UFJ
UNIVERSIDADE FEDERAL DE JATAÍ
DIRETORIA DE COMPRAS E LICITAÇÕES

EDITAL DCL Nº 2/2024

PREGÃO ELETRÔNICO	**2/2024**
CONTRATANTE (UASG)	**UNIVERSIDADE FEDERAL DE JATAÍ - UASG 156678**
OBJETO	**O OBJETO DA PRESENTE LICITAÇÃO É A CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS DE EMPRESA ESPECIALIZADA EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA, POR MEIO DA OPERACIONALIZAÇÃO E DO DESENVOLVIMENTO DE TODAS AS ATIVIDADES ENVOLVIDAS NA PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO LOCAL DE REFEIÇÕES, VISANDO ATENDER AS DEMANDAS DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE JATAÍ - UFJ CONFORME CONDIÇÕES, QUANTIDADES E EXIGÊNCIAS ESTABELECIDAS NESTE EDITAL E SEUS ANEXOS.**
VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO	**R$ 4.828.085,00 (QUATRO MILHÕES, OITOCENTOS E VINTE E OITO MIL E OITENTA E CINCO REAIS)**
DATA DA SESSÃO PÚBLICA	**DIA 18/03/2024 ÀS 09:30H (HORÁRIO DE BRASÍLIA)**
CRITÉRIO DE JULGAMENTO	**MENOR VALOR GLOBAL DO GRUPO**
MODO DE DISPUTA	**ABERTO E FECHADO**
PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS	**NÃO**

ÓRGÃO OU ENTIDADE PÚBLICA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 1/2024

(Processo Administrativo n°23854.005654/2023-89)

Torna-se público que a Universidade Federal de Jataí, por meio da sua equipe de pregoeiros e equipe de apoio designada pela PORTARIA Nº 330/2023, DE 18 DE ABRIL DE 2023 e PORTARIA Nº 331/2023, DE 18 DE ABRIL DE 2023 respectivamente, sediada à Rodovia BR-364, N°3.800, Zona de Expansão Urbana, Jataí/GO, Cep: 75.801-615, realizará licitação, para registro de preços, na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, nos termos da Lei nº 14.133, de HYPERLINK "http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm" 1º de abril de HYPERLINK "http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2019-2022/2021/lei/L14133.htm" 2021, do Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a Contratação de serviços de empresa especializada em serviços de alimentação coletiva, por meio da operacionalização e do desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e distribuição local de refeições, visando atender as demandas do Restaurante Universitário da Universidade Federal de Jataí - UFJ conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será realizada em grupo único, formados por 2 (dois) itens, conforme tabela constante no Termo de Referência, devendo o licitante oferecer proposta para todos os itens que o compõem.

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

2.1. Poderão participar deste Pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).

2.2. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sicaf até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

2.3. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

2.4. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

2.5. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

2.6. Não poderão disputar esta licitação:

2.6.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

2.6.2. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

2.6.3. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

2.6.4. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

2.6.5. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

2.6.6. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

2.6.7. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

2.6.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

2.6.9. pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

2.6.10. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

2.7. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.

2.8. O impedimento de que trata o item 2.7 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

2.9. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 2.7 e 2.8 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

2.10. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

2.11. O disposto nos itens 2.7 e 2.8 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

2.12. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133/2021.

2.13. A vedação de que trata o item 2.7 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

3.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

3.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

3.3. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens 8.1.1. e 8.13.1. deste Edital.

3.4. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

3.4.1. está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

3.4.2. não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7°, XXXIII, da Constituição;

3.4.3. não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

3.4.4. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

3.5. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.

3.6. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3° da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021.

3.7. A falsidade da declaração de que trata os itens 4.4. ou 4.6. sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

3.8. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

3.9. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

3.10. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

3.11. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

3.11.1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

3.11.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

3.12. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

3.12.1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

3.12.2. percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

3.13. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 4.11. possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

3.14. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

3.15. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

4.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

4.1.1. valor unitário do item;

4.1.2. Marca;

4.1.3. Fabricante;

4.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

4.3. O licitante não poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.

4.4. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

4.5. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

4.6. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

4.7. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

4.8. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

4.9. O prazo de validade da proposta não será inferior a **90 (noventa)** dias**,** a contar da data de sua apresentação.

4.10. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;

4.11. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

5. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

5.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

5.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

5.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

5.4. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

5.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.

5.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

5.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

5.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de R$ 0,01 (um centavo de real).

5.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.

5.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

5.11. O modo de disputa adotado será “aberto e fechado”, onde licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

5.12. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

5.13. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

5.14. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

5.15. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

5.16. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

5.17. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

5.18. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

5.19. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

5.20. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

5.21. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

5.22. A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

5.23. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

5.24. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

5.25. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

5.25.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

5.25.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

5.25.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

5.25.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

5.26. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

5.27. empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

5.28. empresas brasileiras;

5.29. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

5.30. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

5.31. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

5.32. Tratando-se de licitação em grupo, a contratação posterior de item específico do grupo exigirá prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade e serão observados os seguintes preços unitários máximos como critério de aceitabilidade:

5.33. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

5.34. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

5.35. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

5.36. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

5.37. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

5.38. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

6. DA FASE DE JULGAMENTO

6.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 3.7. do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

6.1.1. SICAF;

6.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis); e

6.1.3. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep).

6.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o artigo 12 da Lei n° 8.429, de 1992.

6.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. (IN nº 3/2018, art. 29, caput)

6.4. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. (IN nº 3/2018, art. 29, §1º).

6.5. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. (IN nº 3/2018, art. 29, §2º).

6.6. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

6.7. Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

6.8. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 3.5.1. e 4.6. deste edital.

6.9. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.

6.10. Será desclassificada a proposta vencedora que:

6.10.1. contiver vícios insanáveis;

6.10.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

6.10.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

6.10.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

6.10.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

6.11. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

6.12. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:

6.12.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

6.12.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

6.13. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

6.14. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

6.15. Caso a produtividade for diferente daquela utilizada pela Administração como referência, ou não estiver contida na faixa referencial de produtividade, mas admitida pelo ato convocatório, o licitante deverá apresentar a respectiva comprovação de exequibilidade;

6.16. Os licitantes poderão apresentar produtividades diferenciadas daquela estabelecida pela Administração como referência, desde que não alterem o objeto da contratação, não contrariem dispositivos legais vigentes e, caso não estejam contidas nas faixas referenciais de produtividade, comprovem a exequibilidade da proposta.

6.17. Para efeito do subitem anterior, admite-se a adequação técnica da metodologia empregada pela contratada, visando assegurar a execução do objeto, desde que mantidas as condições para a justa remuneração do serviço.

6.18. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;

6.19. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

6.20. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

6.21. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

6.22. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

7. DA FASE DE HABILITAÇÃO

7.1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.2. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.

7.3. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

7.4. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

7.5. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados por cópia anexados em campo próprio de sistema eletrônico, quando convocados pelo pregoeiro .

7.6. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.

7.7. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei (art. 63, I, da Lei nº 14.133/2021).

7.8. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

7.9. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

7.10. Considerando que na presente contratação a avaliação prévia do local de execução é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, o licitante deve atestar, sob pena de inabilitação, que conhece o local e as condições de realização do serviço, assegurado a ele o direito de realização de vistoria prévia.

7.11. O licitante que optar por realizar vistoria prévia terá disponibilizado pela Administração data e horário exclusivos, a ser agendado, de modo que seu agendamento não coincida com o agendamento de outros licitantes.

7.12. Caso o licitante opte por não realizar vistoria, poderá substituir a declaração exigida no presente item por declaração formal assinada pelo seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

7.13. A habilitação será verificada por meio do Sicaf, nos documentos por ele abrangidos.

7.14. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir. (IN nº 3/2018, art. 4º, §1º, e art. 6º, §4º).

7.15. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicaf e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados. (IN nº 3/2018, art. 7º, caput).

7.16. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação. (IN nº 3/2018, art. 7º, parágrafo único).

7.17. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

7.18. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de **DUAS HORAS**, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

7.19. Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no § 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da Instrução Normativa SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.

7.20. A verificação no Sicaf ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

7.21. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

7.22. Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.

7.23. Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em sede de diligência, para (Lei 14.133/21, art. 64, e IN 73/2022, art. 39, §4º):

7.24. complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura do certame; e

7.25. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

7.26. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-

lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

7.27. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 8.2

7.28. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

7.29. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação (art. 4º do Decreto nº 8.538/2015).

7.30. Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

8. DOS RECURSOS

8.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

8.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

8.4. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

8.5. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.

8.6. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

8.7. na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

8.8. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

8.9. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

8.10. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

8.11. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

8.12. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

8.13. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

8.14. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico https://compras.jatai.ufg.br/p/39305-licitacoes.

9. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

9.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

9.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

9.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

9.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

9.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

9.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

9.2.4. deixar de apresentar amostra;

9.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

9.2.6. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

9.2.7. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

9.2.8. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação

9.2.9. fraudar a licitação

9.2.10. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

9.2.11. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

9.2.12. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

9.2.13. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

9.2.14. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

9.2.15. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.

9.3. Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

9.3.1. advertência;

9.3.2. multa;

9.3.3. impedimento de licitar e contratar e

9.3.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

9.4. Na aplicação das sanções serão considerados:

9.4.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.

9.4.2. as peculiaridades do caso concreto

9.4.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes

9.4.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública

9.4.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

9.5. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de **30 (trinta) dias úteis**, a contar da comunicação oficial.

9.6. Para as infrações previstas nos itens 9.1.1, 9.2.1 e 9.2.2, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

9.7. Para as infrações previstas nos itens 9.2.3, 9.2.4, 9.2.5, 9.2.6, 9.2.7 e 9.2.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

9.8. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

9.9. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

9.10. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 9.1.1, 9.2.1 e 9.2.2, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

9.11. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 9.2.3, 9.2.4, 9.2.5, 9.2.6, 9.2.7 e 9.2.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 9.1.1, 9.2.1 e 9.2.2 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021.

9.12. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 9.2.7, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.

9.13. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

9.14. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

9.15. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

9.16. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

9.17. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

10. **DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO**

10.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

10.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

10.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelo e-mail: licitacao@ufj.edu.br

10.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

10.5. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.

10.6. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

11. **DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

11.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

11.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

11.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.

11.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

11.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

11.6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

11.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

11.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

11.9. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

11.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico https://compras.jatai.ufg.br/p/39305-licitacoes.

11.11. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

ANEXO I - Termo de Referência

Apêndice do Anexo I - Estudo Técnico Preliminar

ANEXO II - Minuta de Termo de Contrato

ANEXO III - Minuta de Cessão de Uso

Jataí (GO), 03 de abril de 2024.

Rafael Nogueira de Freitas Koch

Agente de Contratação - UFJ

Diretor de Compras e Licitações - DCL/UFJ

Documento assinado eletronicamente por **RAFAEL NOGUEIRA DE FREITAS KOCH**, **Diretor**, em 03/04/2024, às 14:37, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º do art. 4º do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufj.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0258195** e o código CRC **E291A614**.

Referência: Processo nº 23854.000984/2024-69 SEI nº 0258195

Termo de Referência 12/2024

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
12/2024	156678-UNIVERSIDADE FEDERAL DE JATAI	MASSOIACY PEREIRA MARQUES	12/03/2024 13:36 (v 4.0)

Status

ASSINADO

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados/Serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra		23854005654/2023-89

1. Definição do objeto

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Contratação de serviços de empresa especializada em serviços de alimentação coletiva, por meio da operacionalização e do desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e distribuição local de refeições, visando atender as demandas do Restaurante Universitário da Universidade Federal de Jataí - UFJ, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

GRUPO	ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	1	Fornecimento de grandes refeições (almoço e jantar), no Restaurante Universitário do Campus Jatobá - Cidade Universitária pelo sistema de distribuição tipo bandejão e para o Campus Riachuelo - Fornecimento de alimentação pronta para consumo, acondicionada em embalagens do tipo “marmitex”		Unidade	200.000	21,19	4.238.000,00

		retangular, material do marmitex: alumínio, capacidade 900 ml, dimensões aproximadas: entre 220 a 300mm x 230 a 300mm x 30 a 45 mm (largura x comprimento x altura), características adicionais: fechamento manual, com tampa em cartão, com uma das faces da tampa aluminizada. As refeições devem ser acompanhadas de kit de talheres descartáveis, contendo neste: 1 (uma) faca, 1 (um) garfo e um guardanapo descartável, acondicionados em embalagem plástica, transparente. As saladas cruas deverão ser entregues em embalagens individualizadas (podendo estas serem de material plástico, isopor ou alumínio).					
	2	Fornecimento de pequenas refeições (café da manhã), no Restaurante Universitário do Campus Jatobá - Cidade Universitária.	8,00	Unidade	70.500	8,37	590.085,00
		Valor Total					4.828.085,00

1.2. O(s) serviço(s) objeto desta contratação são caracterizados como comum(ns), conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar. Os quantitativos e respectivos códigos dos itens são discriminados na tabela acima. A presente contratação adotará como regime de execução a **Empreitada por Preço Unitário do Grupo.** A empreitada por preço unitário do Grupo foi escolhida tendo em vista que o preço é fixado por unidade determinada, os pagamentos correspondem à medição dos serviços efetivamente executados, ou seja, a quantidade de refeição demandada pelo público alvo do Restaurante Universitário (RU). Tal regime é mais apropriado para os casos em que não se conhecem de antemão, com adequado nível de precisão, os quantitativos totais do serviço: a execução das "unidades" se dará de acordo com a necessidade observada, com a realização de medições periódicas a fim de quantificar os serviços efetivamente executados e os correspondentes valores devidos (TCU. Acórdão 1978/2013-Plenário, TC 007.109/2013-0, relator Ministro Valmir Campelo, 31.7.2013).

1.3. O prazo de vigência da contratação é de 12 meses contados do(a) assinatura do contrato, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei n° 14.133, de 2021.

1.3.1. O serviço é enquadrado como continuado tendo em vista que a sua interrupção pode comprometer a continuidade das atividades da Administração, impacto da saúde alimentar junto ao desenvolvimento estudantil considerando o Estudo Técnico Preliminar.

1.5. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. Fundamentação da contratação

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2023, conforme consta das informações básicas deste termo de referência.

3. Descrição da solução

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência. Conforme Estudos Preliminares, os requisitos da contratação abrangem o seguinte:

3.1.1. serviço continuado, sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva*;*

3.1.2. obrigatoriamente, atender a todos os normativos descritos neste termo, durante toda a vigência contratual, inclusive em suas prorrogações, tanto a empresa quanto os seus técnicos e funcionários.

3.1.3. Além da documentação descrita no Edital, a CONTRATADA deverá apresentar a seguinte documentação complementar:

3.1.3.1. Registro ou inscrição na entidade profissional competente da região a que estiver vinculada a licitante, pertinente ao seu ramo de atividade relacionada com o objeto do presente Pregão (Conselho Regional de Nutricionistas), conforme previsto no art. 15, parágrafo único, da Lei 6.583, de 20 de outubro de 1978, e no art. 2º da Resolução CFN n° 378/05;

3.1.3.2. Apresentar profissional contratado ou a ser contratado (nutricionista) como Responsável Técnico(a) pelo objeto - Lei 6.583, de 20 de outubro de 1978, e Resolução CFN N° 378/05 - Artigos 11 e 12;

3.1.3.3. Declaração de que, caso vencedor da licitação, providenciará, às suas custas, a disponibilidade de todos os equipamentos, mobiliários e utensílios necessários à execução do fornecimento, de forma a complementar aos que sejam de propriedade da CONTRATANTE, com até 15 (quinze) dias do início da vigência contratual, e, ainda, declaração de que se responsabilizará pela manutenção e conservação de todos os equipamentos e utensílios durante o período da contratação.

3.2. O adjudicatário deverá apresentar declaração de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço como requisito para celebração do contrato.

3.3. Durante toda a execução contratual, os serviços serão executados no Restaurante Universitário da CONTRATADA no Campus Jatobá - Cidade Universitária pelo sistema de distribuição tipo bandejão e para o Campus Riachuelo por fornecimento de alimentação pronta para consumo, acondicionada em embalagens do tipo “marmitex” retangular. Desse modo, cabe estimar a quantidade de deslocamentos, contudo não haverá a necessidade de hospedagem e as respectivas despesas dos profissionais envolvidos, pois a execução de serviços não irá ocorrer em localidades distintas das sedes habituais da prestação dos serviços.

3.4. O objeto do contrato é constituído por atividades rotineiras e conhecidas pelas empresas do ramo, de modo que não há necessidade de efetuar transição de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas na execução do serviço.

3.5 Os quantitativos exatos de marmitas a serem solicitados serão repassados por e-mail e/ou aplicativo RU UFJ pela Coordenação ou Setor de Nutrição ou usuário até às 13h30min do dia útil anterior para o almoço e até às 16h30min do dia útil anterior para o jantar, conforme número de comensais determinado através do agendamento a ser realizado em sistema informatizado.

3.5.1 Deverão ser fornecidos os itens necessários à manutenção da temperatura de conservação dos alimentos durante todo o período de distribuição das marmitas (Hot Box ou isopor). Esses recipientes deverão ser retirados diariamente após o término do período de distribuição.

3.5.2 Os recipientes mencionados acima deverão ser devidamente etiquetados com a identificação das preparações que compõem as marmitas (nome) e horário do envase de cada lote. Além disso, o lote deverá conter a assinatura do Nutricionista responsável técnico pelo acompanhamento do processo de produção e envase.

3.5.3 Os recipientes devem estar em perfeitas condições de uso/limpeza e em quantidade necessária, de acordo com a quantidade das marmitas entregues a cada serviço, sendo que em hipótese alguma serão aceitas marmitas que não estejam acondicionadas nesses recipientes e apresentarem-se com embalagens não íntegras no ato da entrega.

3.5.4 Os talheres deverão ser de boa qualidade, apresentando resistência compatível com sua finalidade de uso.

3.5.5 A refeição fornecida deverá atender a todos os critérios de Boas Práticas de Fabricação disposto na norma RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

3.5.6 A temperatura da refeição será aferida, por amostragem em dias alternados, no momento do seu recebimento nas unidades da Contratante. Para fins de recebimento das marmitas as temperaturas aferidas deverão corresponder aos parâmetros descritos abaixo. Casos específicos serão avaliados pelos Nutricionistas ou Técnicos de Nutrição e Dietética dos Restaurantes.

3.5.6.1 Para alimentos aquecidos: no mínimo 60ºC;

3.5.6.2 Para alimentos refrigerados (saladas cruas): no máximo 10ºC;

3.5.7 Serão observadas as condições higiênico-sanitárias do carro utilizado no transporte dessas refeições, a uniformização e condições de higiene do entregador. Estes critérios serão avaliados a cada entrega e serão registrados em formulário conforme Anexo I - J.

3.5.7.1 Os veículos que serão utilizados para transporte dos produtos licitados devem:

3.5.7.1.1 Estar limpos e adequados ao tipo de produto e sob condições que assegurem a integridade e qualidade sanitária.

3.5.7.1.2 Possuir as documentações exigidas concedidas pela Autoridade Sanitária e respeitar as demais normas de higiene e transporte da Secretaria Estadual de Saúde do Estado do Estado de Goiás.

3.5.7.1.3 Possuir certificado de realização dos serviços de desinsetização e desratização, por empresa especializada, que deverá ser apresentado sempre que solicitado à Contratada. O certificado deverá conter pelo menos as seguintes informações: data de execução e validade/garantia dos serviços, placa e modelo do veículo onde os serviços foram prestados e dados (CNPJ, nome e telefone para contato) da empresa prestadora dos serviços. Os serviços de desinsetização e desratização deverão estar dentro da validade/garantia no ato de todas as entregas.

3.5.7.1.4 Todos os produtos devem ser transportados em veículo com carroceria fechada.

3.5.7.1.5 Os produtos não devem entrar em contato direto com o chão do veículo, necessitando conter paletes ou estrados, em material apropriado.

3.6.1 As entregas deverão ser realizadas por entregadores devidamente uniformizados (calça comprida, blusa com manga e sapato fechado), que tenham conhecimento de padrão de qualidade das entregas a serem realizadas nos restaurantes e que tenham contato direto com a CONTRATADA. Será exigido que os entregadores utilizem máscara de proteção facial.

3.6.2 Os entregadores deverão realizar a higienização de suas mãos nas pias de higienização dos restaurantes e/ou realizar a aplicação de álcool 70% nas mãos antes do contato com a mercadoria e sempre que solicitado. Antes do início da realização das entregas será aferida a temperatura corporal dos entregadores.

3.6.3 As despesas com transporte e descarregamento correrão por conta do fornecedor.

3.6.4 No momento de recebimento das marmitas, no local de entrega, serão realizadas as seguintes análises:

3.6.4.1 Campus Riachuelo: aferição de temperatura (conforme descrito em acima); pesagem de uma ou mais amostras das refeições e da proteína a fim de garantir que o peso do item adquirido segue o solicitado; e prova sensorial.

3.6.4.2 A empresa deverá entregar, juntamente ao lote, no local de entrega, uma refeição extra (além do quantitativo solicitado a cada serviço, café da manhã, almoço e jantar), a qual servirá como amostra para análise. A marmita a ser utilizada para análise será escolhida aleatoriamente pelo Nutricionista ou servidor por ele designado no momento do recebimento, procedendo-se às análises sensoriais e de pesagem. Antes da prova sensorial a proteína poderá ser pesada separadamente para confirmação do seu peso. Após a prova, que será realizada em recipiente separado a marmita, a refeição será acondicionada sob congelamento por 72 (setenta e duas) horas para fins de controle. A Contratante não pagará o valor unitário pelas refeições extras enviadas pela CONTRATADA.

3.6.5 A qualidade higiênico sanitária e segurança alimentar das refeições fornecidas serão de responsabilidade da CONTRATADA, bem como os desdobramentos relacionados.

3.6.6 Caso haja desconformidade de algum parâmetro descrito a empresa fica suscetível à aplicação das sanções previstas em legislação pertinente.

3.6.7 Cada marmita deverá conter na tampa, de forma visível, uma etiqueta com os dizeres “consumo imediato”, tipo de refeição (“almoço”/”jantar”) e data da preparação. Especificamente no caso de marmita com opções vegetarianas, deverá conter também a inscrição “Vegetariana”.

3.6.8 Em caso de violação ou deformação das embalagens das marmitas a CONTRATADA deverá fazer a reposição em tempo hábil de forma a não comprometer o serviço e garantir o fornecimento total solicitado.

4. Requisitos da contratação

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade:

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no *Guia Nacional de Contratações Sustentáveis*:

4.2. Respeitados os princípios da razoabilidade e da proporcionalidade, a CONTRATADA deverá adotar práticas de sustentabilidade e de natureza ambiental na execução dos serviços e no fornecimento de insumos, observando, no que for cabível, a Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, que versa sobre critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação ou obras pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, e a Lei nº 12.305, de 02 de agosto de 2010, que Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos.

4.3. Os principais impactos observados para o objeto deste estudo são: desperdício de água, desperdício de energia elétrica e geração de resíduos, cujas medidas de sustentabilidade contemplam:

4.3.1. Uso de produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;

4.3.2. Uso de produtos e materiais de limpeza biodegradáveis, que causem o menor ou nenhum impacto ambiental;

4.3.3. Medidas para evitar o desperdício de água tratada, e capacitar o seu pessoal quanto ao uso racional da água;

4.3.4. Comunicar, quando houver ocorrências, aos fiscais da UFJ para as devidas providências. A comunicação deverá ser feita pelo encarregado/preposto da CONTRATADA. Exemplos de ocorrências mais comuns e que devem ser apontadas são:

4.3.4.1. Vazamentos de água nas torneiras;

4.3.4.2. Luzes de postes e refletores ligadas durante o dia;

4.4. Fornecimento para os empregados, dos equipamentos de segurança que se fizerem necessários (EPI e EPC), para a execução de serviços;

4.5. Priorizar Equipamentos de Proteção Individual (EPI) e uniformes produzidos por empresas ambientalmente responsáveis, evitando aqueles que em uso ou durante a lavagem lancem elementos nocivos às pessoas e à natureza, bem como comprovar destinação adequada após transcorrido o período de uso pelos profissionais;

4.6. Programa interno para a realização de treinamento sobre responsabilidade socioambiental de seus empregados, no início da execução contratual e no mínimo semestralmente, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;

4.7. Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água;

4.8. Promover o uso racional de energia elétrica mantendo critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo;

4.9. Comunicar à UFJ sobre equipamentos com mau funcionamento ou danificados como lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento de instalações energizadas;

4.10 Sugerir à UFJ locais e medidas que tenham a possibilidade de redução do consumo de energia, tais como: desligamento de sistemas de iluminação, instalação de interruptores, instalação de sensores de presença, rebaixamento de luminárias etc.;

4.11. Realizar verificações e, se for o caso, manutenções (corretivas - com planilha atualizada) nos seus aparelhos elétricos, equipamentos e extensões;

4.12 Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração, identificando a formação de chamas amarelas, a presença de fuligem nos recipientes e acúmulo excessivo de gelo, que, entre outros, podem constituir sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade;

4.13. Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;

4.14. Uso de utensílios de materiais permanentes;

4.15. Elaboração de cardápio considerando a sazonalidade dos hortifrútis;

4.16. Observar a possibilidade de aproveitamento máximo dos alimentos durante o planejamento, a aquisição de gêneros e a produção das refeições diárias, utilizando-se técnica específica para cada etapa do processo produtivo das refeições;

4.17. Campanhas de conscientização aos usuários quanto ao desperdício de alimentos;

4.18. Fornecer sacos de lixo nos tamanhos adequados a sua utilização, com vistas à otimização em seu uso, bem como, a redução da destinação de resíduos sólidos;

4.19. Objetivando minimizar impactos negativos ocasionados pela deposição de resíduo de óleo comestível, utilizado em frituras, diretamente na rede de esgotos, implantar e manter programas voltados à reciclagem de óleo comestível, tais como destinação a entidades e/ou organizações assistenciais que efetivem o reaproveitamento do óleo para a produção de sabão;

4.20. Utilizar de forma consciente materiais de escritório, evitando o desperdício;

4.21. Dar preferência para materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local;

4.22. Quando implantado pela UFJ Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos, colaborar de forma efetiva no desenvolvimento das atividades do programa interno de separação de resíduos sólidos, em recipientes para coleta seletiva nas cores internacionalmente identificadas, disponibilizados pela UFJ;

4.23. No Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos, a Licitante deverá observar as seguintes regras:

4.23.1. MATERIAIS NÃO RECICLÁVEIS: São todos os materiais que ainda não apresentam técnicas de reaproveitamento e estes são denominados REJEITOS, como: lixo de banheiro; papel higiênico; lenço de papel e; Outros como: cerâmicas, pratos, vidros pirex e similares; trapos e roupas sujas; toco de cigarro; cinza e ciscos - que deverão ser segregados e acondicionados separadamente para destinação adequada; acrílico; lâmpadas fluorescentes – são acondicionadas em separado; papéis plastificados, metalizados ou parafinados; papel carbono e fotografias; fitas e etiquetas adesivas; copos descartáveis de papel; espelhos, vidros planos, cristais; pilhas – são acondicionadas em separado e enviadas para fabricante;

4.23.2. MATERIAIS RECICLÁVEIS: Para os materiais secos recicláveis deverá ser seguida a padronização internacional para a identificação, por cores, nos recipientes coletores (VERDE para vidro, AZUL para papel, AMARELO para metal, VERMELHO para plástico e BRANCO para lixo não reciclável).

Da exigência de carta de solidariedade

4.24. Em caso de fornecedor, revendedor ou distribuidor, será exigida carta de solidariedade emitida pelo fabricante, que assegure a execução do contrato.

Subcontratação

4.25. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.26. Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, no percentual e condições descritas nas cláusulas do contrato.

4.27. Em caso de opção pelo seguro-garantia, a parte adjudicatária deverá apresentá-la, no máximo, até a data de assinatura do contrato.

4.28. A garantia, nas modalidades caução e fiança bancária, deverá ser prestada em até 10 dias úteis após a assinatura do contrato.

4.29. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à garantia da contratação.

Vistoria

4.30. A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 08:00 horas às 12:00 horas e 13:00 horas às 17: 00 horas.

4.31. Serão disponibilizados data e horário diferentes aos interessados em realizar a vistoria prévia.

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

4.32.1. A vistoria deverá ser preliminarmente agendada com o Setor de Nutrição da Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis (PRAE) da Universidade Federal de Jataí, por meio dos telefones (64) 3606-8214 /64 3606-8215 (WhatsApp) ou por meio de e-mail para o seguinte endereço: prae@ufj.edu.br

4.32.2. 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.

4.33. Caso o licitante opte por não realizar a vistoria, deverá prestar declaração formal assinada pelo responsável técnico do licitante acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

4.34. A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo o contratado assumir os ônus dos serviços decorrentes.

5. Modelo de execução do objeto

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Execução

5.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

5.1.1. Início da execução do objeto: 15 dias da assinatura do contrato ou a critério da contratante;

5.1.2. As refeições deverão ser produzidas nas dependências da Contratada no Campus Jatobá para o fornecimento tipo “bandejão”. E para o caso do fornecimento tipo “marmitex” elas são confeccionadas nas dependências da Contratada e depois transportadas para serem entregues diariamente no Campus Riachuelo. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

5.1.2.1. Os cardápios do RU deverão ser elaborados mensalmente por nutricionista(s) da CONTRATADA e disponibilizados com seu nome e número de inscrição no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN).

5.1.2.2. Os cardápios devem ser elaborados conforme as especificações previstas neste Termo de Referência, considerando-se ainda a promoção da alimentação variada e saudável, a cultura alimentar, a capacidade das unidades de produção, consumo per capita, frequência de utilização, aceitabilidade e a sazonalidade dos alimentos.

5.1.2.3. Os cardápios mensais, do café da manhã, almoço e jantar, deverão ser encaminhados pela CONTRATADA, via e-mail e em formato editável, para análise pela equipe do Setor de Nutrição da PRAE/UFJ, com antecedência mínima de 60 dias da sua execução;

5.1.2.4. Todos os cardápios encaminhados pela CONTRATADA deverão conter em anexo as fichas técnicas de preparo (FTP), incluindo valor nutritivo (valor calórico, proteínas, carboidratos, lipídios totais, colesterol, fibra alimentar e sódio), das preparações com base nas porções descritas neste Termo de Referência. Estas informações, incluindo ilustrações (fotos), deverão fazer parte do Manual de Padronização de Preparações, o qual deve ser elaborado pela CONTRATADA e aprovado pela CONTRATANTE.

