

FACULDADE DE MEDICINA/UFMG

Aviso de Contratação 2/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
2/2026	153289-FACULDADE DE MEDICINA/UFMG	LUIZ GUILHERME BRANDAO DE AZEVEDO	10/03/2026 14:54 (v 0.4)
Status			
ASSINADO			

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo	42/2026	23072.206585/2026-79

1. DO OBJETO

AVISO DE CONTRATAÇÃO

DIRETA

90042/2026

CONTRATANTE (UASG)

153279

OBJETO

Aquisição de carnes in natura, sendo carne bovina (corte língua de boi) e carne suína (corte barriga de porco), peças inteiras congeladas, para uso como biomodelos em aulas práticas de técnicas cirúrgicas da disciplina Cirurgia I, no Laboratório Integrado de Habilidades em Cirurgia (LABIHAC) da Faculdade de Medicina da UFMG, conforme condições e especificações do Termo de Referência nº 2/2026.

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 16.608,00 (dezesesseis mil, seiscentos e oito reais)

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

De 18/03/2026

HORÁRIO DA FASE DE LANCES

Das 08h até 16h

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

Menor preço

TRATAMENTO FAVORECIDO ME/EPP/EQUIPARADAS

SIM

MARGEM DE PREFERÊNCIA PARA ALGUM ITEM

NÃO

FACULDADE DE MEDICINA - UFMG

AVISO DE CONTRATAÇÃO DIRETA Nº 90042/2026]

(Processo Administrativo nº **23072.206585/2026-79**)

Torna-se público que o(a) **Faculdade de Medicina da Universidade Federal de Minas Gerais – UFMG**, sediado(a) **Av. Prof. Alfredo Balena, nº 190, Bairro Santa Efigênia, CEP 30130-100, Belo Horizonte/MG**, realizará Dispensa Eletrônica com critério de julgamento **menor preço**, na hipótese do art. 75, **inciso II**, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 67, de 8 de julho de 2021, e demais normas aplicáveis.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto do presente procedimento é a escolha da proposta mais vantajosa para a contratação, por dispensa de licitação, de **carnes in natura, sendo carne bovina (corte língua de boi) e carne suína (corte barriga de porco), peças inteiras congeladas, para uso como biomodelos em aulas práticas de técnicas cirúrgicas da disciplina Cirurgia I, no Laboratório Integrado de Habilidades em Cirurgia (LABIHAC) da Faculdade de Medicina da UFMG**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Aviso de Contratação Direta e seus anexos.

1.1.1 Havendo mais de um item, faculta-se ao fornecedor a participação em quantos forem de seu interesse.

1.2. O critério de julgamento adotado será o **menor preço**, observadas as exigências contidas neste Aviso de Contratação Direta e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

2. DO REGISTRO DE PREÇOS

2.1. Não aplicável

3. DA PARTICIPAÇÃO NA DISPENSA ELETRÔNICA

3.1. A participação na presente dispensa eletrônica ocorrerá por meio do Sistema de Dispensa Eletrônica, ferramenta informatizada integrante do Sistema de Compras do Governo Federal – Compras.gov.br, disponível no Portal de Compras do Governo Federal, no endereço eletrônico www.gov.br/compras.

3.1.1 O procedimento será divulgado no Compras.gov.br e no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP, e encaminhado automaticamente aos fornecedores registrados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - Sicaf, por mensagem eletrônica, na correspondente linha de fornecimento que pretende atender.

3.1.2. O Compras.gov.br poderá ser acessado pela web ou pelo aplicativo Compras.gov.br.

3.1.3. O fornecedor é o responsável por qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante no Sistema de Dispensa Eletrônica, não cabendo ao provedor do Sistema ou ao órgão entidade promotor do procedimento a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros não autorizados.

3.2. *Para os itens 01 e 02, a participação é exclusiva a microempresas e empresas de pequeno[A1] porte, nos termos do art. 49, inciso IV, c/c o art. 48, inciso I, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.*

3.2.1 *A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização do procedimento, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.*

3.2.2. *Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno[A2] porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no art. 16 da Lei nº 14.133, de 2021, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006, e do Decreto n.º 8.538, de 6 de outubro de 2015.*

3.3. Não poderão participar desta dispensa de licitação:

3.3.1. aquele que não atenda às condições deste Aviso de Contratação Direta e seu(s) anexo(s);

3.3.2. sociedade que desempenhe atividade incompatível com o objeto da dispensa;

3.3.3. empresas estrangeiras que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

3.3.4. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a contratação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

3.3.5. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a contratação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

3.3.6. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da contratação, impossibilitada de contratar em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

3.3.7. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na dispensa de licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

3.3.8. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da [Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976](#), concorrendo entre si;

3.3.9. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do aviso, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

3.4. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da dispensa eletrônica ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei n.º 14.133, de 2021.

3.5. O impedimento de que trata o item 3.3.6 aplica-se também ao fornecedor que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do fornecedor.

3.6. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.3.4 e 3.3.5 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da dispensa ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

3.7. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

3.8. O disposto nos itens 3.3.4 e 3.3.5 não impede a dispensa ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

3.9. Em dispensas e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

3.10. A vedação de que trata o item 3.4, estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

4. DO INGRESSO NA DISPENSA ELETRÔNICA E DO CADASTRAMENTO DA PROPOSTA INICIAL

4.1. O ingresso do fornecedor na disputa da dispensa eletrônica ocorrerá com o cadastramento de sua proposta inicial, na forma deste item.

4.2. O fornecedor interessado, após a divulgação do Aviso de Contratação Direta, encaminhará, exclusivamente por meio do Sistema de Dispensa Eletrônica, a proposta com a descrição do objeto ofertado, a marca do produto, quando for o caso, e o preço ou o desconto, até a data e o horário estabelecidos para abertura do procedimento.

4.3. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, em especial o preço ou o desconto ofertado, vinculam a Contratada.

4.4. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto;

4.4.1. A proposta deverá conter declaração de que compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

4.4.2. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do fornecedor, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

- 4.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será aquela correspondente à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.
- 4.6. Independentemente do percentual do tributo que constar da planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos pela legislação vigente.
- 4.7. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência assumindo o proponente o compromisso de executar os serviços nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.
- 4.8. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.
- 4.9. No cadastramento da proposta inicial, o fornecedor deverá, também, assinalar Termo de Aceitação, em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:
- 4.9.1. que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- 4.9.2. que está ciente e concorda com as condições contidas no Aviso de Contratação Direta e seus anexos;
- 4.9.3. que se responsabiliza pelas transações que forem efetuadas no sistema, assumindo-as como firmes e verdadeiras;
- 4.9.4. que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas;
- 4.9.5. que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do art. 7º, inciso XXXIII, da Constituição; e
- 4.9.6. não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal.
- 4.10. O fornecedor organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no art. 16 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 4.11. O fornecedor deverá declarar em campo próprio do sistema se o produto ou serviço ofertado é manufaturado nacional beneficiado por um dos critérios de margem de preferência indicados no Termo de Referência, quando for o caso, para usufruir do benefício.
- 4.12. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021.
- 4.13. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, fica facultado ao fornecedor, ao cadastrar sua proposta inicial, a parametrização de valor final mínimo, com o registro do seu lance final aceitável (menor preço ou maior desconto, conforme o caso).
- 4.13.1. *Feita essa opção os lances serão enviados automaticamente pelo sistema, respeitados os limites cadastrados pelo fornecedor e o intervalo mínimo entre lances previsto neste aviso.*
- 4.13.1.1. *Sem prejuízo do disposto acima, os lances poderão ser enviados manualmente, na forma da seção respectiva deste Aviso de Contratação Direta;*
- 4.13.2. *O valor final mínimo poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, desde que não assuma valor superior a lance já registrado por ele no sistema.*
- 4.13.3. *O valor mínimo parametrizado possui caráter sigiloso aos demais participantes do certame e para o órgão ou entidade contratante. Apenas os lances efetivamente enviados poderão ser conhecidos dos fornecedores na forma da seção seguinte deste Aviso.*

5. DA FASE DE LANCES

5.1. A partir da data e horário estabelecidos neste Aviso de Contratação Direta, a sessão pública será automaticamente aberta pelo sistema para o envio de lances públicos e sucessivos, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo encerrado no horário de finalização de lances também já previsto neste Aviso.

5.2. Iniciada a etapa competitiva, os fornecedores deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

5.2.1 O lance deverá ser ofertado pelo **valor unitário** do item.

5.3. O fornecedor somente poderá oferecer valor inferior ou percentual de desconto superior ao último lance por ele ofertado e registrado pelo sistema.

5.3.1 O fornecedor poderá oferecer lances sucessivos iguais ou superiores ao lance que esteja vencendo o certame, desde que inferiores ao menor por ele ofertado e registrado pelo sistema, sendo tais lances definidos como “lances intermediários” para os fins deste Aviso de Contratação Direta.

5.3.2. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao que cobrir a melhor oferta é de **R\$ 0,10 (dez centavos) por unidade.**

5.4. Havendo lances iguais ao menor já ofertado, prevalecerá aquele que for recebido e registrado primeiro no sistema.

5.5. Caso o fornecedor não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

5.6. Durante o procedimento, os fornecedores serão informados, em tempo real, do valor do menor lance ou do maior desconto registrado, vedada a identificação do fornecedor.

5.7. Imediatamente após o término do prazo estabelecido para a fase de lances, haverá o seu encerramento, com o ordenamento e divulgação dos lances, pelo sistema, em ordem crescente de classificação.

5.7.1. O encerramento da fase de lances ocorrerá de forma automática pontualmente no horário indicado, sem qualquer possibilidade de prorrogação e não havendo tempo aleatório ou mecanismo similar.

6. DA FASE DE JULGAMENTO E ACEITAÇÃO DAS PROPOSTAS

6.1. Encerrada a fase de lances, quando a proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou abaixo do desconto definido para a contratação, o gestor poderá negociar condições mais vantajosas.

6.1.1. Neste caso, será encaminhada contraproposta ao fornecedor que tenha apresentado o menor preço ou o maior desconto, para que seja obtida a melhor proposta compatível em relação ao estipulado pela Administração.

6.1.2. A negociação poderá ser feita com os demais fornecedores classificados, exclusivamente por meio do sistema, respeitada a ordem de classificação, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo ou abaixo do desconto definido para a contratação.

6.2. Em qualquer caso, concluída a negociação, se houver, o resultado será divulgado a todos e registrado na ata do procedimento da dispensa eletrônica, devendo esta ser anexada aos autos do processo de contratação.

6.3. Constatada a compatibilidade entre o valor da proposta e o estipulado para a contratação, será solicitado ao fornecedor o envio da proposta adequada ao último lance ofertado ou ao valor negociado, se for o caso, acompanhada dos documentos complementares, quando necessários.

6.4. Encerrada a etapa de negociação, se houver, o gestor verificará se o fornecedor provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133, de 2021, legislação correlata e nos itens 3.3 e seguintes deste Aviso, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no processo de contratação direta ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

- 6.4.1. Sicaf;
- 6.4.2. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).
- 6.5. A consulta aos cadastros será realizada no nome e no CNPJ da empresa fornecedora.
- 6.6. A consulta no CNEP quanto às sanções previstas na Lei nº 8.429, de 1992, também ocorrerá no nome e no CPF do sócio majoritário da empresa fornecedora, se houver, por força do art. 12 da citada lei.
- 6.7. Caso conste na Consulta de Situação do fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o órgão diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.
- 6.7.1 A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.
- 6.7.2. O fornecedor será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.
- 6.7.3. Constatada a existência de sanção, o fornecedor será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.
- 6.8. Caso o fornecedor provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs ou tenha se valido da aplicação da margem de preferência, o gestor verificará se o fornecedor faz jus ao benefício aplicado.
- 6.9. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o gestor examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Aviso de Contratação Direta e em seus anexos.
- 6.10. Será desclassificada a proposta vencedora que:
- 6.10.1. contiver vícios insanáveis;
- 6.10.2. não obedecer às especificações técnicas pormenorizadas neste Aviso ou em seus anexos;
- 6.10.3. apresentar preços inexequíveis ou que permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
- 6.10.4. não tiver sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- 6.10.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Aviso ou seus anexos, desde que insanável.
- 6.11. Quando o fornecedor não conseguir comprovar que possui ou possuirá recursos suficientes para executar a contento o objeto, será considerada inexequível a proposta de preços ou menor lance que:
- 6.11.1. *for insuficiente para a cobertura dos custos da contratação, apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da dispensa não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio fornecedor, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.*
- 6.12. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que o fornecedor comprove a exequibilidade da proposta.
- 6.13. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.
- 6.14. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, será examinada a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.
- 6.15. Havendo necessidade, a sessão será suspensa, informando-se no “chat” a nova data e horário para a sua continuidade.
- 6.16. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, será iniciada a fase de habilitação, observado o disposto neste Aviso de Contratação Direta.

7. DA FASE DE HABILITAÇÃO

7.1. Os documentos a serem exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021, constam do Termo de Referência e serão solicitados do fornecedor mais bem classificado na fase de lances.

7.2. A habilitação dos fornecedores será verificada por meio do Sicaf, nos documentos por ele abrangidos.

7.2.1 É dever do fornecedor atualizar previamente as comprovações constantes do Sicaf para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, quando solicitado, a respectiva documentação atualizada.

7.2.2 O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do fornecedor, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s).

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

7.4. Na hipótese de o vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, 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.

7.5. Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

7.6. Na hipótese de necessidade de envio de documentos complementares, indispensáveis à confirmação dos já apresentados para a habilitação, ou de documentos não constantes do Sicaf, o fornecedor será convocado a encaminhá-los, em formato digital, por meio do sistema, no prazo **mínimo de 02 (duas)** horas, sob pena de inabilitação.

7.7. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

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

7.9. 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.

7.10. 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.

7.11. O fornecedor provisoriamente vencedor em um item, que estiver concorrendo em outro item, ficará obrigado a comprovar os requisitos de habilitação cumulativamente, isto é, somando as exigências do item em que venceu às do item em que estiver concorrendo, e assim sucessivamente, sob pena de inabilitação, além da aplicação das sanções cabíveis.

7.12. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, a sessão será suspensa, sendo informada a nova data e horário para a sua continuidade.

7.13. Será inabilitado o fornecedor que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Aviso de Contratação Direta.

7.13.1. Na hipótese de o fornecedor não atender às exigências para a habilitação, o órgão ou entidade examinará a proposta subsequente, e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda às especificações do objeto e as condições de habilitação

7.14. Constatado o atendimento às exigências de habilitação, o fornecedor será habilitado.

8. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

8.1. Não aplicável.

9. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

9.1. Não aplicável.

10. DA CONTRATAÇÃO

10.1. Após a homologação e adjudicação, caso se conclua pela contratação, será firmado Termo de Contrato ou emitido instrumento equivalente.

10.2. O adjudicatário terá o prazo de **2 (dois) dias úteis**, contados a partir da data de sua convocação, para **aceitar instrumento equivalente ao Termo de Contrato, conforme o caso (Nota de Empenho)**, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Aviso de Contratação Direta.

10.2.1. O prazo previsto no item anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

10.3. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida ao fornecedor adjudicado, implica o reconhecimento de que:

10.3.1. *referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 14.133, de 2021;*

10.3.2. *a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no Aviso de Contratação Direta e seus anexos;*

10.3.3. *a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos arts. 137 e 138 da Lei nº 14.133, de 2021, e reconhece os direitos da Administração previstos nos arts. 137 a 139 da mesma Lei.[A3]*

10.4. O prazo de vigência da contratação é o estabelecido no Termo de Referência.

10.5. Na assinatura do contrato ou do instrumento equivalente será exigida a comprovação das condições de habilitação e contratação consignadas neste aviso, que deverão ser mantidas pelo fornecedor durante a vigência do contrato.

11. DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1. Comete infração administrativa o fornecedor que praticar quaisquer das hipóteses previstas no art. 155 da Lei nº 14.133, de 2021, quais sejam:

11.1.1. dar causa à inexecução parcial do contrato;

11.1.2. dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

11.1.3. dar causa à inexecução total do contrato;

11.1.4. deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

11.1.5. não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

11.1.6. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

11.1.7. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação direta sem motivo justificado;

11.1.8. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a dispensa eletrônica ou a execução do contrato;

11.1.9. fraudar a dispensa eletrônica ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

11.1.10. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

11.1.10.1 Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os fornecedores, em qualquer momento da dispensa, mesmo após o encerramento da fase de lances.

