4a53?prato=79fc1aff-92e0-4b73-892c-22e300793fe0>

Item 44 – Preço 3: Macarrão com Legumes (Vegetariano)

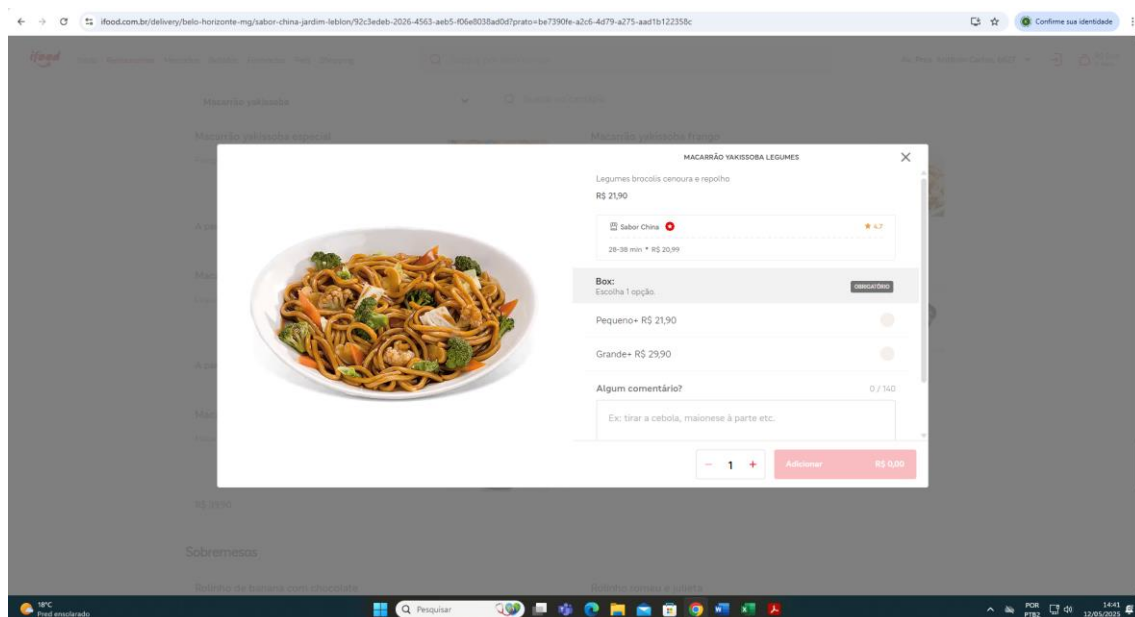
Informações da Empresa:

Sabor China

Endereço: Rua João Monlevade, 238 - Jardim Leblon - Belo Horizonte/MG CEP: 31540-280.

CNPJ: 12.636.566/0001-93.

Data da pesquisa: 12/05/2025.



<https://www.ifood.com.br/delivery/belo-horizonte-mg/sabor-china-jardim-leblon/92c3edeb-2026-4563-aeb5-f06e8038ad0d?prato=be7390fe-a2c6-4d79-a275-aad1b122358c>

Item 45 – Preço 1: Macarrão na chapa

Informações da Empresa:

