

Estudo Técnico Preliminar 2/2022

1. Informações Básicas

Número do processo:

2. Descrição da necessidade

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano Campus Serra Talhada, situado na rodovia PE 320, KM 126, Fazenda Estreito na Zona Rural da cidade de Serra Talhada - PE, oferece atividades de ensino, pesquisa e extensão para mais de 600 alunos distribuídos nas modalidades Ensino Médio Integrado, Técnico Subsequente, PROEJA e Ensino Superior.

Devido a sua localização, distante dos bairros centrais do município, faz-se necessário dotar as áreas dos serviços de cantina para maior comodidade de alunos, servidores e colaboradores que chegam sem tomar café e não tem como se deslocar para fazer seu lanche, almoço e até mesmo jantar.

Diante disso, este estudo técnico preliminar busca avaliar a possibilidade de ceder, de forma onerosa, o espaço de 17,32m² para exploração do serviço de cantina visando a oferta de uma alimentação diversificada, em conformidade com as legislações e normas acerca da qualidade nutricional e das condições higiênico-sanitárias, além de preços compatíveis com a condição econômica e social da categoria estudantil, a qual representa o maior público-alvo da instituição.

SOBRE A SUSTENTABILIDADE

É importante estabelecer medidas favoráveis ao consumo consciente da energia elétrica, portanto, será recomendado que os equipamentos refrigeradores, fornos micro-ondas e/ou elétricos, sanduicheiras e demais equipamentos elétricos devam ser classificados em A ou B quanto ao consumo de energia elétrica pelo selo padrão Inmetro.

Outro fator preponderante é o descarte irresponsável de embalagens plásticas e metálicas, pensando nisso, será exigido que as Garrafas PETs e latas de alumínio sejam separadas do resíduo orgânico/lixo e, sempre que possível, encaminhar para cooperativas de catadores de material reciclável.

As lixeiras seletivas serão colocadas em locais previamente estabelecidos pela Concedente, bem como a limpeza diária das mesmas. A destinação do lixo coletado também será definida pela Concedente.

Os resíduos orgânicos deverão ser encaminhados para composteiras sempre que possível e /ou disponibilizados para projetos que possam ser desenvolvidos na Instituição de ensino para preservação do Meio Ambiente.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Departamento de Administração e Planejamento do campus Serra Talhada	Elenilson Nobre Veras

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

O objeto do estudo é analisar a viabilidade de sublocação de área física do campus Serra Talhada do IF Sertão PE, para a exploração dos serviços de lanchonete balcão e autosserviço, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas pela administração. O critério de julgamento adotado será o **menor preço GLOBAL do grupo, através da modalidade PREGÃO PRESENCIAL**, a qual consiste em um Contrato Administrativo onde o poder público atribui a utilização exclusiva de um bem de seu domínio a particulares, para que o explore segundo a sua destinação específica, a qual encontra amparo na Lei nº 8.666/93, na Lei nº 6.120/74, na Lei nº 8.987/95 e no Decreto Lei nº 9.760/46, Lei nº 10.520/02 e demais legislações pertinentes.

Convém destacar os motivos pelos quais justificamos a utilização da modalidade do Pregão Presencial para a concessão do espaço da cantina do Campus, são eles:

1. O pregão presencial permite inibir a apresentação de propostas insustentáveis que atrasariam os procedimentos e aumentariam seus custos;
2. A possibilidade de esclarecimentos imediatos durante o pregão presencial e facilidade na negociação de preços.
3. Verificação das condições de habilitação e execução da proposta.
4. promoção de diligências destinadas a esclarecer ou a complementar o procedimento licitatório,
5. Fomentar o comércio local, com a geração de emprego e renda.
6. A opção pela modalidade presencial do pregão não produz alteração no resultado final do certame, pelo contrário, permite maior redução de preços em vista da interação do pregoeiro com os licitantes.

A Contratação será por 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura, podendo ser prorrogado por iguais períodos ou inferiores, desde que não ultrapasse o limite de 120 (cento e vinte) meses, a critério das partes, através de correspondente Termo Aditivo ao respectivo contrato. Trata-se de concessão onerosa, portanto, não necessariamente seguirá os termos do artigo 57 da lei 8666/93.

O início da execução do objeto será de no máximo 15 dias após a data da assinatura do contrato.

A Administração listará os principais produtos a serem ofertados, obrigatoriamente, pela contratada.

O valor pela exploração do espaço público será estipulado a partir da avaliação pelo setor especializado da instituição (Departamento de engenharia e infraestrutura). O valor constará no Edital para que os licitantes possam avaliar a viabilidade da proposta.

Limitação dos valores máximos a serem cobrados para os itens servidos e consumidos nas dependências do espaço objeto desta cessão, não podendo ser cobrado valor diferenciado

para usuários que optarem pelos serviços de “viagem”, devendo a contratada disponibilizar vasilhame aceito e regulamentado pelas normas aplicáveis à comercialização e acondicionamento de alimentos.

Declaração do licitante de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço.

Declaração do licitante que comprove experiência mínima de 6 meses no ramo de cantina, fornecimento de lanches e refeições.

A Contratada deverá arcar com as despesas referentes à Concessão Remunerada de Uso e aos consumos de: energia elétrica e água, providenciando o pagamento nos respectivos prazos de vencimento

Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 08:00 horas às 16:00 horas, devendo o agendamento ser efetuado previamente.

O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública.

Para a vistoria o licitante, ou o seu representante legal, deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

A não realização da vistoria, quando facultativa, não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo a licitante vencedora assumir os ônus dos serviços decorrentes.

A licitante deverá declarar que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

NORMAS TÉCNICAS A SEREM ATENDIDAS

RDC ANVISA nº 216 de 15 de setembro de 2004 - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

RDC ANVISA nº 218, de 29 de julho de 2005 – Regulamento Técnico de procedimentos higiênicos- sanitários para manipulação de alimentos e bebidas preparados com vegetais;

Portaria Interministerial No 1010, de 8 de maio de 2006 - Institui as diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional;

Manual das Cantinas Escolares Saudáveis – promovendo a alimentação saudável (Ministério da Saúde, 2010);

Alimentação Saudável das Escolas - Guia para Municípios (Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor - IDEC).

DAS NORMAS HIGIÊNICO-SANITÁRIAS

As refeições produzidas deverão cumprir com todas as normas higiênico-sanitárias que os estabelecimentos comercializadores de alimentos estão sujeitos, prioritariamente, deverá

cumprir o disposto na Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 – ANVISA e a RDC nº 218, de 29 de julho de 2005.

A limpeza, manutenção, conservação e vigilância do espaço físico concedido, serão de responsabilidade da contratada e deverá ser diária;

A contratada deverá dispor de condições de desempenho que o serviço requer: equipamentos que garantam a segurança alimentar, como viabilidade de identificar a temperatura dos mesmos conforme o caso e/ou instrumentos que avaliem a suas condições, como termômetros digitais infravermelho e para imersão (tipo espeto), e pessoal capacitado para a finalidade.

Os alimentos prontos, disponíveis à venda deverão estar armazenados em balcão exppositor, refrigerado ou aquecido, quando for o caso, e dentro do prazo de validade. E deverão conter identificação, data de fabricação e data de validade.

DA QUALIDADE NUTRICIONAL DOS LANCHES VENDIDOS NA CANTINA

A cantina, em ambiente escolar, deve ser parceira na promoção de hábitos alimentares saudáveis, no qual, a concessionária deve elaborar estratégias de desincentivo ao consumo de bebidas adoçadas e ao consumo de alimentos pobres em nutrientes e com alto teor de açúcar, gorduras saturadas, trans ou sódio.

O Manual das cantinas escolares saudáveis: promovendo a alimentação saudável (BRASIL, 2010) elaborado pelo Ministério da Saúde pode ser uma das referências a ser considerada;

ITENS VEDADOS À COMERCIALIZAÇÃO

- Achocolatados, sucos artificiais, refrescos a base de pó industrializado;
- Balas, pirulitos, gomas de mascar e caramelo;
- Biscoitos recheados, biscoito do tipo wafer;
- Bolos prontos (industrializados);
- Pipocas industrializadas, salgadinhos de pacote e amendoins industrializados;
- Sorvetes fabricados por meio de máquina expressa.

SERÁ PROIBIDO

- Comercializar bebidas com qualquer teor alcoólico;
- Armazenar produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos ou fontes de odor;
- Comercializar cigarros, artigos de tabacaria ou quaisquer produtos tóxicos;
- Comercializar itens não relacionados à alimentação;
- Comercializar qualquer produto considerado ilícito;
- Comercializar qualquer tipo de produto relacionado a jogos de azar, rifas, bilhetes lotéricos e caça níqueis;
- Utilizar alto-falantes e/ou congêneres que produzam som ou ruídos prejudiciais ao andamento das aulas;
- Expor cartazes publicitários que estimulem a aquisição e o consumo de balas, chicletes, salgadinhos e refrigerantes.

CARACTERÍSTICA DOS INGREDIENTES

Para preparo e elaboração de refeições, deverão ser observadas e cumpridas, as seguintes características dos ingredientes:

Utilização de carnes e derivados, assim como demais produtos de origem animal (leite pasteurizado, queijos, etc), adquiridos de estabelecimentos que tenham Declaração do Serviço de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal (SIF) emitido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e abastecimento;

Preferencialmente, deverão ser utilizados cortes de carnes magras, limpas, sem excesso de gorduras, nervuras e aparas de qualquer espécie;

Feijão novo tipo 1 (um), cores variadas. Isento de insetos, moluscos, larvas e outros corpos estranhos aderentes à sua superfície, como terra, bolor, mucosidade e umidade anormal;

Arroz tipo 1 (um). Isento de insetos, moluscos, larvas e outros corpos estranhos aderentes à sua superfície, como terra, bolor, mucosidade e umidade anormal;

Massas com ovos, de primeira qualidade (embalagens íntegras. O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses da entrega);

Deve-se evitar o uso de condimentos industrializados, dando-se preferência às ervas aromáticas e especiarias naturais (frescas ou desidratadas);

Folhosos de primeira qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, firmes e bem desenvolvidas. Deverão ser devidamente higienizados em água corrente e solução de hipoclorito própria para alimentos, de acordo com as instruções do fabricante;

Legumes, raízes, tubérculos de primeira qualidade. Isentos de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à casca. Sem danos físicos ou mecânicos que afetem a aparência e facilitem a proliferação de bactérias putrefativas (rachaduras, perfurações e cortes).

Frutas de primeira qualidade, firmes, sem defeitos, bem desenvolvidas, maduras sem apresentar pontos de prévia deterioração. Sem danos físicos ou mecânicos que afetem a aparência e facilitem a proliferação de bactérias putrefativas (rachaduras, perfurações e cortes).

As polpas de frutas utilizadas deverão ter a Declaração de Registro do estabelecimento e do produto no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

Deverá evitar a preparação de alimentos submetidos à fritura, e quando utilizá-los devem-se instituir medidas que garantam que o óleo e a gordura utilizados não constituam uma fonte de contaminação química aos alimentos e em hipótese alguma os mesmos devem ser reutilizados.

Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180 °C, sendo substituídos sempre que houver alteração em suas características.

Os interessados em adquirir a refeição (almoço ou jantar) deverão solicitar a Licitante Vencedora com um prazo mínimo de 3 (três) horas ou no dia anterior;

As refeições devem ser servidas em equipamentos adequados (estufas, balcões térmicos e bufês), devendo esses equipamentos estar regulados para que a temperatura dos alimentos quentes permaneça acima de 60°C. Conforme Resolução-RDC ANVISA nº 216/04 que estabelece as Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

Os balcões térmicos e/ou bufês devem ser protegidos para que os clientes não contaminem os alimentos enquanto se servem.

As preparações expostas em balcão frigorífico refrigerado, devem garantir a temperatura dos alimentos frios que permaneçam abaixo de 5°C.

O *campus* Serra Talhada do IFSertãoPE poderá cancelar a venda de toda e qualquer mercadoria ou produto, quando julgar inconveniente ao interesse público e a sua imagem.

O cardápio básico a ser disponibilizado pela Contratada é composto de produtos, conforme abaixo:

CATEGORIA	Código CATMAT	ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE MEDIDA
REFEIÇÃO	15210	01	Refeição tipo <i>self-service</i> sem balança com uma proteína (Salada crua diariamente e/ou Salada cozida (pelo menos 2 vezes/semana), feijão, arroz, macarrão, prato principal a base de proteína como carne bovina, pescado ou frango, guarnição variável, como macaxeira, jerimum/abóbora cozido e/ou batata doce, e fruta)	Unidade
	15210	02	Refeição tipo <i>self-service</i> sem balança com duas proteínas (Salada crua diariamente e/ou Salada cozida (pelo menos 2 vezes/semana), feijão, arroz, macarrão, prato principal a base de proteína como carne bovina, pescado e/ou frango, guarnição variável, como macaxeira, jerimum/abóbora cozido e/ou batata doce, e fruta)	Unidade
	15210	03	Cuscuz de milho com manteiga - 120g	Unidade
	15210	04	Cuscuz de milho com ovo e outros recheios - 250g	Unidade
	15210	05	Panqueca recheada, exemplo: frango desfiado, carne moída, queijo de coalho assado etc- 300g	Unidade
	15210	06	Tapioca simples - 100g (com manteiga e/ou coco ralado)	Unidade

	15210	07	Tapioca recheada: mínimo 2 recheios 150g (queijo assado e frango desfiado, ovo e queijo assado, carne de sol na nata entre outros)	Unidade
	15210	08	Batata-doce com mínimo de 2 recheios: frango cozido e queijo de coalho assado, ovo e queijo de coalho assado etc. 300g	Unidade
	15210	09	Macaxeira com carne cozida ou outras opções de recheio: carne moída, queijo assado. 300g	Unidade
	15210	10	Sopa - 300ml/500ml (Prepara com e proteína como carne bovina, frango ou peixe, leguminosa como feijão, lentilha etc, cereal como arroz etc, legumes e acompanhada de um produto de panificação)	Unidade
CATEGORIA	Código CATMAT	ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE MEDIDA
BEBIDA	445482	11	Água mineral sem gás (garrafa 500 ml)	Unidade
	445481	12	Água mineral com gás (garrafa 500 ml)	Unidade
	463565	13	Café com leite (com e sem açúcar) - 200ml	Unidade
	463592	14	Café simples (com e sem açúcar) - 200ml	Unidade
	245189	15	Chá: erva cidreira- camomila, hortelã-200ml	Unidade
	464759	16	Suco de fruta natural (diversos: laranja, laranja com mamão, abacaxi, abacaxi com hortelã, maracujá, limão, acerola, manga, etc. com e sem açúcar, feitos na hora de servir) - 300ml	Unidade