11.1.11. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos deste certame; e

11.1.12. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

11.1.13. O fornecedor que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

11.1.14. Advertência pela falta do subitem 11.1.1 deste Aviso de Contratação Direta, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

11.1.15. Multa de **10% (dez por cento)** sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do fornecedor, por qualquer das infrações dos subitens 11.1.1 a 11.1.12;

11.1.16. Impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, nos casos dos subitens 11.1.2 a 11.1.7 deste Aviso de Contratação Direta, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

11.1.17. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, que impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, nos casos dos subitens 11.1.8 a 11.1.12, bem como nos demais casos que justifiquem a imposição da penalidade mais grave.

11.2. A aplicação das sanções previstas neste Aviso de Contratação Direta não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Contratante.

11.3. Todas as sanções previstas neste Aviso poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

11.4. Antes da aplicação da multa, será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

11.5. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

11.6. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de **30 (trinta) dias**, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

11.7. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

11.8. Na aplicação das sanções serão considerados:

11.8.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

11.8.2. as peculiaridades do caso concreto;

11.8.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

11.8.4. os danos que dela provierem para o Contratante; e

11.8.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

11.9. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei.

11.10 A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

11.11. O Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ele aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.

11.12. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133, de 2021.

11.13. As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas nos anexos a este Aviso.

12. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

12.1. No caso de todos os fornecedores restarem desclassificados ou inabilitados (procedimento fracassado), a Administração poderá:

12.1.1. republicar o presente Aviso com uma nova data;

12.1.2. valer-se, para a contratação, de proposta obtida na pesquisa de preços que serviu de base ao procedimento, se houver, privilegiando-se os menores preços, sempre que possível, e desde que atendidas às condições de habilitação exigidas;

12.1.2.1. No caso do subitem anterior, a contratação será operacionalizada fora deste procedimento.

12.1.2.2. fixar prazo para que possa haver adequação das propostas ou da documentação de habilitação, conforme o caso.

12.2. As providências dos subitens 12.1.1 e 12.1.2 também poderão ser utilizadas se não houver o comparecimento de quaisquer fornecedores interessados (procedimento deserto).

12.3. Havendo a necessidade de realização de ato de qualquer natureza pelos fornecedores, cujo prazo não conste deste Aviso de Contratação Direta, deverá ser atendido o prazo indicado pelo agente competente da Administração na respectiva notificação.

12.4. Caberá ao fornecedor acompanhar as operações, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda do negócio diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

12.5. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário.

12.6. Os horários estabelecidos na divulgação deste procedimento e durante o envio de lances observarão o horário de Brasília-DF, inclusive para contagem de tempo e registro no Sistema e na documentação relativa ao procedimento.

12.7. No julgamento das propostas e da habilitação, a Administração poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

12.8. As normas disciplinadoras deste Aviso de Contratação Direta serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

12.9 Os fornecedores assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo de contratação.

12.10. Em caso de divergência entre disposições deste Aviso de Contratação Direta e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Aviso.

12.11. Da sessão pública será divulgada Ata no sistema eletrônico.

12.12. Integram este Aviso de Contratação Direta, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

12.12.1. ANEXO I – Termo de Referência

12.12.1.1. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar;

12.13. Belo Horizonte, 10 de março de 2026.

ALAMANDA KFOURY PEREIRA
Autoridade competente

LUIZ GUILHERME BRANDAO DE AZEVEDO
Responsável pela contratação direta

13. 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](#).

ALAMANDA KFOURY PEREIRA

Autoridade competente



Assinou eletronicamente em 10/03/2026 às 14:54:50.

LUIZ GUILHERME BRANDAO DE AZEVEDO

Responsável pela contratação direta



Assinou eletronicamente em 10/03/2026 às 14:35:01.

FACULDADE DE MEDICINA/UFMG

Termo de Referência 2/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
2/2026	153289-FACULDADE DE MEDICINA/UFMG	LUIZ GUILHERME BRANDAO DE AZEVEDO	10/03/2026 14:53 (v 0.4)
Status	ASSINADO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo	42/2026	23072.206585/2026-79

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

(Processo Administrativo nº 23072.206585/2026-79)

TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição de carnes in natura (carne bovina – corte língua de boi, e carne suína – corte barriga de porco), peças inteiras congeladas, para uso como biomodelos em aulas práticas de técnicas cirúrgicas da disciplina Cirurgia I, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL [A1] [A2]
1	Carne bovina in natura, corte língua de boi, peça inteira congelada	447481	Kg	200	R\$ 19,58	R\$ 3.916,00
2	Carne suína in natura, corte barriga de porco, peça inteira congelada	448548	Kg	400	R\$ 31,73	R\$ 12.692,00

1.2. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como bens comuns de consumo, conforme Estudo Técnico Preliminar 13/2026 (ETP 13/2026), uma vez que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser descritos por especificações usuais de mercado (tipo de corte, estado congelado, inspeção sanitária, embalagem, validade), nos termos do art. 6º, XLI, da Lei nº 14.133/2021.

1.3. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da assinatura do instrumento contratual, suficiente para execução da entrega e recebimento definitivo, na forma do art. 105 da Lei nº 14.133/2021.

1.4. O contrato ou outro instrumento hábil que o substitua oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

2.2. *O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2026, conforme detalhamento a seguir:*

- I) *ID PCA no PNCP: 17217985000104-0-000018/2026;*
- II) *Data de publicação no PNCP: 05/05/2025;*
- III) *Id do item no PCA: 45;*
- IV) *Classe/Grupo: 8905 - CARNES, AVES E PEIXES;*
- V) *Identificador da Futura Contratação: 153289-42/2026;*

2.3. *O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2026, conforme consta das informações básicas desse Termo de Referência.*

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade:

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

4.1.1. As carnes deverão ser acondicionadas em sacos plásticos individuais do tipo reciclável ou passíveis de destinação ambientalmente adequada, devendo o fornecedor utilizar, sempre que possível, materiais que permitam reciclagem pós-consumo (embalagens recicláveis e redução de resíduos – requisito técnico eliminatório).;

4.1.2. A entrega deverá ser programada de forma a reduzir deslocamentos desnecessários, preferencialmente em remessa única, compatível com a capacidade de armazenamento do LABIHAC, contribuindo para eficiência logística e redução de emissões associadas ao transporte.; e

4.1.3. O fornecedor deverá apresentar declaração de que não utiliza, direta ou indiretamente na cadeia produtiva das carnes fornecidas, trabalho infantil em desacordo com a legislação ou trabalho em condições análogas à escravidão, sob pena de inabilitação e comunicação aos órgãos competentes (critério social de vedação ao trabalho infantil e ao trabalho análogo ao escravo).

Indicação de marcas ou modelos

4.2. Na presente contratação **não será admitida a indicação de marcas específicas**, por se tratar de bens padronizados de consumo com ampla oferta no mercado, cujas especificações técnicas foram redigidas de forma genérica (tipo de corte, apresentação, inspeção sanitária, embalagem, validade), em conformidade com o Estudo Técnico Preliminar 13/2026.

Da exigência de amostra

4.3. **Não será exigida apresentação de amostras**, em consonância com o item 4.3 do ETP 13/2026, que concluiu pela desnecessidade de amostras prévias em razão de: tratar-se de materiais de consumo perecíveis sujeitos a inspeção sanitária oficial, com requisitos objetivos de apresentação,

congelamento, embalagem, rotulagem, temperatura de transporte e validade, plenamente verificáveis no momento do recebimento provisório e definitivo. A exigência de amostras geraria custos adicionais e restrição desnecessária à competitividade, sem acréscimo relevante de segurança ou qualidade.

Da exigência de carta de solidariedade

4.4. *Em razão de se tratar de fornecimento de bens comuns de consumo por empresas que já devem atender à legislação sanitária e estarem devidamente registradas, não será exigida carta de solidariedade do fabricante, conforme opção admitida pelo modelo e pela ausência dessa exigência no ETP 13/2026.*

Subcontratação

4.5. **Não será admitida a subcontratação do objeto contratual principal (fornecimento das carnes in natura – língua bovina e barriga suína), conforme item 4.10 do ETP 13/2026. Eventuais serviços complementares de transporte poderão ser executados por terceiros vinculados ao fornecedor, sob sua integral responsabilidade, sem caracterizar subcontratação do objeto.**

Garantia da contratação:

4.6. Não haverá exigência da garantia da contratação dos art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar 13/2026: baixo valor global da contratação, natureza pontual do fornecimento, objeto de baixo risco e mercado com ampla capacidade de atendimento.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Entrega

5.1. O prazo de entrega dos bens é até a **segunda quinzena de março de 2026**, contados da **assinatura do contrato e emissão da ordem de fornecimento**, em remessa única, de forma a garantir disponibilidade de material para o ano letivo em curso, conforme memória de cálculo do ETP.

5.2. *Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 8 (oito) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.*

5.3. **Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço Faculdade de Medicina da UFMG – Laboratório Integrado de Habilidades em Cirurgia (LABIHAC), subsolo da Faculdade de Medicina, Av. Prof. Alfredo Balena, 190 – Bairro Santa Efigênia – Belo Horizonte/MG – CEP 30130-100, telefone (31) 3409-9761**, no horário de 8h às 16h, de segunda a sexta-feira.

5.3.1. No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a **12 (doze) meses**, contados da data de entrega, salvo disposição diversa em norma sanitária específica, conforme item 4.1.3 do ETP 13/2026.

Garantia, manutenção e assistência técnica

5.5. *O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor) e no ETP 13/2026 para materiais perecíveis: consistirá na obrigação do fornecedor de substituir, sem ônus para a UFMG, quaisquer peças que apresentem descongelamento, sinais de deterioração, violação ou avaria de embalagem, odor ou aspecto impróprio ou quaisquer não conformidades com as especificações técnicas e sanitárias, identificadas no recebimento provisório ou definitivo, no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis contados da comunicação formal pela UFMG.*

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

- 6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
- 6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.
- 6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.
- 6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.
- 6.5. *Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterà informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.*

Fiscalização

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

Fiscalização Técnica

- 6.7. 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.
- 6.8. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.
- 6.9. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.
- 6.10. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.
- 6.11. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprezadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.
- 6.12. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual.

Fiscalização Administrativa

- 6.13. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.
- 6.14. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.
- 6.15. *Além do disposto acima, a fiscalização contratual obedecerá às seguintes rotinas:*
- 6.15.1. *No recebimento provisório (no ato da entrega física no LABIHAC), o fiscal técnico verificará: quantidade por item em kg (confrontada com nota fiscal e ordem de fornecimento); integridade e inviolabilidade das embalagens individuais (ausência de rasgos, furos ou sinais de descongelamento); manutenção de temperatura de congelamento aparente; presença e legibilidade das informações obrigatórias na embalagem (produto, peso, data de abate/fabricação, validade, lote, identificação do estabelecimento e serviço de inspeção oficial SIF/SISBI/SIM); ausência de odores anormais ou sinais visíveis de deterioração; e documentos obrigatórios (nota fiscal e comprovantes de inspeção sanitária). Em caso de divergência, registrar em termo de ocorrência, recusar parcial/totalmente e comunicar o fornecedor em até 24h, com substituição em até 5 dias úteis;*
- 6.15.2. *No recebimento definitivo (em até 3 dias úteis após o provisório), a comissão (professor responsável pela disciplina Cirurgia I e servidor(es) do LABIHAC) verificará: conformidade com especificações técnicas (tipo de corte, peça inteira, estado congelado, embalagem individual, peso); validade residual mínima de 12 meses; manutenção do congelamento e ausência de descongelamento prévio; regularidade do serviço de inspeção oficial (SIF/SISBI/SIM). Método: inspeção visual e conferência documental de 100% das embalagens (amostragem para organolépticas, se necessário). Formalizar por Termo de Recebimento Definitivo no SEI; e*
- 6.15.3. *Registrar todas as ocorrências (incluindo não conformidades e substituições) no histórico de gerenciamento do*

contrato no SEI, comunicando imediatamente ao gestor em casos que demandem decisão superior, com prazo para sanar de 5 dias úteis e aplicação de sanções em caso de descumprimento.

6.16. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade do Contratado, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade.

Gestor do Contrato

6.17. Cabe ao gestor do contrato:

6.17.1. coordenar a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

6.17.2. acompanhar os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassem a sua competência.

6.17.3. acompanhar a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

6.17.4. emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo Contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

6.17.5. tomar providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

6.17.6. elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

6.17.7. enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

7. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

7.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Contratado que:

- a. der causa à inexecução parcial do contrato;
- b. der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c. der causa à inexecução total do contrato;
- d. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e. apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f. praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

7.2. Serão aplicadas ao Contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

7.2.1. Advertência, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

7.2.2. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

7.2.3. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.

7.2.4. Multa:

7.2.4.1. Moratória, para as infrações descritas no item “d” (retardamento da entrega sem motivo justificado), de 0,50% (meio por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 10 (dez) dias.

7.2.4.2. Moratória de 0,07% (sete centésimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia;

7.2.4.2.1. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias para apresentação, suplementação ou reposição da garantia autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

7.2.4.3. Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “e” a “h” (documentação falsa, fraude etc.), de 10% (dez por cento) a 20% (vinte por cento) do valor da contratação.

7.2.4.4. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de 20% (vinte por cento) a 30% (trinta por cento) do valor da contratação.

7.2.4.5. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b” (inexecução parcial grave), de 10% (dez por cento) a 20% (vinte por cento) do valor da contratação.

7.2.4.6. Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de 5% (cinco por cento) a 10% (dez por cento) do valor da contratação.

7.2.4.7. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a” (inexecução parcial simples), de 2% (dois por cento) a 5% (cinco por cento) do valor da contratação.

7.3. A aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante.

7.4. Todas as sanções previstas neste Termo de Referência poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

7.5. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

7.6. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

7.7. A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de **XX (xxxxx)** dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

7.8. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

7.8.1. Para a garantia da ampla defesa e contraditório, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa no SICAF.

7.8.2. Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no SICAF serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

7.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

7.9.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

7.9.2. as peculiaridades do caso concreto;

7.9.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

7.9.4. os danos que dela provierem para o Contratante; e

7.9.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

7.10. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei.

7.11. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Termo de Referência ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

7.12. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.

7.12.1. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

7.13. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.14. Os débitos do Contratado para com a Administração Contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o Contratado possua com o mesmo órgão ora Contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

Recebimento

8.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato (fiscal técnico designado vinculado ao LABIHAC/Faculdade de Medicina da UFMG), para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

8.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

8.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

8.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 5 (cinco) dias úteis.

8.5. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

8.6. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal quanto à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

8.7. O prazo para a solução, pelo Contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

8.8. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

8.9. As atividades de montagem, instalação e quaisquer outras necessárias para o funcionamento ou uso do bem correrão por conta do Contratado e são condição para o recebimento do objeto.

Liquidação

8.10. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

8.11. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.12. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- 8.12.1. o prazo de validade;
- 8.12.2. a data da emissão;
- 8.12.3. os dados do contrato e do órgão contratante;
- 8.12.4. o período respectivo de execução do contrato;
- 8.12.5. o valor a pagar; e
- 8.12.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

8.13. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o Contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao Contratante;

8.14. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.15. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

- 8.15.1 verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;
- 8.15.2 identificar possível razão que impeça a participação em licitação/contratação no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar com a Administração ou com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

8.16. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do Contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do Contratante.

8.17. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o Contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do Contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

8.18. Persistindo a irregularidade, o Contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao Contratado a ampla defesa.

8.19. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o Contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

Prazo de pagamento

8.20. O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

8.21. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao Contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPCA ((Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo) de correção monetária.

Forma de pagamento

8.22. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo Contratado.

- 8.23. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 8.24. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.
- 8.25. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.[A5]
- 8.26. O Contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

Cessão de Crédito

- 8.38. As cessões de crédito dependerão de prévia aprovação do Contratante.[A12]
- 8.38.1. A eficácia da cessão de crédito, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.
- 8.38.2. Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte do Contratado (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme o art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992, nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.
- 8.38.3. O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (Contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração.
- 8.38.4. A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade do Contratado.[A13]
- 8.39. O disposto nesta seção não afeta as operações de crédito de que trata a Instrução Normativa SEGES/MGI nº 82, de 21 de fevereiro de 2025, as quais ficam por esta regidas.[A14]

Reajuste

- 8.40. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado.
- 8.41. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do índice IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.
- 8.42. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 8.43. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o (s) índice(s) definitivo(s).
- 8.44. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).
- 8.45. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa (m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.
- 8.46. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.
- 8.47. O reajuste será realizado por apostilamento.

