

Estudo Técnico Preliminar 226/2023

1. Informações Básicas

Número do processo: 23071.924264/2023-17

2. Descrição da necessidade

O presente estudo preliminar tem por objetivo encontrar uma solução para o fornecimento de alimentação à comunidade acadêmica do campus da UFJF, localizado na cidade de Juiz de Fora, além do Restaurante Universitário (RU). Tal necessidade se apresenta, uma vez que o RU está focado no fornecimento de refeições principais (café da manhã, almoço e jantar), funcionando em horários restritos, e além disso, considerando as dimensões do campus, torna-se pouco conveniente para a comunidade acadêmica o acesso as suas instalações.

De acordo com o PDI (2022-2027), a comunidade acadêmica é composta por 25.000 alunos, 1619 professores, 1500 técnicos- administrativos e 859 terceirizados. O campus possui aproximadamente 1,5 km² de extensão em que são distribuídas 19 unidades acadêmicas, com cursos funcionando das 7h às 22h40, de segunda a sexta-feira e incluindo atividades aos sábados e domingos.

Diversas unidades acadêmicas possuem espaços físicos projetados para serem destinados a cantinas. Atualmente, encontra-se ocupados espaços de cantina do Instituto de Ciência Humanas (ICH), Faculdade de Letras, Faculdade de Educação, Faculdade de Medicina, Faculdade de Direito, Instituto de Ciências Biológicas (ICB) e Colégio João XXIII por meio de concessão onerosa para exploração comercial, licitados por meios dos processos de PR 0047/2022, PR 007/2022 e PR 0043/2018.

Portanto, evidencia-se que o objeto principal da contratação é a prestação de serviços de alimentação complementar para a comunidade acadêmica por meio da concessão onerosa dos espaços públicos cuja as despesas necessárias para o uso do bem (água, luz, internet, telefone, etc) devem ser arcadas pelo particular.

O presente estudo visa encontrar a melhor solução para atender a demanda existente frente aos espaços atualmente desocupados destinados às cantinas, a saber: faculdades de Economia, Comunicação, Educação Física e Desportos (Faefid), Jardim Botânico, Centro de Ciências da Saúde (CCS) e Hall da Reitoria, que não apresentaram interessados no processo licitatório PR 0007 /2022. Além disso, encontram-se desocupados também a cantina da Faculdade de Engenharia, Instituto de Artes e Design e Instituto (IAD) de Ciências Exatas (ICE) e Faculdade de Medicina.

A tabela abaixo descreve as áreas atuais disponíveis para a oferta do serviço de alimentação do tipo cantina e estima o quantitativo de estudantes que poderão ser atendidos pelos serviços em cada um dos locais.

| Item | Cantina | área (m ²) | Público estimado diário* |
|------|-----------------|------------------------|--------------------------|
| 1 | Jardim Botânico | 38,44 | 500 |
| 2 | FAEFID | 44,95 | 450 |
| 3 | CCS | 83,56 | 1120 |
| 4 | IAD | 30,11 | 1430 |
| 5 | Medicina | 54,40 | 500 |
| 6 | Comunicação | 26,66 | 570 |
| 7 | Economia | 11,80 | 450 |
| | | | |

| | | | |
|---|------------|--------|------|
| 8 | ICE | 18,77 | 1750 |
| 9 | Engenharia | 102,46 | 500 |

* Base nos valores de alunos matriculados estimados pelos gestores das unidades.

3. Área requisitante

| Área Requisitante | Responsável |
|-------------------|------------------------------|
| Proinfra | Maria Izabel Ferreira Mendes |

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Como a UFJF já possui espaços destinados às cantinas em suas unidades, observar-se ser possível a concessão onerosas destes espaços físicos. Para cada espaço será fixado um valor mensal referente a aluguel e um acréscimo destinado as taxas de energia elétrica, água e coleta de resíduos sólidos, que irão representar as despesas que deverão ser arcadas pelos cessionários. De acordo com o Acórdão TCU nº 1443/2006, as concessões similares a esta pretendida devem visar a melhor prestação de serviço e não o lucro, portanto, a forma de seleção da proposta mais vantajosa será aquela que oferecer o menor preço global em uma cesta de itens pré-selecionados pela Administração. Assim, a contraprestação mensal será fixa independentemente do valor da proposta vencedora. Ressalta-se que o produto financeiro das operações de que trata este Estudo Preliminar será empregado, necessariamente, no campus universitário, em despesas relativas a custeio, conforme Art. 4, da Lei nº 6120/1974.

O referido objeto deste estudo enquadra-se nos pressupostos do Decreto nº 9.507/2018, constituindo-se em atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares à área de competência legal da UFJF, não inerentes às categorias funcionais abrangidas por seu respectivo plano de cargos.

Será exigida contrapartida financeira mensal referente às taxas de água, luz, coleta de resíduo e aluguel do espaço físico. Como, não há, nos locais medidores individualizados destes insumos, os cálculos apresentados na seção 8 deste ETP foram calculados pela área técnica da Pró-Reitoria de Infraestrutura e Gestão da UFJF. Os cálculos foram apurados de acordo com o art. 7º, "c", da Lei nº. 5.194/66, e IN nº 01 de 02/12/2014, da Secretaria do Patrimônio da União, conforme doc. Sei 1360133,1396170 anexado ao presente processo.

Em relação à concessão de espaço público para prestação de serviço de alimentação, observar-se ser necessário estabelecer algumas exigências mínimas relacionadas à manutenção e à assistência técnica para garantir a qualidade e o bom funcionamento do serviço, a saber:

DO HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

O horário de funcionamento da Concessionário, nas dependências da UFJF, será obrigatoriamente, de segunda a sexta, conforme quadro abaixo. Podendo o concessionário, a critério da gestão do contrato definir horários alternativos de funcionamento, inclusive aos sábados, domingos, recessos, feriados e férias, de acordo com o calendário acadêmico em vigência.

| Item | Local | Horário de Funcionamento |
|------|-----------------|------------------------------|
| 1 | Economia | segunda a sexta 8h às 21h |
| 2 | Faefid | segunda a sexta - 8h às 20h |
| 3 | Jardim Botânico | terça a domingo - 8h às 17 h |
| 4 | Comunicação | segunda a sexta - 8h às 21h |
| 5 | IAD | segunda sexta de 8 às 21h |

| | | |
|---|------------|---------------------------------|
| 6 | CCS | segunda sexta de 07h às 19h |
| 7 | Engenharia | segunda a sexta das 07h às 21h |
| 8 | ICE | segunda a sexta - 7h30 às 21h30 |
| 9 | Medicina | segunda a sexta - 07h às 20h |

DOS PREÇOS

O Concessionário deve dispor em local de destaque no estabelecimento os preços dos itens da cesta de produtos de referência elaborada pela Administração, cujos valores foram homologados no processo licitatório, incluindo a data de vigência da tabela e o ateste da gestão contratual .

Para todos os produtos ofertados, o Concessionário disponibilizará tabela de preços, sempre atualizada, contendo o valor de todas as mercadorias e opções do dia, conforme determinação do Decreto Federal nº 5.903 de 2006, de modo a garantir ao consumidor a correção, clareza, precisão, ostensividade e legibilidade das informações prestadas.

Os preços a serem cobrados pela Concessionária devem ser condizentes com o mercado local do município de Juiz de Fora - MG.

Qualquer denúncia de prática de sobrepreço em qualquer dos itens comercializados pelos estabelecimentos, inclusos ou não na cesta de referência, serão avaliados pela Comissão de Gestão. Caso, seja comprovado sobrepreço, e não haja justificativa plausível do Concessionário, será exigida à redução do preço do produto no patamar médio. Entende-se por sobrepreço, valor superior à média de preços praticados do mercado, acrescido de um desvio padrão. Para o cálculo da média de preços praticados do mercado, a Comissão poderá utilizar de qualquer um dos parâmetros descritos na IN nº 65 /2021 ou outra que venha lhe substituir.

