

INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC DO MAT.G.DO SUL

Estudo Técnico Preliminar 72/2025

1. Informações Básicas

Número do processo: 23347.009127.2025-35

2. Descrição da necessidade

Campus Dourados: O IFMS realizou alguns estudos com vistas a oferta de alimentação escolar nos últimos anos, inclusive em alguns Campi esta já é uma realidade. Aqui em Dourados desde abril/2023 temos a oferta de merenda fria, através da prestação de serviços de uma empresa terceirizada. Em Aquidauana e Corumbá a merenda ofertada é a quente, já em Naviraí há a oferta em parceria com a rede estadual de ensino.

As tratativas para a implementação datam de 2021 em que houve reunião de Gestão Sistêmica realizada no dia 21 de outubro de 2021, em que dentre as pautas apresentadas, foram discutidos os encaminhamentos necessários para o prosseguimento do processo de implantação da alimentação escolar no IFMS e houve a aprovação da proposta de iniciar o processo para contratação de uma empresa especializada para prestação de serviços continuados de preparação e fornecimento de alimentação escolar mediante regime de execução indireta, tipo merenda fria, para todos os dez campi do IFMS. Sendo o processo de contratação 23347.009800.2021-11.

Em virtude do referido processo o Campus Dourados tem vigente o Termo de Contrato Administrativo assinado, para a oferta de refeições prontas, tipo merenda fria, por meio de empresa especializada em serviços de alimentação e nutrição para operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção, transporte e distribuição de refeições, assegurando uma alimentação nutricionalmente balanceada e em adequadas condições higiênico-sanitárias e socioambientais, incluindo o fornecimento de todos os insumos e mão de obra necessários.

Essa conquista representou um grande avanço para o IFMS e sobretudo para o Campus Dourados no que tange ao atendimento dos estudantes. Atualmente o contrato atende cerca de 650 (seiscentos e cinquenta) estudantes por dia, a um custo de R\$ 8,94 (oito reais e noventa e quatro centavos) por merenda. Contudo, é necessário esclarecer que conforme bem explicitado no processo 23347.001030.2021-51 Grupo de Trabalho Alimentação Escolar 2021 - Relatório de Atividades: Relatório Final - há previsão legal acerca da alimentação e ainda que o IFMS deveria ofertar imediatamente alimentação escolar, mesmo que de forma paliativa, no menor tempo possível e ainda se empenhar em fazer os devidos estudos e adequações para ofertar alimentação escolar com maior qualidade e menor custo possível, qual seja a merenda quente, conforme segue: "A Lei n.º 12.796, de 4 de abril de 2013, que altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para dispor sobre a formação dos profissionais da educação e dá outras providências, prevê no Inciso VIII, do Art. 4º o atendimento ao educando, em todas as etapas da educação básica, por meio de programas suplementares de material didático-escolar, transporte, alimentação e assistência à saúde. Já a Resolução nº 6, de 08 de maio de 2020 dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

Atualmente, está em andamento a construção do refeitório do IFMS Campus Dourados, que deverá servir para abrigar o estoque de insumos, preparo, conservação de refeições (quentes e frias) e salão para o consumo das refeições, destinado aos estudantes do nosso IFMS.

Diante do exposto, justifica-se a aquisição de equipamentos para implantar uma cozinha especializada na preparação de merenda escolar, tipo pratos quentes e saladas, a fim de ofertar pelo menos 500 refeições no turno da manhã e quantidade menores nos turnos da tarde e noite.

Campus Três Lagoas: A aquisição de novos utensílios e equipamentos de cozinha faz-se necessária com o objetivo de complementar a estrutura já existente, garantindo maior eficiência, agilidade e qualidade no preparo e distribuição dos alimentos. Os itens solicitados irão suprir lacunas atualmente identificadas no funcionamento da cozinha, permitindo a otimização dos processos, a diversificação das preparações e o atendimento às normas de segurança e boas práticas de manipulação de alimentos. Esta contratação também visa um gerenciamento de risco, de forma que alguns equipamentos o campus disponha em estoque em razão de falha ou inoperância do equipamento atual.

Campus Navirai: Considerando que o IFMS Campus Naviraí iniciou a oferta de merenda em abril de 2023, por meio de Termo de Cooperação entre o IFMS Campus Naviraí e o CEEP Senador Ramez Tebet/SED; Considerando que a alimentação escolar do tipo merenda quente demanda espaços de armazenamento, utensílios para produção e distribuição, assim como outros que compõe a cadeia de produção dos insumos; Considerando que o Campus Naviraí fez adesão ao processo de Campo Grande e, dentro das limitações orçamentárias foram feitas aquisições que permitiram a oferta até o momento, entretanto não de forma adequada; Considerando os problemas recorrentes com fornecedores, que atrasam entregas, o que justifica a necessidade de uma capacidade maior de estoque; Considerando, por fim, as unidades de produção que fornecem insumos para alimentação escolar e; da expansão de atividades práticas na sede rural, que por sua vez demandam utensílios para produção e transporte de alimentos; Desta forma, esta solicitação busca a aquisição de equipamentos e utensílios necessários para a adequada oferta de alimentação escolar no Campus Naviraí; Ressaltamos que o não atendimento desta solicitação implicará no comprometimento da qualidade das refeições servidas ou até mesmo na inviabilidade do oferecimento de tais refeições, o que pode impactar no rendimento acadêmico dos estudantes ou mesmo impossibilitar sua permanência no Campus.

Campus Ponta Porã: O Instituto Federal de Mato Grosso do Sul Campus Ponta Porã, localizado no distrito de Sanga Puitã, BR-463, Km 99, nº 13.600, saída para Dourados, encontra-se a aproximadamente 20 km do centro urbano do município. Essa distância dificulta o deslocamento dos estudantes para se alimentarem em suas residências ou em estabelecimentos comerciais, tornando necessária a implantação de um refeitório no campus.

Atualmente, está em andamento a obra de construção do refeitório do campus, contratada por meio do Contrato nº 45/2025, celebrado com a empresa Construtora E-Civil Ltda., inscrita no CNPJ/MF sob o nº 14.380.718/0001-65, com previsão de entrega para julho de 2026.

O Campus Ponta Porã oferta cursos Técnicos Integrados ao Ensino Médio em Agricultura e Informática, Técnico Subsequente em Agricultura, além de dois cursos de graduação na área de Ciências Agrárias: Bacharelado em Agronomia e Tecnologia em Gestão de Agronegócio. Oferece ainda curso de pós-graduação em Docência para a Educação Profissional, Científica e Tecnológica, cursos técnicos subsequentes a distância em Administração e em Manutenção e Suporte em Informática, bem como cursos de qualificação profissional em Espanhol Básico I, Inglês Básico I, Operador de Computador e Vendedor.

