

Estudo Técnico Preliminar

1. Informações Básicas

Número do processo: 23452.000133/2022-87

2. Descrição da necessidade

O Câmpus de Nova Andradina – CPNA, localizado na Av. Rosilene de Lima Oliveira, nº 64, em Nova Andradina – MS CEP: 79.750-000, executa atividades de ensino, pesquisa e extensão, bem como oferta regularmente cursos de nível superior. Assim, a presente contratação se faz necessária para atender a comunidade acadêmica do CPNA que ao longo de suas atividades letivas e administrativas diárias demandam por produtos alimentícios (lanches e refeições), que por sua vez são significativamente escassos nas imediações da Unidade, em virtude de suas instalações estarem distantes da área central do município, aproximadamente 5 km, bem como por não ter a disposição transporte público regular.

Cabe registrar que a necessidade da Unidade Setorial da UFMS em promover a contratação, visa atender concomitantemente discentes e servidores do Instituto Federal de Mato Grosso do Sul-IFMS que em decorrência de Termo de Cessão de Uso, compartilham parte da estrutura física do CPNA para oferta de seus cursos de educação básica e superior. A realização deste certame licitatório, com devido amparo legal, tem sobretudo o objetivo de satisfazer o planejamento da Administração Setorial quanto a oferta do serviço em questão, por intermédio de contratação de pessoa jurídica para exploração de serviços de lanchonete /cantina, conforme demanda manifestada pela Comunidade Acadêmica.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Câmpus de Nova Andradina - CPNA	Solange Fachin

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Os requisitos da concessão abrangem o seguinte:

A presente concessão possui natureza continuada em razão de sua essencialidade, sendo uma eventual interrupção capaz de prejudicar o programa de assistência estudantil, dificultando a permanência dos acadêmicos até a conclusão do curso. Neste cenário, as taxas de abandono de acadêmicos antes da conclusão do curso podem se elevar, trazendo riscos aos investimentos já realizados para formação destes futuros profissionais e comprometendo o cumprimento dos objetivos institucionais da UFMS e a prestação de um serviço público de qualidade para a sociedade, traduzido na formação de profissionais capacitados.

Poderão participar da licitação interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme disposto no artigo 9º e Parágrafo Único da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 3, de 2018.

As licitantes vencedoras deverão seguir a legislação tributária vigente no Estado de Mato Grosso do Sul e no Município de Nova Andradina - MS, devendo estar aptas a fazerem a emissão documentos fiscais conforme a legislação pertinente.

O CONCESSIONÁRIO deverá emitir Declaração de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço.

5. Levantamento de Mercado

5.1. Levantamento de mercado e justificativas:

5.1.1 A pesquisa de licitações similares, com êxito ou não, realizadas pela Universidade e pela Unidade Setorial foram utilizadas para subsidiar o planejamento desta contratação:

Tabela 1

SOLUÇÃO	FONTE
Concessão de Espaço Físico para Exploração de Lanchonete/Cantina no CPNA/UFMS	Pregão 88/2017 (UFMS)
Concessão Espaço Físico para exploração de Lanchonete, por meio de trailer fixo a serem instalados na UFMS	Pregão 60/2019 (UFMS)
Concessão Espaço Físico para exploração de Lanchonete, por meio de trailer fixo a serem instalados na UFMS	Dispensa de Licitação nº 104/2019 (UFMS)
Concessão de Uso de Espaço Físico para Exploração de Lanchonete/Cantina -CPNA/UFMS	Pregão 22/2020 (UFMS)

5.1.2 Isto posto e pelo fato de ter se mostrado economicamente e operacionalmente viável, escolheu-se como solução a Concessão onerosa administrativa de espaço físico para exploração de serviços de lanchonete/cantina, via contratação de pessoa jurídica, por intermédio de Pregão Eletrônico.

5.1.3 A continuidade dos serviços é garantida pela gestão de um único contrato, não sendo necessário a realização de outras contratações para aquisição dos insumos. Isto permite aproveitar a expertise de mercado dos potenciais fornecedores, que podem adquirir produtos em condições mais vantajosas por conta da economia de escala e vantagens comerciais dos fornecedores, benefícios estes que podem ser transferidos para a UFMS através da contratação da solução como um todo, sendo que o benefício pode se estender para toda a comunidade acadêmica, ampliando o alcance das ações de Assistência Estudantil da UFMS.

