

Estudo Técnico Preliminar 33/2025

1. Informações Básicas

Número do processo: 23072.236285/2025-33

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.

Assim, a contratação pretendida está vinculada às finalidades públicas e ao interesse coletivo da Instituição almejado por meio da cessão onerosa, bem como atende ao **art. 11, parágrafo único da Lei nº 14.133, de 2021**.

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/CGUI/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) No caso do Restaurante e Lanchonete da Escola de Veterinária e da Faculdade de Educação-FAE: **Decreto nº 16.509, de 19/12/2016**, da Prefeitura de Belo Horizonte – Regulamenta o **Art. 46 da Lei 10.534, de 2012**, no tocante à elaboração, apresentação, aprovação e implantação do Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviço de Saúde-PGRSS no município de Belo Horizonte;

h) **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;

- i) **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;
- j) demais Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;
- k) **Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos Especiais - PGRSE** do local/*campus* da Unidade/Órgão onde o estabelecimento está instalado;
- l) **Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde - PGRSS**, uma vez ser a Escola de Veterinária e Faculdade de Educação-FAE unidades geradoras e/ou compartilha abrigo de resíduos com unidade geradora de resíduos de serviços de saúde/infectantes.

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 Medicina 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 Procuradora-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, a quantidade de pessoas abaixo, o que representa 50% da média do maior público circulante, diário, conhecido da unidade:

c.1.) Restaurante e Lanchonete da Escola de Veterinária: 350 pessoas;

c.2.) Restaurante e Lanchonete da Faculdade de Educação-FAE: 342 pessoas;

c.3.) Restaurante e Lanchonete da Faculdade de Medicina: 1.508 pessoas.

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. Trata-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 ou pregão, conforme estabelecido no **inciso II do art. 29 da referida Lei**;

5.1.2.2. Critério de julgamento: maior lance (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 aferição de receita, sendo a “prestação de serviços de alimentação” um serviço de apoio “meramente” auxiliar. No entanto, a fim de atender às necessidades da comunidade universitária, 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 9.636/1998, Decreto nº 3.725/2001, IN SEGES/MPDG nº 5/2017, Lei nº 14.133 /2021 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 fim de atender às necessidades da comunidade universitária (finalidade pública e interesse coletivo da Instituição). 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) - Julgamento pelo menor valor da Cesta Básica de Produtos

A ORIENTAÇÃO NORMATIVA Nº 96, DE 2 DE JUNHO DE 2025, estabelece:

O ADVOGADO-GERAL DA UNIÃO, no uso das atribuições que lhe conferem os incisos I, X, XI e XIII, do art. 4º da Lei Complementar nº 73, de 10 de fevereiro de 1993 e considerando o que consta do Processo nº 00688.002164 /2024-75, resolve expedir, nesta data, a presente orientação normativa de caráter obrigatório a todos os órgãos jurídicos enumerados nos arts. 2º e 17 da Lei Complementar nº 73, de 10 de fevereiro de 1993, com a seguinte redação:

Enunciado: I. Na cessão de uso de imóvel administrado pela União e suas autarquias e fundações, com a prestação de serviços comuns em favor de servidores públicos e administrados, é admissível adotar o critério de julgamento de maior preço nas modalidades pregão ou concorrência.

II. O objeto principal da cessão de uso é a remuneração pelo uso do bem público, sendo o serviço de apoio meramente auxiliar.

III. Excepcionalmente podem ser usados justificadamente critérios de julgamento relacionados ao objeto da atividade de apoio, desde que demonstrada que tal forma irá melhor atender o interesse público almejado pela cessão onerosa.

Referência: Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021; Lei nº 9.636, de 15 de maio de 1998;

Fonte: PARECER nº. 00003/2025/CNLCA/CGU/AGU.

Justifica-se a adoção do critério de julgamento pelo menor preço ofertado para a Cesta Básica de Produtos em processos licitatórios relacionados à cessão de uso de imóveis públicos destinados à prestação de serviços de restaurante e lanchonete conforme os fundamentos abaixo:

A. Experiências anteriores revelaram distorções econômicas e prejuízo à qualidade dos serviços:

Até 2015, adotava-se o critério de “maior valor para a concessão remunerada de uso”, o que gerava superfaturamento da proposta por parte dos licitantes, interessados apenas em vencer a licitação, independentemente da viabilidade econômica da operação.