Considerando esse contexto, a presente demanda tem como objetivo a aquisição de mobiliário, utensílios, eletrodomésticos e equipamentos para o refeitório escolar, a fim de viabilizar a oferta de merenda de qualidade aos estudantes. A alimentação adequada é um fator essencial para a promoção da saúde e do bem-estar, contribuindo diretamente para o desempenho acadêmico, a formação de hábitos alimentares saudáveis e, conseqüentemente, para a permanência e o êxito escolar.

Entre os itens necessários destacam-se:

- Fogões: fundamentais para o preparo adequado dos alimentos, possibilitando cozimento uniforme. Modelos modernos e eficientes reduzem consumo de energia e tempo de preparo.
- Painéis: indispensáveis para a produção em larga escala, facilitando o cozimento uniforme e garantindo segurança alimentar.

- Carrinhos térmicos: essenciais para manter a temperatura dos alimentos durante a distribuição, assegurando qualidade nutricional e segurança.
- Batedeiras: equipamentos que agilizam e padronizam a produção de massas, pães e sobremesas, ampliando a variedade alimentar.
- Freezers e geladeiras: garantem armazenamento adequado, controle de temperatura e conservação segura dos alimentos.
- Assadeiras e formas: necessárias para produção de alimentos assados diversificados, atendendo às necessidades nutricionais e preferências dos estudantes.

A aquisição desses equipamentos e utensílios permitirá que o refeitório escolar atenda de forma eficiente e segura à comunidade estudantil, oferecendo refeições de qualidade e fortalecendo as políticas de permanência e êxito dos estudantes do IFMS – Campus Ponta Porã.

Campus Aquidauana: A contratação para aquisição de materiais, utensílios e eletrodomésticos é fundamental para garantir o adequado funcionamento da cozinha do IFMS Campus Aquidauana, visto que se trata de um espaço diretamente voltado ao preparo e à oferta da alimentação escolar aos estudantes. A merenda quente constitui um importante componente da política de assistência estudantil, assegurando condições adequadas de permanência e de aproveitamento acadêmico.

Nesse sentido, a disponibilidade de equipamentos e utensílios em quantidade e qualidade suficientes é imprescindível para atender à demanda diária com segurança e eficiência. Além disso, a utilização contínua da cozinha escolar provoca o desgaste natural dos materiais e eletrodomésticos, tornando necessária sua reposição periódica. Utensílios, bem como eletrodomésticos de uso intensivo, como fogões, freezers, refrigeradores industriais, precisam estar em boas condições de uso para evitar riscos de acidentes e assegurar a conservação adequada dos alimentos. Assim, a aquisição proposta visa suprir lacunas e garantir a manutenção da qualidade dos serviços prestados.

Outro aspecto relevante é que a ausência ou precariedade desses itens compromete a rotina de preparo das refeições, podendo impactar diretamente na oferta da merenda quente aos estudantes. Considerando que a alimentação escolar é um direito social e está vinculada a programas governamentais de apoio ao estudante, cabe ao Instituto assegurar que as condições estruturais estejam alinhadas às exigências legais e sanitárias. A contratação, portanto, contribui para a conformidade com as normas de vigilância sanitária, bem como para a eficiência na execução do serviço.

Por fim, destaca-se que a aquisição de materiais, utensílios e eletrodomésticos representa um investimento que fortalece as ações de assistência estudantil e promove a melhoria do ambiente escolar. Ao garantir que a cozinha esteja devidamente equipada, o IFMS Campus Aquidauana reforça seu compromisso com a qualidade da alimentação ofertada, favorecendo a saúde, o bem-estar e o desempenho acadêmico dos estudantes. Dessa forma, a contratação em questão é justificada pela necessidade de assegurar condições adequadas e permanentes para a execução desse serviço essencial.

Campus Campo Grande: A presente contratação tem por objeto a aquisição de equipamentos e utensílios essenciais para a completa estruturação da cozinha do refeitório do IFMS Campus Campo Grande. A aquisição destes itens é fundamental para viabilizar o fornecimento de refeições quentes aos estudantes, uma ação estratégica para a garantia da Segurança Alimentar e Nutricional da comunidade discente.

A necessidade de equipar adequadamente o refeitório do Campus Campo Grande remonta ao Documento de Formalização da Demanda (DFD) nº 603/2023. A justificativa central dessa demanda era a transição da oferta de "merenda fria" para a "merenda quente", considerada uma solução de maior qualidade nutricional e, a médio prazo, de menor custo para a instituição.

Em decorrência dessa necessidade, foi realizado o Pregão SRP nº 90010/2024, que visava o "Registro de preços para aquisição de mobília, equipamentos e utensílios para refeitórios do IFMS". Este pregão resultou na celebração de 26 Atas de Registro de Preços (ARPs) com diversos fornecedores.

A necessidade de um novo certame licitatório decorre diretamente do resultado do processo de prorrogação da vigência das atas do Pregão nº 90010/2024, conforme detalhado no Relatório 6/2025 - CG-COMAT/CG-DIRAD /CG-DIRGE/CG-IFMS/IFMS . Conforme o referido relatório, diversas atas não puderam ser prorrogadas pelos seguintes motivos:

- Impedimentos para licitar e contratar com o Governo Federal: Foi o caso dos fornecedores detentores das Atas 59/2024 e 66/2024.
- Recusa Expressa dos Fornecedores: Os detentores das Atas 48/2024, 56/2024, 58/2024, 60/2024, 61/2024 e 68/2024 manifestaram-se contrários à prorrogação.
- Ausência de Resposta Formal: Os fornecedores das Atas 46/2024, 47/2024, 62/2024, 64/2024, 65/2024 e 70/2024, apesar de contatados, não formalizaram sua anuência, levando ao descarte de suas atas do processo de prorrogação.

Dessa forma, a presente aquisição refere-se aos itens cujas atas decorrem desta situação da não prorrogação da vigência. A ausência destes equipamentos e utensílios compromete a eficiência operacional da cozinha, impactando negativamente na variedade do cardápio, na agilidade do preparo e, conseqüentemente, na qualidade das refeições oferecidas. A contratação é, portanto, imprescindível para a completa adequação da infraestrutura do refeitório, permitindo que o mesmo opere em sua capacidade plena e ofereça um serviço de alimentação de qualidade aos estudantes e servidores.