5.2 Estimativas de preços ou preços referenciais: (art. 24, § 1º, inciso VI e Item 3.5 do Anexo III da IN/SEGES/MP nº 05 /2017)

5.2.1 A estimativa de preços para comercialização foi realizada por meio de pesquisa de preços no Centro Comercial em que a Unidade Setorial está localizada, seguindo o estabelecido no Art. 2º, inciso IV da IN 03/2017.

5.2.2 Considerando que o critério de julgamento será o de **“MENOR PREÇO GLOBAL: SOMATÓRIO DA CESTA DE PRODUTOS.”**. Definiu-se como custo base da cesta o valor de R\$ 35,84, conforme pesquisa de preços apresentada na tabela 2:

Tabela 2

ITEM	Especificação dos Serviços	Unidade	Empresa 1 R\$	Empresa 2 R\$	Empresa 3 R\$	Média de Preço
1	Salgados fritos - risoles, coxinha e outros (sabores de Carne, queijo, frango, pizza, etc) 200 g	Unidade	8,00	6,00	5,50	6,50
2	Salgados Assados - esfirra, americano, enroladinho, torta e outros (sabores de carne, queijo, frango, pizza, etc) 200 g	Unidade	8,00	6,00	6,00	6,67
3	Refrigerante (lata) 250 ml	Unidade	3,99	2,50	2,99	3,16
4	Refrigerante (lata) 350 ml	Unidade	5,99	4,00	3,99	4,66
5	Água Mineral (garrafa) 510 ml	Garrafa	2,75	2,00	2,75	2,50
6	Suco de Fruta c/ Água -Sabores Diversos (Copo) 500 ml	Copo	8,50	6,00	5,50	6,67
7	Suco de Fruta c/ Leite -Sabores Diversos (Copo) 500 ml	Copo	9,00	7,00	6,50	7,50
Total						37,66

5.2.2 Por se tratar de contratação geradora de receita, haverá apenas custos operacionais para realização de pregão eletrônico.

5.3 Memórias de Cálculo que embasaram o estudo:

5.3.1 Taxa de ocupação:

O valor mensal para a concessão de uso do espaço físico será de **R\$ 286,06 (duzentos e oitenta e seis e seis centavos)** mensais que, após análise de laudos imobiliários de avaliação de espaço físico, decidiu-se pela aplicação da fórmula de taxa de ocupação estabelecida pela UFMS, tendo como base o último inventário de bens imóveis da Instituição de 2019 com aplicação de IGP-M.

Tabela 3

Planilha de cálculo do valor mensal do imóvel- Taxa de Ocupação								
Setor	Valor do Imóvel (benfeitorias)	Área construída m²	Área cedida m²	Valor do M² (R\$)	Valor unitário m²	Valor unitário do m² (IGP-M 2022)	Valor Mensal da Taxa de Ocupação	Valor Mensal da Taxa de Ocupação (IGP-M 2022)
CPNA	R\$ 3.505.393,04	2.977,00	13,05	R\$ 1.177,49	R\$ 14,13	R\$ 21,92	R\$ 184,40	R\$ 286,06

5.3.2 A taxa de ocupação será fixa e irrevogável para os primeiros (12) doze meses de execução do contrato, e, caso a prorrogação seja vantajosa para a Administração, será reajustado de acordo com a variação acumulada do Índice Geral de Preços de Mercado publicada pela Fundação Getúlio Vargas (IGPM/FVG).

5.3.3 Optou-se por este índice por ser o que é usualmente utilizado pela UFMS em seus contratos.

5.3.4 O recolhimento das taxas de ocupação e de energia elétrica deverá ser realizado nos termos contratuais logo após sua assinatura. As demais taxas serão cobradas em momento oportuno, conforme Termo de Referência.

5.4 Taxa de Energia Elétrica

5.4.1 O consumo de energia será aferido mensalmente mediante uma Constante de Faturamento (CTE), que é a razão entre o valor pago pela Universidade na fatura de energia elétrica, em reais (R\$), e o consumo total em quilowatt-hora (kWh) indicado na fatura, expresso na seguinte equação:

$$CTE \text{ (R\$/kWh)} = \frac{\text{Valor pago em reais (R\$) pela UFMS na fatura de energia elétrica}}{\text{Consumo total em quilowatt-hora (kWh) indicado na fatura}}$$

5.4.2 O cálculo da CTE (R\$/kWh) é realizado mensalmente, tendo como base a fatura e o mês de referência da unidade consumidora.