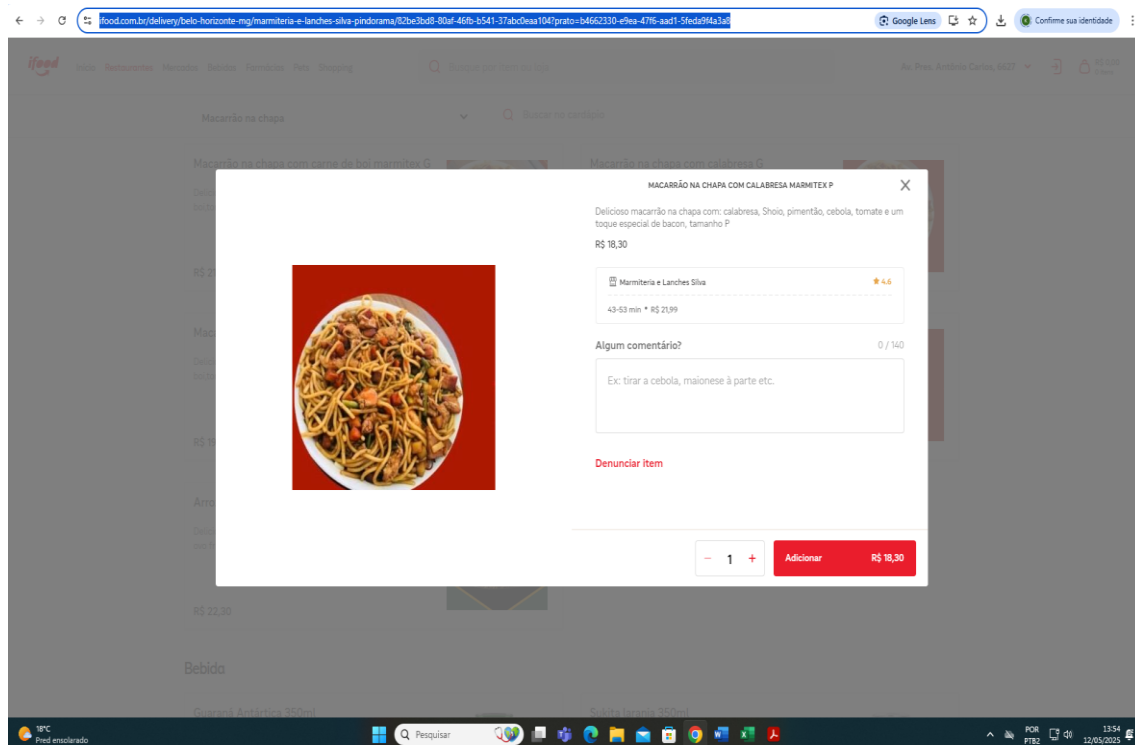
Hamburgueria e Macarrão na Chapa Silva

Endereço: Rua Raphael Salaberga Gaspar, 91 - Pindorama - Belo Horizonte/MG.

CEP: 30865-390.

CNPJ: 53.823.002/0001-47.

Data da pesquisa: 12/05/2025.



<https://www.ifood.com.br/delivery/belo-horizonte-mg/marmiteira-e-lanches-silva-pindorama/82be3bd8-80af-46fb-b541-37abc0eaa104?prato=b4662330-e9ea-47f6-aad1-5feda9f4a3a8>

Item 45 – Preço 2: Macarrão na chapa

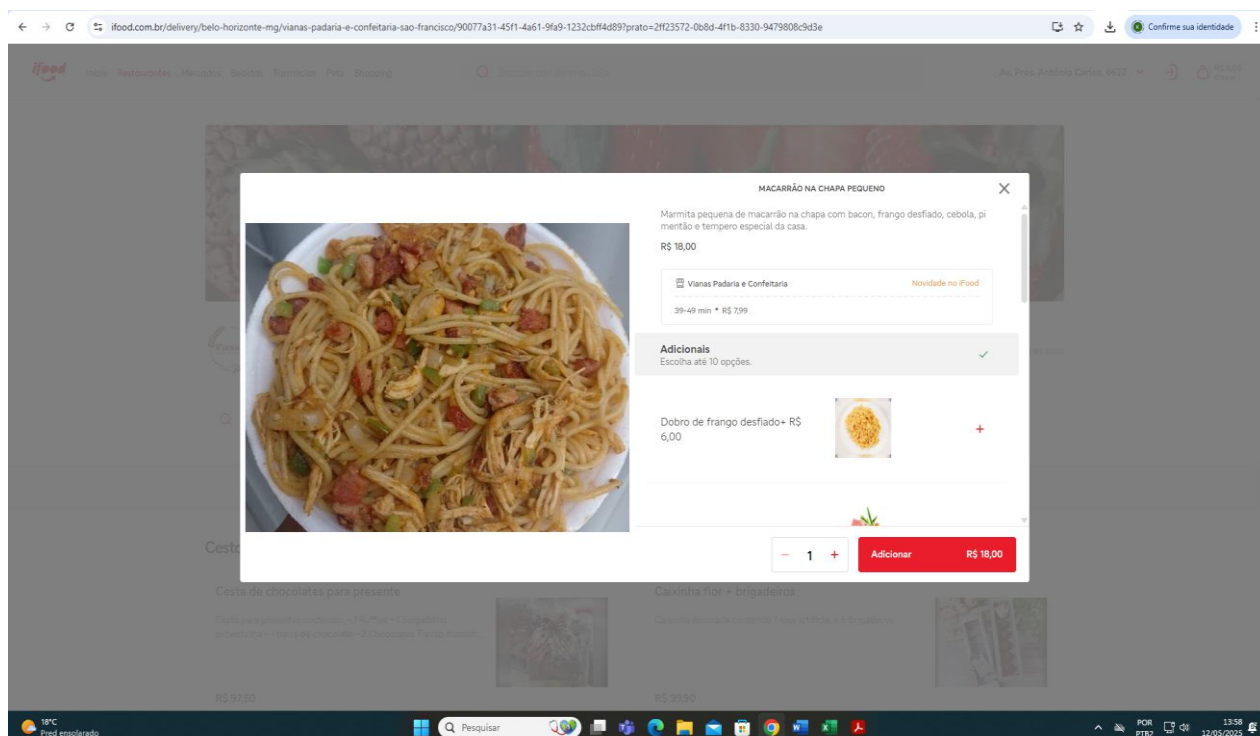
Informações da Empresa:

Vianas Padaria e Confeitaria

Rua Ribatejo, 106 – São Francisco. Belo Horizonte – MG. CEP: 31255-220.