5.1.2.5. Os cardápios deverão atender as necessidades nutricionais diárias recomendadas no contrato, devendo ser organizados cardápios variados (com base na relação de gêneros e produtos alimentícios), de forma a garantir a aceitabilidade pelos usuários, comprovada por meio de pesquisas de satisfação bimestrais (ou a critério da Fiscalização de Contrato), que deve ter como resultado no mínimo 85% de aceitabilidade;

5.1.2.6. Caberá à empresa medir o nível de satisfação do usuário em relação ao cardápio por meio do cálculo de resto ingestão (recomendação de até 85% - periodicidade: sempre que solicitado pelo Fiscal técnico do Contrato);

5.1.2.7. Caberá à empresa fazer o controle de sobra suja (recomendação de até 3% - periodicidade: sempre que solicitado pelo Fiscal técnico do Contrato);

5.1.2.8. O Setor de Nutrição da PRAE/UFJ terá até 20 (vinte) dias úteis para emitir seu parecer sobre os cardápios e fichas técnicas das preparações e encaminhá-lo à CONTRATADA. O prazo para a CONTRATADA realizar as adequações solicitadas neste parecer e encaminhar oficialmente o cardápio revisado para aprovação será de até 10 (dez) dias úteis;

5.1.2.9. As solicitações do Setor de Nutrição da PRAE/UFJ, em seu parecer sobre os cardápios, levarão em consideração a viabilidade financeira e operacional das preparações. Caso uma solicitação não seja viável para a CONTRATADA, esta poderá responder oficialmente com justificativa e nova proposta para avaliação pelo Setor de Nutrição da PRAE/UFJ;

5.1.2.10. Após aprovação da versão final do cardápio pelo Setor de Nutrição da PRAE /UFJ, modificações deverão ser evitadas. Caso estas sejam necessárias, a CONTRATADA deverá enviar, via e-mail (prae@ufj.edu.br) ao Setor de Nutrição da PRAE /UFJ, a solicitação de alteração do cardápio com justificativa e nova proposta, mantendo os padrões estabelecidos neste termo de referência, com no mínimo 24 horas de antecedência da refeição. O Setor de Nutrição da PRAE/UFJ analisará a solicitação em até 12 horas e poderá, ou não, aceitar as justificativas e alterações propostas pela CONTRATADA;

5.1.2.11. A CONTRATADA deverá disponibilizar o cardápio semanal do RU, em formato digital, para divulgação na quinta-feira que antecede o início da sua execução;

5.1.2.12. A CONTRATADA deverá fixar o cardápio semanal impresso na entrada dos refeitórios e caixa do RU. Os cardápios deverão ser impressos com tamanho de fonte igual ou superior a 20, conforme solicitação do Núcleo de Acessibilidade UFJ, a fim de favorecer sua leitura por usuários com redução da acuidade visual;

5.1.2.13. Caso alguma alteração de cardápio seja aprovada pelo Setor de Nutrição da PRAE/UFJ, os cardápios disponibilizados aos usuários em meio digital e impresso devem ser atualizados pela CONTRATADA, com antecedência mínima de 6 horas da refeição a ser preparada;

5.1.2.14. Na apresentação dos cardápios para a avaliação do Setor de Nutrição da PRAE /UFJ e na versão final disponibilizada aos usuários, as preparações devem apresentar a lista dos ingredientes em ordem decrescente de quantidades. Ex.: Bife à milanesa (carne bovina, farinha de rosca, ovo, óleo, alho e sal);

5.1.2.15. Ingredientes potencialmente alergênicos presentes nas preparações deverão ser identificados nos cardápios divulgados ao público e nos balcões de distribuição, conforme legislação vigente.

5.1.2.16. Entende-se por ingredientes potencialmente alergênicos: leite de vaca, ovo, trigo, soja, amendoim e outras oleaginosas, aveia, centeio, pimenta, peixes e crustáceos; Assim, informar “Contém glúten”, “Contém leite”, “Contém ovos”, etc.;

5.1.2.17. As preparações deverão ser identificadas no buffet de distribuição, devendo conter as seguintes informações: Nome da Preparação/nome fantasia, lista de ingredientes, porção em medidas caseiras e em gramas (no caso do prato principal, vegetariano e sobremesa), valor energético (da porção quando principal, vegetariano e sobremesa e em 100g quando os outros itens), se contém ingredientes potencialmente alergênicos;

5.1.2.18. Preparações novas deverão passar por análise sensorial e aprovação pelo Setor de Nutrição da PRAE/UFJ antes de serem propostas no planejamento de cardápios.

5.1.2.19. O Setor de Nutrição da PRAE/UFJ poderá solicitar, a qualquer tempo, adequações, análise sensorial e testes de receitas previstas no cardápio.

5.1.2.20. A CONTRATADA deverá disponibilizar semanalmente o mapa de produção da semana seguinte até a quinta-feira que antecede o início da sua execução. O mapa deverá conter o planejamento do número de refeições, preparações, ingredientes e outras informações pertinentes;

5.1.2.21. Os cardápios do café da manhã, almoço e jantar poderão passar por revisões anuais sobretudo, por questões de avaliação do usuário quanto à qualidade, desde que não ocorra oneração à parte CONTRATANTE.

5.2. **DA COMPOSIÇÃO DO CAFÉ DA MANHÃ, ALMOÇO E DO JANTAR**

5.2.1. Composição mínima do cardápio do desjejum (café da manhã):

5.2.1.1 02 (duas) opções de pães (pão francês, pão de forma, pão de milho, pão doce, pão careca, pão mandi, pão integral, cuca, pão baguete, brioche, pão de batata, pão australiano, pão rústico, pão sírio), com no mínimo 50g, produzidos no máximo na data anterior ao consumo;

5.2.1.2 03 (três) vez por semana, a Contratada deverá servir 01 (um) pedaço de bolo (80g) ou 1 porção (50g) de tapioca, cuscuz, biscoito de queijo, pão de queijo, rosca, broa, canjica, cookies ou sequilhos em substituição a 01 (uma) opção de pão;

5.2.1.3 01 (uma) opção de acompanhamento para os pães diariamente, sendo 01 (uma) manteiga (porção de 2 sachês = 20g) ou 01 (um) creme vegetal (porção de 2 sachês = 20g) para vegetarianos em substituição à manteiga. Não é permitido o uso de margarina ou maionese;

5.2.1.4 02 (duas) vezes por semana, em dias não consecutivos, oferecer queijo (opções permitidas: mussarela, queijo minas, coalho, parmesão, provolone, cottage, ricota) (porção = 30g). O oferecimento do queijo no desjejum não exclui o oferecimento da manteiga/ creme vegetal;

5.2.1.5 02 (duas) opções de leite integral UHT (porção de 200 mL), sendo 01 (uma) opção de leite quente e 01 (uma) opção de leite frio;

5.21.6 02 (duas) opções de café, sendo 01 (uma) opção com açúcar adoçado a 5% e 01 (uma) opção sem açúcar. Estima-se, em média, 01 (uma) porção de 100 mL de café, porém o porcionamento é livre;

5.2.1.7 02 (duas) opções de chá variado (opções: chá mate, verde, branco, preto, canela, capim cidreira, erva doce, hortelã, alecrim, camomila, hibisco, manjericão, gengibre) sendo 01 (uma) opção com açúcar adoçado a 5% e 01 (uma) opção sem açúcar. Estima-se, em média, 01 (uma) porção de 180 mL de chá, porém o porcionamento é livre. Não repetir o mesmo chá ao longo da semana;

5.2.1.8 02 (dois) sachês de adoçantes (1,6g), de preferência edulcorantes 100% naturais. Contudo, é proibido fornecer adoçantes à base de ciclamato, sacarina, aspartame, frutose e maltodextrina;

5.2.1.9 Uma (01) opção de 100g de fruta variada diariamente. A fruta deve ser servida em ponto de maturação para consumo imediato;

5.2.1.10 Uma (01) opção de 20g de achocolatado em pó diariamente;

5.2.1.11 Não se pode repetir no mesmo dia o tipo de fruta servido no desjejum, almoço e jantar, nem repetir a mesma fruta no café da manhã ao longo da semana;

5.2.1.12 Para a distribuição do desjejum todos os alimentos integrantes do cardápio, com exceção do café e do chá, poderão ser porcionados por funcionários da Contratada;

5.2.1.13 A distribuição do café da manhã deverá ser em bandejas do tipo fast food para o Campus Jatobá e marmitex para o Campus Riachuelo;

5.2.1.14 O café, o chá e o leite deverão ser servidos em garrafas térmicas disponibilizadas pela Contratada;

5.2.1.15 As garrafas térmicas deverão ser higienizadas diariamente de acordo com a legislação vigente, e estar em perfeito estado de conservação e funcionamento, devendo ser substituídas sempre que necessário;

5.2.1.16 A Contratada deverá fornecer diariamente talheres e guardanapos embalados em porções individuais em número suficiente para atender aos usuários do RU;

5.2.1.17 O café, o leite e o chá devem ser servidos, preferencialmente, na caneca individual reutilizável fornecida pela Contratada;

5.2.1.18 A Contratada também deverá disponibilizar no refeitório copos descartáveis, para o consumo de água durante as refeições e das bebidas quentes/frias. Contudo, a CONTRATADA deve realizar ações de conscientização com seus usuários para uso preferencial das canecas individuais reutilizáveis durante as refeições;

5.2.1.19 Os talheres com guardanapos, as bandejas e os copos/canecas limpos e secos devem ser repostos durante a distribuição do desjejum, em tempo adequado para não afetar o fluxo dos usuários;

5.2.1.20 Os pães deverão ser distribuídos embalados em porções individuais;

5.2.1.21 A manteiga, o creme vegetal e o adoçante deverão ser distribuídos na forma de sachês, sendo a porção de duas unidades para cada um desses itens.

5.2.2 Das saladas:

5.2.2.1. No mínimo uma salada composta e dois tipos de hortaliças devem ser disponibilizadas diariamente aos usuários, com hortaliças A e B variadas, totalizando três cubas no balcão de distribuição (ver Quadro 1 do ANEXO I-A);

5.2.2.2. Um tipo de folhoso deverá ser servido entre as opções que compõem as saladas do almoço e do jantar diariamente;

5.2.2.3. Hortaliças C, conservas, grãos, oleaginosas, sementes, massas, frutas secas e in natura e outros ingredientes poderão ser incluídos nas saladas, mediante aprovação das fichas técnicas e cardápios pelo Setor de Nutrição da PRAE/UFJ;

5.2.2.4. A proporção de ingredientes nas saladas compostas será avaliada pelo Setor de Nutrição da PRAE/UFJ mediante a apresentação das fichas técnicas.

5.2.2.5. Saladas compostas com frutas devem apresentar um per capita mínimo de 20 g de parte comestível da fruta.

5.2.2.6. Saladas que incluem brócolis, couve-flor, vagem, milho e outras hortaliças com ricas em enxofre ou em conserva deverão apresentar proporção mínima de 25% do peso da preparação. Exemplo: Salada de cenoura e vagem cozidas devem conter, no mínimo, 75% de cenoura cozida e 25% de vagem cozida.

5.2.2.7. Para cálculo do valor nutritivo sugere-se considerar no mínimo 150 g de saladas por usuário.

5.2.3 **Dos pratos proteicos com carnes:**

5.2.3.1. A porção do prato proteico é de no mínimo 120 g de preparação pronta, sem molho, ossos, gordura aparente e aparas e poderá ser verificada pelos usuários com auxílio de balança que deverá ser disponibilizada pela CONTRATADA na área de distribuição, devendo ser, portanto, a primeira preparação disposta na pista de distribuição;

5.2.3.2. Em preparações conjugadas (exemplo: feijoada, galinhada, arroz com carne, frango xadrez, entre outras) a porção servida também deverá conter 120 g de carne sem ossos, gordura aparente e aparas. Caso a preparação conjugada inclua outra fonte proteica, esta também poderá ser considerada na porção de 120 g (ex.: lasanha à bolonhesa com per capita mínimo de 90 g de carne e 30 g de queijo);

5.2.3.3. Para atingir a porção de 120 g de carne, a previsão de cálculo do per capita com osso e aparas pode variar de 150 a 300 g (ex: coxas e sobrecoxas);

5.2.3.4. Os utensílios utilizados no porcionamento devem estar adequados a porção servida, sempre que possível, para evitar que o usuário tenha que ser servido duas vezes para atingir a porção estipulada;

5.2.3.5. O cardápio deverá conter 6 (seis) preparações com carne vermelha por semana: 2 (duas) com carne suína, 4 (quatro) com carne bovina; e 5 (cinco) preparações com carne branca por semana: 4 (quatro) com aves, sendo 2 (duas) com corte filé de peito de frango e 2 (duas) com coxas e sobrecoxas, e 1 (uma) preparação com peixe;

5.2.3.6. O cardápio deverá seguir a distribuição semanal e mensal de opções de carnes e os cortes de carnes e peixes aceitos para as preparações que estão disponíveis nos Quadros 2 e 3 do Anexo I-A;

5.2.3.7. Adequar os cortes de carnes com os métodos de cocção e não utilizar amaciantes industrializados para carne. Exemplo: paleta bovina não deve ser servida como bifes grelhados;

5.2.3.8. Não servir itens como asa, pescoço, cabeça, pés de frango, pés de porco, pele, rabo, orelha, *steak* de frango, embutidos (presunto, apresuntado, salsicha, salame e outros), hambúrguer industrializado e correlatos. Linguiça e bacon poderão ser servidos como ingrediente complementar em preparações, mediante aprovação da ficha técnica e do cardápio, bem como da qualidade da matéria prima pelo Setor de Nutrição PRAE/UFJ;

5.2.4. **Dos pratos proteicos vegetarianos**

5.2.4.1. A porção do prato proteico vegetariano é de 120 g de preparação pronta, incluindo pratos variados contendo ovos, queijos, grãos (soja, grão de bico, lentilha, ervilha, trigo), sementes (de chia, abóbora, girassol, gergelim), aveia, quinoa, cogumelos, oleaginosas como castanhas e amêndoas e outras fontes vegetais de proteínas. A porção

poderá ser verificada pelos usuários com auxílio de balança que deverá ser disponibilizada pela CONTRATADA na área de distribuição;

5.2.4.2. Em preparações conjugadas como estrogonofe de grão de bico e fricassê de soja o peso líquido dos ingredientes fontes de proteínas também deverá ser de 120 g.

5.2.4.3. Os utensílios utilizados no porcionamento devem estar adequados à porção servida, sempre que possível, para evitar que o usuário tenha que ser servido duas vezes para atingir a porção estipulada;

5.2.4.4. Quando a opção vegetariana incluir ingredientes de origem animal deverá ser disponibilizada preparação opcional de origem estritamente vegetal para atendimento dos usuários veganos;

5.2.4.5. Proteína texturizada de soja poderá ser servida sob as diversas formas de apresentação, como proteína texturizada de soja média escura ou clara e proteína texturizada de soja graúda escura ou clara, sendo proibido repetir a forma de apresentação em uma mesma semana.

5.2.4.6. A frequência para inclusão de preparações vegetarianas no cardápio está disposta no Quadro 4 do ANEXO I-A.

5.2.4.7. O cardápio da refeição, considerando as quantidades mínimas de 120 g de prato proteico vegetariano, 180 g de arroz, 120 g de feijão, 100 g de guarnição, 150 g de salada e 100 g de sobremesa, deve atingir no mínimo 15 g de proteínas.

5.2.5. **Das guarnições:**

5.2.5.1. Poderão ser servidas preparações à base de hortaliças e massas, combinados ou não a outros alimentos conforme frequência descrita no Quadro 5, ANEXO I-A.

5.2.5.2. Quando a guarnição incluir ingredientes de origem animal deverá ser disponibilizada preparação opcional de origem estritamente vegetal para atendimento dos usuários veganos.

5.2.5.3. Para cálculo do valor nutritivo sugere-se considerar no mínimo 100 g por usuário da preparação pronta.

5.2.6. **Dos acompanhamentos:**

5.2.6.1. Deverão ser servidos dois tipos de arroz, arroz polido e arroz integral, e um tipo de feijão diariamente.

5.2.6.2. O arroz poderá ser servido combinado com hortaliças e/ou carnes, respeitando o estabelecido no Quadro 2 do ANEXO I-A e o disposto neste Termo de Referência.

5.2.6.3. Poderão ser servidos feijão carioca, feijão preto, tutu de feijão, feijão tropeiro e outras preparações à base de feijão, desde que incluídos no cardápio e apresentados junto às respectivas fichas técnicas ao Setor de Nutrição da PRAE/UFJ.

5.2.6.4. Feijoada poderá ser servida uma vez ao mês e preparada com feijão preto, sendo servida como prato proteico. O total de ingredientes de origem animal da feijoada deverá ser distribuído entre carne de sol ou charque (40%), costelinha e/ou carne suína (40%), linguiça calabresa ou paio (10%) e bacon (10%) totalizando mínimo de 120 g de carnes por porção.

5.2.6.5. É proibido o uso de espessante de qualquer tipo para os feijões, com exceção das preparações tutu de feijão e feijão tropeiro em que poderá ser empregada farinha de mandioca de boa qualidade.

5.2.6.6. O feijão de caldo deve conter 70% de grãos e 30% de caldo.

5.2.6.7. Para cálculo de valor nutritivo e estimativa de consumo sugere-se considerar no mínimo 180 g de arroz pronto e 120 g de feijão pronto por usuário.

5.2.7. **Das sobremesas:**

5.2.7.1. A sobremesa do RU deverá ser fruta in natura, diariamente.

5.2.7.2. Preparações doces com boa qualidade sensorial (mousses, pudins, manjares, rapadura entre outras) poderão ser disponibilizadas, eventualmente, após sua inclusão preliminar no cardápio com respectiva ficha técnica, degustação e aprovação, inclusive do peso da porção, pelo Setor de Nutrição da PRAE/UFJ.

5.2.7.3. Nos cardápios em que as sobremesas forem doces, deverá ser mantida opção de fruta in natura para os usuários que assim preferirem.

5.27.4. A porção deve ter no mínimo 100 g de parte comestível da fruta in natura por usuário, ou seja, sem casca, sementes e aparas.

5.2.8. **DA QUALIDADE DOS GÊNEROS UTILIZADOS NOS RUS**

5.2.8.1. Caberá à CONTRATADA utilizar gêneros alimentícios, condimentos e quaisquer outros componentes destinados à elaboração das refeições, bem como produtos descartáveis e de limpeza de qualidade comprovada, devendo estar em perfeitas condições de conservação e higiene.

5.2.8.2. É vedada a utilização de gêneros alimentícios e demais produtos em desacordo com o disposto no Padrão de Identidade Qualidade (PIQ) disposto neste Termo de Referência (ANEXO I-B).

5.2.8.3. Para avaliação de novos produtos ou marcas, a CONTRATADA deverá apresentar formalmente por escrito o produto a ser testado. Estes deverão ser aprovados pelo Setor de Nutrição PRAE/UFJ antes do uso nas unidades.

5.2.8.4. Em relação aos gêneros de uso mais constante - arroz, feijão, açúcar, óleo, azeite de oliva - toda vez que houver alteração/mudança da marca, por majoração de preço ou outra circunstância, a CONTRATANTE deverá ser comunicada previamente e providenciadas amostras para análise sensorial. Os novos gêneros deverão respeitar os critérios do Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) no ANEXO I-B do Termo de Referência e os testes de rendimento e qualidade deverão ser registrados nos instrumentos existentes.

5.2.8.5. No processo de comprovação da qualidade dos produtos, se necessário, poderão ser feitas visitas técnicas ao fornecedor, por representante da CONTRATANTE, para diagnóstico.

5.2.8.6. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor, devendo ser obedecida a legislação vigente relativa às Boas Práticas de Fabricação.

5.2.8.7. Quando as matérias-primas e os ingredientes, após a abertura de sua embalagem original, não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com no mínimo as seguintes observações: designação do produto, data de fracionamento, prazo de validade e nome do manipulador que a identificou.

5.2.8.8. Não utilizar gordura vegetal hidrogenada ou óleos vegetais hidrogenados ou matérias primas que incluam estes itens entre os ingredientes de sua composição no preparo das refeições.

5.2.8.9. Não utilizar gorduras de origem animal no preparo dos itens do cardápio.

5.2.8.10. Quando necessário utilizar margarina no preparo da refeição, empregar produtos com no mínimo 80% lipídeos, sem óleos vegetais hidrogenados.

5.2.8.11. Preparações com molhos à base de tomate devem ter como matérias primas tomates in natura, extrato, massa, polpa ou molho de tomate industrializado de boa qualidade com teor mínimo de sólidos totais de 8% para polpa, 12% para extrato e 20% para molho, sendo proibida a adição de colorau ou outros corantes.

5.2.8.12. As carnes adquiridas pela CONTRATADA deverão ser manipuladas no RU, não sendo permitido o recebimento de carnes já cortadas, moídas ou porcionadas, salvo quando autorizado pelo Setor de Nutrição da PRAE/UFJ após análise de justificativas.

5.2.8.13. Matérias primas reprovadas pelo Setor de Nutrição da PRAE/UFJ por características sensoriais e composição deverão ser prontamente substituídas.

5.2.8.14. Do valor total investido na aquisição de gêneros alimentícios, pelo menos, 30% seja direcionado mensalmente à compra de alimentos provenientes da agricultura familiar;

5.2.8.15. Os gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar devem ser adquiridos preferencialmente das cooperativas do estado de Goiás, respeitadas as condições de preço e qualidade dos demais fornecedores.

5.2.9. **QUANTO AO PREPARO DOS ITENS DOS CARDÁPIOS DOS RUS**

5.2.9.1. Incluir no cardápio no máximo duas preparações fritas por semana.

5.2.9.2. No preparo de frituras fazer o monitoramento da qualidade do óleo, o registro das temperaturas durante o processo de fritura.

5.2.9.3. Deve-se efetuar a troca do óleo em caso de coloração escura, formação de espuma, presença de resíduos e/ou liberação de fumaça.

5.2.9.4. É proibido o reaproveitamento de óleo de frituras.

5.2.9.5. Usar sal em quantidades moderadas no preparo dos alimentos. Preferir temperos naturais para diversificar o sabor e reduzir a adição de sal.

5.2.9.6. Não utilizar temperos industrializados como caldos de carnes, caldos de legumes, molho de tomate condimentado e outros temperos que contenham glutamato monossódico e/ou gordura vegetal hidrogenada em sua composição no preparo dos alimentos. Molhos prontos, como shoyo, barbecue, catchup, mostarda e pimenta, devem ter sua composição e sabor aprovados pelo Setor de Nutrição da PRAE/UFJ.

5.2.9.7. Não utilizar nitrato de potássio (salitre) no preparo dos alimentos.

5.2.9.8. Manter na área de distribuição ou refeitório, durante todo o período do almoço e do jantar, uma mesa com as seguintes opções de temperos: sal refinado iodado, pimenta (molho ou conserva), ervas finas, azeite de oliva extra virgem com acidez máxima de 0,5%, palito em sachê, guardanapo, açúcar, adoçante, vinagre e farinha de mandioca de boa qualidade. Todos os temperos devem estar em potes identificados com designação do produto, data de fracionamento, prazo de validade e nome do manipulador que o identificou.

5.2.9.9. O reaproveitamento de sobras de alimentos preparados, sejam provenientes do RU, nas refeições servidas pelo restaurante é proibido.

5.2.9.10. Restos alimentares devem ser prontamente descartados conforme legislação vigente e não devem ser reaproveitados sob nenhuma hipótese.

5.2.9.11. O preparo das receitas deve estar de acordo com as fichas técnicas aprovadas pelo Setor de Nutrição da PRAE/UFJ.

5.2.9.12. As fichas técnicas da semana devem estar disponíveis de modo organizado e acessível para os manipuladores na área de preparo.

5.2.9.13. Quanto ao preparo dos itens dos cardápios para atendimento de usuários com necessidades dietéticas especiais: preparo das refeições deverá proporcionar o atendimento de usuários vegetarianos que consomem ou não alimentos de origem animal (laticínios e ovos); O preparo das refeições deverá considerar o atendimento de usuários da comunidade universitária da UFJ que apresentem intolerâncias ou alergias alimentares, além de patologias graves com necessidades dietéticas específicas.

5.2.9.14. O Setor de Nutrição da PRAE/UFJ comunicará oficialmente à CONTRATADA quando houver necessidade de cardápio diferenciado (exclusão e substituição de ingredientes e preparações, ajustes no modo de preparo de receitas, etc) para algum usuário do RU.

5.2.9.15. O atendimento diferenciado será solicitado quando o interessado comprovar o quadro clínico alegado por laudo médico e exames comprobatórios.

5.2.9.16. Deve ser elaborado um Manual de Padronização de Preparações, contendo todas as fichas técnicas aprovadas, o qual deve ser mantido na unidade atualizado e organizado em ordem alfabética.

5.2.9.17. As refeições deverão ser planejadas com margem de segurança. Caso haja interrupção na distribuição ou alteração do cardápio, a CONTRATADA estará sujeita a redução no pagamento da fatura por meio do Instrumento de Medição e Resultado (IMR) (ANEXOS I-C e D) se constatado que o inadequado planejamento e não o excedente de usuários (aumento >20% em relação ao número de refeições, considerando o mesmo dia da semana anterior, em condições operacionais semelhantes) foi o responsável pelo ocorrido.

5.2.10. **ANÁLISE SENSORIAL DAS PREPARAÇÕES DO CARDÁPIO DO RU**

5.2.11.1. A CONTRATADA deverá disponibilizar amostras de todas as preparações, em quantidades suficientes, para análise sensorial pelo Setor de Nutrição da PRAE/UFJ, diariamente, antes do início da distribuição das grandes refeições (café da manhã às 6h40, almoço às 10h40 e jantar às 16h40) e/ou sempre que solicitado pela fiscalização técnica do contrato.

5.2.11.2. As análises sensoriais serão registradas em formulário próprio, no momento da degustação, incluindo as reprovações e correções de preparações, com assinatura da fiscalização técnica do contrato. Serão avaliados os itens aparência, sabor, odor e textura.

5.2.11.3. A avaliação da aceitabilidade das preparações pela equipe técnica de fiscalização quanto à aparência, ao sabor, ao odor e à textura será feita com auxílio de escala hedônica estruturada de sete pontos.

5.2.11.4. Preparações reprovadas na análise sensorial, ou que não terem seguido as fichas técnicas aprovadas deverão ser prontamente corrigidas, ou descartadas e substituídas, conforme orientação da fiscalização técnica do contrato.

5.2.11.5. Caso a devida correção ou substituição da preparação reprovada na análise sensorial implique em atraso no atendimento dos usuários ou modificação do cardápio aprovado a CONTRATADA estará sujeita a redução no pagamento da fatura por meio do Instrumento de Medição e Resultado (IMR) (ANEXOS I-C e D).

5.2.11.6. A qualidade das preparações aprovadas na análise sensorial deve ser mantida durante todo o período de distribuição, e a fiscalização técnica poderá analisar sempre que achar necessário.

5.2.12. **BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS**

5.2.12.1. Apresentar à CONTRATANTE, no prazo máximo de 7 (sete) dias úteis antes do início da operacionalização dos serviços contratados, o MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (MBP) e os PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS

(POP) da unidade da prestação de serviços da CONTRATANTE, devidamente adequados à execução dos serviços contratados.

5.2.12.2. O MBP será submetido à avaliação do Setor de Nutrição PRAE/UFJ. Adequações poderão ser solicitadas à CONTRATADA, que deverá apresentar a versão corrigida em até 7 (sete) dias úteis após solicitação da CONTRATANTE.

5.2.12.3. As hortaliças e frutas devem ser lavadas e sanitizadas com produtos registrados no Ministério da Saúde. O processo de sanitização deve atender os critérios de diluição e tempo de imersão conforme especificações do fabricante.

5.2.12.4. Manter utensílios, equipamentos, móveis e locais de preparação dos alimentos, rigorosamente higienizados, antes, durante e após sua utilização, com uso de produtos registrados no Ministério da Saúde.

5.2.12.5. Manter os balcões de distribuição, mesas de temperos, mesas para refeições e cadeiras e todas as dependências com circulação de usuários (imediações externas dos restaurantes, caixas, recepções, banheiros disponibilizados para os usuários, pias para os usuários, áreas de distribuição, refeitório, área de devolução de bandejas, saída dos usuários, etc) higienizadas e organizadas durante todo o funcionamento dos restaurantes.

5.2.12.6. Manter qualidade aprovada, adequadas condições de conservação e temperatura dos alimentos em todo o período de manipulação.

5.2.12.7. Executar monitoramento, controle e registro de temperatura dos alimentos prontos para consumo e em distribuição, segundo os critérios da legislação sanitária vigente.

5.2.12.8. Os termômetros, quando usados, não devem propiciar risco de contaminação. Suas hastes devem ser lavadas e desinfetadas antes e depois de cada uso.

5.2.12.9. Balanças, termômetros e os dispositivos de controle de temperatura de equipamentos como câmaras frias, balcões de distribuição e passthrough devem ser calibrados no mínimo anualmente e sempre que inconsistências nas medidas forem verificadas. A calibração deverá ser feita por empresas especializadas, mantendo o registro da realização dessas operações.

5.2.12.10. Os equipamentos utilizados na área de distribuição, como balcões de distribuição e passthrough deverão apresentar visor de temperatura, em local visível, para conferência contínua. Caso o equipamento originalmente não disponha deste dispositivo, a CONTRATADA deverá providenciar aquisição e instalação de termômetro acoplado com visor, próprio para equipamentos térmicos e de refrigeração.

5.2.12.11. Os equipamentos devem ser ajustados nas temperaturas de segurança para refrigeração, congelamento, descongelamento e distribuição dos alimentos conforme legislação vigente. Devem ser mantidos os registros diários das temperaturas.

5.2.12.12. Implantar o controle integrado de vetores e pragas urbanas.

5.2.12.13. No contexto do controle integrado de vetores e pragas urbanas, realiza mensalmente e sempre que necessário o controle químico para prevenção de vetores e pragas em todas as dependências do restaurante, inclusive nas áreas de acondicionamento de resíduos. As desinsetizações e desratizações deverão ser realizadas em horários em que não haja manipulação de alimentos e atendimento ao público. Manter os registros dos procedimentos disponíveis no restaurante.

5.2.12.14. Quando da aplicação do controle químico, os ambientes, os equipamentos e utensílios deverão ser higienizados antes de serem reutilizados, para a remoção dos resíduos de produtos desinfetantes.

5.2.12.15. Realizar a limpeza das caixas de gordura e esgoto mensalmente e sempre que necessário, e a higienização semestral do reservatório de água. Manter os registros dos procedimentos disponíveis no restaurante.

5.2.12.16. O reservatório de água deve ser mantido em adequado estado de higiene e conservação, dotado de tampa, livre de vazamentos, infiltrações e descascamentos.

5.2.12.17. Os visitantes que adentram as áreas de recebimento, armazenamento e manipulação de alimentos deverão obrigatoriamente utilizar jaleco e touca para proteger os cabelos, os quais deverão ser fornecidos pela CONTRATADA. Quando se tratar de atividades acadêmicas, como visitas técnicas, estágios e aulas práticas, os uniformes deverão ser de responsabilidade dos estudantes.

5.2.12.18. Comunicar à CONTRATANTE (Fiscal Técnico) sobre a higienização do reservatório de água e procedimentos de desinsetização e desratização até 72 horas antes da sua realização.

5.2.12.19. Situações não contempladas acima deverão obedecer ao regulamento das Boas Práticas de Manipulação de Alimentos da legislação sanitária vigente.

5.2.13. **CONTROLE DE QUALIDADE**

5.2.13.1. Para controle de qualidade da alimentação a ser servida, a CONTRATADA deverá coletar diariamente amostras de no mínimo 200 g de todas as preparações servidas no RU, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados, lacrados e identificados com nome da preparação e data de produção.

5.2.13.2. As amostras deverão ser coletadas de todas as preparações na área de consumação um terço do tempo antes do término da distribuição das refeições.

5.2.13.3. As amostras deverão ser mantidas em espaço reservado sob a refrigeração adequada (abaixo de 4º C) pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises microbiológicas, toxicológicas, físico-químicas.

5.2.13.4. Análises microbiológicas, toxicológicas, físico-químicas das amostras de alimentos deverão ser realizadas pela CONTRATADA (às suas expensas), devendo apresentar o resultado (laudo) de laboratório acreditado pelo INMETRO e ANVISA.

5.2.13.5. O exame microbiológico dos alimentos deverá ser realizado no mínimo trimestralmente, e sempre que for solicitado pela CONTRATANTE, ficando os custos a cargo da CONTRATADA. Esta deverá arquivar os laudos laboratoriais no local da prestação dos serviços, sendo apresentado à CONTRATANTE, sempre que solicitado.

5.2.13.6. O exame microbiológico de equipamentos, água, utensílios, superfícies e das mãos de manipuladores deverá ser realizado no mínimo semestralmente, e sempre que for solicitado pela CONTRATANTE, ficando os custos a cargo da CONTRATADA. Esta deverá arquivar os laudos laboratoriais no local da prestação dos serviços, sendo apresentado à CONTRATANTE, sempre que solicitado.

5.2.13.7. Caso as análises indicam contaminação superiores às previstas na legislação sanitária a CONTRATADA estará sujeita a redução no pagamento da fatura por meio do Instrumento de Medição e Resultado (IMR) (ANEXOS I - C, D e E), a processo administrativo e penalidades, bem como deverá arcar com despesas de usuários que comprovem adoecimento decorrente do consumo alimentar nas unidades do RU.