5.4.3 Para calcular o valor (R\$) a ser faturado de uma cantina, multiplica-se a constante de faturamento (CTE) pelo consumo (kWh) individual desta, o último obtido através da leitura do medidor de energia. A equação está representada abaixo:

$$\text{Valor cantina(R\$)} = CTE \text{ (R\$/kWh)} \times \text{Consumo cantina (kWh)}$$

5.4.4 O pagamento da taxa de energia deverão ser pagos até o 10º (décimo) dia de cada mês mediante pagamento de Guia de Recolhimento da União (GRU) emitida pela UFMS.

5.5 Taxa de água, esgoto e resíduos

5.5.1 O pagamento de taxas pela utilização de água, esgoto e coleta de resíduos não serão recolhidos à Concedente, em razão da Unidade Setorial de Nova Andradina ser abastecida por poço artesiano. Situação que, por sua vez, não justifica a cobrança por estes serviços.

5.5.2 Em caso de ulterior conexão da Unidade Setorial de Nova Andradina na rede de água e esgoto mantida por Empresa de Saneamento, a Contratada deverá se responsabilizar por estes gastos.

5.5.3 A Administração estabelecerá o valor com base na tarifa que estiver vigente, utilizando como parâmetros equação da taxa de energia elétrica.

5.6 Taxa de Monitoramento

5.6.1 De acordo com os requisitos da contratação abaixo elencados, fica evidenciado que a **CONCESSIONÁRIA** não irá se beneficiar de questões relacionadas a monitoramento e de segurança da UFMS, deste modo não serão repassados os custos de monitorando nesta licitação.

5.6.2 Caberá a **CONCESSIONÁRIA** com vistas à proteção de suas instalações, complementar, por sua conta, as medidas de segurança da área concedida, através da instalação de alarmes, grades, cadeados e demais acessórios necessários.

5.6.3 A **CONCESSIONÁRIA**, antes de instalar qualquer equipamento no local concedido deverá verificar as condições da rede elétrica, qualquer dano causado em função de má instalação será de inteira responsabilidade desta. Esta consulta deverá ser feita ao Gestor do Contrato.

5.6.4 A **CONCESSIONÁRIA** deverá cuidar da guarda e segurança dos móveis, equipamentos, utensílios e estoque físico dos alimentos, ficando a **CONCEDENTE** isenta de qualquer responsabilidade em caso de sinistros.

5.7 Estimativa de Custos/despesas para operação

5.7.1 Embora a legislação pertinente recomende o rateio de outras despesas da Unidade Setorial com a contratada como vigilância, limpeza exterior, manutenção, desinsetização e desratização, automação predial, entre outras. Percebeu-se que o contexto do empreendimento na Unidade demandante, bem como o histórico licitatório da Instituição em certames de mesma natureza, não é favorável a inclusão de tais custos ao contrato, visto que o risco de fracasso com a inclusão destas consignações é iminente. Dessa forma, ao analisarmos o custo de operação e o baixo público acadêmico consumidor, observa-se que, no momento, a receita gerada por uma comunidade acadêmica formada por aproximadamente 1060 estudantes (UFMS e IFMS) divididos em 3 períodos, tornaria-se pouco interessante ou até mesmo inviável, isso, porque a lucratividade da Contratada está limitada a um público local que praticamente independe de seus esforços para expansão.

5.7.2 O Cenário descrito em questão pode ser melhor visualizado nas tabelas abaixo:

Tabela 4

Principais Despesas	R\$
Taxa de Ocupação	286,06
Taxa de Energia Elétrica (Valor mensal estimado) ¹	550,00
Taxa de Água, Esgoto e Coleta de Resíduos ²	0,00
Custo por Funcionário (Registrado com salário mínimo) ³	1.723,73
Total	2.559,79

¹ Taxa estimada com base na última Concessão do CPNA (Pregão 88/2017), citada na **Tabela 1** do **Item 5.1.1**.

² Taxas de água, esgoto e coleta de resíduos não serão recolhidos à Concedente, em razão da Unidade Setorial de Nova Andradina ser abastecida por poço artesiano.