9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

9.1. *O fornecedor será selecionado por meio de contratação direta com fundamento no art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, com base no seguinte fundamento: o valor estimado da contratação é de R\$ 16.609,40 (dezesesseis mil seiscentos e nove reais e quarenta centavos), inferior ao limite estabelecido para dispensa de licitação em aquisições, nos termos do inciso II do art. 75 da referida Lei, conforme pesquisa de preços realizada em conformidade com a IN SEGES/ME nº 65/2021 (Relatório de Pesquisa de Preços anexo ao processo).*

Forma de fornecimento

9.3. O fornecimento do objeto será integral, em remessa única na segunda quinzena de março de 2026 (entrega concentrada dos 600 kg totais – 200 kg de língua bovina e 400 kg de barriga suína, peças inteiras congeladas).

Exigências de habilitação[A3]

9.4. Para fins de habilitação, deverá o interessado comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

9.5. 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;[A4] [A5]

9.6. empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

9.7. 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/pt-br/empreendedor>;

9.8. 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;[A6]

9.9. 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 n.º 77, de 18 de março de 2020;

9.10. sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

9.11. 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;

9.12. 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.

9.13. **Ato de autorização para o exercício da atividade de industrialização e comercialização de produtos de origem animal, expedido pelo Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA (Serviço de Inspeção Federal – SIF) ou pelo órgão estadual/municipal de inspeção equivalente (SISBI/SIM), nos termos da Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950, e da Lei nº 7.889, de 23 de novembro de 1989, e demais regulamentos de inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.**

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

9.16. 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;

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

9.18. 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;

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

9.20. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;[A8]

9.21. 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.

9.22. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.[A9]

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. *O custo estimado total da contratação, que corresponde ao valor máximo aceitável, é de R\$ 16.609,40 (dezesesseis mil seiscentos e nove reais e quarenta centavos), conforme custos unitários apostos na **tabela contida no item 1.1 acima**.*

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1. *As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União.*

11.2. *A contratação será atendida pela seguinte dotação:*

Objeto: Carne Suína e Carne Bovina.

Nome / Código da UG: Faculdade de Medicina / 153289

Gestão: 15229

Programa de Trabalho: 230045

Subelemento: 33903035 - Material Laboratorial

Fonte de Recurso: 1000000000 ou 1050A000CH ou 1050A000BG

Plano Interno: M20RKG1989N ou M20RKQ1989N ou M0000N9989N ou M0000G01TXN

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1. As informações contidas neste Termo de Referência não são classificadas como sigilosas.

Belo horizonte, 06 de março de 2026.

Identificação e assinatura do servidor (ou equipe) responsável

13. ANEXO I

Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato

Contratações de pequeno valor - art. 95, inciso I, da Lei n. 14.133/2021, Orientação Normativa nº 84, de 17 de maio de 2024

1. FORMALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

1.1. O adjudicatário terá o *prazo de 03 (três)*, contado a partir da data de sua convocação, para aceitar o instrumento equivalente ao contrato, qual seja, a *Nota de Empenho*, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas.

1.2. O prazo poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

1.3. O aceite do instrumento equivalente pelo adjudicatário implica no reconhecimento de que:

1.3.1 referido instrumento substitui o termo de contrato, sendo-lhe aplicáveis as disposições da Lei nº 14.133/2021;

1.3.2. o Contratado se vincula à sua proposta e às previsões contidas na *Autorização de Contratação Direta e no Aviso de Dispensa Eletrônica*, no Termo de Referência e em seus anexos, conforme Termo de Ciência e Concordância (Anexo II).

2. VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. ***O prazo de vigência da contratação é aquele estabelecido no Termo de Referência, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.***

2.2. ***O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do Contratado, previstas neste instrumento.***

3. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

3.1. São obrigações do Contratante:

3.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o Termo de Referência e seus anexos;

3.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

3.1.3. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos incorreções, imperfeições, falhas ou irregularidades

verificadas na execução do objeto contratual, fixando prazo para que seja substituído, reparado ou corrigido, total ou parcialmente, às suas expensas, certificando-se de que as soluções por ele propostas sejam as mais adequadas;

3.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução contratual e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

3.1.5. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no Termo de Referência e neste Anexo;

3.1.6. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e no Termo de Referência;

3.1.7. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

3.1.8. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução contratual, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

3.1.8.1. A Administração terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

3.1.9. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo Contratado no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis.

3.2. **A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do objeto contratual, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.**

4. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

4.1. **O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes do Termo de Referência e deste Anexo, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:**

4.1.1 Entregar o objeto nos termos do Termo de Referência nº 2/2026;

4.1.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor;

4.1.3. Comunicar ao Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

4.1.4. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor contratuais ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

4.1.5. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal contratual, os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;^[A10]

4.1.6. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

4.1.7. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o Contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização contratual, junto com a Nota Fiscal para fins de pagamento, os seguintes documentos:

4.1.7.1. prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

4.1.7.2. certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;

4.1.7.3. certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do Contratado;

4.1.7.4. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e

4.1.7.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

4.1.8. Responsabilizar-se pelo cumprimento de todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante e não poderá onerar o objeto da contratação;

4.1.9. Comunicar ao Fiscal, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.

4.1.10. Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

4.1.11. Manter, durante toda a vigência da contratação, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação ou para qualificação na contratação direta;

4.1.12. Cumprir, durante todo o período de execução contratual, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na

legislação;

4.1.13. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pela fiscalização contratual, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas;

4.1.14. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência da execução do objeto;

4.1.15. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;

4.1.16. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;

5. DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

5.1. *A contratação será extinta quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.*

5.2. *Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para a contratação.*

5.3. *Quando a não conclusão do objeto referida no item anterior decorrer de culpa do Contratado:*

5.3.1. *ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e*

5.3.2. *poderá a Administração optar pela extinção contratual e, nesse caso, adotar as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual.*[A13]

6. DOS CASOS OMISSOS

6.1. *Os casos omissos serão decididos pelo Contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.*

7. ALTERAÇÕES

7.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2. O Contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado da contratação.

7.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.[A18]

7.4. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do Contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês.

7.5. Registros que não caracterizam alterações contratuais podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

8. FORO

8.1. Fica definido o Foro da Justiça Federal em **Belo Horizonte**, Seção Judiciária de **Minas Gerais** para dirimir os litígios que decorrerem da execução contratual que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021.

14. ANEXO II

TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

Por meio deste instrumento, (*identificar o Contratado*) declara que está ciente e concorda com as disposições e obrigações previstas no *Aviso de Contratação Direta*, no Termo de Referência e nos demais anexos a que se refere o *Dispensa Eletrônica* nº.90042/2026, bem como que se responsabiliza, sob as penas da Lei, pela veracidade e legitimidade das informações e documentos apresentados durante o processo de contratação.

Local-UF, de de 20.... .

(Nome e Cargo do Representante Legal)

15. 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](#).

BERNARDO ALMEIDA CAMPOS

Fiscal Técnico substituto



Assinou eletronicamente em 09/03/2026 às 07:48:03.

MARCELO ELLER MIRANDA

Fiscal Técnico



Assinou eletronicamente em 06/03/2026 às 16:12:13.

ALAMANDA KFOURY PEREIRA

Autoridade competente



Assinou eletronicamente em 10/03/2026 às 14:53:29.

LUIZ GUILHERME BRANDAO DE AZEVEDO

Responsável pela contratação direta



Assinou eletronicamente em 10/03/2026 às 06:39:47.

FACULDADE DE MEDICINA/UFMG

Estudo Técnico Preliminar 13/2026**1. Informações Básicas**

Número do processo: 23072.206585/2026-79

2. Descrição da necessidade**AQUISIÇÃO CARNE SUÍNA IN NATURA****2.1 Contextualização**

A Faculdade de Medicina da UFMG, especificamente no Departamento de Cirurgia, desenvolve atividades de ensino teórico-prático voltadas à formação de médicos generalistas, alinhadas às Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Medicina e à missão institucional da Universidade de promover ensino de excelência, indissociável da pesquisa e da extensão.

No 5º período do curso é ofertada a Disciplina “Cirurgia I”, de natureza obrigatória, que é ministrada para cerca de 160 alunos por semestre, cujo programa enfatiza as bases e os princípios fundamentais da técnica cirúrgica e a capacitação do estudante, em ambiente artificial e por meio de simulação, para realizar operações de pequeno porte. Essa disciplina é pré-requisito para “Cirurgia II” e “Cirurgia III”, ofertadas em períodos subsequentes, constituindo portanto etapa essencial da trajetória formativa do aluno de medicina.

As atividades práticas dessa disciplina são realizadas no Laboratório Integrado de Habilidades em Cirurgia (LABIHAC), ambiente estruturado para o ensino e treinamento em técnicas de diérese, hemostasia e síntese, entre outros tempos fundamentais da cirurgia, utilizando materiais biológicos, carne in natura, sob supervisão direta de docentes cirurgiões. Para que os estudantes possam desenvolver habilidades manuais e conhecer a resistência dos tecidos, torna-se necessário o uso de peças anatômicas de origem animal, adequadamente preparadas, que reproduzem, de forma ética e controlada, situações de prática cirúrgica.

Nesse contexto, o LABIHAC demanda a aquisição anual de 400 kg de CARNE SUÍNA IN NATURA, TIPO CORTE BARRIGA DE PORCO, e 200 kg de CARNE BOVINA IN NATURA, TIPO CORTE LÍNGUA DE BOI, ambas em peça inteira, congeladas, embaladas individualmente em sacos plásticos, para utilização nas aulas práticas da Disciplina Cirurgia I, envolvendo aproximadamente 160 alunos por semestre (ou seja, 320 alunos por ano). Cada peça de barriga de porco, com peso médio de 3,5 kg, e cada língua bovina são compartilhadas por dois alunos, o que permite dimensionar o quantitativo necessário para atender todas as turmas ao longo do ano letivo, garantindo padronização do ensino e condições adequadas de armazenamento em freezers do LABIHAC.

2.2 Identificação do Problema

O problema central identificado é que o laboratório LABIHAC necessita de providenciar quantidade suficiente de material biológico adequado (carne suína e bovina in natura, cortes barriga de porco e língua de boi, peça inteira, congeladas) para a realização das práticas obrigatórias de técnica cirúrgica previstas no programa da disciplina

Cirurgia I no LABIHAC. Sem o suprimento regular desses materiais de consumo, o laboratório não consegue disponibilizar, para os alunos, e também monitores e docentes, as peças anatômicas com características físicas compatíveis com a realização de incisões, disseções e suturas com fios cirúrgicos, conforme o planejamento pedagógico.

Essa carência compromete a execução das atividades de simulação em ambiente artificial previstas no currículo, que exigem treinamento repetido em tecidos com resistência e espessura semelhantes às estruturas humanas para consolidação de habilidades motoras finas e noções de hemostasia e síntese ou sutura com fios cirúrgicos. Além disso, o uso de alternativas como modelos exclusivamente sintéticos ou simuladores de baixa complexidade não reproduz integralmente as propriedades dos tecidos, reduzindo a efetividade do aprendizado prático e afastando das melhores práticas de ensino cirúrgico modernos.

2.3 Justificativa para Aquisição

Tratam-se de materiais de consumo (carne suína e bovina in natura) que serão integralmente utilizados nas aulas práticas de técnicas de incisão e sutura com fios cirúrgicos, não havendo possibilidade de reaproveitamento, recuperação ou manutenção para reutilização em semestres seguintes. Nessa condição, as alternativas internas previstas na legislação de licitações — remanejamento interno, manutenção/recuperação de bem existente ou cessão/transferência de outros órgãos — são objetivamente inaplicáveis, por se referirem a bens móveis duráveis e não a insumos perecíveis e consumíveis.

Não há, em outros setores da UFMG, estoque ocioso ou subutilizado de carne in natura apto a ser remanejado para o LABIHAC, sendo inexistente registro de tais itens no patrimônio por se tratar de material de consumo adquirido e utilizado conforme a demanda acadêmica. Também não é viável obter esses insumos por cessão gratuita de outros órgãos da Administração Pública Federal, uma vez que se trata de alimento perecível, sujeito a controle sanitário e a condições específicas de armazenamento e transporte, cuja aquisição deve ser planejada e executada diretamente no mercado local especializado.

Assim, considerando os princípios da eficiência, economicidade e razoabilidade estabelecidos no art. 5º da Lei nº 14.133/2021, e as diretrizes do Decreto nº 9.373/2018 quanto ao reaproveitamento de bens móveis, conclui-se que, para esse caso concreto de material de consumo perecível, a única solução possível para atender à necessidade identificada é a instauração de processo de aquisição junto ao mercado fornecedor.

2.4 Consequências da Não Aquisição

A não aquisição da carne suína in natura (barriga de porco) e da carne bovina in natura (língua de boi) acarretará o impedimento da realização das aulas práticas de técnica cirúrgica da disciplina Cirurgia I para os 160 alunos matriculados em cada semestre letivo. Nessas condições, a disciplina não poderá cumprir sua carga horária prática em ambiente de simulação, inviabilizando o desenvolvimento das competências e habilidades manuais previstas no programa, como execução dos tempos fundamentais da cirurgia (diérese, hemostasia e síntese) e manuseio de instrumental cirúrgico.

Tal cenário resultará em prejuízo pedagógico direto aos estudantes, que deixarão de realizar treinamento supervisionado em técnicas básicas de sutura e incisão antes de ingressarem em estágios clínicos e cirúrgicos junto a pacientes, com potencial impacto negativo sobre a segurança assistencial futura. Além disso, o não cumprimento integral dos conteúdos e da carga prática da disciplina obrigatória poderá atrasar a conclusão do componente curricular, com necessidade de reposição de atividades, e comprometer a progressão regular dos alunos no curso, visto que Cirurgia I é pré-requisito para disciplinas subseqüentes na área cirúrgica.

2.5 Interesse Público e Finalidade Institucional

A aquisição proposta está diretamente alinhada à missão institucional da UFMG e da Faculdade de Medicina de oferecer formação médica de excelência, pautada em ensino, pesquisa e extensão, com forte componente prático e compromisso com a qualidade da assistência à saúde da população. O uso de peças de carne suína e bovina em ambiente controlado de laboratório permite que os alunos treinem, de forma ética e segura, habilidades cirúrgicas fundamentais antes de atuarem em pacientes, contribuindo para a redução de riscos assistenciais e para a melhoria da segurança do paciente no futuro exercício profissional.

Ao viabilizar a plena execução das atividades da disciplina Cirurgia I, a contratação assegura o atendimento às Diretrizes Curriculares Nacionais da graduação em Medicina, que preveem o desenvolvimento de competências práticas e habilidades psicomotoras em cenários de prática simulada e real, de modo progressivo e supervisionado. Também fortalece o papel do LABIHAC como espaço estruturante para o ensino de técnicas cirúrgicas, favorecendo a integração ensino-serviço e a formação de profissionais capazes de atuar com responsabilidade técnica e ética em procedimentos cirúrgicos de baixa e média complexidade.

2.6 Obrigatoriedade Legal (quando aplicável)

NÃO SE APLICA – a aquisição não decorre de obrigação legal específica de fornecimento de carne in natura, mas de necessidade operacional e institucional essencial para assegurar a qualidade do ensino prático e a continuidade do curso de medicina, uma vez que a disciplina Cirurgia I, ofertada no 5º período, é componente curricular obrigatório e pré-requisito para disciplinas cirúrgicas subsequentes.

Entretanto, a oferta de formação prática em técnicas cirúrgicas alinha-se às Diretrizes Curriculares Nacionais do Curso de Graduação em Medicina, aprovadas pelo Conselho Nacional de Educação, que estabelecem a necessidade de formação de médicos com competências para atuar com segurança em diferentes níveis de atenção à saúde, incluindo habilidades cirúrgicas básicas, bem como às normas internas da Faculdade de Medicina da UFMG que regulamentam o programa da disciplina Cirurgia I, com ênfase em atividades de simulação em ambiente artificial. Dessa forma, a contratação do objeto atende diretamente à finalidade institucional de assegurar condições materiais adequadas para o cumprimento do projeto pedagógico do curso, em consonância com o art. 18 da Lei nº 14.133/2021 e com a Instrução Normativa SEGES nº 58/2022, que exigem a descrição da necessidade da contratação e a demonstração do interesse público envolvido no Estudo Técnico Preliminar

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Faculdade de Medicina - Departamento de Cirurgia Departamento de Cirurgia	Responsável pela demanda: Professor Marcelo Eller Miranda Bernardo Almeida Campos

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1 Especificações Técnicas dos Bens

O Laboratório Integrado de Habilidades em Cirurgia (LABIHAC), da Faculdade de Medicina da UFMG, necessita de carne suína e bovina in natura, cortes barriga de porco e língua de boi, em peças inteiras congeladas, para uso exclusivo em aulas práticas de técnica cirúrgica da disciplina obrigatória Cirurgia I. Trata-se de material de consumo perecível, destinado ao treinamento de incisões e suturas com fios cirúrgicos, em ambiente de simulação, sob supervisão de docentes cirurgiões, para aproximadamente 320 alunos por ano letivo.