DA HIGIENE E LIMPEZA

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

A concessionária deverá atender às mais estritas regras de higiene e limpeza emanadas pelas autoridades sanitárias durante o preparo, manipulação, acondicionamento, transporte, exposição e descarte dos alimentos. Além da manutenção de boas práticas de higiene pessoal para os funcionários e a realização de inspeções de saúde regulares.

A concessionária deverá seguir as normas sindicais, federais, estaduais e municipais higiênico-sanitárias e os procedimentos técnicos adequados à aquisição, estocagem, pré-preparação e acondicionamento de mercadorias, a fim de garantir as qualidades higiênico-sanitárias, nutritivas e sensoriais dos alimentos.

DA MANUTENÇÃO DOS ESPAÇOS

Toda manutenção/reparo nas dependências da área cedida será de responsabilidade da Concessionária, devendo ser mantidos os mesmos padrões de materiais e acabamentos originais, sendo que a manutenção abrange itens tais como água e esgoto, energia, válvulas e conexões para equipamentos a gás.

Qualquer alteração que implique em pequenas obras ou modificações do espaço físico relativo à concessão, só poderá ser executada após a devida autorização prévia, por escrito, da Coordenação de Projetos, Obras e Manutenção, unidade responsável técnica integrante da Pró-Reitoria de Infraestrutura da Concedente.

A Concessionária deverá manter as dependências, instalações, equipamentos e utensílios em perfeita ordem e funcionamento, efetuando, diariamente, a higienização e limpeza, bem como a conservação das dependências tudo por sua inteira responsabilidade.

A Concessionária deverá manter um programa periódico de desinsetização e desratização, necessário para manter a higiene do local, com frequência mínima de 06 (seis) meses ou sempre que solicitado pela fiscalização da UFJF. A primeira desinsetização e desratização deverá ser realizada em até 30 (trinta) dias de sua instalação no espaço.

Os serviços de recolhimento e destinação correta dos resíduos gerados pela atividade decorrente das concessões são de responsabilidade da Concessionária, devendo esta, inclusive providenciar recipientes próprios e devidamente identificados para armazenamento em local a ser definido pela Concedente. A Concedente não arcará com nenhum ônus proveniente deste tipo de serviço.

A Concessionária deverá adotar normas de higiene, prezando pela economia de água e energia, buscando soluções que promovam boas práticas ambientais.

DOS FUNCIONÁRIOS

A concessão não gera qualquer espécie de vínculo empregatício entre os funcionários da Concessionária e a UFJF, vendando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta com a UFJF.

Todos os funcionários da Concessionária deverão utilizar vestuário adequado, respeitando as condições sanitárias aplicáveis e deverá manter a equipe de trabalho com qualificações adequadas em relação à manipulação de alimentos e segurança alimentar e orientados quanto às políticas afirmativas implementadas pela UFJF.

Não contratar empregados menores de 18 (dezoito) anos para realização de trabalho noturno, perigoso ou insalubre e para qualquer trabalho a menores de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos.

DOS PRODUTOS COMERCIALIZADOS

É vedado o fornecimento, bem como a comercialização, nas dependência da UFJF, de qualquer tipo de: bebida alcoólica, tabaco, medicamento ou produto químico farmacêutico, jogo de azar, produto não destinado a alimentação, tais como chaveiros, roupas, bijuterias, cosméticos, materiais de escritórios e etc, salvo mediante autorização especial emanada pela Autoridade Superior.

É vedada a utilização do espaço para qualquer outro fim não previsto no Termo de Concessão, a ser firmado, sendo vedado, ainda à Concessionária, transferir a concessão, locar, sublocar, ceder ou emprestar o imóvel, ainda que parcialmente, salvo alterações societárias que devem ser comunicadas imediatamente a Concedente.

A Concessionária deverá obrigatoriamente ofertar a cesta de produtos elaborada pela Administração, sobre a qual se fundamentará a disputa do ulterior certame.

É recomendável que a Concessionária ofereça uma variedade de opções além daquelas listada na cesta de produtos, inclusive opções que incluam alimentos saudáveis e equilibrados para atender às necessidades dietéticas dos alunos e funcionários da Universidade, abarcando opções vegetarianas, veganas, sem glúten, entre outras.

CESTA ESTUDANTE

Aos estudantes da UFJF terá que ser ofertada opção de lanche completo no valor máximo de R\$ 3,65 (três reais e sessenta e cinco centavos) composta de uma bebida quente ou fria (mínimo 100 ml) e um lanche salgado ou doce (mínimo 50g). Entre as opções abaixo: café, chá, café com leite, refresco de fruta, refrigerante, pão de sal com manteiga, pedaço de bolo, salgado simples.

O valor desta cesta segue o preço máximo praticado no contrato de fornecimento de refeições coletivas aos estudantes opção desjejum.

DAS RESPONSABILIDADES

A Concessionária responderá civil e criminalmente pelos prejuízos causados ao imóvel e/ou aos frequentadores das instalações a que der causa ou a que derem causa seus funcionários, independentemente de processo administrativo iniciado pela Concedente.

A concessionária deverá implementar medidas de controle de qualidade para garantir a segurança dos alimentos servidos, concernente à verificação regular das datas de validade dos alimentos e ao estabelecimento de procedimentos para lidar com reclamações ou problemas relacionados à qualidade dos alimentos.

O Concessionário compromete-se ainda a:

- a) providenciar as licenças e seguros obrigatórios por lei;
- b) assegurar o acesso ao estabelecimento aos servidores da UFJF encarregados da verificação do cumprimento das obrigações da Instituição e dos fiscais devidamente identificados dos Órgãos responsáveis pela fiscalização das atividades desenvolvidas;
- c) não deixar no local caixas ou embalagens de modo ostensivo, que comprometam a aparência do local e fazer a separação e dar a destinação correta de todo o material reciclável, como por exemplo: embalagens de papelão, plásticos, latas de alumínio e etc.
- d) Utilizar preferencialmente material e embalagens reutilizáveis ou biodegradáveis de forma a reduzir o impacto da geração de resíduos sólidos.

Em relação à concessão de espaço público para as máquinas automáticas de venda de alimentos (*vending machines*), aplica-se no que couber, os mesmos requisitos elencados nos itens anteriores, uma vez que trata-se de serviços de alimentação. Observar-se necessário acrescentar:

Disponibilizar Serviço de Atendimento ao Consumidor (SAC), para resolver a demanda dos consumidores sobre informação, dúvida, reclamação, sugestão, de acordo com o Decreto 6.523/2008. devendo estar afixado nas máquinas os telefones do SAC e mandos em perfeitas condições de leitura por parte dos usuários.

Garantir a utilização de produtos adequados, dentro das condições padrões, bem como seguir critérios higiênico-sanitários, nutricionais e de validade dos produtos ofertados, arcando com os custos referentes aos produtos vencidos ou por qualquer razão impróprios para o consumo.

Monitorar o abastecimento das máquinas para garantir o atendimento à demanda.

Manter as máquinas em perfeitas condições de funcionamento, abastecimento e limpeza.

Manter em cada máquina, em local visível ao público, uma tabela informando os preços dos produtos e o acesso ao SAC da empresa

Disponibilizar na área próxima as máquinas de venda de alimentos recipiente próprio e identificado para a coleta de todo o material reciclável gerado.

Utilizar preferencialmente material e embalagens reutilizáveis ou biodegradáveis de forma a reduzir o impacto da geração de resíduos sólidos.

