

# Estudo Técnico Preliminar 116/2022

## 1. Informações Básicas

Número do processo: 23104.021848/2022-23

## 2. Descrição da necessidade

Aquisição de material de copa e cozinha para atendimento às atividades de ensino e pesquisa de diversos setores e Campus da UFMS, através do Sistema de Registro de Preços.

- UAP-BIOTÉRIO CENTRAL/PROPP: A aquisição dos materiais (copa e cozinha) dará suporte às atividades de rotina dos servidores do Biotério Central, visando atender à Unidade de Apoio e aos pesquisadores usuários do Biotério Central.

INBIO: A aquisição dos materiais de copa e cozinha visa atender às aulas práticas de diversas disciplinas ministradas nos laboratórios de Biofisiofarmacologia, Biologia Geral, Botânica, Imunologia, Microbiologia, Parasitologia Humana, Patologia, Prática de Ensino e Zoologia bem como as unidades de apoio Herbário, LEBIO e Micoteca. As atividades relacionadas à utilização destes itens incluem: o armazenamento de materiais utilizado nas aulas práticas, embalagem de vidrarias, armazenamento de espécimes destinados à coleção didática, secagem de vidrarias, preparação de material zoológico para taxidermização, manipulação e acondicionamento de material zoológico, armazenamento e organização da coleção de briófitas e líquens, atendimento às atividades do curso de extensão "Plantas Alimentícias do Pantanal e Cerrado", preparo de meios de cultura específicos, transporte de material didático para as aulas teórico-práticas, experimentos que demandam lamparina de álcool, eventos e reuniões, processamento de amostras biológicas. Os materiais supracitados visam atender às demandas das atividades de ensino, pesquisa e extensão do INBIO.

INQUI: A aquisição de material de copa e cozinha destina-se aos laboratórios de Ensino dos cursos de graduação.

FAODO: A aquisição de materiais de consumo de copa e cozinha é necessária para atendimento das atividades clínicas e administrativas. Os copos descartáveis de água e café são massivamente utilizados nas recepções das clínicas, para recebimento dos pacientes e para realização de procedimentos odontológicos que demandam enxaguamento bucal. Os registros de gás existentes hoje nas copas da Faodo se encontram em sua maioria vencidos, e deverão ser trocados para garantir segurança. Atende ao Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) desta UFMS nos eixos "Oferta de oportunidades de participação em programas e projetos de ensino, pesquisa, extensão, inovação e empreendedorismo"; "Desenvolvimento de ações inovadoras de ensino-aprendizagem (materiais didáticos digitais e metodologias ativas e criativas), com a prática do desenvolvimento crítico e científico na jornada acadêmica que potencializam a inserção do estudante no mundo do trabalho", "Fortalecer a orientação acadêmica voltada ao estágio e a prática profissional, contribuindo para a formação de

estudantes críticos, reflexivos e futuros profissionais comprometidos com o desenvolvimento social em eixos geográficos diversos".

**GAB/PROPP (SELAB/DIPEQ/PROPP)** A Universidade Federal de Mato Grosso do Sul possui uma Base de Estudos localizada na margem direita do Rio Miranda, na região denominada "Passo do Lontra" (entre os pantanais do Miranda e Abobral), município de Corumbá – M.S. O objetivo principal da BEP é o apoio ao desenvolvimento de projetos de pesquisa, extensão e ensino realizados na região dos pantanais (do Miranda, Abobral e Nhecolândia) que circundam a região do "Passo do Lontra". Dentre a estrutura física da BEP temos uma cozinha e um refeitório com capacidade de atendimento para 60 pessoas. Para utilização da BEP é cobrada uma taxa de estadia aprovada pelo Conselho Diretor, conforme Resolução nº 109-CD, de 30 de dezembro de 2020, incluso: alojamento com cama e colchão, café da manhã, almoço e jantar. Por fim, justifica os quantitativos elencados na pesquisa de previsão em questão, visto que temos que dar suporte quanto à reposição dos materiais/equipamentos demandados, visando assim o bom funcionamento daquela unidade, prestando serviços de boa qualidade àqueles que se alojam para suas coletas de dados de seus projetos de pesquisa ou mesmo para suas aulas de campo. A estrutura física de BEP totaliza uma área construída de 1.371,63 mZ. As instalações dispõem de alojamentos para 48 pessoas, sendo que o suporte funcional no local é dado por 6 funcionários (sendo: 02 cozinheiras em área rural, 02 operacionais de campo em área rural e 02 servidores da UFMS, sendo: 01 Assistente em Administração e 01 cozinheiro). As atividades desenvolvidas na BEP são de pesquisa, extensão e de ensino. Assim, são desenvolvidos trabalhos de pesquisas e aulas de campo nas mais diversas áreas da Ciência, dentre as quais se destacam as de: Agronomia, Biologia, Biologia Vegetal, Ecologia, Zoologia, Letras, Engenharia Ambiental, Farmácia-Bioquímica, Geografia, Tecnologias Ambientais, Climatologia, Solos, Hidrografia, Geologia, Medicina, Tecnologias de Alimentos, Meteorologia, Física, História, Educação, Odontologia, Veterinária, Jornalismo. Cabe salientar que os materiais da previsão serão destinados único e exclusivamente para a BEP, para suporte às atividades administrativas e gerenciais da unidade, visando o atendimento aos projetos de pesquisa e aos cursos de Pós-graduação.

**COAD/INISA:** A aquisição de suprimentos para atender às atividades de ensino e pesquisa, bem como atividades administrativas, realizadas por alunos de graduação, pós-graduação, técnicos e professores do Instituto Integrado de Saúde.

**FAMEZ:** Os itens contidos na pesquisa de atenderão às demandas do refeitório da fazenda escola, que funciona diariamente para oferecer almoços self-service aos alunos e funcionários em atividade no local.

**AGINOVA:** Os itens serão disponibilizados na Copa da Aginova para atender às necessidades dos servidores em suas atividades diárias e de reuniões e eventos promovidos pela unidade.

**CPTL:** A presente aquisição dos materiais atenderá as atividades práticas desenvolvidas nos respectivos laboratórios principalmente nas áreas de ensino, de forma a atender a grade curricular do projeto pedagógico dos cursos de medicina, ciências biológicas e enfermagem e também nas áreas de pesquisa e extensão dos respectivos cursos atendidos. Os materiais solicitados também serão utilizados na realização do 14º Seminário do Grupo de Pesquisa Literatura e Vida, cadastrado no CNPq e vinculado ao Programa de Pós-Graduação em Letras do Câmpus de Três Lagoas (PPGLetras/CPTL). Os materiais não descartáveis permanecerão sob a guarda da coordenação e/ou secretaria do Programa, e serão utilizados em outros eventos e encontros científicos no âmbito do PPGLetras. As aquisições também visam atender as atividades da liga acadêmica de cuidados paliativos e projetos de extensão, ensino e pesquisa vinculados ao Laboratório de Saúde Coletiva. As quantidades foram baseadas nas demandas anteriores.

FACFAN: A aquisição dos materiais (copa e cozinha) visam atender às atividades de ensino e pesquisa, executadas pelos usuários do laboratório, técnicos e professores.

FAENG: As aquisições de material de copa e cozinha são para atender na melhoria das condições dos Laboratórios da FAENG e no desenvolvimento das atividades de ensino, pesquisa e extensão.

FAMED: A aquisição de material de copa e cozinha destina-se aos laboratórios de ensino e pesquisas.

INFI: A necessidade de aquisição de materiais para copa e para cozinha visa atender às atividades de ensino, pesquisa, extensão e as dos programas institucionais tendo em vista que o Instituto de Física conta com: 3 cursos de graduação (Física-Licenciatura, Física-Bacharelado e Engenharia Física) com 285 alunos matriculados; 2 programas de Pós-Graduação Mestrado e Doutorado (Ensino de Ciências e Ciência dos Materiais) com 154 alunos matriculados e sob orientação; Programa Institucional PET-FÍSICA (12 estudantes); 14 Laboratórios de Pesquisa, 33 professores permanentes, 1 pesquisador visitante, Laboratórios Didáticos de Física (4 Laboratórios), Laboratório de Informática; 3 Salas Multiuso, 1 Anfiteatro, 2 salas de aulas, e casa da Ciência. O INFI também conta com: 8 Técnicos de Laboratórios, 1 Técnico de Oficina Mecânica, 7 Técnicos Administrativos. Portanto, todas as previsões foram elaboradas para atender as demandas: administrativas, de ensino, pesquisa, extensão e dos programas institucionais.

