

# Estudo Técnico Preliminar 3/2022

## 1. Informações Básicas

Número do processo: 23298.006568/2022-96

## 2. Descrição da necessidade

O Campus Vitória de Santo Antão do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Pernambuco possui atualmente cerca de 180 (cento e oitenta) servidores, e aproximadamente 1000 (mil) alunos matriculados, além de 70 (setenta) funcionários de empresas terceirizadas, além destes usuários, diariamente circulam nas dependências do campus, diversas pessoas que usam ou necessitam dos serviços oferecidos pela instituição.

Para a consecução de seu objetivo e de sua missão, O IFPE Campus Vitória de Santo Antão deve promover todas as ações principais e acessórias que estejam diretamente relacionadas com o serviço por ela promovido e com os recursos necessários à sua difusão, de forma acessível a toda a comunidade acadêmica, principalmente aos integrantes de seu corpo discente. Para tanto, se faz necessário criar condições estruturais que venham a atender as demandas básicas de seus usuários.

Destaca-se ainda que o campus está localizado em área rural do município de Vitória de Santo Antão, não dispondo em seus arredores de estabelecimentos que ofereçam o serviços de cantina ou similar. Além do mais trata-se de uma instituição que funciona nos turnos matutino, vespertino e noturno o que acentua a necessidade de que seja disponibilizado um espaço de cantina com a finalidade de prover à comunidade de opção segura e saudável de alimentação local.

## 3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Departamento de Desenvolvimento Educacional	Prof. Clécio Gomes dos Santos

## 4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Os serviços objeto desta contratação possuem natureza continuada, que, pela sua essencialidade, visam atender à necessidade pública de forma permanente e contínua, por mais de um exercício financeiro, assegurando a integridade do patrimônio público e o funcionamento das atividades finalísticas da instituição, de modo que sua interrupção pode comprometer a prestação do cumprimento da missão institucional desta pasta, em conformidade com o disposto na Portaria nº 1.256/2017-GR/IFPE.

### 4.1 Requisitos Legais e Normativos:

4.1.1 Para operação da solução, necessária a observância das normas relativas à contratação de serviços na Administração Pública Federal: Lei nº 8.666/93, Lei nº 10.520/2002, Lei nº 8.078/1990, Decreto- Lei nº 9.760/46, Decreto nº 9.507/2018, Decreto nº 3.725/2001 e Instrução Normativa SEGES/MP nº 5/2017. Lei nº 12.305, de 12 de fevereiro de 2010, que dispõe sobre a Política Nacional de Resíduos Sólidos e dá outras providências, Portaria nº 3.214, de 08 de junho de 1978 que aprova as Normas Regulamentadoras - NR -do Capítulo V, Título II, da Consolidação das Leis do Trabalho, relativas à Segurança e Medicina do Trabalho e demais atos normativos relacionados à contratação e execução do objeto.

### 4.2 Requisitos Higiênicos Sanitários -

4.2.1 O serviço de lanchonete/restaurante deverá 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.

4.2.2 Cumprir todas as exigências das leis e normas de segurança e higiene do trabalho, fornecendo adequado equipamento de proteção individual (EPI) e/ou coletivo (EPC), necessários aos seus empregados;

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

4.2.4 A contratada deverá providenciar a execução do controle integrado de vetores e pragas urbanas nas dependências da lanchonete.

4.2.5 Os alimentos prontos, disponíveis à venda deverão estar armazenados em balcões expositores, refrigerados ou aquecidos, quando for o caso.

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

### **4.3 Requisitos de qualificação -**

4.3.1 Em razão da demanda, da especialidade da supracitada atividade comercial e, sobretudo, da necessidade de contratação de mão de obra, em que a Concessionária deverá observar o cumprimento dos encargos de natureza trabalhista, previdenciária e tributária, faz-se necessário que a licitante apresente atestado de capacidade técnica, a fim de comprovar um mínimo de especialidade no ramo.

4.3.2 Para fins da comprovação de que trata o item acima, os atestados deverão dizer respeito a serviços executados com as seguintes características mínimas:

4.3.2.1. Atestados de capacidade técnica *expedido(a) por pessoa jurídica de direito público ou privado comprovando a execução* de serviços de cantina, restaurante ou comercialização de alimentos com similaridades aos elencados na Cesta de Produtos que compõem o processo, pelo período mínimo de 3 meses.