DEMANDAS ESPECÍFICAS DAS UNIDADES

O presente requisito trata de demanda específicas requeridas pelas unidades acadêmicas. Tais demandas devem ser atendidas pelo Cessionário que se interessar pela ocupação do espaço.

| Local | Demandas Específicas a serem atendidas |
|-----------------|--|
| Economia | Não houve requisito específico. |
| CCS | <ol style="list-style-type: none"> 1. Lanches saudáveis; 2. Lanches que atendam as diversidades, como pessoas veganas; 3. Oferecimento de refeição no prato feito a preço fixo, com cardápio fixo e variado nos 6 dias da semana (possibilidade de aberturas aos sábados, se necessário); 4. Oferecimento de refeição do tipo "self-service" com preço de quilo compatível com a realidade atual e financeira; 5. Opção de pratos congelados saudáveis; 6. Opção de máquina de café espresso; 7. Oferecimento de lanches saudáveis, sem frituras, apenas do tipo assado ou pães tipo sanduíches frios e quentes; também açaí natural e sabores, com granola e outros grãos integrais; 8. Oferecimento de sucos naturais a partir de extração da fruta, vitaminas e sucos de máquina a partir de extratos das frutas; 9. Outras opções para adoçar, como açúcar mascavo/demerara, mel; 10. Oferecer pagamentos virtual, tipo PIX, cartão de débito e de crédito; 11. Exigência do uso de máscara constante (obrigatória) para pessoal da cozinha, manuseio, corte, preparo e venda; 12. Uso também de jaleco e/ou avental conforme as instruções do setor de produção, manuseio e distribuição de alimentos; 13. Cantina é essencial, principalmente para alunos e pacientes que fazem tratamento na Faculdade de Odontologia. |
| Faefid | <ol style="list-style-type: none"> 1. Ter opções de lanches saudáveis; 2. Abrir aos finais de semana para atender aos eventos esportivos e culturais; 3. Atender o turno da noite os projetos de extensão (crianças e adultos). 4. Preços acessíveis |
| Jardim Botânico | Não houve requisito específico. |
| Comunicação | <ol style="list-style-type: none"> 1. Ter opções saudáveis de bebidas e comidas (não trabalhar só com ultraprocessados) 2. Ter opção de refeições no almoço e no início da noite (quando começam as aulas noturnas) - a cantina anterior não cozinhava aqui, mas oferecia marmitta que eram produzidas em outra unidade 3. Preços acessíveis ao alunado |
| Engenharia | Não apresentou demanda específica |
| ICE | <ol style="list-style-type: none"> 1. Ter opções saudáveis de bebidas e comidas (não trabalhar só com ultraprocessados) 2. Preços e variedades (de café expresso a café coado) acessíveis ao alunado 3. Ampliação da equipe de atendimento para os horários entre as aulas (perto de 10h, 16h e 21h) 4. Várias opções de pagamento 5. Opção de refeição fica a cargo da empresa vencedora |
| IAD | <ol style="list-style-type: none"> 1. Ter opções saudáveis de bebidas e comidas (não trabalhar só com ultraprocessados) 2. Ter opção de refeições rápidas (alternativa ao RU - especialmente para público docente) 3. Preços acessíveis 4. Varias opções de pagamento |
| Medicina | <ol style="list-style-type: none"> 1. Ter opções saudáveis de bebidas e comidas (não trabalhar só com ultraprocessados). A principal procura é por pão de queijo. 2. Ter opção de refeições rápidas (alternativa ao RU / especialmente para público docente) 3. Preços acessíveis |

| |
|-------------------------------|
| 4. Varias opções de pagamento |
|-------------------------------|

5. Levantamento de Mercado

No ambiente das universidades, verifica-se ser comum a existência de cantinas para o fornecimento de alimentação aos estudantes, além de ser também um espaço destinado à convivência social. As cantinas, em sua maioria, são espaços dentro dos prédios públicos destinados especificamente para tal função. Verifica-se ser antieconômico para as universidades a prestação direta desse serviço, podendo, ao invés disso, concentrar seus esforços no cumprimento de sua atividade fim. Assim, é prática comum entre todos os órgãos públicos brasileiros, além das universidades, oferecem, por meio da cessão onerosa do espaço público, serviços de alimentação ao seu público. Diante desta premissa, baseia-se a pesquisa de mercado em busca de possíveis soluções a fim de atender a demanda da Universidade.

Desde o início dos anos 2000, várias inovações originárias de países estrangeiros estão sendo introduzidas no mercado de alimentação rápida no Brasil, como por exemplo, as franquias de grandes redes de alimentação, "foodtrucks", máquinas automáticas de venda de alimentos, quiosques físicos, montagem de estruturas de restaurantes em *containers*, criação de lojas especializadas em produtos de alto custo. Todas essas tendências são reações do mercado aos ciclos econômicos, aos altos custos operacionais, a necessidade de sobrevivência dos empresários e dos trabalhadores, que ao perderem seus empregos, voltam-se para o empreendedorismo de oportunidade.

Considerando as dimensões do campus da UFJF, a localização das unidades acadêmicas e a ausência de interessadas na licitação realizada anteriormente (PR 47/2022), tornar-se relevante neste estudo preliminar incorporar essas tendências de mercado de forma a conseguir atender a demanda da comunidade acadêmica. Foram estudadas três alternativas possíveis para solucionar o problema.

A primeira possibilidade seria a oferta de serviço de alimentação móvel, tipo "food truck" ou trailer, que ficariam localizados no estacionamento das unidades que, embora tenham a demanda pelo serviço, não possuem um espaço adaptado para a cantina. Além disso, esta mobilidade seria vantajosa para a Administração da UFJF, pois poderia gerenciar a localização dos *food trucks* de acordo com a demanda interna segundo critérios de conveniência e oportunidade. Outra vantagem dessa solução, refere-se aos custos operacionais de um *food truck* que costumam ser menores do que os de um restaurante fixo. Os gastos com energia, água e manutenção são geralmente reduzidos devido ao tamanho compacto e à operação relativamente mais simplificada. Isto pode tornar os espaços disponibilizados economicamente mais atrativos, diminuindo de uma licitação deserta.

Vale frisar que esta modalidade de serviço apresenta algumas desvantagens que devem ser ponderadas pela Administração, entre elas:

- a) a limitação de espaço para preparo dos alimentos: isso pode dificultar a preparação de alimentos complexos e pode restringir o tamanho da equipe de cozinha e a diversificação de alimentos a serem oferecidos.
- b) os *food-trucks* foram pensados para atender a eventos específicos que concentram grande aglomeração de pessoas: a ausência dessa aglomeração nas unidades acadêmicas pode não se adaptar ao modelo.
- c) limitações climáticas: as condições climáticas podem afetar significativamente as operações de *food truck*. Chuva, vento forte e temperaturas extremas podem impactar negativamente a demanda e a produtividade.
- d) baixa variedade de produtos ofertados: os *food-trucks* são, em sua maioria, empreendimentos temáticos.

A partir dos pontos positivos e negativos, elencados pela equipe de planejamento, verifica-se que não é de interesse neste momento incluir neste processo licitatório este formato de serviço de alimentação, pois encontram-se em vigência em caráter experimental o Edital de Credenciamento nº 01/2023 para este tipo de serviço. Observar-se neste momento através deste processo em vigência que esta modalidade de serviço têm dificuldades de atender as demandas legais necessárias para manutenção de contratos administrativos de longo de prazo, adaptando-se melhor a contratos de curto prazo.