5.2.13.8. Após o período de 72 horas as amostras deverão ser descartadas, não podendo ser reutilizadas sob nenhuma hipótese.

5.2.13.9. O registro de reclamações, ocorrências, sugestões e elogios deverá ser feito por formulário específico disponibilizado *online* pelo Setor de Nutrição/PRAE/UFJ.

5.2.13.10. Para o controle da qualidade e aceitação das preparações, bem como avaliação do desperdício nas unidades, a CONTRATADA deverá avaliar e divulgar, diariamente nas unidades, o resto-ingesta de alimentos em todas as refeições.

5.2.13.11. A CONTRATADA deverá divulgar no restaurante seus canais de comunicação, bem como os da UFJ para sugestões, elogios e críticas ao RU, incluindo o e-mail prae@ufj.edu.br e o contato da ouvidoria da UFJ (ouvidoria@ufj.edu.br, telefones: 64 3606-8202/3606-8203).

5.2.14. **DO ACOMPANHAMENTO DO SERVIÇO**

5.2.14.1 Profissionais nutricionistas da CONTRATADA deverão observar as atividades inerentes ao objeto do contrato, desenvolvidas por sua equipe de trabalho de acordo com suas atribuições profissionais e a demanda do serviço, respeitando as exigências da CONTRATANTE e a legislação vigente, entre outros:

5.2.14.1.1 A aquisição de gêneros alimentícios e materiais de consumo em geral; o controle quantitativo e qualitativo e o armazenamento dos gêneros; o pré-preparo e a cocção dos alimentos; a distribuição e o porcionamento das refeições aos usuários, além da aceitação das mesmas utilizando instrumentos técnicos.

5.2.14.1.2 A temperatura e o acondicionamento das preparações em equipamentos térmicos e de refrigeração, de acordo com o Manual de Boas Práticas e a legislação sanitária vigente.

5.2.14.1.3 A avaliação da aceitação das preparações, bem como elaboração de relatórios técnicos do controle de qualidade, os quais deverão ser apresentados periodicamente e discutidos com o Fiscal Técnico da CONTRATANTE.

5.2.14.1.4 A supervisão das atividades relacionadas à higienização das dependências, equipamentos e utensílios envolvidos na prestação dos serviços.

5.2.14.1.5 A supervisão da higiene e apresentação pessoal dos trabalhadores, os quais devem realizar a lavagem cuidadosa das mãos e desinfecção antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção, bem como apresentarem-se sem bigode, barbeados, com cabelos protegidos, unhas aparadas e sem o uso de esmaltes e adornos durante o exercício das atividades, conforme legislação sanitária.

5.2.14.1.6 Registro das capacitações, bem como das correções e advertências realizadas aos trabalhadores.

5.2.14.1.7 Conferência do peso e medida caseira da porção padrão do prato proteico e da sobremesa com auxílio de balança antes do início da distribuição no RU.

5.2.14.1.7 Orientação e supervisão dos trabalhadores quanto ao porcionamento adequado e disponibilização da porção padrão em local visível para conferência pelos usuários do RU desde a abertura até o fechamento do restaurante.

5.2.14.1.8 Auxílio aos usuários que desejarem conferir sua porção e correção da mesma, quando necessário.

5.2.14.1.9 A comunicação da CONTRATADA, verbal e escrita, com seus usuários e comunidade externa não poderá ser feita em nome da UFJ, da PRAE ou Setor de Nutrição. Ainda, qualquer material elaborado pela empresa que envolva o RU e a UFJ deve passar pela avaliação da CONTRATANTE antes de sua divulgação.

5.2.15 **DIMENSIONAMENTO E CAPACITAÇÃO DE PESSOAL**

5.2.15.1. A CONTRATADA deve dispor e manter quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de forma a atender o cumprimento das obrigações objeto deste termo de referência, como o gerenciamento financeiro e pessoal, atendimento aos usuários, entre outros.

5.2.15.2. Manter em seu quadro nutricionistas devidamente habilitados pelo Conselho Regional de Nutrição (CRN-1) no horário integral de funcionamento do restaurante, incluindo todos os turnos em que houver atividades, respeitando o quantitativo preconizado pela Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018.

5.2.15.3. É recomendado que os/as nutricionistas da empresa tenham experiência em cozinha industrial (grandes unidades de alimentação e nutrição) e que a (o) preposto/a do contrato seja bacharel em nutrição.

5.2.15..4. Contratar equipe de profissionais em quantidade e qualidade necessárias à perfeita execução dos serviços estabelecidos e manter, no mínimo, quadro operacional de funcionários (cozinheiros; açougueiros; saladeiros; estoquistas; copeiros; auxiliares de cozinha, serviços gerais, açougue e estoque) calculado a partir do Indicador de Pessoal Total (IPT) conforme literatura científica da área; quadro de funcionários administrativos suficientes (assistente administrativo, porteiros, vigilantes, operadores de caixa, operadores de balança, motoristas, gerente) e quadro de nutricionistas conforme resolução CFN n.º 600/2018.

5.2.15.5. Para a determinação do IPT, deverá ser considerado o Indicador de Pessoal Fixo - IPF (indicador que determina o número de pessoal fixo do serviço) acrescido do Indicador de Pessoal Substituto de Dias de Descanso – ISD (indicador utilizado para o dimensionamento do número máximo de períodos de descanso dos empregados que um substituto pode cobrir por ano) e de absenteísmo (Fonte: TEIXEIRA et al., 2010. GANDRA; GAMBARDELLA, 1983).

Indicador de Pessoal fixo (IPF) = nº total de refeições x tempo de preparo (min) jornada diária de trabalho x 60 min

Indicador de Períodos de Descanso (IPD) = (dias do ano – período de descanso)/período de descanso

Indicador de Pessoal Substituto de Dias de Descanso (ISD) = IPF / IPD
Indicador de Pessoal Total (IPT) = IPF + ISD

Onde:

nº total de refeições: almoço e jantar do dia.

tempo de preparo (min): tempo em minutos despendido na preparação de uma refeição (Quadro 4).

jornada diária de trabalho: número de horas diárias de trabalho dos funcionários.

dias do ano: 365 dias.

período de descanso: para Serviço de Alimentação que funciona de segunda a sexta, conforme legislação em vigor.

Quadro 4. Número de refeições diárias servidas e tempo necessário para o preparo, em minutos

Número de Refeições Diárias	Tempo de Preparo (min)
300-500	15-14
500-700	14-13
700-1000	13-10
1000-1300	10-9
1300-2500	9-8

2500 e mais	7

Fonte: Gandra e Gambardelha (1983).

5.2.15.6. Dispor e manter quadro completo de pessoal operacional para desenvolver as atividades de: (a) higienização dos banheiros, vestiários de funcionários, lavabos dos refeitórios; (b) higienização da área de distribuição de refeições e refeitórios (mesas, cadeiras, área física interna e áreas externas), áreas administrativas, cozinha, câmaras frias e demais áreas do restaurante.

5.2.15.7. Fornecer a todos os funcionários uniformes completos e adequados às suas tarefas, para uso diário.

5.2.15.8. Todos os uniformes deverão conter na altura do peito, ao lado esquerdo, a sigla da CONTRATADA, sendo vedado o texto alusivo à UFJ.

5.2.15.9. O uso de uniforme em perfeito estado de conservação e limpeza e adequado às tarefas é obrigatório e exclusivo para as dependências do restaurante.

5.2.15.10. O uniforme dos/as nutricionistas da CONTRATADA deverá ser diferenciado dos demais funcionários, incluindo calçado, calça, camisa e jaleco bordado na altura do peito, ao lado direito, com seu nome e função. Não será permitido que os trabalhadores utilizem suas roupas e calçados pessoais no exercício de suas funções.

5.2.15.11. Não é permitido rodízio entre estas atividades por um mesmo funcionário, sem que este realize higiene pessoal e troca de uniformes, devendo estes serem específicos para a função executada.

5.2.15.12. Fornecer, capacitar para o uso e informar os trabalhadores sobre a obrigatoriedade do uso de equipamentos de proteção individual (EPI) adequados, incluindo calçados antiderrapantes, luvas de aço inoxidável, gorro, aventais, protetores auriculares, entre outros. Manter comprovantes atualizados da entrega e orientação de uso de uniformes e EPI.

5.2.15.13. Promover a capacitação de todos os trabalhadores das equipes operacional, administrativa e técnica antes do início de suas atividades, abordando no mínimo os seguintes temas: excelência em atendimento ao usuário; boas práticas na manipulação de alimentos; doenças transmitidas por alimentos; higiene pessoal e ambiental; técnicas culinárias; manuseio de equipamentos; prevenção de acidentes de trabalho; combate a incêndio e saúde e qualidade de vida do trabalhador, conforme a pertinência dos temas aos cargos ocupados.

5.2.15.14. Executar o cronograma de capacitação anual da equipe de pessoal operacional, administrativo e técnico. Registrar cada atividade com data, descrição, responsável pela execução, assinatura dos participantes e encaminhar mensalmente cópia dos registros ao Setor de Nutrição PRAE/UFJ.

5.2.15.15. Outras capacitações além das previstas no cronograma anual poderão ser necessárias e deverão ser executadas e registradas conforme item anterior.

5.2.3. Cronograma de realização dos serviços:

A CONTRATADA será responsável pelo fornecimento de três refeições: **café da manhã, almoço e jantar.** Estes que deverão ser distribuídos conforme horários definidos abaixo:

REFEIÇÃO	HORÁRIO DE DISTRIBUIÇÃO	DIAS DA SEMANA
CAFÉ DA MANHÃ	07h00 às 09h30	Segunda-feira à Sexta-feira
ALMOÇO	11h00 às 14h00	Segunda-feira à Sexta-feira

JANTAR	17h00 às 21h00	Segunda-feira à Sexta-feira

Os dias da semana e horários das refeições poderão ser modificados de acordo com as necessidades da UFJ, no qual comunicará à CONTRATADA com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas para sua devida organização.

5.2.3.1. Nos casos em que houver necessidade de paralisação das atividades de forma programada, a CONTRATANTE deverá avisar a CONTRATADA com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, não havendo pagamento à CONTRATADA.

a) Enquanto perdurar a situação de pandemia, a CONTRATADA deverá seguir todas as normas e legislações sanitárias vigentes. Os seguintes procedimentos deverão ser executados:

b) Disponibilização de álcool em gel nas portarias e em pontos estratégicos do salão de refeições, quando necessário;

c) A refeição deverá ser porcionada pelo atendente da CONTRATADA e entregue ao usuário no final da pista de distribuição. Como alternativa, poderão ser disponibilizadas luvas descartáveis aos usuários.

5.2.3.2. Quando não houver restrições sanitárias, as refeições serão distribuídas na modalidade "*self service*", nas dependências da CONTRATANTE e deverá ser previsto o porcionamento apenas do prato principal, da opção vegetariana e da sobremesa por parte de funcionários da CONTRATADA. Os demais itens (prato base, guarnição e salada) serão servidos pelos próprios usuários, ficando estes à vontade para repetirem tais itens.

5.2.3.3. É terminantemente proibida a comercialização de: bebidas alcoólicas; artigos de tabacaria; medicamentos em geral; bilhetes lotéricos; caça níqueis; jogos de azar; substâncias que causem dependência física e ou psíquica (Lei nº 11.343/2006 de 23 de agosto de 2006 e suas possíveis alterações).

5.3. Os serviços serão prestados nos seguintes endereços: O espaço físico (prédio do RU) localiza-se no Campus Jatobá da Universidade Federal de Jataí, situada no endereço: BR 364, km 195, nº 3800 CEP 75.801-615, Jataí (GO), e o espaço físico (sala de distribuição) localiza-se no Campus Riachuelo, situado no endereço: Rua Riachuelo Nº 1530, setor Samuel Graham CEP 75.804-020. A Planta de Arquitetura do Local se encontra no Anexo I-G deste.

5.4. Os serviços serão prestados no seguinte horário: O período estimado para o fornecimento das refeições seguirá os calendários acadêmicos estabelecidos pela UFJ. As instalações do restaurante da UFJ ficarão à disposição da CONTRATADA das 05h00 às 23h00.

5.5. **CONTROLE DE ACESSO E VENDA DAS REFEIÇÕES**

5.5.1. O controle de venda das refeições será realizado pela CONTRATADA com supervisão da CONTRATANTE.

5.5.1.2. Realizar o controle de acesso dos usuários no restaurante mantendo o registro diário de refeições e controle de refeições servidas na unidade. Esse controle deverá ser realizado por meio de catracas eletrônicas no Campus Jatobá, instaladas devidamente na entrada do refeitório, e providenciadas pela CONTRATADA. Para o Campus Riachuelo o controle ocorrerá por meio do agendamento prévio.

5.5.1.3. A CONTRATADA deve providenciar a adequação do espaço e o sistema de informação para controle de acesso e venda de refeições antes do início das operações.

5.5.1.4. O sistema de informações que gerenciará a venda de refeições e o controle de acesso de usuários deverá ser providenciado pela CONTRATADA, mediante aprovação da CONTRATANTE. É ainda de responsabilidade da CONTRATADA arcar com todos os ônus para aquisição de equipamentos eletrônicos e/ou sistemas que garantam ao consumidor do Restaurante Universitário, a possibilidade do pagamento em espécie, pix,

cartão de débito e crédito (no mínimo em três “bandeiras” de operadoras de cartões), cartão de crédito no Aplicativo RU UFJ e outras formas de pagamentos, bem como se responsabilizar pela qualidade dos sistemas adotados.

5.5.1.4.1. Proporcionar no cadastro de usuário a possibilidade de escolha e inserção do nome social amparados pela legislação vigente.

5.5.1.5. O sistema implantado deverá emitir relatório diário, mensal e anual, os quais deverão ser encaminhados à CONTRATANTE a fim de pagamento à CONTRATADA.

5.5.1..6. A CONTRATANTE deverá ter acesso ao sistema disponibilizado pela CONTRATADA.

5.5.1.7. O relatório financeiro deverá obrigatoriamente especificar a quantidade de vendas de acordo com a classificação de cada grupo de usuários do Refeitório.

5.5.1.8. Em caso de pane no sistema de vendas ou de controle de acesso, fica a CONTRATADA obrigada a solucionar o problema num prazo de até 24 horas.

5.5.1.9. Caberá à empresa CONTRATADA a responsabilidade de venda dos tickets por meio virtual (aplicativo RU UFJ) e alternativamente por meio físico (caixas) aos usuários dos Restaurantes Universitários, respeitando a categorização dada pelo Sistema de Gerenciamento dos Restaurantes Universitários.

5.5.1.10. Na definição das categorias, o Sistema de Gerenciamento dos Restaurantes Universitários indicará o valor a ser pago pelo estudante.

5.5.1.11. Os usuários dos Restaurantes Universitários poderão adquirir os tickets, exclusivamente, das seguintes formas:

a) compra pelo aplicativo do Restaurante Universitário da Universidade Federal de Jataí (aplicativo RU UFJ);

b) aquisição do ticket diretamente no caixa da empresa.

5.5.1.12. A CONTRATADA fica obrigada a disponibilizar à CONTRATANTE uma Application Programming Interface (API) para permitir autenticação e a realização do pagamento de tickets, por meio do aplicativo RU UFJ, sendo vedada a venda por outro aplicativo. É de responsabilidade da CONTRATADA a contratação do serviço da operadora de cartão de crédito para esta finalidade.

5.5.1.13. Os caixas para venda de refeições dos RUs devem iniciar o atendimento pelo menos uma hora antes do horário previsto para o início da distribuição das grandes refeições. O funcionamento do caixa deve ocorrer durante todo seu período de funcionamento e contar com, no mínimo, dois atendentes.

Nº médio de refeições servidas de segunda a sexta-feira na unidade	Nº de caixas em funcionamento
< 999	01
1000 a 1999	02
2000 a 2999	03
> 3000	04

5.5.1.14 Ficará a cargo da CONTRATADA disponibilizar, em quantidades suficientes, equipamentos necessários para o funcionamento dos caixas (computadores, estabilizadores, no-break, impressoras fiscais, leitores de códigos de barras e de carteirinhas, máquinas de cartões com funções crédito e débito, modem, roteador) e o acesso à internet.

5.5.1.15 Caberá à empresa CONTRATADA a responsabilidade de venda dos tickets aos usuários do restaurante respeitando os valores definidos pelo Sistema de Gerenciamento dos Restaurantes Universitários, bem como o controle de acesso por meio da

identificação dos mesmos. A contratada deverá arcar com o ônus caso realize vendas de tickets com valores subsidiados a indivíduos que não sejam comprovadamente autorizados pelo Sistema de Gerenciamento dos Restaurantes Universitários.

5.5.1.16 O acesso aos restaurantes deverá ser organizado pela CONTRATADA, prezando pelo atendimento ágil e de qualidade aos usuários, com prioridade aos portadores de deficiências, gestantes e idosos.

5.6. **SERVIÇOS DE ATENDIMENTO AO USUÁRIO**

5.6.1. A CONTRATADA deverá disponibilizar funcionário(s) para o atendimento ao usuário. Os funcionários deverão ser treinados pela CONTRATADA para o exercício das atividades, seguindo as orientações repassadas pela CONTRATANTE ao preposto do contrato, entre elas:

5.6.2. Fornecer informações gerais sobre o Restaurante Universitário;

5.6.3. Averiguar e realizar as tratativas necessárias para solucionar problemas de usuários relacionados à aquisição da refeição, conforme orientações repassadas pela CONTRATANTE ao preposto de contrato;

5.6.4. Elaborar e afixar cartazes com temáticas relacionadas ao funcionamento das unidades, nos espaços destinados a essa finalidade.

5.7. **CESSÃO ONEROSA**

5.7.1. Para execução do objeto a UFJ fará a cessão onerosa do espaço físico do Restaurante Universitário, bem como de parte dos móveis, equipamentos e utensílios que serão necessários para a CONTRATADA.

5.7.2. O espaço físico (Prédio do RU) localiza-se no Campus Jatobá da Universidade Federal de Jataí, situada no endereço: BR 364, km 195, nº 3800 CEP 75.801-615, Jataí (GO). O espaço físico (sala de distribuição) localiza-se no Campus Riachuelo, situado no endereço: Rua Riachuelo Nº 1530, setor Samuel Graham CEP 75.804-020. A Planta de Arquitetura do Local se encontra no Anexo I-G deste.

5.7.3. O Valor a ser cobrado pela Cessão Onerosa do Espaço Físico é de **R$11.000,00 (onze mil)** conforme Laudo Técnico de Avaliação do espaço físico do RU (Anexo I - I), criado com na Instrução Normativa nº 05, de 28 de novembro de 2018, que dispõe sobre as diretrizes de avaliação dos imóveis da União ou de seu interesse, bem como define os parâmetros técnicos de avaliação para cobrança em razão de sua utilização; e à NBR 14.653 - Avaliações de bens (Método utilizado: Evolutivo/Quantificação de custos para a Edificação e Comparativo direto com dados de mercado para o terreno; Normativa de referência: ABNT NBR 14653:2019 partes 1 e 2). Para a sala de distribuição no Campus Riachuelo o valor a ser cobrado pela Cessão Onerosa do Espaço Físico é de **R$ 580,00 (Quinhentos e oitenta reais)** conforme Laudo Técnico de Avaliação do espaço físico. A ART da sala para distribuição está disponível no processo SEI n^0 23854.002156/2024-65.

5.7.4 Durante os períodos de recesso acadêmico, greve e/ou paralisações por motivo de força maior o pagamento da cessão onerosa devido pela contratada será proporcional aos dias de recesso limitando-se a 50% do valor mensal.

5.7.5. A lista dos móveis, equipamentos e utensílios disponibilizados pela UFJ se encontra no (Anexo I-F).

5.8. **ÁGUA, ENERGIA ELÉTRICA E INTERNET**

5.8.1. A empresa CONTRATADA deve contratar serviço de internet, pois não há previsão de oferta deste serviço pela universidade;

5.8.2. Será fornecida energia elétrica e água na área da concessão, mediante ressarcimento pela CONTRATADA;

5.8.3. O levantamento mensal do consumo de energia elétrica será estipulado de forma a refletir o efetivo consumo por meio de registros específicos instalados no espaço físico do Restaurante Universitário no Jatobá e na sala de distribuição na Riachuelo;

5.8.4 O consumo de água terá valor fixo de 10% sobre o aluguel ou a valor proporcional ao gasto da concedente quando da existência do hidrômetro exclusivo;

5.8.5. Serão emitidas Guias de Recolhimento da União - GRU mensais para pagamento pela contratada das despesas com concessão do espaço físico, do ressarcimento da água e da energia.

5.9. **MANUTENÇÃO CORRETIVA DE EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIOS**

5.9.1. Respeitado o desgaste decorrente das condições normais de uso, os equipamentos e móveis deverão ser mantidos pela CONTRATADA em bom estado de conservação, devendo, quando necessário, serem reparados, repostos e/ou substituídos, procedimentos estes que deverão ser controlados e previamente autorizados pela CONTRATANTE, por intermédio do Fiscal e/ou Gestor do Contrato.

5.9.2. A manutenção corretiva deverá ocorrer no prazo de até 15 (quinze) dias após a detecção da avaria e realizada sem prejuízo para a adequada execução dos serviços de fornecimento de refeições e sem afetar a segurança patrimonial, pessoal e dos alimentos. Em caso de impossibilidade da manutenção dentro do prazo estabelecido, deverá ser emitido laudo técnico por empresas e/ou profissionais especializados tecnicamente para atestar a complexidade para a resolução do problema e estabelecer o prazo necessário para correção.

5.9.3. Os equipamentos e móveis cedidos à CONTRATADA somente poderão ser retirados dos locais originais para manutenção após solicitação escrita e autorização oficial por um membro da equipe de fiscalização.

5.9.4. Os serviços de manutenção corretiva deverão ser realizados por empresas e/ou profissionais especializados tecnicamente, respeitando a garantia e o manual de uso de cada equipamento, bem como disponibilizando/entregando o laudo técnico ou nota fiscal após a manutenção para a CONTRATANTE.

5.9.5. A UFJ não fará manutenção nos equipamentos e móveis disponibilizados.

5.10 OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

5.10.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

5.10.2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor ou comissão especialmente designados, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;

5.10.3. Notificar a CONTRATADA por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas;

5.10.4. Pagar à CONTRATADA o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência;

5.10.5. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura da CONTRATADA, no que couber, em conformidade com o item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017.

5.10.6. Não praticar atos de ingerência na administração da CONTRATADA, tais como:

5.10.6.1. exercer o poder de mando sobre os empregados da CONTRATADA, devendo reportar se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação previr o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;

5.10.6.2. direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Contratadas;

5.10.6.3. promover ou aceitar o desvio de funções dos trabalhadores da CONTRATADA, mediante a utilização destes em atividades distintas daquelas previstas no objeto da contratação e em relação à função específica para a qual o trabalhador foi contratado;

5.10.6.4. considerar os trabalhadores da CONTRATADA como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.

5.10.6.5. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato;

5.10.6.6. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento;

5.10.6.7. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela CONTRATADA;

5.10.6.8. Fiscalizar o cumprimento dos requisitos legais, quando a CONTRATADA houver se beneficiado da preferência estabelecida pelo art. 26 da Lei nº 14.133 de 2021.

5.10.6.9. Assegurar que o ambiente de trabalho, inclusive seus equipamentos e instalações, apresentam condições adequadas ao cumprimento, pela CONTRATADA, das normas de segurança e saúde no trabalho, quando o serviço for executado em suas dependências, ou em local por ela designado. Destaca-se que para a sala de distribuição deve ser proporcionado um ambiente com bancada com pia para os funcionários do restaurante, lavatório com papel toalha e sabonete líquido para os usuários, telas nas janelas, piso e paredes lavável e ventilação.

5.10.6.10. Entregar a área concedida limpa e desimpedida para início das atividades;

5.10.6.11. Fornecer energia elétrica e água na área da concessão, mediante ressarcimento pela CONTRATADA;

5.10.6.12. Fornecer as informações relativas aos valores e procedimentos para a emissão das guias de Recolhimento da União - GRU para pagamento da concessão, da água e do ressarcimento de energia elétrica;

5.10.6.13. Realizar avaliação das refeições por amostragem em dias alternados entregues no caso de transportadas, seguindo parâmetros contidos em formulário específico (pesagem, aferição de temperatura e análise sensorial);

5.10.6.14. Avaliar, durante a distribuição das refeições, se as características qualitativas das refeições se mantêm, solicitando reposição em caso de refeições com embalagens avariadas ou com conteúdo não correspondente às exigências;

5.10.6.15 Exigir o imediato afastamento e/ou substituição de qualquer empregado da CONTRATADA, das atividades executadas nos locais de entrega, cuja conduta, atuação, permanência e/ou comportamento sejam qualificados ou entendidos como prejudiciais, inconvenientes, inadequados ou insatisfatórios à disciplina da Contratante ou ao interesse do serviço público;

5.10.6.16. Informar os quantitativos por e-mail e/ou aplicativo RU UFJ à CONTRATADA até às 13h30min do dia útil anterior para o almoço e até às 16h30min do dia útil anterior para o jantar, onde houver o serviço.

5.11 **OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

5.11.1. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer e utilizar os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade mínimas especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta;

5.11.2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

5.11.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à União ou à entidade federal, devendo ressarcir imediatamente a Administração em sua integralidade, ficando a CONTRATANTE autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à CONTRATADA, o valor correspondente aos danos sofridos;

5.11.4. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;

5.11.5. Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão CONTRATANTE, nos termos do artigo 7° do Decreto n° 7.203, de 2010;

5.11.6. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa CONTRATADA deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal/Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme alínea "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017;

5.11.7. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à CONTRATANTE;

5.11.8. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.

5.11.9. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela CONTRATANTE ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.

5.11.10. Paralisar, por determinação da CONTRATANTE, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

5.11.11. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato.

5.11.12. Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este Termo de Referência, no prazo determinado.

5.11.13. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

5.11.14. Submeter previamente, por escrito, à CONTRATANTE, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo.

5.11.15. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

5.11.16. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

5.11.17. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, bem como as regras de acessibilidade previstas na legislação, quando a CONTRATADA houver se beneficiado da preferência estabelecida pela Lei nº 13.146, de 2015.

5.11.18. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

5.11.19. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, conforme Art. 124 da Lei Nº 14.133/2021.

5.11.20. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da CONTRATANTE;

5.11.21. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação;

5.11.22. Assegurar à CONTRATANTE, em conformidade com o previsto no subitem 6.1, “a” e “b”, do Anexo VII – F da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 25/05/2017:

5.11.22.1. O direito de propriedade intelectual dos produtos desenvolvidos, inclusive sobre as eventuais adequações e atualizações que vierem a ser realizadas, logo após o recebimento de cada parcela, de forma permanente, permitindo à CONTRATANTE distribuir, alterar e utilizar os mesmos sem limitações;

5.11.22.2. Os direitos autorais da solução, do projeto, de suas especificações técnicas, da documentação produzida e congêneres, e de todos os demais produtos gerados na execução do contrato, inclusive aqueles produzidos por terceiros subcontratados, ficando proibida a sua utilização sem que exista autorização expressa da CONTRATANTE, sob pena de multa, sem prejuízo das sanções civis e penais cabíveis.

5.11.23. Manter preposto aceito pela Administração da UFJ, no local da concessão, para representá-la na execução do contrato durante todo o período de vigência do contrato incluindo períodos de recesso;

5.11.24. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, mediante prova de culpa e dolo após regular processo administrativo e promoção da ampla defesa e contraditório, na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo sua responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado, inclusive por acidentes, mortes ou destruições, isentando a CONTRATANTE, de todas e quaisquer reclamações e indenizações que possam surgir;

5.11.25. Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato;

5.11.26. Responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados nos termos do Edital, Termo de Referência, anexos e legislação vigente;

5.11.27. Aceitar, nas mesmas condições de sua proposta, os acréscimos e supressões que se fizerem necessários, na forma da lei, mediante Termo Aditivo;

5.11.28. Acatar as orientações da CONTRATANTE, sujeitando-se a mais ampla e irrestrita fiscalização, prestando os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas;

5.11.29. A operacionalização, distribuição e o porcionamento das refeições deverão ser supervisionados pelo responsável técnico da CONTRATANTE de maneira a observar sua aceitação, análise da apresentação, porcionamento e temperatura das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório;

5.11.30. Cuidar para que o preposto esteja presente diariamente na unidade, prestando todas as informações solicitadas pela fiscalização do contrato, adotando as providências requeridas relativas à execução dos serviços prestados;

5.11.31. Responsabilizar-se pela observância de leis, decreto, regulamentos, portarias e normas federais, estaduais e municipais que direta ou indiretamente sejam aplicáveis ao objeto do contrato, bem como suas alterações ou novas legislações que vierem a surgir no andamento contratual;

5.11.32. Apresentar a relação e discriminação dos móveis e equipamentos próprios acondicionados ou instalados na área da concessão, que deverão ser identificados com placas de propriedade da CONTRATADA;

5.11.33. Observar sempre que possível os critérios de sustentabilidade definidos neste termo de referência e seus anexos;

5.11.34. Cumprir rigorosamente a legislação trabalhista e previdenciária, devendo registrar todos os funcionários;

5.11.35. Fixar em local visível cartaz com o contato do fiscal para o registro de reclamações;

5.11.36. Facilitar a fiscalização de órgãos de vigilância sanitária, no cumprimento de normas, cientificando a UFJ do resultado das inspeções;

5.11.37. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da CONTRATANTE;

5.11.38. Providenciar, sem qualquer ônus para o CONTRATANTE, a obtenção de licenças autorizações, alvarás e outros, junto às autoridades competentes, necessários ao funcionamento do restaurante dentro das normas legais vigentes, respondendo por eventuais infrações a estas normas;

5.11.39. Pagar pontualmente pelas obrigações financeiras decorrentes da concessão e ressarcimentos de energia e água, nos prazos e procedimentos ajustados;

5.11.40. Zelar pela perfeita execução do contrato, devendo as falhas que por ventura venham a ocorrer, quando notificadas pela administração, ser sanadas oportunamente;

5.11.41. Fornecer todos os equipamentos operacionais, móveis, utensílios e materiais de consumo diversos a serem utilizados nos serviços a serem prestados;

5.11.42. Realizar manutenção preventiva e corretiva de forma a garantir sempre o perfeito funcionamento dos equipamentos instalados;

5.11.43. Garantir o funcionamento ininterrupto do restaurante, obedecendo aos horários estabelecidos neste Termo de Referência, devendo comunicar imediatamente a UFJ, fatos que venham a interromper o funcionamento dos serviços de que trata o objeto em questão e, também, outras alterações que se fizerem necessárias;

5.11.44. A alimentação fornecida deverá ser adequada do ponto de vista nutricional e estar em condição higiênico-sanitária adequada, conforme legislações definidas neste Termo de Referência e seus anexos;

5.11.45. Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista, comprovada através do Atestado de Responsabilidade Técnica, emitido pelo Conselho Regional de Nutricionista, legalmente habilitado com experiência comprovada através de carteira assinada ou contrato de trabalho, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de nutrição; e em conformidade com a Resolução CFN Nº 600, de 25 de fevereiro de 2018;

5.11.46. Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e a empresa deverá contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente;

5.11.47. Responder pela manutenção diária das instalações, mantendo toda a área concedida com o mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação, como também o mobiliário, portas, pisos, vidros, paredes, equipamentos e utensílios domésticos utilizados nas refeições;

5.11.48. Permitir a realização de visitas técnicas e fornecer as informações necessárias nas visitas técnicas dos alunos de graduação e pós-graduação da UFJ e seus conveniados no Restaurante Universitário, assim como na realização de pesquisas científicas por alunos e docentes da UFJ e de outras Instituições quando solicitados e autorizados pela fiscalização do contrato;

5.11.49. Permitir a realização de visitas técnicas e fornecer informações necessárias nos estágios supervisionados dos cursos de graduação da UFJ, assim como garantir a alimentação aos estagiários;

5.11.50. Realizar semestralmente, de acordo com a legislação vigente, análise da água utilizada no Restaurante Universitário;

5.11.51. A critério da CONTRATADA manter gerador de energia, para os casos de interrupção de fornecimento de energia elétrica, com capacidade de atendimento para no mínimo suprir às demandas de produção e distribuição das refeições do Restaurante Universitário, podendo os custos da adequação da rede elétrica e a aquisição do equipamento serem descontados no valor da cessão onerosa mediante autorização prévia da CONTRATANTE;

5.11.52. Na ocorrência de eventos impeditivos do funcionamento do RU, deverá a prestadora de serviço garantir o fornecimento de refeições para atendimento da demanda da PRAE (alunos isentos). Nesses casos específicos, a CONTRATADA, na ausência de filiais ou outras unidades na cidade de Jataí. A metodologia deste fornecimento deverá ser definida pela fiscalização do contrato.

