

Estudo Técnico Preliminar

1. Informações Básicas

Número do processo: 23347.007072.2021-03

2. Descrição da necessidade

2.1 OBJETO

Concessão administrava onerosa de uso de espaço físico edificado e não edificado para exploração comercial de serviços de alimentação, por meio da disponibilização de lanchonete nos Campi do Instituto Federal de Mato Grosso do Sul nos municípios de Aquidauana, Corumbá, Campo Grande, Dourados, Jardim e Nova Andradina, voltados para o fornecimento de lanches para a comunidade acadêmica, servidores e transeuntes.

2.2. MOTIVAÇÃO

Os campi do Instituto Federal de Mato Grosso do Sul, oferecem cursos Técnico Integrado, Concomitante, Subsequente, Educação de Jovens e Adultos, Qualificação Profissional, Graduação e Pós-Graduação. Os campi dispõem de espaço reservado para instalação e execução de serviço de alimentação que atendam ao público usuário, somado a isso, a prestação de serviços de lanchonete não constitui atividade finalística do órgão, ao tempo que se faz necessário viabilizar maior permanência do estudante no campus sem necessidade de deslocamento. Portanto, em atendimento aos princípios da conveniência, oportunidade e interesse público a concessão visa apoiar o IFMS no desempenho de suas atividades, de maneira acessória, disponibilizando alimentação nas melhores condições de qualidade, preço, segurança e comodidade.

2.3. JUSTIFICATIVA

Atender às necessidades de fornecimento de alimentação à comunidade acadêmica, sobretudo daqueles que permanecem no campus no período de contraturno para desenvolvimento de atividades estudantis, atividades administrativas e atendimento ao público externo. Assim como atender possíveis demandas de eventos e projetos desenvolvidos no IFMS, a fim de assegurar a permanência dos estudantes provendo condições básicas necessárias para o bom desenvolvimento das atividades estudantis e melhoria na qualidade do ambiente organizacional. A área objeto desta concessão, destina-se exclusivamente para o fim acima proposto, sendo expressamente vedada o seu uso por terceiros a qualquer título ou forma, ou pela CESSIONÁRIA para outras finalidades.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Campus Corumbá	Wanderson da Silva Batista
Campus Aquidauana	Hilda Ribeiro Romero

Campus Campo Grande
Campus Dourados
Campus Jardim
Campus Nova Andradina

Dejahyr Lopes Junior
Carlos Vinícius da Silva Figueiredo
Sirley da Silva Rojas Oliveira
Claudio Zarate Sanavria

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. DA NATUREZA

Trata-se de serviço essencial e de caráter contínuo, sendo que a sua interrupção compromete o funcionamento regular das unidades acadêmicas e administrativas, tornando-se imprescindível a contratação de empresa para a exploração comercial do serviço de alimentação para atender às necessidades nutricionais diárias da comunidade. As outorgas de uso dos imóveis das Instituições Federais de Ensino são tratadas pela Lei nº 6.120/1974. Dispõe a norma:

Art. 2º Os imóveis de que trata esta Lei poderão ser objeto de:

c) locação

§ 4º a locação será realizada mediante concorrência pública, observadas as normas legais vigentes e respeitando o valor locativo respectivo, consoante às condições locais do mercado imobiliário.

Art. 5º em nenhuma hipótese será permitida a doação ou cessão gratuita, a qualquer título, de bens imóveis das instituições de que trata esta Lei. Em que pese a divergência de terminologia, até porque a locação é um instituto do direito privado, o mais adequado para a administração Pública seria concessão onerosa de uso e cessão de uso, em regra é um ajuste entre entes públicos (MELLO, Celso Bandeira de. Curso de Direito Administrativo, 26º ed, 2008). A concessão de uso, tradicionalmente precedida de licitação na modalidade concorrência, também pode ser, recomendável que seja, precedida de pregão eletrônico (Acórdão TCU nº 2050/2014).

4.2. DA VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO

O Contrato terá vigência de 30 (trinta) meses, contados a partir da data de início da prestação de serviço que se dará somente após a assinatura do Contrato. O contrato com vigência de 30 (trinta) meses, proporcionará tanto ao CEDENTE quanto ao futuro CESSIONÁRIO se adaptar à realidade que vier a se consolidar com o tempo, conferindo segurança comercial e jurídica para ambos, além de reduzir os custos da Administração com prorrogações sucessivas. Apenas quando houver necessidade e interesse da administração, que deverão ser previamente justificados, o prazo de vigência do Contrato de 30 (trinta) meses, poderá ser prorrogado por mais 30 (trinta) meses, mediante acordo entre as partes e celebração do respectivo Termo Aditivo, até o limite de 60 (sessenta) meses com fundamento no inciso II do Art. 57 da Lei Federal nº 8.666/93. É ainda possível a prorrogação por prazo diverso do contratado originalmente. A prorrogação dependerá da demonstração da vantajosidade, para a Administração, das condições e dos preços contratados. O prazo inicial de vigência superior a doze meses justifica-se também pela necessidade do CESSIONÁRIO ter que arcar com eventual investimento em infraestrutura básica primordial à fiel execução do serviço. Considerar o período de até dez dias, após a assinatura do contrato, para o Cessionário se mobilizar e iniciar suas atividades. Este prazo poderá ser prorrogado mediante autorização prévia da Administração.

Os preços dos itens que compõem a cesta de produtos e do valor a pagar pela concessão de uso, são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data limite para apresentação das propostas; O valor mensal da concessão será reajustado anualmente com base no IGP-M (índice geral de preços de mercado), ou daquele que vier a substituí-lo. A Administração poderá adotar outro índice mais compatível com a realidade econômica em vista da elevação de 25,71% do IGPM em 2021.

Na hipótese de ausência do recolhimento do valor da concessão no prazo previsto, este será atualizado monetariamente através da taxa Selic, desde o vencimento da GRU até a nova data estipulada para pagamento; Durante a vigência do Termo de Concessão e mediante solicitação da CESSIONÁRIA, os preços dos produtos comercializados nas cantinas poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o índice nacional de preços ao consumidor -IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CEDENTE pagará à CESSIONÁRIA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CESSIONÁRIA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo. Caso o índice estabelecido para reajuste venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo. O reajuste será realizado por apostilamento.

4.3 DA TRANSIÇÃO CONTRATUAL

Na presente contratação não haverá necessidade de promover transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas; É admissível a fusão, cisão ou incorporação da CESSIONÁRIA com/por outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

4.4. DA CLASSIFICAÇÃO DO SERVIÇO

Os serviços objeto deste estudo se enquadram como serviços continuados, pois a sua interrupção pode comprometer a continuidade das atividades da Administração, tendo em vista o impacto da saúde alimentar junto ao desenvolvimento estudantil e da qualidade de vida dos servidores, e sua contratação deve estender-se por mais de um exercício financeiro e continuamente, em conformidade com a definição de serviços continuados previsto no art.15 da IN nº 05/2017.

Os serviços a serem prestados são de natureza comum e para a sua execução, durante o período de vigência do Contrato, a CEDENTE permitirá à CESSIONÁRIA, através de Concessão Remunerada de uso, o direito de utilizar a área destinada a exploração comercial do serviço de alimentação nos campi do IFMS. Por meio do presente instrumento, buscar-se-á realizar a contratação comercial dos serviços de Lanchonete – serviço sob o regime de execução indireta - em conformidade com as legislações aplicáveis e vigentes no ato desta

descrição, como a, a Lei 10.520/2002, o Decreto nº 5.450/2005 e a IN nº 05/2017-MPDG. 6.4.3. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do DECRETO Nº 9.507 DE 21 DE SETEMBRO DE 2018, constituindo-se em atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares à área de competência legal do órgão licitante, não inerentes às categorias funcionais abrangidas por seu respectivo plano de cargos. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da CESSIONÁRIA e a CEDENTE, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

4.5. DA SUBCONTRATAÇÃO

Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

2.6 CRITÉRIOS E PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE

A contratada deverá assumir as seguintes práticas de sustentabilidade: redução da geração de resíduos sólidos; utilizar na prestação de serviços copos reutilizáveis e deixar copos descartáveis para casos excepcionais; proceder a correta separação e destinação de resíduos oriundos de seu estabelecimento, não sendo de responsabilidade do IFMS fazer a gestão dos mesmos, o descarte deve ser feito diariamente e em local apropriado, fora das dependências do campus. Deixar disponível lixeiras aos usuários com tampas e identificadas. Minimamente duas lixeiras, sendo, uma para resíduos orgânicos e outra para recicláveis; Fazer consumo e uso racional da água, sem, no entanto, deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos, utensílios e pessoal; verificar periodicamente a manutenção dos sistemas de aquecimento e refrigeração; utilizar equipamentos que causem menor incômodo sonoro de acordo com a Resolução CONAMA nº 20/1994 e possuam selo de eficiência energética tipo A; as trocas das lâmpadas devem ser idênticas às originais no momento da entrega do espaço; realizar a coleta e descarte adequado de óleos, lâmpadas, baterias e gorduras; disponibilizar equipamentos de proteção individual por empregado, quando aplicável; utilização de uniformes em condições apresentáveis e nas especificações determinadas; proibida a utilização de produtos de limpeza e conservação oriundos e/ou derivados de Organismos Geneticamente Modificados (OGM) ou de plantas em risco de extinção; É proibida a utilização de saneantes domissanitários de Risco I listados no art. 5º da Resolução nº 336 /1999 na prestação dos serviços, conforme Resolução ANVISA RE nº 913, de 25 de junho de 2001; obrigação da contratada adotar medidas para evitar o desperdício da água potável; adotar práticas de gestão que garantam os direitos trabalhistas de seus empregados.

5. Levantamento de Mercado

Pregão 53/2021 UASG 153045: Concessão de uso do espaço físico destinado a exploração de cantina, localizada no Departamento de Física, Campus do Pici - Fortaleza/CE, medindo 71,15 m², para atendimento de alunos e servidores da Universidade Federal do Ceará, conforme condições e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

Pregão 68/2021 UASG 153114 Concessão Administrativa de uso de bem público a Título Oneroso de área de 44,45m² localizada na Escola de Educação Física, Fisioterapia e Dança (ESEFID), localizada na Rua Felizardo, 750, Bairro Jardim Botânico, Porto Alegre - RS, CEP 90690-200, para uso exclusivo de Bar/Lancheria.

Pregão 71/2021 UASG 120625 Cessão de uso de imóvel de domínio da União (Cantina Central).

Pregão 2/2021 UASG 158375 Contratação de empresa especializada na prestação do serviço de preparo e fornecimento de refeições para os discentes que se enquadram no Programa de Alimentação do IFRN para o campus Macau, vinculada à concessão onerosa para uso e exploração comercial da área destinada à cantina.

Foram realizadas pesquisas no Painel de preços no que tange às concessões de espaço físico edificado e não edificado para exploração comercial de alimentos promovidas no âmbito de outros Órgãos da Administração Pública Federal, com o objetivo de verificar as soluções compatíveis que atendam aos requisitos e necessidades do presente estudo.

6. Descrição da solução como um todo

Diante da relevância apresentada das contratações já praticadas nos órgãos públicos, verificamos que a escolha pela concessão onerosa, inclusive solução também praticada pelo IFMS, continua sendo um bom caminho para este serviço. Esta comissão entende que seja relevante o IFMS fazer um estudo de viabilidade e oportunidade da aplicação de solução distinta da proposta neste momento a partir do diagnóstico das instalações físicas de cada uma de suas unidades.

6.1 Justificativa da solução escolhida:

Nas licitações anteriores para o mesmo serviço realizadas pelo IFMS houve, em alguns campi urbanos e rural, pouca participação de interessados. Restando demonstrado que o retorno dado pela remuneração dos usuários não se mostra atrativa frente às despesas obrigatórias da concessão. Para a contratação em tela, também foram analisados processos similares realizados por outros órgãos e entidades da Administração Pública Federal, por meio de pesquisa no site Portal de Compras do Governo Federal - com o objetivo de identificar a possibilidade de concessão gratuita que atendesse às necessidades do IFMS. Com base no referido levantamento, verificou-se que a solução escolhida, qual seja, concessão onerosa de espaço físico edificado e não edificado é a que mais se aproxima dos requisitos definidos pela Lei nº 6.120/1974 que fora recepcionada pela Constituição Federal de 1988 e que deve predominar, em relação aos Institutos federais.

Art 5º Em nenhuma hipótese será permitida a doação ou cessão gratuita, a qualquer título, de bens imóveis das instituições de que trata esta Lei.

Bem como é a forma usual e já sedimentada nos órgãos e entidades, levando em conta a economicidade, eficácia, eficiência, padronização e práticas do mercado.

6.2. DAS CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO E EXECUÇÃO DO OBJETO

A execução dos serviços será iniciada em até 05 (cinco) dias após assinatura do Termo de Concessão nas unidades de concessão edificadas.

A execução dos serviços será iniciada em até 10 (dez) dias após assinatura do Termo de Concessão nas unidades de concessão não edificadas.