³ Fonte: <https://calculador.com.br/calculo/custo-funcionario-empresa>

Tabela 5

Principais Receitas	R\$	Quantidade	Receita	Lucro (Margem Lucro 50%)
Salgados fritos - risoles, coxinha e outros (sabores de Carne, queijo, frango, pizza, etc) 200 g	6,50	145	942,50	471,25
Salgados Assados - esfirra, americano, enroladinho, torta e outros (sabores de carne, queijo, frango, pizza, etc) 200 g	6,67	145	967,15	483,57
Refrigerante (lata) 250 ml	3,16	145	458,20	229,10
Refrigerante (lata) 350 ml	4,66	145	675,70	337,85
Água Mineral (garrafa) 510 ml	2,50	145	362,50	181,25
Suco de Fruta c/ Água -Sabores Diversos (Copo) 500 ml	6,67	145	967,15	483,58
Suco de Fruta c/ Leite -Sabores Diversos (Copo) 500 ml	7,50	145	1.087,50	543,75
			5.460,70	2.730,35

Tabela 6

Principais Receitas	R\$	Quantidade	Receita	Lucro (Margem Lucro 50%)
Salgados fritos - risoles, coxinha e outros (sabores de Carne, queijo, frango, pizza, etc) 200 g	6,50	0	0	0
Salgados Assados - esfirra, americano, enroladinho, torta e outros (sabores de carne, queijo, frango, pizza, etc) 200 g	6,67	800	5.336,00	2.668,00
Refrigerante (lata) 250 ml	3,16	0	0	0
Refrigerante (lata) 350 ml	4,66	0	0	0
Água Mineral (garrafa) 510 ml	2,50	0	0	0
Suco de Fruta c/ Água -Sabores Diversos (Copo) 500 ml	6,67	0	0	0

Suco de Fruta c/ Leite -Sabores Diversos (Copo) 500 ml	7,50	0	0	0
				2.668,00

5.7.3 Assim, considerando uma margem de lucro de 50% sobre cada item, a contratação de 1 funcionário para atendimento no balcão e o público diário total de 1060 estudantes, pode-se perceber na **Tabela 5** que seria necessário a venda mínima de 145 itens de cada produto da cesta no mês para cobrir as principais despesas da **Tabela 4**. Se levarmos em consideração apenas o produto de maior saída e com a mesma margem de lucro, seria preciso vender 800 salgados assados para cobrir os principais custos operacionais da contratada, conforme pode ser observado na **Tabela 6**. Com base nesse último exemplo, 85% do público consumidor total teria que consumir ao menos 1 salgado no mês para que a contratada não trabalhe no prejuízo. Cabe refletir ainda que o número de consumidores deve ser considerado ainda menor, uma vez que é nitidamente improvável que toda a comunidade acadêmica seja consumidora dos produtos comercializados.

5.7.4 Por fim, observou-se também que ao longo do ano a Contratada enfrenta outras variáveis que desfavorecem o Empreendimento, como férias durante o período letivo, feriados, dispensa de alunos após realização de provas ou trabalhos, diminuição do número de acadêmicos aos finais dos semestres letivos e redução do número de alunos do IFMS na Unidade em dias de aula de campo. Além disso, deve-se ponderar que a Empresa, durante o semestre letivo, possui basicamente 22 dias úteis ao mês para exercer suas atividades.

5.7.5 Quanto a arrecadação, estima-se para os primeiros 12 meses de contrato, considerando apenas a taxa de ocupação, uma receita de R\$ **3.432,72** que, por sua vez, será reajustada anualmente conforme IGPM.

6. Descrição da solução como um todo

A descrição da solução abrange a Concessão onerosa de uso de espaço público não edificado para exploração de serviços de lanchonete, por empresa especializada.

Em análise as necessidades do Câmpus de Nova Andradina - CPNA, verificou-se a existência da prevalência do interesse público sobre o privado. Neste sentido, existe a possibilidade de aumentar os esforços no sentido de viabilizar a concessão de uso do espaço físico para fornecimento de alimentação tipo lanchonete.