Diante do exposto, a contratação para aquisição dos utensílios de cozinha é medida que se impõe para a plena consecução de um objetivo institucional prioritário: a oferta de alimentação escolar quente e de qualidade no Campus Campo Grande. Esta ação não representa uma nova demanda, mas sim a continuidade de um processo já iniciado e justificado, sendo essencial para garantir a estrutura necessária ao atendimento das necessidades alimentares da comunidade acadêmica, em conformidade com as diretrizes do PDI 2024-2028 e com o compromisso do IFMS com a permanência e o êxito de seus estudantes.

Campus Coxim: O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Mato Grosso do Sul – Campus Coxim vem consolidando ações voltadas à melhoria da infraestrutura de apoio à comunidade acadêmica, especialmente no tocante à oferta da alimentação escolar. No exercício de 2023, o campus participou do processo de adesão a atas de registro de preços nº 23347.006042.2023-33, com o objetivo de suprir parte das demandas relacionadas ao refeitório. Todavia, nem todos os itens licitados foram efetivamente entregues pelas empresas contratadas, o que ocasionou lacunas na estrutura necessária ao pleno funcionamento do espaço.

Ademais, com o início da oferta da alimentação escolar em meados de 2024, tornou-se possível identificar de forma mais precisa as reais necessidades do refeitório, evidenciando a indispensabilidade de aquisição de mobiliários, equipamentos e utensílios complementares e adequados ao atendimento diário da comunidade acadêmica.

Diante desse cenário, mostra-se necessária a participação do processo conduzido pelo Campus Dourados, sob o nº 23347.009127.2025-35, de modo a atender as demandas ainda pendentes e assegurar a adequada infraestrutura para armazenamento, preparo, distribuição e consumo das refeições, garantindo qualidade, segurança alimentar e bem-estar aos estudantes e servidores.

Assim, a presente solicitação encontra-se devidamente motivada, uma vez que decorre da conjugação de três fatores: (I) insuficiência de entrega dos itens previstos em processos anteriores; (II) constatação de novas necessidades após a implantação do fornecimento de alimentação escolar; e (III) oportunidade de racionalização de recursos por meio da participação em processo licitatório já em andamento no âmbito do IFMS.

Campus Corumbá: A contratação para aquisição de materiais, utensílios e eletrodomésticos é fundamental para garantir o adequado funcionamento da cozinha do IFMS Campus Corumbá, visto que se trata de um espaço diretamente voltado ao preparo e à oferta da alimentação escolar aos estudantes. A merenda quente constitui um importante componente da política de assistência estudantil, assegurando condições adequadas de permanência e de aproveitamento acadêmico. Nesse sentido, a disponibilidade de equipamentos e utensílios em quantidade e qualidade suficientes é imprescindível para atender à demanda diária com segurança e eficiência.

Além disso, a utilização contínua da cozinha escolar provoca o desgaste natural dos materiais e eletrodomésticos, tornando necessária sua reposição periódica. Utensílios, bem como eletrodomésticos de uso intensivo, como fogões, freezers, refrigeradores industriais, precisam estar em boas condições de uso para evitar riscos de acidentes e assegurar a conservação adequada dos alimentos. Assim, a aquisição proposta visa suprir lacunas e garantir a manutenção da qualidade dos serviços prestados.

Destaca-se que a aquisição de materiais, utensílios e eletrodomésticos representa um investimento que fortalece as ações de assistência estudantil e promove a melhoria do ambiente escolar. Ao garantir que a cozinha esteja devidamente equipada, o IFMS Campus Corumbá reforça seu compromisso com a qualidade da alimentação ofertada, favorecendo a saúde, o bemestar e o desempenho acadêmico dos estudantes. Dessa forma, a contratação em questão é justificada pela necessidade de assegurar condições adequadas e permanentes para a execução desse serviço essencial.

Cita-se a construção e ampliação da cozinha e refeitório Processo 23347.011349.2023-56 Proposta do PAC para mobiliar estes ambientes.

3. Área requisitante

| Área Requisitante | Responsável |
|-------------------|--------------------------------------|
| DIRAD - DR | Danilo Sanches Dantas |
| DIRAD - TL | Cintia Lorena de Carvalho Figueiredo |
| GABIN - NV | Paula Cameschi |
| DIRAD - PP | José dos Santos Ferreira |
| DIRAD - AQ | Flaviane Parreira Pereira Alves |
| DIRAD - CG | João Otávio Cenedezi Pimenta |
| DIRAD - CX | André Luiz Barbosa |
| DIRAD - CB | Celly Nataly Cavalcante de Souza |

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A presente contratação tem por objetivo a aquisição de utensílios de cozinha necessários para a preparação, manipulação e distribuição das refeições oferecidas aos estudantes da instituição de ensino. Os itens a serem adquiridos devem atender aos seguintes requisitos:

- Resistência e durabilidade adequadas ao uso contínuo em ambiente escolar;
- Produtos fabricados em materiais de alta resistência, que suportem uso intensivo e contínuo;
- Os utensílios deverão atender ao preparo em grande volume, considerando a quantidade de refeições servidas diariamente.
- Materiais de fácil higienização, preferencialmente em aço inoxidável ou materiais atóxicos;
- Quantitativos compatíveis com o número de alunos atendidos;
- Conformidade com normas de segurança alimentar e vigilância sanitária.
- Conformidade com as certificações do INMETRO.

A prestação de garantia e assistência técnica corresponderá àquele previsto pelo Código de Defesa do Consumidor, ou àquele estabelecido pelo setor demandante, ou aquele estabelecido pelo fabricante (desde que não seja menor que o prazo legal).

As entregas terão o prazo de 30 dias contados a partir da data do envio da nota de empenho ao contratado.

5. Levantamento de Mercado

A identificação primária dos itens se baseou na estrutura de cozinha já montada em alguns campi.