A empresa vencedora receberá as instalações mediante Termo de Concessão de Uso para o exercício do serviço de alimentação, após vistoriadas pelas partes.

A empresa licitante deverá possuir condições mínimas de armazenamento sob refrigeração /congelamento, recipientes para resíduos sólidos com pedal e tampa, área de higienização das mãos e utensílios.

Os funcionários colocados à disposição da cessionária deverão ser formalmente registrados, observando-se integralmente a legislação trabalhista.

Os funcionários da cantina devem utilizar vestuário de cor clara de maneira que possa identificar facilmente sujidades, partículas e pelos em sua superfície, touca, máscara, sapatos fechados e não utilizar acessórios.

Apresentar curso de boas práticas em conformidade com a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004/ANVISA para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento e proteção à saúde da população.

Todos os funcionários da Unidade de alimentação deverão passar por exames médicos periódicos de responsabilidade da empresa, que atestem sua saúde e possibilitem o manuseio de itens alimentícios conforme resolução da ANVISA.

Para a execução do serviço de alimentação, a CESSIONÁRIA deverá manter efetivo controle de todos os procedimentos exigidos pela Resolução RCD nº 2019/2004/ANVISA, bem como, da Portaria nº 1.428 de 26 de novembro de 1993 do Ministério da Saúde;

Elaborar ou adotar Manual já constituído de Boas Práticas de Manipulação de alimentos, documento que descreve o trabalho executado na Unidade de Alimentação e forma correta de fazê-lo, bem como a frequência dos procedimentos de limpeza, controle de pragas, treinamento de funcionários, dentre outros;

Apresentar e manter permanentemente no local, a Caderneta de Inspeção Sanitária, o alvará Sanitário e as carteirinhas de manipuladores dos alimentos, disponibilizando-os à fiscalização dos órgãos competentes, sempre que solicitados;

É de responsabilidade da CESSIONÁRIA a garantia da segurança alimentar e completo atendimento aos aspectos legais vigentes referentes à pandemias e endemias, atendendo às atualizações da área de alimentos;

O serviço de lanchonete deverá ser disponibilizado à comunidade de segunda à sexta-feira nos horários predeterminados de cada campus. Nos meses de férias escolares, definidos no calendário escolar, será facultado ao campus, mediante requerimento da cessionária, dispensar os serviços de cantina em sua totalidade ou mantendo atendimento à demanda da Administração, reduzindo-se, em ambos os casos em até 80% (oitenta por cento) do valor mensal consignado como contribuição pelos gastos com energia elétrica, água/esgoto, vigilância e aluguel.

Os lanches deverão ser preparados observando-se as normas de higiene e conservação dos alimentos, bem como, as normatizações de controle oficiais.

Os preços dos produtos a serem comercializados nas cantinas serão obrigatoriamente iguais ao ofertado no pregão da licitação. A comercialização de outros produtos que não estejam nos

itens deste processo que apresentem preços equivalentes àqueles praticados no mercado local por estabelecimentos similares deverão ser objeto de análise e autorização prévia da Administração.

A demanda de energia elétrica dos equipamentos não poderá ultrapassar a capacidade de carga disponível para o campus. Bem assim, para aquecimento de alimentos é necessário dar prioridade ao uso de fornos a gás a fim de evitar o descumprimento de metas de consumo de energia elétrica;

Todos os serviços necessários para o bom funcionamento da cantina, como reforma e/ou acréscimo de armários e prateleiras, serviços que visem ao atendimento às normas da vigilância sanitária, ficam sob responsabilidade do cessionário da cantina sob aprovação e supervisão da contratante.

Não será permitida a comercialização de bebidas alcoólicas, cigarros (e quaisquer outros artigos de tabacaria), remédios e goma de mascar chicletes (chicletes ou outros confeitos de goma), balas, pirulitos, biscoitos recheados, alimentos que contenham gordura vegetal hidrogenada ou gordura trans, sucos/néctares artificiais, alimentos ricos em gordura saturada ou açúcar (mais que 10% do valor diário recomendado), salgadinhos industrializados, pipocas industrializadas, bebidas do tipo energético, quaisquer substâncias que causem dependência física e/ou psíquica, bilhetes lotéricos e quaisquer outros jogos de azar; todo e qualquer tipo de produto que não seja destinado ao fornecimento de alimentação e de bebida, tais como chaveiros, canetas, roupas, bijuterias, cosméticos e outros produtos estranhos ao objeto desta contratação. A base para tais sugestões segue o estabelecido em Portaria Interministerial nº 1010, de 8 de maio de 2006 – “Institui as diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional”; na LEI n. 4.992, DE 30 DE SETEMBRO DE 2011, Guia Alimentar para a População Brasileira (2014) e parecer técnico de profissional de nutrição do IFMS. As restrições de comercialização poderão ser analisadas caso a caso pela Administração dos Campi do IFMS, bem como adaptado de acordo com as especificidades de cada unidade; A administração poderá realizar consulta junto à comunidade acadêmica visando à atualização dos cardápios de produtos disponíveis na cantina.

A propaganda de produtos vendidos na cantina que utilize faixas, cartazes, mesas e cadeiras só serão permitidas após aprovação da contratante;

A concessão não gera vínculo empregatício entre os empregados da CESSIONÁRIA e a CEDENTE, vedando-se qualquer relação de emprego, pessoalidade e subordinação.

A CESSIONÁRIA deverá atender nos horários e dias pré definidos pela CEDENTE.

Excepcionalmente, a administração poderá requerer que a CESSIONÁRIA disponibilize o atendimento, também nos sábados, domingos e feriados, o que será comunicado com no mínimo 07 (sete) dias de antecedência.

Excepcionalmente, a administração poderá autorizar a comercialização de alimentos não exclusivos da cantina para atender eventos, projetos, ações dos estudantes para arrecadar fundos para formaturas e outras ações de ensino, pesquisa e extensão.

A CESSIONÁRIA deverá fixar em local visível painel com preços dos produtos comercializados; informar previamente e toda e qualquer alteração nas condições da prestação dos serviços que atinja direta ou indiretamente a CEDENTE;

Aceitar, integralmente, todos os métodos e processos de inspeção a serem adotadas pela CEDENTE, no momento do fornecimento do serviço contratado.

Manter, ainda, os seus funcionários identificados por crachá, quando da retirada e entrega dos materiais; Responder, também por quaisquer danos causados diretamente aos bens de propriedade da CEDENTE, quando esses tenham sido ocasionados por seus empregados durante o fornecimento do serviço; Dispor-se a toda e qualquer fiscalização da CEDENTE, no tocante a execução do serviço, assim como ao cumprimento das obrigações previstas no contrato a ser firmado.

Prover todos os meios necessários à garantia do pleno atendimento das obrigações ora assumidas, inclusive considerados os casos de greve ou paralisação de qualquer natureza; Assumir, também, a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidente de trabalho, quando, em ocorrência da espécie, vitimar algum de seus empregados no decorrer da execução do serviço.

Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pela CEDENTE, cujas reclamações se obrigam a atender prontamente, bem como, dar ciência a esta imediatamente e por escrito, de qualquer anormalidade que verificar quando da execução do contrato a ser firmado.

6.3. LOCAIS DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

Campus Aquidauana: Rua José Tadao Arima, 222, Bairro Ycarai Aquidauana-MS, CEP 79200-000. Telefones para contato: (67) 3240-1618 ou (67)3240-1650; e-mail para contato: coalp.aq@ifms.edu.br e/ou dirad.aq@ifms.edu.br. Horário de atendimento administrativo: 08h às 11h e 13h às 17h de segunda a sexta.

Campus Campo Grande: Rua Taquari, 831, Bairro Santo Antônio, Campo Grande-MS, CEP: 79100-510 Telefones para contato: (67) 3357-8514 ou (67) 3357-8511; e-mail: dirad.cg@ifms.edu.br e/ou diren.cg@ifms.edu.br. Horário de atendimento administrativo: 08h às 11h e 13h às 17h de segunda a sexta.

Campus Corumbá: Rua Pedro de Medeiros, 941, Bairro Popular Velha, Corumbá-MS, CEP 79310-410. Telefones para contato: (67) 3231-9100, e-mail: comat.cb@ifms.edu.br e/ou dirad.cb@ifms.edu.br. Horário de atendimento administrativo: 08h às 11h e 13h às 17h de segunda a sexta.

Campus Dourados: Rua Filinto Müller, 1.790, Jardim Canaã I, Dourados- MS, CEP 79833-520 email: coalp.dr@ifms.edu.br e/ou dirad.dr@ifms.edu.br, telefone: (67) 98164-1342, horário de atendimento administrativo: 8h às 12h - 13h às 17h. Campus Jardim: Rodovia BR 060, s/n (saída para Bela Vista), Jardim -MS, CEP 79240-000. e-mail: coalp.jd@ifms.edu.br e/ou dirad.jd@ifms.edu.br, telefone: (67) 3209-0213, horário de atendimento administrativo: 08h às 12h - 13h às 17h.

Campus Jardim: Rodovia BR 060, s/n (saída para Bela Vista), Jardim -MS, CEP 79240-000. e-mail: coalp.jd@ifms.edu.br e/ou dirad.jd@ifms.edu.br, telefone: (67) 3209-0213, horário de atendimento administrativo: 08h às 12h - 13h às 17h.

Campus Nova Andradina: Campus Nova Andradina, sito à Rodovia MS-473 KM 23 Fazenda Santa Bárbara; email: digem.na.@ifms.edu.br e/ou comor.na@ifms.edu.br, telefone: (67) 3441-9670, horário de atendimento administrativo: 08h às 11h - 13h às 17h.

6.4. HORÁRIO MÍNIMO DE FUNCIONAMENTO DA LANCHONETE:

Campus Corumbá: horário de atendimento de segunda a sexta-feira. Das 6h45min às 10h; 14h às 16h; 18h às 21h. E aos sábados conforme demanda.

Campus Campo Grande Horário de atendimento de segunda a sexta-feira. Das 6h45min às 20h.

Campus Jardim: Horário de atendimento de segunda a sexta-feira. Das 08h às 12h; 14h às 16h; 18h às 21h.

Campus Nova Andradina: Horário de atendimento de segunda a sexta-feira. Das 07h às 17h40min.

Campus Aquidauana: Horário de atendimento de segunda a sexta-feira. Das 06h30min às 22h. Aos sábados, conforme demanda.

Campus Dourados: Horário de atendimento: Das 06h45min às 22h de segunda à sexta-feira, e das 06h45min às 10h aos sábados letivos.

Havendo necessidade pela CEDENTE e mediante comunicação ao CESSIONÁRIO com antecedência mínima de vinte e quatro horas (24h), a lanchonete poderá eventualmente ter seus horários e dias de funcionamento alterados de maneira que melhor compatibilize com o calendário escolar, publicado no sítio do IFMS, funcionar em finais de semana, em dias de eventos, feiras e outras atividades letivas.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A composição básica da cesta de produtos foi definida a partir dos itens comercializados mais comumente neste tipo de mercado de serviços e a partir de algumas sugestões técnicas da nutricionista do IFMS, de caráter colaborativo, no que se refere ao contexto da alimentação e nutrição nas escolas.

- **O público estimado a ser atendido no Campus Corumbá é o demonstrado abaixo:**

CORUMBÁ	manhã	tarde	noite
nº alunos matriculados em cursos presenciais	320	278	382
nº servidores e terceirizados	120	120	30
Visitantes	não há dados	não há dados n	não há dados não há dados

média diária de alunos atendidos pela alimentação escolar gratuita	150	150	20
--	-----	-----	----

Cardápio Base/cesta de produtos do Campus Corumbá

Item Descrição:

1. Salgado frito com no mínimo 100g.
2. Salgado assado com no mínimo 100g.
3. Sanduíches frios de pão integral e recheios leves, com no mínimo 200g. Elaborados com frango desfiado, cenoura, saladas variadas, peito de peru, presunto, salame e queijos variados. O recheio deverá conter no mínimo 4 dos itens descritos.
4. Misto quente elaborado com pão de forma fatiado, massa clara e macia (50g - 2 fatias) com 1 fatia de massa clara e macia (50g - 2 fatias) com 1 fatia de queijo (10g) + 1 fatia de presunto (10g).
5. Pão francês com manteiga
6. Bolo simples tipo caseiro, levemente adocicado, sem cobertura ou recheio fabricado com ingredientes de primeira qualidade. Preferencialmente feito de frutas, por exemplo: abacaxi, laranja, banana, cenoura, limão, milho. Fatia de 100 g.
7. Pão de Queijo ou Chipa (100 g).
8. Refrigerante em lata. Lata com 350 ml.
9. Refrigerante em lata: diet. Lata com 350 ml.
10. Refrigerante em lata/pet. Com 200 a 220 ml.
11. Refrigerante "caçulinha" com 200 a 237 ml.
12. Água mineral com gás (500 ml).
13. Água mineral sem gás (500 ml).
14. Suco em lata. Lata com 335 ml.
15. Suco em lata: diet. Lata com 335 ml.
16. Café preto coado com e sem adição de açúcar (Café preto coado com e sem adição de açúcar (50 ml).
17. Suco em lata. Lata mini com 290 ml.
18. Suco em lata: diet. Lata mini com 290 ml.
19. Suco tipo Kapo ou similar com 200ml.
20. Suco sem adição de açúcar e conservantes do tipo Pratz ou similar. Embalagem de 330ml
21. Suco sem adição de açúcar e conservantes bdo tipo Pratz ou similar. Embalagem de 900ml.
22. Leite puro, integral ou desnatado (200 ml).
23. Leite integral ou desnatado com achocolatado (200 ml).
24. Leite integral ou desnatado com Café (200 ml).
25. Café coado puro sem açúcar (50ml)
26. Iogurte de Fruta ou Bebida Láctea, com edição de polpa de fruta, refrigerado (100 g). Diversos sabores.
27. Bananinha sem açúcar Bananinha sem açúcar
28. Barra de cereal ou de frutas sem açúcar
29. Chá sem açúcar de erva desidratada ou fresca, sem conservantes. Copo de 200 ml
30. Suco de fruta (polpa congelada) com água. Copo de 250ml.

