

## SOLICITAÇÃO DE ORÇAMENTO

**Sr. Fornecedor,**



Documento assinado digitalmente

DANIELA SANTOS HORA DE FREITAS

Data: 29/08/2024 13:19:03-0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Solicitamos a Vossa Senhoria a gentileza de nos enviar seu orçamento referente aos serviços listados abaixo. Por gentileza, não esqueça de carimbar o CNPJ de sua empresa ou assinatura digital. Caso necessite de mais esclarecimentos, o (a) senhor (a) poderá remeter um e-mail para [orcamentista.cpp@gmail.com](mailto:orcamentista.cpp@gmail.com) ou [cpp.rei@ifs.edu.br](mailto:cpp.rei@ifs.edu.br). Ou pelo telefone: (79)3711-1461. Desde já agradecemos por sua atenção.

Obs.: Caso a empresa não nos possa enviar o orçamento, favor enviar um e-mail, com o nome da empresa e o CNPJ, justificando o motivo que o impossibilita.

### **1.1 Do Objeto:**

Item	Descrição do Veículo	Unidade de Fornecimento	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
1	Prato Feito deverá ser constituído por arroz (branco e temperado), feijão (caldo e tropeiro). Carnes em geral: carne bovina de primeira qualidade, peito de frango, coxa e sobrecoxa e filé de peixe). Variar as preparações protéicas: assados, molhos, refogados. Saladas: salada crua, legumes cozidos, salada vinagrete, salada refogada). Acompanhamento: (macarrão, purê de batata, batata frita): 100 g	PRATO	16,99.	
2	Self service (Preço por Quilo), com no mínimo três tipo de salada, dois tipos de proteína, e dois tipos de guarnições.	KG	55,99	

### **Dados para contato:**

Responsável:

Contato:

Telefone:

E-mail:

Data: 29/08/24

**Petrox Comercial Matriz**

05.297.480/0001-18

CARIMBO COM CNPJ DA SUA  
EMPRESA

*Amanda Lestone*

## SOLICITAÇÃO DE ORÇAMENTO

**Sr. Fornecedor,**

Solicitamos a Vossa Senhoria a gentileza de nos enviar seu orçamento referente aos serviços listados abaixo. Por gentileza, não esqueça de carimbar o CNPJ de sua empresa ou assinatura digital. Caso necessite de mais esclarecimentos, o (a) senhor (a) poderá remeter um e-mail para [orcamentista.cpp@gmail.com](mailto:orcamentista.cpp@gmail.com) ou [cpp.rei@ifs.edu.br](mailto:cpp.rei@ifs.edu.br). Ou pelo telefone: (79)3711-1461. Desde já agradecemos por sua atenção.

Obs.: Caso a empresa não nos possa enviar o orçamento, favor enviar um e-mail, com o nome da empresa e o CNPJ, justificando o motivo que o impossibilita.

### **1.1 Do Objeto:**

Item	Descrição do Veículo	Unidade de Fornecimento	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
1	Prato Feito deverá ser constituído por arroz (branco e temperado), feijão (caldo e tropeiro). Carnes em geral: carne bovina de primeira qualidade, peito de frango, coxa e sobrecoxa e filé de peixe). Variar as preparações protéicas: assados, molhos, refogados. Saladas: salada crua, legumes cozidos, salada vinagrete, salada refogada). Acompanhamento: (macarrão, purê de batata, batata frita): 100 g	PRATO		10,00
2	Self service (Preço por Quilo), com no mínimo três tipo de salada, dois tipos de proteína, e dois tipos de guarnições.	KG		35,00

### **Dados para contato:**

Responsável:

Contato:

Telefone:

E-mail:

Data: 29/08/2024

Adelton Marcos Soares Eirel  
CNPJ: 40.973.146/0001-36  
Adelton Marcos Soares

## SOLICITAÇÃO DE ORÇAMENTO

**Sr. Fornecedor,**

Solicitamos a Vossa Senhoria a gentileza de nos enviar seu orçamento referente aos serviços listados abaixo. Por gentileza, não esqueça de carimbar o CNPJ de sua empresa ou assinatura digital. Caso necessite de mais esclarecimentos, o (a) senhor (a) poderá remeter um e-mail para [orcamentista.cpp@gmail.com](mailto:orcamentista.cpp@gmail.com) ou [cpp.rei@ifs.edu.br](mailto:cpp.rei@ifs.edu.br). Ou pelo telefone: (79)3711-1461. Desde já agradecemos por sua atenção.