### **4.4 Requisito de Funcionamento**

4.4.1 . Os serviços deverão ser disponibilizados de segunda a sexta-feira, nos seguintes horários: 7:00 hs às 22:00, sem interrupção entre os intervalos de almoço e jantar comercial. Excepcionalmente, poderá ser necessário, conforme solicitação da Contratante, o funcionamento em dia de sábado, domingo e feriado.

4.4.2 Será de Responsabilidade da contratada a organização dos horários de seus funcionários de modo a observar as leis trabalhistas vigentes, e que a prestação dos serviços aconteçam conforme o horário estabelecido e de maneira ininterrupta.

4.4.3 A contratada deverá disponibilizar equipe de funcionários qualificada, devidamente registrada, para a prestação dos serviços, bem como materiais, utensílios e equipamentos necessários à execução das atividades de cantina;

4.4.4 Manter equipamentos, utensílios e demais materiais necessários à prestação dos serviços em bom estado de funcionamento, evitando danos às pessoas e às instalações da instituição.

### **4.5 Requisito temporal**

4.5.1 O prazo de vigência da Concessão de Uso será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, com base no artigo 57, II, da Lei 8.666, de 1993

## 5. Levantamento de Mercado

5.1. O levantamento de mercado foi realizado previamente à elaboração deste estudo, utilizando parâmetros previstos na Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 05 de agosto de 2020, e visando à eficiência, eficácia, economicidade, padronização e práticas de mercado.

5.2. Quanto ao valor da cesta de produtos a equipe de planejamento de contratação realizou pesquisa de mercado em estabelecimentos do ramo a ser contratado, que pudessem atender às especificações do objeto da contratação pretendida neste procedimento, as pesquisas de preço observarão as disposições normativas de acordo com a Instrução Normativa nº 73/2020.

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

Foram também analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a outros editais, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração, com vistas a identificar possíveis soluções de mercado pertinentes ao objeto deste Estudo Técnico Preliminar. Também observou-se as metodologias utilizadas concernentes à estimativa de preços que pudessem ser utilizadas na construção do valor de referência do objeto deste processo. Após Análise encontrou-se as seguintes metodologias de contratação:

Nº	Descrição das soluções encontradas
1	Contratação de serviços de cantina mediante licitação na modalidade pregão.
2	Contratação de serviços de cantina mediante contratação direta emergencial, com fulcro na Lei nº 8.666 /1993, Art. 24, Inciso IV.
3	Contratação de serviços de cantina mediante dispensa de licitação, com fulcro na Lei nº 8.666/1993, Art. 24, Inciso V.

## 6. Descrição da solução como um todo

Entende-se como solução o conjunto de todos os elementos (bens, serviços e outros) necessários para, de forma integrada, gerar os resultados que atendam à necessidade que gerou a contratação.

6.1 Considerando as possíveis soluções encontradas, optou por atender a presente necessidade por meio de concessão onerosa de uso, do espaço de cantina, na 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 alínea "f", inciso I, do artigo 17, da Lei nº 8.666, bem como o disposto na Lei nº 6.120/74 e no Art. 95 do Decreto Lei nº 9.760/46.

6.2 Quanto a modalidade licitatória a ser utilizada observou-se o previsto na Orientação Normativa CNU /CGU no 01, de 22 de junho de 2016, conforme abaixo:

“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, tendo em vista que estes são o verdadeiro objeto contratual. Caso constatada a inviabilidade da forma eletrônica, deverá ser utilizada, excepcionalmente, a forma presencial, desde que por ato fundamentado em justificativas concretas e detalhadas.”

A contratada deverá obrigatoriamente manter sempre disponível para comercialização os seguintes serviços/produtos:

ITEM	DESCRIÇÃO
1	Americano (Pão 50 g, ovo, queijo, presunto, tomate e alface)
2	Cheese burger (Pão 50 g, hambúrguer, queijo, tomate e alface)
3	Cheese frango (Pão 50 g, hambúrguer de frango ou frango desfiado, queijo, tomate e alface)
4	Cheese Tudo (Pão 50 g, ovo, presunto, queijo, hambúrguer, tomate e alface)
5	Misto quente (Pão de forma, queijo e presunto)
6	Sanduíche simples (Pão 50 g e queijo), (Pão 50 g e presunto) ou (Pão 50 g e ovo frito)
7	Sanduíche Natural (Pão de forma integral 50 g, recheio com atum ou frango desfiado, cenoura ralada, maionese, milho verde e azeitona picada)
8	Bolo em fatias (simples), 150
9	Torta em fatias (recheios diversos), 100 g
10	Salada de frutas, composta no mínimo de 4 frutas (com ou sem leite condensado), servido em copo de 300 ml