Este estudo preliminar avaliou também a possibilidade de introduzir no campus da UFJF máquinas automáticas de vendas de bebidas e alimentos, conhecida no mercado como "*vending machines*". Estas máquinas apresentam os seguintes aspectos positivos:

a) as *vending machines* podem operar continuamente, 24 horas por dia, o que oferece conveniência aos usuários. No modelo atual da UFJF, o serviço de alimentação das cantinas são obrigados a funcionar das 7h às 21h, de segunda a sexta. Entretanto, as aulas do período noturno se encerram às 23h, deixando parte dos usuários sem atendimento.

b) Além disso, o quantitativo de horas exige que os concessionários mantenham funcionários no local durante todo o período aumentando os custos operacionais. Assim, a máquina automática contribui para a diminuição dos custos operacionais já que eliminam a necessidade de ter uma equipe para o atendimento. Como exigem um menor espaço físico do que uma loja ou quiosque tradicional, baixo gasto de energia e água, o custo com o aluguel também é reduzido.

c) As unidades acadêmicas apresentam alguns horários de baixa demanda, o que para um restaurante convencional não seria adequado.

d) Atualmente, no mercado há uma grande variedade de produtos ofertados que podem ser oferecidos pela máquina de venda automáticas, podendo a Administração selecionar aqueles que melhor atende a necessidade da comunidade acadêmica.

Por outro lado, este estudo preliminar identificou também algumas desvantagens deste tipo de serviço, a saber:

a) Os produtos ofertados são limitados, dependendo do tamanho e da capacidade da máquinas, itens frágeis, perecíveis ou de grande volume podem não ser adequados para venda em *vending machines*.

b) O maquinário precisa de constante manutenção e abastecimento, então problemas técnicos regulares e desabastecimento temporário podem ocorrer sem que a solução se apresente no momento da ocorrência.

c) As *vending machines* podem ser alvo de vandalismo, roubo ou fraudes, portanto precisam ser instaladas em locais seguros e protegidas adequadamente para evitar danos e perdas.

d) Baixa aceitação do público-alvo devido a restrição da oferta de produtos e falta de interação social.

Após observar os prós e contras, esta equipe de planejamento de contratação conclui ser possível ofertar também este tipo de serviço de alimentação em áreas da UFJF que não possuem espaços adequados para a operação de uma lanchonete, como por exemplo, o hall da Reitoria e algumas unidades acadêmicas. Vale ressaltar que algumas adaptações devem ser feitas:

i) escolha do local a ser disponibilizado para as máquinas,

ii) redução e/ou adaptação da cesta de produtos a serem ofertados.

iii) por tratar-se de um novo serviço a ser ofertado no Campus, sugere-se um contrato com menor duração, 6 (seis) meses, a fim de verificar a aceitação do público interno.

É relevante também avaliar o atual modelo de cantinas no campus da UFJF, que consiste na concessão onerosa dos espaços físicos com a cobrança de valor fixo mensal referente ao aluguel e taxas de água e energia elétrica. O último processo foi realizado em 19/05/2022, por meio do Pregão nº 07/2022. Foram

ofertados oito espaços, dos quais cinco não obtiveram êxito, representado uma taxa de fracasso de 62,5% na licitação. Diante disso, esta equipe debruçou-se sobre o processo anterior a fim de averiguar as possíveis causas de fracasso da licitação anterior e promover os ajustes necessários.

A partir do termo de referência (doc SEI: 0735110), avaliamos, comparativamente, o valor da contraprestação mensal fixada em relação a área cedida em m². Verificamos que não existe uma correlação entre a área do espaço cedido, o valor final e a taxa de insucesso da licitação.

A cantina de menor área (19,72 m²) apresentou o maior custo por m², ou seja, R\$ 75,74/m², enquanto que a cantina de maior área (123,6m²) apresentou o custo de R\$ 28,98/m². O menor custo por m² foi de R\$ 18,42/m² relativo a uma área de 86,67m². Entretanto, como o critério para definição desses valores é a distância ao polo valorizante, observou-se o segundo menor valor por m² por se tratar de uma área dentro do campus da UFJF, no bairro Marmelos. Assim, o menor custo por m² foi de R\$ 27,15/m² em uma área de R\$ 44,95m². Ademais, os itens 3, 5 e 7 foram aqueles que apresentaram vencedores na disputa e não configuraram, considerando o custo/m², os ambientes mais baratos. Tais resultados sugerem que o custo/m² não é um fator preponderante para atrair os licitantes, mas que havia informações não captadas pela licitação que foram decisivas para o resultado do certame. A tabela abaixo pormenoriza os cálculos, citados anteriormente.

| Item | Cantina | área (m ²) | Aluguel | Taxas (água /energia) | Valor da Prestação /Mensal | Custo/m ² | Alunos Matriculados | Custo/aluno |
|------|-----------------|------------------------|--------------|-----------------------|----------------------------|----------------------|---------------------|-------------|
| 1 | Jardim Botânico | 86.67 | R\$ 705.32 | R\$ 891.44 | R\$ 1.596.76 | R\$ 18.42 | 500 | R\$ 3,19 |
| 2 | FAEFID | 44.95 | R\$ 801.03 | R\$ 419.49 | R\$ 1.220.52 | R\$ 27.15 | 450 | R\$ 2,71 |
| 3 | Direito | 104.43 | R\$ 2.143.91 | R\$ 802.67 | R\$ 2.946.58 | R\$ 28.22 | 978 | R\$ 3,03 |
| 4 | CCS | 123.6 | R\$ 2.241.58 | R\$ 1.339.88 | R\$ 3.581.46 | R\$ 28.98 | 1120 | R\$ 3,19 |
| 5 | ICB | 107.23 | R\$ 2.123.43 | R\$ 1.139.60 | R\$ 3.263.03 | R\$ 30.43 | - | - |
| 6 | Reitoria | 30 | R\$ 792.20 | R\$ 514.53 | R\$ 1.306.73 | R\$ 43.56 | 300 | R\$ 4,35 |
| 7 | Medicina | 50.2 | R\$ 2.012.17 | R\$ 931.11 | R\$ 2.943.28 | R\$ 58.63 | 500 | R\$ 5.89 |
| 8 | Comunicação | 26.66 | R\$ 1.299.00 | R\$ 427.39 | R\$ 1.726.39 | R\$ 64.76 | 570 | R\$ 3,03 |
| 9 | Economia | 19.72 | R\$ 1.070.88 | R\$ 422.77 | R\$ 1.493.65 | R\$ 75.74 | 450 | R\$ 3,32 |

Embora a localização seja um fator importante na diferenciação espacial para a valorização dos espaços urbanos, considera-se inadequada a utilização exclusiva da variável "distância ao polo valorizante" para determinar os valores dos aluguéis no campus, uma vez que isso resulta em uma falta de uniformidade nos preços das áreas internas. Esta variável mede a distância em linha reta do imóvel até o ponto de referência, desconsiderando as características geográficas do ambiente. No caso da UFJF, as cantinas estão localizadas em áreas isoladas, com acesso pouco convidativo, cercadas por regiões íngremes, o que desencoraja o público a se deslocar entre os diversos estabelecimentos existentes no campus e fora dele. Ademais, a alta demanda, bom fluxo de pedestres, acesso conveniente e proximidade a outros estabelecimentos são fatores subjacentes que influenciam os preços dos imóveis na área externa ao campus, e que não estão presentes nas áreas objeto da cessão. Assim, a fim de contornar esse problema, uma vez que é imperioso seguir a legislação que regulamenta o preço dos bens imóveis da União, realizamos novas medições e visitas aos locais, e restringimos as áreas destinadas às concessões somente aquelas destinadas a uso exclusivo para a prestação de serviço. Conseqüentemente, com a redução da área a ser concedida espera-se obter uma redução no valor referente à taxa de aluguel por m². As áreas que sofreram redução foram: Jardim Botânico, Economia e CCS.