SEPAT: Aquisição dos materiais para reposição do estoque do Almoxarifado Central e atendimento as Unidades da UFMS no exercício de suas atividades administrativas, acadêmicas e extensionistas.

AGETIC: Os itens estão sendo solicitados para reposição dos utensílios e serão disponibilizados na Copa da Unidade para atender as necessidades dos servidores.

### 3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
UAP-BIOTERIO/PROPP	Rosalina Aparecida Ferreira de Rezende
Laboratório de Biologia Geral/INBIO	Sandra dos Santos Cereali
Laboratório de Biofisiofarmacologia/INBIO	Valter Jose da Silva
Laboratório de Botânica/INBIO	Halisson Cesar Vinci Carlos
Herbário/INBIO	Fábia Silva de Carvalho
Laboratório de Imunologia/INBIO	Carla Braga Leite
LEBIO/INBIO	Josiane Vogel Cortina Theodoro
Micoteca/INBIO	Clarice Rossato Marchetti
Laboratório de Microbiologia/INBIO	Renata Lucichi Scapolatempo
Laboratório de Parasitologia Humana/INBIO	Natália Oliveira Alves
Laboratório de Patologia/INBIO	Stéfanni Alves Vasques Loureiro
Laboratório de Prática de Ensino/INBIO	Silvana Ferreira de Rezende
Laboratório de Zoologia/INBIO	Andressa Figueiredo de Oliveira
SECAD/INQUI	Ademar Alves Ferreira
Faculdade de Odontologia - Faodo	Fábio Nakao Arashiro
Secretaria de laboratórios de Pesquisa e Inovação - SELAB /DIEPQ/PROPP	Andréa Koyanagi
Coad/Inisa	Magno da Fonseca Cação
COFE/FAMEZ	ALEXANDRE MENEZES DIAS
AGINOVA/RTR	Saulo Gomes Moreira

Laboratório de Saúde Coletiva - CPTL/UFMS	Sandra Pinto
PPGLetras/CPTL	Marcos Rogério Heck Dorneles
LABORATÓRIO DE FARMACOLOGIA; LABORATÓRIO DE IMUNOLOGIA E PARASITOLOGIA E LABORATÓRIO DE BIOQUÍMICA E FISIOLOGIA HUMANA - CPTL/UFMS	Luiz Gustavo Bernardes
FAENG	Everton Shinzato Hokama
Laboratório LABDIP	James Venturini
GAB/INFI	Além-Mar Bernardes Gonçalves
Laboratório de Química Farmacêutica - LQF/FACFAN	Cristiane Yuriko Kawasoko Shiguemoto
Unidade de Tecnologia de Alimentos- UNITAL/FACFAN	Carolina Turatti Oliveira
Laboratórios de Hematologia Clínica do LAC/FACFAN	Débora de Souza Olartechea
Laboratório de Produtos Naturais e Espectrometria de Massas - LAPNEM/FACFAN	Nadla Soares Cassemiro
Laboratório de Microbiologia Clínica LAC/FACFAN	Nayara Moreno Martins
Curso de Graduação em Nutrição-FACFAN	Taiz Siqueira Pinto
Farmácia Escola -COFA/FACFAN	Vanessa Marcon de Oliveira
Unidade de Apoio à Pesquisa e Produção Farmacêutica - UAPPF/FACFAN	Teofilo Fernando Mazon Cardoso
Coordenação Administrativa - COAD/FACFAN	Eliane Rodrigues do Prado Iudesneider
SEPAT/DISERV/PROADI	Jhonatan Melo da Silva Selles
AGETIC/RTR	Eliza Cristina Dias Notarangeli

#### 4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Na proposta de preço deverão estar inclusos todos os custos necessários ao atendimento do objeto, inclusive impostos diretos e indiretos, obrigações trabalhistas e previdenciárias, taxas, fretes, transportes, garantia dos materiais e seguros incidentes ou que venham a incidir sobre o fornecimento.

Se a proposta da licitante estiver seriamente desequilibrada ou os preços inexequíveis, em relação à estimativa prévia de custo pela UFMS, esta poderá exigir que a licitante apresente um detalhamento dos preços ofertados, a fim de demonstrar a consistência dos preços em relação ao método e prazo propostos.

Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preços, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderá ser efetuada diligência, na forma do § 3º do Artigo 43, da Lei nº. 8.666/93, para efeito de comprovação de sua exequibilidade, podendo adotar, dentre outros, os seguintes procedimentos:

Solicitação à proponente para, no prazo de 72 (setenta e duas) horas, apresentar justificativas e comprovações em relação aos custos com indícios de inexequibilidade;

Pesquisas em órgãos públicos ou empresas privadas;

Verificação de outros contratos que o proponente mantenha com a Administração ou com a iniciativa privada; Verificação de Notas Fiscais dos produtos adquiridos pelo proponente; Consultas às Secretarias de Fazenda Federal, Distrital, Estadual ou Municipal; e Demais verificações que porventura se fizerem necessárias.

Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.

##### VIGÊNCIA DA ATA

A Vigência da Ata será de 12 meses, contados a partir da data de sua assinatura.

##### EXIGÊNCIAS DE ESPECIFICAÇÕES

Deverá a licitante apresentar para cada um dos itens, descrição textual, de modo a facilitar a compreensão das características exigidas. Permitem-se variações de dimensões e desenho segundo o estilo adotado por cada fabricante. As características são as mínimas exigidas devido ao intenso uso.

Na proposta deverá constar o prazo de garantia mínimo estabelecido para o equipamento fixado através de Certificados ou Termos de Garantia no ato de entrega. Na proposta, deverá ainda constar, quanto à garantia: aceitabilidade, podendo ser solicitadas substituições, conforme preceitos estabelecidos no Código de Proteção e Defesa do Consumidor.

Por ocasião da aquisição, no momento da aceitação, o pregoeiro poderá solicitar amostras e/ou catálogos, prospectos ou folders para constatação de cumprimento das exigências editalícias, sendo que todos deverão estar em língua portuguesa. No caso de esgotamento de mercado do material ofertado na ocasião da licitação, ou a adjudicatária estiver com dificuldades para efetuar as entregas dos mesmos, poderão ser aceitos como opções para possíveis substituições, aqueles que comprovadamente possuírem qualidades e rendimentos SUPERIORES aos ofertados.

Fica terminantemente proibida a sub-rogação do compromisso pertinente ao ato licitatório, sob pena de responsabilidade civil à adjudicatária.

#### DA AMOSTRA

Quando e se for o caso - o pregoeiro poderá solicitar ao fornecedor classificado em primeiro lugar, a amostra do material, ou catálogos e folders com a composição detalhada do produto, que deverá ser entregue no prazo máximo de 07 (sete) dias úteis, contados da convocação, bem como aos demais classificados que firmarem compromisso em atender nas mesmas condições do primeiro colocado, em caso de inadimplência (Incisos I, II, III e parágrafos 1º, 2º e 3º do Artigo 11 do Dec. 7892 /2013). A amostra deverá ser entregue diretamente na Gerência de Recursos Materiais – UFMS – Avenida Costa e Silva- prédio das Pró-Reitorias-UFMS, no horário das 08h às 11h e das 14h às 17h, de Segunda a Sexta-Feira, em Campo Grande/MS.

A Área Técnica procederá à análise da amostra em conformidade com as especificações constantes do presente Termo de Referência.

O teste a ser realizado aferirá a qualidade do item cotado, observados os seguintes critérios mínimos de aceitabilidade relacionados na especificações do Termo de Referência.

A amostra deverá estar devidamente embalada e identificada com o número do pregão, o número do item, o CNPJ e o nome ou a razão social da licitante, podendo a proponente ser desclassificada, caso não esteja sua amostra de acordo com o proposto nesse subitem.

Caso a amostra da primeira colocada seja reprovada, serão convocadas as propostas remanescentes em ordem de classificação.

As amostras ficarão à disposição da licitante, que deverá retirá-las até o prazo de 20 (vinte) dias.

## 5. Levantamento de Mercado

Pesquisas realizadas no painel de preços e mídias especializadas (sítios eletrônicos de amplo domínio).