5.11.53. A CONTRATADA deverá executar todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:

5.11..53.1. Contratação e administração de pessoal;

5.11..53.2. Limpeza e manutenção;

5.11.53.3. Programação das atividades de nutrição e alimentação;

5.11.53.4. Elaboração de cardápio: mensal, devendo ser submetido ao fiscal do contrato com antecedência mínima de 15 dias antes da utilização, para aprovação ou modificação se necessário;

5.11.53.5. Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral necessários à execução dos serviços, devendo ser de primeira qualidade;

5.11.53.6. Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em recintos próprios, obedecendo, no que couber, a Portaria do Centro de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo - CVS-5/2013;

5.11.53.7. Coleta diária de amostras da alimentação preparada (café da manhã, almoço e jantar), contemplando todas as preparações líquidas e incluindo as preparações que porventura forem substituídas durante a distribuição das refeições;

5.11.53.8. Distribuição das refeições no refeitório da UFJ, devidamente acondicionada nos balcões térmicos, devendo a apresentação, temperatura e qualidade serem mantidas em condições adequadas durante toda distribuição das refeições;

5.11.53.9. Porcionamento uniforme das refeições aos usuários, utilizando-se de utensílios apropriados;

5.11.54. É expressamente vedado à CONTRATADA:

5.11.54.1. A utilização de alto falante e/ou congênere que produzam som ou ruídos, prejudicial ao andamento das aulas;

5.11.54.2. A guarda ou depósito de produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos ou de forte odor;

5.11.54.3. Comercializar qualquer produto ou serviço estranho à finalidade contratada, em especial bebidas alcoólicas, cigarros e jogos de azar;

5.11.54.4. Ceder ou transferir a terceiros, a qualquer título, a permissão onerosa de uso, nem emprestar ou sublocar o espaço, no todo ou em parte, ou sob qualquer forma, permitir que terceiros façam uso desta, ainda que tenha a mesma finalidade;

5.11.54.5. A divulgação de propagandas político-partidárias e congêneres, veiculação de anúncios e/ou textos discriminatórios, demais vedações legais e regulamentares e ainda propaganda de produtos diversos.

5.11.55 Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pela Contratante, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

5.11.55.1 São situações que acarretarão substituição imediata das refeições: embalagens avariadas (marmitas amassadas, sem tampa ou mal vedadas), refeição que não atende os padrões de qualidade, talheres descartáveis quebrados ou desembalados, dentre outras que comprometam a qualidade do serviço;

5.11.55.2 A substituição deverá ocorrer em tempo hábil, de modo a não prejudicar o serviço de distribuição das refeições;

5.11.55.3 A não substituição das refeições em situações em tempo hábil, acarretará em desconto do valor da refeição na Nota Fiscal (glosa)/Guia de Recolhimento da União e na aplicação das penalidades previstas neste Termo de Referência;

5.11.56 Garantir que todos os gêneros, condimentos ou quaisquer componentes utilizados na elaboração das marmitas sejam de primeira qualidade e apresentam-se em perfeitas condições de preservação, garantindo o bem estar da comunidade acadêmica, podendo ser fiscalizado pela CONTRATANTE, pelos Órgãos competentes da Saúde e da Vigilância Sanitária.

5.11.57 Encaminhar as refeições quentes e as refrigeradas (saladas cruas), em recipientes distintos, hermeticamente fechados, isotérmicos (isobox), impermeáveis e resistentes, em bom estado de conservação e limpeza, conforme exigência de legislação sanitária vigente.

5.11.58 Emitir junto a empresas especializadas e manter nas instalações o certificado de realização dos serviços de desratização e desinsetização das instalações e veículos de transporte das refeições prontas para consumo.

Especificação da garantia do serviço (art. 40, §1º, inciso III, da Lei nº 14.133, de 2021)

5.12. O prazo de garantia contratual dos serviços, complementar à garantia legal, será de, no mínimo doze (12) meses, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data do recebimento definitivo do objeto.

Procedimentos de transição e finalização do contrato

a. Não serão necessários procedimentos de transição e finalização do contrato devido às características do objeto.

6. Modelo de gestão do contrato

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

6.6. A Contratada designará formalmente o preposto da empresa, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto contratado.

6.7. A Contratada deverá manter preposto da empresa no local da execução do objeto durante o período a prestação do serviço.

6.8. A Contratante poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da empresa, hipótese em que a Contratada designará outro para o exercício da atividade.

Fiscalização

6.9. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

Fiscalização Técnica

6.10. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);

6.11. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º e Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II);

6.12. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III);

6.13. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV);

6.14. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V);

6.15. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII).

Fiscalização Administrativa

6.16. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022).

6.17. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV).

Gestor do Contrato

6.19. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

6.20. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

6.21. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).

6.22. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).

6.23. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

6.24. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

6.25. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

7. Critérios de medição e pagamento

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

7.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto nos Anexos I-C, D, E e J.

7.1.1. Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

7.1.1.1. não produzir os resultados acordados,

7.1.1.2. deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

7.1.1.3. deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

7.2. A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

7.3. A aferição da execução contratual para fins de pagamento considerará os seguintes critérios:

7.3.1. atividades de planejamento e adequação à legislação para rotinas de serviço e mão de obra; avaliação do fluxograma produtivo quanto ao planejamento e produção das refeições; qualidade das refeições e do serviço de atendimento; gestão técnica administrativa e legal; coordenação e comando das atividades técnicos e operacionais; avaliação das características sensoriais: aparência, sabor e aroma; condições de transporte/entregador; peso e temperatura (os critérios estão pormenorizados nos anexos I-C, D, E e J);

7.3.2.não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

Do recebimento

7.4. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 20 (vinte) dias, pelos fiscais técnico e administrativo, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo. (*Art. 140, I, a , da Lei nº 14.133* e *Arts. 22, X e 23, X do Decreto nº 11.246, de 2022*).

7.5. O prazo da disposição acima será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda do contratado com a comprovação da prestação dos serviços a que se referem a parcela a ser paga.

7.6. O fiscal técnico do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico. (*Art. 22, X, Decreto nº 11.246, de 2022*).

7.7. O fiscal administrativo do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo. (*Art. 23, X, Decreto nº 11.246, de 2022*)

7.8. O fiscal setorial do contrato, quando houver, realizará o recebimento provisório sob o ponto de vista técnico e administrativo.

7.9. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal técnico do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

7.9.1. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do termo detalhado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último;

7.9.2. O Contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

7.9.3. A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório. (Art. 119 c/c art. 140 da Lei nº 14133, de 2021)

7.9.4. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.

7.9.5. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades

7.10. Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o Termo Detalhado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

7.11. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 10 (dez) dias, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:

7.11.1. Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento (*art. 21, VIII, Decreto nº 11.246, de 2022*).

7.11.2. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;

7.11.3. Emitir Termo Detalhado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e

7.11.4. Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.

7.11.5. Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.

7.12. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do *art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021*, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.13. Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

7.14 O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Liquidação

7.15. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §2º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

7.16. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, nos casos de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.17. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

7.17.1. o prazo de validade;

7.17.2. a data da emissão;

7.17.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

7.17.4. o período respectivo de execução do contrato;

7.17.5. o valor a pagar; e

7.17.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.18. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à contratante;

7.19. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

7.20. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).

7.21. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

7.22. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

7.23. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

7.24. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

Prazo de pagamento

7.25. O pagamento será efetuado no prazo máximo de até dez dias úteis, contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

7.26. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano de correção monetária.

Forma de pagamento

7.27. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

7.28. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

7.29. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

7.29.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

7.30. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

Antecipação de pagamento

7.31 Vedada a antecipação do pagamento com relação ao cronograma financeiro fixado, sem a correspondente contraprestação de fornecimento dos serviços.

Cessão de crédito

7.32. É admitida a cessão fiduciária de direitos creditícios com instituição financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de Julho de 2020, conforme as regras deste presente tópico.

7.40.1. As cessões de crédito não fiduciárias dependerão de prévia aprovação do contratante.

7.33. A eficácia da cessão de crédito, de qualquer natureza, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.

7.34. Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte do contratado (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme o art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992, tudo nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

7.35. O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração.

7.36. A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade do contratado.

7.4. **REAJUSTE**

7.4.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

7.4.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido da CONTRATADA, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pela CONTRATANTE, do Índice Nacional de Preços

ao Consumidor Amplo (IPCA) para o reajuste referente ao valor das refeições e o Índice Geral de Preços de Mercado da FGV (IGP-M) para o reajuste referente ao valor da cessão onerosa, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, com base na seguinte fórmula (art. 5º do Decreto n.º 1.054, de 1994):

R = V (I – Iº) / Iº, onde:

R = Valor do reajuste procurado;

V = Valor contratual a ser reajustado;

Iº = índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data fixada para entrega da proposta na licitação;

I = Índice relativo ao mês do reajustamento;

7.4.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

7.4.4. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

7.4.5. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

7.4.6. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

7.4.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

7.4.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

7.5. **DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

7.5.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a CONTRATADA que:

7.5.1.1. falhar na execução do contrato, pela inexecução, total ou parcial, de quaisquer das obrigações assumidas na contratação;

7.5.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;

7.5.1.3. fraudar na execução do contrato;

7.5.1.4. comportar-se de modo inidôneo; ou

7.5.1.5. cometer fraude fiscal.

7.5.1.6. Pela inexecução <u>total ou parcial</u> do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

7.5.1.6.1. **Advertência por escrito**, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;

7.5.1.6.2. **Multa de**:

1. 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor adjudicado em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso

de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;

2. 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem acima, ou de inexecução parcial da obrigação assumida;

3. 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;

4. 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das **tabelas 1 e 2**, abaixo; e

5. 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração CONTRATANTE a promover a rescisão do contrato;

6. as penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

7.5.1.6.3. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

7.5.1.6.4. Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos.

7.5.1.6.5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a CONTRATADA ressarcir a CONTRATANTE pelos prejuízos causados;

7.5.2. A sanção de impedimento de licitar e contratar prevista no subitem 19.1.6.4 também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa neste Termo de Referência.

7.5.3. As sanções previstas nos subitens 19.1.6.1, 19.1.6.3, 19.1.6.4 e 19.1.6.5 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

7.5.4. Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 1 e 2:

Tabela 1

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	0,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato
2	0,4% ao dia sobre o valor mensal do contrato
3	0,8% ao dia sobre o valor mensal do contrato
4	1,6% ao dia sobre o valor mensal do contrato
5	3,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato

Tabela 2

INFRAÇÃO

ITEM	DESCRIÇÃO
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais, por ocorrência;
2	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;
3	Manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, por empregado e por dia;
4	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia;
5	Retirar funcionários ou encarregados do serviço durante o expediente, sem a anuência prévia do CONTRATANTE, por empregado e por dia;
Para os itens a seguir, deixar de:	
6	Registrar e controlar, diariamente, a assiduidade e a pontualidade de seu pessoal, por funcionário e por dia;
7	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;
8	Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia;
9	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência;
10	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital/contrato;
11	Providenciar treinamento para seus funcionários conforme previsto na relação de obrigações da CONTRATADA

7.5.5. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 156 da Lei nº 14.133/2021, as empresas ou profissionais que:

7.5.5.1. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

19.5.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

19.5.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

7.5.6. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à CONTRATADA, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133 de 2021, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

7.5.7. As multas devidas e/ou prejuízos causados à CONTRATANTE serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

7.5.7.1. Caso a CONTRATANTE determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

7.5..8. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

7.5.9. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

7.5.10. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.

7.5.11. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

7.5.12. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

7.5.13. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

8. Critérios de seleção do fornecedor

8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO GLOBAL.

Regime de execução

8.2. O regime de execução do contrato será a **Empreitada por Preço Unitário do Grupo.**

Exigências de habilitação

8.3. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

8.4. **Pessoa física**: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

8.5. **Empresário individual**: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

8.6. **Microempreendedor Individual - MEI**: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor ;

8.7. **Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI**: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.8. **Sociedade empresária estrangeira**: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.

8.9. **Sociedade simples**: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.10. **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária**: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz

8.11. **Sociedade cooperativa**: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

8.12. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

8.13. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

8.14. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

8.15. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

8.16. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

8.17. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual ou Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.18. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual ou Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.19. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual ou Municipal relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

8.20. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

8.22. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação (art. 5º, inciso II, alínea "c", da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021), ou de sociedade simples;

8.23. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);

8.24. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando:

8.24.1. índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

8.24.2. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura; e

8.24.3. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.

8.24.4. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

8.25. Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação capital social mínimo de R$ 52.000,00.

8.26. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

8.27. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

Qualificação Técnica

8.28. Declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação;

8.29. A declaração acima poderá ser substituída por declaração formal assinada pelo responsável técnico do licitante acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

8.30. Registro ou inscrição da empresa na entidade profissional competente da região a que estiver vinculada a licitante, pertinente ao seu ramo de atividade relacionada com o objeto do presente Pregão (Conselho Regional de Nutricionistas), conforme previsto no art. 15, parágrafo único, da Lei 6.583, de 20 de outubro de 1978, e no art. 2º da Resolução CFN n° 378/05, em plena validade;

8.30.1. Sociedades empresárias estrangeiras atenderão à exigência por meio da apresentação, no momento da assinatura do contrato, da solicitação de registro perante a entidade profissional competente no Brasil.

8.31. Comprovação de aptidão para execução de serviço de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

8.31.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

8.31.1.1. Atestado(s) de capacidade técnica operacional(is) fornecido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, que comprove(m) que a licitante tenha prestado ou esteja prestando, a contento, serviços de natureza semelhante com o objeto ora licitado, exceto fornecimento de

marmitas/marmitex. Para a validade do atestado é indispensável que o mesmo comprove o fornecimento de, pelo menos, 50 (cinquenta) % das refeições (café da manhã, almoço e/ou jantar) previstas para o Edital, durante 1 (um) ano;

8.31.1.2.Para o caso do serviço executado no Campus Jatobá deverá, para efeito de comprovação de capacidade técnica, ser de natureza semelhante à solicitada, não sendo equivalente à distribuição de "quentinhas" prontas ou marmitex ou ainda qualquer tipo de refeições previamente montadas, pois o serviço solicitado é de montagem e distribuição no local e não entrega de pontos. Contudo, para o Campus Riachuelo poderá ser à distribuição de "quentinhas" prontas ou marmitex ou ainda qualquer tipo de refeições previamente montadas, pois o serviço solicitado é de entrega de pontos;

8.31.2. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.

8.31.3. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

8.31.4. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

8.32. Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

8.32.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971;

8.32.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

8.32.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;

8.32.4. O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;

8.32.5. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e

8.32.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;

8.32.7. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

9. Estimativas do Valor da Contratação

Valor (R$): 4.828.085,00

9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado total da contratação é de **R$ 4.828.085,00** (quatro milhões, oitocentos e vinte e oito mil e oitenta e cinco reais), conforme custos unitários apostos no item 1 das condições de contratação e no termo de referência.

9.4. A estimativa de custo levou em consideração o risco envolvido na contratação e sua alocação entre contratante e contratado, conforme especificado na matriz de risco constante do Contrato.

9.5. Em caso de licitação para Registro de Preços, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

9.5.1. em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

9.5.2. em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

9.5.3. serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou

9.5.4. poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

10. Adequação orçamentária

10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União.

10.1.1. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

I) Gestão/Unidade: 26453/156678;

II) Fonte de Recursos: 0100000000;

III) Programa de Trabalho: 231327

IV) Elemento de Despesa: 339039-41

V) Plano Interno: M0000G2300R

10.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

11. Desconsiderar

Nada a desconsiderar.

12. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.

Despacho: Pró-Reitora Adjunta de Assistência Estudantil

CECILIA DE CASTRO BOLINA

Membro da comissão de contratação

Assinou eletronicamente em 12/03/2024 às 11:02:08.

Despacho: Pró-Reitora de Assistência Estudantil

EVA APARECIDA DE OLIVEIRA

Membro da comissão de contratação

Assinou eletronicamente em 12/03/2024 às 11:11:43.

MASSOIACY PEREIRA MARQUES

Equipe de apoio

Assinou eletronicamente em 12/03/2024 às 13:36:04.

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 - ANEXOS Edital RU UFJ (Editando).pdf (12.62 MB)
- Anexo II - Laudo_REV01 (1).pdf (5.13 MB)
- Anexo III - ART_RU.pdf (696.2 KB)
- Anexo IV - Avaliacao_Riachuelo_REV04___FINAL.pdf (4.35 MB)

Anexo I - ANEXOS Edital RU UFJ (Editando).pdf

Anexos:

Anexo I-A: Orientações para composição dos Cardápios
Anexo I-B: Padrão de Identidade e Qualidade dos Alimento
Anexo I-C,D,E: Instrumento de Medição de Resultado (IMR)
Anexo I-F: Relação de Equipamentos e Móveis
Anexo I-G: Planta Arquitetura Restaurante Universitário
Anexo I-H: Estudo Técnico Preliminar (Apresentado em separado)
Anexo I-I: Laudo Técnico de Avaliação do espaço físico do RU e ART
Anexo I - J: Formulário de Fiscalização de entrega de marmitas

ANEXO I - A: ORIENTAÇÕES PARA COMPOSIÇÃO DOS CARDÁPIOS

Quadro 1. Especificação das hortaliças A, B e C a serem utilizadas no cardápio

Hortaliças A (até 5% de carboidratos)	Abobrinha, acelga, aipo, agrião, aspargos, alface, almeirão, berinjela, brócolis, broto de feijão, cebola, cebolinha, chicória, couve, couve-flor, escarola, espinafre, jiló, mostarda, nabo, pepino, palmito, pimentão, rabanete, repolho, rúcula e tomate
Hortaliças B (até 10% de carboidratos)	Abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, ervilha fresca, nabo, quiabo e vagem
Hortaliças C (até 20% de carboidratos)	Batata inglesa, batata doce, batata baroa, cará, inhame, mandioca e milho verde.

Quadro 2. Resumo da distribuição das opções de carnes por semana

1ª semana	**2ª feira**	**3ª feira**	**4ª feira**	**5ª feira**	**6ª feira**
Almoço	Carne 1ª/ Ovo	Carne suína/ Frango	Frango/ Carne 2ª	Carne suína/ Ovo	Peixe/ Carne 1ª
Jantar	Frango/ Carne suína	Carne 2ª/ Peixe	Carne 1ª/ Ovo	Frango / Carne 2ª	Ovo/ Frango
2ª semana	**2ª feira**	**3ª feira**	**4ª feira**	**5ª feira**	**6ª feira**
Almoço	Carne 2ª/ Peixe	Frango/ Carne 2ª	Carne 1ª/ Ovo	Carne suína/ Frango	Frango/ Ovo
Jantar	Carne 1ª/ Frango	Carne suína/ Ovo	Frango/ Peixe	Ovo/ Carne 1ª	Carne 2ª/ Carne suína
3ª semana	**2ª feira**	**3ª feira**	**4ª feira**	**5ª feira**	**6ª feira**
Almoço	Ovo/ Frango	Carne 1ª/ Ovo	Peixe/ Carne 2ª	Frango/ Carne 1ª	Frango/ Carne suína
Jantar	Carne 2ª/ Peixe	Frango/ Carne suína	Carne 1ª/ Frango	Carne suína / Ovo	Carne 2ª/ Ovo
4ª semana	**2ª feira**	**3ª feira**	**4ª feira**	**5ª feira**	**6ª feira**
Almoço	Frango/ Carne suína	Frango/ Peixe	Carne 1ª/ Carne suína	Ovo/ Frango	Carne 1ª/ Ovo
Jantar	Ovo/ Carne 2ª	Carne 1ª/ Frango	Frango/ Ovo	Carne 2ª/ Peixe	Carne 2ª/ Carne suína

Quadro 3. Cortes e preparações permitidos para composição de prato proteico

Tipo	Especificação
Carne bovina	Primeira: alcatra, contrafilé, coxão mole, filé *mignon*, lagarto, maminha, patinho Segunda: acém, coxão duro, fraldinha, músculo Cortes certificados pela Inspeção Federal – SIF.Porções uniformes e padronizadas.
Frango	Filé de peito de frango, coxa e sobrecoxa. Cortes certificados pela Inspeção Federal – SIF. Porções uniformes e padronizadas.
Carne suína	Lombo ou pernil de carne suína. Cortes certificados pela Inspeção Federal – SF. Porções uniformes e padronizadas.
Peixes (filé)	Tilápia, linguado, robalo, anchova, pescada e mapará
Peixe em postas	Piramutaba, dourado, mapará

Quadro 4. Frequência semanal dos tipos de preparações vegetarianas no cardápio

Preparações vegetarianas	Utilização semanal	
	Almoço	Jantar
Soja	2	2
Grãos (exceto soja) - lentilha, grão de bico, quinoa e chia; sementes, castanhas, outros	3	3
Ovos, queijos, tortas diversas e massas	1	2

Quadro 5. Frequência semanal dos tipos de guarnição no cardápio

Tipos de guarnição	Utilização semanal
Hortaliças A e B	4
Hortaliças C	3
Massas ou tortas ou suflês ou preparações à base de milho e farofas	3

Quadro 6. : Quantidades e especificações dos itens a serem servidos por pessoa no café da manhã.

Preparação	Frequência	Tipos
Pães e substitutos	2 (duas) / dia	Pão francês, pão de forma, pão de milho, pão doce, pão careca, pão mandi, pão integral, cuca, pão baguete, brioche, pão de batata, pão australiano, pão rústico, pão sírio
Substitutos	3 (três) / semana	Bolo, tapioca, cuscuz, biscoito de queijo, pão de queijo, rosca, broa, canjica, cookies ou sequilhos
Manteiga e substituto	2 (dois) / dia	Manteiga Creme vegetal
Leite integral	2 (duas) / dia	Leite puro integral UHT quente Leite puro integral UHT frio
Café	2 (dois) / dia	Café com açúcar adoçado a 5 % Café sem açúcar
Chá	2 (dois) / dia	Chá com açúcar adoçado a 5% Chá sem açúcar
Fruta in natura	1 (uma) / dia	Variadas
Adoçante	1 (uma) / dia	Não podem ser fornecidos adoçantes à base de ciclamato, sacarina, aspartame, frutose e maltodextrina
Achocolatado	1 (uma) / dia	Achocolatado em pó

ANEXO I - B: PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE ALIMENTOS (PIQ)

CEREAIS E LEGUMINOSAS

MATÉRIA-PRIMA	GRUPO	CLASSE	TIPO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIA
Arroz	Beneficiado	Longo Fino	Polido tipo 1	Grãos mofados, ardidos, chochos, enegrecidos, quebrados, quireras, verdes, manchados, picados (perfurações por insetos), rajados (com estrias vermelhas), gessados, velhos, gelatinizados e/ou em processo de fermentação; presença de impurezas, sementes tóxicas, insetos mortos ou vivos, tais como carunchos e gorgulhos; odor estranho impróprio ao produto.	Instrução Normativa Nº 6, de 16 de fevereiro de 2009 MAPA Portaria nº 85, de 06 de março de 2002 – 7ª Parte, Anexo XII Portaria nº 269 de 17 de novembro de 1988 MAPA
		Longo Fino	Integral tipo 1		
Feijão preto	Comum	Preto	1	Presença de grãos mofados, germinados, carunchados, danificados por insetos, manchados, enrugados, descoloridos, imaturos, amassados e/ou quebrados, partidos (bandas), ardidos, defeituosos; Presença de bagas de mamona ou outras sementes tóxicas, insetos vivos ou mortos, tais como carunchos e gorgulhos, corpos estranhos de qualquer natureza; odor impróprio ao produto.	Instrução normativa nº 12, de 28 de março de 2008 Knabben, Clóvis Costa. Manual de classificação do feijão: Brasília, DF: Embrapa, 2012. 25 p. Instrução normativa nº 56, de 24 de novembro de 2009 Instrução normativa nº 45, de 17 de setembro de 2013
Feijão branco	Comum	Branco	1		
Feijão carioca	Comum	Cores	1		
Feijão Caupi-fradinho	Feijão de corda	Cores	1		
Ervilha seca	-	Graúda	1	Grãos com coloração alterada, manchados, brotados, ardidos, carunchados, mofados, chochos, despeliculados, quebrados, imaturos, queimados, carbonizados ou fermentados; Presença de bagas de mamona ou outras sementes tóxicas, insetos vivos ou mortos, tais como carunchos e gorgulhos, ou corpos estranhos de qualquer natureza; odor impróprio ao produto.	Portaria nº 65 de 16 de fevereiro de 1993 MAPA
Lentilha	-	Graúda	1		
Grão de bico	-	-	1		
Trigo em grãos	-		1	Grãos que se apresentam danificados pelo calor, danificados por insetos, ardidos, mofados, germinados, esverdeados, chochos, bem como os quebrados (fragmentados), com coloração do endosperma diferente da original, no todo ou em parte, devido à ação de elevada temperatura na secagem, grãos inteiros ou quebrados que apresentam fungos (mofo ou bolor) visíveis a olho nu, grãos que se apresentam desprovidos parcial ou totalmente do endosperma, devido ao incompleto desenvolvimento fisiológico.	Instrução normativa SARC nº 7, de 15 de agosto de 2001 Instrução normativa nº 38, de 30 de novembro de 2010
Soja	I	Amarela	Grão	Proteína texturizada esfarelada; presença de impurezas, insetos ou quaisquer corpos estranhos; coloração alterada; odor ou sabor impróprios ao produto.	Instrução normativa no 11, de 15 de maio de 2007 – MAPA.
	II	Branca	Texturizada Granulada		Portaria nº 85, de 06 de março de 2002 – 7ª Parte, Anexo XVI Serviço Nacional de Aprendizagem Rural. Grãos: classificação de soja e milho. / Serviço Nacional de Aprendizagem Rural. – Brasília: SENAR, 2017.152 p.
			Texturizada Grossa		
	II	Caramelo	Texturizada Granulada		
			Texturizada Grossa		

FARINHAS, FARELOS E OUTROS

MATÉRIA- PRIMA	GRUPO	CLASSE	TIPO	ESPECIFICAÇÕES	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIA
Aveia	1	Branca	1	Flocos Farinha fina Farelo fino Integral laminada	Mau estado de conservação; matéria-prima empedrada, com formação de grumos, com impurezas, bolores, fungos ou com manchas de umidade, fermentada ou rançosa; presença de insetos vivos ou mortos, corpos estranhos de qualquer natureza, odores ou sabores estranhos.	Portaria n.º 191, de 14 de abril de 1975
Trigo	Farinha	Branca	1	Comum		Instrução Normativa SARC nº 7, de 15 de agosto de 2001. MAPA Instrução Normativa nº 8, de 2 de junho de 2005. MAPA Instrução Normativa nº 38, de 30 de novembro de 2010. MAPA
	Triguilho		Integral	Farinha para quibe		
	Farinha		Integral	Farinha comum		
	Farelo de trigo		Integral	Farelo de trigo fino		
Milho	1	Amarela	1	Amido Farinha de milho em flocos Flocos de milho pré cozido (milharina) Farinha fina (fubá / creme de milho)		Instrução Normativa MAPA nº 60 de 22/12/2011 RDC no 263, de 22 de setembro de 2005 – ANVISA.
		Branca/ amarela	1	Milho canjica		
Farinha de mandioca fina ou grossa	Seca	Torrada	1			Portaria no 347, de 02 de outubro de 2009 – MAPA.

DERIVADOS AMILÁCEOS E SEMENTES

MATÉRIA-PRIMA	GRUPO	CLASSE	TIPO	ESPECIFICAÇÕES	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIA
Produto amiláceo de mandioca	Fécula		1	Polvilho doce	Mau estado de conservação; matéria-prima empedrada, com impurezas, bolores, fungos ou com manchas de umidade, fermentada ou rançosa; presença de insetos vivos ou mortos, corpos estranhos de qualquer natureza, odores ou sabores estranhos.	RDC no 263, de 22 de setembro de 2005 – ANVISA. Instrução normativa no 23, de 14 de dezembro de 2005 – MAPA.
				Polvilho azedo		
	Tapioca		1	Tapioca granulada		
Produto de arroz	Cereal	Branca	Refinado	Farinha de arroz		RDC no 263, de 22 de setembro de 2005 – ANVISA.
Produto de batata	Fécula		Refinado	Fécula de batata		RDC no 263, de 22 de setembro de 2005 – ANVISA.
Farinha de rosca	Industrializada					RDC no 263, de 22 de setembro de 2005 – ANVISA. RDC no90 de 18 de outubro de 2000 – ANVISA.
Gergelim	Semente		Branco ou natural			Instrução normativa nº 45, de 17 de setembro de 2013
			Preto			
Chia	Semente					
	Farinha					
Linhaça	Semente		Dourada ou marrom			
	Farinha		Dourada ou marrom			
Quinoa, amaranto e aveia	Grãos					
	Farinha					
	Flocos					

ÓLEOS E GORDURAS

MATÉRIA-PRIMA	TIPO	ESPECIFICAÇÃO	INDICAÇÃO DE USO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
Óleo vegetal	Óleos de soja, milho, canola, girassol tipo 1	Produto alimentício constituído principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, obtidos unicamente de matéria-prima vegetal, refinado mediante o emprego de processos tecnológicos adequados. Com acidez máxima de 0,2%. Apresentação líquida refinada, límpida, sem sinais de partículas suspensas, coloração amarelada translúcida, aspecto e densidade característicos.	Refogar, fritar, agregar sabor e conferir maciez; untar utensílios.	Presença de corpo ou detrito de qualquer natureza, estranho ao produto; líquido interno turvo, odor desagradável característico de ranço; presença de substâncias nocivas à saúde.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 49, DE 22 DEZEMBRO DE 2006 – MAPA
Azeite de oliva	Extra virgem	Produto obtido somente do fruto da oliveira (*Oleo europaea* L.) excluído todo e qualquer óleo obtido pelo uso de solvente, por processo de reesterificação ou pela mistura com outros óleos. Com acidez máxima de 0,8%. Apresentação líquida refinada, límpida, sem sinais de partículas suspensas, coloração amarelada translúcida, aspecto e densidade característicos.	Refogar, temperar, agregar sabor e regar preparações; molhos; saladas.	Presença de corpo ou detrito de qualquer natureza, estranho ao produto; líquido interno turvo, odor desagradável característico de ranço; presença de substâncias nocivas à saúde.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 1, DE 30 DE JANEIRO DE 2012 – MAPA PHILIPPI, S. T. **Nutrição e técnica dietética**. 3. ed. ampl. atual. Barueri, SP: Manole, 2014. 400 p.
Manteiga de leite	Extra ou de primeira qualidade	Produto elaborado a partir de creme de leite pasteurizado, teor mínimo de 80% de gordura. Oriundo de laticínio aprovado pela Inspeção sanitária e armazenada em temperatura ≤ 5° C.	Agregar sabor e odor a preparações; acompanhamento de torradas e pães; preparo de molhos, massas, bolos e sobremesas.	Adição de corantes; presença de corpo ou detrito de qualquer natureza, estranho ao produto; odor e sabor desagradável característico de ranço; presença de substâncias nocivas à saúde; presença pontos ou manchas.	PORTARIA Nº 146 DE 07 DE MARÇO DE 1996 - MINISTÉRIO DE ESTADO DA AGRICULTURA DO ABASTECIMENTO E DA REFORMA AGRÁRIA 4 de 2000
Margarina	Tipo 1 ou único	Produto com teor de gordura mínimo de 80% em forma de emulsão estável de água em óleo.	Agregar sabor e odor a preparações diversas; acompanhamento de torradas e pães; preparo de molhos, massas, bolos e sobremesas.	Aspecto de deterioração, fermentação, rancificação, ou mofo; odor estranho, impróprio ao produto; presença de substâncias nocivas à saúde; pontos ou manchas. Presença de gordura *trans*.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 66, DE 10 DE DEZEMBRO DE 2019 – MAPA
Creme vegetal	Único	Emulsão de água e óleo vegetal isento de ingredientes de origem animal.	Acompanhamento de torradas e pães e para agregar sabor e odor a preparações para clientes veganos.	Aspecto de deterioração, fermentação, rancificação ou mofo; odor estranho, impróprio ao produto; presença de substâncias nocivas à saúde; sem pontos ou manchas. Presença de gordura *trans*.	RESOLUÇÃO-RDC Nº 270, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 - ANVISA

VINAGRE

MATÉRIA-PRIMA	TIPO	ESPECIFICAÇÃO	INDICAÇÃO DE USO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
Vinagre	Vinho (branco)	Fermentado acético de vinho branco com aspecto límpido, de transparente, aroma acético e sabor ácido.	Tempero para saladas, compor a mesa de temperos do restaurante, marinada para carnes, aves e peixes, conservas, preparo de ovos poché e molhos.	Sabor e aroma desagradáveis; presença de elementos estranhos à sua natureza; adição de corantes e açúcar.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 6, DE 3 DE ABRIL DE 2012. PHILIPPI, S. T. **Nutrição e técnica dietética**. 3. ed. ampl. atual. Barueri, SP: Manole, 2014. 400 p
	Frutas	Fermentado acético de frutas, com aspecto límpido, com coloração condizente com a origem de seus componentes; aroma acético, sabor ácido.			
	Balsâmico	Fermentado Acético de Vinho, do tipo Balsâmico, com aspecto denso, xaroposo e escuro, com aroma e sabor ácidos levemente adocicados.	Molhos para carnes, peixes e legumes, caldas para sobremesas, tempero para saladas.		