11	Suco de frutas (laranja, maracujá, abacaxi, cajá...) – naturais ou gelados, 300 ml
12	Cafezinho simples, 80 ml
13	Café com leite, 180 ml
14	Vitaminas (banana, mamão, maçã, morango, ), 300 ml.
15	Tapioca (sabores: queijo, coco, frango e carne)

Além dos serviços e produtos obrigatórios, deverá a contratada disponibilizar aos usuários outras opções de cardápio, zelando por produtos saudáveis e de qualidade, preferencialmente utilizando as sugestões abaixo:

TIPOS DE LANCHES	
	Americano (Pão 50 g, ovo, queijo, presunto, tomate e alface)
	Cheese burger (Pão 50 g, hambúrguer, queijo, tomate e alface)
	Cheese salada (Pão 50 g, hambúrguer, queijo, tomate, alface, pickles ou pepino)
	Cheese frango (Pão 50 g, hambúrguer de frango ou frango desfiado, queijo, tomate e alface)
	Cheese Tudo (Pão 50 g, bacon picado, ovo, presunto, queijo, hambúrguer, tomate e alface)
	Bauru (Pão 50 g, carne bovina, queijo, tomate e alface)
	Misto quente (Pão de forma, queijo e presunto)
	Tapioca (coco, queijo, carne, frango)
	Pipoca salgada ou doce

<b>SALGADOS</b>	Cachorro quente (Pão 50 g, carne moída ao molho, tomate e cebola picados, salsicha, batata palha, milho verde, ervilha, queijo parmesão ralado, catchup, maionese e mostarda)
	Sanduíche simples (Pão 50 g e queijo), (Pão 50 g e presunto) ou (Pão 50 g e ovo frito)
	Pão com manteiga
	Pizza – mini (disco no mínimo de 12 cm de diâmetro e 80 g) ou em fatias (80 g)
	Sanduíche Natural (Pão de forma integral 50 g, recheio com atum ou frango desfiado, cenoura ralada, maionese, milho verde e azeitona picada)
	Salgados: quibe, empadinha, salgados assados (brócolis, palmito, espinafre e ricota), coxinha, risoles, empanado, esfiha, pastel (queijo, palmito, carne, frango), croissant, calzone, croquete.
	Pão de queijo (mínimo 30 g)
	Crepe suíço
	Torta salgada em fatia (palmito, queijo, verduras, atum)
	Empadão em fatias

\* Opções de pão: integral, francês e de forma

	Bolo em fatias (simples), 150 g
	Torta em fatias (recheios diversos), 100 g
	Salada de frutas, composta no mínimo de 4 frutas (com ou sem leite condensado), servido em copo de 300 ml
	Cereais (granola, sucrilhos, em barra)
	Sorvetes (sabores diversos)

**DOCES**

	Iogurtes (com polpa de frutas, com pedaços de frutas, naturais, diet ou light)
	Mousses (maracujá, uva, manga, coco e chocolate)
	Pavê
	Balas, chocolates, goma de mascar

<b>BEBIDAS</b>	Suco de Frutas (laranja, maracujá, abacaxi, cajá...) – naturais ou gelados,
	Sucos de frutas em lata 300 a 350 ml ou embalagem de 200 ml)
	Refrigerante em lata 250 a 350 ml
	Água Mineral sem gás copo de 200 ml
	Água Mineral garrafa sem gás 500 ml
	Água Mineral garrafa com gás 500 ml
	Chá (mate, preto e de ervas), 180 ml
	Refrigerante em lata 300 a 350 ml
	Refrigerante copo de 300 ml
	Refrigerante garrafa Pet de 500 ml
	Refrigerante em lata 350 ml
	Cafezinho 80 ml

	Café com leite 180 ml
	Café expresso 80 ml
	Copo de leite (quente ou frio), com ou sem achocolatado, 300 ml
	Vitaminas (banana, mamão, maçã, morango, etc..), 300 ml