31. Suco de fruta (polpa congelada) com leite. Copo de 250ml.
32. Suco de laranja natural. Copo de 250ml
33. Água de coco 200ml
34. Salada de frutas em açúcar composto por no mínimo Salada de frutas sem açúcar composto por no mínimo 3 variedades de fruta (200 a 250g).
35. Creme de açaí com cereal ou granola sem açúcar (80 a 100g)
36. COMBO 1: suco de fruta natural ou polpa (200ml) + pão de queijo ou chipa (100g) +1 fruta (banana, maçã ou outra da época)
37. COMBO 2: café com leite (200ml) + bolo simples (fatia de 100g) + 1 fruta (banana, maçã ou outra da época)
38. COMBO 3: leite batido com fruta e aveia em flocos (200ml)
39. COMBO 4: suco de fruta natural ou polpa (200ml) + sanduíche natural
40. COMBO 5: leite batido com banana ou maçã (200ml) + misto quente.
41. Biscoito de polvilho, embalagem de 100g
42. Refrigerante de cola, 600ml
43. Refrigerante de guaraná, 600ml
44. Refrigerante, sabores diversos, 600

A CESSIONÁRIA deverá ofertar, semanalmente, no mínimo, uma das opções dentre os itens 37 ao 41 do cardápio base para o Campus Corumbá.

• **Frequência média diária de pessoas no Campus Nova Andradina:**

USUÁRIO	QUANTIDADE	FREQUÊNCIA MÉDIA DIÁRIA
ESTUDANTES	600	200
PROFESSORES	55	15
TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS	44	20
FUNCIONÁRIOS TERCEIRIZADOS	14	14

Cardápio Base/cesta de produtos do Nova Andradina

1. Salgado frito com no mínimo 100g.
2. Salgado assado com no mínimo 100g
3. Sanduíches frios de pão integral e recheios leves, com no mínimo 200g. Elaborados com frango desfiado, cenoura, saladas variadas, peito de peru, presunto, salame e queijos variados. O recheio deverá conter no mínimo 4 dos itens descritos.
4. Misto quente elaborado com pão de forma fatiado, massa clara e macia (50g - 2 fatias) com 1 fatia de queijo (10g) + 1 fatia de presunto (10g).
5. Pão francês com manteiga (Tostado ou frio)
6. Bolo simples tipo caseiro, levemente adocicado, sem cobertura ou recheio fabricado com ingredientes de primeira qualidade. Preferencialmente feito de frutas, por exemplo: abacaxi, laranja, banana, cenoura, limão, milho. Fatia de 100 g.

7. Pão de Queijo ou Chipa (100 g).
8. Biscoito de polvilho, embalagem de 100g
9. Café preto coado com e sem adição de açúcar (50 m Café preto coado com e sem adição de açúcar (50 ml).
10. Refrigerante Coca-Cola, 600ml
11. Refrigerante Guaraná, 600ml
12. Refrigerante, sabores diversos, 600ml
13. Refrigerante em lata. Lata com 350 ml.
14. Refrigerante em lata: diet. Lata com 350 ml.
15. Refrigerante em lata/pet. Com 200 a 220 ml.
16. Refrigerante em lata/pet. Com 200 a 220 ml.
17. Refrigerante “caçulinha” com 200 a 237 ml.
18. Água mineral com gás (500 ml). Água mineral com gás (500 ml).
19. Água mineral sem gás (500 ml).
20. Suco em lata. Lata com 335 ml.
21. Suco em lata: diet. Lata com 335 ml.
22. Suco em lata. Lata mini com 290 ml.
23. Suco em lata: diet. Lata mini com 290 ml.
24. Suco tipo Kapo ou similar com 200ml.
25. Suco sem adição de açúcar e conservantes do tip Suco sem adição de açúcar e conservantes do tipo Pratz ou similar. Embalagem de 330ml.
26. Suco sem adição de açúcar e conservantes do tip Suco sem adição de açúcar e conservantes do tipo Pratz ou similar. Embalagem de 900ml.
27. Leite puro, integral ou desnatado (200 ml).
28. Leite integral ou desnatado com achocolatado (2 Leite integral ou desnatado com achocolatado (200 ml).
29. Leite integral ou desnatado com Café (200 ml).
30. Iogurte de Fruta ou Bebida Láctea, com adição d iogurte de Fruta ou Bebida Láctea, com adição de polpa de fruta, refrigerado (100 g). Diversos sabores.
31. Chá sem açúcar de erva desidratada ou fresca, sem conservantes. Copo de 200 ml.
32. Copo Suco de fruta (polpa congelada) com água. Copo de 250ml.
33. Copo Suco de fruta (polpa congelada) com leite. Copo de 250ml.
34. Suco de laranja natural. Copo de 250ml
35. Água de coco 200ml
36. Salada de frutas em açúcar composto por no míni Salada de frutas em açúcar composto por no mínimo 3 variedades de fruta (200 a 250g).
37. Creme de açaí com cereal ou granola sem açúcar Creme de açaí com cereal ou granola sem açúcar (80 a 100g).
38. Bananinha sem açúcar.
39. Barra de cereal ou de frutas sem açúcar.
40. COMBO 1: suco de fruta natural ou polpa (200ml) + pão de queijo ou chipa (100g) + 1 fruta (banana, maçã ou outra da época).
41. COMBO 2: café com leite (200ml) + bolo simples (fatia de 100g) + 1 fruta (banana, maçã ou outra da ia de 100g) + 1 fruta (banana, maçã ou outra da época).
42. COMBO 3: leite batido com fruta e aveia em flocos (200ml).
43. COMBO 4: suco de fruta natural ou polpa (200ml) + sanduíche natural.
44. COMBO 5: leite batido com banana ou maçã (200ml) + misto quente.

A CESSIONÁRIA deverá ofertar, semanalmente, no mínimo uma das opções dentre os itens 40 ao 44 do cardápio base para o Campus Nova Andradina.

- **Frequência média diária de pessoas no Campus Campo Grande:**

Usuário	manhã	tarde	noite
alunos	350	400	200
servidores e terceirizados	70	70	30
visitantes	não há dados	não há dados	não há dados

Cardápio Base/cesta de produtos do Campus Campo Grande:

1. Bolo simples, fatia 100g
2. Bolo confeitado, fatia 100g
3. Frutas variadas- unidade 100g
4. Salgado assado(enroladinho de presunto e queijo, cachorro quente assado, mini pizza, empada, esfiha achorro quente assado, mini pizza, empada, esfiha). No mínimo duas variedades por dia - unidade 100g
5. Pão de queijo ou chipa - 80g
6. Queijo quente (110g)
7. Misto quente (110g)
8. Sanduíches frios de pão integral ou pão sírio e recheios leves. Sanduíches naturais elaborados com frango desfiado, cenoura, saladas, atum, ovos, ricota, ameixa, peito de peru defumado, presunto, salame e queijos variados (200g)
9. Sanduíche de carne de hambúrguer e queijo(com ou Sanduíche de carne de hambúrguer e queijo(com ou sem salada)- 250g
10. Sanduíche de carne de hambúrguer, ovo e queijo(com ou sem salada) - 270g
11. Sanduíche de carne de hambúrguer de frango e queijo (com ou sem salada) - 250g
12. Pão com manteiga (60g)
13. Sopa paraguaia (100g)
14. Salada de Frutas (250g) S
15. Refrigerante em lata. Lata com 350 m
16. Refrigerante em lata: diet. Lata com 350 ml
17. Capuccino (100ml)
18. Suco de laranja não industrializado (300ml)
19. Suco de fruta (polpa congelada) com água (300ml)
20. Suco de fruta (polpa congelada) com leite (300m)
21. Vitamina de fruta com leite integral ou desnatado (300ml)
22. Leite(integral ou desnatado) com café (300ml)
23. Café (50ml)
24. Suco: normal e não artificial. Disponibilizar marcas variadas, incluindo os mais demandados nacionalmente - lata 350ml.
25. Suco: diet e não artificial. Disponibilizar marcas variadas, incluindo os mais demandados nacionalmente - lata 350ml.
26. Água mineral sem gás(500ml)
27. Água mineral com gás (500ml)

28. Taxa de Utilização do micro-ondas por até 5 minutos para aquecer as refeições da comunidade interna para aquecer as refeições da comunidade interna

- **O público estimado a ser atendido no Campus Aquidauana é o demonstrado abaixo:**

Usuário	manhã	tarde	noite
Alunos	300	300	200
Servidores e terceirizados	120	120	60
Visitantes	não há dados	não há dados	não há dados
média de alunos atendidos pela alimentação escolar gratuita	200	200	100

Cardápio Base/cesta de produtos do Campus Aquidauana:

1. Salgado frito com no mínimo 100g.
2. Salgado assado com no mínimo 100g.
3. Sanduíches frios de pão integral e recheios leves, com no mínimo 200g. Elaborados com frango desfiado, cenoura, saladas variadas, peito de peru, presunto, salame e queijos variados. O recheio deverá conter no mínimo 4 dos itens descritos.
4. Misto quente elaborado com pão de forma fatiado, massa clara e macia (50g - 2 fatias) com 1 fatia de queijo (10g) + 1 fatia de presunto (10g)
5. Pão francês com manteiga
6. Bolo simples tipo caseiro, levemente adocicado, sem cobertura ou recheio fabricado com ingredientes de primeira qualidade. Preferencialmente feito de frutas, por exemplo: abacaxi, laranja, banana, cenoura, limão, milho. Fatia de 100 g.
7. Pão de Queijo ou Chipa (100 g).
8. Refrigerante em lata. Lata com 350 ml
9. Refrigerante em lata: diet. Lata com 350 ml.
10. Refrigerante em lata/pet. Com 200 a 220 ml
11. Refrigerante em lata/pet. Com 200 a 220 ml.
12. Refrigerante “caçulinha” com 200 a 237 ml.
13. Água mineral com gás (500 ml)
14. Água mineral sem gás (500 ml).
15. Suco em lata. Lata com 335 ml.
16. Suco em lata: diet. Lata com 335 ml
17. Café preto coado com e sem adição de açúcar (50 ml).
18. Suco em lata. Lata mini com 290 ml.