Também observamos que, para os oito itens em disputa, houve apenas dois licitantes cadastrados. No decorrer do Pregão, apenas para a Cantina do Direito (item 3) houve efetivamente uma disputa, já que havia dois interessados. Em relação aos valores adjudicados, as propostas vencedoras do Pregão nº 07 /2022 apresentaram uma redução de 1,08% para as cantinas da Faculdade de Medicina e ICB e uma redução de 16,67% para a cantina localizada na Faculdade de Direito, entre o valor adjudicado e o valor de referência a cesta de produtos orçada em R\$ 166,80 (cento e sessenta e seis reais e oitenta

centavos). Este resultado demonstra que onde houve disputa houve redução mais significativa dos preços, e consequente, melhor resultado para a comunidade acadêmica. É relevante ressaltar que, conforme informações do setor de Contratos da UFJF, a empresa ocupante da cantina do Direito é a mesma ocupante anterior, o que sugere haver alguma vantagem já conhecida pelo ocupante. Sob o ponto de vista da equipe de planejamento, entendemos que a facilidade de acesso à cantina é a principal vantagem competitiva do local.

Outro ponto considerado na análise do Termo de Referência foi o Mapa de Risco. Para mitigar o risco de licitação deserta (Risco nº2), as ações preventivas elencadas foram "Divulgação da licitação além das vias legais de publicação (DOU, site UFJF), através do envio do edital para empresas do ramo", e como ação de Contingência "Regular e normatizar a comercialização de alimentos dentro do campus por autônomos", ação sob responsabilidade dos Pregoeiros. Os autos do processo indicam que o Aviso de Licitação foi publicado no DOU nº 82, de 03/05/2022, no jornal de circulação local Tribuna de Minas em 04/05/2022 e também no Portal de Notícias da UFJF em 04/05/2022, sendo a disputa realizada em 19/05/2022. Não há indício no processo do envio do edital às empresas do ramo. Evidencia-se também que o tempo decorrido entre a divulgação do edital e a abertura do pregão não foi adequado, considerando a alta complexidade do objeto que demanda do empresário interessado um estudo de viabilidade econômica para instalação de uma nova unidade. Este fato sugere que o tempo entre a publicação do edital e a disputa pode ter sido exíguo em relação ao objeto pretendido. A fim de corrigir este problema, sugerimos que o tempo decorrido entre a abertura do edital e o envio das propostas seja de no mínimo 45 (quarenta e cinco) dias.

Assim, concluímos que as possíveis causas do insucesso da licitação foram os altos custos fixos e operacionais do negócio, baixa demanda devido a limitação do público e das condições de acesso às unidades, divulgação inadequada da licitação e curto intervalo de tempo entre a publicação do edital e a disputa.

6. Descrição da solução como um todo

Após as considerações lavradas na seção 5 deste ETP, foram encontradas duas possíveis soluções para atender a presente necessidade: cessão dos espaços de cantinas disponíveis nas unidades e disponibilização de máquinas automáticas de vendas de alimentos e bebidas. Considerando as características da UFJF e a taxa de insucesso da licitação anterior, é conveniente que haja a oferta de todas as soluções disponíveis no mercado encontradas pela equipe de planejamento.

A prestação do serviço de alimentação é considerado serviço comum, conforme inciso II, art. 3º do Decreto 10.024 de 20 de setembro de 2019 "bens e serviços comuns - bens cujos padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações reconhecidas e usuais do mercado", sendo assim, poderá optar pela licitação na modalidade de Pregão eletrônico, em concordância com o art. 1º, § 2º, do referido Decreto. Tal licitação deverá atender todos os requisitos necessários, elencados no item 4, para que a contratação se adeque às necessidades da Universidade.

Como as soluções propostas tratam do mesmo objeto, optou-se por licitar separadamente todos os itens. O valor da contraprestação corresponde a taxa de aluguel e rateio estimado de taxa de luz, água e coleta de resíduos sólidos. A contraprestação será fixa e mensal. Nos meses de férias escolares o valor será reduzido conforme definição no Termo de Referência. A tabela abaixo descreve as especificações das áreas cedidas e os valores da contraprestação mensal. A memória de cálculo dos valores da contraprestação encontram-se detalhada no processo, conforme os termos da Lei nº 6120/1974.

| Local | Espaço Cedido (m²) | Contraprestação Mensal | | | | Tot (R\$) |
|-------------------|--------------------|------------------------|------------|-----------|----------------|-----------|
| | | Aluguel (R\$) | Água (R\$) | Luz (R\$) | Resíduos (R\$) | |
| 1.Jardim Botânico | 38,44 | 791,93 | 114,20 | 731,74 | 0 | 1637 |

| | | | | | | |
|--|--|---|---|---|---|--|
| 2. Faefid | 44,95 | 603,15 | 63,76 | 354,00 | 76,16 | 1097 |
| 3. ICE | 18,77 | 542,17 | 109,22 | 404,74 | 76,16 | 1132 |
| 4. CCS | 83,56 | 1184,04 | 180,37 | 1109,76 | 152,32 | 2626 |
| 5. IAD | 30,11 | 676,48 | 69,60 | 406,59 | 76,16 | 1228 |
| 6. Medicina | 54,40 | 1053,79 | 246,60 | 790,36 | 76,16 | 2166 |
| 7. Comunicação | 26,66 | 632,88 | 68,06 | 354,81 | 76,16 | 1131 |
| 8. Economia | 11,80 | 471,92 | 64,62 | 403,35 | 76,16 | 1016 |
| 9. Engenharia | 102,46 | 1631,17 | 277,77 | 1270,30 | 152,32 | 3331 |
| 10. Vending Machine (três pontos com 2 Máquinas em cada: Snack conjugada com bebida fria e bebida quente) Designadas inicialmente para: 3. 1 Reitoria 3.2 Faculdade de Enfermagem 3.3 Faculdade de Fisioterapia | 3m² (por ponto) | 61,80 | 0 | 79,34 | 0 | 141, |

Além das condições de habilitação básicas requeridas, a melhor proposta será aquela que oferecer o menor preço global para a cesta básica de produtos definidas pela Administração. Tal cesta foi elaborada a partir da cesta apresentada na licitação anterior, com algumas adaptações de forma a não limitar a concorrência, uma vez que os espaços das cantinas variam entre si. A inclusão da *cesta estudante* composta de uma opção de bebida quente/fria (mínimo 100ml) e lanche salgado/doce (mínimo 50g), conforme detalhamento na seção 4. Esta inclusão justifica-se, pois é recorrente o recebimento de reclamação por parte dos estudantes quanto aos preços dos produtos praticados nas cantinas. Embora, haja uma fiscalização por parte da Administração para controlar a prática de sobrepreços, é necessário introduzir mecanismos que colaborem com as políticas assistenciais da UFJF, voltadas para os estudantes. Além disso, como a disputa pelo espaço se dará de forma individualizada poderá ocorrer uma dissonância de preços entre as cestas homologadas para diferentes vencedores, que vão além da capacidade de fiscalização da gestão.

| Ord. | Salgados |
|------|---|
| 1 | Salgados Assados e Fritos Peso Mínimo - 100g (Variedades: empada de frango, enroladinho assado, esfiha, pastel assado, mini-pizza, coxinha, cigarrete, quibe) |
| 2 | Pão de queijo (peso mínimo de 80g) |
| | Sanduíches |
| 3 | Misto quente (peso mínimo 150g) |
| 4 | Sanduíche bauru (pão de forma francês, queijo muçarela ou prato, presunto e tomate – peso mínimo de 150g) |
| 5 | Sanduíche tipo natural com pão de forma normal ou integral, composto dos seguintes recheios: atum ou peito de frango desfiado ou peito de peru defumado e ricota ou muçarela ou catupiry e salada (peso mínimo de 150g) |
| | Bebidas |
| 6 | Água mineral sem gás – garrafa de 510ml |
| 7 | Água mineral com gás – garrafa de 510ml |
| 8 | Café – xícara ou copo de 100ml |
| 9 | Leite com achocolatado quente/frio (leite integral ou desnatado) – copo de 200ml |
| 10 | Refrigerante de 350ml |
| 11 | Suco de fruta natural ou de polpa de frutas – como exemplos: abacaxi, laranja, acerola, uva, limão, mamão, maracujá, melancia, etc. – copo de 300ml |

| Outros | |
|--------|--|
| 12 | Cesta Estudante: composta de uma bebida quente ou fria (mínimo 100 ml) e um lanche salgado ou doce (mínimo 50g). Entre as opções abaixo: café, chá, café com leite, refresco de fruta, refrigerante, pão de sal com manteiga, pedaço de bolo, salgado simples. |

