FUNDACAO UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLANDIA

Estudo Técnico Preliminar 108/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 23117.037205/2026-86

2. Descrição da necessidade

2.1. Este Estudo Técnico Preliminar (ETP) tem como objetivo avaliar a viabilidade da concessão de uso do espaço destinado à instalação e exploração comercial de restaurante e lanchonete, localizado na Avenida João Naves de Ávila, nº 2121, Bloco 1L, da Universidade Federal de Uberlândia (UFU), em Uberlândia/MG, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021 e demais normas aplicáveis.

2.2. A concessão tem por finalidade atender à demanda por serviços de alimentação da comunidade acadêmica que frequenta o Bloco 1L, composta por estudantes, docentes, técnicos-administrativos, colaboradores terceirizados e visitantes, proporcionando ambiente adequado para refeições, convivência e permanência. Busca-se, ainda, contribuir para o bem-estar, conforto e qualidade de vida no ambiente universitário, bem como apoiar o desenvolvimento das atividades acadêmicas e administrativas realizadas no campus.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Prefeitura Universitária	Juliana Cardoso Braga

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. A futura contratação deverá observar os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade, eficiência, economicidade, razoabilidade e interesse público, conforme disposto na legislação vigente, especialmente na Lei nº 14.133/2021 e demais normas correlatas.

4.2. O licitante vencedor deverá cumprir integralmente as exigências previstas no Termo de Referência, no Edital e na legislação aplicável, observando padrões adequados de qualidade, higiene, segurança, acessibilidade, atendimento ao público e conservação do espaço concedido.

4.3. Fornecer alimentos, bebidas e demais produtos de qualidade, com procedência comprovada, observando rigorosamente as normas sanitárias, de segurança alimentar e demais regulamentações expedidas pelos órgãos competentes.

4.4. Manter o espaço físico limpo, organizado, higienizado e em condições adequadas para preparo, armazenamento e consumo de alimentos, em conformidade com as normas de higiene e segurança.

4.5. Disponibilizar ambiente adequado, acessível, organizado e compatível com as condições de funcionamento previstas no contrato, assegurando condições adequadas de conforto, circulação e atendimento aos usuários.

4.6. Responsabilizar-se pelas adequações, adaptações, instalações e benfeitorias necessárias ao funcionamento do restaurante/lanchonete, mediante prévia autorização da área competente da Universidade.

4.7. Implantar e manter mobiliário adequado, funcional e em bom estado de conservação, assegurando o livre acesso, circulação e utilização do espaço pelos usuários.

4.8. Fornecer todos os equipamentos, utensílios, materiais e insumos necessários à plena operação do estabelecimento.

4.9. Indicar formalmente um responsável legal/preposto para representar a concessionária perante a Administração e responder pelo funcionamento do restaurante/lanchonete.

4.10. Responsabilizar-se integralmente pelo cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e demais encargos legais decorrentes da contratação de seus empregados, mantendo-os regularmente registrados e assegurando o cumprimento da legislação aplicável.

4.11. Manter quantidade de funcionários compatível com o horário de funcionamento, volume de atendimento e características do estabelecimento, de modo a assegurar a adequada execução das atividades, inclusive nos caixas e nas áreas de produção, bem como promover capacitação e treinamento da equipe, conforme a legislação aplicável.

4.12. Manter os funcionários devidamente uniformizados e identificados durante o exercício das atividades.

4.13. Manter afixados, em local visível ao público, o alvará de funcionamento, licenças e demais documentos exigidos pelos órgãos competentes, observando rigorosamente a legislação sanitária e o Código de Posturas do Município.

4.14. Afixar os preços dos produtos comercializados e manter tabela de preços atualizada em local visível e de fácil acesso aos usuários.

4.15. Facilitar à Prefeitura Universitária e aos demais setores competentes a fiscalização do espaço físico, dos serviços prestados e da documentação pertinente.

4.16. Manter, durante toda a execução contratual, as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo licitatório.

4.17. Observar o horário mínimo de funcionamento das 7h às 22h, nos dias úteis, e das 7h às 14h aos sábados, ressalvadas situações excepcionais autorizadas pela Prefeitura Universitária, especialmente em períodos de concursos públicos, processos seletivos, manutenções institucionais ou paralisações.

4.18. Responsabilizar-se pela manutenção interna da área concedida, abrangendo as instalações e equipamentos cuja manutenção lhe seja atribuída pelo contrato, incluindo, quando aplicável, instalações elétricas, hidráulicas e telefônicas, sistemas de exaustão, pisos, revestimentos e demais elementos necessários ao adequado funcionamento do estabelecimento, observadas as responsabilidades atribuídas à Concedente e as exigências dos órgãos competentes, como a Vigilância Sanitária, do Corpo de Bombeiros e Prefeitura Municipal.

4.19. As manutenções de natureza hidráulica, elétrica e civil realizadas no interior do imóvel durante a vigência contratual serão de responsabilidade da concessionária, devendo toda intervenção ser previamente comunicada e autorizada formalmente ao gestor do contrato.

4.20. Responsabilizar-se pela execução periódica da limpeza de caixas d’água, caixas de gordura, dedetização, desinsetização e demais procedimentos de controle sanitário necessários à adequada conservação do ambiente.

4.21. Informar formalmente à Concedente a relação das máquinas e equipamentos utilizados na prestação dos serviços, especificando potência e consumo energético, bem como comunicar previamente eventual substituição por equipamentos de maior capacidade.

4.22. Responsabilizar-se pelo pagamento das despesas de energia elétrica e água da área concedida, nos locais em que houver medição individualizada. Na ausência de hidrômetro individual, o consumo de água será considerado incluso no valor da concessão.

4.23. Efetuar o pagamento mensal do valor da concessão, conforme estabelecido em contrato, por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU), emitida pelo gestor e fiscais do contrato e encaminhada por meio eletrônico.

4.24. Encaminhar à Prefeitura Universitária o comprovante de pagamento do aluguel e demais encargos contratuais no prazo máximo de até 5 (cinco) dias após o vencimento.

4.25. A concessionária deverá apresentar à Administração, sempre que solicitada e quando pertinente à fiscalização contratual, os documentos comprobatórios do cumprimento das obrigações de sua responsabilidade.

4.26. DA COMPETÊNCIA DOS ÓRGÃOS FISCALIZADORES

4.26.1. A fiscalização contratual realizada pela Universidade Federal de Uberlândia não substitui as competências legais dos órgãos públicos responsáveis pela fiscalização sanitária, de segurança, funcionamento, licenciamento, prevenção e combate a incêndio, defesa do consumidor ou outras matérias relacionadas à atividade desenvolvida pela concessionária.

4.26.2. A concessionária permanecerá integralmente responsável pela obtenção, manutenção e cumprimento das licenças, autorizações, certificados e demais exigências legais e regulamentares aplicáveis à atividade, conforme as obrigações estabelecidas no contrato.

4.26.3. A constatação, pela fiscalização contratual, de situação que possa caracterizar descumprimento de exigência cuja competência seja atribuída a outro órgão não afastará a obrigação da concessionária de regularizar a situação, devendo a Administração, quando cabível, adotar as providências de comunicação ou encaminhamento ao órgão competente.

5. Levantamento de Mercado

5.1. Em atendimento ao disposto no art. 18, §1º, inciso V, da Lei nº 14.133/2021, realizou-se levantamento de mercado com o objetivo de identificar soluções disponíveis para atendimento da demanda de prestação de serviços de alimentação em ambiente universitário, bem como avaliar modelos de exploração comercial compatíveis com a realidade institucional da Universidade Federal de Uberlândia.

5.2. O levantamento considerou contratações similares realizadas por instituições públicas federais de ensino, especialmente universidades e institutos federais, além de práticas adotadas pela Administração Pública para concessão de uso de espaços destinados à exploração de restaurantes, cantinas e lanchonetes em ambientes acadêmicos.

5.3. Foram analisados os seguintes modelos de atendimento identificados no mercado:

I – execução direta pela Administração Pública;

II – concessão com critério de julgamento baseado no maior valor de aluguel/oferta financeira;

III – concessão com critério de julgamento baseado no maior desconto incidente sobre cesta de produtos previamente definida pela Administração.

I - Da Execução Direta pela Administração Pública;

5.4. A alternativa de execução direta pela Administração Pública mostrou-se menos vantajosa sob os aspectos técnico, operacional e econômico, tendo em vista que demandaria:

a) ampliação da estrutura administrativa da Universidade para gestão operacional do serviço;

b) contratação de mão de obra específica para preparo, manipulação, atendimento, limpeza, gestão de estoque e operação do estabelecimento;

c) aquisição contínua de insumos, equipamentos, utensílios e mobiliário;

d) aumento significativo de custos administrativos, operacionais e de manutenção;

e) responsabilidade direta da Administração sobre questões trabalhistas, sanitárias, operacionais e de segurança alimentar;

f) necessidade de estrutura permanente para gerenciamento da atividade comercial.

5.5. Ademais, destaca-se que a Universidade já possui estrutura institucional voltada à política de assistência estudantil por meio do Restaurante Universitário (RU), cuja finalidade principal consiste em ofertar alimentação subsidiada aos estudantes.