Durante a execução dos contratos, verificou-se que a receita obtida com a comercialização da Cesta Básica de Produtos não era suficiente para custear as despesas (pagamento da concessão remunerada de uso, consumo de água, energia, manutenção, etc.), resultando em rescisões contratuais ou não renovação dos contratos.

Para reequilibrar financeiramente a operação, as contratadas acabavam majorando os preços dos produtos da cesta básica, o que gerava insatisfação da Comunidade Universitária, baixa adesão ao serviço e consequente queda de receita, criando um ciclo de insustentabilidade.

O critério anterior, ao privilegiar o maior valor da concessão de uso, impactava negativamente na qualidade do serviço prestado, comprometendo inclusive a segurança alimentar dos usuários.

B. Cenário pós-pandêmico e retração do mercado:

Em 2008/2009, a UFMG registrava cerca de 5.000 refeições/dia em 23 estabelecimentos. Após a pandemia da COVID-19, a partir de 2022, 13 contratos de serviços de restaurante e lanchonete foram rescindidos ou não renovados, diante da mudança de comportamento de consumo e da inviabilidade econômica.

A redução da demanda, aliada à instabilidade do mercado, dificultou a ocupação dos espaços disponíveis, mesmo com a abertura de novos processos licitatórios.

Para enfrentar este novo cenário, contratou-se a Fundação IPEAD/FACE/UFMG para estudar e propor valores de ocupação mais justos, condizentes com a realidade econômica e mercadológica atual. O estudo foi concluído em junho de 2025, sendo essencial para a retomada dos processos licitatórios.

C. Impactos na comunidade universitária e manifestação dos estudantes:

A descontinuidade dos serviços sobrecarregou os Restaurantes Universitários, gerando filas, demora no atendimento e insatisfação geral.

Em abril de 2025, o DCE/UFMG formalizou, ao Gabinete da Reitora, pedido de medidas emergenciais diante da ausência de cantinas e estabelecimentos de apoio.

Em maio de 2025, a Reitora Sandra Regina Goulart Almeida publicou Nota à Comunidade, comunicando as medidas em andamento para retomar a oferta dos serviços, atendendo às demandas estudantis.

D. Fundamentação jurídica e interesse público:

Conforme cita o PARECER nº. 00003/2025/CNLCA/CGU/AGU:

18. Segundo o art. 18, *caput*, da Lei 14.133, de 2021 - Lei de Licitações e Contratos -, a fase preparatória da contratação é caracterizada pelo planejamento e deve se compatibilizar com o plano de contratações anual, com as leis orçamentárias, bem como abordar todas as considerações técnicas, mercadológicas e de gestão que podem interferir na contratação. E isso compreende “a descrição da necessidade da contratação fundamentada em estudo técnico preliminar que caracterize o interesse público envolvido” (art. 18, I).

19. O art. 18 da Lei de Licitações inclui, na fase preparatória da contratação, "a definição do objeto para o atendimento da necessidade, por meio de termo de referência, anteprojeto, projeto básico ou projeto executivo, conforme o caso" (art. 18, II, da Lei 14.133/2021). Assim, a solução que irá satisfazer a necessidade pública.

20. Desse modo, é a necessidade da Administração que irá definir qual será o objeto da contratação.

52. Cabe ao Gestor Público fazer a modelagem que entender mais adequada sobre o procedimento, de modo a tornar a licitação mais atraente para os interessados na contratação e satisfazer as necessidades da Administração.

53. Excepcionalmente podem ser usados justificadamente critérios de julgamento relacionados ao objeto da atividade de apoio, desde que demonstrada que tal forma irá melhor atender o interesse público almejado pela cessão onerosa.

Imperioso destacar, que o interesse da Instituição não está na maximização da receita da cessão onerosa de uso, mas na efetiva prestação dos serviços de apoio, com qualidade higiênico-sanitária, preços acessíveis e continuidade, em benefício da Comunidade Universitária.

Conclusão:

Diante de todo o exposto, justifica-se técnica e legalmente a adoção do critério de julgamento pelo menor preço da cesta básica de produtos, como forma de assegurar a modicidade dos preços, a sustentabilidade contratual, a qualidade do serviço prestado e, sobretudo, o atendimento ao interesse público, qual seja, a alimentação acessível e segura para a Comunidade Universitária da UFMG.

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 II**.