	464759	17	Suco de fruta com polpa (diversos: abacaxi, abacaxi com hortelã, maracujá, acerola, manga, etc. com e sem açúcar, feitos na hora de servir) - 300ml	Unidade
	217795	18	Refrigerante - 350ml	Unidade
	56154	19	Vitamina de fruta - 300 ml	Unidade
CATEGORIA	Código CATMAT	ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE MEDIDA
PANIFICAÇÃO	252444	20	Misto quente (pão de forma) - 100g	Unidade
	332434	21	Pão com queijo de coalho assado - 80g	Unidade
	332434	22	Pão com ovo - 100g	Unidade
	332434	23	Pão francês com manteiga - 60g	Unidade
	332434	24	Sanduíche natural- 160g (pão de forma, frango desfiado, cenoura ralada, alface, tomate)	Unidade
CATEGORIA	Código CATMAT	ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE MEDIDA
SALGADO	270025	25	Coxinha de frango - 100g	Unidade
	374646	26	Empada de frango - 100g	Unidade
	374646	27	Pastel assado impreterivelmente de carne, queijo e/ou frango -100g	Unidade
CATEGORIA	Código CATMAT	ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE MEDIDA

DIVERSOS	461692	28	Bolo com cobertura de chocolate/banana com canela/maçã - 120g	Fatia
	461692	29	Bolo simples caseiro sem cobertura - 100g (coco, laranja, macaxeira, milho, banana, cenoura)	Fatia
	223048	30	Salada de frutas (banana, maçã, melão, laranja, uva e etc.) - 180g	Unidade

A Contratada poderá fornecer outros produtos não relacionados no cardápio mínimo, desde que o item seja solicitado e aprovado pelo Fiscal Técnico, e que, seja realizada ampla pesquisa de preço pela administração (no mínimo três preços em condições parecidas de comercialização) retratando o valor do mercado local.

A contratada disponibilizará de funcionários uniformizados, qualificados para a realização dos serviços e maiores de 18 anos com ensino fundamental completo e conhecimento de utilização e operação dos

equipamentos afetos ao serviço de lanchonete.

LIMITAÇÕES DO AMBIENTE

Diante do espaço apresentado não ser amplo, a quantidade de produção deve ser planejada com antecedência e a quantidade de matéria-prima armazenada ser proporcional à área disponibilizada.

5. Levantamento de Mercado

Considerando a experiência adquirida através do Pregão 01/2017, realizado pelo campus Serra Talhada com o mesmo objetivo deste ETP, foi identificado que o concessionário obteve dificuldades financeiras na execução do contrato, uma vez que a contratação por **maior oferta por item** acabou inflacionada. Diante desse cenário, a administração vem buscando alternativas que evitem o desequilíbrio econômico para ambos.

Para definição da solução foram feitas pesquisas de contratações similares no mercado. O resultado da pesquisa demonstrou que algumas instituições seguiram com sucesso esta metodologia de contratação apontada como melhor solução para o Campus Serra Talhada. Entre essas instituições temos : Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Norte - Campus Natal - Zona Norte; Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de São Paulo - Campus Suzano e Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco - Campus Belo Jardim.

Também foi necessário realizar pesquisa de preço para estabelecer um valor médio global do cardápio, que servirá de parâmetro, já que a modalidade aplicada será PREGÃO PRESENCIAL, do tipo “**menor preço GLOBAL do grupo**”. Ficando em R\$ 175,29 (cento e

setenta e cinco reais e vinte e nove centavos) o valor médio global do cardápio. As pesquisas seguem em ANEXO ao ETP.

E por fim, foi solicitado ao Departamento de obras e infraestrutura do IFSertãoPE para que fosse emitido um Laudo estabelecendo o valor justo a ser explorado no espaço público da cantina do campus Serra Talhada, ficando definida a quantia de R\$ 584,19(quinhetos e oitenta e quatro reais e dezenove centavos) ao mês e conseqüentemente R\$ 7.010,28 (sete mil e dez reais e vinte e oito centavos) é o valor médio ao ano. O relatório da avaliação segue ANEXO ao ETP.

6. Descrição da solução como um todo

A prestação de serviços visa a concessão onerosa do direito de uso de espaços para exploração de serviços de cantinas no campus Serra Talhada do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano.

O serviço a ser prestado implica que toda a operacionalização e custos referentes à produção e pessoal sejam de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

A CONCESSIONÁRIA deverá responsabilizar-se pela colocação de todo equipamento necessário ao bom e regular funcionamento das atividades do box comercial e demais meios indispensáveis e necessários às atividades fins, com aprovação prévia por escrito do **Departamento de Administração e Planejamento** em conjunto com a fiscalização.

O contratado deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto demandado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza.

Poderá concorrer para a concessão, pessoa física e jurídica.

A área de Concessão só poderá ser utilizada para a finalidade da contratação.

O funcionamento da área de concessão será objeto de fiscalização por parte da Vigilância Sanitária, órgãos fiscalizadores do município e da Concedente.

É obrigatório o uso de uniformes pelos funcionários da lanchonete.

Os funcionários da área de Concessão deverão apresentar comportamento adequado no desempenho de suas atribuições, bem como atender aos usuários com educação, polidez, discrição e rapidez.

A Concedente poderá solicitar o imediato afastamento ou a substituição de qualquer funcionário da Concessionária, cuja sua atuação seja considerada inconveniente às normas internas da Concedente.

Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o índice de preços ao consumidor amplo – IPCA – Grupo Alimentação e Bebidas – Item Alimentação Fora do Domicílio no Brasil, divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE).

O valor pela exploração do espaço público será reajustado anualmente na data da renovação do contrato pelo Índice IGP-M – Índice Geral de Preços do Mercado/FGV(Fundação Getúlio Vargas) do período, ou outro indexador oficial que vier a substituí-lo".

A CONCESSIONÁRIA deverá manter na área destinada à cantina do Campus, pessoal necessário para as atividades de produção e distribuição de alimentos, bem como higiene de equipamentos, utensílios e da área concedida. A prestação de serviços de fornecimento de refeições, envolvendo todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições, deverá estar de acordo com:

- A. 1. Implementar a área de concessão, quando do início das atividades, com mobiliário confortável, bem como de adequada distribuição e organização do mesmo de forma a permitir o livre acesso dos usuários.
- B. 2. Fornecer todos os equipamentos operacionais, utensílios e materiais diversos a serem utilizados na área de concessão, bem como a limpeza e manutenção corretiva dos mesmos e de toda área física.
- C. 3. Identificar todos os equipamentos de sua propriedade.
- D. 4. Indicar um preposto responsável para responder pelo funcionamento do Box comercial.
- E. 5. Registrar todos os funcionários que trabalharão na área concedida nos termos da legislação trabalhista e previdenciária.
- F. 6. Responder por todos os danos e prejuízos causados ao patrimônio da Concedente e de terceiros.
- G. 7. Colocar número de funcionários suficientes ao bom atendimento aos usuários, com capacidade de atender sem interrupções, observando criteriosamente as condições de limpeza e higiene pessoal. Atentar que o funcionário que recebe o dinheiro não deve ser o mesmo que fornece o alimento.
- H. 8. Fazer a manutenção interna da área de concessão nas instalações elétricas, hidráulicas, telefônicas, exaustão, lógica e outras, se for o caso.
- I. 9. Informar a Concedente, por escrito, a relação de máquinas e equipamentos que serão utilizados na prestação dos serviços, bem como as suas potências e consumo de energia.
- J. 10. Na substituição de qualquer equipamento por outro de maior potência, a Concessionária terá também que informar a Concedente.
- K. 11. Manter treinamento de pessoal na busca de permanente qualidade na prestação do serviço.
- L. 12. Utilizar adequadamente os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), tais como uniformes (cor clara), touca, calçados fechados e antiderrapantes, máscaras e luvas quando necessárias.
- M. 13. Observar, rigorosamente, a legislação sanitária e legislação do código de postura do município.
- N. 14. Oferecer aos usuários da área comercial produtos e serviços de boa qualidade, bem como manter o atendimento condizente com a demanda.
- O. 15. Manter afixado em quadro e em local visível ao público o alvará de funcionamento.
- P. 16. Manter a tabela de preços em local visível e disponibilizar cardápios atualizados para os respectivos clientes. Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a sua cobrança à parte;
- Q. 17. Facilitar a fiscalização e inspeção da área física, dos produtos comercializados, dos ingredientes na preparação, da documentação probatória de regularização fiscal, sanitária e tributária.
- R. 18. Manter durante a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de qualificação e habilitação.
- S. 19. Responder pelas obrigações trabalhistas, previdenciária e securitária, relativas aos seus funcionários utilizados na execução dos serviços.
- T. 20. Observar o horário de funcionamento das 7:00 horas às 21:00 horas, nos dias úteis, salvo autorização expressa dada pela Concedente.
- U. 21. Observar o horário de programação do início e intervalo das aulas.

- v. 22. Observar rigorosamente a indicação dos produtos para a preparação dos itens do fornecimento.
- w. 23. Atender pedido, feito pela Concedente, de fechamento das atividades comerciais durante períodos determinados, visando atender a conveniência de ordem administrativa da Concedente. Durante férias escolares, greve ou outros tipos de paralisação das atividades na Instituição poderá ser modificado mediante acordo entre as partes.
- x. 24. Manter um extintor na área interna do Box para eventualidades.
- y. 25. Recolher o aluguel diretamente em agência bancária indicada pela Concedente, através da Guia de Recolhimento da União - GRU e entregar o comprovante de quitação dentro do prazo de 5 (cinco) dias úteis, após o vencimento do encargo mensal.

A contratada deverá lavar os panos de chão fora do ambiente da lanchonete e em local específico a ser informado pela Contratante.

O provimento, manutenção e lavagem de todas as roupas e panos de prato serão de responsabilidade da Contratada e não poderão ser higienizados e passados nas dependências da lanchonete.

Não será permitida a utilização de utensílios de madeira (tábuas e colheres) para o preparo dos alimentos;

Acondicionar os alimentos em geladeira, balcão refrigerado, freezer e todos os outros equipamentos necessários e indispensáveis à prestação dos serviços;

Os sucos deverão ser preparados com polpa ou frutas "in natura", contemplando a variedade de sabores existentes no mercado e se necessário, utilizar somente água mineral no preparo destes e de acordo com o cardápio,

Lavar as frutas de forma a retirar as impurezas em água corrente e, após, imergi-las em solução clorada para desinfecção, enxaguando em água corrente;

Utilizar equipamentos, utensílios e recipientes próprios para higienização, conservando-os limpos e em número suficiente, assim como armazená-los em local próprio e exclusivo para essa finalidade;

Não será admitido que alimentos preparados no dia anterior sejam reaproveitados;

Manter estoque suficiente para reposição dos itens comercializados de forma a evitar desabastecimento e reclamação dos usuários;

A Contratada deverá disponibilizar aos clientes a possibilidade de pagamento com cartão de crédito e débito, com, pelo menos, duas bandeiras distintas, sem acréscimo no valor cobrado;

Todos os utensílios fornecidos pela Contratada deverão ser de primeira qualidade, seguindo as especificações constantes deste Termo de Referência, podendo à fiscalização do contrato, solicitar, a qualquer momento, a substituição daquele que julgar inadequado;

A periodicidade de higienização do ambiente e produtos utilizados estão dispostos no quadro abaixo:

OBJETO	FREQUÊNCIA	DILUIÇÃO E TEMPO
Extrato de suco e liquidificador	Diária	Detergente neutro, hipoclorito de sódio a 0,02% por (vinte) minutos (partes móveis), álcool a 70° GL (partes fixas)
Balcão e pias	Diária	Detergente neutro e álcool a 70° GL
Geladeira e freezer	Mensal	Detergente neutro e álcool a 70° GL
Fornos de micro-ondas e elétrico	Diária	Desincrustante à base de tensoativos, sequestrantes, base alcalinizante, e agente anti-redepositante
Recipientes de inox, plástico, alumínio e vidro	Diária	Hipoclorito de sódio 0,02%
Armário	Semanal	Hipoclorito de sódio 0,02%
Caixa de gordura	Semanal	
Pisos, paredes, mesas, cadeiras, rodapés, portas,	Semanal	Detergente neutro e cloro ativo

luminárias, interruptores e tomadas		
Ralos e calhas	Semanal	Detergente ativo cloro ativo
Vidros esquadrias externas	Semanal	Álcool a 70 GL e limpa vidros
Frutas e hortaliças	Diária	Agentes doadores de cloro ativo

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A CONCESSIONÁRIA pagará mensalmente pela utilização do espaço público conforme estabelecido através de laudo técnico .

Nos custos da CONCESSIONÁRIA também constará as despesas com água e energia elétrica, a mensuração do consumo será realizada através de medidores já instalados no local, esse consumo será aferido no período de 1 (um) mês, o valor a ser efetivamente pago será obtido a partir da verificação da leitura dos medidores de energia (quantidade em kWh) e água (quantidade em m³), multiplicados pela tarifa cobrada pelas concessionárias considerando o uso comercial.

- A aferição mensal caberá ao fiscal técnico.
- A emissão da GRU para o pagamento será de responsabilidade do fiscal administrativo.
- As orientações sobre o cálculo de consumo de energia elétrica seguirá ANEXO ao termo de referência.
- As orientações sobre o cálculo de consumo de água seguirá ANEXO ao termo de referência.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 175,20

A estimativa do preço referencial que balizará o certame licitatório na escolha da melhor proposta foi obtida por meio de consulta ao mercado, conforme preconiza a IN SEGES/ME nº 73/2020.