Abaixo, alguns móveis e equipamentos e suas características que são buscadas no provável certame:

- Freezer horizontal: houve a redução da exigência da capacidade mínima para 530 litros. O freezer utilizado para referência da descrição atual pode ser encaixado na categoria doméstica, que devido à capacidade de 534 litros permite sua utilização para fins comerciais (segundo a fabricante). A informação sobre a classificação energética não é verificável na versão de 546 litros. Os requisitos para fabricação e comercialização para refrigeradores e assemelhados são os estabelecidos na 'Portaria 332, de 02/08/2021, que aprova os Requisitos de Conformidade para Refrigeradores e Assemelhados';
- Geladeira: Os requisitos para fabricação e comercialização para refrigeradores e assemelhados são os estabelecidos na Portaria 332, de 02/08/2021, que aprova os Requisitos de Conformidade para Refrigeradores e Assemelhados'. Foram encontrados no mercado opções com a descrição atualizada, com a classificação energética 'A', fabricantes são regularmente cadastradas no Cadastro Técnico de Atividades Potencialmente Poluidoras ou Utilizadoras de Recursos Ambientais, atendendo à versão mais atual do Guia Nacional de Licitações Sustentáveis -2022, página 158;
- Fogão e forno: Os requisitos para fabricação e comercialização para refrigeradores e assemelhados são os estabelecidos nas Portaria Inmetro 400/2012; Portaria 148/2022. De início, pensamos em comprar fogão e forno conjugado, contudo pela experiência de outros campus, decidimos comprar separadamente;
- Liquidificador: Os requisitos para fabricação e comercialização para refrigeradores e assemelhados são os estabelecidos na Portaria 148/2022 do Inmetro;
- Mesa para refeitório: é o modelo já utilizado no IFMS;
- Utensílios: anéis, colheres, espátulas, caldeirão, assadeiras, facas, jarras, embalagens, potes, etc., são todos baseados na experiência de outros campi juntamente com as recomendações do documento norteador citado. Todos esses itens devem possuir um padrão de qualidade e durabilidade compatível com a rotina intensa e diária que é o fornecimento de merenda.

Todos os itens a serem adquiridos foram amplamente submetidos à análise detalhada para levantamento de mercado, cujos métodos empregados são os relacionados a seguir:

- A. Levantamento de preços no Painel de Preços do Governo Federal, diretamente ou por intermédio da ferramenta de busca especializada Banco de Preços ® - conforme Inciso I, Art. 5º da IN 65/2021;
- B. Levantamento de oferta no mercado, através da pesquisa em sites especializados. Nestas pesquisas foram coletados os valores ofertados para os produtos, somando a estes (em regra) o valor do frete previsto para entrega em Mato Grosso do Sul, além das especificações técnicas. Procurou-se observar a efetiva correspondência entre os itens descritos e aqueles ofertados atualmente no mercado - conforme Inciso III, Art. 5º da IN 65/2021.

6. Descrição da solução como um todo

A solução consiste na aquisição de um conjunto completo de utensílios de cozinha, de forma planejada e unificada, com o objetivo de garantir a operacionalização plena da alimentação escolar.

A contratação contemplará itens como:

- Preparo: panelas de diferentes tamanhos, assadeiras, formas, colheres e conchas de inox, facas profissionais, tábuas de corte atóxicas, escorredores e peneiras;
- Armazenamento e apoio: potes herméticos, recipientes plásticos atóxicos e caixas para mantimento;
- Serviço: bandejas, pratos, copos e talheres resistentes;
- Auxiliares: balanças, medidores e utensílios para mistura e fracionamento.

Com a contratação, pretende-se substituir utensílios desgastados nos campi que já possuem a cozinha para oferecimento de merendas, ampliar a capacidade operacional e garantir atendimento integral aos alunos, sem prejuízo ao calendário letivo e sem interrupções na oferta da merenda.

A aquisição se dará por Pregão Eletrônico, por Sistema de Registro de Preços, pois os bens requeridos são, quase que na totalidade, para ambientes com obras e adaptações ainda em andamento, com prazos de entrega diferentes nos diversos campi do IFMS, o que torna conciliar a aquisição dos itens pela Administração no prazo certo para utilizar nos espaços, um desafio.

Os bens a serem adquiridos são classificados como bens comuns, devido às suas características que os tornam comumente encontrados no mercado.

As exigências de habilitação serão aquelas relacionadas no edital e anexos, em cláusula específica, e contemplarão os seguintes níveis: Jurídica, Regularidade Fiscal e Trabalhista, Qualificação Econômico-Financeira. Não haverá qualificação técnica. O tipo da licitação é o 'Menor Preço do Item', cuja adjudicação dar-se-á ao licitante que ofertar o menor preço — o qual não ultrapassará o 'valor unitário máximo aceitável' dos itens correspondentes na tabela.

A aceitabilidade de preço e critério de julgamento ocorrerá pelo valor unitário do item /grupo, menor preço ofertado, e quantitativo total do item. Os valores unitário/total, quantitativos unitários/totais e descritivos completos atualizados, são os dispostos no Mapa de Formação de Preços, anexo deste Estudo Técnico Preliminar.

O prazo de vigência da contratação é o mesmo que determina a validade da Ata de Registro de Preços, a saber 01 (um) ano, prorrogável por igual período na forma do disposto no Art. 84, da Lei 14133/2021, a partir de sua publicação no PNCP.

A prestação de Garantia e Assistência Técnica corresponderá — minimamente — àquele previsto pelo Código de Defesa do Consumidor, ou àquele estabelecido pelo setor demandante, ou aquele estabelecido pela fabricante (desde que este último não seja menor que o prazo legal (Código de Defesa do Consumidor) e/ou aquele estipulado pelo setor demandante). As entregas terão o prazo de 30 (trinta) dias contados a partir da data em que ocorreu a entrega da nota de empenho ao contratado.

A entrega ocorrerá em remessa única, a qual corresponde à quantidade informada no empenho; que não necessariamente corresponderá aos valores totais registrados. Os bens serão recebidos pelo(a) servidor(a) responsável pelo solicitação da compra ou setor administrativo destinado para tal fim no IFMS. Se rejeitados, no todo ou em parte, deverão ser substituídos no prazo de (15) quinze dias úteis, a contar da notificação da Contratante, sem custas a esta última e sem prejuízo da aplicação de multa e penalidades cabíveis, cujo valores serão delimitados em cláusula correspondente do edital e anexos.

Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 10 (dez) dias úteis, a partir da data na qual ocorrer o recebimento provisório. O recebimento definitivo deverá ser efetuado pelo servidor responsável se, e somente, verificado e constatado o atendimento da qualidade e quantitativo já definidos no edital. O recebimento definitivo será presumido se este não estiver formalizado até o esgotamento do prazo supramencionado. A formalização dos recebimentos pela Contratante não eliminará da Contratada a responsabilidade pelo cumprimento do contrato, cujos termos aludem ao Edital e Anexos.

É obrigação da empresa comunicar ao IFMS, por escrito, a ocorrência de falhas e imperfeições observadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido. As obrigações da Contratada serão aquelas previstas em cláusula específica do Edital e Anexos, sem prejuízo da observação dos demais termos relacionados no Edital como um todo, ao qual a proposta e registro de itens vencidos é vinculado. Não será permitida a subcontratação neste certame. O controle e fiscalização do objeto observarão os parâmetros formalizados pela Administração. A base que constitui as obrigações de que trata o texto acima é aquela constante no Edital e Anexos, em cláusula específica.