ATOMATADOS

MATÉRIA-PRIMA	TIPO	ESPECIFICAÇÃO	INDICAÇÃO DE USO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
Tomate	Extrato, massa, ou concentrado de tomate	Concentrado de tomates maduros sem pele e semente, com adição, ou não de sal e açúcar. Consistência pastosa, massa vermelha com odor e sabor característicos, requer diluição e adição de tempero.	Molhos para massas, carnes, aves, peixes.	Presença de fungos, sujidades, parasitos e larvas. Sinais de alterações das embalagens. Presença de aditivos como realçador de sabor glutamato monossódico, xarope de milho, gordura vegetal hidrogenada, corantes e conservantes artificiais. Consistência líquida ou semilíquida, produtos ralos.	RESOLUÇÃO Nº 12, DE MARÇO DE 1978 – MINISTÉRIO DA SAÚDE E CNNPA RESOLUÇÃO-RDC Nº 272, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 - ANVISA
	Polpa de tomate				
	Molho de tomate	Molho de tomate temperado pronto para consumo.			
	Tomate desidratado	Tomate desidratado e moído, em pó ou em flocos.			
	Catchup	Preparado de polpa de tomates maduros, com consistência pastosa; cor vermelha; odor e sabor característicos.	Molhos para carnes, aves e peixes.	Presença de fungos, sujidades, parasitos e larvas. Sinais de alterações das embalagens. Presença de aditivos como realçador de sabor glutamato monossódico, xarope de milho, gordura vegetal hidrogenada e corantes e aromatizantes artificiais.	RDC Nº. 276, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 - ANVISA

Molhos

MATÉRIA-PRIMA	TIPO	ESPECIFICAÇÃO	INDICAÇÃO DE USO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
Molhos	Maionese	Produto com textura cremosa (consistência pastosa) em forma de emulsão estável, óleo em água, preparado a partir de óleo vegetal, água e ovos; cor branco-creme; odor e sabor agradáveis característicos.	Saladas, preparo de hortaliças e carnes.	Sabor e aroma desagradáveis; presença de elementos estranhos à sua natureza; coloração imprópria ao produto; presença de fungos, bolores. Consistência líquida, aquosa, ou sólida. Produto ralo, teor de lipídeos inferior a 30%.	RDC Nº. 276, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 - ANVISA
	Mostarda	Consistência pastosa; cor amarela; odor e sabor agradáveis característicos.	Preparo de hortaliças, massas, carnes e molhos.	Sabor e aroma desagradáveis; presença de elementos estranhos à sua natureza; coloração imprópria ao produto; presença de fungos, bolores. Presença de aditivos como realçador de sabor glutamato monossódico, xarope de milho, gordura vegetal hidrogenada e corantes e aromatizantes artificiais.	
	Inglês	Consistência líquida; coloração escura; sabor próprio.	Preparo de carnes e molhos.	Sabor e aroma desagradáveis; presença de elementos estranhos à sua natureza; coloração imprópria ao produto; presença de fungos, bolores.	
	Shoyu	Consistência líquida; coloração castanha; sabor salgado característico.	Preparo de hortaliças, massas, carnes e molhos.		
	Pimenta	Produtos em forma líquida ou pastosa, à base de pimentas vermelha, jalapeno, cumari.	Preparo de carnes, massas, hortaliças, agregar sabor e aroma aos alimentos.	Consistência, sabor, odor ou cor alterados; presença de matéria estranha, insetos ou fungos. Ausência de informações sobre a fabricação e validade. Produtos de fabricação caseira.	

Açúcar e adoçantes

MATÉRIA-PRIMA	TIPO	ESPECIFICAÇÃO	INDICAÇÃO DE USO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
Açúcar	Refinado	Pó finíssimo de cor branca e rápida dissolução em água.	Preparo de molhos, bebidas, doces, sobremesas e produtos de confeitaria.	Grãos empedrados, úmidos, fermentados; presença de terra, insetos, larvas ou qualquer matéria estranha; coloração imprópria ao produto. Fermentação por umidade.	RESOLUÇÃO RDC Nº 271, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 – ANVISA. PHILIPPI, S. T. **Nutrição e técnica dietética**. 3. ed. ampl. atual. Barueri, SP: Manole, 2014. 400 p.
	Cristal	Pequenos cristais de cor branca.			
	Demerara	Cristais escuros, levemente úmidos.			
	Mascavo	Coloração caramelo a marrom e sabor semelhante ao da rapadura.			
Mel	Virgem ou centrifugado	Líquido viscoso, denso, coloração e sabor agradáveis característicos.	Preparos de carnes, molhos e sobremesas, adoçar bebidas e derivados lácteos.	Contaminação por fermentação, mofo. Presença de caramelização, ou espuma superficial.	Resolução ANVISA – CNNPA nº 12, de 1978. PHILIPPI, S. T. **Nutrição e técnica dietética**. 3. ed. ampl. atual. Barueri, SP: Manole, 2014. 400 p.
Edulcorantes	Sucralose	Em pó, ou líquido de cor branca ou transparente, dependendo da substância adoçante; sabor doce.	Adoçante de mesa e em preparações destinadas à cocção.	Presença de qualquer substância adoçante não especificada no presente documento; cor, sabor e odor estranhos ao produto.	RESOLUÇÃO RDC Nº 271, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 – ANVISA. PHILIPPI, S. T. **Nutrição e técnica dietética**. 3. ed. ampl. atual. Barueri, SP: Manole, 2014. 400 p
	Esteviosideo		Adoçante de mesa.		

Conservas

MATÉRIA-PRIMA	TIPO	ESPECIFICAÇÃO	INDICAÇÃO DE USO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
Azeitonas	Preta ou verde	Sem caroço, inteira ou fatiada.	Saladas, molhos, preparo de carnes, peixes, hortaliças.	Vazamento do líquido interno; líquido espumoso; presença de materiais estranhos em suspensão; sinais de fermentação; odor desagradável; consistência ou coloração alteradas (manchas, ou o todo) salmouras turvas, sujas, alcalinas, com cheiro amoniacal, fermentadas ou inadequadas por qualquer outra razão, embalagens violadas, estufadas ou amassadas.	RESOLUÇÃO - CNNPA Nº 13, DE 15 DE JULHO DE 1977 – ANVISA. RDC Nº 17, DE 19 DE NOVEMBRO DE 1999 - ANVISA RDC nº 352, de 23 de dezembro de 2002 - ANVISA INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 23, de 02 DE AGOSTO DE 2004- MAPA.
Palmito	Pupunha ou de açaí	Toletes ou rodelas	Saladas, preparo de molhos, massas, recheios.		
Milho	Verde	Salmoura simples (água e sal), grãos inteiros	Saladas, preparo de molhos, massas, recheios, carnes, hortaliças.		
Ervilha		Salmoura simples (água e sal), grãos inteiros	Saladas, preparo de molhos, massas, recheios, carnes, hortaliças.		
Champignon		Salmoura simples (água e sal), inteiro ou fatiado	Preparo de molhos, massas, risotos, recheios, carnes, hortaliças, saladas.		
Alcaparras		Salmoura simples (água e sal), grãos inteiros	Preparo de molhos, massas, recheios, temperos de peixes e aves.		
Frutas em calda	Pêssego, ameixa, abacaxi, cereja, figo etc	Frutas inteiras ou fatiadas, em calda de água e açúcar	Preparo de sobremesas, cremes, bolos.	Consistência, sabor, odor e cor alterados; sinais de fermentação ou a presença de matéria estranha, insetos, fungos e parasitos.	TORREZAN, R. Recomendações técnicas para a produção de frutas em calda em escala industrial. Rio de Janeiro: Embrapa Agroindústria de Alimentos, 2000. 39 p. Documentos, 41

Derivados de frutas, fermentos e gelatinas

MATÉRIA-PRIMA	TIPO	ESPECIFICAÇÃO	INDICAÇÃO DE USO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
Leite de coco	Sem açúcar	Líquido de coloração branco-leitosa; sabor e odor característicos do coco, porém suaves.	Preparo de peixes, hortaliças, sobremesas, bolos, etc.	Consistência, sabor, odor e cor alterados; sinais de fermentação ou a presença de matéria estranha.	RESOLUÇÃO RDC Nº 272 DE - DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 – ANVISA.
Coco ralado	Polpa de coco desidratada, sem açúcar, ralada ou em flocos	Aspecto característico, cor branca; procedente de cocos maduros e sãos.	Preparo de farofas, sobremesas, bolos, etc.	Umidade anormal; presença de insetos, larvas, parasitos ou qualquer matéria estranha ao produto; cor, sabor e odor impróprios ao produto.	
Fermento	Químico	Produto formado de substância ou mistura de substâncias químicas que, pela influência do calor e/ou umidade, produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas. Aspecto em pó branco, cheiro e sabor próprio.	Preparo de pães especiais, bolos, broas, biscoitos, bolachas e produtos afins de confeitaria	Umidade anormal; presença de insetos, larvas, parasitos ou qualquer matéria estranha ao produto; cor, sabor ou odor impróprio ao produto. Cheiro de mofo, sabor amargo.	RESOLUÇÃO - CNNPA nº 38, de 1977- ANVISA
	Biológico seco	Produto obtido de culturas puras de leveduras (*Saccharomyces cerevisiae*) por procedimento tecnológico adequado e empregado para dar sabor próprio e aumentar o volume e a porosidade dos produtos forneados. Em pó, escamas, grânulos ou cilindros de tamanhos variáveis; cor do branco ao castanho claro; cheiro e sabor próprios.	Preparo de pães, massas, biscoitos e produtos afins de confeitaria.		
	Biológico seco instantâneo e massa doce				
Uva passa	Clara e escura	Produto obtido da desidratação de uvas frescas.	Recheio de aves e carnes, preparo de arroz, farofas, hortaliças, saladas, bolos, panificados e doces.	Consistência, sabor, odor ou cor alterados; umidade excessiva; a presença de matéria estranha ou fungos.	RESOLUÇÃO RDC Nº 272 DE - DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 – ANVISA.
Ameixa seca	Escura, sem caroço	Produto obtido da desidratação de ameixas frescas.	Preparo de farofas, hortaliças, saladas, bolos, panificados e doces.	Consistência, sabor, odor ou cor alterados; umidade excessiva; presença de fermentação, matéria estranha, insetos ou fungos. Adição de conservantes, edulcorantes e outros ingredientes.	
Gelatina	Em pó, incolor e sem sabor	Ingrediente alimentar obtido pela hidrólise parcial do colágeno contido em matérias primas naturais.	Preparo de sobremesas.	Consistência, sabor, odor ou cor alterados; umidade excessiva; a presença de matéria estranha ou fungos. Adição de conservantes, edulcorantes e outros ingredientes.	

Bebidas vegetais

MATÉRIA-PRIMA	TIPO	ESPECIFICAÇÃO	INDICAÇÃO DE USO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
Café	Torrado e moído Tipo Tradicional ou Extra Forte.	Café torrado em grão que foi submetido a processo de moagem. Submetido à torra média ou escura.	Preparo de bebida e sobremesa.	Mau estado de conservação, umidade anormal, empedramento; presença de insetos, larvas, parasitos ou qualquer matéria estranha ao produto; presença de impurezas superior a 1%.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 16, DE 24 DE MAIO DE 2010 - MAPA
Polpa de frutas	Fresca ou congelada	Produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtida de frutos polposos, através de processo tecnológico adequado, com um teor mínimo de sólidos totais, proveniente da parte comestível do fruto.	Preparo de bebida, sobremesa e outras preparações.	Mau estado de conservação, presença de impurezas, insetos, fungos ou qualquer matéria estranha ao produto. Adição de adoçantes, corantes e conservantes artificiais. Produtos desenvolvidos a partir de matéria prima não coincidente com o sabor proposto.	IN Nº 1 de 7 de janeiro de 2000 - MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO
Suco de frutas	Concentrado	Bebida não fermentada, parcialmente desidratada, obtida de fruta madura e sã por meio de processamento tecnológico adequado, submetida a tratamento que assegure sua apresentação e conservação até o momento do consumo. Quando reconstituído, deverá conservar os teores de sólidos solúveis originais do suco integral, ou o teor de sólidos solúveis mínimo estabelecido nos respectivos padrões de identidade e qualidade para cada tipo de suco.	Preparo de bebida.	Mau estado de conservação, presença de impurezas, insetos, fungos ou qualquer matéria estranha ao produto. Adição de adoçantes, corantes, conservantes artificiais e outras frutas. Produtos desenvolvidos a partir de matéria prima não coincidente com o sabor proposto.	PORTARIA Nº 94, DE 30 DE AGOSTO DE 2016 - MAPA PORTARIA Nº 58, DE 30 DE AGOSTO DE 2016 – MAPA Decreto Presidencial Nº 6.871, de 4 de junho de 2009 Decreto Presidencial Nº 10.026, de 25 de setembro de 2019
Bebida vegetal	Extrato de soja em pó	Pó para preparo de bebida de soja por diluição em água.	Preparo de bebidas e preparações doces e salgadas.	Mau estado de conservação, presença de impurezas, insetos, fungos ou qualquer matéria estranha ao produto. Adição de corantes, edulcorantes e conservantes artificiais.	
	Extrato de arroz em pó	Pó para preparo de bebida de arroz por diluição em água.			
	Extrato de coco em pó	Pó para preparo de bebida de coco por diluição em água.			
	Líquida à base de soja	Bebida à base de soja com sabor original, cor e aroma característicos.			
	Líquida à base de arroz	Bebida à base de arroz com sabor, cor e aroma característicos.			
	Líquida à base de castanhas/amêndoas	Bebida à base de oleaginosas com sabor, cor e aroma característicos.			
	Líquida à base de coco	Bebida à base de oleaginosas com sabor, cor e aroma característicos.			
Bebida vegetal	Líquida saborizada	Bebida vegetal com sabores diversos, cor e aroma característicos.	Preparo de bebidas e preparações doces.	Mau estado de conservação, presença de impurezas, insetos, fungos ou qualquer matéria estranha ao produto. Adição de corantes, edulcorantes e conservantes artificiais.	

Condimentos e especiarias

MATÉRIA-PRIMA	TIPO	ESPECIFICAÇÃO	INDICAÇÃO DE USO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
Alho	Desidratado	Alho desidratado em flocos ou granulado.	Tempero em preparações culinárias, preparo de chás.	Presença de insetos, larvas, parasitos, matéria terrosa ou corpos estranhos de outras naturezas; alteração de cor, odor, sabor e textura dos produtos; presença de umidade anormal, fermentação; embalagens violadas, rasgadas, molhadas, sem identificação, nº de lote ou data de validade; adição de outros ingredientes.	MAPA. PORTARIA Nº 242, DE 17 DE SETEMBRO DE 1992.
	Frito	Alho desidratado e frito triturado e crocante			
Açafrão da terra	Desidratado em pó	100% *Curcuma longa*		Presença de insetos, larvas, parasitos, matéria terrosa ou corpos estranhos de outras naturezas; alteração de cor, odor, sabor e textura dos produtos; presença de umidade anormal, fermentação; embalagens violadas, rasgadas, molhadas, sem identificação, nº de lote ou data de validade.	ANVISA. RESOLUÇÃO Nº 276, 22 DE SETEMBRO DE 2005. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DO ABASTECIMENTO E DA REFORMA AGRÁRIA. PORTARIA Nº 529, DE 18 DE AGOSTO DE 1995
Alecrim	Desidratado				
Canela	Casca e pó secos				
Cebola	Desidratada em pó				
Chimichurri	Condimentos mistos desidratados				
Coentro	Folhas desidratadas				
Cravo-da-índia	Seco				
Cominho	Desidratado				
Curry	Desidratado				
Erva doce	Frutos desidratados				
Ervas finas	Condimentos desidratados				
Estragão	Desidratado				
Gergelim	Sementes				
Hortelã	Folhas secas				
Lemon pepper	Condimentos mistos desidratados				
Louro	Folhas desidratadas ou em pó				
Manjericão	Folhas desidratadas ou em pó				
Manjerona	Folhas desidratadas				
Mostarda	Sementes				
Noz moscada	Grãos secos ou em pó				
Orégano	Folhas e talos desidratados				
Páprica	Frutos desidratados ou em pó	Doce ou picante			
Pimenta	Frutos secos, inteiros ou em pó	Pimenta branca, preta, verde, calabresa, caiena, vermelha, malagueta, cumari, rosa			
Salsa	Folhas desidratadas				
Sálvia	Folhas desidratadas				
Tomilho	Folhas desidratadas				

CARNES

Todos os produtos e sub-produtos devem ser certificados pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), oriundos de estabelecimentos com Alvará Sanitário, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com as Portarias do Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.

Os produtos embalados devem atender às exigências estabelecidas pela Agência de Vigilância Sanitária.

CARNE BOVINA

MATERIA-PRIMA	CORTES PERMITIDOS	CARACTERÍSTICAS PARA APROVAÇÃO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
Carne de 1ª	Alcatra, coxão mole com e sem a capa, contra-filé, filé mignon, coxão duro, lagarto, patinho, picanha	Os produtos devem permanecer em temperaturas adequadas ao tipo de conservação (refrigerada ou congelada), apresentar aspecto firme, cor e cheiro próprio; livre de hematomas visíveis e resíduos da serragem dos ossos; livre de qualquer material estranho (sujeiras, madeira, metal), odores estranhos, manchas de sangue, ossos quebrados ou aparentes, contusões e de queima pelo frio. Produto fresco, saudável, firme, coloração avermelhada homogênea e aparência brilhante.	Carne esverdeada, pegajosa, com as fibras desfazendo-se; presença de hematoma, corpos estranhos ou odor pútrido. As carnes congeladas com gelo superficial, água dentro da embalagem e qualquer sinal de recongelamento.	Lei nº 1.283, de 1950, e Decreto n° 9.013/2017. Portaria nº 5, de 8 de novembro de 1988, MAPA. Qualidade da carne bovina: características físicas e organolépticas. Faculdade de Engenharia de Alimentos da Unicamp. Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017, que dispõe sobre inspeção e a fiscalização de estabelecimentos de produtos de origem animal. Resolução ANVISA RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001. Resolução ANVISA RDC nº105 de 19/05/99. Portaria 1288/95 – SES/GO de 27 de fevereiro de 1995. Portaria Nº 46, DE 10 DE FEVEREIRO DE 1998- MAPA Portaria nº 1.004, de 11 de dezembro de 1998, MS. Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997, SVS/MS.
Carne de 2ª	Fraldinha, picanha, acém, paleta peito			
Carne seca (de sol)	Coxão duro, coxão mole, lagarto e outros cortes de 1ª	Salgada com 7 a 8% de sal em relação ao peso da carne; não necessariamente precisa ir ao sol; contém de 65-68% de umidade máxima; necessita conservar refrigerada. Corte de 1ª.	carne amolecida, úmida ou pegajosa; presença de sebo; coloração disforme ou esverdeada; a gordura com odor de ranço.	

CARNE SUÍNA E DERIVADOS

MATERIA-PRIMA	CARACTERÍSTICAS PARA APROVAÇÃO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
Lombo, Filé	Produto fresco, saudável, odor característico, de aspecto firme coloração rosada, homogênea e aparência brilhante; gordura de coloração branca ou quase branca; temperatura adequada ao tipo de conservação.	Carne disforme, pálida, com flacidez, manchas, limo, ou exsudação. Hematomas visíveis e resíduos da serragem dos ossos, qualquer material estranho (sujeiras, madeira, metal), odores estranhos, manchas de sangue, ossos quebrados ou aparentes, contusões e queima pelo frio; odor desagradável.	Instrução normativa nº 4, de 31 de março de 2000, MAPA Portaria MAPA - 711, de 01/11/1995. Instrução normativa nº 21, de 31 de julho de 2000, anexo II, MAPA.
Pernil sem osso			
Costelinha	Produto fresco, saudável, odor característico, de aspecto firme coloração rosada, homogênea e aparência brilhante. Ossos firmes aderentes à carne; gordura de coloração branca ou quase branca; temperatura adequada ao tipo de conservação.	Carne disforme, pálida, pouca aderência ao osso, com flacidez, manchas ou limo ou exsudação. Contusões e queima de frio. Presença de materiais estranhos (sujeiras, madeira, metal); odor desagradável.	
Bacon	Produto cárneo industrializado, obtido do corte da parede torácico-abdominal dos suínos, que vai do esterno ao púbis, com ou sem costela, com ou sem pele, adicionado de ingredientes e submetido ao processo térmico adequado, com defumação.	coloração disforme ou esverdeada; presença de materiais estranhos ao processo de industrialização, aspecto pegajoso; odor desagradável;	
Linguiça suína fina frescal	Produto cárneo industrializado, obtido exclusivamente de carnes suínas, adicionado ou não de gordura suína, temperos e ingredientes permitidos pela legislação, embutido em envoltório natural ou artificial. O teor de gordura apresentado deverá ser ≤ 20 g/100 g do produto.	Coloração disforme ou esverdeada; presença de materiais estranhos ao processo de industrialização; sinais de mela; pegajosa, com manchas pardacentas, mofadas ou com odor desagradável.	
Linguiça toscana	Produto cru e/ou curado obtido exclusivamente de carnes suínas, adicionadas de gordura suína e ingredientes permitidos pela legislação. O teor de gordura apresentado deverá ser ≤ 20 g/100 g do produto.		
Linguiça calabresa	Produto obtido exclusivamente de carne suína, curado, adicionado de ingredientes, devendo ter o sabor picante característico da pimenta calabresa, submetida ou não ao processo de estufagem ou similar para desidratação e ou cozimento, sendo o processo de defumação opcional.		
Linguiça calabresa	Produto obtido exclusivamente de carne suína, curado, adicionado de ingredientes, submetido a ação do calor com defumação.		
Paio	Produto obtido de carnes suína e bovina (máximo de 20%) embutida em tripas natural ou artificial comestível, curado e adicionado de ingredientes, submetida a ação do calor com defumação.		

FRANGO E DERIVADOS

MATERIA-PRIMA	CARACTERÍSTICAS PARA APROVAÇÃO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERENCIAS
Filé de frango e sassami	Produto de coloração rosada pálida, brilhante com odor fresco característico, textura firme.	Carne sem flacidez e exsudação ou dura e ressecada. Presença de corpos estranhos, escurecimento ou acumulo sanguíneo, com manchas escuras, esverdeadas ou claras. Excesso de gordura presente.	Regulamento Técnico da Inspeção Tecnológica e Higiênico-Sanitária de Carne de Aves. EMBRAPA, 2006. Qualidade da carne de aves. EMBRAPA, 2006. Boas Práticas de produção de frangos de corte. Biossegurida e cuidados com a saúde do frango. Universidade Federal do Espírito Santo. Características da Carne de Frango. Boletim técnico, 2007.
Coxa e sobrecoxa			
Linguiça de corte de frango fina ou grossa	Produto industrializado cru ou curado, obtido de carnes de frango, adicionado ou não de tecido adiposo, ingredientes e no máximo 4 % de proteina de soja , embutido em envoltório natural ou artificial. O teor de gordura apresentado deverá ser ≤ 14 g/100 g.	Coloração esverdeada; presença de materiais estranhos ao processo de industrialização; sinais de mela; pegajosa, com manchas pardacentas, mofadas ou com odor desagradável. Excesso de gordura.	

PESCADOS

MATERIA-PRIMA	CARACTERÍSTICAS PARA APROVAÇÃO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERENCIAS
Filé de peixe	Odor característico suave, superfície limpa, com pigmentação característica da espécie; musculatura firme e íntegra característica da espécie; exsudação característica da espécie;temperatura adequada à forma de conservação; embalagens íntegras. Congelado a –18 ° C.	Odor amoniacal, ranço ou indicativo de putrefação; aspecto repugnante; carne sem elasticidade, conservando sinais de pressão de dedos de textura gelatinosa, pastosa ou esponjosa; sinais de queima pelo frio ou de desidratação excessiva com coloração anormal amarelada ou esbranquiçada na superfície. Presença de qualquer material estranho.	Portaria 185 de 13/05/1997, MAPA. ESTABELECIMENTO INDUSTRIAL DE PESCADO. Produtos frescos e congelados. MAPA, 2017. INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 21, DE 31 DE MAIO DE 2017.
Peixe em posta	Odor característico suave, superfície limpa, com pigmentação característica da espécie; musculatura firme e íntegra característica da espécie, que não se desprenda facilmente das espinhas e preserve a conformação dos miômeros e mioseptos; embalagens íntegras. Congelado a –18 ° C.	Odor amoniacal, ranço ou indicativo de putrefação; aspecto repugnante; carne sem elasticidade, conservando sinais de pressão de dedos, de textura gelatinosa, pastosa ou esponjosa; pele de superfície enrugada, sinais de queima pelo frio, de desidratação excessiva com coloração anormal amarelada ou esbranquiçada na superfície. Presença de qualquer material estranho.	
Peixe inteiro	Odor característico suave, superfície limpa, com pigmentação característica da espécie; musculatura firme e íntegra característica da espécie, que não se desprenda facilmente das espinhas e preserve a conformação dos miômeros e mioseptos; olhos brilhantes, guelras claras, róseas ou vermelhas úmidas, escamas aderentes e firmes, quando for o caso.	Odor amoniacal, ranço ou pútrido; carne sem elasticidade, conservando sinais de pressão de dedos, sem brilho e leitosa; olhos turvos e afundados na órbita; guelras pálidas, ressecadas, azuladas, com cheiro desagradável; escamas opacas, desprendendo-se facilmente; pele de cor embaçada, rugosa e frágil; ventre flácido ou volumoso.	
Camarão	Aspecto brilhante e úmido, carne firme, cheiro e odor agradáveis, corpo em curvatura natural, rígida, carapaça aderente ao corpo, coloração própria da espécie, sem qualquer pigmentação.	Carne sem brilho ou amolecida; cheiro desagradável ou pútrido; olhos turvos e coloração azulada, esverdeada ou escura; fácil desintegração fora da temperatura de conservação; aspecto repugnante, mutilado, traumatizado ou deformado; coloração, cheiro ou sabor anormais; lesões ou doenças microbianas; infestação muscular por parasitas.	