## 6. Descrição da solução como um todo

Aquisição de materiais de copa e cozinha para atendimento às atividades de ensino e pesquisa de diversos setores e Campus da UFMS, através do Sistema de Registro de Preços

- UAP-BIOTÉRIO/PROPP: No Biotério Central o quadro de pessoal consiste em: 04 (quatro) Técnicos de Nível Superior ( 01 Bióloga e 03 Médicos Veterinários); 04 (quatro) Técnicos de Nível médio; 01 (um) Assistente administrativo e 02 (dois) auxiliares de nível de apoio. O Biotério Central possui a seguinte estrutura física: 1) Setor Administrativo (com 07 salas); 2) Setor de Criação de Animais (com 13 salas); 3) Laboratório de Controle Sanitário (01 sala); 4) Setor de Quarentena (com 01 sala); 5)

Laboratório de Reprodução Assistida (com 03 salas); 6) Setor de Cirurgia Experimental (com 01 sala); 7) Setor de Experimentação (com 08 salas); 8) Depósitos (com 07 salas); 9) 04 (quatro) Banheiros - 02 femininos e 02 masculinos. Esses ambientes necessitam de manutenção e reparos durante as rotinas diárias no manejo dos Animais de Laboratório na produção, nas pesquisas, na manutenção e reparos nos equipamentos e estruturas físicas, além das atividades administrativas. Com a chegada de novas linhagens, existe a necessidade de reestruturação dos laboratórios de Controle Sanitário e Reprodução Assistida. Nesse sentido, justificamos a necessidade da aquisição dos itens listados e quantificados para atender as necessidades durante as atividades de rotina do Biotério Central.

**INBIO:** Suprir as demandas de aquisição de materiais de copa e cozinha, garantindo o pleno funcionamento das unidades técnicas e laboratórios do INBIO.

**INQUI:** As quantidades foram programadas para atender os laboratórios de ensino do INQUI e demais Unidades .

**GAB/PROPP (SELAB/DIPEQ/PROPP)** - A solução visa contratação de empresa para o fornecimento de materiais de copa e cozinha por meio de Ata de Registro de Preço-ARP, com a finalidade de suprir e repor os materiais demandados pela Base de Estudos do Pantanal – BEP durante a execução das atividades do refeitório e cozinha daquele local. Visando dentre outras coisas, além da alimentação, proporcionar um ambiente agradável e de qualidade para o desenvolvimento das atividades de ensino, pesquisa, extensão naquela Unidade de Apoio.

**Coad/Inisa:** A aquisição do material facilitará a prática de procedimentos pertinentes ao ensino de graduação e pós graduação deste Instituto, na área de saúde, disciplina ofertada para a comunidade discente dos curso de Enfermagem, Fisioterapia, Medicina, Farmácia...

**AGINOVA:** Os itens serão disponibilizados na Copa da Aginova para atender às necessidades dos servidores em suas atividades diárias e de reuniões e eventos promovidos pela unidade.

**CPTL:** Suprir as demandas de aquisição de materiais de copa e cozinha, garantindo o pleno funcionamento das unidades do CPTL/UFMS, especialmente o PPGLETRAS e os laboratórios do Curso de Medicina do CPTL.

**FAENG:** A solução visa suprir as demandas de material de copa e cozinha e garantir o pleno funcionamento dos laboratórios da FAENG. As quantidades de itens são baseadas nas previsões realizadas pelas unidades da FAENG.

**FAMED:** Suprir as demandas de aquisição de materiais de copa e cozinha, garantindo o pleno funcionamento do laboratório LABDIP.

**INFI:** A aquisição de materiais de consumo para copa e cozinha é necessária para atendimento das atividades inerentes ao ensino, à pesquisa, à extensão e às dos programas institucionais. Por outro lado, os itens e quantidades solicitados foram determinados por meio de consultas aos técnicos, docentes, pesquisadores, orientadores e estudantes sobre as demandas históricas e/ou previstas para atender às atividades didáticas de graduação e de pós-graduação; assim como projetos de pesquisas em andamento cadastrados, projetos de extensão em andamento, Programas Institucionais, Atividades da Casa da Ciência de Campo Grande, orientações de doutorado, mestrado e iniciação científica.

**FACFAN** - A aquisição de materiais de consumo de copa e cozinha é necessária para atendimento da demanda das atividades de ensino, pesquisa e extensão desenvolvidas nos Laboratórios da FACFAN. As quantidades de itens são baseadas nas previsões realizadas pelas unidades da FACFAN.

**AGETIC** - Aquisição de materiais de consumo de copa e cozinha para reposição dos utensílios que serão disponibilizados na Copa da Unidade para atender as necessidades dos servidores.

## 7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A estimativa das quantidades está descrita nos documentos de formalização de demanda, em anexo, e resumidas pelas unidades abaixo discriminadas:

- UAP-BIOTÉRIO/PROPP: A Unidade necessita dos itens listados para serem utilizados durante as rotinas diárias dos setores de Criação e Experimentação do Biotério Central, além das atividades administrativas e dos laboratórios de Controle Sanitário e Reprodução Assistida. Nesse sentido, justificamos a necessidade da aquisição dos itens listados e quantificados para atender as necessidades durante as atividades de rotina do Biotério Central conforme Documento de Formalização de Demanda, anexo a esse ETP.

INBIO: O quantitativo estimado pelo Instituto de Biociências consta na "aba" dimensionamento do documento Formalização de Demanda, e consta em anexo neste ETP. Os quantitativos foram dimensionados considerando a demanda dos últimos anos, através de previsão realizada pelo responsável por cada setor.

FAODO: As quantidades foram previstas para atender a demanda da FAODO pelo período de um ano. Esse quantitativo foi embasado pela demanda dos últimos três anos, acrescidos 10% para garantir um estoque de segurança. Demonstrativo quanto ao quantitativo previsto encontra-se na Planilha de DFD da FAODO, anexa.

INQUI: As quantidades foram programadas para atender os laboratórios de ensino do INQUI pelo período de um ano. Foram previstas conforme consumos anteriores, para atender a administração e secretarias.

GAB/PROPP (SELAB/DIPEQ/PROPP) - A estimativa dos quantitativos a serem contratados foram baseadas nas demandas dos exercícios anteriores. O critério utilizado para a previsão no sistema de compra para aquisição do material estão especificados na aba de dimensionamento, detalhado no documento de formalização de demanda (em anexo).

Coad/Inisa: A quantidade apresentada/estimada para os itens conforme estudo de necessidade do Instituto para realização das práticas de ensino e atividades administrativas.

Conforme anexo Anexo VII FAMEZ

AGINOVA: Os quantitativos a serem contratados foram estimados considerando-se o número de servidores da AGINOVA e número de eventos programados.

CPTL: A estimativa das quantidades está descrita no documento de formalização de demanda, em anexo. O quantitativo foi baseado nas demandas anteriores.

FAENG: A estimativa das quantidades está no anexo desta ETP. As quantidades de itens são baseadas nas previsões realizadas pelas unidades da FAENG.

FAMED: A estimativa das quantidades está no anexo desta ETP. As quantidades de itens são baseadas nas previsões realizada pelo laboratório LABDIP.

INFI: A estimativa dos itens e das quantidades solicitados para atender à demanda pesquisada foram determinados através de consultas aos técnicos, docentes, e pesquisadores sobre as demandas históricas e/ou previstas para atender às atividades administrativas e didáticas de graduação e pós-graduação, projetos de pesquisas em andamento cadastrados, projetos de extensão em andamento, programas institucionais, atividades da Casa da Ciência de Campo Grande, orientações de doutorado, mestrado e iniciação científica. Todas as demandas estão representadas no documento de formalização de demandas anexo ao ETP.

FACFAN: A estimativa das quantidades está no anexo desta ETP. As quantidades de itens são baseadas nas previsões realizadas pelas unidades da FACFAN.

AGETIC: A estimativa das quantidades está no anexo deste ETP. As quantidades de itens são baseadas nas previsões realizadas pela Agetic.

## 8. Estimativa do Valor da Contratação

**Valor (R\$):** 188.583,90

O valor total estimado da contratação, realizado conforme o relatório abaixo discriminado é de : R\$ 188.583,90.

Na obtenção dos preços estimativos, foram seguidas as orientações da IN 73/2020 de 05/08/2020.

1) Quanto à Formalização:

1.1 – Descrição do Objeto a ser contratado: Aquisição de material de copa e cozinha para atender a diversos setores da Universidade Federal de Mato Grosso do Sul.

1.2 - Identificação do agente responsável pela cotação: Karina Elizabeth Queiroz Marques (SERPRE/DICONT/PROADI).

1.3 - Equipe de Planejamento: O Planejamento foi realizado pelas diversas unidades, consolidadas nos documentos de formalização de demanda: SEI 3699636.

1.4 - Caracterização das fontes consultadas: a pesquisa foi realizada no Painel de Preços e em sítios eletrônicos especializados, utilizando como parâmetro a IN 73/2020 (conforme documentos )SEI 3705731, 3705848 e 3705855.