Quantidade total estimada: 400 kg de carne suína in natura, tipo corte barriga de porco, e 200 kg de carne bovina in natura, tipo corte língua de boi, a serem entregues na Faculdade de Medicina da UFMG, devidamente embaladas e congeladas.

4.1.1 Objeto da Contratação

Objeto da contratação: aquisição de carne suína e carne bovina in natura, em cortes específicos (barriga de porco e língua de boi), peças inteiras congeladas, para utilização em aulas práticas de técnica cirúrgica no LABIHAC da Faculdade de Medicina da UFMG.

Tabela – Itens da contratação

Item	Descrição resumida	Unidade de medida	Quantidade estimada
1	Língua de Boi	Quilograma	200 Kg
2	Barriga de Porco	Quilograma	400 Kg

4.1.2 Especificações Técnicas dos Itens

Item 1 – Língua de boi – carne bovina in natura

Remessa de 200 kg (duzentos quilos) de carne bovina in natura, tipo corte língua de boi, apresentação em peça inteira, congelada. A entrega deverá ocorrer na segunda quinzena de março de 2026, em data a ser definida pela UFMG, em única remessa, conforme previsto no Termo de Referência.

Requisitos mínimos:

Peças íntegras de língua bovina, próprias para consumo humano, inspecionadas por serviço oficial (SIF/SISBI /SIM), com carimbo de inspeção visível na embalagem ou documento fiscal.

Produto congelado, isento de sinais de descongelamento e recongelamento, sem presença de cristais de gelo excessivos, queimaduras pelo frio, odores estranhos ou sinais de deterioração.

Cor, odor e textura compatíveis com carne bovina em boas condições higiênicosanitárias.

Cada peça de língua bovina deverá ser embalada individualmente em saco plástico apropriado para alimentos, resistente, transparente ou semitransparente, selado, contendo identificação do produto, peso líquido, data de fabricação/abate, prazo de validade, identificação do frigorífico e número do serviço de inspeção oficial.

Temperatura de entrega: produto deve ser entregue em veículo refrigerado, mantendo temperatura de congelamento adequada (igual ou inferior a $-12\text{ }^{\circ}\text{C}$), até o recebimento definitivo pela UFMG.

Item 2 – Barriga de porco – carne suína in natura

Remessa de 400 kg (quatrocentos quilos) de carne suína in natura, tipo corte barriga de porco, apresentação em peça inteira, congelada. A entrega deverá ocorrer na segunda quinzena de março de 2026, em data a ser definida pela UFMG, em única remessa, conforme previsto no Termo de Referência.

Requisitos mínimos:

Peças íntegras de barriga suína, próprias para consumo humano, provenientes de estabelecimentos registrados e inspecionados por serviço oficial (SIF/SISBI/SIM), com comprovação na embalagem ou documento fiscal.

Produto congelado, sem sinais de descongelamento, recongelamento, rancidez, odores estranhos ou deterioração, devendo apresentar cor e textura compatíveis com carne suína em boas condições.

Cada peça de barriga de porco deverá ser embalada individualmente em saco plástico apropriado para alimentos, resistente e selado, identificando o produto, peso líquido, data de fabricação/abate, prazo de validade, identificação do frigorífico e número de inspeção oficial.

Temperatura de entrega: produto deve ser entregue em veículo refrigerado, mantendo temperatura de congelamento adequada (igual ou inferior a $-12\text{ }^{\circ}\text{C}$), até o recebimento definitivo pela UFMG.

Requisitos adicionais de apresentação e acondicionamento (comuns aos dois itens):

Todas as peças (língua de boi e barriga de porco) devem ser entregues congeladas, empacotadas individualmente em sacos plásticos, em condições de higiene e conservação adequadas para manuseio em laboratório, isentas de mal cheiro ou sinais de deterioração.

As embalagens devem permitir identificação por lote, para fins de rastreabilidade.

4.1.3 Requisitos Comuns a Todos os Itens

APLICASE.

Os requisitos abaixo se aplicam a todos os itens desta contratação:

Registro sanitário e fiscalização: os produtos devem ser oriundos de estabelecimentos sob inspeção sanitária oficial (SIF, SISBI ou serviço de inspeção municipal/estadual equivalente), em conformidade com a legislação federal de produtos de origem animal e normas da vigilância sanitária.

Validade mínima: todos os produtos deverão apresentar prazo de validade mínimo de 12 (doze) meses a contar da data de entrega, salvo disposição diversa em norma sanitária específica.

Embalagem: as embalagens deverão ser íntegras, apropriadas para alimentos congelados, garantindo proteção durante transporte e armazenamento, com identificação clara do conteúdo, peso, data de fabricação/abate, validade, lote, estabelecimento produtor e serviço de inspeção.

Rastreabilidade: os produtos devem permitir rastreabilidade por lote, em conformidade com as normas sanitárias vigentes.

Transporte: o transporte deverá ser realizado em veículos refrigerados adequados para alimentos congelados, mantendo a cadeia de frio até a entrega, em conformidade com as normas da ANVISA e do Ministério da Agricultura.

4.2 Padrões de Qualidade e Normas Técnicas

4.2.1 Normas e Padrões Compulsórios (Obrigatórios)

APLICASE.

Os bens a serem adquiridos devem obrigatoriamente atender aos seguintes padrões e normas de observância compulsória:

a) Legislação sanitária de produtos de origem animal

Aplicável a: todos os itens (língua de boi e barriga de porco).

Base legal: Lei nº 1.283/1950 e Lei nº 7.889/1989 (inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal), regulamentos correlatos e atos normativos do Ministério da Agricultura e da ANVISA.

Descrição: os produtos devem ser provenientes de estabelecimentos sob inspeção sanitária oficial e atender integralmente às exigências de higiene, manipulação, armazenamento, transporte e rotulagem previstas na legislação federal.

b) Normas da vigilância sanitária e da ANVISA aplicáveis a alimentos de origem animal

Aplicável a: todos os itens.

Base legal: legislação sanitária federal e normas da ANVISA referentes a alimentos de origem animal, incluindo requisitos de Boas Práticas de Fabricação, armazenamento e transporte de produtos congelados.

Descrição: os produtos devem ser fabricados, conservados e transportados em conformidade com as Boas Práticas de Fabricação e demais requisitos sanitários obrigatórios, garantindo inocuidade e qualidade higiênicosanitária.

c) Normas técnicas brasileiras (ABNT), quando referenciadas em regulamentos sanitários

Aplicável a: todos os itens, naquilo em que forem explicitamente citadas em regulamentos sanitários ou de inspeção de produtos de origem animal.

Base legal: normas técnicas de cumprimento obrigatório quando incorporadas a regulamentos sanitários federais ou estaduais.

Descrição: quando houver normas ABNT específicas referenciadas em regulamentos sanitários para embalagem, transporte ou acondicionamento de alimentos congelados, estas deverão ser integralmente atendidas pelo fornecedor.

4.2.2 Normas e Padrões Desejáveis (Preferenciais)

NÃO SE APLICA – No caso em tela, consideram-se suficientes os padrões compulsórios previstos na legislação sanitária e de inspeção de produtos de origem animal, não sendo estabelecidas normas adicionais de caráter apenas desejável.

4.3 Amostras

NÃO SE APLICA – As especificações técnicas constantes do item 4.1.2, as normas sanitárias obrigatórias indicadas no item 4.2 e os critérios de recebimento provisório e definitivo descritos no item 4.7 são suficientes para assegurar a conformidade das carnes in natura a serem fornecidas (língua de boi e barriga de porco), não se justificando a exigência de amostras prévias.

Trata-se de materiais de consumo padronizados, perecíveis, sujeitos a inspeção sanitária oficial e a requisitos objetivos de apresentação, congelamento, embalagem individual, rotulagem, temperatura de transporte e validade, os quais serão verificados no momento do recebimento. A eventual exigência de amostras geraria custos

adicionais e restrição desnecessária à competitividade, sem acréscimo relevante de segurança ou qualidade à contratação, razão pela qual não será prevista no edital, em observância ao caráter excepcional das amostras previsto na Lei nº 14.133/2021 e à jurisprudência do TCU.

4.4 Garantia e Assistência Técnica

Por se tratar de materiais de consumo perecíveis (carne suína e bovina in natura, congeladas), não se aplica garantia de funcionamento típica de bens duráveis, restringindo-se a exigência à observância da validade mínima e das condições higiênicosanitárias no ato da entrega e durante o prazo residual de consumo.

Assim, para os itens 1 (língua de boi) e 2 (barriga de porco) estabelecem-se as seguintes condições:

As carnes deverão ser entregues dentro do prazo de validade indicado pelo fabricante/frigorífico, com validade residual mínima de 12 (doze) meses a contar da data de entrega, salvo disposição diversa em norma sanitária específica.

Considerar-se-á sob “garantia” a obrigação do fornecedor de substituir, sem ônus para a UFMG, quaisquer peças que apresentem descongelamento, sinais de deterioração, violação ou avaria de embalagem, odor ou aspecto impróprio, ou quaisquer não conformidades com as especificações técnicas e sanitárias, identificadas no recebimento provisório ou definitivo.

A substituição deverá ocorrer no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis contados da comunicação formal da não conformidade pela UFMG, observando-se as mesmas condições de transporte e armazenamento previstas neste ETP.

Não se exigirá rede de assistência técnica, uma vez que não há manutenção ou reparo aplicáveis ao objeto, permanecendo o contratado integralmente responsável pela qualidade das carnes entregues, nos termos do art. 119 da Lei nº 14.133/2021 e da legislação consumerista.

4.5 Instalação, Treinamento e Serviços Complementares

NÃO SE APLICA – As carnes in natura (língua de boi e barriga de porco) serão entregues prontas para uso, não demandando instalação especializada, montagem, treinamento de usuários, testes de comissionamento ou outros serviços complementares. Após a entrega, os produtos serão armazenados em freezers do Laboratório Integrado de Habilidades em Cirurgia (LABIHAC) e utilizados conforme o cronograma das aulas práticas da disciplina Cirurgia I, sob responsabilidade da equipe do laboratório e dos docentes.

4.6 Condições de Entrega, Acondicionamento e Transporte

Para os itens 1 e 2, aplicam-se as seguintes condições:

Local de entrega: Faculdade de Medicina da UFMG – Laboratório Integrado de Habilidades em Cirurgia (LABIHAC), subsolo da Faculdade de Medicina. Endereço: Av. Prof. Alfredo Balena, 190 – Bairro Santa Efigênia – Belo Horizonte/MG – CEP 30130100. Telefone de contato: (31) 34099761. Horário para recebimento: de segunda a sexta-feira, das 8h às 16h.

Prazo e forma de entrega: remessa total de 400 kg de carne suína in natura, tipo corte barriga de porco, e 200 kg de carne bovina in natura, tipo corte língua de boi, peças inteiras congeladas, prevista para a segunda quinzena de março de 2026, de modo a garantir disponibilidade para o ano letivo em curso. A entrega poderá ocorrer em uma única remessa, conforme definido no Termo de Referência, dentro do período estabelecido.

Justificativa do prazo: o prazo de entrega fixado na segunda quinzena de março de 2026 é necessário para assegurar material suficiente às aulas práticas da disciplina Cirurgia I, cujo primeiro semestre letivo tem início em 2 de março de 2026, evitando prejuízos ao calendário acadêmico e à continuidade das atividades práticas.

Acondicionamento e embalagem: todas as peças deverão ser entregues congeladas, empacotadas individualmente em sacos plásticos apropriados para alimentos, íntegros e selados, com identificação clara do produto (língua de boi ou barriga de porco), peso líquido, data de abate/fabricação, prazo de validade, número do lote, identificação do estabelecimento produtor e do serviço de inspeção oficial (SIF/SISBI/SIM).

Responsabilidade pelo transporte: o transporte será de responsabilidade exclusiva do fornecedor, incluindo todos os custos e riscos até a entrega e conferência no LABIHAC da Faculdade de Medicina da UFMG. As carnes deverão ser transportadas em veículos refrigerados que assegurem a manutenção da cadeia de frio, com temperatura de congelamento adequada (igual ou inferior a $-12\text{ }^{\circ}\text{C}$) durante todo o trajeto.

Comunicação de impossibilidade de entrega: caso não seja possível cumprir a data pactuada, o fornecedor deverá comunicar formalmente à UFMG, com antecedência mínima de 8 (oito) dias, as razões do atraso, para análise de eventual prorrogação de prazo, ressalvadas hipóteses de caso fortuito ou força maior devidamente comprovadas.

A exigência de transporte refrigerado e de embalagem individualizada justificase pela natureza perecível do produto e pela necessidade de garantir condições sanitárias adequadas para uso em ambiente de ensino, em conformidade com a legislação de produtos de origem animal.

4.7 Recebimento Provisório e Definitivo

Itens abrangidos: 1 – Língua de boi; 2 – Barriga de porco.

4.7.1 Recebimento Provisório

Responsável: fiscal do contrato ou servidor designado vinculado ao LABIHAC/Faculdade de Medicina da UFMG.

Momento: no ato da entrega física, no endereço indicado no item 4.6.

Aspectos a verificar:

Quantidade recebida por item em quilogramas, confrontando com a nota fiscal e com o pedido/ordem de fornecimento.

Integridade e inviolabilidade das embalagens individuais; ausência de rasgos, furos ou sinais de descongelamento.

Manutenção de temperatura de congelamento aparente no momento da entrega.

Presença e legibilidade das informações obrigatórias no rótulo/embalagem (produto, peso, data de abate/fabricação, validade, lote, identificação do estabelecimento e do serviço de inspeção oficial).

Ausência de odores anormais ou sinais visíveis de deterioração.

Documentos obrigatórios: nota fiscal; documentos que comprovem inspeção sanitária oficial (SIF/SISBI/SIM ou equivalente), quando não constarem claramente na rotulagem.

Procedimento em caso de divergência: o fiscal deverá registrar a ocorrência em documento próprio (relato ou termo de ocorrência), recusar total ou parcialmente o recebimento provisório, conforme o caso, e comunicar o fornecedor oficialmente no prazo máximo de 24 horas.

Prazo para sanar: o fornecedor deverá substituir ou complementar, às suas expensas, as quantidades ou peças não conformes em até 5 (cinco) dias úteis, mantendo o cronograma de aulas planejado.

4.7.2 Recebimento Definitivo

Responsável: servidor ou comissão designada pela Direção da Faculdade de Medicina, composta pelo professor responsável pela disciplina Cirurgia I e por servidor(es) do LABIHAC.

Prazo: em até 3 (três) dias úteis após o recebimento provisório.

Aspectos técnicos a verificar:

Conformidade dos produtos com as especificações técnicas constantes do item 4.1.2 (tipo de corte, apresentação em peça inteira, estado congelado, embalagem individual, peso e demais requisitos).

Verificação da validade residual mínima exigida e da correta identificação de lote e estabelecimento produtor.

Conferência da manutenção do estado de congelamento e ausência de sinais de descongelamento prévio.

Verificação da regularidade do serviço de inspeção oficial indicado na embalagem ou documentação, mediante consulta, quando necessário.

Método de verificação: inspeção visual e conferência documental de 100% das embalagens, podendo ser adotada amostragem apenas para verificação de características organolépticas, se julgado necessário pela comissão.

Critério de conformidade: o lote será considerado aprovado se todos os critérios forem atendidos; eventuais não conformidades pontuais poderão ensejar rejeição parcial das peças afetadas, com substituição pelo fornecedor.

Documento de formalização: Termo de Recebimento Definitivo, lavrado em processo eletrônico da UFMG e assinado pelo responsável ou comissão, a partir do qual se considera concluída a entrega e iniciado o prazo de responsabilidade do fornecedor quanto à qualidade do produto entregue.

Procedimento em caso de não conformidade: os produtos não conformes serão rejeitados total ou parcialmente, devendo o fornecedor substituí-los em até 5 (cinco) dias úteis, sem ônus adicional para a UFMG, sob pena das sanções contratuais cabíveis.

4.8 Critérios de Sustentabilidade Ambiental

APLICASE – critérios mínimos de sustentabilidade foram considerados, compatíveis com a natureza de materiais de consumo perecíveis.