LEITE E DERIVADOS

MATERIA-PRIMA	CARACTERÍSTICAS PARA APROVAÇÃO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERENCIAS
Leite em pó integral	Produto com matéria gorda maior ou igual a 26%; teor de proteína mínimo de 34 % massa/massa com base no extrato seco desengordurado. Envasados em recipientes de um único uso, herméticos, adequados para as condições previstas de armazenamento e que confiram uma proteção apropriada contra a contaminação. Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos pela legislação especifica.	Pó não uniforme, com grumos. Com substâncias estranhas macro e microscopicamente visíveis, coloração diferente do branco amarelado; sabor e ou odor desagradável, rançoso. Conter outros componentes além das proteínas, açúcares e minerais do leite, além do teor de gordura não preconizado. Embalagens amassadas e/ou danificadas.	Instrução Normativa nº 76, de 26 de novembro de 2018. Portaria nº 146 de 07 de março de 1996, que dispõe sobre Regulamentos Técnicos de Identidade e Qualic dos Produtos Lácteos. Regulamento técnico de produção, identidade e qualidade do leite tipo c, MAPA. Disponível em: https://www.queijosnobrasil.com.br/portal/images/legislacao/leite_c.pdf
Leite em pó desnatado	Produto com matéria gorda menor que 1,5%; teor de proteína mínimo de 34% massa/massa com base no extrato seco desengordurado. Envasados em recipientes de um único uso, herméticos, adequados para as condições previstas de armazenamento e que confiram uma proteção apropriada contra a contaminação. Os contaminantes orgânicos e inorgânicos não devem estar presentes em quantidades superiores aos limites estabelecidos pela legislação especifica.		
Leite de vaca integral	Produto com cor, odor e sabor característicos, com teores	Aspecto líquido não homogêneo,	

pasteurizado tipo C ou A	mínimos de gordura de 3 g/100 g, proteína de 2,9/100 g e lactose de 4,3 g/100g, respeitando a temperatura ≤ 4 ° C para estocagem.	cor diferente da Branca com odor e sabor estranhos. Sabor ácido ou amargo. Conter outros componentes além das proteínas, açúcares e minerais do leite, além do teor de gordura não preconizado. Embalagens danificadas.	
Leite de vaca desnatado pasteurizado tipo A	Produto com cor, odor e sabor característicos, com teores máximos de gordura de 0,5 g/100 g, proteína de 2,9/100 g e lactose de 4,3 g/100g, respeitando a temperatura ≤ 4 ° C para estocagem.		
Leite UAT/UHT integral	Produto com cor, odor e sabor característicos, com teores mínimos de gordura de 3 g/100 g, proteína de 2,9 g/100 g e lactose de 4,3 g/100g; estabilizantes Sódio (mono fosfato), sódio (di)fosfato, sódio (tri)fosfato, separados ou em combinação em uma quantidade não superior a 0.1g/100mL; produto envasado com materiais adequados para as condições previstas de armazenamento e que garantam a hermeticidade e uma proteção apropriada contra a contaminação. Os contaminantes orgânicos presentes não devem superar os limites estabelecidos pela legislação específica. Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estanhos.	Aspecto líquido não homogêneo, cor diferente da Branca com odor e sabor estranhos. Conter outros componentes além das proteínas, açúcares e minerais do leite, além do teor de gordura não preconizado e os estabilizantes não autorizados na legislação. Embalagens danificadas.	
Leite UAT/UHT desnatado	Produto com cor, odor e sabor característicos, com teores máximos de gordura de 0,5 g/100 g, proteína de 2,9/100 g e lactose de 4,3 g/100g. envasado com materiais adequados para as condições previstas de armazenamento e que garantam a hermeticidade e uma proteção apropriada contra a contaminação. Os contaminantes orgânicos presentes não devem superar os limites estabelecidos pela legislação específica. Ausência de qualquer tipo de impurezas ou elementos estanhos.		
Creme de leite integral UAT/UHT ou esterelizado	Creme obtido a partir do leite de vaca (mínimo 20% e máximo 49,9% de matéria gorda), e creme de alto teor de gordura (mínimo 50% de matéria gorda), contendo os agentes espessantes e/ou estabilizantes permitidos pela legislação. Sólidos lácteos não gordurosos máx. 2% (m/m), ou caseinatos máx. 0,1% (m/m), ou soro lácteo em pó máx. 1,0% (m/m). Sabor característico suave. Envasados em recipientes aptos para estarem em contato com alimentos e que confiram proteção contra contaminação do produto.	Cor diferente do branco ou levemente amarelado. Sabor amargo ou rançoso ou ácido. Odor estranho. Presença de outros Estabilizantes: que não sejam Citrato de sódio, Fosfato (mono, di ou tri) de sódio, potássio ou cálcio, cloreto de cálcio, bicarbonato de sódio. Máx. 0,20% (m/m), isoladamente ou em combinação. Embalagem danificada.	Regulamento técnico de identidade e qualidade de creme de leite. Anexo IV da PORTARIA Nº 146 DE 07 MARÇO DE 1996 do Ministério da Agricultura.
Creme de leite desnatado UAT/UHT ou esterelizado	Creme de baixo teor de gordura ou leve (mínimo 10% e máximo 19,9% de matéria gorda), contendo os agentes espessantes e/ou estabilizantes permitidos pela legislação.		
Leite condensado integral UAT/UHT	Produto resultante da desidratação parcial do leite, leite concentrado ou leite reconstituído, com adição de açúcar, podendo ter seus teores de gordura e proteína ajustados para o atendimento das características do produto. Teor de gorduras mínimo de 8g/100 g e de máximo de 16g/100 g. Teor de	Consistência diferente da usual viscosa e semilíquida; textura não homogênea com arenosidade; cor diferente da branca amarelada; odor e	Instrução Normativa nº 47, de 26 de outubro de 2018, MAPA. Disponível em: http://www.in.gov.br/materia/-/asset_publisher/Kujrw0TZC2Mb/content/id/48740904/do1-2018-11-0 instrucao-normativa-n-47-de-26-de-outubro-de-2018-48740655.

	sólidos lácteos mínimo de 24 g/100g. Poderá conter alto teor de gordura, ser integral, parcialmente desnatado, ou desnatado. Admite-se a substituição parcial do teor de sacarose por outros monossacarídeos ou dissacarídeos, ou ambos. Pode apresentar os seguintes ingredientes opcionais lácteos: creme de leite, lactose, leite em pó e manteiga.	sabor estranhos. Embalagem danificada.	
Queijo minas frescal	Produzido com leite de vaca/cabra/búfala, de consistência macia, cor esbranquiçada, sabor suave, ou levemente ácido, sem crosta e com eventuais olhaduras mecânicas, com características microbiológicas que atendam a legislação e que seja armazenado em temperatura ≤ 8° C. Umidade entre 46 a 54,9 %.	Produto que não atenda as características sensoriais de consistência: branda e macia; com crosta e /ou excesso de olhaduras mecânicas; cor diferente do esbranquiçado; odor muito forte não característico; sabor muito ácido ou amargo.	PORTARIA Nº 352, DE 4 DE SETEMBRO DE 1997 do Ministério da Agricultura e do Abastecimento.
Queijo mussarela	Produto de consistência suave, textura fibrosa, elástica, cor branca amarelada uniforme, sabor láctico suave e ligeiramente picante, odor suave, sem olhaduras mecânicas e sem crosta, com características microbiológicas que atendam a legislação vigente e que esteja armazenado em temperatura ≤ 8° C. Umidade de 36 a 55 % e 25 a 60% de gordura.	Consistência dura, textura mole com olhaduras mecânicas; cor não uniforme e diferente do branco à branco amarelado; sabor e odor não lácteo ou muito pronunciado; presença de crostas. Presença de mofo.	Portaria nº 364, de 04 de setembro de 1997, MAPA. Disponível em: http://www.agais.com/normas/leite/queijo_mussarela.htm
Queijo prato	Produto de consistência semi-dura, elástica, sabor e odor característicos, cor amarelo ou amarelho-palha, sem crostas e sem trincas, algumas olhaduras pequenas ou sem olhaduras, com características microbiológicas que atendam a legislação vigente e que seja armazenado em temperatura ≤ 8° C. Umidade entre 36 a 45,9%. Teor de gordura médio entre 25,0 e 44,9%	Consistência muito dura; presença de olhaduras mecânicas; cor não uniforme e diferente do amarelo; sabor e odor não lácteo ou muito pronunciado; presença de crostas. Presença de mofo	Portaria n.º 358, de 04 de setembro de 1997, MAPA. Disponível em http://www.agais.com/normas/leite/queijo_prato.htm
Queijo ricota fresca com ou sem temperos	Produto obtido pela precipitação a quente de proteínas do soro de leite, com ou sem adição de ácido, com adição de leite em até 20% do seu volume, com características microbiológicas que atendam a legislação vigente e que seja armazenado em temperatura ≤ 8° C . É um queijo com muita alta umidade (> que 55 %), com menos de 10 % de gordura.	Presença de impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza; aroma forte, consistência dura, cor não homogênea diferente do branco ou creme; textura não granulosa. Presença de mofo.	MAPA. Portaria nº 204, de 04 de outubro de 2019 - Regulamento técnico sobre a identidade e requisit mínimos de qualidade da Ricota.
Queijo ricota defumado com ou sem temperos	Produto obtido pela precipitação a quente de proteínas do soro de leite, com ou sem adição de ácido, com adição de leite em até 20% do seu volume, com características microbiológicas que atendam a legislação vigente e que seja armazenado em temperatura ≤ 12°C. Sabor levemente picante, consistência macia a dura. Umidade > que 55 % e < 10 5 de gordura.	Produto de consistência amolecida, com presença de impurezas ou substâncias estranhas. Cor diferente da cor branca a creme com superfície amarronzada. Presença de mofo.	

Requeijão cremoso e requeijão culinário	Produto de consistência untável, textura cremosa, lisa, cor e odor característicos, opcionalmente salgado ou levemente ácido, Armazenamento em temperatura ≤ 10 ° C. Teor de gordura mínimo de 24%.	Consistência não untável; cor diferente do branco; presenca de materiais estranhos de qualquer natureza; envasado em material que não confira uma proteção adequada; presença de mofo.	Portaria nº 359, de 04 de setembro de 1997, MAPA. Disponível em: http://www.agais.com/normas/leite/queijo_requeijao.htm
Iogurte integral/desnatado com sacarose, flavorizado	Produto industrializado c/ conteúdo mínimo de matéria gorda de 3% e desnatado (conteúdo máximo de matéria gorda de 0,5%), cuja fermentação se realiza com cultivos protosimbióticos de Streptococcus salivarius subsp. thermophilus e Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus, aos quais se podem acompanhar, de forma complementar, outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade, contribuem para a determinação das características do produto final. Conteúdo proteico mínimo de 2,9 g/100 g. Deverão ser conservados e comercializados à temperatura não superior a 10ºC, com aditivos e conservantes permitidos pela legislação. A textura poderá ser de massa firme, massa batida ou líquida.	Produto com sabor excessivamente ácido ou amargo, embalagem estufada ou danificada, presença de materiais estranhos ou bolor, consistência não homogênea.	Instrução normativa nº 46, de 23 de outubro de 2007, MAPA. Disponível em: http://www.lex.com.br/doc_1206402_INSTRUCAO_NORMATIVA_N_46_DE_23_DE_OUTUBRO_DE_2007.
Iogurte integral/ desnatado natural	Produto industrializado c/ conteúdo mínimo de matéria gorda de 3% para integral e desnatado (conteúdo máximo de 0,5%), composto apenas de leite e fermento lácteo, isento de flavorizantes, espessantes, estabilizantes e conservantes artificiais. A textura poderá ser de massa firme, massa batida ou líquida.		
Coalhada integral/desnatada sem açúcar	Produto industrializado, que tenham sido adicionados exclusivamente ingredientes lácteos e amidos ou amidos modificados em uma proporção não maior que 1% (m/m) e/ou espessantes/estabilizantes contemplados na legislação. Integral, com conteúdo mínimo de matéria gorda de 3% e desnatado com conteúdo máximo de matéria gorda de 0,5%. Deverão ser conservados e comercializados à temperatura não superior a 10 ºC, com aditivos e conservantes permitidos pela legislação. A textura poderá ser de massa firme ou massa batida.		
Leite fermentado ou cultivado integral/desnatado (com e sem sacarose)	Produto cuja fermentação se realiza com um ou vários dos seguintes cultivos: Lactobacillus acidophilus, L. casei, Bifidobacterium sp., Streptococus salivarius subsp. thermophilus e/ou outras bactérias acido-lácticas que, por sua atividade, contribuem para a determinação das características do produto final. Opção integral com conteúdo mínimo de matéria gorda de 3%, semidesnatado até 2,9 % e desnatado de até 0,5%. Quando em sua elaboração, podem ser adicionados ingredientes	Produto com sabor excessivamente ácido ou amargo, embalagem estufada ou danificada, presença de materiais estranhos ou bolor, consistência não homogênea , com grumos.	

	opcionais não lácteos, antes, durante ou depois da fermentação, até um máximo de 30% m/m. Podem ser flavorizados.		
Leite de vaca sem lactose UAT/UHT	Produto especialmente processado para reduzir o conteúdo de lactose, tornando-os adequados para a utilização em dietas de indivíduos com doenças ou condições que requeiram a restrição de lactose. Devem trazer a declaração "isento de lactose", "zero lactose", "0% lactose", "sem lactose" ou "não contém lactose", bem como teor de lipídeo até 1,5g/100g. Podem conter quantidade de lactose igual ou menor a 100mg/100 g do alimento pronto para o consumo, de acordo com as instruções de preparo do fabricante, constando os teores de galactose e lactose no rótulo.	Aspecto líquido não homogêneo, cor diferente da Branca com odor e sabor estranhos. Sabor ácido ou amargo. Conter outros componentes além das proteínas, açúcares e minerais do leite, além do teor de gordura não preconizado. Embalagens danificadas.	Resolução- RDC 135 de 8 de fevereiro de 2017- ANVISA. Disponível em: https://alimentusconsultoria.com.br/resolucao-rdc-no-135-fevereiro-2017/
Iogurte sem lactose	Produto processado para reduzir o conteúdo de lactose, tornando-o adequado para a utilização em dietas de indivíduos com doenças ou condições que requeiram esta restrição. Podem conter quantidade de lactose igual ou menor a 100 mg/100 g do alimento pronto para o consumo e devem trazer no rótulo a informação. "isento de lactose", "zero lactose", "0% lactose", "sem lactose" ou "não contém lactose", como também baixo teor de gorduras.	Produto com sabor excessivamente ácido ou amargo, embalagem estufada ou danificada, presença de materiais estranhos ou bolor, consistência não homogênea.	
Iogurte de soja	Produto à base de extrato de soja que pode ser adicionado de açúcar, aromatizantes, corantes, ingredientes e conservantes permitidos pela legislação.	Produto com sabor excessivamente ácido ou amargo, embalagem estufada ou danificada, presença de materiais estranhos ou bolor, consistência não homogênea.	

FRUTAS

As frutas devem ser selecionadas, em grau de maturação adequado para consumo, apresentando textura, cor, aroma e sabor bem desenvolvidos e característicos de cada espécie. As cascas devem estar intactas, de forma que não deixem expostas as polpas, e livres de injúrias mecânicas e manchas de qualquer origem. Devem estar livres de sujidades, insetos, larvas, fungos, queimaduras, qualquer matéria estranha, podridão, passados, murchos ou deformidades. A ausência de umidade externa anormal também deve ser observada. Respeitando-se a sazonalidade, devem ser utilizadas preferencialmente frutas da época e de incidência perene.

Caso haja na legislação vigente, um regulamento sobre o padrão de qualidade e identidade de uma fruta específica, ele deve ser considerado na escolha desta matéria-prima. Caso não haja uma legislação específica para a espécie em questão, deve ser considerada a Instrução Normativa nº 69 de 6 de novembro de 2018, publicada pelo MAPA para estabelecer o Regulamento Técnico definindo os requisitos mínimos de identidade e qualidade para Produtos Hortícolas.

Segundo a Instrução Normativa nº 69/MAPA, os produtos hortícolas recebidos e u lizados para o preparo das refeições devem apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie:

I- Inteiro: Aquele livre de qualquer mutilação ou dano que comprometa a sua integridade. III - Limpo: Aquele livre de terra, ramas, folhas ou qualquer outro tipo de matéria estranha. III - Firme: Aquele com consistência adequada, com a firmeza característica do produto hortícola.

IV - Isentos de pragas visíveis a olho nu. Pragas: As espécies nocivas ao desenvolvimento agrícola ou que provocam doenças.

V - Fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando maturidade comercial: O produto hortícola que atingiu o seu desenvolvimento fisiológico completo.

VI – Isentos de odores estranhos: O odor impróprio ao produto hortícola inviabiliza a sua utilização para o consumo humano.

VII – Não se apresentarem excessivamente maduros ou passados: O produto que apresente estado de maturação tal que não permita o consumo na forma in natura. VIII – Isentos de danos profundos. Aquele, de qualquer natureza, que atinge o interior do produto e inviabiliza ou restringe a sua utilização.

IX – Isentos de podridões. Os danos no produto hortícola que evidenciem qualquer grau de decomposição, desintegração ou fermentação dos tecidos.

X – Não se apresentarem desidratados ou murchos. Aquele que apresenta baixa turgidez com sinais evidentes de perda de água.

XI – Não se apresentarem congelados. Aquele que foi armazenado em temperatura abaixo do ponto de congelamento, com ou sem formação de cristais de gelo.

XII – Isentos de distúrbios fisiológicos. A alteração de origem fisiológica, de causa não patológica, com suas diferentes manifestações nos produtos hortícolas

Todas as frutas adquiridas devem ser conforme a classificação EXTRA, ou seja, fruta de elevada qualidade, sem defeitos, bem desenvolvida e madura. Deve apresentar tamanho, cor e conformação uniformes. Os pedúnculos e as polpas devem estar intactos e uniformes. Não são permitidas manchas e defeitos na casca (PHILIPPI, 2014; RESOLUÇÃO Nº 12 DE MARÇO DE 1978 - MINISTÉRIO DA SAÚDE, COMISSÃO NACIONAL DE NORMAS E PADRÕES PARA ALIMENTOS).

MATERIA-PRIMA	VARIEDADE	CLASSIFICAÇÃO	CARACTERÍSTICAS PARA APROVAÇÃO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERENCIAS
Abacate	Manteiga	Extra	O abacate é um fruto arredondado ou piriforme, de peso médio de 500 a 1 500g. A cor de sua casca varia, do verde ao vermelho-escuro, passando pelo pardo, violáceo ou negro. Sua polpa tem coloração verde clara e deve estar macia e saborosa quando madura.	Será desclassificado o lote de abacate que apresentar mau estado de conservação, dano mecânico, dano profundo, dano por inseto, imaturo, passado e podridão, mancha escura, mancha profunda ou odor estranho impróprio ao produto que inviabilize a sua utilização para o consumo humano.	INSTRUÇÃO NORMATIVA No 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Abacaxi	Pérola	Extra	Possui folhas armadas de espinhos, fruto pequeno de formato cônico, polpa doce e saborosa.	Será desclassificado o lote de abacaxi que apresentar uma ou mais das características indicadas: mau estado de conservação, aspecto de mofo ou fermentação, resíduos de produtos fitossanitários, outros contaminantes e substâncias nocivas à saúde acima do limite estabelecido por legislação específica vigente ou odor estranho de qualquer natureza, impróprio ao produto.	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA/SARC Nº 001, DE 01 DE FEVEREIRO DE 2002 – MAPA.
Ameixa	Nacional ou Importada	Extra	Formato arredondado, polpa macia, suculenta, doce e de cor amarelada ou avermelhada, película fina vermelho-arroxeada.	Mau estado de conservação, aspecto ou textura esponjosos, presença de mofo ou fermentação, resíduos de produtos fitossanitários, outros contaminantes e substâncias nocivas à saúde ou odor estranho de qualquer natureza, impróprio ao produto.	INSTRUÇÃO NORMATIVA No 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Banana	Prata	Extra	Fruto reto com aproximadamente 15cm de comprimento, casca amarelo-esverdeada, de cinco facetas, polpa menos doce que a nanica, mas também saborosa; de boa consistência.	Mau estado de conservação, aspecto ou textura esponjosos, presença de mofo ou fermentação, resíduos de produtos fitossanitários, outros contaminantes e substâncias nocivas à saúde ou odor estranho de qualquer natureza, impróprio ao produto. Serão desclassificadas as pencas de banana que apresentarem odor estranho, substâncias nocivas à saúde ou peso fora das especificações oficiais.	PHILIPPI, 2014 PORTARIA No 126, DE 15 DE MAIO DE 1981 – MAPA. INSTRUÇÃO NORMATIVA No 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
	Maçã	Extra	De tamanho variado, pode apresentar no máximo 15cm e pesar até 160g. É ligeiramente curva, com casca fina, amarelo-clara e polpa branca. Sabor suave e adocicado.		
	Nanica	Extra	De casca fina e amarelo-esverdeada, polpa doce, macia e de aroma agradável.		
	Da terra	Extra	E maior que as demais, podendo medir 30cm de comprimento e pesar até 500g cada fruta. É achatada em uma das extremidades, tem casca amarelo-escura e polpa consistente. Deve ser consumida assada, frita ou cozida.		
	Marmelo	Extra	Em algumas regiões do Brasil é conhecida como banana figo ou banana pão. Esta banana possui cor amarela e às vezes manchada de vermelho, a casca é grossa, flexível e possui quinas bem marcadas.		
Goiaba	Vermelha	Extra	Varia de 2,5 a 10 cm de comprimento. Tem forma variável (ovóide ou globosa). A casca da goiaba madura é sempre amarelada. Sua polpa de	Mau estado de conservação, presença de mofo, danos ou fermentação, resíduos de produtos fitossanitários, outros contaminantes e substâncias nocivas à saúde ou odor estranho	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA No 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 – MAPA FAEP – Cartilha de frutas disponível em: http://www.faep.com.br/comissoes/frutas/cartilhas/frutas/goiaba.htm

			sabor peculiar abriga muitas sementes duras e pequenas, tem cheiro característico e bastante acentuado.	de qualquer natureza, impróprio ao produto. Serão desclassificados os frutos que tiverem manchas ou lesões na casca, apresentarem insetos ou sinais de sua presença. Os frutos não podem estar muitos verdes, muito maduros ou com sinais de podridão.	
Kiwi		Extra	Frutos com cerca de 80g, esféricos, ovoides ou alongados. Por fora, é marrom e coberto de pelos. Internamente a cor varia do verde ao amarelo.	Serão desclassificados os frutos que estiverem amassados, com danos, resíduos de substâncias nocivas à saúde, acima dos limites de tolerância admitidos pela legislação vigente, mau estado de conservação ou sabor e/ou odor estranhos ao produto.	PHILIPPI, 2014 PORTARIA N° 34, DE 16 DE JANEIRO DE 1998 – MAPA.
Laranja	Bahia	Extra	Também conhecida como laranja-de-umbigo, tem sabor adocicado, com polpa muito suculenta e casca amarelo-gema.	Será desclassificado o lote de laranja que apresentar uma ou mais das características indicadas: mau estado de conservação, aspecto de mofo ou fermentação, resíduos de produtos fitossanitários, outros contaminantes e substâncias nocivas à saúde ou odor estranho de qualquer natureza, impróprio ao produto. Serão recusados os frutos sem suco (caldo) e excessivamente ácidos.	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA No 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 – MAPA FAEP – Cartilha de frutas disponível em: http://www.faep.com.br/comissoes/frutas/cartilhas/frutas/laranja.htm
	Pera	Extra	De tamanho menor que as outras variedades, tem casca lisa e fina e cor amarelo-avermelhada. Tem sabor adocicado e polpa muito suculenta.		
	Seleta	Extra	Laranja de tamanho semelhante ao da laranja-da-bahia e de casca amarela-clara. É suculenta de sabor adocicado e pouco ácido.		
Limão	Tahiti	Extra	De tamanho médio, casca verde e lisa, muito suculento e pouco ácido.	Será desclassificado o lote de limão que apresentar uma ou mais das características indicadas: mau estado de conservação, aspecto de mofo ou fermentação, resíduos de produtos fitossanitários, outros contaminantes e substâncias nocivas à saúde ou odor estranho de qualquer natureza, impróprio ao produto. Serão recusados os frutos sem suco (caldo).	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA No 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 – MAPA
	Cravo/ China	Extra	Tem casca e suco avermelhados e sabor acentuado.		
	Galego	Extra	Pequeno e suculento, possui casca fina, de cor verde-clara ou amarela-clara.		
Maçã	Gala	Extra	É o pseudofruto da macieira. Esta fruta tem a casca brilhante e de coloração mais destacada, a polpa mais sólida, densa, desprovida de frações moles, buracos ou qualquer outra fratura. Sua polpa é esbranquiçada, contendo em seu interior várias sementes. O peso oscila entre 100 e 200 gramas. Para a categoria EXTRA, o peso mínimo da fruta é 105 gramas.	Serão desclassificadas as maçãs que não estiverem inteiras, sãs, limpas. Além disso, elas não devem apresentar matérias estranhas e impurezas visíveis, parasitas, umidade exterior anormal, odores estranhos, danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. Serão recusados os frutos sem suco (caldo), com sinais de murchamento ou textura esponjosa.	PHILIPPI, 2014 Instrução normativa n° 5 de 9 de fevereiro de 2006 - MAPA.
	Fuji	Extra			
Mamão	Formosa	Extra	Espécie de maior tamanho podendo pesar até 3kg. Polpa macia e aromática, varia de cor entre amarelo-pálido e o vermelho, passando pelos diversos tons laranja e salmão. A casca é fina, bastante resistente, aderida à polpa, lisa de cor verde-escura, tornando-se amarelada ou alaranjada à medida que o fruto amadurece.	Será desclassificado o mamão que apresentar mau estado de conservação, presença de mofo ocorrência de defeitos em limites superiores aos estabelecidos na Instrução Normativa para os defeitos empedramento e geleia, bem como para podridão, passado e imaturo, ou odor estranho impróprio ao produto que inviabilize a sua utilização para o consumo humano.	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 4, DE 22 DE JANEIRO DE 2010 - MAPA
	Papaia	Extra	Com peso entre 300g a 1kg. Polpa macia e aromática, varia de cor entre amarelo-pálido e o vermelho, passando pelos diversos		

			tons laranja e salmão. A casca é fina, bastante resistente, aderida à polpa, lisa de cor verde-escura, tornando-se amarelada ou alaranjada à medida que o fruto amadurece.		
Manga	Tommy	Extra	A forma pode ser redonda, oval, alongada e fina. A coloração da casca varia do verde ao vermelho, passando pelo amarelo. A polpa, por sua vez, varia do amarelo-claro ao alaranjado-escuro, apresenta-se suculenta.	Será desclassificado o lote de manga que apresentar mau estado de conservação, ocorrência de defeitos em limites superiores aos estabelecidos para Fora de Categoria da Instrução Normativa para os defeitos: dano mecânico, dano profundo, queimadura por sol, dano por inseto, distúrbio fisiológico, imatura, passada e podridão, mancha difusa, mancha escura, mancha rugosa e mancha profunda ou odor estranho impróprio ao produto que inviabilize a sua utilização para o consumo humano.	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 38, DE 19 DE DEZEMBRO DE 2012 - MAPA
	Palmer	Extra			
	Abacaxi	Extra			
Maracujá	Amarelo ou Doce	Extra	Fruto redondo, elíptico ou em forma de pera, dependendo da espécie. A cor varia do amarelo ao roxo; no tamanho, pode medir entre 5 e 25 cm de comprimento; seu sabor pode ser ácido ou doce.		PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA No 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Melancia		Extra	Fruta arredondada ou alongada, com tamanho variável entre 25 e 75cm. Tem casca lisa e lustrosa; de cor verde-clara ou verde-escura, com estrias de um verde mais forte no sentido do comprimento. Sua polpa é vermelha, com muitas sementes achatadas pretas.	Será desclassificada se apresentar mau estado de conservação, presença de mofo ocorrência de defeitos e formação de geleia, bem como para podridão, estar passada ou imatura, ou odor estranho impróprio ao produto que inviabilize a sua utilização para o consumo humano.	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA No 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Melão	Amarelo	Extra	O melão tem forma variável, pode ser redondo, oval ou alongado, com casca lisa, enrugada ou com nervuras em forma de rede. A cor da casca varia do verde ao amarelo, e a polpa pode ser branco-alaranjada ou verde. A polpa deve estar macia, adocicada e saborosa.	Será desclassificado se apresentar mau estado de conservação, presença de mofo ocorrência de defeitos e formação de geleia. Não serão aceitos frutos imaturos, ou seja que não atingiram o ideal ponto de amadurecimento para estar com polpa macia, adocicada e saborosa; bem como sinais de podridão, estar passado, apresentar odor estranho impróprio ao produto que inviabilize a sua utilização para o consumo humano.	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA No 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
	Pele de sapo	Extra			
	Orange	Extra			
	Rei	Extra			
Mexerica	Poncã	Extra	Fruto cítrico, cuja casca separa-se facilmente dos gomos. Esta variedade apresenta gomos grandes e casca bem solta da polpa.	Será desclassificado o fruto que apresentar uma ou mais das características indicadas: mau estado de conservação, aspecto de mofo ou fermentação, resíduos de produtos fitossanitários, outros contaminantes e substâncias nocivas à saúde ou odor estranho de qualquer natureza, impróprio ao produto. Serão recusados os frutos sem suco (caldo) e excessivamente ácidos.	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA No 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
	Comum	Extra	Fruto cítrico, cuja casca separa-se facilmente dos gomos. Esta variedade é suculenta e de sabor pouco ácido.		
	Murcote		É uma fruta aromática, tem casca fina alaranjada e bem grudada aos gomos.		
Morango		Extra	Fruto carnoso, adocicado, de cor vermelha com pontinho pretos e de aroma forte.	Será desclassificado o fruto que apresentar mau estado de conservação, presença de mofo, danos ou fermentação, resíduos de produtos fitossanitários, outros contaminantes e substâncias nocivas à saúde ou odor estranho de qualquer natureza, impróprio ao produto. Não devem apresentar manchas ou lesões na casca, apresentarem insetos ou sinais de sua presença. O	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA No 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA

				fruto deve estar maduro e firme, sem fungos, sem danos mecânicos. O fruto não pode estar muito verde, muito maduro ou com sinais de podridão.	
Pera	Willians	Extra	Tem entre 6 e 15cm de comprimento, com a cor variando do verde ao vermelho. Sua polpa deve ser macia, doce e suculenta.	Serão desclassificadas as peras que não estiverem inteiras, sãs, limpas. Além disso, elas não devem apresentar matérias estranhas e impurezas visíveis, parasitas, umidade exterior anormal, odores estranhos, danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. Serão recusados os frutos com danos mecânicos, sem suco (caldo), com sinais de murchamento, empedramento ou textura esponjosa. Será desclassificado o lote que apresentar odores estranhos ao produto ou não atender os requisitos ou os limites de tolerâncias estabelecidos no Regulamento.	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA n.º 3, DE 2 DE FEVEREIRO DE 2006 – MAPA.
	Portuguesa	Extra			
	Argentina	Extra			
Pêssego	Nacional ou Importado	Extra	Fruto de pele aveludada, cuja cor varia do branco ao amarelo e vermelho. A polpa é suculenta e doce com aroma característico. Os frutos com "caroço solto" são mais indicados para consumo *in natura*. Sua polpa deve ser macia, doce e suculenta.	Serão desclassificadas os pessegos que não estiverem inteiros, sãos, limpos. Além disso, eles não devem apresentar matérias estranhas e impurezas visíveis, parasitas, umidade exterior anormal, odores estranhos, danos causados por altas ou baixas temperaturas durante a estocagem. Serão recusados os frutos com danos mecânicos, sem suco (caldo), com sinais de murchamento, empedramento ou textura esponjosa. Será desclassificado o lote que apresentar odores estranhos ao produto ou não atender os requisitos ou os limites de tolerâncias estabelecidos no Regulamento.	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA No 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Uva	Itália	Extra	Cachos formados por vários bagos, com pedúnculos firmes, prendendo os frutos; polpa macia, doce, podendo variar entre verde, roxa e rosada, dependendo da variedade; casca fina, lisa, cor verde, roxa ou rosada.	Será desclassificada a Uva que apresentar teor de sólidos solúveis inferior a 14º (quatorze graus) Brix, mau estado de conservação, aspecto de mofo ou fermentação, resíduos de produtos fitossanitários, outros contaminantes e substâncias nocivas à saúde acima dos limites estabelecidos em legislação específica vigente ou odor estranho de qualquer natureza, impróprio ao produto. Serão recusados os frutos excessivamente ácidos.	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 1, DE 1º DE FEVEREIRO DE 2002 – MAPA.
	Rubi	Extra			
	Rosada	Extra			
	Niágara	Extra			

HORTALIÇAS

Hortaliças é a denominação genérica para legumes e verduras. De acordo com a parte comestível das plantas, as verduras e legumes podem ser classificados em:

• Folhas: acelga, agrião, aipo, alface, almeirão, couve, espinafre, repolho, couve e rúcula.

• Sementes: milho-verde e vagem.

• Raízes e tubérculos: beterraba, cenoura, mandioca, mandioquinha, rabanete, batata, cará, inhame, batata-doce. Bulbos: alho, cebola, alho-poró.

• Flores: brócolis, couve-flor.

• Frutos: abóbora, abobrinha, berinjela, chuchu, jiló, pepino, pimentão, quiabo, tomate, maxixe.

• Caules: aipo, aspargo, palmito (PHILIPPI, 2014).

Caso haja na legislação vigente, um regulamento sobre o padrão de qualidade e identidade de uma hortaliça específica, ele deve ser considerado na escolha desta matéria-prima. Caso não haja uma legislação específica para a espécie em questão, deve ser considerada a Instrução Normativa nº 69 de 6 de novembro de 2018, publicada pelo MAPA para estabelecer o Regulamento Técnico definindo os requisitos mínimos de identidade e qualidade para Produtos Hortícolas. Segundo a Instrução Normativa nº 69/MAPA, os produtos hortícolas recebidos e utilizados para o preparo das refeições devem apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie: I- Inteiro: Aquele livre de qualquer mutilação ou dano que comprometa a sua integridade. III - Limpo: Aquele livre de terra, ramas, folhas ou qualquer outro tipo de matéria estranha. III - Firme: Aquele com consistência adequada, com a firmeza característica do produto hortícola. IV - Isentos de pragas visíveis a olho nu. Pragas: As espécies nocivas ao desenvolvimento agrícola ou que provocam doenças. V - Fisiologicamente desenvolvidos ou apresentando

maturidade comercial: O produto hortícola que atingiu o seu desenvolvimento fisiológico completo. VI – Isentos de odores estranhos: O odor impróprio ao produto hortícola inviabiliza a sua utilização para o consumo humano. VII – Não se apresentarem excessivamente maduros ou passados: O produto que apresente estado de maturação tal que não permita o consumo na forma in natura. VIII – Isentos de danos profundos. Aquele, de qualquer natureza, que atinge o interior do produto e inviabiliza ou restringe a sua utilização. IX – Isentos de podridões. Os danos no produto hortícola que evidenciem qualquer grau de decomposição, desintegração ou fermentação dos tecidos. X – Não se apresentarem desidratados ou murchos. Aquele que apresenta baixa turgidez com sinais evidentes de perda de água. XI – Não se apresentarem congelados. Aquele que foi armazenado em temperatura abaixo do ponto de congelamento, com ou sem formação de cristais de gelo. XII – Isentos de distúrbios fisiológicos. A alteração de origem fisiológica, de causa não patológica, com suas diferentes manifestações nos produtos hortícolas Todas as hortaliças adquiridas devem ser conforme a classificação EXTRA, ou seja, hortaliça de elevada qualidade, sem defeitos, bem desenvolvida e madura. Deve apresentar tamanho, cor e conformação uniformes. Os pedúnculos e as polpas devem estar intactos e uniformes. Não são permitidas manchas e defeitos na casca (PHILIPPI, 2014; RESOLUÇÃO Nº 12 DE MARÇO DE 1978 - MINISTÉRIO DA SAÚDE, COMISSÃO NACIONAL DE NORMAS E PADRÕES PARA ALIMENTOS).