19. Suco em lata: diet. Lata mini com 290 ml.
20. Suco tipo Kapo ou similar com 200ml S
21. Suco sem adição de açúcar e conservantes do tipo Suco sem adição de açúcar e conservantes do tipo Pratz ou similar. Embalagem de 330ml.
22. Suco sem adição de açúcar e conservantes do tipo Pratz ou similar. Embalagem de 900ml.
23. Leite puro, integral ou desnatado (200 ml).
24. Leite integral ou desnatado com achocolatado Leite integral ou desnatado com achocolatado (200 ml).
25. Leite integral ou desnatado com Café (200 ml)
26. Café coado puro sem açúcar (50ml)
27. Iogurte de Fruta ou Bebida Láctea, com adição de polpa de fruta, refrigerado (100 g). Diversos sabores.
28. Bananinha sem açúcar.
29. Barra de cereal ou de frutas sem açúcar.
30. Chá sem açúcar de erva desidratada ou fresca, s Chá sem açúcar de erva desidratada ou fresca, sem conservantes. Copo de 200 ml.
31. Suco de fruta (polpa congelada) com água. Copo de 250ml.
32. Suco de fruta (polpa congelada) com leite. Copo Suco de fruta (polpa congelada) com leite. Copo de 250ml.
33. Suco de laranja natural. Copo de 250ml
34. Água de coco 200ml
35. Salada de frutas em açúcar composto por no mínimo 3 variedades de fruta (200 a 250g) variedades de fruta (200 a 250g)
36. Creme de açaí com cereal ou granola sem açúcar (80 a 100g)
37. COMBO 1: suco de fruta natural ou polpa (200ml) + pão de queijo ou chipa (100g) + 1 fruta (banana, maçã ou outra da época)
38. COMBO 2: café com leite (200ml) + bolo simples (fatia de 100g) + 1 fruta (banana, maçã ou outra da ia de 100g) + 1 fruta (banana, maçã ou outra da época)
39. COMBO 3: leite batido com fruta e aveia em flocos (200ml)
40. COMBO 4: suco de fruta natural ou polpa (200ml) COMBO 4: suco de fruta natural ou polpa (200ml) + sanduíche natural
41. COMBO 5: leite batido com banana ou maçã (200ml COMBO 5: leite batido com banana ou maçã (200ml) + misto quente.
42. Biscoito de polvilho, embalagem de 100g
43. refrigerante de cola, 600ml
44. refrigerante de guaraná, 600ml
45. refrigerante, sabores diversos, 600ml

Frequência média diária de pessoas no Campus Dourados:

USUÁRIO	QUANTIDADE	FREQUÊNCIA MÉDIA DIÁRIA
ESTUDANTES	864	288
PROFESSORES	56	19
	39	13

TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS		
FUNCIONÁRIOS TERCEIRIZADOS	8	3

Cardápio base do Campus Dourados:

1. Achocolatado pronto
2. Água mineral sem gás / com gás
3. Bolo confeitado
4. Bolo simples
5. Cachorro quente simples (pão de cachorro quente, molho de tomate e salsicha)
6. Café
7. Cappuccino Cappuccino
8. Gelatina Copo
9. Leite (integral ou desnatado) com café
10. Leite integral ou desnatado com achocolatado
11. Leite puro (integral ou desnatado)
12. Misto quente
13. Pão com manteiga (tostado ou frio)
14. Pão de queijo
15. Refrigerante diet
16. Refrigerante Refrigerante
17. Salgado assado (enroladinho de presunto e queijo, cachorro quente assado, mini pizza, fatias de empadão, esfirra, etc)
18. Salgado frito (coxinha, quibe, pastel, rissoles, etc)
19. Salgado integral
20. Salgado vegetariano
21. Sanduíches frios de pão branco e integral e recheios leves. Elaborados com maionese, frango desfiado, cenoura, atum, ovos, etc)
22. Suco de fruta (polpa congelada) com água Copo
23. Suco de laranja natural Suco de laranja natural Copo
24. Suco diet
25. Suco Lata
26. Tapioca recheada (queijo, presunto, carne moída, doce de leite, etc)
27. Vitamina de fruta com leite integral ou desnatado

• O público estimado a ser atendido no Campus Jardim é o demonstrado abaixo:

Usuário	manhã	tarde	noite
Alunos	200	200	200
Servidores e terceirizados	45	90	45
Visitantes	não há dados	não há dados	não há dados

média de alunos atendidos pela alimentação escolar gratuita	0	0	0
---	---	---	---

• **Cardápio base do Campus Jardim:**

1. Salgado frito com 150 g
2. Salgado assado com 150 g
3. Sanduíche frio com pão de forma tradicional ou integral com recheio de frango desfiado, ou atum, ou peito de peru, cenoura ralada, alface e tomate ou maionese, queijo, presunto, alface e tomate.
4. Misto quente elaborado com pão de forma (2 fatias) com 1 fatia de queijo (10g) + 1 fatia de presunto (10g).
5. Pão francês com manteiga tostado. Pão francês com manteiga tostado.
6. Bolo simples tipo caseiro, levemente adocicado, sem cobertura ou recheio fabricado com ingredientes de primeira qualidade. Preferencialmente feito de frutas, por exemplo: abacaxi, laranja, banana, cenoura, limão, milho. Fatia de 100 g. Sem ingredientes de origem animal.
7. Bolo confeitado tipo caseiro. Fatia 100 g.
8. Pão de Queijo (100 g)
9. Chipa (100 g)
10. Sanduíche com hambúrguer de carne, mais queijo, salada e ovo frito ada e ovo frito Unidade.
11. Fatia sopa paraguaia com queijo e cebola. (100 g) Fatia.
12. Pipoca tradicional, sem ingredientes de origem animal. 100 g.
13. Amendoim Japonês com casca - 150 g
14. Amendoim japonês descascado - 150 g
15. Refrigerante em lata. Lata com 350 ml. Refrigerante em lata. Lata com 350 ml. Lata
16. Refrigerante mini em lata/pet. Com 220 ml.
17. Água mineral com gás (500 ml).
18. Água mineral sem gás (500 ml).
19. Suco em lata. Lata mini com 290 ml.
20. Suco em lata: diet. Lata mini com 290 ml.
21. Leite puro, integral ou desnatado (200 ml).
22. Leite integral ou desnatado com achocolatado (2 Leite integral ou desnatado com achocolatado (200 ml).
23. Leite integral ou desnatado com Café (200 ml). Leite integral ou desnatado com Café (200 ml). Unidade
24. Café coado puro sem açúcar (50ml) Café coado puro sem açúcar (50ml) Unidade
25. Copo de 150 ml de Capuccino. Copo de 150 ml de Capuccino.
26. Iogurte de Fruta ou Bebida Láctea, com adição de polpa de fruta, refrigerado (100 g). Diversos sabores. Unidade
27. Barra de cereal ou de frutas sem açúcar e sem ingredientes de origem animal.
28. Chá sem açúcar de erva desidratada ou fresca, sem conservantes. Copo de 200 ml
29. Suco de fruta (polpa congelada) com água. Copo de 250ml.
30. Vitamina de frutas in natura batida com leite. Copo de 250 ml.
31. Suco de laranja natural. Copo de 250ml Unidade

32. Pote de salada de frutas com quatro tipos de frutas (banana, maçã, laranja, uva, morango, mamão, ou melão) - 200 g
33. Marmitex tipo 800 g. Opção vegana e não vegana.
34. Marmitex tipo 600 g. Opção vegana e não vegana.
35. Marmitex tipo 400 g. Opção vegana e não vegana.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 3.261,11

Conforme dispõe a Instrução Normativa (IN) n. 73/2020, emitida pela Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital do Ministério da Economia, a pesquisa de preços será realizada mediante a utilização dos seguintes parâmetros:

“Art. 5º A pesquisa de preços para fins de determinação do preço estimado em processo licitatório para a aquisição e contratação de serviços em geral será realizada mediante a utilização dos seguintes parâmetros, empregados de forma combinada ou não:

I - Painel de Preços, disponível no endereço eletrônico gov.br/paineldeprecos, desde que as cotações refiram-se a aquisições ou contratações firmadas no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do instrumento convocatório;

II - aquisições e contratações similares de outros entes públicos, firmadas no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do instrumento convocatório;

III - dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que atualizados no momento da pesquisa e compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do instrumento convocatório, contendo a data e hora de acesso; ou

IV - pesquisa direta com fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, desde que os orçamentos considerados estejam compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do instrumento convocatório.

Conforme descrito na IN 73/2020, poderão ser utilizados de forma combinada ou não os parâmetros acima elencados, devendo ser priorizados os previstos nos incisos I (painel de preços) e II (contratações similares) e demonstrada no processo administrativo a metodologia utilizada para obtenção do preço de referência.

Ressalta-se ainda que poderão ser utilizados outros critérios ou metodologias, desde que devidamente justificados pela autoridade competente e excepcionalmente será admitida a pesquisa com menos de três preços ou fornecedores, desde que também, devidamente justificado.

Assim, informamos que a busca pelos valores referenciais dos Campi Corumbá, Campo Grande, Nova Andradina, Dourados, Aquidauana e Jardim, foi obtida por pesquisa de preço do cardápio base da unidade com os fornecedores locais que atuam na área objeto deste contrato, conforme previsto na IN nº 73/2020, que dispõe sobre a pesquisa de preços.

A cotação foi efetuada nos termos do Art. 5º, inciso IV da IN 73/2020, utilizando-se mais de uma fonte de pesquisa direta com fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, tendo

em vista o fato da utilização de amostras exclusivas do banco de preços não apresentarem o perfil de preços praticados atualmente, considerando o efeito inflacionário sobre este segmento de serviço, enquanto os preços de referência obtidos junto aos fornecedores refletem o mercado local (empresas localizadas no estado do Mato Grosso do Sul) e cuja proposta apresentada aponta a prestação do serviço nos municípios atendidos por esta contratação, evitando assim discrepância no valor estimado que acarrete custos adicionais com procedimentos desertos ou fracassados.

Preço Referencial para o Campus Aquidauana foi obtido por item, o menor valor entre a média e a mediana dentre os orçamentos de no mínimo três fornecedores. Na tabela abaixo encontram-se os valores máximos referenciais para contratação do campus Aquidauana.

FORNECEDORES

Nº ITEM	I	II	III	IV	V	MEDIANA	MÉDIA	MENOR
1	-	R\$ 7,00	R\$ 3,00	R\$ 4,00	R\$ 5,50	R\$ 4,75	R\$ 4,88	R\$ 3,00
2	-	R\$ 7,00	R\$ 3,00	R\$ 4,00	R\$ 5,50	R\$ 4,75	R\$ 4,88	R\$ 3,00
3	-	R\$ 12,00	R\$ 2,50	R\$ 7,00	R\$ 10,00	R\$ 8,50	R\$ 7,88	R\$ 2,50
4	-	R\$ 7,00	-	R\$ 5,00	R\$ 8,00	R\$ 7,00	R\$ 6,67	R\$ 5,00
5	-	R\$ 5,00	-	R\$ 2,50	R\$ 3,00	R\$ 3,00	R\$ 3,50	R\$ 2,50
6	-	R\$ 4,00	R\$ 2,50	R\$ 4,00	R\$ 6,00	R\$ 4,00	R\$ 4,13	R\$ 2,50
7	R\$ 2,00	R\$ 4,00	R\$ 2,00	-	R\$ 5,00	R\$ 3,00	R\$ 3,25	R\$ 2,00
8	R\$ 2,79	R\$ 4,00	-	R\$ 3,50	R\$ 8,00	R\$ 3,75	R\$ 4,57	R\$ 2,79
9	R\$ 2,79	R\$ 4,00	-	R\$ 3,50	R\$ 8,00	R\$ 3,75	R\$ 4,57	R\$ 2,79
10	R\$ 1,95	R\$ 3,00	-	R\$ 2,50	R\$ 5,00	R\$ 2,75	R\$ 3,11	R\$ 1,95
11	-	R\$ 3,00	-	R\$ 2,50	R\$ 5,00	R\$ 3,00	R\$ 3,50	R\$ 2,50

12	R\$ 1,19	R\$ 3,00	-	-	R\$ 5,00	R\$ 3,00	R\$ 3,06	R\$ 1,19
13	R\$ 1,29	R\$ 4,00	-	R\$ 2,50	R\$ 4,00	R\$ 3,25	R\$ 2,95	R\$ 1,29
14	R\$ 1,19	R\$ 4,00	-	R\$ 2,00	R\$ 4,00	R\$ 3,00	R\$ 2,80	R\$ 1,19
15	-	R\$ 5,00	-	-	R\$ 7,00	R\$ 6,00	R\$ 6,00	R\$ 5,00
16	-	R\$ 5,00	-	-	R\$ 7,00	R\$ 6,00	R\$ 6,00	R\$ 5,00
17	-	R\$ 2,00	-	R\$ 1,00	R\$ 4,00	R\$ 2,00	R\$ 2,33	R\$ 1,00
18	-	R\$ 4,00	-	-	R\$ 5,00	R\$ 4,50	R\$ 4,50	R\$ 4,00
19	-	R\$ 4,00	-	-	R\$ 5,00	R\$ 4,50	R\$ 4,50	R\$ 4,00
20	R\$ 2,29	R\$ 3,00	-	-	R\$ 4,00	R\$ 3,00	R\$ 3,10	R\$ 2,29
21	R\$ 5,29	R\$ 5,00	-	-	R\$ 8,00	R\$ 5,29	R\$ 6,10	R\$ 5,00
22	R\$ 12,48	R\$ 16,00	-	-	R\$ 15,00	R\$ 15,00	R\$ 14,49	R\$ 12,48
23	-	R\$ 4,00	-	-	R\$ 4,00	R\$ 4,00	R\$ 4,00	R\$ 4,00
24	-	R\$ 4,00	-	-	R\$ 5,00	R\$ 4,50	R\$ 4,50	R\$ 4,00
25	-	R\$ 4,00	-	R\$ 3,00	R\$ 5,00	R\$ 4,00	R\$ 4,00	R\$ 3,00

26	-	R\$ 2,00	-	R\$ 1,00	R\$ 4,00	R\$ 2,00	R\$ 2,33	R\$ 1,00
27	-	R\$ 3,00	-	-	R\$ 5,00	R\$ 4,00	R\$ 4,00	R\$ 3,00
28	-	R\$ 5,00	-	-	R\$ 3,00	R\$ 4,00	R\$ 4,00	R\$ 3,00
29	-	R\$ 5,00	-	-	R\$ 3,00	R\$ 4,00	R\$ 4,00	R\$ 3,00
30	-	R\$ 4,00	-	-	R\$ 4,00	R\$ 4,00	R\$ 4,00	R\$ 4,00
31	-	R\$ 4,00	-	-	R\$ 8,00	R\$ 6,00	R\$ 6,00	R\$ 4,00
32	-	R\$ 5,00	-	-	R\$ 10,00	R\$ 7,50	R\$ 7,50	R\$ 5,00
33	-	R\$ 5,00	-	-	R\$ 6,00	R\$ 5,50	R\$ 5,50	R\$ 5,00
34	R\$ 2,69	R\$ 5,00	-	-	R\$ 6,00	R\$ 5,00	R\$ 4,56	R\$ 2,69
35	-	R\$ 7,00	-	-	R\$ 6,00	R\$ 6,50	R\$ 6,50	R\$ 6,00
36	-	R\$ 7,00	-	-	R\$ 8,00	R\$ 7,50	R\$ 7,50	R\$ 7,00
37	-	R\$ 11,00	-	-	R\$ 10,00	R\$ 10,50	R\$ 10,50	R\$ 10,00
38	-	R\$ 4,00	-	-	R\$ 10,00	R\$ 7,00	R\$ 7,00	R\$ 4,00