5.6. Nesse contexto, a ampliação da atuação direta da Administração para exploração de novos serviços comerciais de alimentação, além das atividades já desempenhadas pelo Restaurante Universitário, poderia acarretar sobrecarga administrativa, aumento de custos públicos e desvio da estrutura institucional atualmente destinada às políticas permanentes de assistência estudantil.

II - Da concessão baseada no maior valor de aluguel/oferta financeira;

5.7. No modelo fundamentado exclusivamente no maior valor de aluguel, a seleção da proposta vencedora ocorre mediante oferta do maior retorno financeiro direto à Administração Pública.

5.8. Embora esse modelo possa proporcionar maior arrecadação patrimonial, verificou-se que sua adoção em ambientes universitários pode ocasionar reflexos negativos aos usuários do serviço, especialmente em razão da tendência de repasse dos custos ao preço final dos produtos comercializados.

5.9. Observou-se que, em contratos dessa natureza, a elevação do valor mensal da concessão tende a impactar diretamente os preços praticados na lanchonete, reduzindo a acessibilidade econômica dos estudantes e da comunidade acadêmica, sobretudo daqueles em situação de vulnerabilidade socioeconômica.

5.10. Como o valor do aluguel é reajustado anualmente com base no IGP-M, a apresentação de uma proposta muito superior ao valor de mercado pode, ao longo da vigência contratual, comprometer a sustentabilidade econômico-financeira da concessão, especialmente caso o licitante vencedor tenha ofertado valor elevado com o objetivo de obter vantagem na disputa.

5.11. Além disso, o foco predominante na maximização da receita patrimonial pode reduzir a competitividade quanto à qualidade e à política de preços dos produtos ofertados, afastando a finalidade social e de apoio à permanência estudantil esperada em ambientes universitários.

III - Concessão baseada no maior desconto sobre cesta de produtos

5.12. No modelo baseado no maior desconto sobre cesta de produtos, a Administração estabelece previamente relação mínima de itens alimentícios de consumo frequente, contendo especificações e preços máximos de referência, cabendo às licitantes ofertarem percentual de desconto incidente sobre essa cesta.

5.13. Esse modelo busca priorizar a modicidade dos preços praticados aos usuários finais, garantindo maior acessibilidade econômica à comunidade acadêmica e alinhamento ao interesse público.

5.14. Verificou-se que a adoção desse critério apresenta vantagens relevantes no contexto universitário, especialmente por:

a) favorecer preços mais acessíveis aos estudantes, servidores e visitantes;

b) incentivar maior competitividade entre as licitantes em benefício direto do usuário;

c) reduzir o risco de majoração excessiva dos preços dos produtos;

d) alinhar a contratação às políticas institucionais de permanência e assistência estudantil;

e) proporcionar maior equilíbrio entre exploração econômica e função social do espaço público universitário.

5.15. Ressalta-se, ainda, que a Universidade dispõe de política institucional de assistência estudantil, implementada por meio do Restaurante Universitário (RU), destinado à oferta de alimentação subsidiada aos estudantes.

5.16. Nesse contexto, a adoção do critério de maior desconto sobre cesta de produtos mostra-se mais compatível com os objetivos institucionais da Universidade, uma vez que contribui para manutenção de preços acessíveis em serviços complementares de alimentação, sem descaracterizar o papel social desempenhado pelo Restaurante Universitário.

5.17. Diferentemente do critério exclusivamente arrecadatório, o modelo de maior desconto privilegia o interesse coletivo da comunidade acadêmica, promovendo benefícios diretos aos usuários do serviço em detrimento da mera maximização da receita patrimonial.

5.18. O levantamento de mercado identificou que instituições federais de ensino vêm adotando mecanismos semelhantes para contratação de serviços alimentícios em espaços universitários, especialmente em razão da necessidade de conciliar sustentabilidade econômica da concessão com acessibilidade dos preços praticados.

5.19**.** Dessa forma, o levantamento de mercado demonstra que a solução mais adequada consiste na realização de licitação para concessão onerosa de uso do espaço público, adotando-se critério de julgamento voltado à maior vantajosidade social e econômica aos usuários, mediante maior desconto sobre cesta de produtos previamente definida pela Administração, sob a ótica do interesse público primário.

5.20. Das Vantagens do modelo de contratação:

5.20.1. O modelo de concessão de uso de espaço público mostra-se o mais adequado para atender às necessidades institucionais, considerando os seguintes aspectos:

a) transferência à concessionária dos custos operacionais, trabalhistas e de manutenção;

b) ausência de necessidade de contratação de mão de obra direta pela Administração;

c) transferência à concessionária da responsabilidade pela operação, manutenção, aquisição de equipamentos, mobiliário e insumos;

d) maior eficiência operacional e flexibilidade comercial;

e) redução de custos administrativos e operacionais para a Universidade;

f) possibilidade de oferta diversificada de produtos alimentícios;

g) possibilidade de atendimento contínuo à comunidade acadêmica com maior diversidade de produtos e serviços;

h) potencial de geração de receita patrimonial à Administração Pública.

5.21. Do Público:

5.21.1. Foi realizado o levantamento do público estimado no Campus Santa Mônica, junto à Pró-Reitoria de Gestão de Pessoas (PROGEP), Pró-Reitoria de Graduação (PROGRAD) e Diretoria de Compras e Licitações (DIRCL) obtendo-se os seguintes quantitativos:

5.21.1.1. Docentes e Técnicos-Administrativos que atuam no Campus Santa Mônica:

Categoria	Total de servidores
Docente 1.2 Graus	2
Docente 3.Grau	1018
Tecnico Administrativo	989
Prof. Substituto	71
Prof. Visitante	11
Servidor de outro órgão em exercício na UFU	6
Estagiário	56
Total	2153

Fonte: DIEDI/DIRAP/PROGEP

5.21.1.2. Quantitativo de servidores vinculados ao Programa de Gestão e Desempenho (PGD), em todas as suas modalidades, que atuam no Campus Santa Mônica:

CAMPUS	MODALIDADE	QUANTITATIVO
Santa Mônica	Presencial	52
Santa Mônica	Integral	33
Santa Mônica	Parcial	495

Fonte: DICAT/DIRPA/PROGEP

5.21.1.3. Quantitativo de discentes do Campus Santa Mônica:

CAMPUS	MODALIDADE	QUANTITATIVO
Santa Mônica	Graduação	11.298
Santa Mônica	Pós-graduação	3.160

Fonte: DIRAC/PROGRAD

5.21.1.4. Quantitativo de colaboradores terceirizados do Campus Santa Mônica:

5.21.1.4.1. Não foi possível estimar o quantitativo exato de colaboradores terceirizados que atuam no Campus Santa Mônica, em razão da alta rotatividade desses profissionais. Contudo, a Diretoria de Compras e Licitações (DIRCL) disponibilizou um link contendo a relação do quantitativo total de colaboradores terceirizados em todos os campi da Universidade. De acordo com essa relação, a estimativa consolidada é de 756 colaboradores, com a última atualização realizada em abril de 2026.

Link disponibilizado: https://dados.ufu.br/conjunto-de-dados/lista-de-funcionarios-das-empresas-terceirizadas-ufu

Fonte: DIRCL

5.22. Das Greves:

5.22.1. Considerando que as Instituições Federais de Ensino estão sujeitas à ocorrência de paralisações e movimentos grevistas, que podem impactar significativamente o fluxo de pessoas no Campus, o futuro concessionário deverá estar ciente de que tais eventos constituem risco inerente à execução da concessão.

5.22.2. Durante eventual período de greve ou paralisação, a concessionária deverá manter a prestação dos serviços, observadas as condições estabelecidas no contrato e as determinações da Administração, ressalvadas situações excepcionais devidamente justificadas e autorizadas.

5.22.3. Nessas situações, a continuidade, a redução ou a suspensão temporária das atividades da concessionária poderá ser definida pela Administração, considerando as circunstâncias e os impactos do evento sobre o funcionamento da Instituição e a demanda pelos serviços, observadas as determinações das autoridades competentes e, quando necessária, após manifestação da Assessoria Jurídica.

5.23. Casos de pandemia, emergência em saúde pública ou outra situação de natureza sanitária que resulte na adoção de medidas restritivas:

5.23.1. Em caso de declaração de pandemia, emergência em saúde pública ou outra situação de natureza sanitária que resulte na adoção de medidas restritivas pelas autoridades competentes e/ou pela Universidade, com potencial impacto no funcionamento das atividades presenciais e no fluxo de usuários do Campus, a Administração avaliará os efeitos sobre a execução da concessão.

5.23.2. Nessas situações, a continuidade, a redução ou a suspensão temporária das atividades da concessionária poderá ser definida pela Administração, observadas as determinações das autoridades competentes e após manifestação da assessoria jurídica, quando necessária.

5.24. Do Calendário Administrativo e Acadêmico

5.24.1. A Universidade Federal de Uberlândia (UFU) adota dois calendários institucionais distintos: o calendário administrativo e o calendário acadêmico. Para fins de definição das condições de funcionamento da unidade de alimentação objeto desta contratação, será considerado como referência o calendário acadêmico da Universidade, uma vez que este representa a dinâmica de circulação e permanência dos discentes no ambiente universitário, principal público usuário do serviço.