4.8.1 Critérios Ambientais

Consulta realizada ao Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da AGU (edição vigente), na seção referente a gêneros alimentícios e materiais de consumo, para identificação de critérios aplicáveis.

Considerando a natureza do objeto (carnes in natura congeladas), esta contratação adota os seguintes critérios:

a) Embalagens recicláveis e redução de resíduos

Aplicável a: todos os itens.

Descrição: as carnes deverão ser acondicionadas em sacos plásticos individuais do tipo reciclável ou passíveis de destinação ambientalmente adequada, devendo o fornecedor utilizar, sempre que possível, materiais que permitam reciclagem pós-consumo.

Justificativa: reduz a geração de resíduos não recicláveis no LABIHAC e facilita a destinação correta de resíduos sólidos pela UFMG, em consonância com a Política Nacional de Resíduos Sólidos.

Base legal/normativa: Lei nº 12.305/2010 e Decreto nº 7.746/2012.

Tratamento no edital: requisito técnico eliminatório.

b) Eficiência logística na entrega

Aplicável a: todos os itens.

Descrição: a entrega deverá ser programada de forma a reduzir deslocamentos desnecessários (preferencialmente em remessa única ou em número mínimo de viagens), compatível com a capacidade de armazenamento do laboratório.

Justificativa: diminui o consumo de combustível e as emissões associadas ao transporte, sem prejuízo da segurança sanitária e da operacionalidade do contrato.

Base legal/normativa: art. 5º, IV e art. 11, IV, Lei nº 14.133/2021; Decreto nº 7.746/2012.

Tratamento no edital: requisito a ser observado no planejamento da entrega, descrito no Termo de Referência.

4.8.2 Critérios Sociais

a) Vedação ao trabalho infantil e ao trabalho em condições análogas à escravidão

Aplicável a: todos os itens.

Descrição: o fornecedor deverá apresentar declaração de que não utiliza, direta ou indiretamente na cadeia produtiva das carnes fornecidas, trabalho infantil em desacordo com a legislação ou trabalho em condições análogas à escravidão, sob pena de inabilitação e comunicação aos órgãos competentes em caso de falsidade.

Base legal: art. 5º, IV da Lei nº 14.133/2021; arts. 7º, XXXIII e 170, VIII da Constituição Federal; Lei nº 10.803/2003.

Tratamento no edital: requisito de habilitação, mediante declaração formal.

Não se estabelecerão outros critérios sociais específicos, por se tratar de materiais de consumo de baixo valor unitário e ampla oferta no mercado, sendo suficientes as obrigações legais já mencionadas.

4.8.3 Critérios Econômicos (Custo Total de Propriedade – TCO)

NÃO SE APLICA – tratam-se de materiais de consumo perecíveis, adquiridos para uso imediato no processo de ensino, sem vida útil prolongada ou custos relevantes de operação/manutenção, motivo pelo qual a análise de custo total de propriedade não é pertinente.

4.8.4 Logística Reversa

NÃO SE APLICA – as carnes in natura e suas embalagens não se enquadram nas hipóteses de logística reversa obrigatória previstas no art. 33 da Lei nº 12.305/2010 (agrotóxicos, pilhas, pneus, óleos lubrificantes, lâmpadas, eletroeletrônicos).

A responsabilidade pelo gerenciamento e descarte adequado dos resíduos gerados (embalagens e sobras de material biológico após o uso) será da Faculdade de Medicina da UFMG, que observará as normas de gerenciamento de resíduos de serviços de saúde e de resíduos sólidos institucionais.

4.8.5 Declaração sobre Sustentabilidade

Foram incluídos critérios de sustentabilidade ambiental e social compatíveis com a natureza do objeto, após consulta ao Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da AGU, nas seções relativas a gêneros alimentícios /materiais de consumo.

4.9 Vistoria Prévia

NÃO SE APLICA – quanto à aquisição de carne in natura para o LABIHAC. Trata-se de bens padronizados de consumo, cuja formulação de proposta não depende de conhecimento prévio do local de entrega ou uso, sendo suficientes as informações constantes deste ETP, do Termo de Referência e de seus anexos técnicos

4.10 Subcontratação

NÃO SE APLICA – O fornecimento dos bens deve ser realizado diretamente pelo contratado, não se admitindo subcontratação do objeto principal (fornecimento das carnes in natura). Eventuais serviços complementares de transporte poderão ser executados por terceiros vinculados ao fornecedor, sob sua integral responsabilidade, sem caracterizar subcontratação do objeto licitado.

4.11 Requisitos de Qualificação Técnica do Fornecedor

NÃO SE APLICA – Trata-se de aquisição de bens padronizados de consumo, não sendo exigidos requisitos específicos de qualificação técnica do fornecedor além da **regularidade fiscal, jurídica e trabalhista, bem como das autorizações e registros sanitários previstos na legislação para estabelecimentos que comercializam produtos de origem animal**. A qualidade dos bens será assegurada pelas especificações técnicas, pelas normas sanitárias de cumprimento obrigatório e pelos critérios de recebimento e inspeção descritos neste ETP e no Termo de Referência.

5. Levantamento de Mercado

5.1 Foi realizado levantamento de mercado?

SIM – Foi realizado levantamento de mercado preliminar para aquisição anual de 400 kg de carne suína in natura (corte barriga de porco) e 200 kg de carne bovina in natura (corte língua de boi), peças inteiras congeladas, destinadas ao ensino de técnicas operatórias básicas no LABIHAC/Faculdade de Medicina da UFMG.

5.2 Identificação no CATMAT e natureza do bem

Item	Denominação	Código CATMAT	CATMAT encontrado?	Natureza do bem	Tipo
01	Carne bovina (língua) in natura, peça congelada	447481	Sim	Comum	Consumo
02	Carne suína (barriga de porco) in natura, peça congelada	448548	Sim	Comum	Consumo

Notas:

- Ambos os itens foram localizados no catálogo CATMAT do sistema compras.gov.br (Código CATMAT 447481 para língua bovina e 448548 para barriga suína).

- Ambos são classificados como bens comuns, pois seus padrões de desempenho e qualidade podem ser descritos por especificações usuais de mercado, conforme art. 6º, XLI, da Lei nº 14.133/2021.
- A classificação como bens comuns indica a modalidade obrigatória de pregão eletrônico, nos termos do art. 28, §2º, da Lei nº 14.133/2021, ou Dispensa de Licitação, a depender do valor.
- Ambos são classificados como bens de consumo, pois serão integralmente consumidos durante o processo de ensino, sem incorporação permanente ao patrimônio da UFMG.

5.3 Metodologias utilizadas no levantamento

Metodologias adotadas (marcar):

Consulta a contratações similares de outros órgãos/entidades públicas (pregões de gêneros alimentícios e carnes para merenda escolar e hospitais universitários, via PNCP e Painel de Preços).

Pesquisa em sites, catálogos e portais de fornecedores especializados em carnes in natura (frigoríficos, atacarejos e distribuidores).

Análise técnica de soluções e tecnologias disponíveis para treinamento cirúrgico (modelos biológicos, sintéticos e híbridos), com base em literatura especializada e práticas de outras escolas médicas.

Verificação da quantidade de fornecedores potenciais no mercado de carnes suínas e bovinas, com base em dados setoriais e projeções de produção.

5.4 Descrição do levantamento realizado

5.4.1 Contratações similares consultadas (benchmarking)

Foram consultadas contratações de gêneros alimentícios/carnes in natura de universidades federais, hospitais universitários e órgãos da administração pública, por meio do PNCP, Painel de Preços e portais de transparência, com foco em itens “carne suína – cortes diversos” e “miúdos bovinos – língua” para consumo institucional.

Observouse que:

As especificações usualmente adotadas incluem tipo de corte, apresentação (peça inteira/fatiada), estado (resfriada ou congelada), inspeção sanitária oficial, embalagem individual e validade mínima, sem indicação de marcas.

Os modelos de contratação utilizam pregão eletrônico por lote/grupo de carnes, com ampla participação (em média 10 a 20 licitantes por certame) e forte competição de preço.

Não há necessidade de tecnologias especiais de conservação além da cadeia de frio, o que confirma tratar-se de bens comuns com oferta consolidada.

5.4.2 Fornecedores identificados no mercado

SIM – foi realizada pesquisa para identificar fornecedores potenciais.

Metodologia:

Busca em sites de frigoríficos, atacarejos e distribuidores de carnes que entregam em Belo Horizonte/MG, incluindo empresas de abrangência nacional (JBS/Friboi, Seara, Swift) e distribuidores locais.

Verificação de disponibilidade de “barriga suína congelada” e “língua bovina congelada” em plataformas de atacarejo e varejo online, com preços por quilograma.

Análise de dados da Conab e de notícias setoriais, que indicam produção recorde ou próxima do recorde de carnes suína e de outras proteínas em 2025, com elevada oferta interna.

Quantidade aproximada de fornecedores potenciais: ampla (dezenas de frigoríficos e distribuidores com atuação em Minas Gerais), sendo facilmente identificáveis mais de 10 fornecedores aptos a fornecer os cortes especificados.

Exemplos não exaustivos de fornecedores potenciais (nomes meramente ilustrativos a partir de dados públicos):

Frigoríficos de grande porte (ex.: empresas do grupo JBS/Friboi, Seara/BRF, Swift), com distribuição nacional de carne suína e bovina.

Atacadistas e distribuidores regionais/locais que ofertam barriga suína congelada na faixa de R\$ 26,80 a R\$ 34,80 /kg, conforme tabelas de preços online.

Supermercados e atacarejos que comercializam língua bovina congelada entre aproximadamente R\$ 10,99/kg e R\$ 33,99/kg, em peças individuais.

5.4.3 Análise da capacidade do mercado

Com base nas consultas, estimase que a capacidade do mercado é:

AMPLA – O segmento de carnes suína e bovina no Brasil é altamente consolidado, com produção anual de toneladas de proteínas animais, incluindo recordes de produção de carne suína em 2024–2025. A demanda da UFMG (600 kg/ano somando os dois cortes) é insignificante frente à capacidade instalada, sendo plenamente atendível por múltiplos fornecedores em prazos curtos.

5.4.4 Análise de restrições à participação

Não foram identificadas restrições significativas à participação além das exigências sanitárias legais (inspeção oficial SIF/SISBI/SIM, boas práticas de fabricação e transporte refrigerado).

A eventual limitação decorre unicamente de requisitos regulatórios indispensáveis à segurança alimentar e sanitária, não havendo especificações direcionadas a marcas, locais ou fornecedores específicos. As especificações técnicas foram redigidas de forma genérica (tipo de corte, estado congelado, inspeção oficial), permitindo ampla participação de frigoríficos e distribuidores habilitados em todo o território nacional.

5.5 Alternativas de soluções identificadas

Foram analisadas três categorias principais de soluções para o ensino de técnicas cirúrgicas básicas:

Alternativa 1 – Tecidos biológicos in natura (solução escolhida)

Descrição: cortes específicos de carne suína (barriga de porco, peça inteira de aproximadamente 3,5 kg) e carne bovina (língua de boi), congelados, embalados individualmente, com inspeção sanitária oficial.

Vantagens:

Alta fidelidade tátil e mecânica às estruturas humanas (pele, subcutâneo, fáscia e músculo), favorecendo o aprendizado de diérese, hemostasia e síntese;

Custo por aluno relativamente baixo, pois uma peça atende a dois estudantes, permitindo treinamento repetido para 320 alunos/ano;

Facilidade de aquisição e armazenamento em freezers já existentes no LABIHAC;

Aspecto ético favorável em comparação ao uso de animais vivos, por utilizar subprodutos de abate já destinado ao consumo.

Desvantagens:

Perecibilidade e necessidade de cadeia de frio;

Geração de resíduos biológicos que exigem manejo adequado pelo laboratório.

Preço estimado:

Barriga suína/barriga/panceta congelada variando, em janeiro–fevereiro de 2026, em torno de R\$ 26,80 a R\$ 34,80 /kg em distribuidores nacionais.

Língua bovina congelada variando de cerca de R\$ 10,99/kg a R\$ 33,99/kg em atacarejos e supermercados.

Considerando tais faixas, o custo anual estimado para 400 kg de barriga suína e 200 kg de língua bovina situase aproximadamente entre R\$ 18.000,00 e R\$ 25.000,00, a depender do resultado competitivo do pregão.

Disponibilidade: ampla, com numerosos frigoríficos e distribuidores aptos a fornecer os cortes requeridos em Belo Horizonte/MG.

Adequação: atende plenamente às necessidades pedagógicas da disciplina Cirurgia I, permitindo treinamento realista das técnicas propostas para turmas de 160 alunos por semestre.

Alternativa 2 – Simuladores sintéticos de sutura

Descrição: placas multicamadas de silicone/neoderma ou modelos de pele artificial para treinamento de suturas, ofertados por empresas especializadas em produtos para simulação médica e veterinária.

Vantagens: reutilizáveis, limpos, sem necessidade de cadeia de frio; adequados para práticas iniciais de sutura e nós cirúrgicos.

Desvantagens:

Fidelidade tátil e resistência diferentes dos tecidos reais;

Não simulam hemostasia ou comportamento de fáscia e planos profundos;

Custo unitário elevado se usados em larga escala para 320 alunos/ano.

Disponibilidade: razoável (5–10 fornecedores nacionais e importados), porém com preços significativamente superiores ao custo por aluno dos tecidos in natura.

Adequação: solução parcial, adequada como complemento para treinamento básico, mas insuficiente para substituir integralmente os tecidos biológicos em Cirurgia I.

Alternativa 3 – Modelos híbridos / impressos em 3D

Descrição: simuladores anatômicos específicos produzidos em impressoras 3D com materiais flexíveis, eventualmente combinados a pele artificial.

Vantagens: personalização de anatomia e de cenários patológicos; possibilidade de uso em pesquisa.

Desvantagens:

Custo muito elevado por unidade e por aluno;

Lead time de produção longo;

Fidelidade tátil ainda inferior à de tecidos biológicos.

Disponibilidade: restrita (poucas empresas especializadas no país).

Adequação: parcial, útil para cenários específicos de pesquisa ou pósgraduação, mas não escalável para 160 alunos por semestre em disciplina obrigatória.

Análise comparativa e decisão:

Considerando custo, fidelidade anatômica e capacidade de atender 320 alunos/ano, a solução baseada em cortes de carne suína e bovina in natura apresenta a melhor relação custobenefício, em consonância com os princípios da eficiência, economicidade e razoabilidade (art. 5º da Lei nº 14.133/2021). Os modelos sintéticos e híbridos são considerados complementares para estágios específicos do treinamento, não substituindo o uso de tecidos biológicos para a disciplina Cirurgia I.

5.5.1 Padronização de marca

NÃO SE APLICA – As especificações técnicas foram definidas em termos de tipo de corte, apresentação e requisitos sanitários, sem indicação de marcas ou frigoríficos específicos, permitindo a participação de múltiplos fornecedores.

5.6 Medidas adotadas para ampliar competitividade

Foram adotadas as seguintes medidas para assegurar ampla participação de fornecedores:

Especificações técnicas baseadas em requisitos funcionais e sanitários (tipo de corte, inspeção oficial, apresentação congelada, embalagem individual), sem referência a marcas.

Ausência de exigência de localização geográfica específica do fornecedor, admitindo participantes de qualquer região do país que possam entregar no prazo.

Não exigência de estoque prévio, desde que o prazo de entrega pactuado seja cumprido.

Requisitos de qualificação técnica limitados ao estritamente necessário (regularidade fiscal e jurídica e atendimento à legislação sanitária), sem atestados excessivos;

Prazo de entrega compatível com a capacidade usual do mercado de carnes congeladas, evitando restrições desnecessárias.

5.7 Consulta ou diálogo com potenciais fornecedores

SIM – Foi realizado diálogo transparente com potenciais fornecedores, por meio de consulta informal com pedido de propostas de preços enviada por email a empresas que comercializam carnes bovina (língua) e suína (barriga de porco) in natura, congeladas, com entrega em Belo Horizonte/MG.

Tipo de consulta:

Diálogo transparente informal (pesquisa de mercado por email, com solicitação de cotações para os itens especificados).

Indicação de faixas de preço praticadas no mercado regional, compatíveis com as consultas realizadas em portais de varejo/atacado e com dados do Painel de Preços, o que permitiu estimar o valor global anual da contratação.

Contribuições incorporadas ao ETP:

Ajuste das estimativas de custo anual para os itens 1 e 2, com base na média das cotações obtidas por email, em conjunto com os preços públicos consultados online.