Para a escolha da proposta mais vantajosa para o campus, será utilizado o critério de menor preço no cardápio apresentado pela administração. **Segue o resultado da precificação:**

CATEGORIA	Código CATMAT	ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE MEDIDA	PREÇO MÉDIO UNITÁRIO
REFEIÇÃO	15210	01	Refeição tipo <i>self-service</i> sem balança com uma proteína (Salada crua diariamente e/ou Salada cozida (pelo menos 2 vezes/semana), feijão, arroz, macarrão, prato principal a base de proteína como carne bovina, pescado ou frango, guarnição variável, como macaxeira, jerimum /abóbora cozido e/ou batata doce, e fruta)	Unidade	R\$ 13,66
	15210	02	Refeição tipo <i>self-service</i> sem balança com duas proteínas (Salada crua diariamente e/ou Salada cozida (pelo menos 2 vezes/semana), feijão, arroz, macarrão, prato principal a base de proteína como carne bovina, pescado e/ou frango, guarnição variável, como macaxeira, jerimum /abóbora cozido e/ou batata doce, e fruta)	Unidade	R\$ 16,50
	15210	03	Cuscuz de milho com manteiga - 120g	Unidade	R\$ 8,00
	15210	04	Cuscuz de milho com ovo e outros recheios - 250g	Unidade	R\$ 11,00
	15210	05	Panqueca recheada, exemplo: frango desfiado, carne	Unidade	R\$ 6,50

			moída, queijo de coalho assado etc-300g		
	15210	06	Tapioca simples - 100g (com manteiga e /ou coco ralado)	Unidade	R\$ 3,40
	15210	07	Tapioca recheada: mínimo 2 recheios 150g (queijo assado e frango desfiado, ovo e queijo assado, carne de sol na nata entre outros)	Unidade	R\$ 8,80
	15210	08	Batata-doce com mínimo de 2 recheios: frango cozido e queijo de coalho assado, ovo e queijo de coalho assado etc. 300g	Unidade	R\$ 11,00
	15210	09	Macaxeira com carne cozida ou outras opções de recheio: carne moída, queijo assado 300g	Unidade	R\$ 11,62
	15210	10	Sopa - 300ml/500ml (Prepara com e proteína como carne bovina, frango ou peixe, leguminosa como feijão, lentilha etc, cereal como arroz etc, legumes e acompanhada de um produto de panificação)	Unidade	R\$ 11,20
CATEGORIA	Código CATMAT	ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE MEDIDA	PREÇO MÉDIO UNITÁRIO
	445482	11	Água mineral sem gás (garrafa 500 ml)	Unidade	R\$ 2,07
	445481	12	Água mineral com gás (garrafa 500 ml)	Unidade	R\$ 3,21

BEBIDA	463565	13	Café com leite (com e sem açúcar) - 200ml	Unidade	R\$ 2,32
	463592	14	Café simples (com e sem açúcar) - 200ml	Unidade	R\$ 1,43
	245189	15	Chá: erva cidreira-camomila, hortelã-200ml	Unidade	R\$ 1,50
	464759	16	Suco de fruta natural (diversos: laranja, laranja com mamão, abacaxi, abacaxi com hortelã, maracujá, limão, acerola, manga, etc. com e sem açúcar, feitos na hora de servir) - 300ml	Unidade	R\$ 5,33
	464759	17	Suco de fruta com polpa (diversos: abacaxi, abacaxi com hortelã, maracujá, acerola, manga, etc. com e sem açúcar, feitos na hora de servir) - 300ml	Unidade	R\$ 4,43
	217795	18	Refrigerante - 350ml	Unidade	R\$ 4,28
	56154	19	Vitamina de fruta - 300 ml	Unidade	R\$ 5,00
CATEGORIA	Código CATMAT	ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE MEDIDA	PREÇO MÉDIO UNITÁRIO
PANIFICAÇÃO	252444	20	Misto quente (pão de forma) - 100g	Unidade	R\$ 4,83
	332434	21	Pão com queijo de coalho assado - 80g	Unidade	R\$ 4,50
	332434	22	Pão com ovo - 100g	Unidade	R\$ 320

	332434	23	Pão francês com manteiga - 60g	Unidade	R\$ 1,50
	332434	24	Sanduíche natural - 160g (pão de forma, frango desfiado, cenoura ralada, alface, tomate)	Unidade	R\$ 5,33
CATEGORIA	Código CATMAT	ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE MEDIDA	PREÇO MÉDIO UNITÁRIO
SALGADO	270025	25	Coxinha de frango - 100g	Unidade	R\$ 4,08
	374646	26	Empada de frango - 100g	Unidade	R\$ 3,83
	374646	27	Pastel assado impreterivelmente de carne, queijo e/ou frango -100g	Unidade	R\$ 4,08
CATEGORIA	Código CATMAT	ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE MEDIDA	PREÇO MÉDIO UNITÁRIO
DIVERSOS	461692	28	Bolo com cobertura de chocolate/banana com canela/maçã - 120g	Fatia	R\$ 5,20
	461692	29	Bolo simples caseiro sem cobertura - 100g (coco, laranja, macaxeira, milho, banana, cenoura)	Fatia	R\$ 3,33
	223048	30	Salada de frutas (banana, maçã, melão, laranja, uva e etc.) - 180g	Unidade	R\$ 4,16
VALOR TOTAL ESTIMADO					R\$ 175,29

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Não se aplica ao objeto desta concessão. A solução é única e indivisível, com fornecimento de materiais, equipamentos e mão de obra.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

O objeto deste estudo não envolve contratações correlatas e/ou interdependentes.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Objetivos e indicadores da perspectiva P2 “PESSOAS E INFRAESTRUTURA”

ID	OBJETIVO	ID	INDICADOR
O04	Promover a melhoria na qualidade de vida dos servidores no trabalho	I08	Índice de afastamentos por motivo de saúde
		I09	Índice de satisfação dos servidores com a qualidade de vida no trabalho

Objetivos e indicadores da perspectiva P4 “RESULTADOS PARA A SOCIEDADE”.

ID	OBJETIVO	ID	INDICADOR
O 16	Ampliar as políticas inclusivas e afirmativas	I 41	Índice de alcance do programa de apoio a estudantes com necessidades educacionais específicas.
		I 42	Índice de Eficiência Acadêmica dos estudantes atendidos pelo programa específico de assistência estudantil.

Considerando que a concessão objetiva oferecer condições justas, para que a comunidade acadêmica possa desfrutar de um ambiente com alimentação de qualidade e preços acessíveis.

Os processos de concessão onerosa de espaço físico seja para exploração econômica não necessitam de registro no PAC, por não resultarem em despesas para a Administração. A concessão de espaço físico está alinhada com o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) – 2021-2023 do IF Sertão-PE – impactando positivamente e diretamente alguns objetivos:

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

O Objetivo da contratação é o de garantir refeições com preços/custos acessíveis, em condições higiênico-sanitárias adequadas e nutricionalmente balanceadas à comunidade escolar e visitantes do campus Serra Talhada do IFSertãoPE, contribuindo assim com a saúde e bem-estar da comunidade acadêmica. Também, é objetivo complementar as necessidades básicas de alimentação da comunidade acadêmica, durante e nos intervalos das principais refeições.

13. Providências a serem Adotadas

Por se tratar de uma nova concessão, pois em outro momento já concedeu o espaço, o campus já possui uma certa experiência e estrutura adaptada, além de contar com nutricionista capacitada e demais servidores que houver necessidade de compor para fiscalizar as condições contratuais impostas no certame.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Exige-se a observação dos critérios estabelecidos na legislação vigente para aquisição dos produtos de limpeza e a higienização em todas as etapas, inclusive para higiene pessoal, com a utilização moderada e cuidadosa de saneantes domissanitários, a opção por produtos ecológicos, tomando providências no dia a dia para diminuir o impacto ambiental dos produtos de limpeza convencionais, bem como uso racional de materiais biodegradáveis em detrimento de materiais descartáveis tais como copos plásticos e embalagens de isopor; entre outras observações constantes no termo de referência.

Os resíduos podem gerar impactos ambientais imensuráveis, por isso devem ser gerenciados, controlados e monitorados. É uma necessidade adotar medidas e planos de gerenciamento que visem minimizar a geração dos resíduos produzidos orientando seu correto acondicionamento, coleta, armazenamento, transporte e disposição final.

A geração de resíduos é um tema de extrema importância por afetar não só as empresas relacionadas ao setor, mas também a sociedade. Sendo assim, podemos sugerir algumas práticas e estratégias sustentáveis de otimização, redução de desperdício, melhoria de processos, que contribuirão para redução dos possíveis impactos ambientais, como exemplo a cultura de redução.

É equivocado dizer que redução de resíduos é um ato ou projeto. Não é um projeto que você vai executar e ter fim, pelo contrário, é mais parecido com um plano de ação que se dispõe do PDCA: planejar, fazer, verificar o que aconteceu, se atingiu os objetivos e agir corretivamente para planejar, fazer, verificar, e assim por diante.

Eliminar desperdícios, reduzir resíduos, reduzir custos, enfim, não são atos, são hábitos, e enquanto esse hábito não estiver claro tanto para o nível estratégico quanto para toda a equipe, será muito mais difícil dispor de ações que tragam esse resultado. A cultura de redução deve ser instalada na organização.

Os 3Rs

Os 3R's da sustentabilidade (Reduzir, Reutilizar e Reciclar) podem assumir um papel de grande importância na rotina do campus Serra Talhada do IFSertãoPE.

Reduzir significa economizar de todas as formas possíveis.

Reutilizar é evitar que vá para o lixo aquilo que não é lixo e, conseqüentemente, pode ser reutilizado.

Reciclar é quando não é possível nem reduzir e nem reutilizar, assim serão enviadas para serem processadas e voltarem ao seu ciclo de vida de outra forma.

Quando você consegue incorporar os 3R's no dia a dia e na cultura de todas as pessoas da organização, eles contribuirão diretamente para resultados maiores a longo prazo.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Considerando todo o exposto ao longo deste Estudo Técnico Preliminar e como base as conclusões apresentadas, entende-se que a concessão pretendida é técnica, econômica e financeiramente viável.

16. Responsáveis

RICARDO FREIRE DE MORAES

Coordenação de Planejamento, Administração e Contratos

ELENILSON NOBRE VERAS

Departamento de Administração e Planejamento

ALISON ARAUJO LIMA

Administrador

AURELÂNIA MIRIAN TEIXEIRA DE CARVALHO

Nutricionista

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 - COTAÇÕES PARA FORMAÇÃO DO CARDÁPIO.pdf (9.95 MB)
- Anexo II - Orientações de consumo de energia da cantina CST.pdf (199.32 KB)
- Anexo III - Justificativa do processo por pregão presencial.pdf (131.24 KB)
- Anexo IV - Laudo de Avaliação Cantina Campus Serra Talhada- Rev. 01 Assinado.pdf (1.11 MB)

**Anexo I - COTAÇÕES PARA FORMAÇÃO DO
CARDÁPIO.pdf**



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS SERRA TALHADA
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO

PLANILHA DE PREÇO MÉDIO

Concessão de espaço para exploração da Cantina do *campus* Serra Talhada. Planilha com itens do cardápio mínimo elaborado pela administração.

REFEIÇÃO										
Item	Descrição	Unidade de Medida	Valor do aluguel mensal da empresa 1 (R\$)	Valor do aluguel mensal da empresa 2 (R\$)	Valor do aluguel mensal da empresa 3 (R\$)	Valor do aluguel mensal da empresa 4 (R\$)	Valor do aluguel mensal da empresa 5 (R\$)	Valor do aluguel mensal da empresa 6 (R\$)	Valor do aluguel mensal da empresa 7 (R\$)	Valor médio unitário (R\$)
01	Refeição tipo <i>self-service</i> sem balança com uma proteína (Salada crua diariamente e/ou Salada cozida (pelo menos 2 vezes/semana), feijão, arroz, macarrão, prato principal a base de proteína como carne bovina, pescado ou frango, guarnição variável, como macaxeira,	UND	13,00	13,00	12,00	12,00	12,00	-	20,00	13,66



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS SERRA TALHADA
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO

	jerimum/abóbora cozido e/ou batata doce, e fruta)									
02	Refeição tipo <i>self-service</i> sem balança com duas proteínas (Salada crua diariamente e/ou Salada cozida (pelo menos 2 vezes/semana), feijão, arroz, macarrão, prato principal a base de proteína como carne bovina, pescado e/ou frango, guarnição variável, como macaxeira, jerimum/abóbora cozido e/ou batata doce, e fruta)	UND	15,00	15,00	14,00	15,00	15,00	-	25,00	16,50
03	Cuscuz de milho com manteiga - 120g	UND	8,00	10,00	-	5,00	7,00	-	10,00	8,00
04	Cuscuz de milho com ovo e outros recheios - 250g	UND	12,00	12,00	5,00	9,00	10,00	-	18,00	11,00



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS SERRA TALHADA
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO

05	Panqueca recheada, exemplo: frango desfiado, carne moída, queijo de coalho assado etc-300g	UND	-	-	5,00	4,00	5,00	-	12,00	6,50
06	Tapioca simples - 100g (com manteiga e/ou coco ralado)	UND	-	5,00	2,50	2,00	3,00	-	4,50	3,40
07	Tapioca recheada: mínimo 2 recheios 150g (queijo assado e frango desfiado, ovo e queijo assado, carne de sol na nata entre outros)	UND	-	6,00	4,00	7,00	7,00	-	20,00	8,80
08	Batata-doce com mínimo de 2 recheios: frango cozido e queijo de coalho assado, ovo e queijo de coalho assado etc. 300g	UND	-	10,00	8,00	-	-	-	15,00	11,00
09	Macaxeira com carne cozida ou outras opções de	UND	8,00	13,00	-	8,00	-	-	17,50	11,62



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS SERRA TALHADA
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO

	recheio: carne moída, queijo assado. 300g									
10	Sopa - 300ml/500ml (Prepara com e proteína como carne bovina, frango ou peixe, leguminosa como feijão, lentilha etc, cereal como arroz etc, legumes e acompanhada de um produto de panificação)	UND	-	12,00	-	10,00	12,00	7,00	15,00	11,20
BEBIDA										
11	Água mineral sem gás (garrafa 500 ml)	UND	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,00	2,50	2,07
12	Água mineral com gás (garrafa 500 ml)	UND	3,00	3,00	2,50	3,00	2,50	2,50	6,00	3,21
13	Café com leite (com e sem açúcar) - 200ml	UND	2,00	3,00	1,50	2,00	2,00	1,75	4,00	2,32
14	Café simples (com e sem açúcar) - 200ml	UND	1,00	2,00	1,00	1,00	1,50	1,00	2,50	1,43