39	-	R\$ 7,00	-	-	R\$ 8,00	R\$ 7,50	R\$ 7,50	R\$ 7,00
40	-	R\$ 17,00	-	-	R\$ 12,00	R\$ 14,50	R\$ 14,50	R\$ 12,00
41	-	R\$ 14,00	-	-	R\$ 12,00	R\$ 13,00	R\$ 13,00	R\$ 12,00
42	R\$ 4,99	R\$ 7,00	-	-	R\$ 5,00	R\$ 5,00	R\$ 5,66	R\$ 4,99
43	R\$ 3,78	R\$ 7,00	-	R\$ 6,00	R\$ 7,00	R\$ 6,50	R\$ 5,95	R\$ 3,78
44	-	R\$ 6,00	-	-	R\$ 7,00	R\$ 6,50	R\$ 6,50	R\$ 6,00
45	R\$ 3,78	R\$ 6,00	-	-	R\$ 7,00	R\$ 6,00	R\$ 5,59	R\$ 3,78
TOTAL					R\$ 248,79	R\$ 251,35	R\$ 191,21	
Valor Global da cesta de produtos/cardápio- Aquidauana							R\$ 191,21	

O Preço Referencial para o Campus Corumbá foi obtido por item, o menor valor entre a média e a mediana dentre os orçamentos de no mínimo três fornecedores. Na tabela abaixo encontram-se os valores máximos referenciais para contratação do campus Corumbá.

FORNECEDORES

Nº ITEM	I	II	III	IV	V	MEDIANA	MÉDIA	MENOR
1	R\$ 2,00	R\$ 4,50	R\$ 5,00	R\$ 3,50		R\$ 4,00	R\$ 3,75	R\$ 3,75
2	R\$ 2,00	R\$ 4,50	R\$ 5,00	R\$ 3,50		R\$ 4,00	R\$ 3,75	R\$ 3,75
3	R\$ 3,00	R\$ 7,00	R\$ 7,50	R\$ 7,00		R\$ 7,00	R\$ 6,13	R\$ 6,13
4	R\$ 3,00	R\$ 3,50	R\$ 6,00	R\$ 7,00		R\$ 4,75	R\$ 4,88	R\$ 4,75
5	R\$ 3,00	R\$ 1,50	R\$ 2,00	R\$ 1,50		R\$ 1,75	R\$ 2,00	R\$ 1,75
6	R\$ 4,00	R\$ 2,25	R\$ 7,00	R\$ 4,00		R\$ 4,00	R\$ 4,31	R\$ 4,00
7	R\$ 5,00	R\$ 4,50	R\$ 5,00	R\$ 3,50		R\$ 4,75	R\$ 4,50	R\$ 4,50
8	R\$ 6,00	R\$ 4,00	R\$ 4,00	R\$ 4,00		R\$ 4,00	R\$ 4,50	R\$ 4,00
9	R\$ 6,00	R\$ 4,00	R\$ 4,00	R\$ 4,50		R\$ 4,25	R\$ 4,63	R\$ 4,25
10	R\$ 5,00	R\$ 2,00	R\$ 3,00	R\$ 3,00		R\$ 3,00	R\$ 3,25	R\$ 3,00
11	R\$ 5,00	R\$ 2,00	R\$ 3,00	R\$ 3,00		R\$ 3,00	R\$ 3,25	R\$ 3,00

12	R\$ 5,00	R\$ 1,50	R\$ 2,50	R\$ 3,00		R\$ 2,75	R\$ 3,00	R\$ 2,75
13	R\$ 5,00	R\$ 2,00	R\$ 3,50	R\$ 3,00		R\$ 3,25	R\$ 3,38	R\$ 3,25
14	R\$ 5,00	R\$ 2,00	R\$ 3,00	R\$ 2,50		R\$ 2,75	R\$ 3,13	R\$ 2,75
15	R\$ 6,00	R\$ 4,00	R\$ 4,00	R\$ 5,00		R\$ 4,50	R\$ 4,75	R\$ 4,50
16	R\$ 6,00	R\$ 4,00	R\$ 4,50	R\$ 6,00		R\$ 5,25	R\$ 5,13	R\$ 5,13
17	R\$ 3,00	R\$ 1,50	R\$ 2,00	R\$ 1,50		R\$ 1,75	R\$ 2,00	R\$ 1,75
18	R\$ 6,00		R\$ 3,50	R\$ 4,00	R\$ 3,49	R\$ 3,75	R\$ 3,38	R\$ 3,38
19	R\$ 6,00		R\$ 3,50	R\$ 5,00		R\$ 5,00	R\$ 4,83	R\$ 4,83
20	R\$ 5,00	R\$ 3,00	R\$ 3,50	R\$ 3,50		R\$ 3,50	R\$ 3,75	R\$ 3,50
21	R\$ 6,00		R\$ 4,00	R\$ 3,50	R\$ 5,09	R\$ 4,55	R\$ 3,38	R\$ 3,38
22	R\$ 10,00		R\$ 12,00	R\$ 8,50		R\$ 10,00	R\$ 10,17	R\$ 10,00
23	R\$ 6,00	R\$ 2,00	R\$ 2,00	R\$ 2,00		R\$ 2,00	R\$ 3,00	R\$ 2,00
24	R\$ 6,00	R\$ 2,50	R\$ 2,00	R\$ 3,00		R\$ 2,75	R\$ 3,38	R\$ 2,75
25	R\$ 6,00	R\$ 3,00	R\$ 3,00	R\$ 2,50		R\$ 3,00	R\$ 3,63	R\$ 3,00
26	R\$ 4,00	R\$ 1,50	R\$ 2,00	R\$ 1,00		R\$ 1,75	R\$ 2,13	R\$ 1,75

27	R\$ 6,00	R\$ 2,50	R\$ 3,50	R\$ 4,00	R\$ 3,75	R\$ 4,00	R\$ 3,75
28	R\$ 4,00	R\$ 2,50	R\$ 2,00	R\$ 3,50	R\$ 3,00	R\$ 3,00	R\$ 3,00
29	R\$ 6,00	R\$ 2,00	R\$ 3,00	R\$ 4,00	R\$ 3,50	R\$ 3,75	R\$ 3,50
30	R\$ 6,00	R\$ 2,00	R\$ 3,00	R\$ 2,00	R\$ 2,50	R\$ 3,25	R\$ 2,50
31	R\$ 6,00	R\$ 3,50	R\$ 4,00	R\$ 3,50	R\$ 3,75	R\$ 4,25	R\$ 3,75
32	R\$ 6,00	R\$ 4,75	R\$ 5,00	R\$ 4,50	R\$ 4,88	R\$ 5,06	R\$ 4,88
33	R\$ 6,00	R\$ 4,00	R\$ 4,00	R\$ 3,00	R\$ 4,00	R\$ 4,25	R\$ 4,00
34	R\$ 6,00	R\$ 2,50	R\$ 4,00	R\$ 3,50	R\$ 3,75	R\$ 4,00	R\$ 3,75
35	R\$ 6,00	R\$ 5,00	R\$ 5,00	R\$ 5,00	R\$ 5,00	R\$ 5,25	R\$ 5,00
36	R\$ 7,00	R\$ 7,00	R\$ 5,00	R\$ 6,00	R\$ 6,50	R\$ 6,25	R\$ 6,25
37	R\$ 10,00	R\$ 12,00	R\$ 12,00	R\$ 7,00	R\$ 11,00	R\$ 10,25	R\$ 10,25
38	R\$ 10,00	R\$ 6,50	R\$ 10,00	R\$ 6,00	R\$ 8,25	R\$ 8,13	R\$ 8,13
39	R\$ 11,00	R\$ 5,50	R\$ 6,00	R\$ 4,00	R\$ 5,75	R\$ 6,63	R\$ 5,75

40	R\$ 11,00	R\$ 10,00	R\$ 12,00	R\$ 8,00	R\$ 10,50	R\$ 10,25	R\$ 10,25
41	R\$ 12,00	R\$ 7,00	R\$ 10,00	R\$ 9,00	R\$ 9,50	R\$ 9,50	R\$ 9,50
42	R\$ 5,00	R\$ 3,50	R\$ 6,00	R\$ 4,50	R\$ 4,75	R\$ 4,75	R\$ 4,75
43	R\$ 8,00	R\$ 7,00	R\$ 6,00	R\$ 6,50	R\$ 6,75	R\$ 6,88	R\$ 6,75
44	R\$ 8,00	R\$ 7,00	R\$ 6,00	R\$ 6,50	R\$ 6,75	R\$ 6,88	R\$ 6,75
45	R\$ 8,00	R\$ 7,00	R\$ 6,00	R\$ 6,50	R\$ 6,75	R\$ 6,88	R\$ 6,75
TOTAL					R\$ 211,67	R\$ 217,13	R\$ 211,67
Valor Global da cesta de produtos/cardápio- Corumbá					R\$ 211,67		

O Preço Referencial para o Campus Campo Grande obtido por item, o menor valor entre a média e a mediana dentre os orçamentos de no mínimo três fornecedores. Na tabela abaixo encontram-se os valores máximos referenciais para contratação do campus Campo Grande.

Fornecedores

Item	I	II	III	IV	Média	Mediana	Menor
1	R\$ 3,50	R\$ 4,50	R\$ 3,00	R\$ 7,00	R\$ 4,50	R\$ 4,00	R\$ 4,00
2	R\$ 5,50	R\$ 6,50	R\$ 6,00	R\$ 10,00	R\$ 7,00	R\$ 6,25	R\$ 6,25
3	R\$ 2,00	R\$ 7,00	R\$ 4,00		R\$ 4,33	R\$ 4,00	R\$ 4,00
4	R\$ 5,00	R\$ 5,00	R\$ 4,00	R\$ 6,00	R\$ 5,00	R\$ 5,00	R\$ 5,00
5	R\$ 3,00	R\$ 3,00	R\$ 3,00	R\$ 6,00	R\$ 3,75	R\$ 3,00	R\$ 3,00
6	R\$ 4,00	R\$ 6,50	R\$ 5,00	R\$ 8,00	R\$ 5,88	R\$ 5,75	R\$ 5,75
7	R\$ 4,50	R\$ 6,50	R\$ 5,00	R\$ 9,00	R\$ 6,25	R\$ 5,75	R\$ 5,75
8	R\$ 6,00	R\$ 6,50	R\$ 10,00	R\$ 15,00	R\$ 9,38	R\$ 8,25	R\$ 8,25
9	R\$ 8,00	R\$ 14,00	R\$ 9,50	R\$ 18,00	R\$ 12,38	R\$ 11,75	R\$ 11,75
10	R\$ 9,00	R\$ 15,00	R\$ 14,50	R\$ 20,00	R\$ 14,63	R\$ 14,75	R\$ 14,63
11	R\$ 7,00	R\$ 8,00	R\$ 13,50		R\$ 9,50	R\$ 8,00	R\$ 8,00

12	R\$ 3,00	R\$ 4,00	R\$ 2,00	R\$ 3,50	R\$ 3,13	R\$ 3,25	R\$ 3,13
13	R\$ 4,00	R\$ 6,00	R\$ 4,50	R\$ 9,00	R\$ 5,88	R\$ 5,25	R\$ 5,25
14	R\$ 5,50	R\$ 7,00	R\$ 10,00	R\$ 10,00	R\$ 8,13	R\$ 8,50	R\$ 8,13
15	R\$ 5,00	R\$ 3,50	R\$ 4,00	R\$ 4,50	R\$ 4,25	R\$ 4,25	R\$ 4,25
16	R\$ 5,00	R\$ 3,50	R\$ 4,00	R\$ 4,50	R\$ 4,25	R\$ 4,25	R\$ 4,25
17	R\$ 3,50	R\$ 4,00	R\$ 5,00	R\$ 7,00	R\$ 4,88	R\$ 4,50	R\$ 4,50
18	R\$ 5,00	R\$ 5,50	R\$ 6,00	R\$ 7,00	R\$ 5,88	R\$ 5,75	R\$ 5,75
19	R\$ 6,00	R\$ 5,00	R\$ 6,00	R\$ 7,00	R\$ 6,00	R\$ 6,00	R\$ 6,00
20	R\$ 6,50	R\$ 6,00	R\$ 7,00	R\$ 8,00	R\$ 6,88	R\$ 6,75	R\$ 6,75
21	R\$ 7,50	R\$ 7,50	R\$ 8,00	R\$ 10,00	R\$ 8,25	R\$ 7,75	R\$ 7,75
22	R\$ 4,00	R\$ 5,75	R\$ 3,00	R\$ 7,00	R\$ 4,94	R\$ 4,87	R\$ 4,87
23	R\$ 1,50	R\$ 4,00	R\$ 2,00	R\$ 3,00	R\$ 2,63	R\$ 2,50	R\$ 2,50
24	R\$ 5,00	R\$ 4,00	R\$ 6,00	R\$ 8,00	R\$ 5,75	R\$ 5,50	R\$ 5,50
25	R\$ 5,00	R\$ 5,00	R\$ 5,00	R\$ 8,50	R\$ 5,88	R\$ 5,00	R\$ 5,00
26	R\$ 3,00	R\$ 2,25	R\$ 2,50	R\$ 2,50	R\$ 2,56	R\$ 2,50	R\$ 2,50

27	R\$ 3,00	R\$ 2,50	R\$ 2,50	R\$ 2,50	R\$ 2,63	R\$ 2,50	R\$ 2,50
28	R\$ 6,50	R\$ 1,25	R\$ 2,00		R\$ 3,25	R\$ 2,00	R\$ 2,00
					R\$ 167,71	R\$ 157,62	R\$ 157,01
Valor Global da Cesta de produtos/cardápio- Campo Grande							R\$ 157,01

O Preço Referencial para o Campus Nova Andradina foi obtido por item, o menor valor entre a média e a mediana dentre os orçamentos de no mínimo três fornecedores. Na tabela abaixo encontram-se os valores máximos referenciais para contratação do campus Nova Andradina.