5.24.2. Nos feriados previstos no calendário acadêmico ou nas datas em que não houver atividades acadêmicas presenciais nem expediente administrativo, e desde que o campus permaneça fechado, a concessionária não estará obrigada a manter o estabelecimento em funcionamento, não sendo exigida a abertura da unidade nesses períodos. Nessas situações, será concedido desconto proporcional na remuneração mensal da concessão, correspondente aos dias em que o campus permanecer fechado.

5.24.3. Durante os períodos de férias acadêmicas, caracterizados pela redução significativa do fluxo de estudantes e demais usuários do Campus, será concedido, mediante análise e autorização da Administração, desconto de 80% (oitenta por cento) sobre o valor da remuneração pela concessão de uso do espaço, proporcionalmente à quantidade de dias efetivamente compreendidos no período de férias dentro de cada mês de referência.

5.24.4. Dessa forma, para os dias correspondentes ao período de férias acadêmicas, a concessionária será responsável pelo pagamento de 20% (vinte por cento) do valor diário da contraprestação, enquanto, nos demais dias do mês, será devido o valor integral da contraprestação. Permanecerão vigentes, durante todo o período, as demais obrigações e condições estabelecidas no instrumento contratual.

5.24.5. Outras situações excepcionais que possam impactar significativamente o funcionamento da unidade, a circulação de usuários ou a viabilidade econômica da exploração do espaço poderão ser analisadas pela Administração, mediante avaliação das circunstâncias envolvidas, dos impactos efetivamente verificados e da documentação comprobatória apresentada pela concessionária, observadas a legislação aplicável e as condições estabelecidas no instrumento contratual.

5.25. Do desconto em período de férias acadêmicas:

5.25.1. Conforme disposto nos itens 5.21.1.1 e 5.21.1.3, o público estimado para o Campus Santa Mônica é composto pelos seguintes segmentos:

Categoria	**Quantitativo**	**Percentual**
Servidores (docentes, técnicos e estagiários)	2.153	12,96%
Discentes (graduação e pós-graduação)	14.458	87,03%
Total	**16.611**	**100%**

5.25.2. Os dados demonstram que os discentes constituem a parcela predominante do público potencialmente presente no Campus Santa Mônica, correspondendo a aproximadamente **87% do público estimado**.

5.25.3. A atividade objeto da presente concessão onerosa de uso possui natureza comercial e apresenta relação direta entre seu potencial de faturamento e o fluxo de usuários do espaço universitário. Dessa forma, a composição do público do campus constitui elemento relevante para a avaliação das condições de exploração econômica da atividade.

5.25.4. Considerando que a frequência dos discentes está diretamente relacionada ao calendário acadêmico e que os períodos de férias acadêmicas implicam redução substancial da presença desse segmento no campus, verifica-se a existência de sazonalidade previsível da demanda ao longo do ano.

5.25.5. Embora parte dos servidores e demais usuários permaneça frequentando o Campus Santa Mônica durante as férias, a redução do principal segmento de público potencialmente consumidor da lanchonete tende a ocasionar diminuição relevante do movimento e do potencial de vendas. Tal redução ocorre sem que os custos necessários à manutenção da atividade sejam reduzidos na mesma proporção, uma vez que permanecem despesas relacionadas à mão de obra, encargos, manutenção, equipamentos, insumos mínimos, limpeza e demais custos operacionais.

5.25.6. Considerando a existência de períodos previsíveis em que as condições de exploração econômica são substancialmente distintas, especialmente em razão da redução do público discente durante as férias acadêmicas, mostra-se necessário estabelecer tratamento diferenciado para esses períodos, de forma a compatibilizar a remuneração pela utilização do espaço com a sazonalidade da demanda.

5.25.7. Nesse sentido, estabelece-se a aplicação de redução de 80% sobre a remuneração mensal, proporcionalmente à quantidade de dias efetivamente compreendidos no período de férias acadêmicas dentro de cada mês de referência. Assim, para os dias correspondentes ao período de férias, o valor devido pela concessionária corresponderá a 20% da remuneração diária ordinária, permanecendo aplicável o valor integral da remuneração aos demais dias do mês.

5.25.8. A redução possui caráter temporário, objetivo e previamente estabelecido, sendo aplicável exclusivamente aos períodos de férias acadêmicas definidos no calendário oficial da Universidade. Nos demais períodos, permanecerá integralmente exigível a remuneração mensal inicial.

5.25.9. A medida tem por finalidade adequar a remuneração da concessão às condições sazonais de exploração da atividade, preservando a viabilidade econômico-financeira do empreendimento e favorecendo a continuidade da prestação do serviço de alimentação à comunidade universitária durante todo o período de funcionamento do campus.

5.25.10. A previsão expressa da redução no instrumento convocatório também assegura transparência, previsibilidade e isonomia entre os licitantes, permitindo que todos os interessados formulem suas propostas considerando, desde o início, as condições econômicas diferenciadas aplicáveis aos períodos de férias acadêmicas.

5.25.11. Dessa forma, considerando a composição do público do Campus Santa Mônica, a predominância do público discente, a sua vinculação ao calendário acadêmico e a consequente sazonalidade previsível da demanda, entende-se justificada e razoável a adoção de remuneração diferenciada durante os períodos de férias acadêmicas, com redução de 80% sobre o valor mensal ordinário da concessão.

5.26. Do quantitativo e das estimativas:

5.26.1. As quantidades apresentadas possuem caráter estimativo e referencial, tendo como finalidade subsidiar o dimensionamento operacional da futura concessionária, não gerando obrigação de consumo mínimo por parte da Administração Pública.

5.26.2. As estimativas poderão sofrer variações em razão de fatores como calendário acadêmico, períodos de férias, eventos institucionais, atividades extraordinárias, paralisações, expansão da comunidade acadêmica e alterações no fluxo de usuários do bloco.

5.26.3. A futura concessionária deverá possuir capacidade operacional para atendimento da demanda estimada, garantindo continuidade, qualidade e regularidade na prestação dos serviços durante toda a vigência contratual.

5.27. Da pesquisa de preço de lanches

5.27.1. Foi realizado um levantamento das lanchonetes e restaurantes localizadas no Campus Santa Mônica e em seu entorno, conforme ilustrado no mapa a seguir:



5.27.2. No Campus Santa Mônica, além do Restaurante Universitário (R.U.), existem, até o presente momento, cinco lanchonetes com contratos de concessão vigentes, sendo três da rede LOL e duas da Tenda do Café.

5.27.3. Foi realizada uma pesquisa de preços nessas lanchonetes com base em uma cesta de produtos, obtendo-se os seguintes valores:

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO (Tenda do Café)	VALOR UNITÁRIO (LOL)
1	Pão de queijo grande, sem recheio	1	R$ 4,00	R$ 4,00
2	Pão com manteiga	1	R$ 3,00	R$ 3,00
3	Pão com ovo	1	R$ 6,50	R$ 7,00
4	Salgado assado, mínimo 180g	1	R$ 9,00	R$ 10,00
5	Salgado frito, Peso mínimo 180g	1	R$ 9,00	R$ 9,00
6	Sanduiche simples, tipo misto (pão francês ou pão de forma recheado com queijo e presunto).	1	R$ 9,00	R$ 7,00
7	Lanche Econômico tipo pedaço de bolo sem recheio ou broa em tamanho individual.	1	-	R$ 2,00 (Broa)
8	Sanduíche, tipo natural, com ingredientes in natura tais como: alface, tomate, cenoura ralada, dentre outros.	1	-	R$ 9,00
9	Café simples médio (1 xícara 150ml)	1	R$ 2,00	R$ 2,50
10	Café com leite (1 xícara, 150ml)	1	R$ 4,50	R$ 4,50
11	Suco tipo polpa (300 ml)	1	R$ 9,00	-
12	Suco natural da fruta (300 ml)	1	R$ 8,50	R$ 8,50
13	Água mineral sem gás (500 ml)	1	R$ 3,00	R$ 3,00
14	Refrigerante (lata de 350ml)	1	R$ 6,00	R$ 6,00
TOTAL			**R$ 73,50**	**R$ 75,50**

Tabela 1: Lanchonetes dentro da UFU.

5.27.4. Foi realizada uma pesquisa de preços, de forma presencial, nos seguintes estabelecimentos comerciais localizados no entorno da UFU:

- Carol Coxinha (Av. Segismundo Pereira, 421)
- Coffee Breja (Rua Francisco Vicente Ferreira, 206)
- Bar e Restaurante La Biblioteca (Av. Segismundo Pereira, 103)
- Rolê Lanches (Av. Segismundo Pereira, 215)
- Padaria Nova Estação (Av. Dr. Laerte Vieira Gonçalves, 35)

5.27.5. Dos estabelecimentos comerciais consultados, apenas as lanchonetes relacionadas na tabela a seguir concordaram em participar da pesquisa de preços, não tendo os demais estabelecimentos manifestado interesse em fornecer as informações solicitadas.