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS SERRA TALHADA
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO

15	Chá: erva cidreira-camomila, hortelã-200ml	UND	-	2,00	1,00	1,00	1,50	-	2,00	1,50
16	Suco de fruta natural (diversos: laranja, laranja com mamão, abacaxi, abacaxi com hortelã, maracujá, limão, acerola, manga, etc. com e sem açúcar, feitos na hora de servir) - 300ml	UND	6,00	5,00	5,00	5,00	-	5,00	6,00	5,33
17	Suco de fruta com polpa (diversos: abacaxi, abacaxi com hortelã, maracujá, acerola, manga, etc. com e sem açúcar, feitos na hora de servir) - 300ml	UND	6,00	5,00	3,50	4,50	3,50	4,50	4,00	4,43
18	Refrigerante - 350ml	UND	4,00	5,00	4,00	4,50	3,50	4,00	5,00	4,28
19	Vitamina de fruta - 300 ml	UND	6,00	-	5,00	5,00	3,00	-	6,00	5,00

PANIFICAÇÃO



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS SERRA TALHADA
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO

20	Misto quente (pão de forma) - 100g	UND	6,00	-	5,00	4,50	3,00	5,00	5,50	4,83
21	Pão com queijo de coalho assado - 80g	UND	6,00	-	4,00	4,50	3,50	4,00	5,00	4,50
22	Pão com ovo - 100g	UND	-	-	3,50	3,50	2,50	3,00	3,50	3,20
23	Pão francês com manteiga - 60g	UND	-	-	1,00	2,00	1,50	-	1,50	1,50
24	Sanduíche natural-160g (pão de forma, frango desfiado, cenoura ralada, alface, tomate)	UND	-	-	4,00	6,00	-	-	6,00	5,33
SALGADO										
25	Coxinha de frango - 100g	UND	4,00	-	4,00	5,00	3,50	4,00	4,00	4,08
26	Empada de frango - 100g	UND	4,00	-	3,00	4,50	3,50	4,00	4,00	3,83
27	Pastel assado impreterivelmente de carne, queijo e/ou	UND	4,00	-	4,00	5,00	3,50	4,00	4,00	4,08



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS SERRA TALHADA
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO

	frango -100g									
DIVERSOS										
28	Bolo com cobertura de chocolate/banana com canela/maçã - 120g	FATI A	4,00	-	5,00	6,00	-	6,00	5,00	5,20
29	Bolo simples caseiro sem cobertura - 100g (coco, laranja, macaxeira, milho, banana, cenoura)	FATI A	4,00	-	2,50	3,00	3,00	2,50	5,00	3,33
30	Salada de frutas (banana, maçã, melão, laranja, uva e etc.) - 180g	UND	-	-	3,00	5,00	-	-	4,50	4,16
Valor Total Estimado (R\$)										175,29

RELAÇÃO DE LANCHONETES E RESTAURANTES PESQUISADOS NO COMÉRCIO LOCAL



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS SERRA TALHADA
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO

Fornecedor 1: Estação do suco (Restaurante e Lanchonete – CPF: 694.899.554-39

Fornecedor 2: Fogão a lenha (Restaurante) – CPF: 031.103.364-48

Fornecedor 3: Lanchonete Santa Maria – CPF: 088.473.754-36

Fornecedor 4: Oficina do sabor– CPF: 039.536.254-70

Fornecedor 5: Lanchonete do Luiz – CPF 047.552.088-78

Fornecedor 6: Lanchonete Sheiknah – CPF 074.920.534-28

Fornecedor 7: Pedroso Hotel Fazenda- CNPJ 21.781.587/0001-93

Observações:

- **Seguem anexas ao processo as pesquisas de preços feitas com os fornecedores supracitados e que foram utilizados para formação da planilha de formação de preços e de preço médio.**



INSTITUTO FEDERAL
Sertão Pernambucano
Campus Serra Talhada

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO
PERNAMBUCANO
CAMPUS SERRA TALHA
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
PESQUISA DE PREÇO

EMPRESA: Estação do Suco (RESTAURANTE LANCHONETE)

Concessão de espaço para exploração da Cantina do Campus Serra Talhada

OBS: Considere que o *campus* Serra Talhada possui um fluxo aproximado de 600 pessoas de segunda à Sexta-Feira, nos períodos da manhã, tarde e noite.

REFEIÇÃO				
CódigoCATMAT	item	Descrição	Unidade de Medida	Valor Unitário (R\$)
15210	01	Refeição tipo <i>self-service</i> sem balança com uma proteína (Salada crua diariamente e/ou Salada cozida (pelo menos 2 vezes/semana), feijão, arroz, macarrão, prato principal a base de proteína como carne bovina, pescado ou frango, guarnição variável, como macaxeira, jerimum/abóbora cozido e/ou batata doce, e fruta)	UND	13,00
15210	02	Refeição tipo <i>self-service</i> sem balança com duas proteínas (Salada crua diariamente e/ou Salada cozida (pelo menos 2 vezes/semana), feijão, arroz, macarrão, prato principal a base de proteína como carne bovina, pescado e/ou frango, guarnição variável, como macaxeira, jerimum/abóbora cozido e/ou batata doce, e fruta)	UND	15,00
15210	03	Cuscuz de milho com manteiga - 120g	UND	8,00
15210	04	Cuscuz de milho com ovo e outros recheios - 250g	UND	12,00
15210	05	Panqueca recheada, exemplo: frango desfiado, carne moída, queijo de coalho assado etc- 300g	UND	
15210	06	Tapioca simples - 100g (com manteiga e/ou coco ralado)	UND	
15210	07	Tapioca recheada: mínimo 2 recheios 150g (queijo assado e frango desfiado, ovo e queijo assado entre outros)	UND	
15210	08	Batata-doce com mínimo de 2 recheios: frango cozido e queijo de coalho assado, ovo e queijo de coalho assado etc. 300g	UND	
15210	09	Macaxeira com carne cozida ou outras opções de recheio: carne moída, queijo assado. 300g	UND	8,00

15210	10	Banana da terra cozida com queijo de coalho assado - 200g	UND	
15210	11	Sopa - 300ml/500ml (Prepara com e proteína como carne bovina, frango ou peixe, leguminosa como feijão, lentilha etc, cereal como arroz etc, legumes e acompanhada de um produto de panificação)	UND	

BEBIDA

CódigoCATMAT	item	Descrição	Unidade de Medida	Valor Unitário (R\$)
445482	12	Água mineral sem gás (garrafa 500 ml)	UND	2,00
445481	13	Água mineral com gás (garrafa 500 ml)	UND	3,00
463565	14	Café com leite com ou sem açúcar (copo 200ml)	UND	2,00
463592	15	Café simples com ou sem açúcar (copo 200ml)	UND	2,00
245189	16	Chá: erva cidreira- camomila, hortelã-200ml	UND	
464759	17	Suco de fruta natural (diversos: laranja, laranja com mamão, abacaxi, abacaxi com hortelã, maracujá, limão, acerola, manga, etc. com e sem açúcar, feitos na hora de servir) - 300ml	UND	6,00
464759	18	Suco de fruta com polpa (diversos: abacaxi, abacaxi com hortelã, maracujá, acerola, manga, etc. com e sem açúcar, feitos na hora de servir) - 300ml	UND	6,00 com leite 7,00
217795	19	Refrigerante - 350ml	UND	4,00
56154	20	Vitamina de fruta - 300 ml	UND	6,00
446708	21	iogurte - 170g (em embalagens individuais. Contendo na embalagem o S.I.F).	UND	
281590	22	Coalhada - 140g (em embalagens individuais. Contendo na embalagem o S.I.F).	UND	

PANIFICAÇÃO

CódigoCATMAT	item	Descrição	Unidade de Medida	Valor Unitário (R\$)
252444	23	Misto quente (pão de forma) - 100g	UND	6,00
332434	24	Pão com queijo de coalho assado - 80g	UND	6,00
332434	25	Pão com ovo - 100g	UND	

332434	26	Pão francês com manteiga - 60g	UND	
332434	27	Sanduíche natural- 160g (pão de forma, frango desfiado, cenoura ralada, alface, tomate)	UND	
SALGADO				
CódigoCATMAT	item	Descrição	Unidade de Medida	Valor Unitário (R\$)
270025	28	Coxinha de frango - 100g	UND	4,00
374646	29	Empada de frango - 100g	UND	4,00
374646	30	Pastel assado impreterivelmente de carne, queijo e/ou frango -100g	UND	4,00
DIVERSOS				
CódigoCATMAT	item	Descrição	Unidade de Medida	Valor Unitário (R\$)
461692	31	Bolo com cobertura de chocolate/banana com canela/maçã - 120g	FATIA	4,00
461692	32	Bolo simples caseiro sem cobertura - 100g (coco, laranja, macaxeira, milho, banana, cenoura)	FATIA	4,00
223048	33	Salada de frutas (banana, maçã, melão, laranja, uva e etc.) - 180g	UND	
464381	34	Frutas in natura - 80g (com preferência para as frutas da época e da localidade. Exemplo: laranja, maçã, banana, goiaba, mexerica)	UND	
Valor Total Global Estimado (R\$)				

Responsável pelas informações: José Luiz Data: 04/10/2022

CNPJ/CPF: 694.899.584-39
 Empresa:

Carimbo da

Endereço: TRAVESSA MANOEL JOAQUIM - Centro - BECO DOS BANCOS.


 Ass. funcionário da empresa


 Ass. Servidor do IF SERTÃO-PE



INSTITUTO FEDERAL
Sertão Pernambucano
Campus Serra Talhada

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO
PERNAMBUCANO

CAMPUS SERRA TALHA
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
PESQUISA DE PREÇO

EMPRESA: FOGÃO Alentejo "RESTAURANTE"

Concessão de espaço para exploração da Cantina do Campus Serra Talhada

OBS: Considere que o *campus* Serra Talhada possui um fluxo aproximado de 600 pessoas de segunda à Sexta-Feira, nos períodos da manhã, tarde e noite.

REFEIÇÃO				
CódigoCATMAT	item	Descrição	Unidade de Medida	Valor Unitário (R\$)
15210	01	Refeição tipo <i>self-service</i> sem balança com uma proteína (Salada crua diariamente e/ou Salada cozida (pelo menos 2 vezes/semana), feijão, arroz, macarrão, prato principal a base de proteína como carne bovina, pescado ou frango, guarnição variável, como macaxeira, jerimum/abóbora cozido e/ou batata doce, e fruta)	UND	13,00
15210	02	Refeição tipo <i>self-service</i> sem balança com duas proteínas (Salada crua diariamente e/ou Salada cozida (pelo menos 2 vezes/semana), feijão, arroz, macarrão, prato principal a base de proteína como carne bovina, pescado e/ou frango, guarnição variável, como macaxeira, jerimum/abóbora cozido e/ou batata doce, e fruta)	UND	15,00
15210	03	Cuscuz de milho com manteiga - 120g	UND	10,00
15210	04	Cuscuz de milho com ovo e outros recheios - 250g	UND	12,00
15210	05	Panqueca recheada, exemplo: frango desfiado, carne moída, queijo de coalho assado etc- 300g	UND	
15210	06	Tapioca simples - 100g (com manteiga e/ou coco ralado)	UND	9,00
15210	07	Tapioca recheada: mínimo 2 recheios 150g (queijo assado e frango desfiado, ovo e queijo assado entre outros)	UND	6,00
15210	08	Batata-doce com mínimo de 2 recheios: frango cozido e queijo de coalho assado, ovo e queijo de coalho assado etc. 300g	UND	10,00
15210	09	Macaxeira com carne cozida ou outras opções de recheio: carne moída, queijo assado. 300g	UND	13,00

15210	10	Banana da terra cozida com queijo de coalho assado - 200g	UND	
15210	11	Sopa - 300ml/500ml (Prepara com e proteína como carne bovina, frango ou peixe, leguminosa como feijão, lentilha etc, cereal como arroz etc, legumes e acompanhada de um produto de panificação)	UND	300 ML + 8,00 500 ML + 4,00

BEBIDA

CódigoCATMAT	item	Descrição	Unidade de Medida	Valor Unitário (R\$)
445482	12	Água mineral sem gás (garrafa 500 ml)	UND	2,00
445481	13	Água mineral com gás (garrafa 500 ml)	UND	3,00
463565	14	Café com leite com ou sem açúcar (copo 200ml)	UND	3,00
463592	15	Café simples com ou sem açúcar (copo 200ml)	UND	2,00
245189	16	Chá: erva cidreira- camomila, hortelã-200ml	UND	2,00
464759	17	Suco de fruta natural (diversos: laranja, laranja com mamão, abacaxi, abacaxi com hortelã, maracujá, limão, acerola, manga, etc. com e sem açúcar, feitos na hora de servir) - 300ml	UND	5,00
464759	18	Suco de fruta com polpa (diversos: abacaxi, abacaxi com hortelã, maracujá, acerola, manga, etc. com e sem açúcar, feitos na hora de servir) - 300ml	UND	5,00
217795	19	Refrigerante - 350ml	UND	5,00
56154	20	Vitamina de fruta - 300 ml	UND	
446708	21	logurte - 170g (em embalagens individuais. Contendo na embalagem o S.I.F).	UND	
281590	22	Coalhada - 140g (em embalagens individuais. Contendo na embalagem o S.I.F).	UND	

PANIFICAÇÃO

CódigoCATMAT	item	Descrição	Unidade de Medida	Valor Unitário (R\$)
252444	23	Misto quente (pão de forma) - 100g	UND	
332434	24	Pão com queijo de coalho assado - 80g	UND	
332434	25	Pão com ovo - 100g	UND	

332434	26	Pão francês com manteiga - 60g	UND	
332434	27	Sanduíche natural- 160g (pão de forma, frango desfiado, cenoura ralada, alface, tomate)	UND	
SALGADO				
CódigoCATMAT	item	Descrição	Unidade de Medida	Valor Unitário (R\$)
270025	28	Coxinha de frango - 100g	UND	
374646	29	Empada de frango - 100g	UND	
374646	30	Pastel assado impreterivelmente de carne, queijo e/ou frango -100g	UND	
DIVERSOS				
CódigoCATMAT	item	Descrição	Unidade de Medida	Valor Unitário (R\$)
461692	31	Bolo com cobertura de chocolate/banana com canela/maçã - 120g	FATIA	
461692	32	Bolo simples caseiro sem cobertura - 100g (coco, laranja, macaxeira, milho, banana, cenoura)	FATIA	
223048	33	Salada de frutas (banana, maçã, melão, laranja, uva e etc.) - 180g	UND	
464381	34	Frutas in natura - 80g (com preferência para as frutas da época e da localidade. Exemplo: laranja, maçã, banana, goiaba, mexerica)	UND	
Valor Total Global Estimado (R\$)				

Responsável pelas informações: Elisada Almeida de Lima Data: 04/02/2022

CNPJ CPF - 031.103.364-48
 Empresa:

Carimbo da

Endereço: Br 232 - Av. João Gomes de Lucena - N: 4107



Ass. funcionário da empresa



Ass. Servidor do IF SERTÃO-PE



INSTITUTO FEDERAL
Sertão Pernambucano
Campus Serra Talhada

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO
PERNAMBUCANO

CAMPUS SERRA TALHA
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
PESQUISA DE PREÇO

EMPRESA: Oficina do Sabor 2 (Restaurante e Lanchonete)

Concessão de espaço para exploração da Cantina do Campus Serra Talhada

OBS: Considere que o *campus* Serra Talhada possui um fluxo aproximado de 600 pessoas de segunda à Sexta-Feira, nos períodos da manhã, tarde e noite.