Como a legislação exige que a outorga de uso de bem público por particular, quando houver fins lucrativos, seja onerosa, cabe no objeto deste estudo a Concessão Administrativa Onerosa de Uso de Espaço Físico não edificado para exploração comercial depara fornecimento de alimentação, que tem por finalidade a ampliação e diversificação da oferta de serviços de Lanchonete, serviço alimentício à Comunidade Universitária, principalmente nos horários de maior procura, bem como fomentar o desenvolvimento econômico local

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1 O quantitativo de itens da cesta de produtos foram estimados por meio de levantamento de mercado.

7.2 A partir da análise de mercado, definiu-se como principais produtos de comercialização na Unidade os seguintes itens:

Tabela 7

ITEM	Especificação dos Serviços	Unidade
1	Salgados fritos - risoles, coxinha e outros (sabores de Carne, queijo, frango, pizza, etc) 200 g	Unidade
2	Salgados Assados - esfirra, americano, enroladinho, torta e outros (sabores de carne, queijo, frango, pizza,etc) 200 g	Unidade
3	Refrigerante (lata) 250 ml	Unidade

4	Refrigerante (lata) 350 ml	Unidade
5	Água mineral (garrafa) 510 ml	Garrafa
6	Suco de fruta c/ água - sabores diversos (Copo) 500 ml	Copo
7	Suco de fruta c/ leite - sabores diversos (Copo) 500 ml	Copo

7.3 Considerando a comunidade acadêmica do Câmpus de Nova Andradina - CPNA, atualmente composta por estudantes do IFMS e da UFMS, estima-se com base na última Concessão do CPNA (Pregão 88/2017), um fornecimento diário de salgados e bebidas conforme demonstrado na **Tabela 8**.

Tabela 8

Principais Receitas	R\$	Quantidade	Receita	Lucro (Margem Lucro 50%)
Salgados fritos - risoles, coxinha e outros (sabores de Carne, queijo, frango, pizza, etc) 200 g	6,50	60	390,00	195,00
Salgados Assados - esfirra, americano, enroladinho, torta e outros (sabores de carne, queijo, frango, pizza, etc) 200 g	6,67	60	400,00	200,00
Refrigerante (lata) 250 ml	3,16	20	63,20	31,60
Refrigerante (lata) 350 ml	4,66	30	139,80	69,90
Água Mineral (garrafa) 510 ml	2,50	15	37,50	18,75
Suco de Fruta c/ Água -Sabores Diversos (Copo) 500 ml	6,67	20	133,40	66,70
Suco de Fruta c/ Leite -Sabores Diversos (Copo) 500 ml	7,50	20	150,00	75,00
			1.313,90	656,95

7.4 A Tabela 8 também permite observar uma receita bruta diária de R\$ **1.313,90 à Concessionária**.

7.5 Embora haja uma redução da receita durante os períodos de férias, o valor pelo uso do espaço público decorrente da concessão onerosa será reduzido pela CONCEDENTE em 50% (cinquenta por cento) de seu valor, durante os períodos de recesso escolar e paralisações superiores a 15 dias, a fim de manter o equilíbrio econômico-financeiro do Contrato.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 3.432,72

O valor anual estimado da concessão é de R\$ 3.432,72 (três mil quatrocentos e trinta e dois reais e setenta e dois centavos), uma vez que o valor mensal pela concessão é de R\$ 286,06 (duzentos e oitenta e seis reais e seis centavos).

O valor estimado da cesta de produtos é de R\$ 37,66 (trinta e sete reais e sessenta e seis centavos)

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Por se tratar de Concessão de espaço público não se justifica o parcelamento da Solução, visto que o critério de julgamento das propostas se dará pelo "Sendo inviável MENOR PREÇO GLOBAL: SOMATÓRIO DA CESTA DE PRODUTOS". tecnicamente a divisão do Objeto, bem como sua adjudicação a mais de um fornecedor o que inviabilizaria a execução do objeto.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

São contratações correlatas e/ou interdependentes ao objeto planejado:

Contrato 12/2020 - Concessão Administrativa Onerosa de Uso de Espaço Físico para exploração comercial de serviços de Lanchonete, por meio de trailer (tipo contêiner) fixo a serem instalados na Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, voltada ao fornecimento de lanches e de refeições para a comunidade acadêmica, conforme especificações do Termo de Referência, visando atender a Faculdade de Medicina Veterinária e Zootecnia - FAMEZ.