Para a definição da cesta de produto para as Vending Machine, a equipe de planejamento exclui alguns itens da cesta principal destinada à cessão de espaços das cantinas para adaptar as particularidades envolvidas nas outras formas de ofertar o serviço de alimentação, conforme destacados nas seções 4 e 5. Abaixo segue a lista detalhada. O valor global das cestas será apresentado na seção 8.

| Cesta de Produtos Vending Machine - Lote 2 | |
|--|--|
| Bebidas Quentes | |
| 1 | Café Expresso curto (até 60ml) |
| 2 | Cappuccino (110ml) |
| Bebidas Frias | |
| 3 | Suco em latas (340ml) |
| 4 | Refrigerante em lata (350ml) |
| 5 | Chá gelado em lata (300ml) |
| Snacks | |
| 6 | Biscoitos salgados empacotados (mínimo 60g) |
| 7 | Biscoitos doces (mínimo 145g) Tipo: Waffer |
| 8 | Amendoim torrado (mínimo 40g) Tipo: Japonês |
| 9 | Barra Nutricional (mínimo 45g) Tipo: Cereal |

Acrescenta-se que, embora a futura contratação seja simultânea, não haverá perda de economia de escala na divisão por lotes, uma vez que não haverá redução de custos por parte do cessionário. Além disso, é possível e conveniente para a Universidade realizar o controle individualizado para execução de cada contratado.

O licitante poderá oferecer outros produtos não elencados na cesta de referência, desde que estejam limitados aqueles que são permitidos pela Administração e cujo os preços praticados sejam compatíveis com o mercado local.

Os pontos destinados às máquinas automáticas poderão ser realocados pela Administração entre as suas unidades na cidade de Juiz de Fora-MG.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Além dos espaços disponíveis inicialmente para as cantinas, a equipe de planejamento apontou como solução a disponibilização de outros espaços, de acordo com as conclusões obtidas na seção 5. Assim, o quantitativo definido foi de:

- 9 (nove) Pontos de Cantinas conforme especificação abaixo:

| | | | | Taxas (água/energia/ resíduos sólidos) | Valor da Prestação Mensal | Horário de Funcionamento |
|--|------|---------|--|--|------------------------------|--------------------------|
| | Área | Aluguel | | | | |

| Item | Cantina | (m²) | (R\$) | (R\$) | (R\$) | Sugerido pelas unidades |
|------|-----------------|--------|---------|---------|---------|----------------------------------|
| 1 | Faefid | 44,95 | 603,15 | 493,92 | 1097,07 | segunda a sexta - 8h às 20h |
| 2 | Economia | 11,80 | 471,92 | 544,13 | 1016,05 | segunda a sexta 8h às 21h |
| 3 | Jardim Botânico | 38,44 | 791,93 | 845,94 | 1637,87 | Terça a Domingo - das 8h às 17h |
| 4 | Comunicação | 26,66 | 632,88 | 499,03 | 1131,91 | segunda a sexta - 8h às 21h |
| 5 | IAD | 30,11 | 676,48 | 552,35 | 1228,83 | segunda sexta de 8 às 21h |
| 6 | ICE | 18,77 | 542,17 | 1442,45 | 1132,29 | segunda a sexta - 7h30 às 21h30 |
| 7 | CCS | 83,56 | 1184,04 | 1442,45 | 2626,49 | segunda a sexta - de 07h às 19h |
| 8 | Engenharia | 102,46 | 1631,17 | 1700,39 | 3331,56 | segunda a sexta - das 07h às 21h |
| 9 | Medicina | 54,40 | 1053,79 | 1113,12 | 2166,91 | segunda a sexta - das 07h às 20h |

O horário de funcionamento foi definido pelos gestores das unidades em que estão localizadas às cantinas. Apenas a Faculdade de Engenharia não respondeu ao questionamento, sendo fixado o horário padrão das 07 às 21h.

- 3 (três) Pontos de Vending Machine conforme especificação abaixo:

| Item | Local | Área (m²) | Aluguel (R\$) | Taxas (água/energia/resíduos) (R\$) | Valor da Prestação/Mensal | Horário de Funcionamento |
|------|---------------------------|-----------|---------------|-------------------------------------|---------------------------|--------------------------|
| 1 | Hall da Reitoria | 3 | 61,80 | 79,34 | R\$ 141,15 | Não se aplica |
| 2 | Faculdade de Fisioterapia | 3 | 61,80 | 79,34 | R\$ 141,15 | Não se aplica |
| 3 | Faculdade de Enfermagem | 3 | 61,80 | 79,34 | R\$ 141,15 | Não se aplica |

Para cada local será disponibilizado uma máquina para bebidas quentes, uma máquina de bebidas frias conjugada com uma máquina de snacks. Os pontos aqui listados trata-se da localização inicial, podendo a Administração fazer a redistribuição interna conforme demanda. Para cada ponto será cedido um espaço de 3m² (três metros quadrados).

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 15.510,12

A concessão do espaço físico das cantinas será onerosa. Para cada espaço cedido será cobrada uma taxa mensal referente ao valor do aluguel da área e uso de água, energia elétrica e coleta de resíduos sólidos. Esta contrapartida deverá ser paga independentemente do valor total da proposta vencedora. Os valores calculados atendem a determinação do Decreto nº 6120/1974 e estão detalhados no processo administrativo doc Sei: 1360133, 1396170, 1396120 e 1396170 e ao longo deste ETP.

| ITEM | DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO | UNIDADE DE MEDIDA | ENERGIA ELÉTRICA | ÁGUA (R\$) | Aluguel (R\$) | Resíduo (R\$) | Total (R\$) |
|------|---|-------------------|------------------|------------|---------------|---------------|-------------|
| 1 | Cantina da Faculdade de Economia | Mês | 403,35 | 64,62 | 471,92 | 76,16 | 1016,05 |
| 2 | Cantina da Faculdade de Comunicação | Mês | 354,81 | 68,06 | 632,88 | 76,16 | 1131,91 |
| 3 | Cantina do CCS | Mês | 1109,76 | 180,37 | 1184,04 | 152,32 | 2626,49 |
| 4 | Cantina da Faculdade de educação Física e desporto (Faefid) | Mês | 354,00 | 63,76 | 603,15 | 76,16 | 1097,07 |
| 5 | Cantina do Jardim Botânico | Mês | 731,74 | 144,20 | 791,93 | 0 | 1637,87 |
| 6 | Cantina da Faculdade de Engenharia | Mês | 1270,30 | 277,77 | 1631,17 | 152,32 | 3331,56 |
| 7 | Cantina do IAD | Mês | 406,59 | 69,60 | 676,48 | 76,16 | 1228,83 |
| 8 | Cantina do ICE | Mês | 404,74 | 109,22 | 542,17 | 76,16 | 1132,29 |
| 9 | Cantina da Medicina | Mês | 790,36 | 246,60 | 1053,79 | 76,16 | 2166,91 |
| 10 | Espaço Vending Machine | Mês | 79,34 | 0 | 61,80 | 0 | 141,15 |

| | | |
|--|--------------|------------------|
| | Total | 15.510,12 |
|--|--------------|------------------|

A Contratação se dará pela disputa pelo **menor preço global** em relação a cesta de produtos estabelecida pela Universidade. Para determinação do preço estimado global da cesta de produtos no processo licitatório foi utilizado a combinação de parâmetros (I, II, IV), dispostos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021, atualizados monetariamente quando necessário pelo IPCA (IBGE) referente a Maio/2023. A pesquisa de preço foi realizada entre 19/06/2023 a 15/07/2023.