Obs.: Caso a empresa não nos possa enviar o orçamento, favor enviar um e-mail, com o nome da empresa e o CNPJ, justificando o motivo que o impossibilita.

### **1.1 Do Objeto:**

Item	Descrição do Veículo	Unidade de Fornecimento	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
1	Prato Feito deverá ser constituído por arroz (branco e temperado), feijão (caldo e tropeiro). Carnes em geral: carne bovina de primeira qualidade, peito de frango, coxa e sobrecoxa e filé de peixe). Variar as preparações protéicas: assados, molhos, refogados. Saladas: salada crua, legumes cozidos, salada vinagrete, salada refogada). Acompanhamento: (macarrão, purê de batata, batata frita): 100 g	PRATO	22,00	
2	Self service (Preço por Quilo), com no mínimo três tipo de salada, dois tipos de proteína, e dois tipos de guarnições.	KG	49,90	

### **Dados para contato:**

Responsável: *Gabriel Silveira*

Contato:

Telefone:

E-mail:

Data: *29/08/2024*

*Carimbo com CNPJ da sua empresa*  
CARIMBO COM CNPJ DA SUA  
EMPRESA  
*00226.044.0001/02*



## SOLICITAÇÃO DE ORÇAMENTO

**Sr. Fornecedor,**

Solicitamos a Vossa Senhoria a gentileza de nos enviar seu orçamento referente aos serviços listados abaixo. Por gentileza, não esqueça de carimbar o CNPJ de sua empresa ou assinatura digital. Caso necessite de mais esclarecimentos, o (a) senhor (a) poderá remeter um e-mail para [orcamentista.cpp@gmail.com](mailto:orcamentista.cpp@gmail.com) ou [cpp.rei@ifs.edu.br](mailto:cpp.rei@ifs.edu.br). Ou pelo telefone: (79)3711-1461. Desde já agradecemos por sua atenção.

Obs.: Caso a empresa não nos possa enviar o orçamento, favor enviar um e-mail, com o nome da empresa e o CNPJ, justificando o motivo que o impossibilita.

### **1.1 Do Objeto:**

Item	Descrição do Veículo	Unidade de Fornecimento	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
1	Prato Feito deverá ser constituído por arroz (branco e temperado), feijão (caldo e tropeiro). Carnes em geral: carne bovina de primeira qualidade, peito de frango, coxa e sobrecoxa e filé de peixe). Variar as preparações protéicas: assados, molhos, refogados. Saladas: salada crua, legumes cozidos, salada vinagrete, salada refogada). Acompanhamento: (macarrão, purê de batata, batata frita): 100 g	PRATO	20,00	
2	Self service (Preço por Quilo), com no mínimo três tipo de salada, dois tipos de proteína, e dois tipos de guarnições.	KG	49,90	

### **Dados para contato:**

Responsável:

Contato:

Telefone:

E-mail:

Data: 29/08/24

11.654.430/0001-4  
**EXCELÊNCIA DO SABOR LTDA - ME**  
Rua Euclides Paes Mendonça, nº 1106  
B. Salgado Filho - CEP 49020-460  
Aracaju - Sergipe

EdrS

Item	Especificação do Material/Serviço	Unidade Fornecimento	Adeilton Marcos Soares Eirelli 40.973.146/0001-36	Lanchonete Nova Paulista Ltda 50.226.044/0001-02	Excelência do Sabor Ltda 11.654.430/0001-43	Petrox Comercial Matriz 05.297.480/0001-18	Valor Médio De Referência (R\$)
1	Prato Feito deverá ser constituído por arroz (branco e temperado), feijão (caldo e tropeiro). Carnes em geral: carne bovina de primeira qualidade, peito de frango, coxa e sobrecoxa e filé de peixe). Variar as preparações protéicas: assados, molhos, refogados. Saladas: salada crua, legumes cozidos, salada vinagrete, salada refogada). Acompanhamento: (macarrão, purê de batata, batata frita): 100 g	Prato	18,00	22,00	20,00	16,99	19,25
2	Self service (Preço por Quilo), com no mínimo três tipo de salada, dois tipos de proteína, e dois tipos de guarnições.	KG	35,00	49,90	49,90	55,99	47,70
<b>ESTIMATIVA DE PREÇO SERVIÇO DE RESTAURANTE E LANCHONETE</b>							