REFEIÇÃO				
CódigoCATMAT	item	Descrição	Unidade de Medida	Valor Unitário (R\$)
15210	01	Refeição tipo <i>self-service</i> sem balança com uma proteína (Salada crua diariamente e/ou Salada cozida (pelo menos 2 vezes/semana), feijão, arroz, macarrão, prato principal a base de proteína como carne bovina, pescado ou frango, guarnição variável, como macaxeira, jerimum/abóbora cozido e/ou batata doce, e fruta)	UND	12,00
15210	02	Refeição tipo <i>self-service</i> sem balança com duas proteínas (Salada crua diariamente e/ou Salada cozida (pelo menos 2 vezes/semana), feijão, arroz, macarrão, prato principal a base de proteína como carne bovina, pescado e/ou frango, guarnição variável, como macaxeira, jerimum/abóbora cozido e/ou batata doce, e fruta)	UND	15,00
15210	03	Cuscuz de milho com manteiga - 120g	UND	5,00
15210	04	Cuscuz de milho com ovo e outros recheios - 250g	UND	9,00
15210	05	Panqueca recheada, exemplo: frango desfiado, carne moída, queijo de coalho assado etc- 300g	UND	4,00
15210	06	Tapioca simples - 100g (com manteiga e/ou coco ralado)	UND	2,00
15210	07	Tapioca recheada: mínimo 2 recheios 150g (queijo assado e frango desfiado, ovo e queijo assado entre outros)	UND	7,00
15210	08	Batata-doce com mínimo de 2 recheios: frango cozido e queijo de coalho assado, ovo e queijo de coalho assado etc. 300g	UND	
15210	09	Macaxeira com carne cozida ou outras opções de recheio: carne moída, queijo assado. 300g	UND	8,00

15210	10	Banana da terra cozida com queijo de coalho assado - 200g	UND	
15210	11	Sopa - 300ml/500ml (Prepara com e proteína como carne bovina, frango ou peixe, leguminosa como feijão, lentilha etc, cereal como arroz etc, legumes e acompanhada de um produto de panificação)	UND	300ml ↓ 5,00 500ml ↓ 10,00

BEBIDA

CódigoCATMAT	item	Descrição	Unidade de Medida	Valor Unitário (R\$)
445482	12	Água mineral sem gás (garrafa 500 ml)	UND	2,00
445481	13	Água mineral com gás (garrafa 500 ml)	UND	3,00
463565	14	Café com leite com ou sem açúcar (copo 200ml)	UND	copo 1,50 x1 copo = 200
463592	15	Café simples com ou sem açúcar (copo 200ml)	UND	1,00
245189	16	Chá: erva cidreira- camomila, hortelã-200ml	UND	1,00
464759	17	Suco de fruta natural (diversos: laranja, laranja com mamão, abacaxi, abacaxi com hortelã, maracujá, limão, acerola, manga, etc. com e sem açúcar, feitos na hora de servir) - 300ml	UND	Limão 4,00 LARANJA ↓ 5,00
464759	18	Suco de fruta com polpa (diversos: abacaxi, abacaxi com hortelã, maracujá, acerola, manga, etc. com e sem açúcar, feitos na hora de servir) - 300ml	UND	4,50 com leite ↓ 5,00
217795	19	Refrigerante - 350ml	UND	4,50 Coca
56154	20	Vitamina de fruta - 300 ml	UND	5,00
446708	21	Iogurte - 170g (em embalagens individuais. Contendo na embalagem o S.I.F).	UND	
281590	22	Coalhada - 140g (em embalagens individuais. Contendo na embalagem o S.I.F).	UND	

PANIFICAÇÃO

CódigoCATMAT	item	Descrição	Unidade de Medida	Valor Unitário (R\$)
252444	23	Misto quente (pão de forma) - 100g	UND	4,50
332434	24	Pão com queijo de coalho assado - 80g	UND	4,50
332434	25	Pão com ovo - 100g	UND	3,50

332434	26	Pão francês com manteiga - 60g	UND	2,00
332434	27	Sanduíche natural- 160g (pão de forma, frango desfiado, cenoura ralada, alface, tomate)	UND	6,00
SALGADO				
CódigoCATMAT	item	Descrição	Unidade de Medida	Valor Unitário (R\$)
270025	28	Coxinha de frango - 100g	UND	5,00
374646	29	Empada de frango - 100g	UND	4,50
374646	30	Pastel assado impreterivelmente de carne, queijo e/ou frango -100g	UND	5,00
DIVERSOS				
CódigoCATMAT	item	Descrição	Unidade de Medida	Valor Unitário (R\$)
461692	31	Bolo com cobertura de chocolate/banana com canela/maçã - 120g	FATIA	6,00
461692	32	Bolo simples caseiro sem cobertura - 100g (coco, laranja, macaxeira, milho, banana, cenoura)	FATIA	3,00
223048	33	Salada de frutas (banana, maçã, melão, laranja, uva e etc.) - 180g	UND	COPO - 5,00
464381	34	Frutas in natura - 80g (com preferência para as frutas da época e da localidade. Exemplo: laranja, maçã, banana, goiaba, mexerica)	UND	
Valor Total Global Estimado (R\$)				

Responsável pelas informações: Claudemária NOGUEIRA M. Data: 04/02/22

CNPJ CPF: 039.536.254-70
 Empresa:

Carimbo da

Endereço: Rua: Tab. Tibetino NOGUEIRA N: 3020, Nossa Senhora da Penha - Contão.

Claudemária M. Nogueira

Ass. funcionário da empresa

Elson da Silva

Ass. Servidor do IF SERTÃO-PE



INSTITUTO FEDERAL
Sertão Pernambucano
Campus Serra Talhada

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO
PERNAMBUCANO
CAMPUS SERRA TALHA
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
PESQUISA DE PREÇO

EMPRESA: Lanchonete do Luiz

Concessão de espaço para exploração da Cantina do Campus Serra Talhada

OBS: Considere que o *campus* Serra Talhada possui um fluxo aproximado de 600 pessoas de segunda à Sexta-Feira, nos períodos da manhã, tarde e noite.

REFEIÇÃO				
CódigoCATMAT	item	Descrição	Unidade de Medida	Valor Unitário (R\$)
15210	01	Refeição tipo <i>self-service</i> sem balança com uma proteína (Salada crua diariamente e/ou Salada cozida (pelo menos 2 vezes/semana), feijão, arroz, macarrão, prato principal a base de proteína como carne bovina, pescado ou frango, guarnição variável, como macaxeira, jerimum/abóbora cozido e/ou batata doce, e fruta)	UND	12,00
15210	02	Refeição tipo <i>self-service</i> sem balança com duas proteínas (Salada crua diariamente e/ou Salada cozida (pelo menos 2 vezes/semana), feijão, arroz, macarrão, prato principal a base de proteína como carne bovina, pescado e/ou frango, guarnição variável, como macaxeira, jerimum/abóbora cozido e/ou batata doce, e fruta)	UND	15,00
15210	03	Cuscuz de milho com manteiga - 120g	UND	7,00
15210	04	Cuscuz de milho com ovo e outros recheios - 250g	UND	10,00
15210	05	Panqueca recheada, exemplo: frango desfiado, carne moída, queijo de coalho assado etc- 300g	UND	5,00
15210	06	Tapioca simples - 100g (com manteiga e/ou coco ralado)	UND	3,00
15210	07	Tapioca recheada: mínimo 2 recheios 150g (queijo assado e frango desfiado, ovo e queijo assado entre outros)	UND	7,00
15210	08	Batata-doce com mínimo de 2 recheios: frango cozido e queijo de coalho assado, ovo e queijo de coalho assado etc. 300g	UND	
15210	09	Macaxeira com carne cozida ou outras opções de recheio: carne moída, queijo assado. 300g	UND	

15210	10	Banana da terra cozida com queijo de coalho assado - 200g	UND	
15210	11	Sopa - 300ml/500ml (Prepara com e proteína como carne bovina, frango ou peixe, leguminosa como feijão, lentilha etc, cereal como arroz etc, legumes e acompanhada de um produto de panificação)	UND	300 ML ↓ 10,00 500 ML ↓ 12,00

BEBIDA

CódigoCATMAT	item	Descrição	Unidade de Medida	Valor Unitário (R\$)
445482	12	Água mineral sem gás (garrafa 500 ml)	UND	2,00
445481	13	Água mineral com gás (garrafa 500 ml)	UND	2,50
463565	14	Café com leite com ou sem açúcar (copo 200ml)	UND	2,00 2,00
463592	15	Café simples com ou sem açúcar (copo 200ml)	UND	1,50
245189	16	Chá: erva cidreira- camomila, hortelã-200ml	UND	1,50
464759	17	Suco de fruta natural (diversos: laranja, laranja com mamão, abacaxi, abacaxi com hortelã, maracujá, limão, acerola, manga, etc. com e sem açúcar, feitos na hora de servir) - 300ml	UND	
464759	18	Suco de fruta com polpa (diversos: abacaxi, abacaxi com hortelã, maracujá, acerola, manga, etc. com e sem açúcar, feitos na hora de servir) - 300ml	UND	3,50 com leite 4,50
217795	19	Refrigerante - 350ml	UND	3,50
56154	20	Vitamina de fruta - 300 ml	UND	3,00
446708	21	iogurte - 170g (em embalagens individuais. Contendo na embalagem o S.I.F).	UND	
281590	22	Coalhada - 140g (em embalagens individuais. Contendo na embalagem o S.I.F).	UND	

PANIFICAÇÃO

CódigoCATMAT	item	Descrição	Unidade de Medida	Valor Unitário (R\$)
252444	23	Misto quente (pão de forma) - 100g	UND	3,00
332434	24	Pão com queijo de coalho assado - 80g	UND	3,50
332434	25	Pão com ovo - 100g	UND	2,50

332434	26	Pão francês com manteiga - 60g	UND	3,50
332434	27	Sanduíche natural- 160g (pão de forma, frango desfiado, cenoura ralada, alface, tomate)	UND	
SALGADO				
CódigoCATMAT	item	Descrição	Unidade de Medida	Valor Unitário (R\$)
270025	28	Coxinha de frango - 100g	UND	3,50
374646	29	Empada de frango - 100g	UND	3,50
374646	30	Pastel assado impreterivelmente de carne, queijo e/ou frango -100g	UND	Pastel - 3,00 3,50
DIVERSOS				
CódigoCATMAT	item	Descrição	Unidade de Medida	Valor Unitário (R\$)
461692	31	Bolo com cobertura de chocolate/banana com canela/maçã - 120g	FATIA	
461692	32	Bolo simples caseiro sem cobertura - 100g (coco, laranja, macaxeira, milho, banana, cenoura)	FATIA	3,00
223048	33	Salada de frutas (banana, maçã, melão, laranja, uva e etc.) - 180g	UND	
464381	34	Frutas in natura - 80g (com preferência para as frutas da época e da localidade. Exemplo: laranja, maçã, banana, goiaba, mexerica)	UND	
Valor Total Global Estimado (R\$)				

Responsável pelas informações: Luiz Frebonio

Data: 04/02/2022

CNPJ CPF. 046.752.088-78
Empresa:

Carimbo da

Endereço: Rua: Inocencio Gomes de Andrade N= 720 - Centex

[Assinatura]

Ass. funcionário da empresa

[Assinatura]

Ass. Servidor do IF SERTÃO-PE

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano - Campus Serra Talhada
PE 320, KM 126, S/N, Fazenda Estreito, Zona Rural - CEP: 56.900-000 - Serra Talhada-PE - Fone: (87) 9 8866-1978
www.ifsertao-pe.edu.br



INSTITUTO FEDERAL
Sertão Pernambucano
Campus Serra Talhada

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO
PERNAMBUCANO
CAMPUS SERRA TALHA
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
PESQUISA DE PREÇO

EMPRESA: Zanaboni Sante Maria

Concessão de espaço para exploração da Cantina do Campus Serra Talhada

OBS: Considere que o *campus* Serra Talhada possui um fluxo aproximado de 600 pessoas de segunda à Sexta-Feira, nos períodos da manhã, tarde e noite.