A previsão do prazo de garantia será inserida na descrição do bem, e nunca será inferiores ao legal, a saber, aquela determinada pelo Código de Defesa do Consumidor nos termos do inciso II do artigo 26, da Lei 8.078/90 (que corresponde a 90 dias), e/ou aquele prazo fornecido pelo fabricante que prevalecerá se o prazo indicado no Edital for menor. As justificativas para fixação dos prazos de garantia correspondem à vultuosidade do valor de cada produto, cujos parâmetros foram definidos a partir do preço referencial de mercado, estimativa de durabilidade e prazos já utilizados em certames anteriores.

A descrição dos bens é por vezes difícil, com características técnicas que necessitam de revisão por diversos especialistas das mais diversas indústrias, o que seria impossível para a Administração, então em alguns itens indicamos como referência marcas e respectivos modelos, somente para que a licitação possa ser mais bem compreendida pelos fornecedores licitantes, tudo com base no art. 41, I, alínea d da Lei 14.133/2021.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

| Item | Descrição | DR | CG | CB | NA | NV | TL | CX | JD | AQ | PP | TOTAL |
|------|--|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|-------|
| 1 | FOGÃO 6 BOCAS | 1 | 2 | | | 1 | | | 2 | | 2 | 8 |
| 2 | FOGÃO 4 BOCAS | 1 | 1 | 1 | 1 | | | | 0 | 2 | 1 | 7 |
| 3 | EXTRATOR DE SUCO | 2 | 2 | 1 | 1 | 2 | | | 1 | | 2 | 11 |
| 4 | CHAPA PARA LANCHE | 2 | 1 | 1 | 1 | | 1 | 1 | 2 | | 1 | 10 |
| 5 | CARRO TÉRMICO (BUFFET) 8 CUBAS | 3 | 5 | | 2 | 3 | 2 | 2 | 2 | 2 | 4 | 25 |
| 6 | BALANÇA INDUSTRIAL DIGITAL 300 KG | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | 0 | 1 | 1 | 9 |
| 7 | MULTIPROCESSADOR INDUSTRIAL DE ALIMENTOS | 2 | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | | 4 | 15 |
| 8 | BATEDEIRA INDUSTRIAL 12 LITROS | 2 | 4 | | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | | 2 | 14 |
| 9 | CAÇAROLA 40 LITROS | 4 | 10 | 3 | 2 | 2 | | | 3 | | 10 | 34 |
| 10 | CAÇAROLA 30 LITROS | 4 | 10 | 3 | 2 | 2 | | | 3 | | 10 | 34 |
| 11 | CAÇAROLA 14 LITROS | 4 | 10 | 3 | 2 | 2 | | | 3 | | 10 | 34 |
| 12 | ESCUMADEIRA Nº 13 | 8 | 8 | 6 | 5 | 6 | 5 | 5 | 10 | | 8 | 61 |
| | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | |
|----|------------------------------|-----|-----|----|-----|-----|-----|----|-----|----|------|------|
| 13 | CONCHA | 8 | 10 | 6 | 5 | 6 | 5 | 5 | 10 | | 8 | 63 |
| 14 | PANELA DE PRESSÃO 13 LITROS | 4 | 5 | | 3 | 2 | 2 | 2 | 2 | | 3 | 23 |
| 15 | CANECÃO | 4 | 8 | 1 | 3 | 2 | | | 3 | | 8 | 29 |
| 16 | ESCUMADEIRA Nº 26 | 8 | 5 | 3 | 2 | 2 | | 5 | 10 | | 8 | 43 |
| 17 | ESPÁTULA | 6 | 12 | | 3 | 2 | | 5 | 5 | | 10 | 43 |
| 18 | PLACA DE PEAD | 10 | 8 | 6 | 3 | 4 | 2 | 5 | 5 | 10 | 6 | 59 |
| 19 | LIXEIRA 100 LITROS | 6 | 4 | 2 | 6 | | 7 | 5 | 4 | | 4 | 38 |
| 20 | CAIXA FRIGORÍFICA 11 LITROS | 15 | 15 | 15 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | | 15 | 110 |
| 21 | COLHER SOBREMESA | 600 | 800 | | 500 | 200 | 300 | | 400 | | 1000 | 3800 |
| 22 | CAIXA FRIGORÍFICA 15 LITROS | 10 | 10 | 15 | 10 | 8 | | 10 | 10 | | 5 | 78 |
| 23 | CALDEIRÃO 42 LITROS | 5 | 6 | | 3 | 2 | | 2 | 1 | | 6 | 25 |
| 24 | CALDEIRÃO 25 LITROS | 6 | 10 | 2 | 2 | 2 | | | 1 | | 6 | 29 |
| 25 | COLHER PARA ARROZ COM GANCHO | 15 | 20 | 8 | 5 | 6 | 10 | 10 | 5 | | 10 | 89 |
| 26 | PANELA DE PRESSÃO 20 LITROS | 3 | 4 | 2 | 2 | 1 | 3 | 2 | 2 | 2 | 4 | 25 |
| 27 | CHALEIRA 5 LITROS | 4 | 8 | 2 | 3 | 1 | | | 2 | | 5 | 25 |
| 28 | ASSADEIRA RETANGULAR Nº 06 | 10 | 20 | 8 | 10 | 4 | | 5 | 4 | | 20 | 81 |
| 29 | ASSADEIRA RETANGULAR Nº 04 | 10 | 20 | 8 | 10 | 2 | | 5 | 4 | | 20 | 79 |
| 30 | FACA PEIXEIRA | 8 | 8 | 8 | 5 | 4 | 5 | 5 | 5 | | 6 | 54 |
| 31 | FRIGIDEIRA 5 LITROS | 10 | 6 | 4 | 4 | 1 | | 5 | 2 | 2 | 6 | 40 |
| 32 | JARRA PLÁSTICA 3,8 LITROS | 10 | 8 | 4 | 4 | 3 | 5 | 10 | 2 | | 10 | 56 |
| 33 | LIXEIRA 50 LITROS | 4 | 4 | | 10 | 2 | 5 | 5 | 6 | | 4 | 40 |
| 34 | PEGADOR INOX | 10 | 12 | 6 | 6 | 6 | 10 | 10 | 5 | | 12 | 77 |