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE SERGIPE**  
**REITORIA**  
**PRO REITORIA DE ADMINISTRACAO - REITORIA**  
**DIRETORIA DE LICITACOES E CONTRATOS - DLC - PROAD**  
**DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES - DEL**  
**COORDENADORIA DE PESQUISA DE PREÇOS DA PRO-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO-**  
**CPPPROAD/DEL/DLC/PROAD**

**RELATÓRIO Nº** 0520711/2024/CPPPROAD - REI/DEL - REI/DLC - REI/PROAD - REI/REI/IFS  
**PROCESSO Nº** 23462.000603/2023-74  
**INTERESSADO:** GERENCIA DE ENSINO - CAMPUS ITABAIANA, GERENCIA DE ENSINO - CAMPUS  
ESTANCIA, GERENCIA DE ENSINO - CAMPUS SAO CRISTOVAO, GERENCIA DE  
ADMINISTRACAO - CAMPUS LAGARTO

**Ao Departamento de Licitações,**

O presente relatório é resultado da pesquisa de preços abaixo discriminada em cumprimento ao determinado na Lei nº 14.133/21 e demais dispositivos legais, e em conformidade com a Instrução Normativa nº 65/2021/SEGES/ME.

Trata-se de pesquisa de preços cujo objeto é para a exploração de serviços de restaurante e lanchonete nas dependências dos campi do Instituto Federal de Sergipe.

A pesquisa de preços foi realizada no período compreendido entre os dias 16/08/2024 e 29/08/2024.

A metodologia aplicada ao valor de referência foi aferida por meio da média e foram obtidos após análise crítica de cada registro encontrado.

A fonte de pesquisa utilizada levou em consideração o art. 5º da IN 65/2021/SEGES/ME, em específico os incisos IV, a saber:

IV – pesquisa direta com, no mínimo, 3 (três) fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, por meio de ofício ou e-mail, desde que seja apresentada justificativa da escolha desses fornecedores e que não tenham sido obtidos os orçamentos com mais de 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital; ou

Os relatórios gerados com filtros aplicados e os registros encontrados podem ser conferidos anteriormente.

Após análise detalhada de todos os preços válidos obtidos, eliminadas as discrepâncias, chegou-se ao valor de referência, a seguir especificado:

Item	Especificação do Material/Serviço	Unidade Fornecimento	Valor Unitário de Referência (R\$)
1	Prato Feito deverá ser constituído por arroz (branco e temperado), feijão (caldo e tropeiro). Carnes em geral: carne bovina de primeira qualidade, peito de frango, coxa e sobrecoxa e filé de peixe). Variar as preparações protéicas: assados, molhos, refogados. Saladas: salada crua, legumes cozidos, salada vinagrete, salada refogada). Acompanhamento: (macarrão, purê de batata, batata frita): 100 g	Prato	19,25
2	Self service (Preço por Quilo), com no mínimo três tipos de salada, dois tipos de proteína, e dois tipos de guarnições.	KG	47,70

É este, pois, o nosso relatório. À consideração superior para ciência e adoção das medidas que entender necessárias.

Respeitosamente,

**RÔMULO SANTANA DO AMARAL**

Coordenador de Pesquisa de Preços

Portaria nº 2.418, de 13 de outubro de 2020



Documento assinado eletronicamente por **ROMULO SANTANA DO AMARAL, Coordenador(a)**, em 30/08/2024, às 09:36, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º, do art. 4º e art. 12º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [https://sei.ifs.edu.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](https://sei.ifs.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **0520711** e o código CRC **9000BE89**.