REFEIÇÃO				
CódigoCATMAT	item	Descrição	Unidade de Medida	Valor Unitário (R\$)
15210	01	Refeição tipo <i>self-service</i> sem balança com uma proteína (Salada crua diariamente e/ou Salada cozida (pelo menos 2 vezes/semana), feijão, arroz, macarrão, prato principal a base de proteína como carne bovina, pescado ou frango, guarnição variável, como macaxeira, jerimum/abóbora cozido e/ou batata doce, e fruta)	UND	12,00
15210	02	Refeição tipo <i>self-service</i> sem balança com duas proteínas (Salada crua diariamente e/ou Salada cozida (pelo menos 2 vezes/semana), feijão, arroz, macarrão, prato principal a base de proteína como carne bovina, pescado e/ou frango, guarnição variável, como macaxeira, jerimum/abóbora cozido e/ou batata doce, e fruta)	UND	14,00
15210	03	Cuscuz de milho com manteiga - 120g	UND	
15210	04	Cuscuz de milho com ovo e outros recheios - 250g	UND	5,00
15210	05	Panqueca recheada, exemplo: frango desfiado, carne moída, queijo de coalho assado etc- 300g	UND	5,00
15210	06	Tapioca simples - 100g (com manteiga e/ou coco ralado)	UND	2,50
15210	07	Tapioca recheada: mínimo 2 recheios 150g (queijo assado e frango desfiado, ovo e queijo assado entre outros)	UND	4,00
15210	08	Batata-doce com mínimo de 2 recheios: frango cozido e queijo de coalho assado, ovo e queijo de coalho assado etc. 300g	UND	
15210	09	Macaxeira com carne cozida ou outras opções de recheio: carne moída, queijo assado. 300g	UND	

15210	10	Banana da terra cozida com queijo de coalho assado - 200g	UND	
15210	11	Sopa - 300ml/500ml (Prepara com e proteína como carne bovina, frango ou peixe, leguminosa como feijão, lentilha etc, cereal como arroz etc, legumes e acompanhada de um produto de panificação)	UND	

BEBIDA

CódigoCATMAT	item	Descrição	Unidade de Medida	Valor Unitário (R\$)
445482	12	Água mineral sem gás (garrafa 500 ml)	UND	2,00
445481	13	Água mineral com gás (garrafa 500 ml)	UND	2,50
463565	14	Café com leite com ou sem açúcar (copo 200ml)	UND	1,50
463592	15	Café simples com ou sem açúcar (copo 200ml)	UND	1,00
245189	16	Chá: erva cidreira- camomila, hortelã-200ml	UND	1,00
464759	17	Suco de fruta natural (diversos: laranja, laranja com mamão, abacaxi, abacaxi com hortelã, maracujá, limão, acerola, manga, etc. com e sem açúcar, feitos na hora de servir) - 300ml	UND	5,00
464759	18	Suco de fruta com polpa (diversos: abacaxi, abacaxi com hortelã, maracujá, acerola, manga, etc. com e sem açúcar, feitos na hora de servir) - 300ml	UND	3,50 e/leite 4,00
217795	19	Refrigerante - 350ml	UND	3,50 / Coca 4,00
56154	20	Vitamina de fruta - 300 ml	UND	5,00
446708	21	Iogurte - 170g (em embalagens individuais. Contendo na embalagem o S.I.F).	UND	
281590	22	Coalhada - 140g (em embalagens individuais. Contendo na embalagem o S.I.F).	UND	

PANIFICAÇÃO

CódigoCATMAT	item	Descrição	Unidade de Medida	Valor Unitário (R\$)
252444	23	Misto quente (pão de forma) - 100g	UND	5,00
332434	24	Pão com queijo de coalho assado - 80g	UND	4,00
332434	25	Pão com ovo - 100g	UND	3,50

332434	26	Pão francês com manteiga - 60g	UND	3,00
332434	27	Sanduíche natural- 160g (pão de forma, frango desfiado, cenoura ralada, alface, tomate)	UND	4,00
SALGADO				
CódigoCATMAT	item	Descrição	Unidade de Medida	Valor Unitário (R\$)
270025	28	Coxinha de frango - 100g	UND	4,00
374646	29	Empada de frango - 100g	UND	3,00
374646	30	Pastel assado impreterivelmente de carne, queijo e/ou frango -100g	UND	4,00
DIVERSOS				
CódigoCATMAT	item	Descrição	Unidade de Medida	Valor Unitário (R\$)
461692	31	Bolo com cobertura de chocolate/banana com canela/maçã - 120g	FATIA	5,00
461692	32	Bolo simples caseiro sem cobertura - 100g (coco, laranja, macaxeira, milho, banana, cenoura)	FATIA	2,50
223048	33	Salada de frutas (banana, maçã, melão, laranja, uva e etc.) - 180g	UND	
464381	34	Frutas in natura - 80g (com preferência para as frutas da época e da localidade. Exemplo: laranja, maçã, banana, goiaba, mexerica)	UND	
Valor Total Global Estimado (R\$)				

Responsável pelas informações: ALINE GEIZIANE TELLES S. Data: 04/10/2022

CNPJ/CPF: 088.473.754-36
 Empresa: _____

Carimbo da

Endereço: RUA: INOQUE NUNES DA OLIVEIRA - Centro. - N: 846

Aline Geiziane Telles da Silva Elendray Nêr Veira

Ass. funcionário da empresa

Ass. Servidor do IF SERTÃO-PE



INSTITUTO FEDERAL
Sertão Pernambucano
Campus Serra Talhada

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO
PERNAMBUCANO
CAMPUS SERRA TALHA
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
PESQUISA DE PREÇO

EMPRESA: LANCHONETE (SHEIK NAH)

Concessão de espaço para exploração da Cantina do Campus Serra Talhada

OBS: Considere que o campus Serra Talhada possui um fluxo aproximado de 600 pessoas de segunda à Sexta-Feira, nos períodos da manhã, tarde e noite.

REFEIÇÃO				
CódigoCATMAT	item	Descrição	Unidade de Medida	Valor Unitário (R\$)
15210	01	Refeição tipo <i>self-service</i> sem balança com uma proteína (Salada crua diariamente e/ou Salada cozida (pelo menos 2 vezes/semana), feijão, arroz, macarrão, prato principal a base de proteína como carne bovina, pescado ou frango, guarnição variável, como macaxeira, jerimum/abóbora cozido e/ou batata doce, e fruta)	UND	
15210	02	Refeição tipo <i>self-service</i> sem balança com duas proteínas (Salada crua diariamente e/ou Salada cozida (pelo menos 2 vezes/semana), feijão, arroz, macarrão, prato principal a base de proteína como carne bovina, pescado e/ou frango, guarnição variável, como macaxeira, jerimum/abóbora cozido e/ou batata doce, e fruta)	UND	
15210	03	Cuscuz de milho com manteiga - 120g	UND	
15210	04	Cuscuz de milho com ovo e outros recheios - 250g	UND	
15210	05	Panqueca recheada, exemplo: frango desfiado, carne moída, queijo de coalho assado etc- 300g	UND	
15210	06	Tapioca simples - 100g (com manteiga e/ou coco ralado)	UND	
15210	07	Tapioca recheada: mínimo 2 recheios 150g (queijo assado e frango desfiado, ovo e queijo assado entre outros)	UND	
15210	08	Batata-doce com mínimo de 2 recheios: frango cozido e queijo de coalho assado, ovo e queijo de coalho assado etc. 300g	UND	
15210	09	Macaxeira com carne cozida ou outras opções de recheio: carne moída, queijo assado. 300g	UND	

15210	10	Banana da terra cozida com queijo de coalho assado - 200g	UND	
15210	11	Sopa - 300ml/500ml (Prepara com e proteína como carne bovina, frango ou peixe, leguminosa como feijão, lentilha etc, cereal como arroz etc, legumes e acompanhada de um produto de panificação)	UND	500 ml + 7,00
BEBIDA				
CódigoCATMAT	item	Descrição	Unidade de Medida	Valor Unitário (R\$)
445482	12	Água mineral sem gás (garrafa 500 ml)	UND	2,00
445481	13	Água mineral com gás (garrafa 500 ml)	UND	2,50
463565	14	Café com leite com ou sem açúcar (copo 200ml)	UND	1,75
463592	15	Café simples com ou sem açúcar (copo 200ml)	UND	3,00
245189	16	Chá: erva cidreira- camomila, hortelã-200ml	UND	
464759	17	Suco de fruta natural (diversos: laranja, laranja com mamão, abacaxi, abacaxi com hortelã, maracujá, limão, acerola, manga, etc. com e sem açúcar, feitos na hora de servir) - 300ml	UND	5,00
464759	18	Suco de fruta com polpa (diversos: abacaxi, abacaxi com hortelã, maracujá, acerola, manga, etc. com e sem açúcar, feitos na hora de servir) - 300ml	UND	4,50 c/leite - 5,00
217795	19	Refrigerante - 350ml	UND	4,00
56154	20	Vitamina de fruta - 300 ml	UND	
446708	21	logurte - 170g (em embalagens individuais. Contendo na embalagem o S.I.F).	UND	
281590	22	Coalhada - 140g (em embalagens individuais. Contendo na embalagem o S.I.F).	UND	
PANIFICAÇÃO				
CódigoCATMAT	item	Descrição	Unidade de Medida	Valor Unitário (R\$)
252444	23	Misto quente (pão de forma) - 100g	UND	5,00
332434	24	Pão com queijo de coalho assado - 80g	UND	4,00
332434	25	Pão com ovo - 100g	UND	3,00

332434	26	Pão francês com manteiga - 60g	UND	
332434	27	Sanduíche natural- 160g (pão de forma, frango desfiado, cenoura ralada, alface, tomate)	UND	
SALGADO				
CódigoCATMAT	item	Descrição	Unidade de Medida	Valor Unitário (R\$)
270025	28	Coxinha de frango - 100g	UND	4,00
374646	29	Empada de frango - 100g	UND	4,00
374646	30	Pastel assado impreterivelmente de carne, queijo e/ou frango -100g	UND	4,00
DIVERSOS				
CódigoCATMAT	item	Descrição	Unidade de Medida	Valor Unitário (R\$)
461692	31	Bolo com cobertura de chocolate/banana com canela/maçã - 120g	FATIA	6,00
461692	32	Bolo simples caseiro sem cobertura - 100g (coco, laranja, macaxeira, milho, banana, cenoura)	FATIA	2,50
223048	33	Salada de frutas (banana, maçã, melão, laranja, uva e etc.) - 180g	UND	
464381	34	Frutas in natura - 80g (com preferência para as frutas da época e da localidade. Exemplo: laranja, maçã, banana, goiaba, mexerica)	UND	
Valor Total Global Estimado (R\$)				

Responsável pelas informações: RAFAELA CORDIRO S. Data: 04/02/22

CNPJ CPF: 074.920.534-28
 Empresa: _____

Carimbo da

Endereço: Rua Av. Afonso M. Costa N: 1050 - SAJ CRISTOVAS

Ass. funcionário da empresa

Ass. Servidor do IF SERTÃO-PE

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano – Campus Serra Talhada
 PE 320, KM 126, S/N, Fazenda Estreito, Zona Rural – CEP: 56.900-000 – Serra Talhada-PE - Fone: (87) 9 8866-1978
 www.ifsertao-pe.edu.br



INSTITUTO FEDERAL
Sertão Pernambucano
Campus Serra Talhada

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO
PERNAMBUCANO

CAMPUS SERRA TALHA
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO
PESQUISA DE PREÇO

EMPRESA: _____

Concessão de espaço para exploração da Cantina do Campus Serra Talhada

OBS: Considere que o campus Serra Talhada possui um fluxo aproximado de 600 pessoas de segunda à Sexta-Feira, nos períodos da manhã, tarde e noite.

REFEIÇÃO				
CódigoCATMAT	item	Descrição	Unidade de Medida	Valor Unitário (R\$)
15210	01	Refeição tipo <i>self-service</i> sem balança com uma proteína (Salada crua diariamente e/ou Salada cozida (pelo menos 2 vezes/semana), feijão, arroz, macarrão, prato principal a base de proteína como carne bovina, pescado ou frango, guarnição variável, como macaxeira, jerimum/abóbora cozido e/ou batata doce, e fruta)	UND	20.00
15210	02	Refeição tipo <i>self-service</i> sem balança com duas proteínas (Salada crua diariamente e/ou Salada cozida (pelo menos 2 vezes/semana), feijão, arroz, macarrão, prato principal a base de proteína como carne bovina, pescado e/ou frango, guarnição variável, como macaxeira, jerimum/abóbora cozido e/ou batata doce, e fruta)	UND	25.00
15210	03	Cuscuz de milho com manteiga - 120g	UND	10.00
15210	04	Cuscuz de milho com ovo e outros recheios - 250g	UND	18.00
15210	05	Panqueca recheada, exemplo: frango desfiado, carne moída, queijo de coalho assado etc- 300g	UND	12.00
15210	06	Tapioca simples - 100g (com manteiga e/ou coco ralado)	UND	4.50
15210	07	Tapioca recheada: mínimo 2 recheios 150g (queijo assado e frango desfiado, ovo e queijo assado entre outros)	UND	20.00
15210	08	Batata-doce com mínimo de 2 recheios: frango cozido e queijo de coalho assado, ovo e queijo de coalho assado etc. 300g	UND	15.00
15210	09	Macaxeira com carne cozida ou outras opções de recheio: carne moída, queijo assado. 300g	UND	17.50

15210	10	Banana da terra cozida com queijo de coalho assado - 200g	UND	13.50
15210	11	Sopa - 300ml/500ml (Prepara com e proteína como carne bovina, frango ou peixe, leguminosa como feijão, lentilha etc, cereal como arroz etc, legumes e acompanhada de um produto de panificação)	UND	5.00
BEBIDA				
CódigoCATMAT	item	Descrição	Unidade de Medida	Valor Unitário (R\$)
445482	12	Água mineral sem gás (garrafa 500 ml)	UND	2.50
445481	13	Água mineral com gás (garrafa 500 ml)	UND	6.00
463565	14	Café com leite com ou sem açúcar (copo 200ml)	UND	4.00
463592	15	Café simples com ou sem açúcar (copo 200ml)	UND	2.50
245189	16	Chá: erva cidreira- camomila, hortelã-200ml	UND	2.00
464759	17	Suco de fruta natural (diversos: laranja, laranja com mamão, abacaxi, abacaxi com hortelã, maracujá, limão, acerola, manga, etc. com e sem açúcar, feitos na hora de servir) - 300ml	UND	6.00
464759	18	Suco de fruta com polpa (diversos: abacaxi, abacaxi com hortelã, maracujá, acerola, manga, etc. com e sem açúcar, feitos na hora de servir) - 300ml	UND	4.00
217795	19	Refrigerante - 350ml	UND	5.00
56154	20	Vitamina de fruta - 300 ml	UND	6.00
446708	21	iogurte - 170g (em embalagens individuais. Contendo na embalagem o S.I.F).	UND	4.80
281590	22	Coalhada - 140g (em embalagens individuais. Contendo na embalagem o S.I.F).	UND	2.50
PANIFICAÇÃO				
CódigoCATMAT	item	Descrição	Unidade de Medida	Valor Unitário (R\$)
252444	23	Misto quente (pão de forma) - 100g	UND	5.50
332434	24	Pão com queijo de coalho assado - 80g	UND	5.00
332434	25	Pão com ovo - 100g	UND	3.50