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO (Carol Coxinha)	VALOR UNITÁRIO (Coffee Breja)
1	Pão de queijo grande, sem recheio	1	-	R$ 4,00
2	Pão com manteiga	1	-	R$ 6,00
3	Pão com ovo	1	-	R$ 6,00
4	Salgado assado, mínimo 180g	1	-	R$ 9,00
5	Salgado frito, Peso mínimo 180g	1	R$ 25,00	R$ 6,00
6	Sanduiche simples, tipo misto (pão francês ou pão de forma recheado com queijo e presunto).	1	-	R$ 7,00
7	Lanche Econômico tipo pedaço de bolo sem recheio ou broa em tamanho individual.	1	-	R$ 4,00
8	Sanduíche, tipo natural, com ingredientes in natura tais como: alface, tomate, cenoura ralada, dentre outros.	1	R$ 19,90	-
9	Café simples médio (1 xícara 150ml)	1	-	R$ 2,00
10	Café com leite (1 xícara, 150ml)	1	-	R$ 3,00
11	Suco tipo polpa (300 ml)	1	-	-

12	Suco natural da fruta (300 ml)	1	-	-
13	Água mineral sem gás (500 ml)	1	R$ 3,50	R$ 3,00
14	Refrigerante (lata de 350ml)	1	R$ 5,50	R$ 5,50
TOTAL			**R$ 53,90**	**R$ 55,50**

Tabela 2: Lanchonetes no entorno da UFU.

5.28. Da pesquisa de preço de Almoço

5.28.1. No Campus Santa Mônica, visando à realização da licitação para o restaurante e lanchonete do Bloco 1L, e em complemento à pesquisa da cesta de preços dos lanches apresentada no item anterior, foi realizada uma consulta dos valores praticados para o almoço no restaurante atualmente contratado (LOL Restaurante), conforme apresentado na tabela abaixo.

ITEM	**DESCRIÇÃO**	**UNIDADE**	**VALOR UNITÁRIO (**LOL Restaurante**)**
1	Prato Feito (PF)	Unidade	-
2	Prato Executivo	Unidade	R$ 22,90
3	Marmita Pequena	Unidade	-
4	Marmita Grande	Unidade	-
5	Self-service por quilo	Unidade	R$ 58,90
6	Suco natural da fruta (300 ml)	Unidade	R$ 8,50
7	Água Mineral sem gás (500 ml)	Unidade	R$ 3,00
8	Refrigerante (lata 350 ml)	Unidade	R$ 6,00
TOTAL			**R$ 99,30**

Tabela 3: Almoço Restaurante LOL Bloco 1L.

5.28.2. Foi realizada, de forma presencial, uma pesquisa dos preços praticados para o serviço de almoço nos seguintes estabelecimentos comerciais localizados nas proximidades da Universidade Federal de Uberlândia (UFU):

- Coffee Breja (Rua Francisco Vicente Ferreira, 206)
- Sereno de Minas (Av. Ana Godoy De Sousa, 20)
- Verdim Restaurante (Av. Segismundo Pereira, 575)
- Bar e Restaurante La Biblioteca (Av. Segismundo Pereira, 103)
- Borges Comida Caseira Restaurante (Av. João XXIII, 619)

5.28.3. Dos estabelecimentos comerciais consultados, apenas os restaurantes relacionados na tabela a seguir concordaram em participar da pesquisa de preços. Os demais estabelecimentos não manifestaram interesse em fornecer as informações solicitadas.

ITEM	**DESCRIÇÃO**	**VALOR UNITÁRIO (** Coffee Breja**)**	**VALOR UNITÁRIO (** Verdim Restaurante)	**VALOR UNITÁRIO (** Bar e Restaurante La Biblioteca**)**	**VALOR UNITÁRIO (** Borges Comida Caseira Restaurante**)**
1	Prato Feito (PF) 1 carne	R$ 19,00	R$ 19,99	R$ 16,00	-
1	Prato Feito (PF) 2 carnes ou à vontade	R$ 22,00	-	R$ 22,00	-
2	Prato Executivo	-	-	-	-
3	Marmita Pequena	-	R$ 18,00 (700g)	R$ 17,00	R$ 25,00
4	Marmita Grande	-	-	R$ 19,00	-
5	Self-service por quilo	R$ 43,99	R$ 59,90	R$ 50,90	R$ 63,90
6	Suco natural da fruta (300 ml)	-	R$ 7,00	R$ 8,00	R$ 10,00
7	Água Mineral sem gás (500 ml)	R$ 3,00	R$ 3,00	R$ 4,00	R$ 5,00
	Refrigerante				

8	(lata 350 ml)	R$ 5,50	R$ 5,00	R$ 6,00	R$ 7,00
TOTAL		**R$ 93,49**	**R$ 112,89**	**R$ 142,90**	**R$ 110,90**

Tabela 4: Restaurantes no entorno da UFU.

5.29. Da cesta de produtos:

5.29.1. Foi realizada, de forma complementar, pesquisa de preços no sistema Compras.gov.br, cujos resultados não representam, necessariamente, a realidade específica do mercado de Uberlândia/MG, uma vez que o sistema não permitiu restringir a pesquisa exclusivamente ao referido município, abrangendo fornecedores de diferentes regiões.

5.29.2. A referida pesquisa será inserida no processo, para fins de registro e documentação dos parâmetros de preços obtidos no sistema Compras.gov.br, tendo caráter complementar à pesquisa realizada presencialmente.

5.29.3. Dessa forma, para a composição da estimativa de preços da cesta de produtos, será considerada a pesquisa de preços realizada presencialmente em estabelecimentos localizados no interior e no entorno do Campus Santa Mônica, com o objetivo de obter valores mais próximos daqueles efetivamente praticados no mercado local.

5.29.4. Com base na pesquisa de preços realizada e com a finalidade de estabelecer uma tabela de produtos que servirá como referência para a apresentação dos lances na licitação, bem como para a composição da cesta de produtos que deverá ser disponibilizada pela concessionária, com os respectivos descontos, durante toda a vigência do contrato, foram definidos os seguintes itens como integrantes da **Cesta de Referência**:

ITEM	DESCRIÇÃO	Média	Mediana
1	Self-service por quilo	R$ 51,52	R$ 58,90
2	Pão de queijo grande, sem recheio	R$ 4,00	R$ 4,00
3	Pão com manteiga	R$ 4,00	R$ 3,00
4	Salgado frito, Peso mínimo 180g	R$ 12,25	R$ 9,00
5	Café simples médio (1 xícara 150ml)	R$ 2,16	R$ 2,00
6	Refrigerante (lata de 350ml)	R$ 5,85	R$ 6,00
	TOTAL	**R$ 79,78**	**R$ 82,90**

Tabela 5: Cesta de Produtos.

5.29.5. Embora a cesta contemple os produtos mínimos a serem oferecidos pela concessionária, ela será utilizada como referência para a formulação dos lances na licitação, não impedindo a comercialização de outros produtos além daqueles nela relacionados. Pelo contrário, recomenda-se que a concessionária mantenha uma variedade diversificada de produtos, de modo a atender melhor às necessidades e preferências do público usuário, desde que sejam praticados preços justos e compatíveis com os valores de mercado, e que os preços e as informações sobre os produtos sejam disponibilizados de forma clara, ostensiva e acessível aos consumidores, por meio de cardápio (menu) e de outros meios de informação, em conformidade com as disposições do Código de Defesa do Consumidor.

5.30. Das Médias e Medianas dos produtos:

5.30.1. Embora a tabela da Cesta de Produtos apresente os valores correspondentes à média e à mediana dos preços obtidos na pesquisa de mercado, ambos os parâmetros foram utilizados no âmbito deste Estudo Técnico Preliminar exclusivamente para fins de análise e comparação dos resultados obtidos para cada item.

5.30.2. Para fins de definição dos **valores referenciais da Cesta de Produtos**, será adotada exclusivamente a **mediana** dos preços pesquisados. Assim, os valores medianos constituirão os parâmetros oficiais a serem utilizados na definição dos valores de referência para a formulação das propostas na licitação.

5.30.3. Considerando que a Cesta de Produtos já se encontra definida na tabela 5 do item 5.29.4, o Termo de Referência deverá estabelecer que os valores medianos apresentados neste ETP serão os valores referenciais oficiais para a formulação dos lances, sendo a média apresentada apenas para fins comparativos e de análise da pesquisa de mercado realizada.

ITEM	DESCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO (LOL Restaurante Bloco 1L)	VALOR UNITÁRIO (Coffee Breja)	VALOR UNITÁRIO (Verdim Restaurante)	VALOR UNITÁRIO (Bar e Restaurante La Biblioteca)	VALOR UNITÁRIO (Borges Comida Caseira Restaurante)	Média	Mediana
	Self-service						R$	

1	por quilo	R$ 58,90	R$ 43,99	R$ 59,90	R$ 50,90	R$ 63,90	51,52	R$ 58,90

ITEM	DESCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO (Tenda do Café)	VALOR UNITÁRIO (LOL)	VALOR UNITÁRIO (Coffee Breja)	Média	Mediana
2	Pão de queijo grande, sem recheio	R$ 4,00	R$ 4,00	R$ 4,00	R$ 4,00	R$ 4,00

ITEM	DESCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO (Tenda do Café)	VALOR UNITÁRIO (LOL)	VALOR UNITÁRIO (Coffee Breja)	Média	Mediana
3	Pão com manteiga	R$ 3,00	R$ 3,00	R$ 6,00	R$ 4,00	R$ 3,00

ITEM	DESCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO (Tenda do Café)	VALOR UNITÁRIO (LOL)	VALOR UNITÁRIO (Carol Coxinha)	VALOR UNITÁRIO (Coffee Breja)	Média	Mediana
4	Salgado frito, Peso mínimo 180g	R$ 9,00	R$ 9,00	R$ 25,00	R$ 6,00	R$ 12,25	R$ 9,00

ITEM	DESCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO (Tenda do Café)	VALOR UNITÁRIO (LOL)	VALOR UNITÁRIO (Coffee Breja)	Média	Mediana
5	Café simples médio (1 xícara 150ml)	R$ 2,00	R$ 2,50	R$ 2,00	R$ 2,16	R$ 2,00

ITEM	DESCRI	VALOR (Tenda do Café)	VALOR (LOL)	VALOR (Carol Coxinha)	VALOR (Coffee Breja)	VALOR (Verdim Restaurante)	VALOR (Bar e Restaurante La Biblioteca)	VALOR (Borges Comida Caseira Restaurante)	Média	Mediana
6	Refrigerante (lata de 350ml)	R$ 6,00	R$ 6,00	R$ 5,50	R$ 5,50	R$ 5,00	R$ 6,00	R$ 7,00	R$ 5,85	R$ 6,00

5.31. Oferta de Cesta de Produtos/Lanches Econômicos

5.31.1. Considerando a natureza pública da Instituição e a necessidade de ampliar o acesso à alimentação por estudantes, servidores, colaboradores terceirizados e visitantes, prevê-se que a futura concessionária disponibilize, durante toda a vigência contratual, uma cesta de lanches econômicos com preços reduzidos em relação aos demais produtos comercializados no estabelecimento.