MATERIA-PRIMA	VARIEDADE	CLASSIFICAÇÃO	CARACTERÍSTICAS PARA APROVAÇÃO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERENCIAS
Abóbora	Moranga	Extra	Forma arredondada-achatada ou alongada, dependendo da variedade; aparência de gomos; casca lisa, rígida, de cor variando entre laranja, branco e verde; interiores ocos onde se localizam as sementes; polpa de sabor adocicado, com coloração alaranjada ou laranja-intensa, dependendo da variedade.	Serão rejeitados os frutos que apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	INSTRUÇÃO NORMATIVA CONJUNTA no 9, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2002.-MAPA. INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
	Cabotiá/ japonesa				
Abobrinha	Brasileira	Extra	Legume de formato alongado, casca lisa e brilhante. A abobrinha brasileira tem cor verde clara e formato irregular, mais arredondado em uma das extremidades.	Serão rejeitados os frutos que apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas a saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto. Os frutos não devem ser muito grandes, devem ter tamanho compatível com a classificação extra. O miolo deve estar compacto (ou seja, não pode estar oco) e deve apresentar sementes pequenas e macias.	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 – MAPA http://sistemas.agricultura.gov.br/vitrine/produto/abobora-menina-1
	Italiana	Extra	Legume de formato alongado, casca lisa e brilhante. A abobrinha italiana tem formato regular e coloração verde mais intensa.		
	Menina	Extra	É o nome popular dado a algumas variedades ou cultivares de abóboras cujos frutos são colhidos e consumidos quando ainda estão imaturos. A grande maioria destas variedades são da espécie Cucurbita pepo. Ela é ideal para ser consumida refogada ou crua em saladas. Tem formato cilíndrico e cor verde clara, com estrias escuras. Tamanho comercial: 15 - 25 cm Diâmetro comercial: 4 - 6 cm Pescoço e bojo pequenos.		
Acelga		Extra	É um tipo de verdura, cuja parte comestível é a folha. Possui variedade com folha branca e crespa e variedades de folha verde escura com folha larga. As folhas devem estar novas, viçosas, de cor verde-clara e talo verde-esbranquiçado; consistência firme, de forma que estale quando se quebra o talo.	Serão rejeitados os pés com folhas amareladas ou pontos escurecidos, danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas a saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Agrião		Extra	Tipo de verdura com folhas pequenas, arredondadas, de coloração verde-escura e levemente arroxeada. Os maços devem ter folhas frescas; talos verdes, firmes e quebradiços; a presença de flores não prejudica a qualidade do agrião para consumo; sabor levemente picante.	Serão rejeitados os maços com folhas amareladas ou pontos escurecidos, danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas a saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Aipo / salsão		Extra	Legume de caule alongado, largo e macio, e folhas recortadas, estriadas, com longas hastes.	Serão rejeitados os pés com folhas amareladas ou pontos escurecidos, danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas a saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA

Alface	Lisa	Extra	Maços com folhas frescas, talos verdes, firmes e quebradiços.	Serão rejeitados os pés com folhas amareladas ou pontos escurecidos, danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas a saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
	Americana	Extra	Maços com folhas lisas, consistentes, quebradiças, verde-esbranquiçadas e curvas, formando cabeças de alta compacidade		
	Romana	Extra	É uma variedade de alface de tamanho grande e de folhas resistentes com um talo firme no centro.		
	Crespa	Extra	Folhas crespas de bordas recortadas e irregulares, não formam cabeça; coloração verde brilhante.		
	Roxa	Extra	Folhas crespas de bordas recortadas e irregulares, não formam cabeça; coloração roxa (somente as bordas ou o todo).		
Alho		Extra	Bulbo arredondado composto por bulbilhos graúdos envolvidos por película própria, além de um invólucro comum de várias túnicas; coloração variando de branca a violeta; Aroma e sabor fortes, característicos. Bulbo da espécie Allium sativum L. que se apresenta com as características da cultivar bem definidas, fisiologicamente desenvolvido, inteiro, sadio e isento de substâncias nocivas à saúde.	Bulbo com perfilhado, dano mecânico, disco estourado e bulbo sem túnica, chochamento parcial, bulbo chocho, brotado, mofado, bulbo aberto e dano por praga e/ou doença. Serão rejeitados os bulbos com manchas amareladas ou pontos escurecidos, danos mecânicos, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas a saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	MAPA. PORTARIA Nº 242, DE 17 DE SETEMBRO DE 1992.
Alho-poró		Extra	Vegetal tenro de folhas compridas e relativamente largas, que se sobrepõem umas às outras. O caule mede de 10 a 20cm e tem a base dilatada em forma de bulbo, com raízes parecidas às do alho comum.	Serão rejeitados os pés com folhas amareladas ou pontos escurecidos, danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas a saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Almeirão		Extra	Vegetal tenro de folhas compridas e relativamente largas, que se sobrepõem umas às outras. Possui folhas mais estreitas e alongadas e sabor amargo.	Serão rejeitados os maços com folhas amareladas ou pontos escurecidos, danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas a saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Batata	Inglesa ou Bolinha	Extra	Forma oval, arredondada e achatada; polpa amarelo-clara; olhos poucos profundos; película amarelada e firme, pouco áspera.	Serão rejeitadas quando apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão e deterioração, ocorrência de defeitos em limites superiores aos estabelecidos para Fora de Categoria no anexo desta Instrução Normativa; resíduos de substâncias nocivas a saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, odor estranho, impróprio ao produto, que inviabilize a sua utilização para o consumo humano.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 – MAPA INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 27, DE 17 DE JULHO DE 2017 – MAPA
	Doce	Extra	Formato redondo, oblongo, fusiforme ou alongado; película externa roxa; polpa doce, de cor creme.		
Berinjela	Roxa	Extra	Fruto com baga longa ou semilonga e formato ovalado ou arrendondado. A berinjela de boa qualidade deve ter pedúnculo rijo e verde. O fruto deve ser escuro, brilhante e macio com sementes claras.	Serão rejeitados os frutos que apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas a saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto. Os frutos não devem ser muito grandes, devem ter tamanho	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA

				compatível com a classificação extra.	
Beterraba		Extra	É uma raiz tuberosa vermelho-escura, arredondada e achatada.	Serão rejeitadas quando apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas a saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto. Não devem ser muito grandes, devem ter tamanho compatível com a classificação extra.	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Brócolis	Comum	Extra	Sua brotação floral, assim como talos e folhas compõem as partes comestíveis.	Serão rejeitados os maços com folhas amareladas ou pontos escurecidos, danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas a saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
	Chinês	Extra	Possui flores menores do que o brócolis comum.		
Cará		Extra	Possui polpa compacta, de cor branca; casca rígida, marrom.	Serão rejeitados quando apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas a saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Cebola	Branca? / Comum?	Extra	Bulbos redondos, grandes; polpa disposta em túnicas, cor branca, levemente esverdeada; casca marrom-clara.	Serão rejeitados os bulbos que apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas a saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 – MAPA PORTARIA Nº 529, DE 18 DE AGOSTO DE 1995 – MAPA PORTARIA Nº 119, DE 3 DE JUNHO DE 2019 - MAPA
	Roxa	Extra	Bulbos redondos, grandes; polpa disposta em túnicas, cores roxa e branca; casca roxa		
Cebolinha		Extra	Folhas compridas, cilíndricas, ocas, de coloração verde; possuem aroma e sabor fortes, característicos.	Serão rejeitados os maços com folhas amareladas ou pontos escurecidos, danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas a saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Cenoura		Extra	Raiz comestível de formato alongado e sabor levemente adocicado.	Serão rejeitadas quando apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas a saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto. Não devem ser muito grandes, devem ter tamanho compatível com a classificação extra.	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Chicória		Extra	Folhas lisas ou crespas, frescas, brilhantes, firmes; folhas externas de cor verde mais escura do que as folhas internas.	Serão rejeitados os maços com folhas amareladas ou pontos escurecidos, danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas a saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Chuchu		Extra	Fruto em forma de uma grande pera, com a parte externa rugosa e sulcada.	Serão rejeitados os frutos que apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas a saúde acima dos limites	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA

				de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto. Os frutos não devem ser muito grandes, devem ter tamanho compatível com a classificação extra. Precisa ter a polpa macia e fácil de cortar. A casca deve ser fina para que não resista ao processo de mastigação.	
Coentro		Extra	Folhas frescas, verde vivo, aderidas a um caule cilíndrico; nunca devem apresentar folhas amareladas.	Serão rejeitados os maços com folhas amareladas ou pontos escurecidos, danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas a saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Couve	Manteiga	Extra	Suas folhas são lisas, grandes e levemente onduladas, com um tom de verde bem escuro. O maços deve ser composto com folhas frescas.	Serão rejeitados os maços com folhas amareladas ou pontos escurecidos, danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas a saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Couve-flor		Extra	Composta de flores brancas bem unidas, rodeadas de folhas alongadas. Os talos devem ser firmes e folhas frescas; coloração branca,	Serão rejeitados os maços com folhas amareladas ou pontos escurecidos, danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas a saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Espinafre		Extra	Folhas triangulares, frescas, de cor verde-escura uniforme; talos firmes, nunca moles.	Serão rejeitados os maços com folhas amareladas ou pontos escurecidos, danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas a saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Inhame		Extra	Raiz de formato cônico-alongado; polpa compacta, de cor branca; casca rígida, marrom.	Serão rejeitados quando apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas a saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Jiló		Extra	O fruto pode ser oblongo, alongado ou quase esférico, conforme a variedade, de coloração verde-clara ou escura. Tem um característico sabor amargo.	Serão rejeitados os frutos que apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas a saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto. Os frutos não devem ser muito grandes, devem ter tamanho compatível com a classificação extra. Precisa ter a polpa macia e fácil de cortar. A casca deve ser fina para que não resista ao processo de mastigação.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Mandioca		Extra	Raiz de formato alongado; polpa compacta, de cor branca; casca rígida, marrom.	Serão rejeitadas quando apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA

Madioquinha ou batata-baroa		Extra	Formato cônico-cilíndrico; coloração amarela intensa.	nocivas a saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	
				Serão rejeitados os frutos que apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas a saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto. Os frutos não devem ser muito grandes, devem ter tamanho compatível com a classificação extra. Precisa ter a polpa macia e fácil de cortar. A casca deve ser fina para que não resista ao processo de mastigação.	
Maxixe		Extra	Fruto globular alongado, verde esbranquiçado, tenro quando imaturo, liso ou coberto com espinhos macios.		INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Nabo		Extra	Forma arredondada ou alongada; polpa e película branco-leitosas.	Serão rejeitados quando apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas a saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto. Não devem ser muito grandes, devem ter tamanho compatível com a classificação extra. Precisa ter a polpa macia e fácil de cortar. A casca deve ser fina para que não resista ao processo de mastigação.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Pepino	Comum / Caipira	Extra	São longos, possuem casca verde clara com estrias e manchas escuras, polpa de cor clara e sabor suave, com sementes achatadas. O grande diferencial do tipo colonhão é que ele costuma ter um formato mais cilíndrico e levemente comprido	Serão rejeitados os frutos que apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas a saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto. Os frutos não devem ser muito grandes, devem ter tamanho compatível com a classificação extra. Precisa ter a polpa macia e fácil de cortar. A casca deve ser fina para que não resista ao processo de mastigação.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
	Japonês		O pepino tipo japonês se caracteriza por frutos alongados e de coloração verde escura, com a presença de espinhos brancos, sendo colhidos quando os mesmos atingem cerca de 20 a 30 cm de comprimento.		
Pimentão	Verde	Extra	Formato quadrado em cima e cônico embaixo; cores verde-escuro, amarelo intenso e vermelho vivo, dependendo do estado de maturação do fruto; aroma e sabor fortes característicos, sabor levemente adocicado nos frutos amarelo e vermelho.	Serão rejeitados os frutos que apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas a saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
	Amarelo	Extra			
	Vermelho	Extra			
Quiabo		Extra	Os frutos são como cápsulas, curtos ou alongados, de ponta afilada e coloração externa verde-escuro.	Serão rejeitados os frutos que apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas a saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto. Os frutos não devem ser muito grandes, devem ter tamanho compatível com a classificação extra. Precisa ter a polpa macia e fácil de cortar. A casca deve ser fina para que não resista ao processo de mastigação.	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Rabanete		Extra	É uma raiz polposa, de formato globular ovoide ou alongado,	Serão rejeitados os frutos que apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de	PHILIPPI, 2014

			avermelhado por fora e branco por dentro.	fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas a saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto. Os frutos não devem ser muito grandes, devem ter tamanho compatível com a classificação extra. Precisa ter a polpa macia e fácil de cortar. A casca deve ser fina para que não resista ao processo de mastigação.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Repolho	Branco	Extra	Verdura composta por folhas sobrepostas, em formato arredondado e compacto	Serão rejeitadas quando apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas a saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto. Não devem ser muito grandes, devem ter tamanho compatível com a classificação extra.	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
	Crespo	Extra			
	Roxo	Extra			
Rúcula		Extra	Verdura com folhas espessas, tenras, divididas com limbo verde-arroxeado-claro. O talo deve ser fino e firme; sabor forte, amargo e picante.	Serão rejeitados os maços com folhas amareladas ou pontos escurecidos, danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas a saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	PHILIPPI, 2014 INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Salsa		Extra	Folhas verde-escuras, brilhantes, compostas por folíolos triangulares serrilhados presas a um caule oco, cilíndrico, pouco ramificado, de coloração verde-clara; possuem aroma forte e agradável.	Serão rejeitados os maços com folhas amareladas ou pontos escurecidos, danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas a saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA
Tomate	Longa vida	Extra	Fruto redondo de cor vermelha intensa e uniforme, externa e internamente; polpa compacta; casca espessa e firme.	Serão rejeitados os frutos que apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas a saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 – MAPA INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 33, DE 18 DE JULHO DE 2018 – MAPA
	Saladete				
	Cereja				
	Grape				
Vagem		Extra	Vagem de coloração verde clara; possui um fio fibroso nas laterais; tenras e quebradiças,	Serão rejeitadas quando apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas a saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto. Não devem ser muito grandes, devem ter tamanho compatível com a classificação extra. Não podem estar amolecidas.	INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 69, DE 6 DE NOVEMBRO DE 2018 - MAPA

Descartáveis

MATÉRIA-PRIMA	TIPO	ESPECIFICAÇÃO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
Filme PVC	Atóxico, transparente	Bobina	Embalagens violadas; material descartável amassado, danificado, rasgado, furado, sujo, molhado; presença de materiais estranhos, rachaduras, deformações, arestas cortantes ou defeito de fabricação que possa causar riscos ou prejudicar sua utilização.	ANVISA. RESOLUÇÃO - RDC Nº 91, DE 11 DE MAIO DE 2001 ABNT NBR 14865:2012 Versão Corrigida:2012 ABNT NBR 13230:2008 Norma DIN ISO-1043/78
Guardanapo	Folha dupla, branco, não reciclado	Mínimo tamanho 21,0 cm X 22,0 cm. Em fibras 100% celulósicas.		
Papel toalha	Folha dupla, branco, não reciclado	Pacote interfolha. Em fibras 100% celulósicas.		
Papel higiênico	Folha dupla branco, não reciclado	Rolo – 100% celulose, solúvel em água		
Papel alumínio	Alumínio	Rolo		
Copo descartável para suco	Material biodegradável	300 ml		
Copo descartável para leite, café e sobremesa	Material biodegradável	200 ml		
Pote descartável com tampa	Material biodegradável	300 mL		
Jaleco descartável	TNT			
Touca descartável	TNT			
Luva descartável	Transparente (PVC)	Para alimentos		
Embalagem descartável para refeição (marmitex)	Poliestireno expandido (EPS)	750 mL		
Sacola para transporte de refeição	Plástico reforçado biodegradável	Tamanho 35 X 45 cm		
Garfo	Poliestireno reforçado para refeição, branco ou transparente	Mínimo 15 cm		
Faca				
Colher				

ANEXO I -C: FORMULÁRIO DE INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO

Grupo 1 - Atividades de planejamento e adequação à legislação		
ATIVIDADES		**SIM/NÃO**
1.A	**Rotinas de serviço**	
	Adequado armazenamento de gêneros alimentícios (produtos adequadamente acondicionados e identificados, protegidos contra contaminação e mantidos na temperatura correta)?	
1.A.2	Adequado armazenamento de produtos de limpeza e aquisição de produtos certificados pelo Ministério da Saúde?	
1.A.3	Manual de Boas Práticas atualizado, aprovado, implantado e disponível na unidade, sendo mantidos os registros dos procedimentos técnicos descritos no Manual de Boas Práticas (MBP)?	
1.A.4	A higienização dos alimentos é feita adequadamente, conforme previsto no MBP, legislação sanitária e literatura específica?	
1.A.5	A higienização de utensílios e equipamentos é adequada, conforme previsto no MBP, legislação sanitária e literatura específica?	
1.A.6	A higienização de mobiliário e ambientes é adequada, conforme previsto no MBP, legislação sanitária e literatura específica?	
1.A.7	É realizada, diariamente, conforme a legislação sanitária, a coleta e o armazenamento por 72 horas das amostras de todas as preparações?	
1.A.8	Cumprimento das boas práticas ambientais quanto ao gerenciamento de resíduos sólidos, conforme legislação vigente?	
1.A.9	Cumprimento das boas práticas ambientais quanto a destinação final de resíduos de óleo?	
1.A.10	*Conteiners* limpos, fechados e em número suficiente para acondicionamento dos resíduos?	
1.A.11	Área de armazenamento de lixo orgânico e de lixo reciclável em bom estado de conservação, organização e limpeza?	
1.A.12	Abastecimento de material de higiene pessoal nos vestiários, banheiros, pias e lavatórios da cozinha e refeitório?	
1.A.13	Os horários de funcionamento do restaurante e caixa previstos no termo de referência são rigorosamente cumpridos, não havendo atrasos na abertura para atendimento aos clientes?	
1.A.14	A Contratada apresenta resolução para as irregularidades encontradas referentes à execução dos serviços nos prazos estipulados e informados no registro da ocorrência?	
1.A.15	Visitantes cumprem requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores e jalecos e toucas descartáveis são disponibilizados para os mesmos, conforme legislação sanitária?	
Pontuação - Rotinas de Serviço (campos 1.A.1 a 1.A.15)		
1. B	**Mão de obra**	
1.B.1	Funcionários exercem as atividades específicas da função (não há desvio de função que favoreça falhas na execução do serviço)?	
1.B.2	Nutricionistas responsáveis pela supervisão da refeição em andamento exercem as atividades específicas da função?	
1.B.3	O quadro de pessoal é suficiente, de acordo com literatura específica (TEIXEIRA et al., 2010; GANDRA et al., 1983), para prestação odos serviços com qualidade e sem atrasos, conforme previsto no Termo de Referência?	
1.B.4	O quadro de nutricionistas atende o previsto na Resolução do CFN n.º 600/2018?	
1.B.5	Funcionários utilizam uniformes completos e EPIs e EPCs em perfeito estado de conservação e limpeza e adequados às tarefas que executam?	
1.B.6	Funcionários responsáveis pela higienização das instalações sanitárias utilizam uniforme apropriado e diferenciado?	
1.B.7	Funcionários utilizam uniformes apenas nas dependências do restaurante e não fumam durante o exercício das atividades?	
1.B.8	Funcionários com boa higiene pessoal, apresentam-se sem bigode, barbeados, com cabelos protegidos, unhas aparadas e sem ouso de esmaltes e adornos durante o exercício das atividades, conforme legislação sanitária?	
1.B.9	Manipuladores realizam a lavagem cuidadosa das mãos e desinfecção antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção e depois do uso de sanitários, conforme legislação sanitária?	
Pontuação - Mão de obra (campos 1.B.1 a 1.B.9)		
PONTUAÇÃO DO GRUPO 1		
Grupo 2 - Avaliação do fluxograma produtivo		
2.A	**Planejamento e Produção das Refeições**	
2.A.1	Os gêneros alimentícios adquiridos obedecem ao Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) estabelecido no Termo de Referência?	
2.A.2	Matérias primas reprovadas são substituídas dentro do prazo estipulado pelo Setor de Nutrição PRPE/UFCAT e ou acordado com a empresa?	
2.A.3	O cardápio planejado é entregue para avaliação no prazo estipulado no Termo de Referência?	
2.A.4	O parecer do Setor de Nutrição PRPE/UFCAT sobre o cardápio, com correções considerando o Termo de Referência e literatura científica, é atendido?	
2.A.5	O parecer do Setor de Nutrição PRPE/UFCAT sobre as fichas técnicas, com correções considerando o Termo de Referência, literatura científica e aspectos sensoriais, é atendido?	
2.A.6	A execução do cardápio segue o previamente aprovado?	
2.A.7	O planejamento e a produção de refeições estão adequados ao quantitativo servido?	
2.A.8	A contratada não reaproveita sobras de alimentos preparados ou restos alimentares nos restaurantes, proibido conforme legislação sanitária e Termo de Referência?	
2.A.9	Clientes com necessidades dietéticas especiais são adequadamente atendidos, mediante solicitação do Setor de Nutrição PRPE/UFCAT, conforme previsto no Termo de Referência?	
2.A.10	O cardápio é disponibilizado previamente para os clientes, com a antecedência e informações mínimas previstas no termo de referência?	
2.A.11	A distribuição semanal de carnes, seus cortes e formas de preparo previstos no termo de referência e PIQ são respeitados?	
2.A.12	A distribuição semanal de pratos proteicos vegetarianos, prevista no termo de referência, é respeitada?	
2.A.13	Durante a preparação dos alimentos são adotadas medidas para minimizar risco de contaminação cruzada?	

2.A.14	A quantidade de utensílios disponíveis para as diferentes etapas do fluxograma de produção e distribuição é suficiente para que não haja atraso e interrupção nos processos de trabalho?	
Pontuação - Planejamento e produção das refeições (campos 2.A.1 a 2.A.14)		
2.B	**Qualidade das refeições e do serviço de atendimento**	
2.B.1	Preparações devidamente identificadas no balcão, contendo as informações estabelecidas no Termo de Referência?	
2.B.2	É realizada aferição da temperatura das preparações e os critérios de tempo e temperatura descritos na legislação sanitária são obedecidos, sendo mantidos os registros?	
2.B.3	Preparações degustadas e reprovadas durante análise sensorial pelo Setor de Nutrição PRPE/UFCAT são corrigidas ou substituídas?	
2.B.4	O padrão de qualidade das preparações aprovado pela fiscalização técnica é mantido durante todo o período de distribuição?	
2.B.5	As preparações são executadas de acordo com as informações descritas na ficha técnica aprovada?	
2.B.6	As porções das preparações distribuídas aos usuários estão de acordo com o estabelecido no Termo de Referência?	
2.B.7	Alimento com contaminação física, química ou biológica, presença de insetos ou outros elementos estranhos não é disponibilizado para consumo?	
2.B.8	Mantida mesa com opções de temperos conforme estabelecido no termo de referência?	
2.B.9	O tempo de espera na fila para aquisição de refeições (caixa) não ultrapassa 10 minutos?	
2.B.10	O tempo de espera na fila para acesso ao restaurante não excede 15 minutos?	
2.B.11	Materiais descartáveis para acondicionamento de refeições pelos clientes, exigidos pelo Termo de Referência, são disponibilizados?	
Pontuação qualidade das refeições e do serviço de atendimento (campos 2.B.1 a 2.B.11)		
PONTUAÇÃO DO GRUPO 2		
Grupo 3 - Gestão técnico administrativa e legal		
3. A	**A coordenação e comando das atividades técnicas e operacionais**	
3.A.1	Alvará Sanitário atualizado?	
3.A.2	Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) atualizados, implantados e disponíveis à execução do serviço?	
3.A.3	Mantidos os registros de execução dos POPs, conforme legislação sanitária?	
3.A.4	Há nutricionista(s) no restaurante em todo o seu período de funcionamento?	
3.A.5	A Contratada possui e cumpre cronograma anual de capacitação da equipe e mantém os registros atualizados e os disponibiliza à contratante, conforme Termo de Referência?	

3.A.6	A Contratada possui cronograma anual e mensal de manutenção preventiva de equipamentos e o executa, mantendo os registros?	
3.A.7	A Contratada realiza manutenção corretiva de equipamentos no tempo máximo de 48 horas após a constatação do fato? Providencia reposição temporária do móvel/equipamento danificado por equivalente até que o original seja consertado, caso comprometa a prestação de serviço?	
3.A.8	Edificação, instalações, equipamentos e móveis mantidos livres de vetores e pragas?	
3.A.9	A Contratada realiza procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores mensalmente e sempre que necessário, mantendo os registros de controle químico realizado por empresa capacitada?	
3.A.10	Quando da aplicação do controle químico, os ambientes, os equipamentos e utensílios são higienizados, antes de serem reutilizados, para a remoção dos resíduos de produtos desinfetantes?	
3.A.11	A Contratada realiza a higienização semestral dos reservatórios de água e análise da potabilidade, mantendo registros dos procedimentos?	
3.A.12	Balanças, termômetros e os dispositivos de aferição de temperatura de câmaras frias, balcões de distribuição e passthrough são calibrados anualmente e sempre que inconsistências nas medidas são verificadas, sendo mantidos os registros de calibração?	
3.A.13	Equipamentos e filtros para climatização bem conservados, com registros de manutenção preventiva?	
3.A.14	A contratada mantém os aparelhos de ar-condicionado e ou sistemas de climatização dos refeitórios em funcionamento durante todo o período das refeições, proporcionando conforto térmico aos clientes?	
3.A.15	Caixas de gordura e de esgoto em adequado estado de conservação e funcionamento, com registros de higienização mensal?	
Pontuação da coordenação e comando das atividades técnicas e operacionais (campos 3.A.1 a 3.A.15)		
3. B	**Saúde dos manipuladores**	
3.B.1	A Contratada comprova a realização de exames periódicos de saúde de manipuladores de acordo com legislação sanitária vigente?	
Pontuação de Saúde, salários, benefícios e obrigações trabalhistas (campos 3.B.1)		
PONTUAÇÃO DO GRUPO 3		
PONTUAÇÃO FINAL (SOMATÓRIO PONTUAÇÃO GRUPOS 1, 2 E 3)		
MÉDIA FINAL (PONTUAÇÃO FINAL X 10)/198)		
MÉDIA FINAL MENSAL		

ANEXO I - D: INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO (IMR)

Avaliação da Qualidade dos Serviços de Alimentação e Nutrição prestados no Restaurante Universitários da UFJ

INTRODUÇÃO

Este documento descreve o procedimento a ser adotado na gestão do contrato de prestação de serviços de fornecimento de refeições para o Restaurante Universitário da UFJ. As atividades descritas neste documento serão realizadas periodicamente pela equipe responsável pela fiscalização/controle da execução dos serviços, gerando relatórios mensais a serem encaminhados ao setor competente da UFJ para aplicação de ajustes no pagamento.

OBJETIVO

Avaliar o desempenho e a qualidade dos serviços prestados pela CONTRATADA e estabelecidos neste Termo de Referência.

MÉTODO DE AVALIAÇÃO

A avaliação do desempenho e da qualidade dos serviços prestados pela CONTRATADA será realizada por meio do Formulário de Instrumento de Medição e Resultado – IMR, no qual será analisado o RU da UFJ. O instrumento é composto por 66 itens, aos quais devem ser atribuídos os seguintes pontos e conceitos para cada atividade avaliada: 3 (três) “Realizada”, 1 (um) “Parcialmente Realizada” ou 0 (zero) “Não Realizada”; Quando atribuídos os pontos 1 (um) ou 0 (zero), a CONTRATANTE deverá formalizar, de imediato, por escrito à CONTRATADA o motivo desta avaliação, visando proporcionar ciência e promover adequação aos padrões de qualidade exigidos; Tal avaliação será registrada no formulário de registro de ocorrências e deverá ser assinada pelos fiscais da UFJ e nutricionistas responsável técnico da contratada ou preposto/a. Sempre que a CONTRATADA solicitar prazo visando a correção de determinada falha, esta solicitação deve ser formalizada por escrito e o prazo acordado com a CONTRATANTE. Situações que gerem risco à saúde dos clientes e ou colaboradores dos restaurantes deverão ser resolvidas de imediato, não cabendo prazo para correção das falhas e atenuante de penalidade. A pontuação final total obtida das Unidades será convertida proporcionalmente em nota de 0 a 10,0 (por meio de regra de 3) para classificação da prestação do serviço.

4. CLASSIFICAÇÃO DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO SEGUNDO A MÉDIA FINAL

ÓTIMO	BOM	REGULAR	INSATISFATÓRIO
≥ 9,0 pontos	8,0 a 8,99 pontos	7,0 a 7,99 pontos	< 7,0 pontos

5. RESPONSABILIDADES DA COMISSÃO FISCALIZADORA

• Avaliação diária da qualidade dos serviços prestados pela CONTRATADA, registrando e arquivando as informações por escrito, em formulário próprio, de forma a embasar a avaliação mensal do Formulário IMR;
• Consolidação e análise das avaliações diárias;
• Qualificação do desempenho mensal das atividades da CONTRATADA por meio do preenchimento do formulário IMR; Encaminhar o IMR, ao final do mês, juntamente com as justificativas para os itens avaliados que receberam ponto 0 (zero) ou 1 (um) ao setor competente da UFG para aplicação de ajustes no pagamento.