332434	26	Pão francês com manteiga - 60g	UND	1.50
332434	27	Sanduíche natural- 160g (pão de forma, frango desfiado, cenoura ralada, alface, tomate)	UND	6.00
SALGADO				
CódigoCATMAT	item	Descrição	Unidade de Medida	Valor Unitário (R\$)
270025	28	Coxinha de frango - 100g	UND	4.00
374646	29	Empada de frango - 100g	UND	4.00
374646	30	Pastel assado impreterivelmente de carne, queijo e/ou frango -100g	UND	4.00
DIVERSOS				
CódigoCATMAT	item	Descrição	Unidade de Medida	Valor Unitário (R\$)
461692	31	Bolo com cobertura de chocolate/banana com canela/maçã - 120g	FATIA	5.00
461692	32	Bolo simples caseiro sem cobertura - 100g (coco, laranja, macaxeira, milho, banana, cenoura)	FATIA	5.00
223048	33	Salada de frutas (banana, maçã, melão, laranja, uva e etc.) - 180g	UND	4.50
464381	34	Frutas in natura - 80g (com preferência para as frutas da época e da localidade. Exemplo: laranja, maçã, banana, goiaba, mexerica)	UND	2.50
Valor Total Global Estimado (R\$)				

Responsável pelas informações: Rogério da Costa Falcão Data: 07/02/2022

CNPJ 23.781.587-0001-93

Empresa: PEDROSO HOTEL FAZENDA

Carimbo da

Endereço: PE 320 N: 1500

Rogério

Ass. funcionário da empresa

Edson Albre Veiros

Ass. Servidor do IF SERTÃO-PE

**Anexo II - Orientações de consumo de energia da
cantina CST.pdf**

ORIENTAÇÕES PARA CÁLCULO DO VALOR DO CONSUMO DE ENERGIA ELÉTRICA DA CANTINA DO CST DO IFPERTAOPE.

O consumo mensal deverá ser calculado pela diferença entre a leitura do mês atual e a leitura do mês anterior (ciclos de medição, geralmente com diferença de 30 dias), conforme a equação abaixo:

$$\text{Consumo mensal [kW.h]} = \text{LEITURA ATUAL[kW.h]} - \text{LEITURA ANTERIOR[kW.h]}$$

O valor cobrado pelo consumo mensal é calculado multiplicando o consumo no mês (ciclo de medição) pelo valor da tarifa de energia com impostos, conforme equação abaixo:

$$\text{Valor cobrado [R\$]} = \text{Consumo mensal [kW.h]} \times \text{Tarifa [R\$/kW.h]}$$

A tarifa é divulgada mensalmente nas faturas de energia elétrica (TUSD e TE), basta somar as duas tarifas para obter o valor a ser aplicado na “Tarifa [R\$/kW.h]”. Ou, em alternativa a solução anterior, bastar obter os valores de TUSD e TE, no site da NEOENERGIA Pernambuco, classe “B3 – Comercial, Serviços e Outras atividades”, para o período de cobrança. A Fig. 1 apresenta uma fatura exemplo da Neoenergia Pernambuco com os valores das tarifas.

Tarifa Social de Energia Elétrica: Criada pela Lei 10.438, de 26/04/02

NEOENERGIA
PERNAMBUCO

NOTA FISCAL • FATURA • CONTA DE ENERGIA ELÉTRICA

Companhia Energética de Pernambuco
Av. João de Barros, 111, Boa Vista, Recife - PE, CEP 50050-902
CNPJ 10.835.932/0001-08 | Insc. Est. 0005943-93 | www.ceelp.com.br

DADOS DO CLIENTE
Nome do Cliente
CPF 000.000.000-00 NIS 000000000000

ENDEREÇO DA UNIDADE CONSUMIDORA
RUA JOAQUIM FRANCISCO 75 C
-
BAIRRO, CIDADE
0123456-256 CIDADE - ESTADO

CLASSIFICAÇÃO
B1 RESIDENCIAL
RESIDENCIAL
MONOFÁSICO

Nº DA NOTA FISCAL	SÉRIE	EMIÇÃO
0000251	ÚNICA	26/11/2019

APRESENTAÇÃO	Nº DO CLIENTE	Nº DA INSTALAÇÃO
26/11/2019	0000123456	123456

CONTA CONTRATO	MÊS/ANO
000123456	11/2019

DATA DE VENCIMENTO	DATA PREVISTA PRÓXIMA LEITURA
30/12/2019	30/01/2020

TOTAL A PAGAR (R\$) 235,08

DESCRIÇÃO DA NOTA FISCAL	QUANTIDADE	PREÇO (R\$)	VALOR (R\$)
Consumo Ativo (kWh) - TUSD	286,000000	0,48009528	137,30
Consumo Ativo (kWh) - TE	286,000000	0,34189370	97,78

Fig. 1 – Exemplo de valor de TUSD e TE na fatura

No caso da cantina do campus, como o medidor não está “zerado”, deve-se anotar a leitura registrada para a primeiro ciclo de faturamento da cantina.

Na Fig. 1, com a repetição do valor cobrado em Consumo Ativo(kWh) – TUSD e Consumo Ativo(kWh) – TE não há duplicidade de cobrança, apenas será demonstrado o valor a ser pago em cada componente. Abaixo, segue um exemplo de cálculo do valor cobrado para o consumo:

EXEMPLO

Leitura em 20/11/2021: 32550 kW.h (leitura anterior)

Leitura em 20/12/2021: 32890 kW.h (leitura atual)

$$\text{Consumo mensal [kW.h]} = \text{LEITURA ATUAL[kW.h]} - \text{LEITURA ANTERIOR[kW.h]}$$

$$\text{Consumo mensal [kW.h]} = 32890[\text{kW.h}] - 32550[\text{kW.h}]$$

$$\text{Consumo mensal [kW.h]} = 340 \text{ kW.h}$$

Portanto, considerando os valores somados de TUSD e TE da Fig. 01, tem-se:

TUSD: R\$ 0,48

TE: R\$ 0,34

$$\text{Tarifa [R$/kW.h]} = \text{TUSD} + \text{TE}$$

$$\text{Tarifa [R$/kW.h]} = \text{R\$ 0,82}$$

Portanto, tem-se que:

$$\text{Valor cobrado [R\$]} = \text{Consumo mensal [kW.h]} \times \text{Tarifa [R$/kW.h]}$$

$$\text{Valor cobrado [R\$]} = 340 [\text{kW.h}] \times 0,82 [\text{R$/kW.h}]$$

$$\text{Valor cobrado [R\$]} = \text{R\$ 278,80}$$

Portanto, o valor cobrado para o ciclo de faturamento do exemplo é de R\$ 278,80

Tiago Luiz
Santana de
Souza:
06777887466

Assinado digitalmente por Tiago Luiz
Santana de Souza:06777887466
DN: CN=Tiago Luiz Santana de Souza:
06777887466, OU="IF SERTAO-PE -
Instituto Federal de Educacao, Ciencia
e Tecnologia do Sertao
Pernambucano", O=ICPEdu, C=BR
Razão: Eu estou aprovando este
documento
Localização:
Data: 2022-03-03 16:29:11
Foxit Reader Versão: 9.1.0

**Anexo III - Justificativa do processo por pregão
presencial.pdf**

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
CAMPUS SERRA TALHADA
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO

JUSTIFICATIVA DA UTILIZAÇÃO DA MODALIDADE DO PREGÃO PRESENCIAL NO PROCESSO DE CONCESSÃO DE USO DE IMÓVEL DA UNIÃO PARA A PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS DE CANTINA DO CAMPUS SERRA TALHADA

Segundo a Orientação Normativa CNU/CGU nº 01/2016, na cessão de uso de imóvel administrado pela União, para fins de prestação de serviços comuns em favor de servidores públicos e administrados, é obrigatória a modalidade licitatória pregão, preferencialmente eletrônico. **Caso seja inviável a forma eletrônica, a forma presencial poderá ser utilizada excepcionalmente, desde que justificado.**

Nesse sentido, convém destacar os motivos pelos quais justificamos a utilização da modalidade do Pregão Presencial para a concessão do espaço da cantina do Campus, são eles:

1. O pregão presencial permite inibir a apresentação de propostas insustentáveis que atrasariam os procedimentos e aumentariam seus custos;
2. A possibilidade de esclarecimentos imediatos durante o pregão presencial e facilidade na negociação de preços.
3. Verificação das condições de habilitação e execução da proposta.
4. Promoção de diligências destinadas a esclarecer ou a complementar o procedimento licitatório,
5. Fomentar o comércio local, com a geração de emprego e renda.
6. A opção pela modalidade presencial do pregão não produz alteração no resultado final do certame, pelo contrário, permite maior redução de preços em vista da interação do pregoeiro com os licitantes.

Diante disso, justificamos a utilização do Pregão em sua forma Presencial para a concessão do espaço da cantina do Campus Serra Talhada.

ELENILSON NOBRE VERAS:
06162765407

Assinado digitalmente por ELENILSON NOBRE VERAS:
06162765407
DN: c=BR, o=ICP-Brasil, ou=Presencial,
ou=07871872000174, ou=Secretaria da Receita Federal do
Brasil - RFB, ou=RFB e-CPF A3, ou=(sem branco),
ou=ELENILSON NOBRE VERAS.06162765407
Razão: Eu sou o autor deste documento
Localização: IF SERTÃO CAMPUS SERRA TALHADA
Data: 2022-03-17 13:52:38
Foxit Reader Versão: 10.0.1

Elenilson Nobre Veras

Chefe do Departamento de Administração e Planejamento
Campus Serra Talhada

**Anexo IV - Laudo de Avaliação Cantina Campus Serra
Talhada- Rev. 01 Assinado.pdf**

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
PRÓ-REITORIA DE ORÇAMENTO E ADMINISTRAÇÃO – PROAD
DIRETORIA DE ENGENHARIA E INFRAESTRUTURA - DEINF

LAUDO DE
AVALIAÇÃO

FICHA – RESUMO

IMÓVEL **Cantina do Campus Serra Talhada - PE.**
PE 320, KM 126, S/N, Fazenda Estreito. Bairro: Zona rural
Serra Talhada-PE

OBJETIVO Determinação do valor de locação para terceirização.

METODOLOGIA Método Comparativo Direto de Dados de Mercado

ESPECIFICAÇÃO Grau de Fundamentação: II / Grau de Precisão: I

VALOR DE AVALIAÇÃO

Valor Total
Mínimo =R\$ 511,96
Médio = R\$ 584,19
Máximo = R\$ 666,61

VALOR ADOTADO: Médio - R\$ 584,19

IDENTIFICAÇÃO

Responsável p/elaboração do laudo: ENG^a. CIVIL LAIS SAMPAIO MACHADO
Registro Profissional CREA: 94627-BA

ART nº PE20220756232
Petrolina/PE, 15 de março de 2022.

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
PRÓ-REITORIA DE ORÇAMENTO E ADMINISTRAÇÃO – PROAD
DIRETORIA DE ENGENHARIA E INFRAESTRUTURA - DEINF

LAUDO DE AVALIAÇÃO

LAIS SAMPAIO MACHADO – CREA-BA 94627
ENGENHEIRA CIVIL REITORIA IF SERTÃO PE

1. OBJETO DA AVALIAÇÃO

O objeto da avaliação é a Cantina do Campus Serra Talhada, localizado na PE 320, KM 126, S/n, Fazenda Estreito, Zona rural, município de Serra Talhada, estado de Pernambuco.

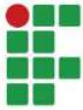
2. FINALIDADE DO LAUDO

Este Laudo de Avaliação tem como finalidade a determinação do valor de mercado da cantina para locação. Não está descrito aqui os dados referente à água e energia, tendo em vista que serão instalados no campus, medidores individuais que serão contabilizados essas despesas. Ou seja, no valor gerado aqui, não está incluso essas despesas, sendo necessária a computação mensal das mesmas para reembolso da instituição.