Primeiramente, buscou-se no Painel de Preços os custos unitários de itens iguais ou similares aqueles da cesta de referência, observando o prazo de um ano da conclusão do processo licitatório. Os critérios de inexecuibilidade estabelecidos foram: limite inferior - valor do preço médio das licitações selecionadas menos uma unidade de desvio padrão - e limite superior - o valor do preço médio das licitações selecionadas mais um desvio padrão. Quando o limite inferior resultou em número negativo, foi considerado como valor substituto, a mediana. De forma a não restringir de sobre maneira a consulta, foram, quando possível, acrescidos requisitos geográficos limitando a pesquisa por região (Sudeste) ou por unidade federada (MG). O valor de referência utilizado foi o valor médio, uma vez que as licitações encontradas no Painel de Preços referiam-se a fornecimento de material. Assim, julgou-se necessário fazer este ajuste para que pudéssemos agregar a estimativa o custo inerente à prestação de serviços de alimentação de natureza mais complexa.

Como os itens da cesta de produtos são altamente influenciáveis pela economia local, realizamos a pesquisa direta junto a fornecedores da cidade de Juiz de Fora/MG. Os estabelecimentos contactados por telefone foram selecionadas a partir dos resultados do buscador Google Business, utilizando como palavra-chaves "telefone padaria Juiz de Fora", considerando áreas circunvizinhas ao campus e também outras regiões da cidade. Primeiramente, entramos em contato telefônico para obtenção do email do responsável pelo estabelecimento para envio de planilha contendo os itens da cesta de produtos. Foram contactados sete estabelecimentos. Alguns estabelecimentos preferiram que a planilha fosse encaminhada pelo aplicativo de mensagens "whatsapp", e outros se recusaram a participar da pesquisa de preço. Diante da baixa adesão, membros da equipe de planejamento realizaram busca ativa de preços junto aos estabelecimentos a fim de aumentar a chance de sucesso. Encaminhamos email em 03/07/2023 para o Sindicato das Indústrias de Panificação e Confeitaria de Juiz de Fora (Sindipan/JF), a fim de obter apoio da entidade a fim de melhorar a adesão na pesquisa de preço. Apesar do retorno da entidade, não houve resposta das empresas sugeridas. Abaixo segue a lista de empresas consultadas e resumo do feedback obtido.

| Identificação do Estabelecimento | Data | Feedback |
|---|------------|--|
| Padaria Joana Darc Lopres Martins - ME CNPJ: 24.***.***0001-59 | 27/06/2023 | Após contato telefônico, solicitamos uma visita no local para busca ativa. |
| Padaria Trigo Novo CNPJ: 19.***.***0001-63 | 22/06/2023 | Após contato telefônico, solicitamos uma visita no local para busca ativa. |
| Padaria Manchester CNPJ: 22.***.***0001-27 | 22/06/2023 | Pelo contato telefônico, gerente não aceitou participar. |
| Padaria Água na Boca CNPJ: 01.***.***0001-48 | 27/06/2023 | Após contato telefônico, foi encaminha planilha por aplicativo de mensagem. Sem resposta. |
| Padaria Pão Sagrado CNPJ: 41.***.***0001-91 | 26/06/2023 | Após contato telefônico, foi encaminha planilha por aplicativo de mensagem e por email. Sem resposta. |
| Padaria Anna Cecília CNPJ: 17.***.***0001-17 | 19/06/2023 | Após contato telefônico, foi encaminha planilha por aplicativo de mensagem. Sem resposta. |
| Padaria Nova Fantástica CNPJ: 13.***.***0001-05 | 19/06/2023 | Após contato telefônico, foi encaminhada planilha por email. Após a planilha foi entregue para preenchimento no local. Não houve resposta. |
| Empório dos Pães CNPJ: 31.***.***0001-38 | 19/06/2023 | Após contato telefônico, foi encaminhada planilha por email. Não houve resposta. |
| Heveraldo | 21/06/2023 | Após contato telefônico, foi encaminhada planilha por email. Não houve resposta. |
| | | |

| | | |
|--|------------|---|
| Sindicato das Indústria de Panificação de JF (Sindipan-JF) | 03/07/2023 | Encaminhamos planilha por email. A entidade não realiza pesquisa de preço. Indicou três associados, dentro quais, um já tínhamos entrando em contato. |
|--|------------|---|

A fim de parametrizar os valores dos itens praticados dentro do campus da UFJF incluímos na pesquisa de preço, os resultados das cestas de produtos dos cessionários vencedores nos Pregões nº 07/2022 e nº 47/2022, atualizados monetariamente até Maio /2023 pelo IPCA (IBGE).

A partir da informação gerada por todas as fontes coletadas, foi estimado o valor global da cesta de produto como a soma valores médios de cada item (médias foram ajustadas para múltiplos de R\$ 0,05) será de **R\$ 68,80 (sessenta e oito reais e oitenta centavos)**.

Os resultados detalhados encontram-se apensados neste processo, juntamente com a planilha resumo.

Valor de Referência - Cesta de Produtos - Cantinas

| Ord. | Salgados | Média Ajustada (múltiplos de R\$ 0,05) |
|------------------------------|--|--|
| 1 | Salgados Assados e Fritos Peso Mínimo - 100g (Variedades: empada de frango, enroladinho assado, esfiha, pastel assado, mini-pizza, coxinha, cigarrete, quibe) | R\$ 6,80 |
| 2 | Pão de queijo (peso mínimo de 80g) | R\$ 5,20 |
| Sanduíches | | |
| 3 | Misto quente (peso mínimo 150g) | R\$ 8,00 |
| 4 | Sanduíche bauru (pão de forma francês, queijo muçarela ou prato, presunto e tomate – peso mínimo de 150g) | R\$ 8,65 |
| 5 | Sanduíche tipo natural com pão de forma normal ou integral, composto dos seguintes recheios: atum ou peito de frango desfiado ou peito de peru defumado e ricota ou muçarela ou catupiry e salada (peso mínimo de 150g) | R\$ 7,85 |
| Bebidas | | |
| 6 | Água mineral sem gás – garrafa de 510ml | R\$ 3,10 |
| 7 | Água mineral com gás – garrafa de 510ml | R\$ 3,85 |
| 8 | Café – xícara ou copo de 100ml | R\$ 3,40 |
| 9 | Leite com achocolatado quente/frio (leite integral ou desnatado) – copo de 200ml | R\$ 5,60 |
| 10 | Refrigerante de 350ml | R\$ 6,10 |
| 11 | Suco de fruta natural ou de polpa de frutas – como exemplos: abacaxi, laranja, acerola, uva, limão, mamão, maracujá, melancia, etc. – copo de 300ml | R\$ 6,35 |
| Outros | | |
| 12 | Cesta Estudante: composta de uma bebida quente ou fria (mínimo 100 ml) e um lanche salgado ou doce (mínimo 50g). Entre as opções abaixo: café, chá, café com leite, refresco de fruta, refrigerante, pão de sal com manteiga, pedaço de bolo, salgado simples. | R\$ 3,65 |
| Valor Global da Cesta | | R\$ 68,80 |

A cessão dos espaços destinados as máquinas de "vending machines" se dará pela disputa pelo menor preço em relação a cesta de produtos estabelecida pela Universidade. Conforme detalhado na seção 6, houve uma redução na cesta de produtos principal e inclusão de itens que se encaixavam melhor na forma de fornecimento dos produtos. Para determinação do preço estimado global da cesta de produtos no processo licitatório foi utilizado os custos unitários iguais à mediana, de acordo com o Art. 5º, I, da IN nº 65/2021. Os valores foram arredondados para casas decimais inteiras a fim de se adaptar ao mecanismo de funcionamento das

máquinas automáticas. A memória de cálculo encontra-se anexada no processo. Assim, o valor de referência da cesta de produtos para as Vending Machine é de **R\$ 41,00 (quarenta e um reais)**.