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. Restaurante e Lanchonete da Faculdade de Educação-FAE e Restaurante e Lanchonete da Faculdade de Medicina: Será considerado jantar, no mínimo, a oferta das opções de Macarrão com Legumes - na frigideira (vegetariano e vegano) e Macarrão Completo - na frigideira, 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.ghtml>
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 032/2018 e 396/2022 - Escola de Veterinária, Contratos nº 033/2018 e 141/2023 - Faculdade de Educação, Contratos nº 012/2015 e 028/2019 - Faculdade de Medicina); problemas corriqueiros e inconsistências; relatórios; dados da demanda interna (VET.: Ofício nº 181/2024/DLO-DSM/UFMG, Ofício nº 285/2024/VETERINÁRIA-DIR/UFMG; FAE: Ofício nº 4/2025/DLO-DSM-CH/UFMG, E-mail emitido pela Faculdade de Educação em 06/06/2025 e Ofício nº 4/2025/FAE-SIL/UFMG; MED.: Ofício nº 3/2025/DLO-DSM-CH/UFMG, OFÍCIO Nº 28/2025/MEDICINA-SAD/UFMG).

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\$): 388,44

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:

8.1.1. Restaurante e Lanchonete da Escola de Veterinária: **R\$345,65 (Trezentos e quarenta e cinco reais e sessenta e cinco centavos).**

8.1.2. Restaurante e Lanchonete da Faculdade de Educação-FAE: **R\$388,44 (Trezentos e oitenta e oito reais e quarenta e quatro centavos).**

8.1.3. Restaurante e Lanchonete da Faculdade de Medicina: **R\$388,44 (Trezentos e oitenta e oito reais e quarenta e quatro centavos).**

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

8.2.1. Restaurante e Lanchonete da Escola de Veterinária:

8.2.1.1. Anual: **R\$47.513,52 (quarenta e sete mil, quinhentos e treze reais e cinquenta e dois centavos);**

8.2.1.2. Mensal – letivo: **R\$4.949,33 (quatro mil, novecentos e quarenta e nove reais e trinta e três centavos);**

8.2.1.3. Mensal – férias: **R\$1.979,73 (um mil, novecentos e setenta e nove reais e setenta e três centavos).**

8.2.2. Restaurante e Lanchonete da Faculdade de Educação-FAE:

8.2.2.1. Anual: **R\$84.833,16 (oitenta e quatro mil, oitocentos e trinta e três reais e dezesseis centavos);**

8.2.2.2. Mensal – letivo: **R\$8.836,79 (oito mil, oitocentos e trinta e seis reais e setenta e nove centavos);**

8.2.2.3. Mensal – férias: **R\$3.534,72 (três mil, quinhentos e trinta e quatro reais e setenta e dois centavos).**

8.2.3. Restaurante e Lanchonete da Faculdade de Medicina:

8.2.3.1. Anual: **R\$188.972,64 (cento e oitenta e oito mil, novecentos e setenta e dois reais e sessenta e quatro centavos);**

8.2.3.2. Mensal – letivo: **R\$ 19.684,65 (dezenove mil, seiscentos e oitenta e quatro reais e sessenta e cinco centavos);**

8.2.3.3. Mensal – férias: **R\$7.873,86 (sete mil, oitocentos e setenta e três reais reais e oitenta e seis 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 e a solução a ser contratada, que melhor atende aos interesses da Administração, encontra-se no subitem **5.3. Justificativa da solução adotada: Solução 2 (Contratação dos serviços de alimentação)** - Julgamento pelo menor valor da Cesta Básica de Produtos – deste 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 presencias;
- 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;
- 8) 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 estabelecimento possui Cesta Básica de Produtos e composição de cardápios distintos.

9.2. O Objeto foi dividido em itens caracterizados pelos estabelecimentos (Restaurantes e Lanchonetes) onde os serviços serão prestados, podendo o licitante apresentar proposta para o estabelecimento que lhe convier, de acordo com a complexidade e sua capacidade operacional para a execução dos serviços em 1(um) ou mais estabelecimentos.

9.3. 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 compõe a referida Cesta Básica do estabelecimento (Restaurante e Lanchonete) a que participar, no máximo, aos respectivos preços unitários indicados.

9.3.1. 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, conseqüentemente, 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 a 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 28/07/2025 às 13:53:39.

KACIA MATEUS

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 28/07/2025 às 15:11:07.

RENATA FIRMINO PEREIRA DA SILVA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 28/07/2025 às 15:12:12.