Contrato 101/2020 - Concessão Administrativa de Uso de Espaço Físico, com área total de 13,05 m², localizado nas dependências internas do Câmpus de Nova Andradina, com a finalidade específica de exploração de serviço de cantina.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Este objeto se insere no PDI- 2020 à 2024 no Objetivo Estratégico 3: Promover o desenvolvimento de um ambiente inclusivo, página 63 e Objetivo Estratégico 6: Fortalecer o Desenvolvimento Pessoal em ambiente acolhedor, página 63. Disponível no link: <https://pdi.ufms.br/pdi-2020-2024-publicado/>

A Concessão do Espaço Físico esta interligada diretamente com o item 10 do modelo de Governança UFMS: Políticas, Programas, Planos e Projetos, página 37. Fazendo parte da competência do Comitê de Gestão de Espaço Físico e Acessibilidade (CGEFA), disponível no link: <https://pdi.ufms.br/governanca-ufms-politicas-programas-planos-e-projetos/>.

A UFMS possui, dentre as finalidades e objetivos definidos em seu estatuto, a função de geração, difusão e aplicação de conhecimentos que contribuam para melhorar a qualidade de vida da sociedade, através das atividades de formação e qualificação de profissionais nas diferentes áreas de conhecimento, caracterizando-se aí sua atividade fim, porém, para que se alcance tais objetivos é preciso oferecer uma melhoria na qualidade do ambiente organizacional e um dos fatores para que isso ocorra é por meio da exploração de serviços de lanchonete/cantina no Câmpus de Nova Andradina - CPNA.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Os resultados e benefícios, diretos e indiretos, pretendidos com a contratação são os seguintes:

- Oferecimento de lanches e alimentos a baixo custo e de qualidade aos acadêmicos, especialmente aqueles em situação de vulnerabilidade, contribuindo com a manutenção desses estudantes na instituição até a conclusão do curso.
- Em termos de economicidade, busca-se aproveitar a experiência de mercado dos licitantes, bem como ganhos de escala, tanto na aquisição de insumos e contratação de pessoal, quanto na gestão da Lanchonete/Cantina.
- A eficácia é buscada através do fornecimento ininterrupto do serviço à comunidade acadêmica, evitando problemas de desabastecimento de insumos, tendo em vista que aquisição destes, bem como o preparo e o fornecimento ficarão a cargo da futura contratada.

- A eficiência é almejada através de um maior número de acadêmicos atendidos pela política de assistência estudantil. O modelo de contratação pretendido busca fornecer lanches, alimentos e bebidas para os estudantes em condições de vulnerabilidade ou não. O ganho de eficiência também se estende a comunidade acadêmica em geral, que terá a opção de uma refeição de qualidade de baixo custo.
- Desta forma, a UFMS busca oferecer um melhor serviço à sociedade, contribuindo ainda mais na formação de novos profissionais, oferecendo uma educação superior de qualidade e acessível ao corpo discente.

13. Providências a serem Adotadas

Não há necessidade de adequação do ambiente da sede da UFMS, pois as instalações físicas já possuem características que viabilizam o serviço a ser prestado.

No local serão disponibilizados pontos de água, esgoto e energia.

Readequações que vierem a ser necessárias serão de responsabilidade da Concessionária, desde que devidamente autorizadas pela Administração Central ou Setorial da Instituição.

A Concedente nomeará e capacitará servidores para atuarem na fiscalização do contrato, especialmente nas figuras de Gestor e Gestor substituto.

14. Possíveis Impactos Ambientais

A CONCESSIONÁRIA deverá adotar critérios de sustentabilidade nas obrigações com a CONCEDENTE expressos e observados os fundamentos legais constantes no , a , bem como a Decreto nº 7.746/2012Lei nº 12.305/2010IN nº 1/2010 – SLTI /MP. E ainda:

- Proceder a correta separação e destinação de resíduos oriundos de seu estabelecimento, não sendo de responsabilidade da UFMS fazer a gestão dos mesmos, o descarte deve ser feito diariamente e em local apropriado, sob as penas da Lei, fora das dependências da universidade;
- Deixar disponível lixeiras aos usuários com tampas e identificadas. Minimamente duas lixeiras, sendo, uma para resíduos orgânicos e outra para recicláveis;
- Não descartar, em hipótese nenhuma, óleo de cozinha no solo ou vias hídricas, o mesmo deve ser coletado em recipiente apropriado e destinado aos pontos de coleta do produto;
- Adotar política de uso racional de água e energia elétrica, evitando desperdícios;
- Optar pelo uso de produtos de limpeza biodegradáveis;
- Colaborar para as fases de elaboração, implementação e acompanhamento dos procedimentos de coleta seletiva, de acordo com o estabelecido no Plano de Gerenciamento de Resíduos da Unidade/Órgão e Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos Especiais (PGRSE)Usar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;
- Observar a , e legislação correlata, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem Resolução CONAMA nº 20, DE 07 /12/1994ruído no seu funcionamento;
- Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;
- A Concessão está em consonância com o Plano de Logística Sustentável da UFMS, que contempla em suas ações a adoção de critérios de sustentabilidade para avaliação e compras de bens, materiais ou serviços em função de seu impacto ambiental, social e econômico.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Por todo o exposto, considerando a oportunidade e a necessidade de um adequado funcionamento da Fundação Universidade Federal de Mato Grosso do Sul, a equipe de planejamento considera viável a Concessão de uso de espaço físico no Câmpus de Chapadão do Sul, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Processo nº 23452.000133/2022-87.

16. Responsáveis

IS Proadi nº 323/2020

VANILTON DA SILVA OLIVEIRA

Administrador

IS Proadi nº 323/2020

BRUNO TAYSON DE LIMA OLIVEIRA

Assistente em Administração

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - Mapa Comparativo - Média - Cesta Produtos.pdf (149.76 KB)
- Anexo II - Cálculo de taxa de ocupação CPNA com IGP-M.pdf (387.03 KB)

Anexo I - Mapa Comparativo - Média - Cesta Produtos. pdf

ITEM	Especificação dos Serviços	Unidade	Empresa 1 Valor R\$	Empresa 2 Valor R\$	Empresa 3 Valor R\$	Média de Preço
1	Salgados fritos - risoles, coxinha e outros (sabores de Carne, queijo, frango, pizza, etc) 200 g	Unidade	8,00	6,00	5,50	6,50
2	Salgados Assados - esfirra, americano, enroladinho, torta e outros (sabores de carne, queijo, frango, pizza,etc) 200 g	Unidade	8,00	6,00	6,00	6,67
3	Refrigerante (lata) 250 ml	Unidade	3,99	2,50	2,99	3,16
4	Refrigerante (lata) 350 ml	Unidade	5,99	4,00	3,99	4,66
5	Água Mineral (garrafa) 510 ml	Garrafa	2,75	2,00	2,75	2,50
6	Suco de Fruta c/ Água -Sabores Diversos (Copo) 500 ml	Copo	8,50	6,00	5,50	6,67
7	Suco de Fruta c/ Leite -Sabores Diversos (Copo) 500 ml	Copo	9,00	7,00	6,50	7,50
						37,66

Anexo II - Cálculo de taxa de ocupação CPNA com IGP-M.pdf

Planilha de cálculo do valor mensal do imóvel (UFMS)									
Setor	Valor do Imóvel (benfeitorias) (R\$)	Área construída m²	Área a ser cedida em m²	Valor do M² (R\$)	Valor unitário do m²	Valor unitário do m² (IGP-M 2022)	Valor do aluguel	Valor do aluguel (IGP- M 2022)	Valor anual Previsto
CPNA	R\$ 3.505.393,04	2977,00	13,05	R\$ 1.177,49	R\$ 14,13	R\$ 21,92	R\$ 184,40	R\$ 286,06	R\$ 3.432,72

**Calculadora do cidadão**Acesso público
17/05/2022 - 11:06

[CALFW0302]

Início → Calculadora do cidadão → Correção de valores

Resultado da Correção pelo IGP-M (FGV)**Dados básicos da correção pelo IGP-M (FGV)****Dados informados**

Data inicial	01/2020
Data final	04/2022
Valor nominal	R\$ 14,13 (REAL)

Dados calculados

Índice de correção no período	1,55156160
Valor percentual correspondente	55,156160 %
Valor corrigido na data final	R\$ 21,92 (REAL)

*O cálculo da correção de valores pelo IGP-M foi atualizado e está mais preciso. Saiba mais clicando [aqui](#).