5.31.2. A composição mínima da pista de alimentação, no sistema self-service por quilo, deverá contemplar, diariamente, no mínimo, os seguintes itens: 01 (uma) variedade de arroz; 01 (uma) variedade de feijão; 02 (duas) variedades de saladas, contemplando, preferencialmente, vegetais folhosos, legumes crus e legumes cozidos; 02 (duas) variedades de guarnições, tais como massas, legumes, tubérculos, purês, farofas ou preparações similares; 02 (duas) variedades de preparações proteicas, contemplando diferentes tipos de carnes, com alternância entre carne bovina, suína, aves e pescado; 01 (uma) variedade de fruta.

5.31.3. A concessionária deverá assegurar a variedade dos cardápios, a qualidade nutricional das preparações, a adequada apresentação dos alimentos e a reposição dos itens durante todo o período de atendimento, observadas as normas sanitárias aplicáveis.

5.32. Da Cesta de Lanches Econômicos

5.32.1. A Cesta de Lanches Econômicos será a Cesta de Produtos composta pelos mesmos itens utilizados no levantamento de mercado, conforme a Tabela 5 do item 5.29.4, os quais servirão como referência para a aplicação do percentual de desconto ofertado na licitação.

5.33. Da Proposta de Lance e da Contrapartida Econômica

5.33.1. Com o objetivo de incentivar a oferta de preços mais acessíveis à comunidade universitária, a licitante deverá apresentar, juntamente com sua proposta, o percentual de desconto a ser aplicado aos itens que compõem a cesta de produtos, tomando-se como referência os preços dos produtos que a compõem, conforme estabelecidos no levantamento de mercado e definidos para fins da licitação.

5.33.2. Como forma de compensação pela possível redução da margem de rentabilidade decorrente da política de preços sociais, a Administração concederá desconto sobre o valor mensal da remuneração da concessão, observada a proporcionalidade entre o benefício econômico efetivamente ofertado à comunidade e a contrapartida concedida à concessionária.

5.33.3. Para esse fim, o percentual de desconto aplicado ao valor mensal da concessão será equivalente ao percentual de desconto ofertado pela concessionária sobre a cesta de produtos, limitado ao máximo de 30% (trinta por cento) do valor mensal da concessão.

5.33.4. Desse modo, caso a licitante apresente proposta com desconto de 20% (vinte por cento) sobre a cesta de produtos, fará jus a desconto de 20% (vinte por cento) sobre o valor mensal da concessão. Caso apresente desconto de 30% (trinta por cento) ou superior, fará jus ao desconto máximo de 30% (trinta por cento) sobre o valor mensal da concessão.

5.33.5. A medida busca conciliar o interesse público na ampliação do acesso à alimentação a preços acessíveis com a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro da concessão, estimulando a apresentação de propostas mais vantajosas para a comunidade universitária, sem comprometer a viabilidade econômica do empreendimento.

5.34. Do Valor do Aluguel:

5.34.1. O levantamento dos valores de aluguel foi realizado por empresa especializada, contratada por meio de processo licitatório. Para a elaboração do Laudo de Avaliação de Imóvel, a empresa adotou como critérios a localização do imóvel e o diagnóstico de mercado, além de apresentar os seguintes métodos utilizados:

"Com o intuito de definir o valor do aluguel do imóvel foi utilizado o Método Comparativo de Dados de Mercado, onde a amostragem foi tratada por análise de regressão de acordo com as normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas ABNT 14.653-2, em programa específico para Engenharia de Avaliações. Assim endo, foi realizada pesquisa de mercado na região sendo levantados como amostragem 29 (vinte e nove) imóveis ofertados no mercado local."

5.35. Do Resultado da Avaliação Imobiliária

5.35.1. Considerando todas as metodologias supracitadas e as demais premissas estabelecidas pela ABNT NBR 14653, a empresa especializada concluiu que o valor de mercado para locação do imóvel objeto da avaliação, localizado no Bloco 1L do Campus Santa Mônica, é:

Valor unitário (R$ / m²)	R$ 29,50
Área (m²)	479,00 m²
Valor total (R$)	R$ 14.130,00
Valor total arredondado (R$)	R$ 14.130,00
	Quatorze mil cento e trinta reais

5.36. Informações Complementares da Avaliação Imobiliária:

5.36.1. As informações complementares e os demais elementos técnicos que fundamentaram a avaliação encontram-se detalhados no Laudo de Avaliação Imobiliária, o qual será inserido no processo licitatório.

5.37. Da Definição do Limite de até 30% de Redução da Remuneração como Contrapartida Econômica

5.37.1. O espaço objeto da concessão onerosa de uso possui aproximadamente 479 m² e foi avaliado em R$ 14.130,00 mensais, valor que constitui referência para a remuneração pela utilização do espaço público.

5.37.2. Entretanto, considerando as características da atividade de lanchonete em ambiente universitário, verifica-se que sua capacidade de geração de receitas está diretamente relacionada ao fluxo de estudantes, servidores e demais usuários do campus, estando sujeita às condições de demanda e ao calendário acadêmico.

5.37.3. A experiência da Universidade Federal de Uberlândia em concessões anteriores demonstra a ocorrência de situações em que concessionários alegaram dificuldades de viabilidade econômica da exploração, especialmente em razão da relação entre a remuneração pela utilização do espaço público e a demanda efetivamente verificada, tendo sido registrados pedidos de encerramento antecipado de contratos, dificuldades no cumprimento das obrigações financeiras e manifestações de desinteresse na renovação contratual.

5.37.3.1. Como elementos documentais que evidenciam essas situações, destacam-se:

a) Processo SEI nº 23117.064572/2025-71 – Contrato nº 004/2026: a concessionária, responsável pela exploração de espaço físico com área de 30,14 m², mediante pagamento mensal de R$ 2.625,00 à UFU, apresentou solicitação de extinção consensual do contrato (documento SEI nº 7202104), acompanhada de planilha de receitas e despesas (documento SEI nº 7202143). Na ocasião, alegou baixo fluxo de pessoas, insuficiência de receitas para cobertura dos custos operacionais e incompatibilidade entre o faturamento obtido e o valor da remuneração mensal pela concessão, apontando dificuldades para manter a estrutura necessária à continuidade da atividade.

b) Processo SEI nº 23117.097526/2019-19 – Contrato nº 031/2019: no âmbito desse contrato, referente à concessão de espaço físico com área de 30,14 m², cujo valor mensal da remuneração pela utilização do espaço era de R$ 945,70, conforme último Termo Aditivo (documento SEI nº 5830760), foram registrados diversos encaminhamentos relativos a atrasos nos pagamentos devidos à UFU (documentos SEI nº 3781971, 4003142, 4171060, 6113362 e 6114766), além de solicitação de parcelamento dos valores em atraso (documento SEI nº 6176100). Posteriormente, a concessionária manifestou desinteresse na renovação contratual, atribuindo sua decisão à queda nas vendas (documento SEI nº 6684307).

5.37.4. Diante desse histórico, as ocorrências descritas foram consideradas na definição da modelagem atualmente proposta, que busca conciliar a adequada remuneração pelo uso do espaço público com a viabilidade econômica e a continuidade da exploração comercial, considerando a demanda efetiva, os custos operacionais e a adoção de mecanismos de controle dos preços praticados, de modo a favorecer também a oferta de preços mais vantajosos aos usuários.

5.37.5. Assim, após análise das alternativas de julgamento, a Administração adotou como critério o **maior desconto sobre a cesta de produtos**, considerando que essa sistemática permite vincular diretamente a proposta do licitante ao objetivo de proporcionar preços mais acessíveis à comunidade universitária. Diferentemente do critério de maior remuneração pela utilização do espaço público, que prioriza a obtenção de maior receita patrimonial, o critério de **maior desconto confere maior relevância à modicidade dos preços praticados, sem afastar a necessidade de assegurar remuneração pela utilização do bem público.** Para tanto, o percentual de desconto ofertado pelo licitante também será aplicado sobre a remuneração mensal da concessão, observado o limite máximo de 30%.