FORNECEDORES

Nº ITEM	I	II	III	MEDIANA	MÉDIA	MENOR
1	R\$ 6,00	R\$ 6,00	R\$ 3,50	R\$ 6,00	R\$ 5,17	R\$ 5,17
2	R\$ 6,50	R\$ 6,00	R\$ 4,50	R\$ 6,00	R\$ 5,67	R\$ 5,67
3	R\$ 7,00	R\$ 6,90	R\$ 5,00	R\$ 6,90	R\$ 6,30	R\$ 6,30
4	R\$ 6,50	R\$ 7,00	R\$ 5,50	R\$ 6,50	R\$ 6,33	R\$ 6,33
5	R\$ 2,50	R\$ 2,50	R\$ 1,00	R\$ 2,50	R\$ 2,00	R\$ 2,00
6	R\$ 3,00	R\$ 4,00	R\$ 2,50	R\$ 3,00	R\$ 3,17	R\$ 3,00
7	R\$ 2,50	R\$ 1,50	R\$ 1,00	R\$ 1,50	R\$ 1,67	R\$ 1,50
8	R\$ 5,00	R\$ 4,50	R\$ 2,50	R\$ 4,50	R\$ 4,00	R\$ 4,00
9	R\$ 1,00	R\$ 1,00	R\$ 0,50	R\$ 1,00	R\$ 0,83	R\$ 0,83
10	R\$ 6,50	R\$ 7,00	R\$ 5,00	R\$ 6,50	R\$ 6,17	R\$ 6,17
11	R\$ 5,50	R\$ 7,00	R\$ 4,50	R\$ 5,50	R\$ 5,67	R\$ 5,50
12	R\$ 6,50	R\$ 7,00	R\$ 5,00	R\$ 6,50	R\$ 6,17	R\$ 6,17

13	R\$ 4,00	R\$ 4,50	R\$ 4,00	R\$ 4,00	R\$ 4,17	R\$ 4,00
14	R\$ 4,00	R\$ 4,50	R\$ 4,00	R\$ 4,00	R\$ 4,17	R\$ 4,00
15	R\$ 3,00	R\$ 3,50	R\$ 2,50	R\$ 3,00	R\$ 3,00	R\$ 3,00
16	R\$ 3,00	R\$ 3,50	R\$ 2,50	R\$ 3,00	R\$ 3,00	R\$ 3,00
17	R\$ 3,00	R\$ 3,00	R\$ 2,00	R\$ 3,00	R\$ 2,67	R\$ 2,67
18	R\$ 3,00	R\$ 2,50	R\$ 2,50	R\$ 2,50	R\$ 2,67	R\$ 2,50
19	R\$ 2,50	R\$ 3,00	R\$ 2,00	R\$ 2,50	R\$ 2,50	R\$ 2,50
20	R\$ 4,50	R\$ 4,50	R\$ 4,50	R\$ 4,50	R\$ 4,50	R\$ 4,50
21	R\$ 5,00	R\$ 4,50	R\$ 5,00	R\$ 5,00	R\$ 4,83	R\$ 4,83
22	R\$ 3,00	R\$ 3,50	R\$ 3,00	R\$ 3,00	R\$ 3,17	R\$ 3,00
23	R\$ 3,00	R\$ 3,50	R\$ 3,50	R\$ 3,50	R\$ 3,33	R\$ 3,33
24	R\$ 2,90	R\$ 3,50	R\$ 3,00	R\$ 3,00	R\$ 3,13	R\$ 3,00
25	R\$ 6,00	R\$ 4,50	R\$ 4,50	R\$ 4,50	R\$ 5,00	R\$ 4,50

26	R\$ 12,80	R\$ 9,00	R\$ 10,00	R\$ 10,00	R\$ 10,60	R\$ 10,00
27	R\$ 1,50	R\$ 2,50	R\$ 1,50	R\$ 1,50	R\$ 1,83	R\$ 1,50
28	R\$ 2,50	R\$ 3,00	R\$ 2,00	R\$ 2,50	R\$ 2,50	R\$ 2,50
29	R\$ 2,50	R\$ 3,00	R\$ 1,50	R\$ 2,50	R\$ 2,33	R\$ 2,33
30	R\$ 2,50	R\$ 3,50	R\$ 4,00	R\$ 3,50	R\$ 3,33	R\$ 3,33
31	R\$ 2,00	R\$ 4,50	R\$ 1,00	R\$ 2,00	R\$ 2,50	R\$ 2,00
32	R\$ 6,00	R\$ 5,90	R\$ 4,00	R\$ 5,90	R\$ 5,30	R\$ 5,30
33	R\$ 7,00	R\$ 6,00	R\$ 5,00	R\$ 6,00	R\$ 6,00	R\$ 6,00
34	R\$ 6,00	R\$ 6,50	R\$ 3,00	R\$ 6,00	R\$ 5,17	R\$ 5,17
35	R\$ 4,00	R\$ 3,50	R\$ 3,50	R\$ 3,50	R\$ 3,67	R\$ 3,50
36	R\$ 3,50	R\$ 3,50	R\$ 4,50	R\$ 3,50	R\$ 3,83	R\$ 3,50
37	R\$ 4,00	R\$ 5,50	R\$ 5,00	R\$ 5,00	R\$ 4,83	R\$ 4,83
38	R\$ 3,00	R\$ 2,90	R\$ 3,50	R\$ 3,00	R\$ 3,13	R\$ 3,00
39	R\$ 2,50	R\$ 2,90	R\$ 3,50	R\$ 2,90	R\$ 2,97	R\$ 2,90
40	R\$ 9,50	R\$ 13,90	R\$ 4,50	R\$ 9,50	R\$ 9,30	R\$ 9,30

41	R\$ 6,50	R\$ 7,90	R\$ 3,50	R\$ 6,50	R\$ 5,97	R\$ 5,97
42	R\$ 7,00	R\$ 5,00	R\$ 4,00	R\$ 5,00	R\$ 5,33	R\$ 5,00
43	R\$ 12,00	R\$ 12,50	R\$ 6,00	R\$ 12,00	R\$ 10,17	R\$ 10,17
44	R\$ 10,00	R\$ 10,50	R\$ 5,50	R\$ 10,00	R\$ 8,67	R\$ 8,67
				R\$ 202,70	R\$ 196,72	R\$ 192,44
Valor Global do Cardápio/Cesta de produtos-NOVA ANDRADINA						R\$ 192,44

O Preço Referencial para o Campus Dourados foi obtido por item, foi feita a média dentre os quatro orçamentos coletados. Em alguns itens não foi possível coletar mais orçamentos, pois nem todas as empresas fornecem tal produto. Na tabela abaixo encontram-se os valores máximos referenciais para contratação do Campus Dourados.

Fornecedores

Item	Marcos Pães	TCO Panificadora	Panificadora Sakura	Panificadora Sildourados	Média
1	R\$ 2,00	R\$ 3,50	R\$ 3,50	R\$ 2,00	R\$ 2,75
2	R\$ 2,50	R\$ 2,50	R\$ 2,00	R\$ 2,50	R\$ 2,38
3	R\$ 6,00	R\$ 5,50	R\$ 3,00	R\$ 5,00	R\$ 4,88
4	R\$ 7,50	R\$ 2,00		R\$ 4,00	R\$ 4,50
5		R\$ 3,50			R\$ 3,50
6	R\$ 0,50	R\$ 1,00	R\$ 1,00	R\$ 1,50	R\$ 1,00
7		R\$ 8,00			R\$ 8,00
8		R\$ 1,50			R\$ 1,50
9		R\$ 6,00	R\$ 2,50	R\$ 2,00	R\$ 3,50
10		R\$ 6,00		R\$ 2,50	R\$ 4,25
11	R\$ 5,00	R\$ 3,00		R\$ 1,80	R\$ 3,27
12		R\$ 4,00	R\$ 5,00	R\$ 2,00	R\$ 3,67
13		R\$ 1,50	R\$ 3,00	R\$ 1,00	R\$ 1,83

14	R\$ 1,50	R\$ 2,50	R\$ 1,00	R\$ 1,00	R\$ 1,50
15	R\$ 2,50	R\$ 2,50	R\$ 3,50	R\$ 2,50	R\$ 2,75
16	R\$ 3,50	R\$ 2,50	R\$ 3,50	R\$ 3,50	R\$ 3,25
17	R\$ 2,00	R\$ 6,00	R\$ 5,00	R\$ 3,00	R\$ 4,00
18	R\$ 2,00	R\$ 6,00	R\$ 2,50		R\$ 3,50
19		R\$ 7,00		R\$ 3,50	R\$ 5,25
20		R\$ 7,00	R\$ 5,00	R\$ 3,50	R\$ 5,17
21		R\$ 5,50		R\$ 5,00	R\$ 5,25
22		R\$ 3,50			R\$ 3,50
23	R\$ 5,00	R\$ 3,50			R\$ 4,25
24		R\$ 3,50			R\$ 3,50
25	R\$ 3,50	R\$ 3,50		R\$ 3,50	R\$ 3,50
26		R\$ 7,00		R\$ 5,00	R\$ 6,00
27		R\$ 3,00			R\$ 3,00
Total				R\$ 99,43	

O **Campus Jardim** consultou cinco empresas da região O Campus Jardim (Panificadora Jardim, Delícias da Lidi, Padaria Ki Delícia, Top Salgados e Panificadora Vargas), todavia, somente as duas últimas empresas retornaram ao pedido de orçamento.

FORNECEDORES

Nº ITEM	I	II	III	MÉDIA
1	R\$ 2,90	R\$ 5,50	R\$ -	R\$ 4,20
2	R\$ 2,90	R\$ 5,50	R\$	R\$ 4,20
3	R\$ 4,00	R\$ 16,50	R\$	R\$ 10,25
4	R\$ 2,50	R\$ 8,50	R\$	R\$ 5,50
5	R\$ 1,50	R\$ 3,50	R\$	R\$ 2,50
6	R\$ 2,50	R\$ 4,50	R\$	R\$ 3,50
7	R\$ 3,00	R\$ 5,50	R\$	R\$ 4,25
8	R\$ 2,00	R\$ 5,50	R\$	R\$ 3,75
9	R\$ 2,00	R\$ 5,50	R\$	R\$ 3,75
10	R\$ 8,00	R\$ 15,50	R\$	R\$ 11,75
11	R\$ 2,90	R\$ 5,50	R\$	R\$ 4,20
12	R\$ -	R\$ 6,50	R\$	R\$ 6,50

13	R\$ -	R\$ 4,50	R\$	R\$ 4,50
14	R\$ -	R\$ 4,90	R\$	R\$ 4,90
15	R\$ 3,50	R\$ 5,50	R\$	R\$ 4,50
16	R\$ 2,50	R\$ 4,00	R\$	R\$ 3,25
17	R\$ 2,50	R\$ 4,00	R\$	R\$ 3,25
18	R\$ 2,20	R\$ 4,50	R\$	R\$ 3,25
19	R\$ 3,50	R\$ 4,50	R\$	R\$ 4,00
20	R\$ -	R\$ 4,50	R\$	R\$ 4,50
21	R\$ 2,00	R\$ 2,50	R\$	R\$ 2,25
22	R\$ 3,00	R\$ 3,90	R\$	R\$ 3,45
23	R\$ 3,00	R\$ 2,50	R\$	R\$ 2,75
24	R\$ 1,00	R\$ 4,50	R\$	R\$ 2,75
25	R\$ 3,00	R\$ 6,50	R\$	R\$ 4,75
26	R\$ 2,00	R\$ 4,50	R\$	R\$ 3,25
27	R\$ 3,00	R\$ 5,50	R\$	R\$ 4,25