1.5 - Mapa Comparativo de Preços: disponível no doc. SEI 3705871.

1.6 - Método Estatístico aplicado para definição do valor estimado: Mediana ou média (mapa comparativo e painel de preços).

1.7 - Justificativas para a metodologia utilizada, em especial para a desconsideração de valores inexequíveis, inconsistentes e excessivamente elevados, se aplicável. (Artigo 6º da IN 73/2020). Houve a escolha pelo cálculo do valores finais unitários realizados sobre as médias, pois entre os valores obtidos nos sites da rede mundial de computadores e a mediana do painel de preços há uma variação de valores considerável. Sendo assim, a média reflete o preço praticado, considerando os prazos de entrega e o fator ARP com validade de 12 meses.

2) Critérios Utilizados: Foram analisados os valores conforme a unidade de fornecimento e com especial atenção à descrição complementar visando a correta cotação dos itens requeridos pelas Unidades Demandantes.

2.1 – Condições comerciais praticadas:

2.1.1 – Prazo e Local de entrega: Os materiais deverão ser entregues na Universidade Federal de Mato Grosso do Sul - SECRETARIA DE PATRIMÔNIO E ALMOXARIFADO - SEPAT/DISERV/PROADI – Av. Senador Filinto Miller, 1555 - CEP 79074-460 - Vila Ipiranga - UFMS Fone: 067 3345-3508 / 3518.

2.1.2 – Formas e Prazo de Pagamento: trata-se de ARP válida por 12 meses, em que os valores de mercado poderão oscilar.

## 9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A licitação é por item, obedecendo a regra de que cada item seja adjudicado de forma individualizada, permitindo que empresas distintas sejam contratadas, sendo, portando a solução parcelada, não sendo necessária a justificativa.

## 10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há contratações correlatas e/ou interdependentes.

## 11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Informamos que os itens foram lançados no Plano Anual de Contratações - PGC.



- UAP-BIOTÉRIO/PROPP: Atende ao Plano de Desenvolvimento Institucional da UFMS e a demanda está prevista no Plano Anual de Contratações. A UAP-Biotério Central/PROPP possui a seguinte estrutura física: Setor Administrativo com sete salas, Área de criação de Animais com 13 salas, Laboratório de Reprodução Assistida com três salas, Laboratório de Controle Sanitário, Setor de Quarentena, Setor de Experimentação NB2 com quatro salas, Setor de Experimentação NB3 com duas salas, Área de depósitos com sete salas, quatro banheiros (dois femininos e dois masculinos). O quadro de pessoal é composto por quatro técnicos de nível superior (uma bióloga e três médicos veterinários), quatro técnicos de nível médio, um assistente administrativo e dois auxiliares de nível de apoio. Com a expansão das atividades dos laboratórios de Controle Sanitário, Reprodução Assistida e do setor de Experimentação NB2 e NB3, se faz necessário a aquisição dos itens listados e quantificados, para atender as necessidades durante as atividades de rotina do Biotério Central.

INBIO: As demandas de materiais de copa e cozinha previstas pelo INBIO estão fundamentadas no Plano Anual de Contratações e no Plano de Desenvolvimento Institucional.

FAODO: A previsão de demanda para aquisição de materiais de copa e cozinha para a FAODO foram devidamente lançadas e fundamentadas no PAC/PGC.

INQUI:

Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) 2020-2024.

Promover, por meio da gestão dos cursos de graduação, a organização, a mobilização e a articulação de todas as condições materiais e humanas necessárias para garantir o avanço do processo socioeducacional dos cursos potencializando o aprendizado dos estudantes de forma efetiva.

Ampliar a capacidade de atuação dos laboratórios e grupos de pesquisa no desenvolvimento de pesquisa, inovação e serviços tecnológicos, permitindo o compartilhamento e permissão de uso de Laboratórios, equipamentos, instrumentos, materiais e instalações da Universidade;

Com recursos próprios, a UFMS publica anualmente o Edital do Programa de Apoio aos F

- Ampliar a capacidade de atuação dos laboratórios e grupos de pesquisa no desenvolvimento de pesquisa, inovação e serviços tecnológicos, permitindo o compartilhamento e permissão de uso de Laboratórios, equipamentos, instrumentos, materiais e instalações da Universidade;

GAB/PROPP (SELAB/DIPEQ/PROPP) – A presente aquisição de materiais de copa e cozinha está prevista no Plano Anual de Contratações-PAC/2022-2023 da Universidade.

A presente contratação encontra-se alinhada ao objetivo de garantia da estrutura adequada, além de estar vinculada aos seguintes valores institucionais:

- **Efetividade:** aplicar os recursos públicos de forma eficiente, eficaz e transparente para assegurar o cumprimento da missão.
- **Sustentabilidade:** incorporar estratégias, ideias, atitudes e ações responsáveis nas dimensões econômica, social, ambiental, cultural e institucional.

Coad/Inisa: Um processo de ensino e de aprendizagem que forme profissionais com melhores condições de agir diante dos desafios que se apresentam a cada circunstância de vida e a missão da Universidade, a qual busca realizar por meio do desenvolvimento de suas Políticas de Ensino de Graduação, traduzidas nos Projetos Pedagógicos de Curso, além de contemplar a interdisciplinaridade e a formação para a cidadania, tendo como principais indicadores a articulação entre as áreas do conhecimento e o desenvolvimento de boas relações interpessoais, resultando na socialização do conhecimento.

**AGINOA:** As demandas de materiais previstas pela AGINOA estão previstas no Plano Anual de Contratações e fundamentadas nas atividades e ações previstas nos planos: de Desenvolvimento Institucional (PDI) e Desenvolvimento da Unidade (PDU).

**CPTL:** A presente contratação está alinhada às seguintes políticas acadêmicas do Plano de Desenvolvimento Institucional - PDI: Promover, por meio da gestão dos cursos de graduação, a organização, a mobilização e a articulação de todas as condições materiais e humanas necessárias para garantir o avanço do processo sócio educacional dos cursos potencializando o aprendizado dos estudantes de forma efetiva. Incentivar o desenvolvimento de Projetos de Pesquisa.

**FAENG:** As demandas de material de copa e cozinha da FAENG estão fundamentadas no Plano Anual de Contratações e no Plano de Desenvolvimento Institucional da UFMS.

**FAMED:** A previsão de demanda para aquisição de materiais de copa e cozinha está devidamente lançadas e fundamentadas no PAC/PGC.

**INFI:** A contratação em pauta está alinhada ao Planejamento Estratégico e/ou ao PDI, conforme o caso, tendo em vista que o Instituto de Física conta com: 3 cursos de graduação (Física-Licenciatura, Física-Bacharelado e Engenharia Física) com 285 alunos matriculados; 2 programas de Pós-Graduação Mestrado e Doutorado (Ensino de Ciências e Ciência dos Materiais) com 154 alunos matriculados e sob orientação; Programa Institucional PET-FÍSICA (12 estudantes); 14 Laboratórios de Pesquisa, 33 professores permanentes, 1 pesquisador visitante, Laboratórios Didáticos de Física (4 Laboratórios), Laboratório de Informática; 3 Salas Multiuso, 1 Anfiteatro, 2 salas de aulas, e casa da Ciência. O INFI também conta com: 8 Técnicos de Laboratórios, 1 Técnico de Oficina Mecânica, 7 Técnicos Administrativos. Portanto, todas as previsões foram elaboradas para atender as demandas: administrativas, de ensino, pesquisa, extensão e dos programas institucionais. Além disso, tem como objetivo promover: **a Efetividade e a Sustentabilidade**.

**FACFAN:** As demandas de material de copa e cozinha da FACFAN estão fundamentadas no Plano Anual de Contratações e no Plano de Desenvolvimento Institucional da UFMS.

**SEPAT:** A aquisição dos bens de consumo objeto da solução aqui referenciada, vai ao encontro do Plano de Desenvolvimento Institucional da UFMS 2020-2024, no que diz respeito à manutenção administrativa e atividade fim que dão suporte às Políticas de Graduação, nas atividades relacionadas ao ensino (aulas práticas, manutenção de objetos de pesquisa, dentre outros); Política de pesquisa e pós graduação - alinhada às diretrizes de pesquisa e pós graduação da UFMS. Incentivo ao desenvolvimento de projetos de pesquisa institucionais em áreas temáticas prioritárias, que produzam resultados de alto impacto científico e social. Solução básica de meio de infra estrutura de funcionamento para a área administrativa e para laboratórios

**AGETIC:** As demandas de materiais previstas pela AGETIC estão previstas no Plano Anual de Contratações e fundamentadas nas atividades e ações previstas nos planos: de Desenvolvimento Institucional (PDI) e Desenvolvimento da Unidade (PDU).