5.37.6. A vinculação entre o percentual de desconto incidente sobre a cesta de produtos e a redução da remuneração mensal constitui **mecanismo de equilíbrio da modelagem**, uma vez que associa a obrigação de oferecer preços mais vantajosos aos usuários a uma redução proporcional do encargo financeiro devido pela utilização do espaço público. Essa sistemática busca compatibilizar o **interesse público na oferta de produtos** a preços acessíveis com a viabilidade econômica da exploração comercial e a continuidade da atividade, sem transferir integralmente ao concessionário o impacto econômico decorrente da política de preços estabelecida pela Administração.

5.37.7. O limite de 30% para a redução da remuneração mensal foi estabelecido como **parâmetro prudencial da modelagem**, com a finalidade de limitar o impacto do desconto sobre a receita patrimonial da Universidade e preservar um patamar mínimo de remuneração pela utilização do espaço público. Adicionalmente, a fixação desse limite busca mitigar o risco de apresentação de propostas com descontos excessivamente elevados sobre a cesta de produtos, eventualmente formuladas com o propósito de obter uma redução mais expressiva do encargo financeiro pela utilização do espaço público, sem a devida correspondência com a capacidade econômico-financeira de sustentar os preços ofertados durante a execução da concessão. Busca-se, assim, evitar que a redução da remuneração se torne um incentivo à apresentação de propostas economicamente desequilibradas, cuja execução possa comprometer a manutenção dos preços estabelecidos, a qualidade dos produtos ofertados e a continuidade da atividade.

5.37.8. Para a definição desse limite, foram considerados, adicionalmente, os resultados da licitação referente à concessão do espaço físico do Bloco 5R, objeto do Processo SEI nº 23117.090274/2022-94, que também adotou o critério de maior desconto sobre a cesta de produtos. Naquela oportunidade, foram registradas propostas com descontos de 28,12% (Documento SEI nº 4883963) e 26% (Documento SEI nº 4904645). Esses resultados constituem referência histórica da própria Universidade quanto aos percentuais de desconto apresentados em procedimento licitatório com objeto e critério de julgamento semelhantes, servindo como parâmetro adicional para subsidiar a adoção do limite de 30% na modelagem atual. Ressalta-se que esse percentual não corresponde a uma estimativa de redução de faturamento, demanda ou margem de lucro do concessionário, mas a um limite definido pela Administração para conciliar a política de preços acessíveis com a preservação do interesse patrimonial da UFU e a sustentabilidade da concessão.

5.37.9. Considerando a remuneração mensal de referência de R$ 14.130,00, a aplicação do desconto máximo de 30% resultará em remuneração mínima de R$ 9.891,00 mensais, correspondente a 70% do valor de referência apurado na avaliação imobiliária. Assim, ainda que o licitante ofereça desconto superior a 30% sobre a cesta de produtos, a redução da remuneração mensal ficará limitada a esse percentual, preservando-se o valor mínimo estabelecido. A sistemática busca, portanto, conciliar a **vantajosidade para os usuários, a viabilidade econômica da exploração, a continuidade da atividade e a adequada remuneração pela utilização do patrimônio público**.

5.38. Do Reajuste do Valor da Concessão

5.38.1. O valor mensal da concessão onerosa do espaço físico será reajustado anualmente, observado o interstício mínimo de 12 (doze) meses, mediante a aplicação do Índice Geral de Preços – Mercado (IGP-M), divulgado pela Fundação Getulio Vargas (FGV), conforme previsto no edital e no instrumento contratual.

5.38.2. A data-base para fins de reajustamento será aquela estabelecida no instrumento convocatório, vinculada à data do orçamento estimado da contratação, nos termos do art. 25, § 7º, e do art. 92, inciso V, da Lei nº 14.133/2021. De maneira análoga, para fins de definição da data-base da remuneração pela concessão de uso, será considerada a data da avaliação imobiliária utilizada como referência para a definição do valor da contraprestação. Assim, a aplicação do reajuste não ficará condicionada à renovação do contrato, mas ao transcurso do período mínimo de 12 (doze) meses contado da respectiva data-base.

5.38.3. O reajuste do valor da concessão será aplicado sobre o valor mensal vigente, observadas as condições estabelecidas no edital, no contrato e a legislação aplicável.

5.39. Do Reajuste dos Preços dos Alimentos

5.39.1. Quanto aos preços dos produtos comercializados na lanchonete, especialmente aqueles integrantes da cesta de produtos, os valores inicialmente estabelecidos deverão ser mantidos durante o período definido no instrumento convocatório e no contrato.

5.39.2. Após o transcurso do período mínimo de 12 (doze) meses, os preços dos produtos poderão ser reajustados mediante a aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), ou de outro índice específico ou setorial que venha a ser estabelecido no instrumento convocatório, desde que seja compatível com a variação dos custos dos respectivos produtos e insumos. A utilização de índice específico ou setorial encontra respaldo no art. 25, § 7º, e no art. 92, § 3º, da Lei nº 14.133/2021.

5.39.3. Eventual solicitação de reajuste dos preços dos produtos deverá ser formalizada pela concessionária perante a Administração, observada a data-base e a periodicidade estabelecidas no contrato, não sendo admitida a alteração unilateral dos preços dos itens da cesta de produtos sem a prévia análise e anuência da Administração.

5.39.4. A solicitação deverá ser acompanhada dos documentos necessários à demonstração da variação dos preços e custos dos produtos e insumos, cabendo à Administração analisar a pertinência do reajuste, sua compatibilidade com o índice previsto contratualmente e a manutenção da razoabilidade dos preços praticados aos usuários.

5.39.5. Os reajustes dos preços da cesta de produtos deverão preservar as condições de acessibilidade econômica que fundamentaram a concessão, especialmente quando esses preços tiverem sido estabelecidos como condição ou requisito para a exploração do espaço, observadas as disposições do edital e do contrato.

5.39.6. Para fins de estimativa, apurou-se um faturamento médio mensal da atual concessionária, no exercício vigente, de aproximadamente R$ 220.000,00.

5.40. Do Reequilíbrio Econômico-Financeiro

5.40.1. O equilíbrio econômico-financeiro do contrato será mantido durante sua execução, observadas as condições estabelecidas no edital, no contrato e na matriz de alocação de riscos, quando houver, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021.

5.40.2. O restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro poderá ser requerido pela concessionária ou promovido pela Administração, quando comprovada a ocorrência, após a apresentação da proposta, de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, bem como de caso fortuito, força maior ou fato do príncipe, que caracterizem álea econômica extraordinária e extracontratual e que tenham provocado efetivo desequilíbrio entre os encargos assumidos pela concessionária e a remuneração correspondente.

5.40.3. No caso específico dos preços dos produtos comercializados na lanchonete, inclusive aqueles integrantes da cesta de produtos, eventual aumento extraordinário dos custos dos alimentos poderá fundamentar pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, desde que demonstrado que a elevação dos custos decorreu de evento que se enquadre nas hipóteses previstas no art. 124, inciso II, alínea “d”, da Lei nº 14.133/2021, não se confundindo com a variação ordinária dos preços de mercado ou com o reajuste periódico previsto contratualmente.

5.40.4. O pedido de reequilíbrio econômico-financeiro deverá ser formalizado pela concessionária mediante requerimento fundamentado, acompanhado de documentação comprobatória suficiente para demonstrar:

I – a ocorrência do fato superveniente que tenha provocado o alegado desequilíbrio;

II – a imprevisibilidade do fato ou, quando previsível, a demonstração de que suas consequências foram incalculáveis;

III – a relação de causalidade entre o evento ocorrido e o aumento dos custos suportados pela concessionária;

IV – a efetiva repercussão econômica do evento sobre os custos de aquisição dos produtos e insumos; e

V – a alteração da relação originalmente estabelecida entre os encargos da concessionária e a remuneração decorrente da exploração do espaço.

5.40.5. Para a análise do pedido, a Administração poderá considerar notas fiscais, documentos de aquisição, cotações de fornecedores, séries históricas de preços, índices oficiais, custos dos principais insumos e demais documentos que permitam verificar a efetiva ocorrência e extensão do desequilíbrio alegado.

5.40.6. A mera variação ordinária dos preços dos alimentos, dos insumos, dos salários, dos custos operacionais ou de outros componentes da atividade empresarial não caracterizará, por si só, hipótese de reequilíbrio econômico-financeiro, devendo tais variações ser absorvidas pela concessionária e consideradas na formação dos preços e nas condições econômicas inicialmente estabelecidas para a concessão.

5.40.7. A concessão de eventual reequilíbrio econômico-financeiro dependerá de análise e manifestação da Administração quanto à existência dos pressupostos legais e à efetiva extensão do desequilíbrio, não constituindo o protocolo do pedido direito automático à alteração dos preços dos produtos ou das demais condições contratuais.

5.40.8. O restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, quando reconhecido, deverá limitar-se à parcela efetivamente afetada pelo evento que deu causa ao desequilíbrio, vedada a utilização do mecanismo para obtenção de vantagem econômica que ultrapasse a recomposição necessária à manutenção das condições originalmente pactuadas.

5.40.9. O pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro deverá ser formulado durante a vigência do contrato e antes de eventual prorrogação, nos termos do art. 131, parágrafo único, da Lei nº 14.133/2021.