| | | | | | | | | | | | | |
|----|---|------|------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|------|------|-------|
| 35 | FACA INOX SEM PONTA | 1000 | 1100 | 200 | 500 | 400 | 500 | | 400 | | 1000 | 5100 |
| 36 | GARFO INOX | 1000 | 1100 | 200 | 500 | 400 | 500 | | 400 | | 1000 | 5100 |
| 37 | COLHER INOX SOPA | 1000 | 1100 | 200 | 500 | 400 | 500 | | 400 | 5000 | 1000 | 10100 |
| 38 | PICADOR LEGUMES | 2 | 4 | 2 | 2 | | 4 | 2 | 2 | | 4 | 22 |
| 39 | LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL | 2 | 2 | | 2 | 1 | 1 | 2 | 2 | | 3 | 15 |
| 40 | FREEZER 534 LITROS | 4 | 6 | 2 | 4 | 4 | 4 | 4 | 2 | 2 | 6 | 38 |
| 41 | LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL INOX | 2 | 2 | 1 | 2 | 4 | 4 | 2 | 2 | | 2 | 21 |
| 42 | REFRIGERADOR DUPLEX | 3 | 3 | 1 | 3 | 3 | 4 | 2 | 2 | | 3 | 24 |
| 43 | PALLET DE PLÁSTICO | 14 | 10 | 5 | 10 | | | | 6 | 12 | 10 | 67 |
| 44 | ESTRADO/PALLET PLÁSTICO 0,50 X0,25cm | 24 | 10 | | 10 | | | | 20 | | 10 | 74 |
| 45 | CAIXA PLÁSTICA HORTIFRUTI | 20 | 10 | 5 | 10 | 20 | 10 | 10 | 10 | | 10 | 105 |
| 46 | ASSADEIRA | 10 | 10 | | 10 | | | | 4 | | 10 | 44 |
| 47 | CONJUNTO CADEIRAS E MESAS PLÁSTICAS | 5 | 20 | 30 | 10 | 200 | 20 | 30 | 22 | | 10 | 347 |
| 48 | MESA DE REFEITÓRIO COM 8 LUGARES | 10 | 40 | 20 | 30 | | 20 | 25 | 0 | | 10 | 155 |
| 49 | BOTIJÃO 45 KG DE GÁS GLP | 4 | 4 | | 5 | | | | 4 | | 4 | 21 |
| 50 | CANECA PLÁSTICA 300 ML | 1000 | 1500 | 300 | 500 | | | 500 | 400 | | 1000 | 5200 |
| 51 | LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 25 LITROS | 2 | 2 | | 1 | | | 1 | 2 | 1 | 2 | 11 |
| 52 | BANDEJA RETANGULAR DE INOX COM 6 DIVISÓRIAS | 1000 | 1000 | 200 | 500 | | 400 | | 400 | 1000 | 1000 | 5500 |
| 53 | MESA INOX COM DUAS CUBAS | 1 | 1 | | 2 | 1 | 1 | 1 | 6 | 6 | 2 | 21 |
| 54 | BANCADA INOX COM ESPELHO | 1 | 1 | 1 | 2 | | 1 | 1 | 6 | 6 | 1 | 20 |

| | | | | | | | | | | | | |
|----|---|----|----|----|----|---|---|---|----|---|----|----|
| 55 | CARRO PLATAFORMA | 2 | 2 | 1 | 1 | | 1 | 1 | 2 | 1 | 2 | 13 |
| 56 | BACIAS DE POLIETILENO 8 litros | 10 | 7 | | 6 | | 4 | | 10 | | | 37 |
| 57 | BANDEJA PLÁSTICA 11 LITROS | 6 | 20 | | 10 | 6 | | | 10 | | | 52 |
| 58 | ESTANTE METÁLICA 4 PRATELEIRAS | 10 | 10 | 6 | 6 | 6 | | | 6 | | 10 | 54 |
| 59 | CARRO PARA DETRITOS | 2 | 2 | | 2 | | | 1 | 2 | | 3 | 12 |
| 60 | DISPENSER DE SABONETE E ÁLCOOL EM GEL | 4 | 5 | 60 | 2 | | | | 10 | | 10 | 91 |
| 61 | MESA INOX COM UMA CUBA | 1 | 2 | | 1 | | | | 2 | | 2 | 8 |
| 62 | DESCASCADOR DE TUBÉRCULOS | 2 | 2 | 5 | 1 | | | | 2 | | 1 | 13 |
| 63 | MESA E CAIXA DE DECANTAÇÃO PARA DESCASCADOR | 1 | 1 | | 1 | | | | 1 | | 1 | 5 |
| 64 | CARRO BASCULANTE PARA LAVAGEM DE CEREAIS | 1 | 1 | | 1 | | | 1 | 0 | | 1 | 5 |
| 65 | MOEDOR DE CARNES | 1 | 1 | | 1 | | 1 | 1 | 1 | | 1 | 7 |
| 66 | AMACIADOR DE CARNES | 1 | 1 | 1 | 1 | | 1 | 1 | 1 | | 1 | 8 |
| 67 | CALDEIRÃO INDUSTRIAL AUTO-GERADOR DE VAPOR | 1 | 1 | | 1 | | | | 0 | | 1 | 4 |
| 68 | ESTUFA VERTICAL TIPO "PASS-TROUGH" | 1 | 1 | 1 | 1 | | | 1 | 1 | | 1 | 7 |
| 69 | REFRIGERADOR VERTICAL, TIPO "PASS TROUGH" | 1 | 1 | | 1 | | 2 | 2 | 1 | | 1 | 9 |
| 70 | CARRO ESQUELETO PARA TRANSPORTE DE GN | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | 1 | 9 |
| 71 | CHAPA BIFETEIRA REMOVÍVEL | 2 | 2 | 1 | 1 | 2 | | | 2 | | 1 | 11 |
| 72 | CHAPA BIFETEIRA À GÁS | 1 | 1 | | 1 | 1 | | | 1 | | 1 | 6 |
| 73 | BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO AQUECIDO C/ CORRE-BANDEJA. | 1 | 2 | | 2 | 1 | 2 | 2 | 1 | 1 | 2 | 14 |