Valor de Referência - Cesta de Produtos Vending Machine

| Cesta de Produtos Vending Machine | | |
|--|---|-----------------------------|
| Ord | Bebidas Quentes | Valor Unitário Médio |
| 1 | Café Expresso curto (até 60ml) | R\$ 3,40 |
| 2 | Cappuccino (110ml) | R\$ 3,10 |
| Bebidas Frias | | |
| 3 | Suco em latas (340ml) | R\$ 7,00 |
| 4 | Refrigerante em lata (350ml) | R\$ 5,90 |
| 5 | Chá gelado em lata (300ml) | R\$ 3,00 |
| Snacks | | |
| 6 | Biscoitos salgados empacotados (mínimo 60g) | R\$ 4,80 |
| 7 | Biscoitos doces (mínimo 145g) Tipo: Waffer | R\$ 3,30 |
| 8 | Amendoim torrado (mínimo 40g) Tipo: Japonês | R\$ 9,00 |
| 9 | Barra Nutricional (mínimo 45g) Tipo: Cereal | R\$ 1,50 |
| Total | | R\$ 41,00 |

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Não haverá o parcelamento da solução na presente contratação, uma vez que é tecnicamente inviável a prestação de serviço por mais de uma empresa dentro do mesmo ambiente.

Entretanto, cada licitante poderá apresentar uma proposta para cada item licitado.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Esta contratação tem correlação com as contratações realizadas no Pregão nº 07/2022 e Pregão nº 47/2022, uma vez que as mesmas também tratam da cessão onerosa de uso de espaços físicos destinadas às cantinas.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

O presente estudo preliminar trata da oferta de serviços de alimentação realizado no campus da UFJF em Juiz de Fora, tratando-se de atividade acessória, não contemplado no PDI 2022-2027.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A oferta dos serviços de alimentação nas unidades acadêmicas poderão proporcionar os seguintes benefícios:

- 1.

Fornecer comodidade aos estudantes: a cantina oferece aos estudantes uma opção conveniente de refeições, o que tornar-se particularmente útil para aqueles que têm um cronograma restrito e não têm tempo para sair do campus para almoçar ou jantar.

2.

Alimentação saudável: Muitos estudantes universitários têm dificuldade em manter uma alimentação saudável devido a restrições de tempo e orçamento. A cantina pode oferecer opções de refeições equilibradas e nutritivas, permitindo que os estudantes façam escolhas alimentares mais saudáveis.

3.

Promover a socialização e integração: A cantina pode servir como um ponto de encontro para estudantes, professores e funcionários. É um espaço onde eles podem se reunir, conversar e interagir fora das salas de aula, criando um senso de comunidade e fortalecendo os laços sociais.

4.

Apoiar a economia local: A existência das cantinas colabora com a economia local, incentivando a participação de pequenas empresas. Isso ajuda a fortalecer a economia local e a criar empregos para a comunidade.

5.

Incentivar a permanência no campus: Uma cantina bem equipada e atraente pode incentivar os estudantes a permanecerem no campus durante todo o dia. Isso pode aumentar o envolvimento acadêmico e o tempo gasto em atividades extracurriculares, além de criar um ambiente mais vibrante e dinâmico.

6.

Gerar receita para a universidade: embora, não seja o objetivo principal, a cessão de espaço público para uma cantina é uma fonte de receita adicional para a universidade, cujo os recursos financeiros obtidos podem ser investidos em melhorias nos serviços educacionais e nas instalações.

13. Providências a serem Adotadas

A presente contratação requer por parte da administração o acompanhamento de profissional qualificado para acompanhar a execução do contrato, de forma a verificar que todas as especificações técnicas e exigências solicitadas foram cumpridas.

Verificar as condições dos ambientes destinados às cantinas.

Disponibilizar pontos de água e energia para as *vending machines*.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Diante dessa demanda encontramos os possíveis impactos ambientais:

1.

Geração de resíduos sólidos: A operação da cantina pode resultar em uma grande quantidade de resíduos, como embalagens de alimentos, utensílios descartáveis e restos de alimentos. Para mitigar esse impacto, medidas como a implantação de programas de coleta seletiva, a disponibilização de lixeiras devidamente identificadas para separação dos resíduos, e a contratação de empresas especializadas em coleta e destinação adequada dos resíduos podem ser adotadas. Além disso, incentivar o uso de embalagens reutilizáveis ou biodegradáveis também pode reduzir o impacto dos resíduos sólidos.

2.

Consumo excessivo de água e energia: As operações da cantina, incluindo a lavagem de louças, preparação de alimentos e refrigeração de produtos, podem demandar uma quantidade significativa de água e energia. Para minimizar esse impacto, é importante adotar práticas de uso consciente da água e da energia, como o uso de equipamentos eficientes em termos energéticos, a manutenção adequada dos equipamentos para evitar vazamentos e desperdícios, e a conscientização dos funcionários e clientes sobre a importância de economizar água e energia.

3.

Poluição do ar: A manipulação e preparação de alimentos na cantina podem gerar emissões de poluentes atmosféricos, como gases provenientes do cozimento e fumaças do uso de fritadeiras. Para mitigar esse impacto, é recomendável utilizar equipamentos de cozinha com sistemas de exaustão adequados, garantir a ventilação adequada no ambiente de trabalho, e adotar práticas de preparo de alimentos que reduzam as emissões, como a utilização de métodos de cozimento mais eficientes e o controle adequado da temperatura de fritura.

4.

Uso de recursos naturais: A escolha dos alimentos e ingredientes utilizados na cantina pode ter impacto no uso de recursos naturais, como desmatamento, consumo de água e uso de agrotóxicos na produção dos alimentos. Para minimizar esse impacto, é importante buscar fornecedores que adotem práticas sustentáveis, como a produção orgânica ou agroecológica, priorizando produtos de origem local e sazonal, que sejam produzidos de forma responsável e com menor impacto ambiental.

5.

Desperdício de alimentos: A cantina pode ser um local propenso ao desperdício de alimentos, seja na preparação, no armazenamento ou na etapa de consumo. Para reduzir esse impacto, medidas como a elaboração de um planejamento adequado para evitar compras em excesso, o estabelecimento de parcerias com instituições que possam receber as sobras de alimentos e a sensibilização dos funcionários e clientes sobre a importância de evitar o desperdício podem ser adotadas.

Apesar dos riscos elencados, entende-se que os impactos ambientais são baixos e aceitáveis quando confrontados com o benefício prestado a toda a comunidade acadêmica.

Por ser uma prestadora de serviços alimentícios espera-se a geração de resíduos provenientes de embalagens de alimentos, guardanapos, produtos descartáveis e sobras de alimentos. Dessa maneira, a principal ação para minimizar este impacto é exigir que a empresa contratada disponha de lixeiras para coleta seletiva para o adequado manejo do lixo gerado. Além disso, foi acrescido uma taxa referente a coleta de resíduos sólidos não recicláveis.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Embora seja um serviço acessória a atividade principal da UFJF é de extrema importância para o bem estar dos alunos. Experiências anteriores mostraram-se viáveis, e esta equipe esforçou-se para corrigir através deste estudo as falhas detectadas nas licitações ant

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](#).

MARIA IZABEL FERREIRA MENDES

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 04/10/2023 às 11:53:45.

ELIANE MARISA DOS SANTOS

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 04/10/2023 às 11:47:06.

LETICIA FREITAS SILVEIRA

Equipe de apoio