## 7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

### 7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

DESCRIÇÃO	UND	QUANT. (MESES)	VALOR UNITÁRIO TOTAL	VALOR TOTAL
Contratação de Serviço de cantina, mediante cessão de uso de espaço a título oneroso.	MÊS	12	100,36	R\$ 1.204,32

Por se tratar de serviços continuados, o ajuste resultante desta contratação será executado pelo período inicial de 12 (doze) meses, prorrogáveis por igual período, até o limite de 60 (sessenta) meses, em conformidade com o disposto no art. 57 da Lei nº 8.666/1993;

## 8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 100,36

A base material para julgamento da licitação é o menor preço da cesta de produtos, ou seja, tipo menor preço. Sendo assim, apresenta-se os preços máximos:

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QUANT.	VALOR UNITÁRIO
------	-----------	-----	--------	-------------------



1	Americano (Pão 50 g, ovo, queijo, presunto, tomate e alface)	UN	1	6,87
2	Cheese burger (Pão 50 g, hambúrguer, queijo, tomate e alface)	UN	1	9,20
3	Cheese frango (Pão 50 g, hambúrguer de frango ou frango desfiado, queijo, tomate e alface)	UN	1	9,57
4	Cheese Tudo (Pão 50 g, ovo, presunto, queijo, hambúrguer, tomate e alface)	UN	1	12,73
5	Misto quente (Pão de forma, queijo e presunto)	UN	1	6,07
6	Sanduíche simples (Pão 50 g e queijo), (Pão 50 g e presunto) ou (Pão 50 g e ovo frito)	UN	1	5,90
7	Sanduíche Natural (Pão de forma integral 50 g, recheio com atum ou frango desfiado, cenoura ralada, maionese, milho verde e azeitona picada)	UN	1	9,73
8	Bolo em fatias (simples), 150	UN	1	3,73
9	Torta em fatias (recheios diversos), 100 g	UN	1	6,07
10	Salada de frutas, composta no mínimo de 4 frutas (com ou sem leite condensado), servido em copo de 300 ml	UN	1	5,23
11	Suco de frutas (laranja, maracujá, abacaxi, cajá...) – naturais ou gelados, 300 ml	UN	1	4,30
12	Cafezinho simples, 80 ml	UN	1	2,73
13	Café com leite, 180 ml	UN	1	3,93

14	Vitaminas (banana, mamão, maçã, morango, ), 300 ml.	UN	1	6,07
15	Tapioca (sabores: queijo, coco, frango e carne)	UN	1	8,23
	<b>VALOR TOTAL</b>			100,36

8.1 Considerando contratações similares de outros órgãos, preservando-se as questões proporcionais, foram realizados levantamentos de preço para fixação do valor de referência a ser pago a título de taxa aluguel da cessão onerosa pelo espaço da cantina.

	Descrição do Pregão	Cidade/UF	Data	Valor mensal de Referência	Área Total M²
1	Pregão eletrônico 05/2021 - 14º Batalhão de Inf. Motorizado/ PE	Jaboatão dos guararapes/PE	08/02 /2022	1.600,00	61,65
2	Pregão eletrônico 57/2021 - IFC/campus Ibirama	Ibirama/ SC	13/05 /2021	920,00	41,08
3	Pregão eletrônico 11/2021 - MRE	Brasília	22/09 /2021	3.572,00	228,00
4	Pregão eletrônico 02/2021 - FUNDAÇÃO DE ENSINO E PESQUISA EM CIÊNCIAS DA SAÚDE	Brasília	21/09 /2021	1.248,70	57,57
<b>VALOR MÉDIO M²</b>					<b>21,43</b>

Descrição/ área	Valor M²	Valor total da taxa de Aluguel (R\$)
Cessão de uso de espaço físico, a título oneroso, de uma área coberta medindo aproximadamente 36,16 M²	21,43	<b>R\$ 774,90</b>

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

Considerando as características do objeto a ser licitado, que trata da cessão onerosa de uso, de espaço para cantina, não há como haver o parcelamento do objeto.

## **10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes**

Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para que o objetivo desta contratação seja atingido.