Confirmação de que as especificações técnicas poderiam permanecer genéricas (sem indicação de marca ou frigorífico), garantindo ampla participação e competitividade.

5.8 Conclusões do levantamento de mercado

a) Alternativas de soluções: foram analisadas soluções baseadas em tecidos biológicos, simuladores sintéticos e modelos híbridos/3D; concluiu-se pela adoção de cortes de carne suína e bovina in natura como solução principal, por oferecer maior fidelidade anatômica e melhor relação custobenefício, mantendo a possibilidade de uso complementar de simuladores sintéticos para etapas específicas de treinamento.

b) Capacidade do mercado: o mercado de carnes suínas e bovinas é amplo e competitivo, com produção recorde e elevada oferta prevista para 2025–2026, garantindo capacidade plena de atendimento da demanda de cerca de 600 kg/ano para o LABIHAC.

c) Especificações técnicas: as especificações definidas no item 4.1 foram confirmadas como adequadas e não restritivas, baseadas em padrões usuais de mercado (tipo de corte, estado congelado, inspeção oficial, embalagem, validade), sem direcionamento a marcas.

d) Requisitos de qualificação: os requisitos previstos no item 4.11 restringem-se à regularidade jurídica/fiscal e ao atendimento às normas sanitárias, sendo proporcionais à natureza do objeto e compatíveis com o universo de fornecedores identificados.

e) Recomendações para o processo licitatório: recomendase adoção de pregão eletrônico para aquisição dos dois itens em um mesmo processo, com prazo de apresentação de propostas adequado (mínimo 8 dias úteis), ampla divulgação em portais oficiais e manutenção de especificações genéricas, garantindo competitividade e economicidade ao certame.

5.9 Justificativa para não realização de levantamento formal (não se aplica)

NÃO SE APLICA – O levantamento de mercado foi efetivamente realizado, na forma descrita nos subitens 5.1 a 5.8, atendendo ao art. 18, §1º, IV, da Lei nº 14.133/2021 e ao art. 9º, III, da IN SEGES nº 58/2022.

6. Descrição da solução como um todo

6.1 Síntese da solução escolhida

A solução adotada para atender à necessidade identificada no item 2 (fornecimento de material biológico para ensino prático de técnicas cirúrgicas básicas – incisão e sutura – na disciplina Cirurgia I do 5º período do curso de Medicina da UFMG) consiste na aquisição anual de 400 kg de carne suína in natura, tipo corte barriga de porco (peça inteira, congelada), e 200 kg de carne bovina in natura, tipo corte língua de boi (peça inteira, congelada), embaladas individualmente em sacos plásticos, com inspeção sanitária oficial (SIF/SISBI/SIM).

Os materiais serão entregues no Laboratório Integrado de Habilidades em Cirurgia (LABIHAC), subsolo da Faculdade de Medicina da UFMG, na segunda quinzena de março de 2026, em uma única remessa ou lotes, por meio de transporte refrigerado que mantenha a cadeia de frio (–12 °C). A solução será contratada via pregão

eletrônico, como bens comuns de consumo (item 5.2), com recebimento provisório no ato da entrega e definitivo em até 3 dias úteis, seguido de armazenamento em freezers do laboratório e distribuição conforme cronograma das aulas práticas (segundas, terças, quintas e sextas-feiras).

Essa configuração permite que cada peça (média de 3,5 kg para barriga suína) seja compartilhada por dois alunos, atendendo integralmente aos 160 alunos por semestre (320/ano), com garantia de substituição de peças não conformes em até 5 dias úteis.

6.2 Justificativa da solução escolhida

A solução descrita no item 6.1 foi escolhida pelos seguintes motivos:

a) Adequação à necessidade: os cortes selecionados (barriga suína e língua bovina) reproduzem fielmente as propriedades mecânicas e táteis de tecidos humanos (pele, subcutâneo, fáscia e músculo), permitindo o treinamento supervisionado de incisões, suturas e nós cirúrgicos essenciais à disciplina Cirurgia I, conforme programado no LABIHAC (item 2.1).

b) Viabilidade técnica: os produtos são amplamente comercializados no mercado nacional, com padrões consolidados de produção e inspeção sanitária oficial, confirmados por múltiplos fornecedores identificados no levantamento de mercado (item 5.4.2), incluindo grandes frigoríficos e distribuidores regionais.

c) Viabilidade econômica: o custo estimado anual de R\$ 18.000,00 a R\$ 25.000,00 (R\$ 30,00–41,67/kg médio) é compatível com as cotações de mercado obtidas (item 5.4.2 e 5.7), representando a alternativa mais vantajosa frente a simuladores sintéticos ou modelos 3D, que custam significativamente mais por aluno equivalente (item 5.5).

d) Conformidade legal e normativa: a solução atende integralmente às normas sanitárias de produtos de origem animal (Lei nº 1.283/1950, regulamentos do MAPA e ANVISA), incluindo inspeção oficial, boas práticas de fabricação, embalagem e transporte refrigerado, além dos critérios mínimos de sustentabilidade adotados (embalagens recicláveis e eficiência logística – item 4.8).

e) Comparação com alternativas: frente às alternativas analisadas no item 5.5 (simuladores sintéticos e modelos 3D), os tecidos in natura oferecem superior fidelidade anatômica e menor custo por aluno, sendo adequados para treinamentos em larga escala; os sintéticos são recomendados como complemento para suturas iniciais, mas não substituem a resistência tecidual real exigida para Cirurgia I.

6.3 Resultados esperados

Ao final da execução do objeto contratado, esperase alcançar os seguintes resultados:

Resultado 1: plena execução das aulas práticas de técnica cirúrgica da disciplina Cirurgia I para todos os 160 alunos matriculados no semestre, com cada aluno realizando o completo treinamento em incisões e suturas (meta mensurável: 100% de cumprimento da carga horária prática programada).

Resultado 2: aquisição de competências motoras e conhecimento dos tempos cirúrgicos básicos (diérese, hemostasia e síntese) por parte dos discentes, avaliadas por meio de checklist de habilidades, cada sub-turma de alunos supervisionada por docentes cirurgiões e monitores.

Resultado 3: garantia da continuidade do currículo médico da UFMG, com progressão regular dos alunos para disciplinas cirúrgicas subsequentes (Cirurgia II, III e IV), contribuindo para a formação de profissionais com maior segurança assistencial futura.

6.4 Sistema de Registro de Preços (SRP) versus contrato com entrega imediata

Hipótese do art. 82 Aplica-se? Análise: Não

I – Necessidade de contratações frequentes? Não.

A demanda é anual e pontual (600 kg/ano), sem previsão de contratações recorrentes com outros órgãos ou em períodos adicionais.

II – Entregas parceladas ou contínuas? Não.

A entrega será em remessa única ou poucos lotes no início do ano letivo, sem necessidade de fornecimento contínuo.

III – Atendimento a mais de um órgão ou entidade? Não.

O objeto é específico do LABIHAC do departamento de Cirurgia da Faculdade de Medicina/UFMG, sem interesse conjunto identificado com outras unidades.

IV – Quantitativo não definível previamente? Não.

O quantitativo é precisamente dimensionado (400 kg suína + 200 kg bovina/ano), com base no número de alunos e peças por dupla (item 2.1).

NÃO ADOITAR SRP – justificativa: tratase de aquisição pontual e bem dimensionada, com demanda anual previsível e entrega concentrada no início do semestre letivo, sem hipóteses de aplicação do art. 82 da Lei nº 14.133/2021. O SRP seria desvantajoso, pois não há entregas fracionadas ou múltiplas demandas, sendo preferível a contratação direta com entrega imediata para garantir disponibilidade aos alunos.

6.5 Parcelamento do objeto? Não.

Os dois itens são tecnicamente semelhantes (carnes in natura congeladas para mesmo fim), permitindo aquisição conjunta sem restrição à competitividade.

Agrupamento em lote (itens 01 + 02) Não

A contratação será estruturada por item, sem formação de lote único, justamente para não restringir a competitividade. Embora existam fornecedores capazes de ofertar, simultaneamente, carnes suína (barriga de porco) e bovina (língua de boi), o mercado também é composto por empresas que comercializam apenas um dos tipos de carne. Ao manter itens 01 e 02 separados, preserva-se a ampla participação desses fornecedores especializados, aumenta-se o número potencial de licitantes e se evita qualquer risco de restrição artificial da competição, em consonância com o princípio da isonomia e com o diagnóstico de mercado amplo apresentado no item 5.4.3.

Separação em processos distintos? Não. Não há justificativa técnica ou econômica para processos separados, pois ambos os itens têm natureza comum e fornecedor potencial comum.

6.6 Padronização de marca

NÃO SE APLICA – As especificações técnicas são genéricas e permitem múltiplas marcas e frigoríficos, conforme demonstrado no levantamento de mercado (item 5.5), sem necessidade de padronização.

6.7 Declaração final

A solução descrita neste item representa, à luz das análises realizadas nos itens 2 a 5, a alternativa tecnicamente adequada, economicamente viável e juridicamente compatível com a legislação vigente para atendimento da necessidade identificada.

A contratação é viável sob os seguintes aspectos:

Técnico: as especificações definidas no item 4 são suficientes para garantir a qualidade do objeto; o mercado tem capacidade de fornecimento confirmada no item 5; a solução integra todos os elementos necessários ao atendimento da necessidade, conforme demonstrado nos subitens 6.1 a 6.5.

Econômico: os preços estimados no item 7 são compatíveis com o mercado; a forma de fornecimento (compra direta – subitem 6.4) e o não parcelamento do objeto (subitem 6.5) foram definidos para maximizar a vantagem econômica.

Jurídico: a modalidade licitatória é adequada à natureza do bem (item 5.2); as exigências de habilitação são proporcionais (item 4.11); os critérios de sustentabilidade observam o art. 5º, IV da Lei nº 14.133/2021 e o Decreto nº 7.746/2012.

Recomenda-se o prosseguimento do processo de contratação, com a elaboração do Termo de Referência com base nos elementos definidos neste ETP

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1 Quantidades estimadas

7.1.1 Tabela de quantidade. As quantidades estimadas de bens a serem adquiridos são as seguintes:

Item	Descrição do bem	Unidade de medida	Quantidade	Natureza
1	Carne bovina in natura, tipo corte língua de boi, peça inteira congelada	quilograma	200	Determinada
2	Carne suína in natura, tipo corte barriga de porco, peça inteira congelada	quilograma	400	Determinada

7.1.2 Natureza das quantidades: estimadas (SRP) versus determinadas (entrega imediata):

Item(ns) 1 e 2

Natureza da quantidade: Determinada

Instrumento: Contrato com entrega imediata.

Justificativa: Quantidades decorrentes de dimensionamento técnico preciso (número de alunos, peças por dupla), demanda pontual anual bem identificada, com entrega concentrada na segunda quinzena de março de 2026 para atender o ano letivo em curso. Não há previsão de fornecimentos parcelados ao longo do tempo. A Administração assume a obrigação de adquirir o total contratado (art. 95 da Lei nº 14.133/2021).

7.2 Memória de cálculo e fundamentação

7.2.1 Base de cálculo

A estimativa das quantidades foi baseada em:

Dimensionamento técnico (número de alunos por semestre/ano letivo, peças por dupla de alunos, peso médio das peças e aproveitamento por recongelamento parcial).

7.2.2 Memória de cálculo detalhada

Passo 1 – Número de alunos:

Disciplina Cirurgia I: 160 alunos por semestre letivo (320 alunos/ano).

Passo 2 – Peças por aluno:

Cada peça atende a 2 alunos (dupla de trabalho), conforme prática didática padrão do LABIHAC.

Peças necessárias: $320 \text{ alunos} \div 2 = 160 \text{ peças/ano}$.

Passo 3 – Peso médio das peças:

Barriga de porco (suína): $\sim 3,5 \text{ kg/peça}$.

Língua de boi (bovina): $\sim 2,0 \text{ kg/peça}$ (média conservadora).

Passo 4 – Quantitativo total presumido:

$320 \text{ alunos} \times 2 \text{ kg/aluno}$ (estimativa conservadora de consumo individual) = 640 kg/ano.

Passo 5 – Composição por tipo (proporção otimizada):

$2/3$ do total em barriga suína (mais versátil para múltiplas suturas): $640 \text{ kg} \times 2/3 = 427 \text{ kg}$ arredondado para 400 kg.

$1/3$ em língua bovina (excelente para treinamento de planos profundos): $640 \text{ kg} \times 1/3 = 213 \text{ kg}$ arredondado para 200 kg.

Total: 600 kg/ano, com margem de 6,25% abaixo do presumido para otimização e aproveitamento (recongelamento parcial de peças).

Passo 6 – Aproveitamento e segurança:

As peças são armazenadas em freezers do LABIHAC, descongeladas no dia anterior às aulas (segundas, terças, quintas e sextas) e parcialmente recongeladas para uso nos dias subsequentes, evitando desperdício.

O quantitativo considera monitoramento docente e ajuste conforme efetivo consumo, com possibilidade de recontratualização anual.

7.3 Série histórica (quando aplicável)

Há contratações anteriores do mesmo objeto? SIM –

A tabela abaixo apresenta o processo de compra de carne in natura bovina e suína para o LABIHAC, referente ao ano de 2025, como parâmetro para a elaboração da demanda para o ano de 2026. Também foi feito o dimensionamento técnico (número de alunos por semestre/ano letivo, peças por dupla de alunos, peso médio das peças e aproveitamento por recongelamento parcial).

Período	Processo /Contrato	Qtd contratada (kg)	Qtd utilizada (kg)	Taxa de aproveitamento	Observações

2025	SEI 23072.221005 /2025-92	570	570	100%	Quantitativo adquirido em 2025; consumo integral, sem desperdício
2026 (atual)	—	600	—	—	Monitores da disciplina também participam do ensino, daí o aumento de cerca de 5%

Análise comparativa: A quantidade estimada para 2026 (600 kg) representa acréscimo de 30 kg (5,3%) em relação à quantidade contratada e utilizada em 2025 (570 kg).

Justificativa do aumento:

- Em 2025, o quantitativo atendeu os alunos matriculados na disciplina Cirurgia I (160/semestre = 320/ano).
- Em 2026, como há monitores da disciplina que também participam do projeto de ensino e aprendizado, foi ampliada a demanda para aproximadamente 330 pessoas (alunos + 3-4 monitores regularmente envolvidos).
- O acréscimo de 5,3% é proporcional à inclusão de monitores e mantém a margem de recongelamento parcial de peças, evitando desperdício.
- O novo quantitativo (600 kg) considera também melhor distribuição entre os dois cortes (barriga suína 400 kg + língua bovina 200 kg), otimizando variedade didática.

7.4 Projeções e variações

Há previsão de variação na demanda durante a vigência contratual? NÃO

– A demanda é estável e previsível, baseada no número fixo de alunos da disciplina Cirurgia I (160/semestre), com presença de monitores e docentes, sem previsão de variação significativa durante a vigência contratual.

7.5 Economias de escala

A análise de interdependência com outras contratações e a avaliação de possibilidade de economia de escala por agregação de demandas constam do Item 10 deste ETP (Contratações Correlatas e/ou Interdependentes), conforme art. 9º, IX da IN SEGES nº 58/2022;

7.6 Documentos de suporte

As quantidades estimadas neste item estão fundamentadas nos seguintes documentos, a serem anexados ao processo SEI:

Demonstração de cálculo detalhada nos autos do processo administrativo e nesse ETP (memória de cálculo completa com dimensionamento por aluno, peça e tipo de carne);

Programação da disciplina Cirurgia I (carga horária prática, número de alunos por semestre letivo e cronograma de aulas práticas);

Dados técnicos do Laboratório LABIHAC (peso médio das peças, aproveitamento e procedimento de armazenamento/recongelamento).

7.7 Declaração

As quantidades estimadas neste item são tecnicamente justificadas, baseadas em dados concretos e verificáveis (dimensionamento por aluno, peso médio das peças e aproveitamento por recongelamento), razoáveis e adequadas ao atendimento da necessidade identificada, em observância aos princípios da economicidade, eficiência e razoabilidade previstos no art. 11 da Lei nº 14.133/2021.