3. CARACTERIZAÇÃO DO BEM AVALIADO

3.1 VISTORIA

A vistoria realizada no dia 15/02/2022, permitiu a verificação do imóvel para fins de identificação das características do mesmo, detalhadas no Anexo 1.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
PRÓ-REITORIA DE ORÇAMENTO E ADMINISTRAÇÃO – PROAD
DIRETORIA DE ENGENHARIA E INFRAESTRUTURA - DEINF

3.2 CARACTERÍSTICAS DA REGIÃO

Infraestrutura:

() Energia, Água, Esgoto, telefone () Energia, água, telefone
(x) Energia, água () Energia () Nenhuma

Acesso:

(x) Asfalto () Pedra Paralela () Terra Batida

Terreno

Zona	Solo	Topografia	Formato	Área (M ²)	R\$	Valor Venal (R\$)
4	2	4	1	17,15		

ZONA	1 Urbana	2 Suburbana	3 Industrial	4 Rural	5 Especial
SOLO	1 Arenoso	2 Argiloso	3 Misto		
TOPOGRAFIA	1 Plana	2 Em aclave	3 Em declive	4 Misto	
FORMATO	1 Retangular	2 Trapezoidal	3 Irregular		

3.3 CARACTERÍSTICAS DO IMÓVEL

O imóvel tem as características detalhadas no Memorial Descritivo apresentado no Anexo

1. Segue abaixo resumo da caracterização física:

Descrição	Área m ²	Estrutura	Vedação	Revestim ento	Pintura	Pavimet	Cobertura	Estado de conser.	Idade	Vida útil	R\$/m ²	Valor Final
Cantina	17,32	1	1	3	1	5	4	1	0	50		

Estrutura	1 Concreto	2 Concreto PM	3 Alvenaria	4 Metálica	5 Outro
Vedação	1 Tijolo	2 Tijolo comum	3 Combogó	4 Bloco	5 Divisória
	Furado			Concreto	
Revestimento	1 Chapisco	2 Reboco	3 Cerâmica	4 Outro	
Pintura	1 Látex	2 Esmalte	3 Hidracor	4 Outro	
Pavimentação	1 Cimentado	2 Concreto	3 Cerâmico	4 Madeira	5 Outro
Cobertura	1 Cerâmica	2 Fibra	3 Alumínio	4 Concreto	
		ondulada			
Estado de conserv. Idade e vida útil	1 Ótimo Anos	2 Bom	3 Regular	4 Mau	5 Valor residual

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
PRÓ-REITORIA DE ORÇAMENTO E ADMINISTRAÇÃO – PROAD
DIRETORIA DE ENGENHARIA E INFRAESTRUTURA - DEINF

4. METODOLOGIA EMPREGADA

Para o presente trabalho, utilizou-se o Método Comparativo Direto de Dados de Mercado através das cotações fornecidas pelo campus. O laudo segue a ABNT NBR 14.653-Parte 1 (2019) - Avaliação de bens - Procedimentos Gerais e na ABNT NBR 14.653-Parte 3 (2019) Avaliação de Imóveis Rurais.

5. PESQUISA DE DADOS E VALOR OBTIDO

Foram realizadas pesquisas na região, objetivando o levantamento de elementos comparativos, ou seja, cantinas alugadas em funcionamento, dentro de instituições federais e lanchonetes alugadas na cidade de Serra Talhada visando à determinação do valor de mercado. Além desses dados, foram coletados informações de lanchonetes alugadas na região.

Para o presente caso, foi aplicado a Inferência Estatística (Regressão Múltipla) através do programa de Estatística SISDEA.

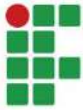
Os dados coletados seguem no Anexo 2.

O programa fornece um valor máximo e mínimo, conforme exigido pelas normas da ABNT NBR 14.653:

Mínimo: R\$ 511,96

Máximo: R\$ 666,61

Valor do aluguel (médio) = 584,19
(Quinhentos e oitenta e quatro reais e dezenove centavos)



INSTITUTO FEDERAL
Sertão Pernambucano



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO
PRÓ-REITORIA DE ORÇAMENTO E ADMINISTRAÇÃO – PROAD
DIRETORIA DE ENGENHARIA E INFRAESTRUTURA - DEINF

6. GRAUS DE FUNDAMENTAÇÃO E PRECISÃO

Atendendo o critério de ESPECIFICAÇÃO DAS AVALIAÇÕES - Item 9 da Norma da ABNT NBR-14653-2, o presente trabalho se enquadra no GRAU DE FUNDAMENTAÇÃO II consoante pontuação e exigências das tabelas 1 e 2 e no GRAU DE PRECISÃO I em função da Amplitude do intervalo de confiança de 80%, ser 79,01%, maior que 50% consoante Tabela 3 da citada Norma.

7. ENCERRAMENTO

Encerrados os trabalhos, foi redigido e impresso este LAUDO, que se compõe de folhas impressas de um só lado, todas rubricadas e a última datada e assinada.

Acompanham anexos:

Anexo I: Memorial descritivo

Anexo II: Memorial de cálculo.

Petrolina, 15 de março de 2022

Lais Sampaio
Machado:0520115
3500

Assinado de forma digital por
Lais Sampaio
Machado:05201153500
Dados: 2022.03.21 11:26:06
-03'00'

LAIS SAMPAIO MACHADO
SIAPE 2329263
Engenheira civil
Reitoria- IF Sertão-PE

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO
PRÓ-REITORIA DE DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL
DIRETORIA DE EXPANSÃO, REESTRUTURAÇÃO E OBRAS

ANEXO I

MEMORIAL DESCRITIVO

Nome do imóvel: CANTINA IF SERTÃO PE- CAMPUS SERRA TALHADA

1. Objetivo

Trata-se o presente memorial da descrição do espaço físico da cantina do Campus Serra Talhada para terceirização do local. A cantina possui área interna (A) de 17,15 m². O projeto abaixo demonstra a área interna da cantina.

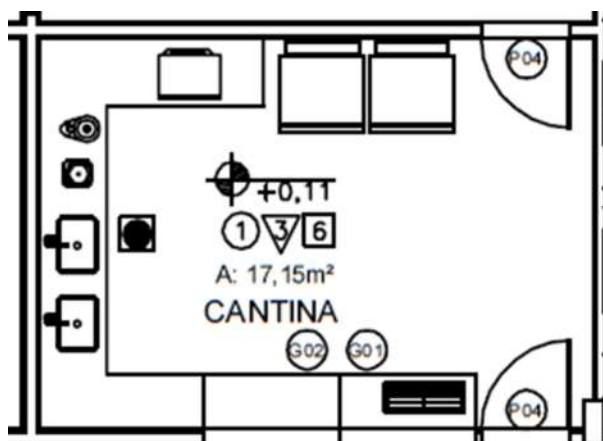
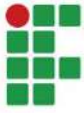


Figura 1. Planta baixa da cantina.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO
PRÓ-REITORIA DE DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL
DIRETORIA DE EXPANSÃO, REESTRUTURAÇÃO E OBRAS

2. Detalhamento dos ambientes

2.1 Parte civil:

O acesso e a saída do ambiente é por uma porta de madeira medindo 0,80 x 2,10m na cor branco neve. O piso é de granilite cor cinza, em placas de 100x100cm. As paredes são revestidas com cerâmica 20x20 cm na cor branco, do piso ao teto. O ambiente possui um balcão de atendimento em granito cinza andorinha, na parte interna possui balcão de inox com duas cubas de inox embutidas.

2.2 Instalações elétricas e hidráulicas:

O ambiente possui 07 (sete) tomadas; 04 (quatro) luminárias fechadas 2x32W com lâmpadas fluorescentes; 02 (dois) pontos de água fria para alimentação da pia da cozinha, instalados torneiras em inox e dois pontos de esgoto com sifão de pia. Todos os pontos descritos estão em perfeito funcionamento.

3. Medição individualizada

O ambiente possui medição individualizada para energia (Figura 8). Deve ser instalado um medidor para controle interno da água utilizada.

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO
PRÓ-REITORIA DE DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL
DIRETORIA DE EXPANSÃO, REESTRUTURAÇÃO E OBRAS

4. Fotos



Figura 2. Área externa para atendimento



Figura 3. Área interna para atendimento



Figura 4. Bancada parte interna da cantina



Figura 5. Piso da parte interna da cantina

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO
PRÓ-REITORIA DE DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL
DIRETORIA DE EXPANSÃO, REESTRUTURAÇÃO E OBRAS



Figura 6. Parte interna da cantina



Figura 7. Luminárias da parte interna da cantina



Figura 8. Medidor de energia

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO
PRÓ-REITORIA DE DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL
DIRETORIA DE EXPANSÃO, REESTRUTURAÇÃO E OBRAS

ANEXO II

MEMORIAL DE CÁLCULO

Relatório Estatístico - Regressão Linear

Modelo:

AVALIAÇÃO CANTINA SERRA TALHADA

Data de referência:

Terça feira, 15 de março de 2022

Informações Complementares:

Dados do modelo:	15
Dados utilizados:	9
Variáveis do modelo:	5
Variáveis utilizadas:	5

Estatísticas:

	Regressão	Estimativa
Coef. de correlação	0,989059813	0,992516392
Coef. de determinação	0,978239314	0,985088789
Desvio padrão	0,123913209	58,31192036

Normalidade dos resíduos:

Normalidade:	[88, 100, 100]
--------------	-----------------

**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO
PRÓ-REITORIA DE DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL
DIRETORIA DE EXPANSÃO, REESTRUTURAÇÃO E OBRAS**

Análise da variância:

Análise da Variância				
Fonte de Variação	Soma dos Quadrados	Graus de Liberdade	Quadrado Médio	F calculado
Explicada	2,76100843	4	0,6902521	44,95443
Não explicada	0,06141793	4	0,0153545	
Total	2,82242636	8		

Equação de regressão / Função estimativa (moda, mediana e média):

$\text{Valor total} = e^{(+5,8932 - 7,9833 / \text{Area total} + 17,9068 / \text{Quantidade de alunos} + 0,0016 * \text{Idade real} + 0,1087 * \text{Distancia ao polo valorizante})}$
--

Testes de Hipóteses:

Variável	Média	Mínimo	Máximo	Coefficiente	t	Sig(%)	transf
Area total	0,04	0,01	0,15	-7,98	-6,24	0,34	1/x
Quantidade de alunos	0,02	0,00	0,04	17,91	2,36	7,73	1/x
Idade real	12,22	5,00	25,00	0,00	0,24	82,55	x
Distancia ao polo valorizante	1,82	0,00	13,00	0,11	6,09	0,37	x
Valor total	6,18	5,02	7,21	5,89	27,51	0,01	ln(y)

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO
PRÓ-REITORIA DE DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL
DIRETORIA DE EXPANSÃO, REESTRUTURAÇÃO E OBRAS

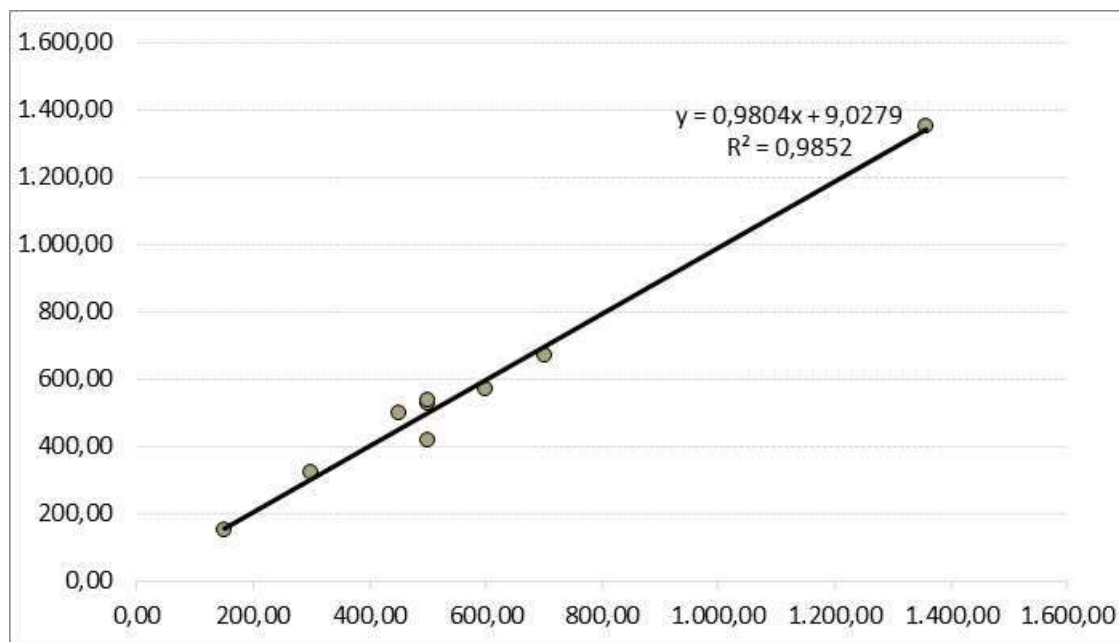
Tabela de Fundamentação - NBR 14653-2

Item	Descrição	Grau	Grau	Grau	Pontos obtidos
		III	II	I	
1	Caracterização do imóvel avaliando	Completa quanto a todas as variáveis analisadas	Completa quanto às variáveis utilizadas no modelo	Adoção de situação paradigma	3
2	Quantidade mínima de dados de mercado, efetivamente utilizados	6 (k+1), onde k é o número de variáveis independentes	4 (k+1), onde k é o número de variáveis independentes	3 (k+1), onde k é o número de variáveis independentes	2
3	Identificação dos dados de mercado	Apresentação de informações relativas a todos os dados e variáveis analisados na modelagem, com foto e características conferidas pelo autor do laudo	Apresentação de informações relativas a todos os dados e variáveis analisados na modelagem	Apresentação de informações relativas aos dados e variáveis efetivamente utilizados no modelo	2
4	Extrapolação	Não admitida	Admitida para apenas uma variável, desde que: a) as medidas das características do imóvel avaliando não sejam superiores a 100% do limite amostral superior, nem inferiores à metade do limite amostral inferior, b) o valor estimado não ultrapasse 15% do valor calculado no limite da fronteira amostral, para a referida variável	Admitida, desde que: a) as medidas das características do imóvel avaliando não sejam superiores a 100 % do limite amostral superior, nem inferiores à metade do limite amostral inferior; b) o valor estimado não ultrapasse 20 % do valor calculado no limite da fronteira amostral, para as referidas variáveis, de per si e simultaneamente, e em módulo	3
5	Nível de significância (somatório do valor das duas caudas) máximo para a rejeição da hipótese nula de cada regressor (teste bicaudal)	10%	20%	30%	2
6	Nível de significância máximo admitido para a rejeição da hipótese nula do modelo através do teste F de Snedecor	1%	2%	5%	3

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO
PRÓ-REITORIA DE DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL
DIRETORIA DE EXPANSÃO, REESTRUTURAÇÃO E OBRAS

Graus	III	II	I	Soma
Pontos Mínimos	16	10	6	15
Itens obrigatórios	2, 4, 5 e 6 no grau III e os demais no mínimo no grau II	2, 4, 5 e 6 no mínimo no grau II e os demais no mínimo no grau I	Todos, no mínimo no grau I	
Grau de Fundamentação do Laudo				II

Gráfico de Aderência - Regressão Linear



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO
PRÓ-REITORIA DE DESENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL
DIRETORIA DE EXPANSÃO, REESTRUTURAÇÃO E OBRAS

Gráfico de resíduos - Regressão Linear