## 12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

**UAP-BIOTÉRIO/PROPP:** Manter as atividades de rotina da UAP na pesquisa, ensino e extensão, desenvolvidas na UFMS.

**INQUI:** Serão beneficiados os Alunos de Graduação, Pós Graduação e Servidores do Inqui

**GAB/PROPP (SELAB/DIPEQ/PROPP)** – Com a aquisição dos materiais de copa e cozinha busca-se manter a realização das atividades do refeitório e da cozinha da Base de Estudos do Pantanal-BEP, com isso buscando manter o bom funcionamento da BEP, proporcionando um ambiente agradável para os frequentadores, seja do ensino, da pesquisa e/ou da extensão, com o isso melhorando a qualidade de vida e educação da instituição.

Coad/Inisa: Conforme a demanda e previsão no Planejamento e Gerenciamento de Contratações - PGC/2023, em execução, os referidos materiais tem como finalidade de atendimento às necessidades para a realização das atividades administrativas e a graduação de cursos dos cursos de Enfermagem e fisioterapia, aos Programas de Pós Graduação em Enfermagem, Saúde da Família e Ciências do Movimento, Residências em Enfermagem, em Reabilitação Física e Atenção ao Paciente Crítico.

famez: Os itens contidos na pesquisa de atenderão às demandas do refeitório da fazenda escola, que funciona diariamente para oferecer almoços self-service aos alunos e funcionários em atividade no local.

AGINOVA: Favorecer as atividades de rotina da AGINOVA, aumentando o bem-estar dos servidores, assim como, contribuir para o bom atendimento do público externo em reuniões e eventos.

CPTL: Contribuir para a realização das atividades práticas a serem realizadas nos Laboratórios do Curso de Medicina, bem como para atender as demandas do PPGLETRAS/CPTL.

FAENG: Manutenção das atividades de ensino, pesquisa e extensão da FAENG.

FAMED: Contribuir para a realização das atividades práticas a serem realizadas no Laboratório LABDIP.

INFI: Os benefícios visados se propõem a assegurar o pleno funcionamento das atividades de ensino, pesquisa, extensão e dos programas institucional.

FACFAN - atendimento da demanda das atividades de ensino, pesquisa e extensão desenvolvidas nos Laboratórios da FACFAN.

SEPAT: Manutenção das atividades administrativas, acadêmicas de ensino, pesquisa e extensão realizadas na UFMS.

AGETIC: Contribuir para a realização das atividades de rotina da Agetic e bem-estar dos servidores.

### **13. Providências a serem Adotadas**

13.1 Nos termos do art. 67 Lei nº 8.666, de 1993, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

13.2 A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

13.3 O representante da Administração anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

13.4 Os bens serão recebidos provisoriamente no prazo de 05 (cinco) dias, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta.

13.5 Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 10 (dez) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

13.6 Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 05 (cinco) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

13.7 Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

13.8 Os custos de substituição do material rejeitado correrão exclusivamente a expensas da Contratada.

13.9 O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

13.10 Os bens devem ser entregues acondicionados em embalagem adequada, para que não sofram qualquer outro tipo de dano;

13.11 TODAS as NOTAS FISCAIS devem estar identificadas com o NOME DAS RESPECTIVAS UNIDADES a que estão destinadas, assim como a identificação do NÚMERO DE EMPENHO e o NOME DO FORNECEDOR; e

13.12 A simples assinatura do servidor da Divisão de Gestão de Almoxarifado e Patrimônio - DIGAP, correspondente em canhoto de fatura ou conhecimento de transporte, implica apenas recebimento provisório.

## 14. Possíveis Impactos Ambientais

A solicitação não vislumbra impactos ambientais expressivos para a contratação tratada.

## 15. Declaração de Viabilidade

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

### 15.1. Justificativa da Viabilidade

“Com base nas informações levantadas ao longo do estudo técnico preliminar, a contratação é viável, sob a forma de pregão eletrônico, abrindo disputa entre fornecedores do ramo para obtenção das propostas mais vantajosas que atendam ao requisitado, além de que, a aquisição suprirá as necessidades de demanda dos setores envolvidos, essenciais para a realização de práticas e pesquisas relacionadas a várias atividades nos cursos da UFMS. A aquisição está dentro do Plano Anual de Contratação, alinhado ao PDI da Instituição, para atendimento das atividades das unidades requisitantes, e vai ao encontro da atividade fim, com os itens comuns facilmente encontrados no mercado do ramo. Remetemos este estudo para ser referendado pela autoridade competente.”

## 16. Responsáveis

ROSALINA APARECIDA FERREIRA DE REZENDE

Técnica de Laboratório/Biotério

FERNANDA TIMOTEO

Técnica de Laboratório/LATEC

PANMELLA CANDIDO OGUIDO

Assistente em Administração/Coordenadora Administrativa - FAODO

ADEMAR ALVES FERREIRA

SECAD/INQUI

ANDREA KOYANAGI

Assistente em Administração

DFD - COAD/INISA

MAGNO DA FONSECA CACAO

Coad/Inisa

2041992

RICARDO DE PADUA LEITE

ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO

VILMA DOS SANTOS RAMOS

Administradora

IS Nº 127/2021 (PROADI)

EDEILTON APARECIDO BARBOSA

Contador

EVERTON SHINZATO HOKAMA

Assistente em Administração

COAD/FAMED

JOSE AGOSTINHO DA SILVA FILHO

Assistente em Administração

ELIAS NOGUEIRA DE AGUIAR

ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO

LQF/FACFAN

CRISTIANE YURIKO KAWASOKO SHIGUEMOTO

Técnico de Laboratorio

UNITAL/FACFAN

CAROLINA TURATTI OLIVEIRA

Tecnico de Laboratorio

LAC HEMATO/FACFAN

DEBORA DE SOUZA OLARTECHEA DE ALENCAR

Técnico de Laboratório

LAPNEM/FACFAN

NADLA SOARES CASSEMIRO

Técnico de Laboratório

LAC MICRO/FACFAN

NAYARA MORENO MARTINS

Técnico de Laboratório

Curso de Nutrição/FACFAN

TAIZ SIQUEIRA PINTO

Tecnico de Laboratório

Farmacia Escola/FACFAN

VANESSA MARCON DE OLIVEIRA

Farmaceutico

UAPPE/FACFAN

TEÓFILO FERNANDO MAZON CARDOSO

Docente

COAD/FACFAN

ELAINE RODRIGUES DO PRADO IUEDESNEIDER

Coordenador/Administrativo

JHONATAN MELO DA SILVA SELLES

Assistente em Administração

ELIZA CRISTINA DIAS NOTARANGELI

Auxiliar 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 - FORM DEMANDA - 1054\_UAP BIOTÉRIO-PROPP.pdf (82.59 KB)
- Anexo II - INBIO\_1054 - Formalização de Demanda.xlsx (1.3 MB)
- Anexo III - DOC\_FORM\_DEMANDA\_MATERIAIS\_Copa\_e\_Cozinha - FAODO.zip (12.94 KB)
- Anexo IV -  
2023\_DOC\_FORM\_DEMANDA\_1054\_\_339030\_21\_\_\_MATERIAL\_DE\_COPA\_E\_COZINHA\_\_INQUI.zip  
(13.02 KB)
- Anexo V - DOC FORM. DEMANDA COPA E COZINHA - 2022-2023.xlsx (17.06 KB)
- Anexo VI - DOC FORM DEMANDA MATERIAIS DE COPA E COZINHA - Coad-Inisa.xlsx (17.0 KB)
- Anexo VII - Form demanda - Copa Cozinha total.xlsx (78.96 KB)
- Anexo VIII - Pesquisa de Previsão 1054 - Materiais de Cozinha - Aginova.xlsx (12.85 KB)
- Anexo IX - Estimativa das Quantidades - 1054 - CPTL.xlsx (11.13 KB)
- Anexo X - Doc de Formalização de Demanda Copa e Cozinha - FAENG.xlsx (23.31 KB)
- Anexo XI - Formalização Demanda - 1054 - FAMED.zip (12.71 KB)
- Anexo XII - DOC\_FORM\_DEMANDA\_MATERIAIS\_1054\_INFI.zip (51.42 KB)
- Anexo XIII - FACFAN ETP 116 2022.xlsx (21.51 KB)
- Anexo XIV - Pesquisa de Previsão 1054 - Materiais de Cozinha - Agetic-RTR (1).pdf (80.07 KB)