28	R\$ -	R\$ 4,50	R\$	R\$ 4,50
29	R\$ 2,50	R\$ 7,50	R\$	R\$ 5,00
30	R\$ 3,00	R\$ 8,50	R\$	R\$ 5,75
31	R\$ 3,00	R\$ 7,50	R\$	R\$ 5,25
32	R\$ 5,00	R\$ 7,50	R\$	R\$ 6,25
33	R\$ -	R\$ 19,50	R\$	R\$ 19,50
34	R\$ -	R\$ 17,50	R\$	R\$ 17,50
35	R\$ -	R\$ 15,50	R\$	R\$ 15,50
Valor Total da Cesta				199,30

8.1. PREVISÃO DE RECEITA PATRIMONIAL E VALOR MÁXIMO REFERENCIAL PARA A CESTA DE PRODUTOS:

Item	Campus	Cat Serv	unidade de medida para os produtos	valor máximo estimado da cesta de produtos	Unidade para concessão de uso	Quantidade	Valor mensal para concessão de uso (RECEITA PATRIMONIAL)
1	Aquidauana	19356	cesta de produtos	R\$ 191,21	mês	30	R\$500,00
2	Campo Grande	19356	cesta de produtos	R\$157,01	mês	30	R\$500,00
3	Corumbá	19356	cesta de produtos	R\$211,67	mês	30	R\$500,00
4	Dourados	19356	cesta de produtos	R\$99,43	mês	30	R\$800,00
5	Jardim	19356	cesta de produtos	R\$199,30	mês	30	R\$400,00
6	Nova Andradina	19356	cesta de produtos	R\$192,44	mês	30	R\$561,11

8.1. MEMORIAL DE CÁLCULO DA TAXA DE OCUPAÇÃO DE ESPAÇO EDIFICADO

O espaço é destinado para exploração dos serviços de alimentação que atenderá preferencialmente o público interno dos campi Aquidauana, Campo Grande, Corumbá,

Dourados, Jardim, Nova Andradina e Ponta Porã. Sendo assim, uma vez justificada a preponderância do atendimento do interesse público sobre o caráter mercantil da contratação esta não importa em dano efetivo à Administração, visto que todas as despesas concernentes ao consumo de água, energia elétrica, gás e vigilância serão ressarcidas ao erário pela CESSIONÁRIA.

8.1.2 Concessão edificada para o Campus Corumbá:

Visto que não existe normativo que consolide uma forma de cálculo padrão para este modelo de concessão, solicitamos uma avaliação por imobiliária local que realizou uma vistoria local no prédio e estimou o valor do aluguel para a área edificada de 10m² considerando o tipo de atividade comercial, localização, segurança, público estimado e condições física do ambiente. O aluguel mensal apreciado pelo corretor de imóveis foi de R\$500,00 (quinhentos reais). No entanto, o Campus Corumbá fornece gratuitamente uma média de 250 refeições por dia aos estudantes da educação básica. Motivo pelo qual se confirmou na contratação anterior (TC 01 /2018) uma redução significativa do público atendido pela cantina o que mo@va por ato unilateral da Administração a redução do aluguel do imóvel para R\$ 250 (duzentos e cinquenta reais) no intuito de obter mais interessados e maior competitividade no certame. Desse modo, a cessão de uso do imóvel, para prestação de serviço de alimentação, constitui o verdadeiro objeto contratual, ao passo que a cessão é apenas elemento acessório e necessário por intermédio do qual será alcançada a consecução do objetivo principal, que é a prestação de serviço que supra as necessidades dos servidores e discentes.

Ao campus Corumbá a estimativa de consumo de energia elétrica foi feita pelo simulador da concessionária de energia elétrica disponível em simulador Energisa, em 22/12/2021, e adotado o valor de R\$ 200,00 (duzentos reais) como taxa de energia elétrica para concessionária.

qtdade	equipamento	potência aproximada (watts)*	intervalo de uso	tempo de uso	Kwh/ mês	Custo mensal
1	expositor vertical para bebidas	250	seg a domingo	24h/dia	75,60	34,68
1	geladeira simples	250	seg a domingo	24h/dia	75,60	34,68
6	lâmpadas LED	20	seg a sexta	4h/dia	14,40	9,98
1	forno micro ondas	2000	seg a sexta	30min/dia	30,00	20,81
1	liquidificador	200	seg a sexta	30min/dia	3,00	2,08
1	estufa de salgados	250	seg a sexta	6h/dia	45,00	31,21
1	cafeteira elétrica	600	seg a sexta	6h/dia	108,00	74,91
Total						R\$ 208,35

*fonte: empresa força e luz, coletados em 22/12/2021.

Dos custos com água e esgoto, o município de Corumbá é atendido pela Sanesul- Empresa de saneamento de Mato Grosso do Sul com abastecimento de água e esgoto sanitário. O campus Corumbá não possui hidrômetro individualizado para mensurar o consumo de água da edificação da cantina. Desta maneira, utilizamos a tabela de tarifa disponível em <https://agencia.sanesul.ms.gov.br/>, vigente em dez/2021, e aplicamos a menor faixa de consumo de 0 a 20m³, uma vez que, a tomar como exemplo as contratações anteriores, a cantina não manipulava e produzia alimentos no recinto, apenas revendia produtos prontos para consumo. Então o consumo de água se restringia à higienização do piso e superfícies, lavagem das mãos e utensílios e de um banheiro. Em comparação ao consumo residencial de uma casa de dois adultos onde o consumo médio é de cinco metros cúbicos. O cálculo ficou o seguinte:

Categoria	Faixa de Consumo (m3)	Tarifa de água	Tarifa de esgoto
Poder Público	00 a 20	6,97	3,48
	consumo (m3)	5*6,97	5*3,48
Cantina	5m3	34,85	17,40

O total da água e esgoto para Corumbá será de aproximadamente R\$ 52,25 (cento e quatro reais e cinquenta centavos). Arredonda-se para R\$ 50,00 (cinquenta reais) mensais.

Somando-se os custos de aluguel, energia elétrica, água e coleta de esgoto, o valor da concessão mensal ficou definido em R\$ 500,00 (quinhentos reais).

O total da água e esgoto para Corumbá será de aproximadamente R\$ 52,25 (cento e quatro reais e cinquenta centavos). Arredonda-se para R\$ 50,00 (cinquenta reais) mensais.

Somando-se os custos de aluguel, energia elétrica, água e coleta de esgoto, o valor da concessão mensal ficou definido em R\$ 500,00 (quinhentos reais).

Concessão edificada para o Campus Nova Andradina

Considerando o valor histórico conforme o último Termo de Concessão Nº 01/2020 firmado pelo campus Nova Andradina para uso oneroso do espaço físico destinado à cantina, o valor da taxa mensal de ocupação do espaço será de R\$ 561,11 (quinhentos e sessenta e um reais e onze centavos), estando incluso neste valor o encargo de concessão e o consumo estimado com energia elétrica e consumo de água, contudo, as despesas com gás será por conta da contratada.

Concessão edificada para o Campus Campo Grande

Considerando o histórico do Campus Campo Grande, contido nos processos 23347.013617.2016-45 e 23347.005264.2020-96 que tratam do contrato 05/2016, cujo objeto é concessão de espaço físico destinado a cantina/lanchonete no âmbito do IFMS - Campus Campo Grande - onde o valor do aluguel mensal cobrado era de R\$ 500,00;

Considerando que a média mensal dos valores das faturas de energia e água/esgoto no ano de 2019 (último ano sem a incidência da paralisação das atividades pela Covid-19) eram, respectivamente: a) água: R\$ 18.500,00 e b) energia: 35.000,00;

Considerando que o valor mensal do contrato de c) vigilância perfaz R\$ 45.500,00;

Considerando que as instalações oferecidas à futura contratada não contam com gás encanado, tampouco ar condicionado.

Resolvemos estabelecer, como taxa de aluguel, o valor percentual de 0,5% sob a soma dos itens a+b+c descritos acima.

Memória dos cálculos:

18.500,00 (+) 35.000,00 (+) 45.500,00 (=) R\$ 99.000,00 x 0,5% = R\$ 495,00

Arredondamos para uma taxa mensal de aluguel de R\$ 500,00 (quinhentos reais)

Esse valor estipulado de R\$ 500,00 (quinhentos reais) pode ser assim discriminado:

- I. R\$ 300,00 (trezentos reais) destinados ao pagamento de água e luz;
- II. R\$ 100,00 (cem reais) destinados ao pagamento do aluguel da área;
- III. R \$100,00 (cem reais) destinados ao pagamento da vigilância do prédio.

Concessão edificada para o Campus Dourados

Considerando o valor histórico cobrado conforme consta no Processo 23347.016263.2019-33 e no último Termo de Contrato de Concessão 04/2019, onde o valor era de R\$ 650,00 (seiscentos e cinquenta reais).

Considerando que nesse valor estão inclusos o fornecimento de água, energia elétrica, limpeza, vigilância e a concessão do espaço.

Considerando que todos os anos os contratos de vigilância e limpeza são reajustados e consequentemente os valores são aumentados.

Foi estipulado o valor de R\$ 800,00 (oitocentos reais), podendo assim ser discriminado:

1. R\$ 300,00 (trezentos reais) referente ao pagamento de água e energia;
2. R\$ 150,00 (cento e cinquenta reais) referente ao pagamento do serviço de vigilância;
3. R\$ 150,00 (cento e cinquenta reais) referente ao pagamento do serviço de limpeza;
4. R\$ 200,00 (duzentos reais) referente ao pagamento do aluguel da área

MEMORIAL DE CÁLCULO DA TAXA DE OCUPAÇÃO DE ESPAÇO NÃO EDIFICADO

- **Campus Aquidauana**

Lanchonete por meio de concessão de uso de espaço físico não edificado no modelo Trailer/Food truck móvel nas vias e áreas internas do Campus Aquidauana, de modo estacionário, onde a CESSIONÁRIA monta a sua estrutura (veículo / mesas / cadeiras / etc), permanecendo por um período diário pré-determinado, e ao final do dia desmonta sua estrutura, retornando no dia seguinte. Em consulta no setor de tributação do município de Aquidauana, inexistente legislação aprovada que realize a cobrança de taxa de uso de ocupação do solo, mas sim a cobrança do Alvará de Ambulante. Devido à falta de legislação municipal sobre a cobrança da taxa de ocupação de vias e logradouros públicos empregada pela prefeitura, no Campus de Aquidauana, para o cálculo do valor mensal da Concessão de uso do espaço não edificado para

exploração e operação comercial de serviços de lanchonete em Trailer/Food truck móvel, foi utilizado a memória de cálculo, conforme consta no item 5.1 deste documento.

Considerando o histórico do Campus Aquidauana, e valor atual cobrado, contido no processo 23347.011037.2019-66 que tratam do contrato 05/2019, cujo objeto é concessão de espaço físico destinado a cantina/lanchonete no âmbito do IFMS - Campus Aquidauana - onde o valor do aluguel mensal cobrado atualmente é de R\$ 500,00;

Considerando que nesse valor estão inclusos o fornecimento de água, energia elétrica e a concessão do espaço.

Foi estipulado o valor de R\$ 500,00 (quinhentos reais), podendo assim ser discriminado:

- R\$ 300,00 (trezentos reais) referente ao pagamento de água e energia;
- R\$ 200,00 (duzentos reais) referente ao pagamento do aluguel da área;

- **Campus Jardim**

Lanchonete por meio de concessão de uso de espaço físico não edificado no modelo Trailer /Food truck móvel nas vias e áreas internas do Campus Jardim, de modo estacionário, onde a CESSIONÁRIA monta a sua estrutura (veículo / mesas / cadeiras / etc).

Devido à falta de dados de mercado para auxiliar no cálculo, para calcular parte do valor a ser pago, optou-se por utilizar a Taxa de Fiscalização, de Localização, de Instalação e de Funcionamento de Estabelecimento por ausência de taxa de ocupação de vias e logradouros públicos.

O valor da referida taxa leva em conta os normativos vigentes sobre o tema tais como a Lei Municipal Complementar nº042/2003 e sua atualização e alteração pela Lei Municipal Complementar nº160/2017, bem como aplicação do Decreto Municipal 042/2022 que dispõe sobre a UFMJ (unidade fiscal do município de Jardim), estando o cálculo representado abaixo:

CÁLCULO DO VALOR DO USO DO SOLO COM BASE NA TAXA DE FISCALIZAÇÃO, DE LOCALIZAÇÃO E DE FUNCIONAMENTO

UFMJ = R\$ 43,74 (quarenta e três reais e setenta e quatro centavos)

Valor por metro quadrado ocupado = 6% da UFMJ

Metros quadrados ocupado pelo Food Truck = 12 metros quadrados.