A presente trata-se de contratação com entrega imediata: as quantidades acima são determinadas, decorrentes de dimensionamento técnico preciso, e serão integralmente contratadas.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 16.609,40

8.1 Referência ao Relatório de Pesquisa de Preços

A pesquisa de preços que fundamenta a estimativa de valor desta contratação foi realizada conforme IN SGD/ME nº 65/2021 e encontra-se detalhada nos seguintes documentos anexos ao processo:

Relatório de Pesquisa de Preços – SEI nº 23072.206585/2026-79

Declaração de Atendimento à IN 65/2021 – SEI nº 23072.206585/2026-79

Documentos de suporte (prints de sítios eletrônicos, cotações de 13 fornecedores, série de preços coletados) – SEI nº 23072.206585/2026-79

8.2 Síntese da pesquisa realizada

8.2.1 Parâmetros utilizados

A pesquisa de preços foi realizada mediante consulta aos parâmetros I, III e IV da IN SGD/ME nº 65 /2021:

Parâmetro I: Sistemas oficiais de governo (Painel de Preços, PNCP).

Parâmetro III: Sítios eletrônicos especializados e mídia especializada (atacarejos, distribuidores).

Parâmetro IV: Pesquisa direta com 13 fornecedores, via telefone e e-mail (detalhamento na tabela abaixo).

Data da pesquisa: [25/02/2026].

Justificativa para parâmetros complementares (III e IV):

Os parâmetros I e II foram priorizados, mas insuficientes para o Item 1 (língua bovina: < 3 registros) e complementados para maior assertividade no Item 2 (barriga suína). A consulta direta confirmou viabilidade de mercado, com 2 respostas efetivas de 13 contatadas.

--	--	--	--	--

Empresa	Cidade/UF	Contato (telefone)	E-mail principal	CNPJ
Frigorífico Cruzeiro do Sul Alimentos	Ubá/MG	(32) 3531-1800	sac@cruzeirodosulalimentos.com.br	15.841.346/0001-90
Frigorífico Montalvânia	Belo Horizonte/MG	(31) 3222-6620	comercial@frigoricocomontalvania.com.br	38.467.528/0001-48
FRIGO NUNES LTDA	Belo Horizonte/MG	(31) 99476-1914	frigonunes.oficial@gmail.com	01.497.423/0001-21
Porco Feliz	São Paulo/SP	(11) 3322-5400	vendas@porcofeliz.com.br	02.220.372/0001-59
Frialto	Sinop/MT	(11) 3018-1950	contato@frialto.com.br	02.630.132/0001-22
Black Carnes	Belo Horizonte/MG	(31) 93248812	BLACKCARNESLTDA@GMAIL.COM	46.256.638/0001-99
Premium Distribuidora	Belo Horizonte/MG	(31) 8653-9932	premiumalimentos2@hotmail.com	52.630.256/0001-86
Hipercarnes	Belo Horizonte/MG	(31) 3497-6621	atendimento@hipercarnes.com.br	03.372.077/0001-80
Frig. Mata Bem	Sete Lagoas/MG	(31) 2106-3355	alfredo@frigoricomatabem.com.br	07.015.638/0001-45
Frios Sem Limite	Pouso Alegre/MG	—	semlimite@friossem limite.com.br	—
Frigodias	Contagem/MG	(31) 3321-2000	sac@frigodias.com.br	21.247.813/0001-50
Frioli Frigorífico Oliveira LTDA	Ribeirão das Neves /MG	(31) 36153421	licitacao@frioli.ind.br	09.174.844/0001-23
Companhia da Carne Ltda	Belo Horizonte/MG	(31) 3373-6787	vendas6@companhiadacarne.com.br	01.842.524/0001-92

Resultado: 2 respostas efetivas (Companhia da Carne Ltda e Frioli Frigorífico Oliveira LTDA).

8.2.2 Metodologia de análise utilizada

Média aritmética (excluindo outliers):

Tratamentos aplicados: Exclusão de valores < R\$ 15/kg (língua bovina) e < R\$ 19/kg (barriga suína) como inexequíveis; > R\$ 30/kg e > R\$ 45/kg como excessivos.

8.2.3 Justificativa da metodologia escolhida

A média aritmética foi escolhida por representar melhor a realidade de mercado, mitigando influência de valores extremos e assegurando economicidade. Com variação de apenas 18% entre mínimo e máximo (após exclusão de outliers), é adequada para bens padronizados com múltiplos fornecedores, conforme Declaração de Atendimento à IN 65/2021.

8.3 Valor estimado da contratação

8.3.1 Classificação do valor estimado

OSTENSIVO – O valor estimado da contratação será divulgado no processo de dispensa de licitação, em atenção aos princípios da transparência, publicidade e controle social, uma vez que não se verificam, neste caso concreto, os pressupostos do art. 24 da Lei nº 14.133/2021 que autorizam o sigilo do orçamento estimado. A divulgação ostensiva não prejudica a competitividade, pois o julgamento continuará sendo pelo menor preço e o histórico de contratações similares demonstra mercado amplo e com múltiplos fornecedores interessados.

8.3.2 Tabela de valores estimados

Item	Descrição	Unidade	Qtd	Preço unitário referencial (média)	Valor total
1	Carne bovina in natura, tipo corte língua de boi, peça inteira congelada	quilograma	200	R\$ 19,58	R\$ 3.916,00
2	Carne suína in natura, tipo corte barriga de porco, peça inteira congelada	quilograma	400	R\$ 31,73	R\$ 12.692,00
TOTAL DO CONTRATO			600		R\$ 16.608,00

Valor total estimado: Dezesesseis mil seiscentos e nove reais e quarenta centavos.

Fundamentação: Relatório de Pesquisa de Preços (SEI nº23072.206585/2026-79) e Declaração IN 65 /2021 (SEI nº 23072.206585/2026-79). Valor ajustado da memória de cálculo (R\$ 16.609,40) para arredondamento conservador.

8.4 Declaração

A estimativa de valor apresentada foi obtida por meio de pesquisa de preços realizada conforme IN SGD/ME nº 65/2021, detalhada no Relatório de Pesquisa de Preços anexo ao processo (SEI nº [inserir]), com observância dos parâmetros previstos no art. 5º da referida norma.

O valor estimado representa o parâmetro de referência para a licitação, encontrando-se compatível com os preços praticados no mercado e adequado aos recursos orçamentários disponíveis.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1 Natureza do objeto

Bens análise orientada pelo art. 47, caput, c/c art. 40, §2º, III da Lei nº 14.133/2021 (possibilidade de fornecimento independente dos itens e existência de fornecedores por segmento).

9.2 O objeto pode ser dividido?

Situação: Carne in natura suína – Barriga de porco

Divisível? SIM Justificativa: Cada produto tem fornecedores próprios (frigoríficos suínos), utilidade independente (treino de suturas superficiais/profundas) e pode ser entregue separadamente.

Situação: Carne in natura bovina – Língua de boi

Divisível? SIM Justificativa: Cada produto tem fornecedores próprios (frigoríficos bovinos), utilidade independente (treino de planos musculares) e pode ser entregue separadamente.

O objeto desta contratação é divisível. SIM – Os itens podem ser comprados separadamente preencher 9.2.1.

9.2.1 Análise de divisibilidade dos itens

DECLARAÇÃO PADRÃO – todos os itens são completamente divisíveis: SIM.

Todos os itens desta contratação, descritos no Item 3 deste ETP, são divisíveis entre si. Cada item possui fornecedores independentes no mercado (especializados em suínos ou bovinos), pode ser entregue sem depender dos demais e tem utilidade própria independentemente dos outros itens contratados. Não há relação de dependência técnica, funcional ou operacional entre os itens que justifique seu agrupamento obrigatório.

9.3 Decisão: como os itens serão estruturados?

OPÇÃO A – Todos os itens separados preencher 9.4

9.4 Estrutura de adjudicação definida

Unidade de adjudicação: Item

Itens incluídos: Item 1 Carne bovina in natura, tipo corte língua de boi, peça inteira congelada (200 kg)

Tipo: Item separado.

Justificativa: Cada fornecedor pode atender o item 1 individualmente; fornecedores especializados em bovinos (ex.: Frig. Mata Bem, Frigodias); entrega independente; amplia competitividade para pequenas empresas regionais.

Unidade de adjudicação: Item

Itens incluídos: Item 2 Carne suína in natura, tipo corte barriga de porco, peça inteira congelada (400 kg

Tipo: Item separado.

Justificativa: Cada fornecedor pode atender o item 2 individualmente; fornecedores especializados em suínos (ex.: Frioli, Companhia da Carne); entrega independente; permite participação de distribuidores locais sem capacidade para lote misto.

9.5 Justificativa para agrupamento em lote

Não se aplica na aquisição dos itens solicitados por meio deste ETP.

9.6 Declaração final

Todos os itens serão adquiridos separadamente: A contratação será realizada em 2 itens separados, em observância à regra geral do art. 47 da Lei nº 14.133/2021.

Todos os itens são independentes entre si, possuem mercado fornecedor próprio (confirmado no item 5.4.3 e pesquisa de preços do item 8) e a separação amplia a competitividade, permitindo que fornecedores especializados em bovinos ou suínos participem conforme sua expertise, conforme demonstrado nos itens 9.2.1 e 9.4. Essa estrutura favorece a economicidade, sem restringir artificialmente a participação de micro e pequenas empresas.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1 Existência de contratações correlatas e/ou interdependentes

NÃO – Não há contratações correlatas ou interdependentes – preencher item 10.3.

10.2. Identificação das Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se aplica.

10.3 Justificativa para ausência de contratações correlatas

Ausência de contratações correlatas ou interdependentes:

Não foram identificadas contratações correlatas ou interdependentes com o objeto desta contratação, vigentes, em andamento ou planejadas, no âmbito da FM-UFMG. Não há risco de fracionamento irregular de despesas, conforme contexto indicado abaixo.

Contexto da ausência:

- Ausência de contratações correlatas;
- O objeto (carne suína barriga de porco e carne bovina língua de boi in natura, congeladas) é específico para ensino prático de técnicas cirúrgicas básicas (incisão e sutura) na disciplina Cirurgia I do departamento de Cirurgia, no laboratório LABIHAC.
- Não há aquisições similares de carnes in natura no âmbito da Faculdade de Medicina da UFMG ou outras unidades acadêmicas, para fins didáticos ou laboratoriais no exercício de 2026.
- Contratações eventuais de gêneros alimentícios para refeitórios ou eventos institucionais não se enquadram como correlatas, pois possuem natureza distinta (consumo humano vs. material didático perecível).
- Ausência de contratações interdependentes:

- Não há dependência com contratações de equipamentos, manutenção ou serviços complementares (ex.: freezers já disponíveis no LABIHAC; instrumentos cirúrgicos já existentes nesse laboratório; e fios cirúrgicos adquiridos separadamente via almoxarifado geral).
- O objeto é autônomo e integral para atender a necessidade identificada no item 2.
- Ausência de risco de fracionamento irregular:
- Não há outras compras de produtos de mesma natureza (carne in natura bovina e suína) sendo realizadas separadamente no mesmo exercício pela FM-UFMG ou unidades correlatas.
- A contratação abrange 100% da demanda anual estimada (600 kg), evitando divisão artificial para burlar limites de modalidade ou dispensa.
- Verificação realizada no SEI/UFMG, PNCP e Painel de Preços confirma exclusividade deste processo para o LABIHAC/Cirurgia I em 2026.
- Essa análise assegura planejamento integrado, economia de escala otimizada e conformidade com art. 9º, VIII da IN SEGES nº 58/2022 e art. 12, VI da Lei nº 14.133/2021.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1 Previsão no Plano Anual de Contratações (PAC)

Está prevista no PAC

11.2 Identificação da previsão no PAC

Dados da previsão no PAC:

Plano Anual de Contratações 2026 da Faculdade de Medicina da UFMG.

Item no PAC: Item nº [45] – "8905 - CARNES, AVES E PEIXES

Identificação PCA PNCP: 17217985000104-0-000018/2026

Data publicação no PNCP: 05/05/2025

<https://pncp.gov.br/app/pca/17217985000104/2026/18>

Número da contratação: 153289-42/2026

Observação: A presente contratação está em conformidade com o planejamento institucional, tendo sido regularmente incluída no PAC 2026 durante a fase de elaboração.

A compra de materiais como as carnes in natura bovina e suína é uma necessidade recorrente do laboratório LABIHAC, do Departamento de Cirurgia da FM-UFMG, prevista anualmente no PCA. A demanda foi consolidada pela Central de Compras Campus Saúde a partir dos DFDs (Demanda Formalizada de Compras) e encaminhada ao sistema PGC, dentro dos prazos estipulados para tanto.

11.3. Justificativa da Ausência de Previsão no PAC

Não se aplica.

11.4 Alinhamento estratégico com objetivos institucionais

A contratação está alinhada aos seguintes objetivos/diretrizes institucionais:

Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) 2023-2027 da UFMG – Eixo: Excelência no Ensino de Graduação.

Programa da Disciplina de Cirurgia I (CIR014), disciplina obrigatória do Departamento de Cirurgia, ministrada, a cada semestre letivo, para cerca de 160 alunos do 5º período do curso de Medicina.

Descrição do alinhamento:

- A aquisição dos itens 1 e 2 (carnes in natura bovina e suína) é fundamental para a ministração regular das aulas práticas da disciplina Cirurgia I, do Departamento de Cirurgia. Esses materiais de origem animal possibilitam o ensino e a aprendizagem das técnicas básicas de incisão e sutura, em modelo adequado de simulação cirúrgica em ambiente de ensino universitário para os futuros médicos.
- Cada peça (barriga de porco ~3,5 kg; língua de boi ~2 kg) serve para dois alunos, atendendo 320 alunos/ano letivo com aulas às segundas, terças, quintas e sextas-feiras no LABIHAC. A presente aquisição contribui diretamente para:
- Formação de competências práticas essenciais à residência médica.
- Redução de curva de aprendizado em cirurgias reais, possibilitando maior habilidade para os alunos que darão prosseguimento ao curso de Medicina, nos semestres seguintes, nas disciplinas Cirurgia II e Cirurgia III, nas quais há atividades de ensino de cirurgia ambulatorial, com a supervisão, orientação e preceptoria de professores cirurgiões.
- Conformidade com matriz curricular da Medicina/UFMG.

11.5 Declaração final

Declara-se que a presente contratação ESTÁ PREVISTA no Plano Anual de Contratações (PCA) 2026, conforme identificado no item 11.2, estando plenamente alinhada ao planejamento institucional, aos objetivos estratégicos da UFMG/Faculdade de Medicina e à disponibilidade orçamentária, em conformidade com o art. 9º, inciso IX da IN SEGES nº 58/2022.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1 Benefícios diretos

Os seguintes benefícios diretos serão alcançados com a contratação:

- a. Disponibilidade de insumos essenciais para atividades práticas de ensino

Descrição: Garantia de estoque suficiente de carnes suína e bovina in natura (cortes barriga de porco e língua de boi, peças inteiras, congeladas) para suprir as necessidades das aulas práticas da disciplina obrigatória Cirurgia I, no LABIHAC, durante todo o ano letivo de 2026, evitando desabastecimento.

Público beneficiado: Aproximadamente 320 estudantes, além de alunos monitores, do curso de Medicina da FM /UFMG, vinculados às atividades práticas do departamento de Cirurgia, no 5º período do curso médico.

Impacto mensurável: Ausência de interrupções ou cancelamentos de aulas práticas por falta de material, com meta de 100% das turmas práticas atendidas conforme o plano de ensino.

- b. Melhoria da qualidade do treinamento técnico em cirurgia

Descrição: Disponibilização de modelos biológicos que reproduzem de forma realista a resistência e a textura dos tecidos humanos (pele, tecido subcutâneo e músculos), permitindo que os alunos executem incisões, hemostasia simples e suturas com fios cirúrgicos, em ambiente controlado, sob supervisão dos cirurgiões professores.

Impacto mensurável: Aumento do desempenho em avaliações práticas de sutura e manuseio de instrumentos, aferido por checklists de habilidades elaborados pelos professores do Departamento de Cirurgia.

c. Suporte à regularidade acadêmica da disciplina obrigatória: Cirurgia I

Descrição: Assegura a viabilidade de realização de todas as sessões práticas previstas na ementa da disciplina, evitando atrasos de conteúdo e garantindo cumprimento da carga horária mínima exigida pelas Diretrizes Curriculares Nacionais.

12.2 Benefícios indiretos

Como consequência dos benefícios diretos, a contratação também gerará os seguintes benefícios indiretos:

a. Continuidade e previsibilidade das atividades práticas de ensino

Descrição: A disponibilidade regular de insumos garante que as aulas práticas ocorram conforme o cronograma, sem cancelamentos por desabastecimento, assegurando o cumprimento integral do plano de ensino de Cirurgia I no 5º período do curso de Medicina.

Impacto esperado:

Ausência de aulas práticas canceladas por falta de material durante o período letivo.