**Anexo I - FORM DEMANDA - 1054\_UAP BIOTÉRIO-  
PROPP.pdf**

**PESQUISA DE PREVISÃO 1054: AQUISIÇÃO DE MATERIAL DE COPA E COZINHA****UNIDADE DE PLANEJAMENTO: UAP/BIOTÉRIO-GAB/PROPP**

Codigo CatMat	Descrição	Unidade	Quantidade Prevista	Distribuição	Local onde será utilizado	Atividade relacionada a utilização	Cronograma de demanda
276.686	ABRIDOR, TIPO MANUAL, AÇO INOX, USO GARRAFA/LATA	UN	2	2	Copa do setor	Rotina diária do Setor	1º e 2º Semestres de 2023
265.473	AÇUCAREIRO AÇO INOX, 440G COM COHER E TAMPA	UN	1	1	Copa do setor	Rotina diária do Setor	1º e 2º Semestres de 2023
454.242	ASSADEIRA COZINHA COMERCIAL, DE ALUMÍNIO, REDONDA	UN	2	2	Copa do setor	Rotina diária do Setor	1º e 2º Semestres de 2023
301.067	ASSADEIRA COZINHA COMERCIAL, DE ALUMÍNIO, RETANGULAR	UN	2	2	Copa do setor	Rotina diária do Setor	1º e 2º Semestres de 2023
355.090	BACIA MATERIAL PLÁSTICO, CAPACIDADE 2L, COM TAMPA, RETANGULAR, TRANSPARENTE, APLICAÇÃO MICROONDAS	UN	2	2	Copa do setor	Rotina diária do Setor	1º e 2º Semestres de 2023
405.441	BACIA MATERIAL PLÁSTICO, CAPACIDADE 4,60L, COR BRANCA, CANELADA	UN	2	2	Copa do setor	Rotina diária do Setor	1º e 2º Semestres de 2023
343.176	BANDEJA, 54x30, SERVIR LÍQUIDOS E ALIMENTOS, AÇO INOX	UN	1	1	Copa do setor	Rotina diária do Setor	1º e 2º Semestres de 2023
318.677	BANDEJA RETNGULAR 51x33, REFORÇADA, CAPACIDADE 11,50 L, MATERIAL PLÁSTICO, COR BRANCA, MODELO BIOPRÁTIKA	UN	5	5	Lab Controle Sanitário e Reprod Assist	Rotina diária dos laboratórios	1º e 2º Semestres de 2023
408.559	BANDEJA LABORATÓRIO, PLÁSTICO, 30X20X5, 1L	UN	2	2	Lab Controle Sanitário e Reprod Assist	Rotina diária dos laboratórios	1º e 2º Semestres de 2023
408.562	BANDEJA LABORATÓRIO, PLÁSTICO, 55X40X10	UN	2	2	Lab Controle Sanitário e Reprod Assist	Rotina diária dos laboratórios	1º e 2º Semestres de 2023
421.146	BANDEJA LABORATÓRIO, PLÁSTICO, 60X40X15	UN	2	2	Lab Controle Sanitário e Reprod Assist	Rotina diária dos laboratórios	1º e 2º Semestres de 2023

440.152	BANDEJA AÇO INOX, TIPO LISA, 35X25X5, ESTÉRILIZAVEL	UN	2	2	Lab Controle Sanitário e Reprod Assist	Rotina diária dos laboratórios	1º e 2º Semestres de 2023
398.952	BANDEJA AÇO INOX, TIPO LISA, 30X20X4, COM TAMPA, ESTÉRILIZAVEL	UN	2	2	Lab Controle Sanitário e Reprod Assist	Rotina diária dos laboratórios	1º e 2º Semestres de 2023
233.622	BULE, MATERIAL AÇO INOX, APACIDADE 1 L, FINALIDADE CAFÉ, COM BICO LONGO	UN	1	1	Copa do setor	Na rotina diária do setor	1º e 2º Semestres de 2023
343.358	CANECA MATERIAL ALUMÍNIO, CAPACIDADE 1,5L, ALÇA LATERAL FECHADA DE MADEIRA, COM BICO	UN	2	2	Copa do setor	Na rotina diária do setor	1º e 2º Semestres de 2023
399.474	CHALEIRA DE METAL, MATERIAL AÇO INOX, CAPACIDADE 2 L, COM TAMPA	UN	2	2	Copa do setor	Na rotina diária do setor	1º e 2º Semestres de 2023
237.590	COADO DESCARTÁVEL CAFÉ, MATERIAL PAPEL, TAMANHO 103	CX/30 UN	10	10	Copa do setor	Na rotina diária do setor	1º e 2º Semestres de 2023
356.436	COLHER DESCARTÁVEL, MATERIAL PLÁSTICO, COR INCOLOR, RESISTENTE, TAMANHO ADULTO	PCT/100 UN	10	10	Copa do setor	Na rotina diária do setor	1º e 2º Semestres de 2023
279.853	COLHER DESCARTÁVEL, MATERIAL PLÁSTICO, COR INCOLOR, APLICAÇÃO SOBREMESA	PCT/100 UN	10	10	Copa do setor	Na rotina diária do setor	1º e 2º Semestres de 2023
379.339	COLHER MATERIAL CORPO E CABO AÇO INOX, APLICAÇÃO CHÁ, INTEIRIÇA, SEM EMENDAS, 12 M	UN	24	24	Copa do setor	Na rotina diária do setor	1º e 2º Semestres de 2023
337.384	COLHER MATERIAL CORPO E CABO AÇO INOX, APLICAÇÃO SOPA, INTEIRIÇA, SEM EMENDAS, 1,50MM	UN	24	24	Copa do setor	Na rotina diária do setor	1º e 2º Semestres de 2023
277.187	COLHER MATERIAL CORPO E CABO AÇO INOX, TAMANHO GRANDE, TIPO ARROZ	UN	2	2	Copa do setor	Na rotina diária do setor	1º e 2º Semestres de 2023
247.549	COLHER MATERIAL CORPO E CABO AÇO NOX, TAMANHO PEQUENO TIPO CAFÉ	UN	24	24	Copa do setor	Na rotina diária do setor	1º e 2º Semestres de 2023

254.936	COLHER MATERIAL CORPO E CABO AÇO INOX, TIPO SOBREMESA	UN	24	24	Copa do setor	Na rotina diária do setor	1º e 2º Semestres de 2023
357.233	CONCHA, MATERIAL CORPO E CABO AÇO INOX, 21CM	UN	2	2	Copa do setor	Na rotina diária do setor	1º e 2º Semestres de 2023
334.586	CONCHA, MATERIAL CORPO E CABO AÇO INOX, 30CM	UN	2	2	Copa do setor	Na rotina diária do setor	1º e 2º Semestres de 2023
407.921	COPO DESCARTÁVEL, MATERIAL AMIDO DE MILHO (ÁCIDO POLIÁTICO), 180ML, APLICAÇÃO LÍQUIDOS FRIOS E QUENTES, ATÓXICO E BIODEGRADÁVEL	PCT/100 UN	20	20	Copa do setor	Na rotina diária do setor	1º e 2º Semestres de 2023
433.261	COPO DESCARTÁVEL, MATERIAL AMIDO DE MILHO (ÁCIDO POLIÁTICO), 50ML, APLICAÇÃO LÍQUIDOS FRIOS E QUENTES, ATÓXICO E BIODEGRADÁVEL	PCT/100 UN	20	20	Copa do setor	Na rotina diária do setor	1º e 2º Semestres de 2023
227.099	COPO DE VIDRO, 260ML, COR TRANSPARENTE, TIPO USO ÁGUA/SUCO/REFRIGERANTE, SUPERFÍCIE EM BAIXO RELEVO E PAREDE GROSSA	CX/6 UN	4	4	Copa do setor	Na rotina diária do setor	1º e 2º Semestres de 2023
443.912	DESCASCADOR LEGUMES, MATERIAL AÇO INOX, MANUAL, APLICAÇÃO COZINHA, CABO POLIPROPILENO	UN	2	2	Copa do setor	Na rotina diária do setor	1º e 2º Semestres de 2023
242.731	ESCORREDOR LOUÇA, AÇO INOX, CAPACIDADE 13 PRATOS, COMPARTIMENTO PARA TALHERES E COPOS	UN	1	1	Copa do setor	Na rotina diária do setor	1º e 2º Semestres de 2023
318.684	ESCORREDOR, MATERIAL ALUMÍNIO, APLICAÇÃO MACARRÃO, COM ALÇAS E PÉS	UN	1	1	Copa do setor	Na rotina diária do setor	1º e 2º Semestres de 2023
332.679	ESCORREDOR, MATERIAL ALUMÍNIO POLIDO, APLICAÇÃO ARROZ, COM ALÇAS REFORÇADAS	UN	1	1	Copa do setor	Na rotina diária do setor	1º e 2º Semestres de 2023
397.207	ESPÁTULA AÇO INOX, COMPRIMENTO 240, APLICAÇÃO COZINHA, CABO POLIPROPILENO INJETADO, LÂMINA SERRILHADA	UN	2	2	Copa do setor	Na rotina diária do setor	1º e 2º Semestres de 2023