5.40.10. Eventual alteração contratual decorrente do reconhecimento do desequilíbrio deverá observar as formalidades previstas na legislação vigente e no instrumento contratual.

6. Descrição da solução como um todo

6.1. A solução proposta consiste na realização de procedimento licitatório para concessão onerosa de uso de espaço público destinado à instalação e exploração comercial de restaurante/lanchonete nas dependências do Bloco 1L da Universidade Federal de Uberlândia, localizado na Avenida João Naves de Ávila, nº 2121, Uberlândia/MG.

6.2. A concessão terá por finalidade disponibilizar serviços de alimentação à comunidade acadêmica composta por estudantes, docentes, técnicos-administrativos, colaboradores terceirizados e visitantes, visando atender à demanda cotidiana por alimentação e conveniência no ambiente universitário.

6.3. A solução contempla a cessão onerosa do espaço físico à futura concessionária, que ficará responsável pela operação integral do estabelecimento, incluindo:

I – preparo, manipulação, comercialização e fornecimento de alimentos, bebidas e produtos correlatos;

II – fornecimento de mão de obra necessária à execução dos serviços;

III – disponibilização de mobiliário, equipamentos, utensílios e materiais indispensáveis ao funcionamento do restaurante/lanchonete;

IV – limpeza, higienização, conservação e organização do espaço concedido;

V – manutenção preventiva e corretiva das instalações internas utilizadas pela concessionária;

VI – cumprimento das normas sanitárias, ambientais, trabalhistas, de segurança e acessibilidade;

VII – obtenção e manutenção de licenças, alvarás e demais autorizações exigidas pelos órgãos competentes.

6.4. A contratação será estruturada sob o modelo de concessão onerosa de uso de bem público, mediante pagamento mensal à Administração e observância das obrigações previstas em contrato, não havendo vínculo empregatício entre os funcionários da concessionária e a Universidade.

6.5. Considerando as características do ambiente universitário e o interesse público envolvido, a solução buscará assegurar equilíbrio entre sustentabilidade econômica da concessão e acessibilidade dos preços praticados aos usuários.

6.6. Para tanto, a licitação adotará critério de julgamento baseado no maior desconto incidente sobre cesta de produtos previamente definida pela Administração, contemplando itens de consumo frequente no ambiente acadêmico, de forma a garantir maior vantajosidade à comunidade universitária.

6.7. A cesta de produtos será composta por itens básicos de alimentação, contendo especificações mínimas e preços máximos referenciais, cabendo às licitantes ofertarem percentual de desconto que será aplicado sobre os valores previamente estabelecidos pela Administração.

6.8. A adoção desse modelo visa promover:

a) preços mais acessíveis aos estudantes e demais usuários;

b) maior competitividade entre as licitantes;

c) atendimento adequado às necessidades da comunidade acadêmica;

d) alinhamento às políticas institucionais de permanência estudantil e assistência universitária;

e) equilíbrio entre exploração econômica e função social do espaço público universitário.

6.9. A solução proposta possui caráter complementar ao Restaurante Universitário (RU), não se confundindo com a política institucional de assistência estudantil já executada pela Universidade. Enquanto o RU possui finalidade assistencial e oferta refeições subsidiadas, a lanchonete terá natureza comercial complementar, voltada à oferta diversificada de lanches, bebidas e refeições rápidas.

6.10. O modelo de concessão apresenta-se mais vantajoso em relação à execução direta pela Administração, uma vez que transfere à iniciativa privada os custos operacionais, trabalhistas, de manutenção e aquisição de equipamentos, reduzindo a necessidade de investimentos públicos diretos e evitando ampliação da estrutura administrativa da Universidade.

6.11. A execução contratual será acompanhada e fiscalizada pela Prefeitura Universitária e demais setores competentes, que verificarão o cumprimento das obrigações contratuais, da qualidade dos produtos ofertados e da observância dos preços pactuados.

6.12. Dessa forma, a solução proposta mostra-se adequada para atender às necessidades da comunidade acadêmica, promovendo melhoria da infraestrutura de apoio universitário, ampliação da oferta de serviços de alimentação e utilização eficiente do espaço público institucional.

6.13. Como contrapartida ao desconto oferecido na cesta de produtos, será aplicado desconto proporcional sobre o valor da remuneração mensal pela concessão onerosa de uso, limitado a 30%.

6.14. Durante os períodos de férias acadêmicas, será aplicado desconto de 80% sobre o valor da remuneração mensal pela concessão onerosa de uso.

6.15. O critério de julgamento será o maior desconto oferecido em cesta de produtos.

6.16. A modalidade de licitação a ser utilizada será o Pregão Eletrônico.

6.17. DA FISCALIZAÇÃO MENSAL E DO ÍNDICE DE MEDIÇÃO DE RESULTADO – IMR

6.17.1. Durante a vigência do contrato, a execução da concessão será acompanhada e fiscalizada mensalmente pelos fiscais do contrato, mediante visitas ao local, observação das condições de funcionamento do restaurante e da lanchonete, verificação do cumprimento das obrigações contratuais e análise dos documentos e demais elementos necessários à fiscalização.

6.17.2. Para padronizar e registrar as verificações realizadas, será utilizado o Formulário Mensal de Fiscalização da Concessão de Restaurante e Lanchonete, no qual serão registrados os principais aspectos relacionados ao cumprimento das obrigações da concessionária, incluindo, entre outros, o funcionamento do estabelecimento, a divulgação de cardápios e preços, a oferta da Cesta de Produtos, a disponibilidade de cardápio e preços, a qualidade e a apresentação dos produtos, a disponibilidade dos produtos, o atendimento aos usuários, a limpeza e conservação, o funcionamento, a conservação do espaço e dos equipamentos e a identificação dos funcionários.

6.17.3. O Formulário Mensal de Fiscalização deverá registrar as eventuais não conformidades identificadas, bem como as providências determinadas pela fiscalização, os prazos para regularização e, quando pertinente, os respectivos registros fotográficos e demais documentos comprobatórios.

6.17.4. Os pagamentos relativos ao valor mensal da concessão e ao consumo de energia elétrica, quando de responsabilidade da concessionária, também serão verificados mensalmente pela fiscalização, sem compor a pontuação do Índice de Medição de Resultado – IMR, sendo tratados de acordo com as disposições específicas estabelecidas ne Termo de Referência e no contrato.

6.17.5. As informações e os resultados obtidos nas fiscalizações mensais serão utilizados para a apuração do Índice de Medição de Resultado – IMR, conforme os critérios, indicadores, pesos e faixas de desempenho estabelecidos neste instrumento.

6.17.6. O IMR permitirá o acompanhamento sistemático do desempenho da concessionária ao longo da execução contratual, possibilitando a identificação de reincidências, a adoção de medidas corretivas e o registro histórico da qualidade da execução da concessão.

6.17.7. A apuração do IMR não substitui a fiscalização contratual nem afasta a responsabilidade da concessionária pelo cumprimento integral das obrigações estabelecidas no edital, no Termo de Referência, no contrato e na legislação aplicável.

6.17.8. A identificação de não conformidades será registrada e tratada individualmente pela fiscalização, independentemente do resultado percentual obtido no IMR, especialmente quando se tratar de descumprimento contratual grave ou de ocorrência classificada como crítica, observados os procedimentos e as medidas administrativas previstos no contrato e na legislação aplicável.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. A contratação será única, referente à concessão de uso do espaço para restaurante/lanchonete.

7.2. Localização do Imóvel: Av. João Naves de Ávila 2121, Bloco 1L, Uberlândia – MG.

7.3. Tamanho da área a ser licitada: 479,00 m².

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R$): 14.130,00

8.1. O valor mensal da concessão é estimado em **R$ 14.130,00** (quatorze mil cento e trinta reais), com base na avaliação imobiliária realizada em junho de 2026.

8.2. O valor total estimado da contratação, para o período de **12 (doze) meses**, corresponde a **R$ 169.560,00** (cento e sessenta e nove mil quinhentos e sessenta reais).

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. Em análise à natureza do objeto da presente contratação, qual seja, a concessão onerosa de uso de espaço físico para exploração comercial de restaurante/lanchonete, conclui-se que o parcelamento da solução não se mostra técnica nem economicamente viável ou vantajoso para a Universidade Federal de Uberlândia.

9.2. O eventual parcelamento da concessão, seja por divisão do espaço físico, dos serviços ofertados ou do período de vigência contratual, poderia acarretar prejuízos à execução contratual e ao interesse público, dentre os quais destacam-se:

I – Perda de economia de escala: a fragmentação da solução reduziria a viabilidade econômica da operação comercial, impactando negativamente a capacidade de investimento da futura concessionária, bem como a competitividade dos preços ofertados aos usuários;

II – Dificuldade de gestão e fiscalização contratual: a existência de múltiplos concessionários aumentaria a complexidade administrativa relacionada ao acompanhamento contratual, fiscalização sanitária, controle operacional e manutenção do espaço;

III – Conflitos operacionais e sobreposição de responsabilidades: o parcelamento poderia gerar indefinições quanto às responsabilidades relativas à limpeza, conservação, manutenção, utilização das áreas comuns e atendimento ao público;

IV – Redução da atratividade do certame: a fragmentação do objeto poderia diminuir o interesse de potenciais licitantes, sobretudo em razão da redução da escala operacional e da rentabilidade da concessão;

V – Comprometimento da padronização dos serviços: múltiplos operadores poderiam resultar em diferenças significativas de qualidade, atendimento, funcionamento e organização do espaço concedido.