Valor Mensal = (UFMJ x 0,06) x metro quadrado

Valor Mensal = (43,74 x 0,06) x 12= 31,4928

Diante dos valores apresentados, fica convencionado que o valor mensal fica arredondado para R\$30,00 (trinta) reais mensais pelo uso do solo.

DO USO DA ENERGIA ELÉTRICA: No atual contrato, temos registros do seguinte uso de energia elétrica por parte da contratada antes da suspensão do contrato por conta da pandemia do novo Coronavírus:

Referência	Kw/h
09/2019	370
10/2019	299
11/2019	328
12/2019	310
Média	326,75

A média no período letivo é de 326,75, arredondamos para 326 Kw/h.

VALORES DAS TARIFAS DE ENERGIA COM IMPOSTOS:

Valor tarifa Kw/h- ponta (com impostos): 2,753910, arredondamos para 2,75.

Valor tarifa Kw/h- fora ponta (com impostos): 0,433640, arredondamos para 0,44.

CÁLCULO DA PORCENTAGEM DO CONSUMO PONTA E FORA DA PONTA:

Considerando os horários de atendimento 08h às 12h e 14h às 16h (fora da ponta) e 18h às 21h (ponta), a composição do valor será o seguinte:

(%) tempo de uso horário ponta = 33,3%, arredondamos para 30%

(%) tempo de uso horário fora ponta = 66,6%, arredondamos para 70%

CÁLCULO DO CONSUMO MENSAL MÉDIO PONTA

Consumo médio mensal horário ponta: 326 Kw/h x 30% = 97,8 Kw/h, arredondados para 98 Kw/h.

CÁLCULO DO CONSUMO MENSAL MÉDIO FORA PONTA:

Consumo médio mensal horário fora ponta: 326 Kw/h x 70% = 228,20 Kw/h, arredondados para 228 Kw/h

Valor médio mensal fora ponta: 228 Kw/h x 0,44 = R\$100,32, arredondados para R\$ 100,00 (cem reais)

CÁLCULO DO CONSUMO MENSAL TOTAL MÉDIO DE ENERGIA

Total médio mensal= Valor médio mensal ponta + Valor médio mensal fora ponta

Total médio mensal= 270,00 + 100,00 = R\$370,00 (trezentos e setenta) reais.

O preço final do aluguel do food truck no campus Jardim terá a seguinte composição:

PERÍODO LETIVO:

Aluguel = uso do solo + Consumo mensal total médio da energia elétrica

Aluguel = 30,00 + 370,00 = 400,00

Nos períodos letivos o valor será de R\$ 400,00 (quatrocentos reais), referente ao aluguel, incluídos água e energia elétrica.

PERÍODO DE FÉRIAS ESCOLARES

Aluguel = uso do solo + Valor médio mensal fora ponta

Aluguel = 30,00 + 100,00 = 130,00

Nos períodos de férias, no Campus Jardim, e recessos escolares será cobrado apenas o valor correspondente ao consumo de energia fora da ponta somado ao uso do solo, perfazendo um total de R\$130,00 (cento e trinta reais).

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Em cumprimento ao art. 15, inc IV da Lei nº 8.666/1993, a licitação será composta por grupo, considerando o fato de que a forma de lance da licitação será por maior desconto por item da cesta de produtos, com isso, um único fornecedor será o ganhador de todos os itens que compõem o grupo, para tanto, o mesmo deverá ofertar lance para todos os itens do grupo. A medida visa a economia processual relativa ao procedimento licitatório e o gerenciamento /fiscalização contratual, além de assegurar a obtenção de propostas para todos os serviços de interesse da Administração. Como é único o espaço que será disponibilizado para a concessão da cantina é salutar que seja um único fornecedor a ocupar e gerenciar o objeto do contrato. O valor da concessão pela ocupação do espaço é fixo e pré determinado pela Administração conforme memorial de cálculo apresentado no item 5.1

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há no âmbito do Campus Campo Grande, Nova Andradina, Dourados, Aquidauana, e Jardim contratações correlatas e/ou interdependentes com o objeto da contratação em referência pois contempla a execução como um todo.

No âmbito do Campus Corumbá seria conveniente a instalação de leitor de luz e hidrômetro de água individualizados para mensurar o consumo exclusivo da área objeto de concessão onerosa. No entanto, para viabilizar a instalação do medidor de energia elétrica será necessário realizar uma adequação da rede do campus de maneira a isolar o circuito de energia da cantina das demais instalações.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

PDI 2019-2023 Macro Objetivo 4: Promover a gestão pública efetiva, propiciando infraestrutura adequada e sustentabilidade orçamentária.

Objetivo 4.4: Propiciar a infraestrutura física e tecnológica adequada para atividades acadêmicas, administrativas e culturais

12. Qualificação Técnica

Para efeitos de Qualificação Técnica do Licitante serão adotados os parâmetros estabelecidos pela Portaria do Centro de Vigilância Sanitária nº 05 de 09 de abril de 2013:

Para evitar a veiculação de doenças aos consumidores pelos produtos alimentícios, a saúde do manipulador de alimentos deve ser comprovada por meio de atestados médicos, exames e laudos laboratoriais originais ou suas cópias. Estes documentos devem permanecer à disposição da autoridade sanitária sempre que solicitados, no efetivo local de trabalho do manipulador, ou seja, no serviço de alimentação ou no estabelecimento comercial de alimentos. A periodicidade dos exames médicos e laboratoriais deve ser anual, mas poderá ser reduzida a critério do médico responsável da empresa. Dependendo das ocorrências endêmicas de certas doenças, a periodicidade deverá obedecer às exigências dos órgãos de Vigilância Sanitária e Epidemiológica. Tal exigência já foi posta nas descrições da execução do objeto.

As cozinhas industriais e os serviços de nutrição e dietética hospitalares devem ter um Responsável Técnico inscrito no órgão fiscalizador de sua profissão, cuja categoria profissional seja competente e regulamentada para a área de alimentos. Obrigatoriedade não aplicável ao objeto da presente contratação.

A esta contratação será aplicável o disposto na Seção III, Art. 16 da referida Portaria. Nos estabelecimentos comerciais de alimentos e serviços de alimentação, aos quais não se exige um Responsável Técnico profissional, a responsabilidade pela elaboração, implantação e manutenção de Boas Práticas pode estar a cargo do proprietário do estabelecimento, ou de funcionário capacitado, que trabalhe efetivamente no local, acompanhe integralmente o processo de produção e implemente os parâmetros e critérios estabelecidos neste regulamento.

Este funcionário deve ser comprovadamente submetido a curso de capacitação em Boas Práticas oferecido por instituição de ensino ou qualificação profissional ou pela vigilância sanitária, cujo conteúdo programático mínimo deve abordar os seguintes temas: doenças transmitidas por alimentos; higiene e saúde dos funcionários; qualidade da água e controle integrado de pragas; qualidade sanitária na manipulação de alimentos; Procedimentos Operacionais Padronizados para higienização das instalações e do ambiente.

O Responsável Técnico, profissional ou não, deve ter autoridade e competência para: I - capacitar os funcionários nas Boas Práticas de manipulação incluindo aspectos de segurança e saúde no trabalho; II - elaborar, atualizar e implementar o manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados específicos para o estabelecimento; III - acompanhar as inspeções realizadas pela autoridade sanitária e prestação de informações necessárias, sobre o processo de produção e procedimentos adotados; IV - notificar o órgão de vigilância epidemiológica os surtos de doenças transmitidas por alimentos.

Os estabelecimentos comerciais de alimentos e serviços de alimentação devem possuir um programa próprio ou terceirizado de capacitação de pessoal em Boas Práticas, mantendo-se em arquivo o registro nominal da participação dos funcionários. A referida capacitação deve ser realizada na admissão de novos funcionários ou sempre que necessário

13. Benefícios a serem alcançados com a contratação

1. Economicidade na contratação do serviço comum, posto que o pregão eletrônico caracteriza-se especialmente pela possibilidade de redução do valor da proposta sobre a cesta de produtos.
2. Eficiência com a redução do custo administrativo em função da redução da fragmentação de processos licitatórios;
3. Efetividade com a padronização dos critérios de fiscalização e gestão contratual;
4. Eficácia com o atendimento da necessidade de fornecimento de alimentação ao público alvo. Provendo condições básicas para o bom desenvolvimento das atividades estudantis e melhoria na qualidade do ambiente organizacional
5. No mais, atende adequadamente às demandas de negócio formuladas, os benefícios a serem alcançados são adequados, os custos previstos são compatíveis e caracterizam a economicidade, e os riscos envolvidos são administráveis.

14. Providências a serem Adotadas

Publicar portaria de nomeação de fiscais técnicos que devem pertencer aos campi participantes desta contratação e gestor de contrato;

Garantir que os fiscais e gestor sejam capacitados para execução de suas obrigações com qualidade;

15. Possíveis Impactos Ambientais

A contratada deverá assumir as seguintes práticas de sustentabilidade: redução da geração de resíduos sólidos; utilizar na prestação de serviços copos reutilizáveis e deixar copos descartáveis para casos excepcionais; proceder a correta separação e destinação de resíduos oriundos de seu estabelecimento, não sendo de responsabilidade do IFMS fazer a gestão dos mesmos, o descarte deve ser feito diariamente e em local apropriado, fora das dependências do campus. Deixar disponível lixeiras aos usuários com tampas e identificadas. Minimamente duas lixeiras, sendo, uma para resíduos orgânicos e outra para recicláveis; Fazer consumo e uso racional da água, sem, no entanto, deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos, utensílios e pessoal; verificar periodicamente a manutenção dos sistemas de aquecimento e refrigeração; utilizar equipamentos que causem menor incômodo sonoro de acordo com a Resolução CONAMA nº 20/1994 e possuam selo de eficiência energética tipo A; as trocas das lâmpadas devem ser idênticas às originais no momento da entrega do espaço; realizar a coleta e descarte adequado de óleos, lâmpadas, baterias e gorduras; disponibilizar equipamentos de proteção individual por empregado, quando aplicável; utilização de uniformes em condições apresentáveis e nas especificações determinadas; proibida a utilização de produtos de limpeza e conservação oriundos e/ou derivados de Organismos Geneticamente Modificados (OGM) ou de plantas em risco de extinção; É proibida a utilização de saneantes domissanitários de Risco I listados no art. 5º da Resolução nº 336 /1999 na prestação dos serviços, conforme Resolução ANVISA RE nº 913, de 25 de junho de 2001; obrigação da contratada adotar medidas para evitar o desperdício da água potável; adotar práticas de gestão que garantam os direitos trabalhistas de seus empregados

16. Declaração de Viabilidade

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

16.1. Justificativa da Viabilidade

Para declarar-se a viabilidade ou não da aquisição, deve-se ressaltar os resultados alcançados, os quais deverão abranger a identificação dos benefícios a serem alcançados em termos de eficácia, eficiência, efetividade e economicidade. Assim, o documento em tela almejou os seguintes resultados:

1. Economicidade na contratação do serviço comum, posto que o pregão eletrônico caracteriza-se especialmente pela possibilidade de redução do valor da proposta sobre a cesta de produtos.
2. Eficiência com a redução do custo administrativo em função da redução da fragmentação de processos licitatórios;
3. Efetividade com a padronização dos critérios de fiscalização e gestão contratual;
4. Eficácia com o atendimento da necessidade de fornecimento de alimentação ao público alvo. Provendo condições básicas para o bom desenvolvimento das atividades estudantis e melhoria na qualidade do ambiente organizacional
5. No mais, atende adequadamente às demandas de negócio formuladas, os benefícios a serem alcançados são adequados, os custos previstos são compatíveis e caracterizam a economicidade, e os riscos envolvidos são administráveis.
6. No mais, atende adequadamente às demandas de negócio formuladas, os benefícios a serem alcançados são adequados, os custos previstos são compatíveis e caracterizam a economicidade, e os riscos envolvidos são administráveis

17. Responsáveis

CELLY NATALY CAVALCANTE DE SOUZA

Tecnóloga em Gestão Pública

GISELE MARIA BARBOSA DA CRUZ E OLIVEIRA

Assistente em Administração

JULIANA SOUZA DO NASCIMENTO

Técnico em Assuntos Educacionais

TATIANE YONAMINE MIYAHIRA SOARES DOS SANTOS

Assistente em Administração

DANILO TOFOLI

Técnico de Laboratório

WELLINGTON MARTINS LOUBEIRA

Assistente em Administração

POLYANA KOJIMA SOARES

Assistente em Administração

Documento Digitalizado Público

ETP 14/2022 REPUBLICADO

Assunto: ETP 14/2022 REPUBLICADO
Assinado por: Celly Souza
Tipo do Documento: Estudo Preliminar
Situação: Finalizado
Nível de Acesso: Público
Tipo do Conferência: Cópia Simples

Documento assinado eletronicamente por:

■ **Celly Nataly Cavalcante de Souza, TECNOLOGO-FORMACAO**, em 06/06/2022 14:59:57.

Este documento foi armazenado no SUAP em 06/06/2022. Para comprovar sua integridade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifms.edu.br/verificar-documento-externo/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 344624

Código de Autenticação: ac67f35e9e