| | | | | | | | | | | | | |
|----|---|-----|-----|---|-----|----|----|-----|-----|----|----|-----|
| 74 | BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO REFRIGERADO C/ CORRE- BANDEJA — | 1 | 1 | | 1 | 1 | | 2 | 1 | 1 | 2 | 10 |
| 75 | ESTANTE PRATELEIRA GRADEADA COM 4 (QUATRO) PLANOS | 2 | 2 | 2 | 1 | 2 | | | 2 | | 5 | 16 |
| 76 | MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS | 1 | 1 | 1 | 1 | | | 1 | 0 | 1 | 1 | 7 |
| 77 | FRITADEIRA INDUSTRIAL À GÁS | 1 | 1 | 1 | 2 | | | | 1 | | 1 | 7 |
| 78 | CAFETEIRA INDUSTRIAL 40 LITROS | 1 | 1 | | 1 | | | | 1 | | 1 | 5 |
| 79 | PANO DE COPA | 100 | 100 | | 100 | 50 | | 100 | 40 | | 50 | 540 |
| 80 | DESCASCADOR DE LEGUMES | 20 | 10 | | 5 | 4 | 10 | 10 | 4 | | 4 | 67 |
| 81 | JARRA PLÁSTICA | 10 | 15 | | 10 | | | | 2 | | 10 | 47 |
| 82 | GARRAFA TÉRMICA CAFÉ/ÁGUA 1 LITRO | 6 | 10 | | 5 | 8 | 10 | 10 | 0 | | 6 | 55 |
| 83 | BOTIJÃO TÉRMICO 12 LITROS livres de BPA | 4 | 5 | 5 | 2 | 4 | | | 0 | | 4 | 24 |
| 84 | COADOR DE CAFÉ | 10 | 10 | | 20 | 30 | 10 | 5 | 4 | | 4 | 93 |
| 85 | BANDEJA PLÁSTICA | 10 | 20 | | 10 | | 20 | 400 | 400 | | 10 | 870 |
| 86 | BACIAS PLÁSTICAS | 10 | 15 | 3 | 10 | 10 | 20 | 10 | 10 | 10 | 10 | 108 |
| 87 | PENEIRA GRANDE | 10 | 8 | 8 | 10 | 4 | 10 | 10 | 4 | | 5 | 69 |
| 88 | TESOURA | 5 | 5 | | 5 | | 10 | 10 | 4 | | 4 | 43 |
| 89 | POTES PLÁSTICOS DIVERSOS TAMANHOS | 10 | 7 | 3 | 3 | 3 | | | 10 | | 4 | 40 |
| 90 | EMBALAGEM ALIMENTOS 20X30 | 30 | 40 | | 10 | 20 | 10 | 20 | 5 | | 6 | 141 |
| 91 | EMBALAGEM ALIMENTOS 30X40 | 30 | 40 | | 10 | 20 | 10 | 20 | 5 | | 6 | 141 |
| 92 | EMBALAGEM ALIMENTOS | 30 | 40 | | 10 | 30 | | 20 | 5 | | 6 | 141 |

| | | | | | | | | | | | | |
|-----|--|----|----|----|----|----|---|----|----|----|----|-----|
| | | | | | | | | | | | | |
| 93 | EMBALADORA VÁCUO | 2 | 3 | 1 | 10 | 2 | 2 | 2 | 2 | | 2 | 26 |
| 94 | RALADOR | 5 | 5 | | 3 | 1 | | 2 | 4 | | 2 | 22 |
| 95 | BALANÇA DE COZINHA SIMPLES | 2 | 2 | 1 | 2 | 2 | 1 | 1 | 2 | | 1 | 14 |
| 96 | CHAIRA | 4 | 3 | 1 | 5 | | | 1 | 2 | | 4 | 20 |
| 97 | AFIADOR DE FACAS | 4 | 5 | 5 | 5 | | 1 | 10 | 2 | | 3 | 35 |
| 98 | ABRIDOR DE LATAS | 5 | 5 | 3 | 3 | | 4 | 5 | 2 | | 4 | 31 |
| 99 | ESPÁTULA DE BANCADA | 10 | 10 | | 4 | | | | 4 | | 5 | 33 |
| 100 | ESPÁTULA | 5 | 10 | | 4 | | | | 4 | | 5 | 28 |
| 101 | BARRA MAGNÉTICA | 10 | 2 | 4 | 2 | 2 | | | 2 | | 4 | 26 |
| 102 | CAIXA PLÁSTICA 25 LITROS COM TAMPA | 10 | 10 | 30 | 3 | 10 | | 10 | 10 | 10 | 10 | 103 |
| 103 | PRATELEIRA AÉREA INOX GRADEADA | 4 | 2 | 4 | 4 | | | 2 | 6 | | 2 | 24 |
| 104 | TACHO GRANDE | 4 | 4 | | 3 | | | 2 | 2 | | 4 | 19 |
| 105 | PANELA INDUSTRIAL GRANDE | 4 | 4 | | 2 | | | 2 | 2 | | 4 | 18 |
| 106 | ESPÁTULA | 10 | 0 | | | 2 | | 5 | 4 | 10 | 2 | 33 |
| 107 | BANCADA INOX 180X70X90 COM CUBA GRANDE | 1 | 2 | | 1 | | | | 1 | | 2 | 7 |
| 108 | CAIXA PLÁSTICA 7 LITROS | 5 | 4 | | | | | | 5 | | 6 | 20 |
| 109 | PROCESSADOR / TRITURADOR DE ALIMENTOS | 1 | 2 | | 1 | | | | 1 | | 1 | 6 |
| 110 | AVENTAL COM BOLSO | 30 | 10 | | 20 | 12 | | 10 | 4 | | 12 | 98 |
| 111 | AVENTAL IMPERMEÁVEL | 30 | 10 | | 30 | 8 | | 10 | 4 | | 12 | 104 |
| 112 | EMBALAGEM ALIMENTOS 12X25 | 10 | 10 | | 10 | 8 | | 2 | 5 | | 5 | 50 |
| | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | | | | |
|-----|---|-----|------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|----|------|------|
| 113 | PÁ EM POLIETILENO | 5 | 5 | | 2 | 4 | | | 1 | | 6 | 23 |
| 114 | BANDEJA PLÁSTICA RETANGULAR | 600 | 1100 | | 500 | 350 | 400 | 400 | 400 | | 1000 | 4750 |
| 115 | CUBA GASTRONÔMICA 30 LITROS | 10 | 10 | 6 | 10 | 10 | | 10 | 6 | | 5 | 67 |
| 116 | CUBA GASTRONÔMICA 10 LITROS | 10 | 10 | 3 | 10 | 10 | | 10 | 6 | | 5 | 64 |
| 117 | PRATO LISO FUNDO KIT COM 12 UNIDADES | 50 | 95 | 42 | 50 | 30 | 200 | 35 | 400 | | 40 | 942 |
| 118 | FACA Nº 10 | 5 | 5 | 4 | 5 | 4 | | 2 | 4 | | 4 | 33 |
| 119 | FACA Nº 12 | 5 | 5 | 6 | 5 | 4 | | 2 | 4 | 10 | 4 | 45 |
| 120 | ORGANIZADOR DE GELADEIRA 5 LITROS | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | | 10 | 5 | | 6 | 71 |
| 121 | ARMÁRIO VERTICAL DE MATERIAIS DE LIMPEZA (DML - depósito de material de limpeza | 1 | 1 | 1 | 1 | 2 | 3 | 2 | 1 | | 1 | 13 |
| 122 | REFRESQUEIRA INDUSTRIAL EM INOX | 2 | 4 | 3 | 2 | 1 | | 2 | 2 | | 4 | 20 |
| 123 | REFRIGERADOR COMERCIAL /INDUSTRIAL COM MINI CÂMARAS | 2 | 3 | 1 | 2 | 2 | | 1 | 1 | 2 | 2 | 16 |
| 124 | BANCADA INOX 110X60X90 COM ESPELHO | 1 | 2 | 2 | | 4 | | | 2 | 6 | 2 | 19 |
| 125 | CUMBUCA PLÁSTICA 300 ML - KIT COM 10UN | 50 | 100 | 40 | 5 | | | | | | 40 | 235 |
| 126 | GARFO LONGO EM AÇO INOX | 10 | 10 | 6 | 6 | | | | | | | 32 |
| 127 | BEBEDOURO 200 LITROS | 1 | 2 | 2 | 5 | | 6 | 4 | 2 | 3 | | 25 |
| 128 | CONTAINER LIXO 1000 LITROS | 2 | 3 | 3 | 5 | | 2 | 2 | 2 | | 6 | 25 |
| 129 | JOGO DE PANELAS | 1 | 3 | | 2 | 2 | | | 2 | | | 10 |
| 130 | CADEIRA ISO FIXA EMPILHÁVEL | 300 | 0 | | | | | | | | | 300 |
| 131 | Caneca vidro 300 ml | 500 | 700 | 600 | 600 | 300 | 300 | 400 | 300 | | 400 | 4100 |