O Portal de Compras Governamentais define contratações correlatas como aquelas que guardam relação com o objeto principal, interligando-se a essa prestação do serviço, mas que não precisam, necessariamente, ser adquiridas para a completa prestação do objeto principal. Já as contratações interdependentes são aquelas que precisam ser contratadas juntamente com o objeto principal para sua completa prestação. Desta forma, não foi identificado pela equipe de planejamento contratações correlatas nem interdependentes.

## **11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento**

A contratação objeto deste Estudo Técnico Preliminar com vistas a Cessão de uso a título oneroso de espaço físico para exploração de atividades de Lanchonete/Cantina encontra-se Prevista no PGC 2022, além de ser um equipamento necessário para proporcionar maior conforto e comodidade a comunidade acadêmica do campus.

## **12. Benefícios a serem alcançados com a contratação**

O objeto deste estudo possibilitará ao público em geral, usuários dos serviços do Instituto Federal de Pernambuco - Campus Vitória de Santo Antão, maior comodidade no que tange a alimentação de qualidade, visto que não haverá a necessidade de deslocamento para fora da instituição, podendo realizar refeições no âmbito do próprio campus.

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

Não haverá necessidade de adequação do espaço físico destinado à concessão de uso para funcionamento de uma lanchonete/cantina, pois o espaço já é destinado a esta atividade, conforme croqui presente no edital e acostado aos autos do presente processo administrativo.

## **14. Possíveis Impactos Ambientais**

14.1 Por se tratar de atividade de lanchonete existe uma potencial geração de resíduos, de modo que caberá à contratada realizar a coleta adequada desses materiais, preferencialmente utilizando o sistema de coleta seletiva, e descarte adequado de modo a desenvolver o senso educativo nos usuários do estabelecimento.

14.2 A contratada deverá se ater ao adequado destino dos resíduos de óleo de cozinha gerados em suas atividades de modo a realizar o adequado descarte do material.

## 15. Declaração de Viabilidade

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

### 15.1. Justificativa da Viabilidade

Os Responsáveis pela contratação consideram o presente estudo preliminar viável do ponto de vista técnico, negocial ou econômico, desde que sejam adotadas as premissas e conclusões descritas neste documento conforme preconizado na IN. 05/2017 Seges/MPOG

## 16. Responsáveis

ESTEFANO JUAN NUNES DA SILVA

Diretor de Administração e planejamento

## 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 - ANEXO I TR Planilha de Preço Valor da Cesta de Produtos.pdf (189.13 KB)
- Anexo II - ANEXO II TR Planilha de Preço Valor do Aluguel.pdf (169.86 KB)

**Anexo I - ANEXO I TR Planilha de Preço Valor da  
Cesta de Produtos.pdf**



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO  
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO

PLANILHA ESTIMATIVA DE PREÇOS – CESTA DE PRODUTOS

PROCESSO: 23298.006/568/2022-96

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE	Quantidade	CNPJ/CPF	Valor Unitário (R\$)	CNPJ/CPF	Valor Unitário (R\$)	CNPJ/CPF	Valor Unitário (R\$)	VALORES ESTIMATIVOS (R\$)	
											Valor Unitário	Valor Total
1	Americano (Pão 50 g, ovo, queijo, presunto, tomate e alface)	108138	UN	1	062.593.344-35	6,70	28.419.876/0001	7,00	29.470.714 /0001-45	6,9	6,87	6,87
2	Cheese burger (Pão 50 g, hambúrguer, queijo, tomate e alface)	108138	UN	1	062.593.344-35	9,20	28.419.876/0001	9,00	29.470.714 /0001-45	9,4	9,20	9,20
3	Cheese, frango (Pão 50 g, hambúrguer de frango ou frango desfiado, queijo, tomate e alface)	108138	UN	1	062.593.344-35	9,50	28.419.876/0001	9,50	29.470.714 /0001-45	9,7	9,57	9,57
4	Cheese Tudo (Pão 50 g, ovo, presunto, queijo, hambúrguer, tomate e alface)	108138	UN	1	062.593.344-35	12,50	28.419.876/0001	13,00	29.470.714 /0001-45	12,7	12,73	12,73
5	Misto quente (Pão de forma, queijo e presunto)	108138	UN	1	062.593.344-35	6,00	28.419.876/0001	6,00	29.470.714 /0001-45	6,2	6,07	6,07
6	Sanduíche simples (Pão 50 g e queijo), (Pão 50 g e presunto) ou (Pão 50 g e ovo frito)	108138	UN	1	062.593.344-35	6,00	28.419.876/0001	5,50	29.470.714 /0001-45	6,2	5,90	5,90
7	Sanduíche Natural (Pão de forma integral 50 g, recheio com alium ou frango desfiado, cenoura ralada, malonês, milho verde e azeitona picada)	108138	UN	1	062.593.344-35	9,50	28.419.876/0001	10,00	29.470.714 /0001-45	9,7	9,73	9,73
8	Bolo em fatias (simples), 150	476817	UN	1	062.593.344-35	3,50	28.419.876/0001	4,00	29.470.714 /0001-45	3,7	3,73	3,73
9	Torta em fatias (recheios diversos), 100 g	476817	UN	1	062.593.344-35	6,00	28.419.876/0001	7,00	29.470.714 /0001-45	5,2	6,07	6,07
10	Salada de frutas, composta no mínimo de 4 frutas, com ou sem leite condensado, servido em copo de 300 ml	482949	UN	1	062.593.344-35	5,00	28.419.876/0001	5,00	29.470.714 /0001-45	5,7	5,23	5,23
11	Suco de frutas (laranja, maracujá, abacaxi, cajuá...) – naturais ou gelados, 300 ml	242548	UN	1	062.593.344-35	5,50	28.419.876/0001	5,00	29.470.714 /0001-45	2,4	4,30	4,30
12	Cafezinho simples, 80 ml	17116	UN	1	062.593.344-35	2,20	28.419.876/0001	2,00	29.470.714 /0001-45	R\$ 4,00	2,73	2,73
13	Café com leite, 180 ml	17116	UN	1	062.593.344-35	3,80	28.419.876/0001	4,00	29.470.714 /0001-45	R\$ 4,00	3,93	3,93
14	Vitaminas (banana, mamão, maçã, morango, ), 300 ml	465698	UN	1	062.593.344-35	6,00	28.419.876/0001	6,00	29.470.714 /0001-45	R\$ 6,20	6,07	6,07
15	Tapioca (sabores: queijo, coco, frango e carne)	465692	UN	1	062.593.344-35	8,00	28.419.876/0001	8,50	29.470.714 /0001-45	R\$ 8,20	8,23	8,23
VALOR TOTAL												100,36

**Anexo II - ANEXO II TR Planilha de Preço Valor do  
Aluguel.pdf**






**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE PERNAMBUCO**  
**CAMPUS VITÓRIA DE SANTO ANTÃO**  
**DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO E PLANEJAMENTO**

**PLANILHA DE REFERÊNCIA PARA FORMAÇÃO DO PREÇO DO VALOR DE**  
**TAXA DE CONCESSÃO/ALUGUEL DO ESPAÇO DE CANTINA**  
**PROCESSO: 23298.006568/2022-96**

Levantamento de Valor de Taxa de Concessão por M <sup>2</sup>							
	Descrição do Pregão	Cidade/UF	Data	Valor Mensal de Referência	Área Total	Valor do Metro Quadrado	Referência no Processo de Origem
1	Pregão eletrônico 05/2021 - 14º Batalhão de Inf. Motorizado/ PE	Jaboatão dos guararapes/PE	08/02/22	R\$ 1.600,00	61,65	25,95	Pag. 1 do Edital
2	Pregão eletrônico 57/2021 - IFC/campus Ibirama	Ibirama/ SC	13/05/21	R\$ 920,00	41,08	22,39	Pag. 1 do Edital
3	Pregão eletrônico 11/2021 - MRE	Brasília	22/09/21	R\$ 3.572,00	228	15,67	Pag. 1 e 19 do Termo de Referência
4	Pregão eletrônico 02/2021 - FUNDAÇÃO DE ENSINO E PESQUISA EM CIÊNCIAS DA SAÚDE	Brasília	21/09/21	R\$ 1.248,70	57,57	21,7	Pag 1 e 11 Do Edital
<b>Valor Médio do M<sup>2</sup></b>						<b>21,4275</b>	

Documento assinado digitalmente  
 ESTEFANO JUAN NUNES DA SILVA  
Data: 22/03/2022 10:42:15-0300  
Verifique em <https://verificador.iti.br>

\_\_\_\_\_  
**Estéfano Juan Nunes da Silva**  
**Diretor de Administração e Planejamento**