CNPJ: .21.985.797/0001-01.

Data da Pesquisa: 12/05/2025.



<https://www.ifood.com.br/delivery/belo-horizonte-mg/vianas-padaria-e-confeitaria-sao-francisco/90077a31-45f1-4a61-9fa9-1232cbff4d89?prato=2ff23572-0b8d-4f1b-8330-9479808c9d3e>

Item 45 - preço 3: Macarrão na chapa

Informações da Empresa

Santo Trigo

Rua Érico Veríssimo, 2518 - Santa Mônica

Belo Horizonte - MG

CEP: 31530-302

CNPJ: 57.435.705/0001-59

Data da Pesquisa de preço: 12/05/2025

The screenshot shows the ifood app interface. At the top, the URL is visible: <https://www.ifood.com.br/delivery/belo-horizonte-mg/santo-trigo-santa-monica/d6ecb92c-ad9b-4427-b56c-06e0091629c0?prato=11ead2fc-eae9-425a-8e71-055d70ac5afe>. The main content is a modal for the item 'MACARRÃO NA CHAPA'. It features a photo of the dish, a description: 'Macarrão na Chapa Simplesmente Delicioso. Sinta a explosão de sabores do nosso Macarrão na Chapa! Bacon, calabresa, cebola e pimentão adoçados, tomate fresco e milho leve, tudo com um toque especial de shoyu e coberto com mussarela derretida. Uma experiência irresistível em cada garfada!', a price of R\$ 21,99, a rating of 4.7, and a delivery time of 63-73 min. There is a text input field for comments and a 'Denunciar item' link. At the bottom, there is a quantity selector set to 1 and a red 'Adicionar' button with the price R\$ 21,99. The background shows a blurred view of the app's main menu with categories like 'Lanches, Macarrão e porções...', 'Comidas', 'Frios', and 'Bebidas'.

<https://www.ifood.com.br/delivery/belo-horizonte-mg/santo-trigo-santa-monica/d6ecb92c-ad9b-4427-b56c-06e0091629c0?prato=11ead2fc-eae9-425a-8e71-055d70ac5afe>

Ofício Sec. 039/2025

Belo Horizonte, 09 de maio de 2025.

Ao Senhor
Altair Damásio Dias
Diretor-geral
Departamento de Logística de Suprimentos e de Serviços Operacionais – DLO/UFMG

Assunto: Valores de aluguéis de imóveis/espços da UFMG utilizados por concessionários que fornecem alimentação.

Senhor Diretor-geral,

Com os nossos cordiais cumprimentos, apresentamos, de forma antecipada, conforme solicitação da UFMG, os valores estimados de locação dos espaços da UFMG.

Espaço	Valor estimado ¹ (R\$)
ICEX	12.521,94
Engenharia Bloco 1	8.060,33
Engenharia Bloco 3	14.084,37
FACE	7.466,41
FAFICH	11.349,47
Educação Física	3.906,07
Belas Artes	4.510,33
ICB	7.710,23
PRAÇA DE SERVIÇOS	15.622,98
IGC	6.206,34
FAE	7.069,43
VETERINÁRIA	3.959,46
COLTEC	3.017,69
QUÍMICA	2.093,67
MÚSICA	2.067,40
FARMÁCIA	2.403,96
UA III	1.078,56
FALE	9.969,36
MEDICINA	15.747,72

A Fundação IPEAD apresentará posteriormente um relatório contendo a metodologia detalhada e a memória de cálculo.

Atenciosamente,

RENATO MOGIZ
SILVA:03054188663

Assinado de forma digital por
RENATO MOGIZ SILVA:03054188663
Dados: 2025.05.09 11:31:41 -03'00'

Renato Mogiz Silva
Superintendente Geral

¹ O cálculo dos valores estimados compreendeu, de forma conjugada, procedimentos metodológicos e parâmetros técnicos, entre eles coleta de dados primários, coleta de dados secundários, tratamento de dados primários e secundários, estimação de receita e dimensionamento de valores de locação. Os trabalhos foram realizados entre abr e mai/25 e, conforme as edições anteriores, o valor estimado considerou um percentual da receita estimada do estabelecimento, 7,6%, e percentual de abatimento da receita estimada do estabelecimento em meses de férias, 50%.