Formação prática completa e de qualidade para os estudantes da FM/UFMG.

b. Redução da dependência de modelos mais complexos ou onerosos de treinamento e capacitação cirúrgica;

Descrição: O uso de carne in natura reduz a necessidade de utilização de animais vivos ou simuladores de alto custo, mantendo elevado realismo com menor impacto financeiro e alinhamento às diretrizes do CONCEA quanto à substituição e redução de uso de animais em experimentação e ensino.

c. Fortalecimento da imagem institucional e da confiança da sociedade

Descrição: A manutenção de um ensino prático de excelência em cirurgia contribui para a reputação da UFMG como instituição de referência na formação médica, reforçando a confiança de pacientes e serviços de saúde nos futuros egressos da instituição.

d. Melhoria da segurança assistencial futura

Descrição: Ao consolidar habilidades técnicas básicas ainda na graduação (incisão, sutura, manejo de instrumentos cirúrgicos), os estudantes chegam mais preparados à residência médica e à prática profissional, o que tende a reduzir erros técnicos e melhorar a segurança do paciente no sistema de saúde.

12.3 Síntese do benefício-custo

A contratação apresenta boa relação benefício-custo, pois, com investimento estimado em torno de R\$ 16 mil anuais (item 8), viabiliza-se o treinamento prático de aproximadamente 320 alunos por ano, em múltiplas sessões, com biomodelos de alta fidelidade anatômica, contribuindo diretamente para a qualidade da formação médica e para a efetividade do SUS, futuramente.

13. Providências a serem Adotadas

13.1 Existência de providências prévias

Há providências que devem ser adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato? SIM

13.2 Designação de gestor e fiscais do contrato

A designação de gestor e fiscais já foi providenciada no início do processo? SIM – Já foram designados (Portaria nº 1728, de 25 de fevereiro de 2026).

Designações de Gestor e fiscais formalizadas pela Portaria nº 1728/2026:

Cargo	Nome	Matrícula	Substituto	Matrícula Substituto
Gestor do Contrato	Viviane Barros Bastos Bruno	265845	Cleverson de Oliveira Pena	182303
Fiscal Técnico	Marcelo Eller Miranda	094587	Bernardo Almeida Campos	24158-X
Fiscal Administrativo	Luiz Guilherme Brandão de Azevedo	25813-X	Carolina Teixeira de Melo	258849

Fonte: Portaria nº 1728, de 25 de fevereiro de 2026 – Faculdade de Medicina da UFMG.

Observação: Designações já formalizadas no início do processo, com ciência dos agentes conforme art. 8º, §1º do Decreto nº 11.246/2022

13.3 Capacitação de gestores e fiscais

Será necessária capacitação prévia dos gestores e/ou fiscais designados? NÃO – Não é necessária capacitação prévia (servidores já capacitados).

Justificativas:

O fiscal técnico designado (Marcelo Eller Miranda) é docente coordenador do LABIHAC há sete anos, com experiência no recebimento e conferência de carnes in natura, fios cirúrgicos e luvas, tendo atuado como fiscal em quatro contratos similares; e o Prof. Bernardo Almeida Campos é o atual Chefe do departamento de Cirurgia,

As funcionárias do LABIHAC possuem experiência comprovada na manutenção das peças congeladas de carne suína e bovina, descongelamento e preparo dessas peças para as aulas práticas da disciplina Cirurgia I.

Justificativa para a desnecessidade de capacitação de servidores:

Trata-se de aquisição de insumos de baixa complexidade (carnes in natura), de uso rotineiro nesse Laboratório nos últimos anos, cujo recebimento (conferência de quantidade, validade, qualidade e embalagem) não demanda capacitação específica além da já detida.

13.4 Preparação de ambiente e infraestrutura

Será necessária preparação de ambiente físico, infraestrutura ou sistemas antes da execução contratual? NÃO – Não há necessidade de preparação prévia.

Justificativas:

O LABIHAC possui sala específica com três freezers para armazenamento seguro e manutenção das carnes in natura suína e bovina congeladas.

Há instalações e materiais adequados para o descongelamento e o preparo das estações de ensino prático na sala de aulas práticas do Laboratório.

Infraestrutura já verificada e em pleno funcionamento para uso contínuo.

13.5 Providências administrativas e documentais

Há providências administrativas ou documentais necessárias? SIM – Há providências rotineiras.

Providência	Emissão de Nota de Empenho
Descrição	Reserva orçamentária para pagamento do contrato
Responsável	Setor Financeiro FM/UFMG
Prazo	Após a data da homologação

Providência	Comissão de Recebimento Provisório
Descrição	Designação da equipe para conferência no ato da entrega
Responsável	Diretor FM/UFMG
Prazo	Até 3 dias antes da entrega prevista

Providência	Termo de Recebimento Definitivo
Descrição	Formalização do recebimento
Responsável	Fiscal Técnico
Prazo	Até 3 dias após entrega

13.6 Outras providências específicas

Há outras providências específicas necessárias em razão da natureza do objeto? NÃO – Não há outras providências.

13.7 Cronograma de providências

Cronograma consolidado das providências prévias:

#	Providência	Responsável	Prazo/Data	Situação
1	Designação de Gestor e Fiscais	Diretora FM/UFMG	25/02/2026 (Portaria 1728)	Concluído
2	Emissão de Nota de Empenho	Setor Financeiro	Após a homologação	Pendente
3	Designação Comissão de Recebimento	Diretor FM/UFMG	Portaria 1728	Concluído
4	Verificação Freezers LABIHAC	Fiscal Técnico	Já realizada (OK)	Concluído

Data prevista para conclusão de todas as providências: 15/03/2026.

Data prevista para assinatura do contrato: 20/03/2026.

Data prevista para entrega: Segunda quinzena de março de 2026.

13.8. Justificativa da Ausência de Providências Prévias:

Não se aplica.

13.9 Declaração final

Declara-se que as providências prévias necessárias à celebração e execução adequada do contrato foram identificadas e detalhadas nos itens 13.2 a 13.7, com cronograma definido e responsáveis designados, assegurando que a Administração estará plenamente preparada para receber o objeto contratado e fiscalizar sua execução desde o início, em conformidade com o art. 7º, inciso XI da IN 40/2020

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1 Natureza do objeto e potencial impacto ambiental

Natureza do objeto: Material de consumo (carne bovina e suína in natura, congeladas).

Potencial de impacto ambiental: Baixo – Objeto gera impactos ambientais reduzidos.

Justificativa da classificação:

A contratação envolve aquisição de 600 kg de carne in natura (200 kg língua bovina + 400 kg barriga suína) para ensino prático, representando volume insignificante frente à produção brasileira anual. Os impactos diretos limitam-se à fase de transporte e embalagem, com geração mínima de resíduos recicláveis (plástico/sacos).

Após uso didático, os resíduos orgânicos são gerenciados pelo PGRSS da FM/UFMG (Resolução CONAMA 358 /2005), sem geração de RSS perigosos. Impactos indiretos da cadeia produtiva (emissões metano) são inerentes ao setor pecuário, mas mitigáveis por critérios de sustentabilidade.

14.2 Identificação de impactos ambientais

14.2.1 Impactos ambientais negativos

Impacto Ambiental	Fase	Intensidade	Descrição
-------------------	------	-------------	-----------

1	Emissões de gases de efeito estufa (GEE) indiretas	Produção upstream	Baixa (indireto)	A pecuária brasileira contribui com ~20% das emissões nacionais (metano entérico), mas este lote (600 kg) representa <0,00001% da produção anual, sem impacto mensurável atribuível à contratação.
2	Geração de embalagens plásticas/papelão	Transporte /Entrega	Baixa	Sacos plásticos individuais e caixas de transporte geram ~10-20 kg de resíduos recicláveis.
3	Consumo de energia para refrigeração	Armazenamento /Uso	Baixa	Freezers do LABIHAC consomem ~500 kWh/ano para este estoque, já provisionados.

Não foram identificados impactos ambientais negativos significativos diretamente decorrentes da contratação.

14.2.2 Impactos ambientais positivos

	Impacto Positivo	Descrição
1	Substituição ética de modelos animais vivos	Uso de carne in natura evita experimentação em animais vivos, alinhando-se ao CONCEA e reduzindo sofrimento (Lei 11.794 /2008).
2	Eficiência didática com baixo desperdício	Peças compartilhadas por duplas de alunos + recongelamento parcial minimizam desperdício (~5% estimado).
3	Incentivo à cadeia pecuária e suína sustentáveis	Exigência de inspeção SIF e preferência por cortes de abate regulado promove rastreabilidade.

14.3 Medidas mitigadoras e critérios de sustentabilidade

Não são necessárias medidas mitigadoras específicas, tendo em vista a baixa intensidade dos impactos. Contudo, serão observadas boas práticas ambientais gerais e critérios mínimos de sustentabilidade no Termo de Referência:

Impacto a Mitigar	Medida Mitigadora	Responsável	Obrigatoriedade

Embalagens plásticas /papelão	Embalagens primárias em sacos plásticos finos, recicláveis; caixas de papelão retornáveis ou para coleta seletiva da UFMG	Contratada /UFMG	Desejável
Emissões indiretas upstream	Preferência por fornecedores com certificações sustentáveis (Carne Baixo Carbono – CBC Embrapa, Certified Humane, Rainforest Alliance) quando disponíveis	Contratada	Desejável
Resíduos orgânicos pós-uso	Gerenciamento pelo PGRSS FM /UFMG (compostagem ou incineração autorizada, conforme Res. CONAMA 358/2005)	UFMG	Obrigatória

Crítérios de sustentabilidade ambiental (TR):

Inspeção sanitária oficial (SIF/SISBI): Garante abate regulado, reduzindo riscos sanitários e incentivando boas práticas pecuárias e de criação de suínos.

Embalagens com mínima espessura plástica, identificadas para reciclagem.

Transporte refrigerado eficiente (-12 °C), minimizando consumo energético.

14.4 Responsabilidades

Responsabilidades da **CONTRATADA**:

Fornecer produtos com selo SIF/SISBI ativo, atestando inspeção sanitária federal.

Utilizar embalagens recicláveis com instruções de descarte.

Apresentar declaração de conformidade ambiental (origem rastreável, sem desmatamento recente).

Responsabilidades da **UFMG (CONTRATANTE)**:

Gerenciar resíduos pós-uso via PGRSS (compostagem orgânicos, reciclagem embalagens).

Fiscalizar critérios de sustentabilidade no recebimento.

14.5 Declaração final

Declara-se que não foram identificados impactos ambientais significativos decorrentes da contratação, tendo em vista a natureza do objeto (aquisição pontual de bem de baixo impacto, com geração apenas de resíduos recicláveis de embalagem e orgânicos gerenciados pelo PGRSS). Serão observadas as boas práticas ambientais gerais aplicáveis a contratações públicas, em conformidade com o art. 18, §1º, inciso XII da Lei 14.133/2021 e o Decreto nº 7.746/2012.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

ETP Item 15. Justificativa Geral da Viabilidade da Contratação

A aquisição de 400 kg de carne suína in natura (corte barriga de porco, peça inteira congelada) e 200 kg de carne bovina in natura (corte língua de boi, peça inteira congelada) pelo Laboratório Integrado de Habilidades em Cirurgia (LABIHAC) da Faculdade de Medicina da UFMG apresenta viabilidade técnica, econômica, jurídica e operacional plena, conforme demonstrado nos itens anteriores deste Estudo Técnico Preliminar (ETP).

A contratação atende rigorosamente aos princípios da adequação funcional, economicidade, eficiência e sustentabilidade (art. 5º da Lei nº 14.133/2021), consolidando-se como solução otimizada para a necessidade identificada.

15.1 Viabilidade Técnica (Itens 4, 5 e 6)

Especificações técnicas adequadas e mercado consolidado:

Os itens possuem CATMAT devidamente identificado (447481 – língua bovina; 448548 – barriga suína), classificados como bens comuns de consumo com ampla oferta no mercado nacional (item 5.2).

Condições anatômicas das peças suínas e bovinas parecidas com as dos tecidos humanos, comprovada por literatura médico-cirúrgica e prática consolidada no LABIHAC, superando simuladores sintéticos (R\$ 50-150 /aluno) e modelos 3D (R\$ 200+/aluno) em custo-benefício para treinamento básico de incisão/sutura (item 5.5).

Dimensionamento preciso para 320 alunos/ano (uma peça de cerca de 2 Kg para cada aluno), com aproveitamento otimizado por recongelamento parcial (item 7). Infraestrutura existente (3 freezers LABIHAC) garante armazenamento a -12 °C.

15.2 Viabilidade Econômica (Itens 7 e 8)

Custo competitivo e transparente:

Valor estimado: R\$ 16.609,40 (R\$ 19,576/kg língua bovina; R\$ 31,7355/kg barriga suína), compatível com 13 cotações de fornecedores regionais (2 respostas efetivas de Companhia da Carne Ltda e Frioli Frigorífico), conforme IN SEGES/ME nº 65/2021 (item 8).

Custo por aluno: R\$ 50,33/ano (~10 sessões práticas), contra R\$ 200+ para sintéticos/3D, representando economia de 75-80%.

Previsão orçamentária assegurada no PAC 2026 da FM/UFMG, com dotação consolidada via DFDs do LABIHAC (item 11). Série histórica confirma aproveitamento integral (570 kg consumidos em 2025 – item 7.3).

15.3 Viabilidade Jurídica e Regulatória (Itens 5.2, 6 e 14)

Conformidade normativa integral:

Bens comuns (art. 6º, XLI, Lei 14.133/2021), passíveis de pregão eletrônico (item 5.2).

Especificações genéricas (sem padronização de marca), ampliando competitividade (item 6.6).

Inspeção sanitária oficial (SIF/SISBI) obrigatória, atendendo Lei nº 1.283/1950, regulamentos MAPA/ANVISA e Decreto nº 7.746/2012 (sustentabilidade).

Baixo impacto ambiental (item 14), com resíduos gerenciados pelo PGRSS FM/UFMG (CONAMA 358/2005).

Equipe de gestão já designada (Portaria nº 1728/2026 – item 13), com fiscais experientes.

15.4 Viabilidade Operacional e Cronológica (Itens 6, 9, 10 e 13)

Execução garantida e sem entraves:

Parcelamento em 2 itens independentes (item 9), maximizando competitividade sem restringir microempresas.

Entrega única (2ª quinzena março/2026), alinhada ao início do semestre letivo, com substituição de inconformidades em 5 dias (item 6.1).

Sem contratações correlatas (item 10), eliminando risco de fracionamento.

Providências concluídas (gestor/fiscais designados, infraestrutura verificada – item 13).

15.5 Benefícios Esperados vs. Investimento (Item 12)

Alta relação benefício-custo:

Investimento: R\$ 16.609,40

Beneficiados: 320 alunos + monitores (~330 pessoas)

Custo/aluno: R\$ 50,33/ano

Sessões práticas viabilizadas: ~3.200 (10h/aluno)

Impacto: Formação prática completa em técnicas cirúrgicas básicas

A contratação assegura 100% das aulas práticas da disciplina Cirurgia I, reduzindo curva de aprendizado nas disciplinas subsequentes (Cirurgia II e Cirurgia III, inclusive com práticas de cirurgia ambulatorial) e elevando segurança assistencial futura, com excelência didática comprovada pelo LABIHAC do departamento de Cirurgia.

15.6 Síntese e Recomendação Final

A contratação é plenamente viável sob todos os aspectos analisados, apresentando:

Solução técnica adequada (biomodelos de alta fidelidade, dimensionamento preciso);

Custo econômico competitivo (R\$ 50,33/aluno vs. alternativas 4x mais caras);

Conformidade jurídica absoluta (bens comuns, normas sanitárias, sustentabilidade);

Execução operacional garantida (infraestrutura, equipe, cronograma).

Recomenda-se o prosseguimento imediato com a elaboração do Termo de Referência e realização do pregão eletrônico, nos termos dos itens 6.7 e 9.6, assegurando à FM/UFMG a continuidade de excelência na formação cirúrgica no 5º período da graduação, para o ano de 2026.

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](#).

MARCELO ELLER MIRANDA

Professor Titular



Assinou eletronicamente em 04/03/2026 às 11:52:24.

BERNARDO ALMEIDA CAMPOS

Fiscal Técnico substituto



Assinou eletronicamente em 09/03/2026 às 07:45:33.

LUIZ GUILHERME BRANDAO DE AZEVEDO

Fiscal Administrativo



Assinou eletronicamente em 05/03/2026 às 08:44:26.

ALAMANDA KFOURY PEREIRA

Autoridade competente



Assinou eletronicamente em 10/03/2026 às 14:49:46.