9.3. Ademais, o parcelamento da solução não se justifica sob o ponto de vista técnico, tendo em vista que a exploração comercial do restaurante /lanchonete constitui serviço de natureza integrada, contínua e indivisível, demandando operação unificada para assegurar eficiência operacional, adequado atendimento aos usuários e melhor aproveitamento da infraestrutura disponível.

9.4. A gestão centralizada da concessão permite maior controle sobre as condições sanitárias, manutenção predial, funcionamento do estabelecimento, política de preços e qualidade dos produtos ofertados, favorecendo a adequada prestação dos serviços à comunidade acadêmica.

9.5. Sob o aspecto econômico, a contratação integrada possibilita otimização de custos operacionais relacionados à mão de obra, aquisição de insumos, utilização de equipamentos e manutenção da estrutura, contribuindo para maior sustentabilidade financeira da concessão e para a modicidade dos preços praticados.

9.6. Dessa forma, conclui-se que o não parcelamento da solução atende de maneira mais adequada ao interesse público, garantindo maior eficiência administrativa, economicidade, padronização dos serviços e melhor atendimento às necessidades da comunidade universitária.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. Não há contratações correlatas ou interdependentes necessárias à viabilização da presente contratação.

10.2. Os custos decorrentes do consumo de água, energia elétrica, telefonia, internet, gás e demais despesas operacionais, quando previstos no edital e no contrato, serão de responsabilidade da concessionária, não sendo necessária a realização de contratação adicional pela Administração para a execução do objeto.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1. A contratação está alinhada ao item 12 do Mapa Estratégico do Plano Institucional de Desenvolvimento e Expansão (PIDE) da Universidade Federal de Uberlândia (UFU).

11.2. A gestão do contrato será realizada por servidor formalmente designado pela Administração, preferencialmente lotado na Diretoria de Logística da Prefeitura Universitária, considerando que a unidade é responsável pela administração, acompanhamento e gestão dos espaços físicos institucionais da Universidade Federal de Uberlândia, bem como pelos processos relacionados às concessões de uso de áreas públicas.

11.3. A fiscalização contratual será exercida por servidores designados da Divisão de Apoio à Logística ou unidade equivalente, observando-se as disposições da Lei nº 14.133/2021, da Instrução Normativa nº 5, de 26 de maio de 2017, especialmente quanto às diretrizes aplicáveis à fiscalização técnica e administrativa dos contratos.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1. A concessão de uso do espaço destinado à exploração de lanchonete visa proporcionar benefícios à Administração Pública e aos usuários das instalações, destacando-se:

12.1.1. Disponibilização de serviço de alimentação de qualidade, oferecendo maior comodidade aos servidores, colaboradores, visitantes e demais usuários das dependências da instituição.

12.1.2. Atendimento à demanda por alimentação e bebidas durante o horário de funcionamento da unidade, reduzindo a necessidade de deslocamentos externos.

12.1.3. Melhor aproveitamento do espaço público disponível, garantindo sua utilização de forma eficiente e em conformidade com sua finalidade.

12.1.4. Geração de receita à Administração, quando prevista a cobrança de contraprestação pela concessão de uso do espaço.

12.1.5. Transferência à concessionária da responsabilidade pelos investimentos, operação, manutenção, conservação, limpeza e demais custos relacionados ao funcionamento da lanchonete, reduzindo despesas diretas da Administração.

12.1.6. Estímulo ao desenvolvimento da atividade econômica local, mediante a exploração regular da atividade comercial por empresa especializada.

12.1.7. Prestação do serviço por empresa selecionada mediante procedimento licitatório, assegurando isonomia, transparência e observância aos princípios da administração pública.

12.1.8. Melhoria da satisfação dos usuários, mediante oferta de produtos variados, atendimento adequado e observância às normas sanitárias, de segurança e de qualidade.

13. Providências a serem Adotadas

13.1. Não há necessidade de realização de obras, adaptações, aquisição de equipamentos ou contratação de pessoal pela Administração para viabilizar a contratação, cabendo à concessionária promover, às suas expensas, as adequações, instalações e aquisição dos equipamentos necessários ao funcionamento do restaurante/lanchonete, observadas as condições estabelecidas no edital e no contrato.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1. A exploração da lanchonete poderá gerar impactos ambientais de baixa magnitude, relacionados principalmente à geração de resíduos sólidos, ao consumo de água e energia elétrica e à produção de resíduos orgânicos e recicláveis.

14.2. Para minimizar esses impactos, a concessionária deverá:

14.2.1. promover a segregação e o descarte ambientalmente adequado dos resíduos sólidos, observando a legislação vigente e as normas municipais de coleta;

14.2.2. adotar práticas de uso racional da água e da energia elétrica, buscando reduzir desperdícios;

14.2.3. manter o ambiente limpo e em condições adequadas de higiene, evitando a proliferação de vetores e outros riscos à saúde pública;

14.2.4. realizar o armazenamento e o descarte adequado de óleo de cozinha usado, quando houver, por meio de empresa ou programa de coleta autorizado;

14.2.5. cumprir a legislação ambiental, sanitária e de saúde pública aplicável à atividade.

14.3. Considerando a natureza da contratação, não são previstos impactos ambientais significativos, desde que sejam observadas as medidas de controle e mitigação previstas no edital, no contrato e na legislação pertinente.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

15.1. Diante dos estudos realizados, das informações levantadas e das análises técnica, econômica e administrativa constantes deste Estudo Técnico Preliminar, declara-se viável a contratação, mediante concessão onerosa de uso de espaço físico para exploração de restaurante/lanchonete nas dependências da Universidade Federal de Uberlândia – UFU.

15.2. A solução proposta mostra-se adequada ao atendimento do interesse público, uma vez que possibilita a disponibilização de serviços de alimentação no Campus, atendendo às necessidades de estudantes, servidores, colaboradores terceirizados e visitantes, além de contribuir para o adequado aproveitamento e utilização do espaço físico da Universidade.

15.3. A adoção da concessão onerosa de uso mostra-se adequada sob os aspectos técnico, operacional e econômico, considerando que a exploração do serviço será realizada por empresa especializada, que ficará responsável pela estrutura necessária ao funcionamento do estabelecimento, pela aquisição de insumos, contratação e gestão de mão de obra, manutenção dos equipamentos e instalações, observância das normas sanitárias e demais custos e obrigações relacionados à execução da atividade.

15.4. A solução também se mostra vantajosa para a Administração, na medida em que permite a disponibilização de serviço de alimentação à comunidade universitária sem a necessidade de a Universidade assumir diretamente os custos e encargos decorrentes da exploração da atividade comercial, ao mesmo tempo em que possibilita a obtenção de receita decorrente da concessão onerosa do espaço público.

15.5. A modelagem da contratação contempla mecanismos destinados a promover o acesso da comunidade universitária a alimentos a preços mais acessíveis, mediante a previsão de oferta de cesta de lanches econômicos, conforme condições e critérios estabelecidos neste Estudo Técnico Preliminar e nos instrumentos da contratação.

15.6. A previsão de preços econômicos e dos respectivos mecanismos de compensação econômica foi considerada na modelagem da contratação, buscando conciliar o interesse público na oferta de alimentação a preços acessíveis com a manutenção da viabilidade econômica da exploração do espaço pela futura concessionária.

15.7. Foram também considerados os possíveis impactos decorrentes de períodos de greve ou paralisação das atividades acadêmicas. Nesses casos, poderá ser avaliada pela Administração a concessão de desconto temporário sobre o valor mensal da contraprestação, observados os critérios estabelecidos neste ETP, especialmente a efetiva redução das atividades presenciais, dos impactos sobre a demanda e a comprovação de que a paralisação tenha afetado efetivamente a realização das atividades acadêmicas e o fluxo de usuários no Campus.

15.8. Os riscos identificados durante a elaboração deste Estudo Técnico Preliminar foram considerados na definição da solução e poderão ser adequadamente gerenciados mediante o estabelecimento de obrigações contratuais, mecanismos de fiscalização, acompanhamento da execução, definição de parâmetros de qualidade e demais medidas previstas no edital e no contrato.

15.9. A solução proposta mostra-se, portanto, compatível com as necessidades institucionais e com os princípios que regem a Administração Pública, especialmente os princípios da eficiência, economicidade, planejamento e interesse público, apresentando condições técnicas, operacionais e econômicas para sua execução.

15.10. Dessa forma, considerando os aspectos técnicos, econômicos, operacionais e administrativos analisados, declara-se viável a contratação, mediante concessão onerosa de uso do espaço físico para exploração de restaurante/lanchonete, por se tratar de solução adequada ao atendimento da necessidade identificada e compatível com o interesse público.

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.

TIAGO DINIZ DOURADO

Equipe de apoio

Assinou eletronicamente em 12/11/2026 às 15:32:23.

CASSIO AMANCIO PEREIRA

Equipe de apoio

Assinou eletronicamente em 13/11/2026 às 10:34:13.

GEOVANNE PEREIRA GONDIM DOS SANTOS

Equipe de apoio

Assinou eletronicamente em 13/11/2026 às 08:27:51.