393.531	ESPÁTULA SILICONE, COMPRIMENTO 26CM, APLICAÇÃO SERVIR ALIMENTOS, COR BRANCA	UN	2	2	Copa do setor	Na rotina diária do setor	1º e 2º Semestres de 2023
276.807	ESPUMADEIRA, CORPO E CABO EM AÇO INOX, TAMANHO PEQUENA	UN	2	2	Copa do setor	Na rotina diária do setor	1º e 2º Semestres de 2023
304.380	FACA, MATERIAL LÂMINA AÇO INOX, CABO DE MADEIRA. TAMANHO 30CM, APLICAÇÃO CORTAR PÃO, SERRILHADA	UN	2	2	Copa do setor	Na rotina diária do setor	1º e 2º Semestres de 2023
357.200	FACA, MATERIAL LÂMINA AÇO INOX, CABO POLICARBONATO, TAMANHO 8 POLEGADAS, APLICAÇÃO CORTAR ALIMENTOS, TIPO COZINHA, COR DO CABO BRANCA	UN	2	2	Copa do setor	Na rotina diária do setor	1º e 2º Semestres de 2023
269.036	FACA MESA, LÂMINA E CABO AÇO INOX, TIPO SOBREMESA	UN	24	24	Copa do setor	Na rotina diária do setor	1º e 2º Semestres de 2023
219.009	FACA MESA, LÂMINA AÇO INOX, E CABO POLIPROPILENO, COR DO CABO CREME, TIPO PARA MANTEIGA	UN	6	6	Copa do setor	Na rotina diária do setor	1º e 2º Semestres de 2023
454.238	FORMA, MATERIAL ALUMÍNIO, FORMATO CÔNICO, APLICAÇÃO PUDIM, TIPO ANTIADERENTE (UMA PANELA FUNDA COM TAMPA E UMA FORMA COM FURO)	UN	2	2	Copa do setor	Na rotina diária do setor	1º e 2º Semestres de 2023
237.708	FORMA, MATERIAL PLÁSTICO, FORMATO REDONDA, APLICAÇÃO QUEIJO MINAS, CAPACIDADE 500G, TIPO PERFURADA	UN	2	2	Copa do setor	Na rotina diária do setor	1º e 2º Semestres de 2023
241.343	FÓSFORO. CORPO DE MADEIRA, CABEÇA VERMELHA, TIPO LONGO	CX/240 UN	10	10	Copa do setor	Na rotina diária do setor	1º e 2º Semestres de 2023
353.850	FRIGIDEIRA, MATERIAL AÇO INOX, TIPO RASA, ANTIADERENTE, CABO EM POLIPROPILENO, APLCAÇÃO COPA E COZINHA, TAMANHO PEQUENO	UN	2	2	Copa do setor	Na rotina diária do setor	1º e 2º Semestres de 2023
285.368	GARFO MESA, CORPO E CABO AÇO INOX, TIPO MESA	UN	24	24	Copa do setor	Na rotina diária do setor	1º e 2º Semestres de 2023

247.775	GARFO MESA, CORPO E CABO AÇO INOX, TIPO SOBREMESA, LISO E POLIDO	UN	24	24	Copa do setor	Na rotina diária do setor	1º e 2º Semestres de 2023
334.674	GARFO PARA ASSADO, AÇO INOX	UN	2	2	Copa do setor	Na rotina diária do setor	1º e 2º Semestres de 2023
374.465	GARRAFA TÉRMICA, AÇO INOX, CAPACIDADE 3 L, ALÇA, SISTEMA DE PRESSÃO (SERVE-JATO) E CORTA GOTAS	UN	3	3	Copa do setor	Na rotina diária do setor	1º e 2º Semestres de 2023
281.848	GUARDANAPO DE PAPEL CELULOSE, 33 X 30CM, COR BRANCA, FOLHA DUPLA	PCT/50 UN	10	10	Copa do setor	Na rotina diária do setor	1º e 2º Semestres de 2023
277.832	JARRA MATERIAL PLÁSTICO, CAPACIDADE 4L, COM TAMPA, APLICAÇÃO COPA COZINHA	UN	2	2	Copa do setor	Na rotina diária do setor	1º e 2º Semestres de 2023
297.135	JARRA, MATERIAL VIDRO, CAPACIDADE 2 L, COR INCOLOR, APLICAÇÃO ÁGUA/SUCO	UN	2	2	Copa do setor	Na rotina diária do setor	1º e 2º Semestres de 2023
333.188	LEITEIRA, AÇO INOX, CAPACIDADE 2 L, FORMATO CILINDRICO, COM TAMPA E ALÇA	UN	2	2	Copa do setor	Na rotina diária do setor	1º e 2º Semestres de 2023
222.462	MANTEGUEIRA, MATERIAL LOUÇA, FORMATO REDONDO, COM TAMPA	UN	2	2	Copa do setor	Na rotina diária do setor	1º e 2º Semestres de 2023
258.121	PALITO DE MADEIRA FORMATO CHATO, 23CM, APLICAÇÃO ESPETINHP CARNE CHURRASCO	CX/100 UN	5	5	Copa do setor	Na rotina diária do setor	1º e 2º Semestres de 2023
299.620	PALITO DE MADEIRA FORMATO ROLIÇO, 6CM, APLICAÇÃO HIGIENE DENTAL, EMBALAGEM DE PAPEL INDIVIDUAL	CX/2000 UN	5	5	Copa do setor	Na rotina diária do setor	1º e 2º Semestres de 2023
329.343	PANELA MATERIAL AÇO INOX, CAPACIDADE 3 L, CABO TEFLON, COM TAMPA E DUA ALÇAS (CONJUNTO DE PANELAS INOX, FUNDO TRIPLO, JOGO COM 05 PEÇAS...)	UN	1	1	Copa do setor	Na rotina diária do setor	1º e 2º Semestres de 2023

241.802	PANELA DE PRESSÃO, MATERIAL ALUMÍNIO, CAPACIDADE 4,5L, CABO BAQUELITE, SISTEMA DE SEGURANÇA VÁVULAS FUNCIONAMENTO/SEGURANÇA E BORRACHA DE SGURANÇA	UN	2	2	Copa do setor	Na rotina diária do setor	1º e 2º Semestres de 2023
225.712	PANO DE PRATO, ALGODÃO CRÚ, 60 X 40CM, COR BRANCA, ABSORVENTE/LAVÁVEL E DURÁVEL	UN	12	12	Copa do setor	Na rotina diária do setor	1º e 2º Semestres de 2023
279.948	PAPEL ALUMÍNIO, COMPRIMENTO 100M, LARGURA 60CM, APRESENTAÇÃO BOBINA	BOB 100M	2	2	Copa do setor	Na rotina diária do setor	1º e 2º Semestres de 2023
344.681	PEGADOR DE ALIMENTOS, AÇO INOX, APLICAÇÃO SERVIR MASSAS, TAMANHO MÉDIO	UN	2	2	Copa do setor	Na rotina diária do setor	1º e 2º Semestres de 2023
441.330	PEGADOR DE ALIMENTOS, AÇO INOX, APLICAÇÃO PARA FRIOS, TAMANHO 18CM	UN	2	2	Copa do setor	Na rotina diária do setor	1º e 2º Semestres de 2023
248.070	PAGADOR DE ALIMENTOS, AÇO INOX, 20,5CM, APLICAÇÃO SALADAS	UN	2	2	Copa do setor	Na rotina diária do setor	1º e 2º Semestres de 2023
328.794	PENEIRA PARA COZINHA, AÇO INOX, 23CM, CABO E ARO EM PLÁSTICO	UN	1	1	Copa do setor	Na rotina diária do setor	1º e 2º Semestres de 2023
331.945	PENEIRA PARA COZINHA, MATERIAL PLÁSTICO, 20CM, CABO, ARO E TELA MÉDIA DE PLÁSTICO	UN	1	1	Copa do setor	Na rotina diária do setor	1º e 2º Semestres de 2023
220.707	POTE ALIMENTOS, MATERIAL VIDRO, RETANGULAR, INCOLOR, TRANSPARENTE, TAMPA PLÁSTICA BRANCA, CAPACIDADE 500ML	UN	2	2	Copa do setor	Na rotina diária do setor	1º e 2º Semestres de 2023
253.452	PODE VIDRO, ENVAZAMENTO DE DOCES, FORMATO CILINDRICO, CAPACIDADE 700ML, TEMPERATURA DE UTILIZAÇÃO 100° C, TAMPA PLÁSTICA ROSQUEÁVEL	UN	2	2	Copa do setor	Na rotina diária do setor	1º e 2º Semestres de 2023