Os itens terão suas descrições detalhadas no Termo de Referência.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 3.988.657,03

R\$ 3.988.657,03 (Três milhões, novecentos e oitenta e oito mil, seiscentos e cinquenta e sete reais, e três centavos).

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A licitação será dividida em itens, conforme tabela constante no item 7 deste Estudo Técnico Preliminar, e constará no Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

Optou-se pelo parcelamento do objeto em itens para ampliar a competitividade, atraindo o maior número possível de empresas sem, contudo, representar perda da economia de escala, visto que a quantidade de cada item foi obtida a partir do somatório das quantidades individuais dos campi participantes.

O critério de julgamento adotado será o menor preço do item, observadas as exigências contidas nos requisitos da contratação e na descrição da solução abordada neste estudo, cujas especificações do objeto constarão no Edital e seus anexos.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

- Processo 23347.003996.2024-75: Construção do Refeitório IFMS Campus Dourados;
- Processo 23347.005010.2024-00: Contratação de empresa especializada para execução de obra do tipo construção de uma cozinha e um refeitório para atender as demandas da oferta da alimentação escolar no IFMS Campus Aquidauana;
- Processo 23347.002482.2024-01: Construção do Refeitório IFMS Campus Campo Grande;
- Processo 23347.000549.2024-64: Construção de uma cozinha industrial com refeitório no IFMS Campus Ponta Porã;
- Processo 23347.010299.2023-90: Contratação de empresa para execução da obra do refeitório do IFMS Campus Jardim;
- Processo 23347.011349.2023-56: Contratação de empresa especializada para execução da obra de construção de refeitório para atender as demandas do IFMS Campus Corumbá;
- Processo 23347.003321.2024-26: Contratação de empresa especializada para construção de refeitório para o IFMS Campus Três Lagoas;
- Processo 23347.005682.2024-15: Contratação de empresa especializada para construção de refeitório para o IFMS Campus Coxim;

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

| | | |
|-------------|--------------|--------------|
| Dourados | DFD 742/2025 | PCA 280/2025 |
| Três Lagoas | DFD 723/2025 | PCA 280/2025 |

| | | |
|--------------|--------------|--------------|
| Naviraí | DFD 731/2025 | PCA 280/2025 |
| Ponta Porã | DFD 727/2025 | PCA 280/2025 |
| Aquidauana | DFD 735/2025 | PCA 280/2025 |
| Campo Grande | DFD 729/2025 | PCA 280/2025 |
| Coxim | DFD 739/2025 | PCA 280/2025 |
| Corumbá | DFD 741/2025 | PCA 280/2025 |

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A contratação trará benefícios diretos e indiretos, tais como:

- **Melhoria da qualidade das refeições** oferecidas, com preparo mais ágil e seguro;
- **Cumprimento das exigências legais** referentes à oferta da merenda escolar, garantindo alimentação nutritiva e segura;
- **Maior durabilidade e eficiência operacional**, reduzindo custos de manutenção e reposição;
- **Valorização do trabalho da equipe da cozinha**, que contará com utensílios adequados ao desempenho de suas atividades;
- **Impacto positivo na permanência escolar**, pois a merenda é fator importante para assiduidade e desempenho acadêmico dos estudantes;
- **Redução de riscos sanitários** decorrentes do uso de utensílios inadequados ou deteriorados.

13. Providências a serem Adotadas

- Registro patrimonial e organização dos utensílios, com controle de entrada, uso e descarte.
- Adaptação de rede elétrica e hidráulica na fase de construção do refeitório, para futura instalação dos equipamentos adquiridos.

14. Possíveis Impactos Ambientais

A aquisição em si não gera impactos ambientais diretos de grande relevância. Contudo, é necessário observar aspectos como:

- **Produção:** a fabricação de utensílios metálicos e plásticos envolve uso de energia e matérias-primas não renováveis.
- **Uso:** priorizar materiais de fácil higienização contribui para economia de água e produtos químicos de limpeza.
- **Descarte:** os utensílios inservíveis deverão ser destinados adequadamente, preferencialmente à coleta seletiva, considerando reciclagem de aço inox, alumínio e plásticos atóxicos.
- **Mitigação:** recomenda-se a aquisição de produtos mais duráveis, de modo a reduzir a necessidade de reposição frequente, diminuindo a geração de resíduos.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Considerando o levantamento de mercado realizado nesse Estudo Técnico Preliminar, os membros da comissão da contratação, conforme consta na Portaria 1078/2025, declaram viável a aquisição destes utensílios.

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](#).

POLYANA KOJIMA SOARES

Coordenação de Materiais



Assinou eletronicamente em 12/03/2026 às 17:34:04.