370.236	PRANCHA ALIMENTOS, MATERIAL POLIPROPILENO RÍGIDO, 415x265x5MM, COM BORDAS PARA RETENÇÃO DE LÍQUIDOS, APLICAÇÃO CORTES EM GERAL	UN	2	2	Copa do setor	Na rotina diária do setor	1º e 2º Semestres de 2023
222.368	PRATO MATERIAL LOUÇA, APLICAÇÃO REFEIÇÃO, TIPO FUNDO	UN	12	12	Copa do setor	Na rotina diária do setor	1º e 2º Semestres de 2023
222.376	PRATO, MATERIAL PLÁSTICO, APLICAÇÃO SERVIÇO INFORMAL, TAMANHO PEQUENO, DESCARTÁVEL	EMB 10 UN	10	10	Copa do setor	Na rotina diária do setor	1º e 2º Semestres de 2023
402.170	PRATO MATERIAL PORCELANA, APLICAÇÃO REFEIÇÃO, TIPO RASO, COR BRANCA	UN	12	12	Copa do setor	Na rotina diária do setor	1º e 2º Semestres de 2023
341.181	PRATO MATERIAL PORCELANA, APLICAÇÃO SOBREMESA, COR BRANCA	UN	12	12	Copa do setor	Na rotina diária do setor	1º e 2º Semestres de 2023
261.597	RALADOR ALIMENTO, AÇO INOX, TIPO MANUAL, 4 FACES, APLICAÇÃO COZINHA	UN	2	2	Copa do setor	Na rotina diária do setor	1º e 2º Semestres de 2023
443.952	SACA-ROLHA AÇO INOX, DUPLA ALAVANCA, CORTA LACRE	UN	2	2	Copa do setor	Na rotina diária do setor	1º e 2º Semestres de 2023
236.043	TALHER DESCARTÁVEL, MATERIAL PLÁSTICO, TIPO GARFO, APLICAÇÃO REFEIÇÃO/SOBREMESA	PCT/100 UN	5	5	Copa do setor	Na rotina diária do setor	1º e 2º Semestres de 2023
260.613	TALHER DESCARTÁVEL, MATERIAL PLÁSTICO, TIPO MEXEDOR DE CAFEZINHO, APLICAÇÃO COPA/COZINHA, COR BRANCO TRANSPARENTE	PCT/500 UN	2	2	Copa do setor	Na rotina diária do setor	1º e 2º Semestres de 2023
374.536	TESOURA MATERIAL AÇO INOX, CABO POLIPROPILENO, 10 POL, TIPO COZINHA INDUSTRIAL, TRINCHANTE	UN	2	2	Copa do setor	Na rotina diária do setor	1º e 2º Semestres de 2023
219.113	TRAVESSA, MATERIAL LOUÇA, TAMANHO GRANDE, TIPO FUNDO, FORMATO OVAL, PARA SERVIR ALIMENTOS (TRAVESSA RETANGULAR, LOUÇA BRANCA LISA, 42 CM)	UN	2	2	Copa do setor	Na rotina diária do setor	1º e 2º Semestres de 2023



428.308	TRAVESSA, MATERIAL VIDRO, TAMANHO 24,6x22,2, FORMATO RETANGULAR, SERVIR ALIMENTOS (ASSADEIRA RETANGULAR EM VIDRO, COM ALÇA, TRANSPARENTE, SEM TAMPA, RESISTNTE AO CHOQUE TÉRMICO ATÉ 120° C)	UN	2	2	Copa do setor	Na rotina diária do setor	1º e 2º Semestres de 2023
247.510	XÍCARA, MATERIAL PORCELANA, TIPO CAFÉ, COR BRANCA, 50ML, COM PIRES	UN	12	12	Copa do setor	Na rotina diária do setor	1º e 2º Semestres de 2023
356.516	XÍCARA, MATERIAL PORCELANA, TIPO CHÁ, COR BRANCA, 180ML, TOTALMENTE ESMALTADA COM PIRES	UN	12	12	Copa do setor	Na rotina diária do setor	1º e 2º Semestres de 2023

**Anexo XIV - Pesquisa de Previsão 1054 - Materiais de  
Cozinha - Agetic-RTR (1).pdf**

**Pesquisa de Previsão 1054: Aquisição de Material de Copa e Cozinha**

**Unidade de Planejamento: Agetic/RTR**

Número do Item	Código	Descrição	Descrição Complementar	Unidade	Valor de Referência	Quantidade
4	218.741	AÇUCAREIRO, MATERIAL CERÂMICA, CAPACIDADE 210 G, CARACTERÍST ...		UN	R\$ 14,90	2
15	343.176	BANDEJA, COMPRIMENTO 54 CM, LARGURA 30 CM, FINALIDADE SERVIR ...		UN	R\$ 50,00	2
48	379.339	COLHER, MATERIAL CORPO AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, MATERIAL CAB ...		UN	R\$ 1,71	20
49	337.384	COLHER, MATERIAL CORPO AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL CABO AÇO INO ...		UN	R\$ 2,66	20
60	234.295	COPO DE VIDRO, CAPACIDADE 300 ML, DIÂMETRO BOCA 65 MM, ALTUR ...		UN	R\$ 3,80	20
63	242.731	ESCORREDOR LOUÇA, MATERIAL AÇO INOXIDÁVEL, CAPACIDADE 13 PRA ...		UN	R\$ 52,00	2
75	219.009	FACA MESA, MATERIAL LÂMINA AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL CABO POL ...	(faca de manteiga em aço inox 18/10 18 cm comprimento)	UN	R\$ 1,40	20
89	219.014	GARFO MESA, MATERIAL CORPO AÇO INOXIDÁVEL, MATERIAL CABO POL ...		UN	R\$ 2,70	20
93	304.512	GARRAFA TÉRMICA, MATERIAL AÇO INOXIDÁVEL, CAPACIDADE 1,80 L, ...		UN	R\$ 78,00	4
94	376.172	GARRAFA TÉRMICA, MATERIAL AÇO INOXIDÁVEL, CAPACIDADE 1 L, CA ...		UN	R\$ 63,00	4
158	247.510	XÍCARA, MATERIAL PORCELANA, TIPO CAFÉ, COR BRANCA, CAPACIDAD ...		UN	R\$ 7,00	12
159	356.516	XÍCARA, MATERIAL PORCELANA, TIPO CHÁ, COR BRANCA, CAPACIDADE ...		UN	R\$ 10,70	12

**DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA - MATERIAIS (PERMANENTE OU CONSUMO)**

Órgão: FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DE MATO GROSSO DO SUL						
Setor Requisitante (Unidade/Setor/Depto): AGETIC/RTR						
Responsável pela Demanda: ELIZA CRISTINA DIAS NOTARANGELI				Matrícula/SIAPE: 2028789		
E-mail: eliza.notarangeli@ufms.br				Telefone: (67) 3345-7661		
1. Justificativa da necessidade da aquisição considerando o Planejamento Estratégico ou o PDI, conforme o caso.						
Os itens estão sendo solicitados para reposição dos utensílios e serão disponibilizados na Copa da Unidade para atender as necessidades dos servidores.						
2. Quantidade do (s) materiais a serem adquiridos - dimensionamento (demonstrar como chegou à (s) quantidades solicitadas)						
A quantidade de materiais foi estipulada para anteder, pelo período de 1 (um) ano, a necessidade de aproximadamente 30 servidores que diariamente realizam suas refeições na unidade.						
3. Previsão de data em que deve ser entregue o material						
1º e 2º Semestres/2023						
4. Indicação do(s) responsáveis pelo recebimento do material e fiscalização da instalação (se for o caso)						
Nome: ELIZA CRISTINA DIAS NOTARANGELI				Nome		
Siape: 2028789				Siape		
Nome				Nome		
Siape				Siape		
Local/Data: Campo Grande 29/07/2022						
Responsável pela Formalização da Demanda: ELIZA CRISTINA DIAS NOTARANGELI						