DESCRIÇÃO DO PROCESSO DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS

Cabe à CONTRATANTE, por meio da Comissão Fiscalizadora realizar a avaliação diária da qualidade dos serviços prestados pela CONTRATADA, registrando e arquivando as informações de forma a embasar a avaliação mensal do Formulário IMR. Quando atribuídos pontos 1 (um) ou 0 (zero) na avaliação diária, a CONTRATANTE deverá comunicar de imediato à CONTRATADA o motivo desta, visando proporcionar ciência e promover adequação aos padrões de qualidade exigidos; A Comissão Fiscalizadora realizará a consolidação e análise das avaliações diárias qualificando o desempenho mensal das atividades da CONTRATADA por meio do preenchimento do formulário IMR; No final do mês avaliado, a Comissão Fiscalizadora deverá encaminhar, até o quinto dia útil do mês subsequente, o formulário IMR acompanhado das justificativas para os itens que receberam pontos 0 (zero) ou 1 (um) para a gestão do contrato, que por sua vez encaminhará ao setor competente da UFJ para ajustes no pagamento; No final do mês avaliado, a Comissão Fiscalizadora deverá encaminhar, até o quinto dia do mês subsequente, o formulário IMR acompanhado das justificativas para os itens que receberam pontos 0 (zero) ou 1 (um) para a CONTRATADA; A Comissão Fiscalizadora encaminhará, mensalmente, à CONTRATADA, o Quadro Resumo demonstrando de forma acumulada mês a mês, o desempenho global da CONTRATADA em relação aos conceitos alcançados pela mesma; A CONTRATADA terá seu pagamento mensal baseado nas avaliações do Formulário de Instrumento de Medição e Resultados (IMR), de acordo com os percentuais abaixo:

Faixa de ajustes no pagamento		
	Porcentagem do Valor Mensal da Contratação	**Nota Final mensal**
Conceito Geral proveniente da média global do Quadro Resumo Mensal de avaliação	100%	0x > 9
	95%	8,0 ≤ x < 9,0
	90%	7,0 ≤ x < 8,0
	85%	x < 7,0

ANEXO I - E: DOCUMENTO AUXILIAR AO PREENCHIMENTO DO FORMULÁRIO DE INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO

Grupo 1 -Atividades de planejamento e adequação à legislação		
1. A	**Rotinas de Serviço**	
1.A.1	Adequado armazenamento de gêneros alimentícios (produtos adequadamente acondicionados e identificados, protegidos contra contaminação e mantidos na temperatura correta)?	Acondicionamento dos gêneros conforme legislação sanitária e literatura científica (ANVISA, 2004; SILVA-JUNIOR, 2015; ABERC, 2015). Caso haja uma única infração à legislação no mês que coloque em risco a saúde dos clientes será atribuída pontuação 0.
1.A.2	Adequado armazenamento de produtos de limpeza e aquisição de produtos certificados pelo Ministério da Saúde?	Armazenamento conforme legislação sanitária e literatura científica (ANVISA, 2004; SILVA-JUNIOR,2015; ABERC, 2015). O inadequado armazenamento de produtos de limpeza colocou em risco a saúde dos clientes e colaboradores e ou foram adquiridos produtos não certificados pelo MS? Se sim, será atribuída pontuação 0. Se não colocou em risco a saúde, será atribuída pontuação 1 em caso de reincidência durante o mês, ou 0 em caso de situações reincidentes e não solucionadas no prazo estipulado e informado no registro da ocorrência.
1.A.3	Manual de Boas Práticas atualizado, aprovado, implantado e disponível na unidade, sendo mantidos os registros dos procedimentos técnicos descritos no Manual de Boas Práticas (MBP)?	Se o Manual de Boas Práticas não estiver atualizado, aprovado, implantado e disponível, com registros dos procedimentos atualizados será atribuída pontuação 0.
1.A.4	A higienização dos alimentos é feita adequadamente, conforme previsto no MBP, legislação sanitária e literatura específica?	Higienização dos alimentos conforme legislação sanitária e literatura científica (ANVISA, 2004; SILVA-JUNIOR, 2015; ABERC, 2015). Caso haja uma única infração à legislação no mês será atribuída pontuação 0.
1.A.5	A higienização de utensílios e equipamentos é adequada, conforme previsto no MBP, legislação sanitária e literatura específica?	Higienização incorreta ou insuficiente de utensílios ou equipamentos (infração à legislação sanitária) colocou em risco a saúde dos clientes e colaboradores? Se sim, será atribuída pontuação 0. Se não colocou em risco, será atribuída pontuação 1 em caso de reincidência durante o mês, ou 0 em caso de situações reincidentes e não solucionadas no prazo estipulado e informado no registro da ocorrência.
1.A.6	A higienização de mobiliário e ambientes é adequada, conforme previsto no MBP, legislação sanitária e literatura específica?	Higienização incorreta ou insuficiente de mobiliário e ambientes (infração à legislação sanitária) colocou em risco a saúde dos clientes e colaboradores e ou constitui infração à legislação sanitária? Se sim, será atribuída pontuação 0. Se não colocou em risco, será atribuída pontuação 1 em caso de reincidência durante o mês, ou 0 em caso de situações reincidentes e não solucionadas no prazo es?pulado e informado no registro da ocorrência.
1.A.7	É realizada, diariamente, conforme a legislação sanitária, a coleta e o armazenamento por 72 horas das amostras de todas as preparações?	A ausência da coleta e armazenamento de amostras em uma única ocasião durante o mês constitui infração à legislação sanitária e será atribuída pontuação 0.

1.A.8	Cumprimento das boas práticas ambientais quanto ao gerenciamento de resíduos sólidos, conforme legislação vigente?	Ao descumprimento das boas práticas ambientais quanto ao gerenciamento de resíduos sólidos em uma única ocasião durante o mês será atribuída pontuação 0.
1.A.9	Cumprimento das boas práticas ambientais quanto ades?inação final de resíduos de óleo?	À ausência da correta destinação final dos resíduos de óleo em uma única ocasião durante o mês será atribuída pontuação 0.
1.A.10	*Conteiners* limpos, fechados e em número suficiente para acondicionamento dos resíduos?	Containers não estavam limpos, fechados ou em número suficiente para acondicionamento dos resíduos? Se sim, será atribuída pontuação 1 em caso de reincidência durante o mês, ou 0 em caso de situações reincidentes e não solucionadas no prazo estipulado e informado no registro da ocorrência.
1.A.11	Área de armazenamento de lixo orgânico e de lixo reciclável em bom estado de conservação, organização e limpeza?	As áreas de armazenamento de lixo orgânico e reciclável estavam em mau estado de conservação, organização e ou limpeza? Se sim, será atribuída pontuação 1 em caso de reincidência durante o mês, ou 0 em caso de situações reincidentes e não solucionadas no prazo es?pulado e informado no registro da ocorrência.
1.A.12	Abastecimento de material de higiene pessoal nos vestiários, banheiros, pias e lavatórios da cozinha e refeitório?	A ausência de material de higiene pessoal nos vestiários, banheiros, pias e lavatórios da cozinha e refeitório em uma única ocasião durante o mês constitui infração à legislação sanitária e será atribuída pontuação 0.
1.A.13	Os horários de funcionamento do restaurante e caixa previstos no termo de referência são rigorosamente cumpridos, não havendo atrasos na abertura para atendimento aos clientes?	Houve atraso na abertura dos restaurantes ou caixas? Se sim, com atraso inferior a 15 minutos, será atribuída pontuação 1 em caso de reincidência, ou pontuação 0 caso aconteça três ou mais vezes no mês. Se sim, com atraso igual ou superior a 15 minutos, será atribuída pontuação 0.
1.A.14	A Contratada apresenta resolução para as irregularidades encontradas referentes à execução dos serviços nos prazos estipulados e informados no registro da ocorrência?	Em caso de descumprimento dos prazos estipulados e informados nos registros das ocorrências para resolução de irregularidades na execução dos serviços será atribuída pontuação 0.
1.A.15	Visitantes cumprem requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores e jalecos e toucas descartáveis são disponibilizados para os mesmos, conforme legislação sanitária?	Descumprimento dos requisitos de higiene e saúde por visitantes (infração à legislação sanitária) colocou em risco a saúde dos clientes e colaboradores? Se sim, será atribuída pontuação 0. Se não, será atribuída pontuação 1 em caso de reincidência durante o mês, ou 0 em caso de situações reincidentes e não solucionadas no prazo estipulado.
1. B	**Mão de obra**	
1.B.1	Funcionários exercem as atividades específicas da função (não há desvio de função que favoreça falhas na execução do serviço)?	O desvio de função do funcionário colocou a sua saúde ou dos clientes em risco? Se sim, será atribuída pontuação 0. Se não, será atribuída pontuação 1 em caso de reincidência durante o mês, ou 0 caso aconteça por três ou mais vezes.

1.B.2	Nutricionistas responsáveis pela supervisão da refeição em andamento exercem as atividades específicas da função?	Ao desvio de função de nutricionistas responsáveis pela supervisão da refeição em andamento, conforme legislação CFN n. 600/2018, também será atribuída pontuação 0.
1.B.3	O quadro de pessoal é suficiente, de acordo com literatura específica (TEIXEIRA et al., 2010; GANDRA et al., 1983), para prestação dos serviços com qualidade e sem atrasos, conforme previsto no Termo de Referência?	Quadro operacional incompleto e/ou insuficiente para atender a demanda do serviço receberá pontuação 0.
1.B.4	O quadro de nutricionistas atende o previsto na Resolução do CFN n.º 600/2018?	Quadro incompleto de nutricionistas conforme Resolução CFN nº 600/2018 receberá pontuação 0.
1.B.5	Funcionários utilizam uniformes completos e EPIs e EPCs em perfeito estado de conservação e limpeza e adequados às tarefas que executam?	À utilização de uniformes, EPIs e EPCs incompletos, mal conservados, sujos ou inadequados às tarefas, duas vezes por um mesmo funcionário, ou três vezes por funcionários diferentes, será atribuída pontuação 0.
1.B.6	Funcionários responsáveis pela higienização das instalações sanitárias utilizam uniforme apropriado e diferenciado?	Ao uso do mesmo tipo (cor) de uniforme por funcionários responsáveis pela higienização das instalações sanitárias e das dependências onde há manipulação de alimentos, uma vez no mês, será registrada e em caso de reincidência (a partir de duas vezes no mês) será atribuída pontuação 0.
1.B.7	Funcionários utilizam uniformes apenas nas dependências do restaurante e não fumam durante o exercício das atividades?	À utilização de uniformes fora das dependências do restaurante ou o ato de fumar durante as atividades, uma vez no mês, será registrada em caso de reincidência (a partir de duas vezes no mês) será atribuída pontuação 0.
1.B.8	Funcionários com boa higiene pessoal, apresentam-se sem bigode, barbeados, com cabelos protegidos, unhas aparadas e sem o uso de esmaltes e adornos durante o exercício das atividades, conforme legislação sanitária?	Caso haja uma única infração à legislação sanitária relativa à higiene e apresentação pessoal dos funcionários no mês, colocando em risco a saúde dos clientes, será atribuída pontuação 0.
1.B.9	Manipuladores realizam a lavagem cuidadosa das mãos e desinfecção antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção e depois do uso de sanitários, conforme legislação sanitária?	Caso seja identificada uma única infração à legislação sanitária relativa à higiene das mãos dos manipuladores no mês, colocando em risco a saúde dos clientes, será atribuída pontuação 0.
Grupo 2 - Avaliação do fluxograma produtivo		
2.A.1	Os gêneros alimentícios adquiridos obedecem ao Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) estabelecido no Termo de Referência?	A aquisição de gêneros alimentícios fora dos Padrões de Identidade e Qualidade estabelecidos no Termo de Referência ofereceu risco à saúde dos clientes e colaboradores? Se sim, será atribuída pontuação 0. Nestes casos deverá ser feita a substituição imediata dos gêneros. Se

		não, será atribuída pontuação 1 em caso de reincidência durante o mês, ou 0 em caso de situações reincidentes e não solucionadas no prazo estipulado.
2.A.2	Matérias primas reprovadas são substituídas dentro do prazo estipulado pelo Serviço de Nutrição PRPE/UFCAT e ou acordado com a empresa?	Em caso de descumprimento dos prazos acordados para substituição de matérias primas reprovadas será atribuída pontuação 0.
2.A.3	O cardápio planejado é entregue para avaliação no prazo estipulado no Termo de Referência?	Em caso de descumprimento dos prazos estipulado para entrega do cardápio para avaliação será atribuída pontuação 0.
2.A.4	O parecer do Setor de Nutrição PRPE/UFCAT sobre o cardápio, com correções considerando o Termo de Referência e literatura científica, é atendido?	Ao não atendimento do parecer do Setor de Nutrição sobre o cardápio será atribuída pontuação 0.
2.A.5	O parecer do Setor de Nutrição PRPE/UFCAT sobre as fichas técnicas, com correções considerando o Termo de Referência, literatura científica e aspectos sensoriais, é atendido?	Ao não atendimento do parecer do Serviço de Nutrição sobre as fichas técnicas será atribuída pontuação 0.
2.A.6	A execução do cardápio segue o previamente aprovado?	À alteração de cardápio não justificada no prazo estabelecido no Termo de Referência será atribuída pontuação 1, ou 0 em caso de reincidência. O descumprimento de cardápio em função do aumento inesperado da demanda (>20% em relação ao número de refeições servidas no mesmo dia da semana anterior, em condições operacionais semelhantes) não será penalizado.
2.A.7	O planejamento e a produção de refeições estão adequados ao quantitativo servido?	Caso o inadequado planejamento e produção das refeições gere atraso ou interrupção da distribuição, espera pelos clientes acima de 15 minutos, ou falta de itens do cardápio será atribuída pontuação 1. Em caso de reincidência no mês será atribuída pontuação 0.
2.A.8	A contratada não reaproveita sobras de alimentos preparados ou restos alimentares nos restaurantes, proibido conforme legislação sanitária e Termo de Referência?	Ao reaproveitamento de sobras de alimentos preparados ou restos alimentares será atribuída pontuação 0.
2.A.9	Clientes com necessidades dietéticas especiais são adequadamente atendidos, mediante solicitação do Setor de Nutrição PRPE/UFCAT, conforme previsto no Termo de Referência?	Ao não atendimento ou à falha no atendimento dos clientes com necessidades dietéticas especiais, conforme solicitação do Serviço de Nutrição, será atribuída pontuação 0.
2.A.10	O cardápio é disponibilizado previamente para os clientes, com a antecedência e informações mínimas previstas no termo de referência?	Caso o cardápio não seja divulgado, ou as informações mínimas previstas no termo de referência não sejam disponibilizadas para os clientes, será atribuída pontuação 0. Ao atraso na divulgação do cardápio semanal será atribuída pontuação 1, ou 0 em caso de reincidência no mês.

2.A.11	A distribuição semanal de carnes, seus cortes e formas de preparo previstos no termo de referência e PIQ são respeitados?	Caso a distribuição de carnes, seus cortes e formas de preparo prevista no Termo de Referência e PIQ não sejam respeitados será atribuída pontuação 0.
2.A.12	A distribuição semanal de pratos proteicos vegetarianos, prevista no termo de referência, é respeitada?	Caso a distribuição de pratos vegetarianos prevista no Termo de Referência não seja respeitada será atribuída pontuação 0.
2.A.14	Durante a preparação dos alimentos são adotadas medidas para minimizar risco de contaminação cruzada?	Caso seja identificada situação com potencial para contaminação cruzada de alimentos será atribuída pontuação 0.
2.A.15	A quantidade de utensílios disponíveis para as diferentes etapas do fluxograma de produção e distribuição é suficiente para que não haja atraso e interrupção nos processos de trabalho?	Se o insuficiente número de utensílios causar atraso na produção, ou interrupção na distribuição de refeições, será atribuída pontuação 1 em caso de reincidência, ou 0 se houver 3 ou mais ocorrências no mês.
2.B	**Qualidade das refeições e do serviço de atendimento**	
2.B.1	Preparações devidamente identificadas no balcão, contendo as informações estabelecidas no Termo de Referência?	A ausência, ou falha na identificação das preparações no balcão colocou em risco a saúde dos clientes? Se sim, será atribuída pontuação 0. Se não, será atribuída pontuação 1 em caso de reincidência, ou 0 se houver 3 ou mais ocorrências no mês.
2.B.2	É realizada aferição da temperatura das preparações e os critérios de tempo e temperatura descritos na legislação sanitária são obedecidos, sendo mantidos os registros?	Caso não sejam feitos aferição e ou registro da temperatura das preparações e ou os critérios de tempo e temperatura não sejam obedecidos (infração à legislação sanitária), colocando em risco a saúde dos clientes, será atribuída pontuação 0.
2.B.3	Preparações degustadas e reprovadas durante análise sensorial pelo Setor de Nutrição PRPE/UFCAT são corrigidas ou substituídas?	As preparações reprovadas na análise sensorial oferecem risco à saúde dos clientes? Se sim, as mesmas serão impedidas de serem servidas e será atribuída pontuação 0. Se não, será atribuída pontuação 1 caso não seja feita correção ou substituição de preparações reprovadas a tempo do início da distribuição em até duas vezes ao mês; ou 0 se houver 3 ou mais ocorrências no mês.
2.B.4	O padrão de qualidade das preparações aprovado pela fiscalização técnica é mantido durante todo o período de distribuição?	As preparações estão fora do padrão de qualidade aprovado pela fiscalização técnica e colocam em risco a saúde dos clientes? Se sim, as mesmas serão impedidas de serem servidas e será atribuída pontuação 0. Se não, será atribuída pontuação 1 em caso de reincidência, ou 0 se houver 3 ou mais ocorrências no mês.
2.B.5	As preparações são executadas de acordo com as informações descritas na ficha técnica aprovada?	À oferta de preparações executadas em desacordo com a ficha técnica será atribuída pontuação 1 em caso de reincidência, ou 0 se houver 3 ou mais ocorrências no mês.

2.B.6	As porções das preparações distribuídas aos usuários estão de acordo com o estabelecido no Termo de Referência?	Se o peso da porção for reduzido em mais de 20% será atribuída pontuação 0. Se o peso da porção for reduzido em >10% e < 20% será avaliado o número mensal de registros: caso haja de 10 a 20 registros será atribuída pontuação 1; caso haja mais de 20 registros será atribuída pontuação ou 0.
2.B.7	Alimento com contaminação física, química ou biológica, presença de insetos ou outros elementos estranhos não é disponibilizado para consumo?	Caso haja uma única ocorrência de contaminação dos alimentos (infração à legislação) no mês que coloque em risco a saúde dos clientes será atribuída pontuação 0.
2.B.8	Mantida mesa com opções de temperos conforme estabelecido no termo de referência?	Caso a mesa com opções de temperos não esteja disponível para os clientes será atribuída pontuação0. Se a mesa estiver disponível, mas não incluir todas as opções de temperos previstas no Termo de Referência será atribuída pontuação 1 em caso de reincidência, ou 0 se houver 3 ou mais ocorrências no mês.
2.B.9	O tempo de espera na fila para aquisição de refeições (caixa) não ultrapassa 10 minutos?	O aumento do tempo de fila em função do aumento inesperado da demanda (>20% em relação ao número de refeições, considerando o mesmo dia da semana anterior, em condições operacionais semelhantes) não será penalizado. O tempo de espera na fila do caixa foi maior que 20 minutos? Se sim, será atribuída pontuação 0. Se não, será atribuída pontuação 1 em caso de reincidência, ou 0 se houver 3 ou mais ocorrências no mês.
2.B.10	O tempo de espera na fila para acesso ao restaurante não excede 15 minutos?	O aumento do tempo de fila em função do aumento inesperado da demanda (>20% em relação à média de refeições, considerando o mesmo dia da semana anterior e o período letivo) não será penalizado. O tempo de espera na fila de acesso ao restaurante foi superior a 30 minutos? Se sim, será atribuída pontuação 0. Se não, será atribuída pontuação 1 em caso de reincidência, ou 0 se houver 3 ou mais ocorrências no mês.
2.B.11	Materiais descartáveis para acondicionamento de refeições pelos clientes, exigidos pelo Termo de Referência, são disponibilizados?	À falta de descartáveis previstos no Termo de Referência para acondicionamento de refeições será atribuída pontuação 1 em caso de reincidência, ou 0 se houver 3 ou mais ocorrências no mês.
Grupo 3 -Gestão técnico administrativa e legal		
	3.A A coordenação e comando das atividades técnicas e operacionais	
3.A.1	Alvará Sanitário atualizado?	Se o Alvará Sanitário não estiver atualizado será atribuída pontuação 0.
3.A.2	Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs)atualizados, implantados e disponíveis à execução do serviço?	Se os procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) não estiverem atualizados, implantados e disponíveis à execução será atribuída pontuação 0.
3.A.3	Mantidos os registros de execução dos POPs, conforme legislação sanitária?	Se os registros de execução dos POPs não forem mantidos atualizados e disponíveis será atribuída pontuação 0.

3.A.4	Há nutricionista(s) no restaurante em todo o seu período de funcionamento?	À ausência de nutricionista no período de funcionamento do restaurante será atribuída pontuação 0.
3.A.5	A Contratada possui e cumpre cronograma anual de capacitação da equipe e mantém os registros atualizados e os disponibiliza à contratante, conforme Termo de Referência?	Se a contratada não elaborar cronograma de capacitação, não o executar integralmente e ou não mantiver os registros atualizados e disponíveis será atribuída pontuação 0.
3.A.6	A Contratada possui cronograma anual e mensal de manutenção preventiva de equipamentos e o executa, mantendo os registros?	Se a contratada não elaborar cronograma de manutenção preventiva de equipamentos, não o executar integralmente e ou não mantiver os registros atualizados e disponíveis será atribuída pontuação 0.
3.A.7	A Contratada realiza manutenção corretiva de equipamentos no tempo máximo de 48 horas após a constatação do fato? Providencia reposição temporária do móvel/equipamento danificado por equivalente até que o original seja consertado, caso comprometa a prestação de serviço?	Se a contratada não providenciar a manutenção corretiva de equipamentos em até 48 horas após constatação de avaria será atribuída pontuação 0.
3.A.8	Edificação, instalações, equipamentos e móveis mantidos livres de vetores e pragas?	Se forem detectados vetores e pragas nas dependências dos restaurantes (infração à legislação sanitária) será atribuída pontuação 0.
3.A.9	A Contratada realiza procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores mensalmente e sempre que necessário, mantendo os registros de controle químico realizado por empresa capacitada?	Se a contratada não realizar os procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores mensalmente e sempre que necessário, e ou não mantiver os registros de controle químico realizado por empresa capacitada atualizados e disponíveis será atribuída pontuação 0.
3.A.10	Quando da aplicação do controle químico, os ambientes, os equipamentos e utensílios são higienizados, antes de serem reutilizados, para a remoção dos resíduos de produtos desinfetantes?	Se a contratada não higienizar adequadamente os ambientes, equipamentos e utensílios para a remoção dos resíduos de produtos desinfetantes será atribuída pontuação 0.
3.A.11	A Contratada realiza a higienização semestral dos reservatórios de água e análise da potabilidade, mantendo registros dos procedimentos?	Se a contratada não realizar higienização semestral dos reservatórios de água e análise da potabilidade trimestral, mantendo registros atualizados e disponíveis será atribuída pontuação 0.
3.A.12	Balanças, termômetros e os dispositivos de aferição de temperatura de câmaras frias, balcões de distribuição e passthrough são calibrados anualmente e sempre que inconsistências nas medidas são verificadas, sendo mantidos os registros de calibração?	Se balanças, termômetro e os dispositivos de câmaras frias, balcões de distribuição e passthrough não forem calibrados anualmente e sempre que inconsistências nas medidas são verificadas, sendo mantidos os registros de calibração atualizados e disponíveis será atribuída pontuação 0.

3.A.13	Equipamentos e filtros para climatização bem conservados, com registros de manutenção preventiva?	Se equipamentos e filtros para climatização não estiverem bem conservados e ou se não forem mantidos os registros de manutenção preventiva será atribuída pontuação 0.
3.A.14	A contratada mantém os aparelhos de ar condicionado e ou sistemas de climatização dos refeitórios em funcionamento durante todo o período das refeições, proporcionando conforto térmico aos clientes?	Se os aparelhos de ar condicionado e ou sistemas de climatização dos refeitórios forem mantidos parcial ou totalmente desligados por tempo superior a 20% do período de distribuição da refeição será atribuída pontuação 1. Em caso de reincidência no mês, será atribuída pontuação 0.
3.A.15	Caixas de gordura e de esgoto em adequado estado de conservação e funcionamento, com registros de higienização mensal?	Se as caixas de gordura e esgoto não forem mantidas em adequado estado de conservação e funcionamento, sendo mantidos os registros das higienizações mensais atualizados e disponíveis será atribuída pontuação 0.
3. B	**Saúde dos manipuladores**	
3.B.1	A Contratada comprova a realização de exames periódicos de saúde de manipuladores de acordo com legislação sanitária vigente?	Se a contratada mantém em atividade manipuladores sem comprovantes de exames periódicos de saúde em dia (infração à legislação) será atribuída pontuação 0.

ANEXO I - F: RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E MÓVEIS - RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

TOMBO	DESCRIÇÃO
653259	FRITADEIRA A GÁS, MARCA: TEDESCO
657660	CARRO PARA LAVAGEM E TRANSPORTE DE CEREAIS, MARCA: GRUNOX
657661	CARRO PARA TRANSPORTE DE CAIXAS, MARCA: GRUNOX
652387	BALCAO TERMICO INDUSTRIAL EM AÇO, MARCA: SOLUTION.
652388	BALCAO TERMICO INDUSTRIAL EM AÇO, MARCA: SOLUTION.
652389	BALCAO TERMICO INDUSTRIAL EM AÇO, MARCA: SOLUTION.
652390	MODULO VERTICAL MOVEL EM INOX DE PASSTHROUGH TERMICO, MARCA: SOLUTION.
652391	MODULO VERTICAL MOVEL EM INOX DE PASSTHROUGH TERMICO, MARCA: SOLUTION.
652392	MESA LISA CENTRAL REFRIGERADA INDUSTRIAL EM INOX, MARCA: SOLUTION.
652393	MESA LISA CENTRAL REFRIGERADA INDUSTRIAL EM INOX, MARCA: SOLUTION.
652394	MESA LISA CENTRAL REFRIGERADA INDUSTRIAL EM INOX, MARCA: SOLUTION.
652395	MESA LISA CENTRAL REFRIGERADA INDUSTRIAL EM INOX, MARCA: SOLUTION.
652396	MESA LISA CENTRAL REFRIGERADA INDUSTRIAL EM INOX, MARCA: SOLUTION.
652397	BALANÇA DE MESA DIGITAL ELETRONICA COM DISPLAY DE CRISTAL LIQUIDO, MARCA: BALMAK/ELCN.
652398	MODULO VERTICAL MOVEL EM INOX PASSTHROUGH TERMICO, MARCA: SOLUTION.
652399	MODULO VERTICAL MOVEL EM INOX PASSTHROUGH TERMICO, MARCA: SOLUTION.

TOMBO	DESCRIÇÃO
652400	LAVADORA DE LOUÇAS, MARCA: NETTER/NT100.
652336	FREEZER INDUS. VERTICAL INOX 4 PORTAS DE VIDRO, MARCA MOBINOX.
653110	CALDEIRÃO INDUSTRIAL, MARCA: MOBINOX.
653111	CALDEIRÃO INDUSTRIAL, MARCA: MOBINOX.
653112	CALDEIRÃO INDUSTRIAL, MARCA: MOBINOX.
653113	CALDEIRÃO INDUSTRIAL, MARCA: MOBINOX.
653114	FOGÃO INDUSTRIAL, MARCA: MOBINOX.
650763	CARRO PLATAFORMA EM ACO INOX 60X90X90CM
650764	MESA APOIO ACO INOX 304 DE 160X80X76CM
650765	MESA APOIO ACO INOX 304 DE 160X80X76CM
650766	ESTANTE 4 PLAN INOX 304 95X60X180 CLA
650767	ESTANTE 4 PLAN INOX 304 95X60X180 CLA
650768	ESTANTE 4 PLAN INOX 304 95X60X180 CLA
650769	ESTANTE 4 PLAN INOX 304 95X60X180 CLA
650770	ESTANTE 4 PLANOS INOX 304 GRAD 120X60X180CM
650771	ESTANTE 4 PLANOS INOX 304 GRAD 120X60X180CM
650772	ESTANTE 4 PLANOS INOX 304 GRAD 120X60X180CM
650773	ESTANTE 4 PLANOS INOX 304 GRAD 120X60X180CM
652549	ESTANTES COM 04 PLANOS GRADEADOS EM PERFIL, MARCA: STELLINOX.
652550	ESTANTES COM 04 PLANOS GRADEADOS EM PERFIL, MARCA: STELLINOX.
652543	CARRO PARA TRANSPORTE COM PEDAL DE AÇO, MARCA: STELLINOX.
652544	CARRO PARA TRANSPORTE COM PEDAL DE AÇO, MARCA: STELLINOX.
652545	CARRO PARA TRANSPORTE COM PEDAL DE AÇO, MARCA: STELLINOX.
652546	CARRO PARA TRANSPORTE COM PEDAL DE AÇO, MARCA: STELLINOX.
652547	CARRO PARA TRANSPORTE COM PEDAL DE AÇO, MARCA: STELLINOX.
652548	CARRO PARA TRANSPORTE COM PEDAL DE AÇO, MARCA: STELLINOX.
652505	DESCASCADOR DE VERDURAS INDUSTRIAL EM AÇO, MARCA: SIEMSEN.
652501	PICADOR DE CARNE AÇO INOX INDUSTRIAL, MARCA: BECKER.
652503	REFRIGERADOR INDUSTRIAL VERTICAL 4 PORTAS EM VIDRO, MARCA:

	REFRIMATE.
652504	REFRIGERADOR INDUSTRIAL VERTICAL 4 PORTAS EM VIDRO, MARCA: REFRIMATE.
652502	REFRIGERADOR INDUSTRIAL VERTICAL 4 PORTAS EM VIDRO, MARCA: REFRIMATE.
656031	BALCÃO REFRIGERADO C/ CORRE BANDEJAS, MARCA INECOM / BDR1500.
656032	BALCÃO REFRIGERADO C/ CORRE BANDEJAS, MARCA INECOM / BDR1500.
656033	BALCÃO REFRIGERADO C/ CORRE BANDEJAS, MARCA INECOM / BDR1500.
656034	BALCÃO C/ CORRE BANDEJAS, MARCA INECOM / BDLA-1900.
656035	BALCÃO C/ CORRE BANDEJAS, MARCA INECOM / BDLA-1900.
656036	BALCÃO REFRIGERADO C/ CORRE BANDEJAS, MARCA INECOM / BDR1200.
656037	MODULO DE DISTRIBUIÇÃO NEUTRO PARA TALHERES, MARCA INECOM / MDNT1200.
656038	MODULO DE DISTRIBUIÇÃO NEUTRO PARA TALHERES, MARCA INECOM / MDNT1200.
656039	MODULO DE DISTRIBUIÇÃO NEUTRO PARA TALHERES, MARCA INECOM / MDNT1200.
656040	MODULO DE DIST. NEUTRO P/ TALHERES, MARCA INECOM / MDNT-1000.
657631	MAQUINA DE LAVAR LOUÇAS – MC. NETTER
652522	BATEDEIRA INDUSTRIAL, MARCA: CAMARGO
658687	PROCESSADOR DE ALIMENTO INDUSTRIAL EM AÇO INOX RESISTENTE A ISI304, MARCA: SHYMSEN
658688	PROCESSADOR DE ALIMENTO INDUSTRIAL EM AÇO INOX RESISTENTE A ISI304, MARCA: SHYMSEN
650401	MESA DE REFEITÓRIO
650402	MESA DE REFEITÓRIO
650403	MESA DE REFEITÓRIO
650404	MESA DE REFEITÓRIO
650405	MESA DE REFEITÓRIO
650406	MESA DE REFEITÓRIO
650407	MESA DE REFEITÓRIO
650408	MESA DE REFEITÓRIO
651321	MESA DE REFEITÓRIO
651322	MESA DE REFEITÓRIO
651323	MESA DE REFEITÓRIO
651324	MESA DE REFEITÓRIO
651325	MESA DE REFEITÓRIO
651326	MESA DE REFEITÓRIO
651327	MESA DE REFEITÓRIO
651328	MESA DE REFEITÓRIO
651329	MESA DE REFEITÓRIO
651330	MESA DE REFEITÓRIO
651331	MESA DE REFEITÓRIO
651332	MESA DE REFEITÓRIO
651333	MESA DE REFEITÓRIO
651334	MESA DE REFEITÓRIO
651335	MESA DE REFEITÓRIO
651336	MESA DE REFEITÓRIO
651337	MESA DE REFEITÓRIO
651338	MESA DE REFEITÓRIO
651339	MESA DE REFEITÓRIO
651340	MESA DE REFEITÓRIO
651341	MESA DE REFEITÓRIO
651342	MESA DE REFEITÓRIO
651343	MESA DE REFEITÓRIO
651344	MESA DE REFEITÓRIO
651345	MESA DE REFEITÓRIO
651346	MESA DE REFEITÓRIO

651347	MESA DE REFEITÓRIO
651348	MESA DE REFEITÓRIO
651349	MESA DE REFEITÓRIO
651350	MESA DE REFEITÓRIO
651351	MESA DE REFEITÓRIO
651352	MESA DE REFEITÓRIO
651353	MESA DE REFEITÓRIO
651354	MESA DE REFEITÓRIO
651355	MESA DE REFEITÓRIO
651356	MESA DE REFEITÓRIO
651357	MESA DE REFEITÓRIO
651358	MESA DE REFEITÓRIO
651359	MESA DE REFEITÓRIO
651360	MESA DE REFEITÓRIO
651361	MESA DE REFEITÓRIO
651362	MESA DE REFEITÓRIO
651363	MESA DE REFEITÓRIO
651364	MESA DE REFEITÓRIO
651365	MESA DE REFEITÓRIO
651366	MESA DE REFEITÓRIO
651367	MESA DE REFEITÓRIO
651368	MESA DE REFEITÓRIO
651369	MESA DE REFEITÓRIO
651370	MESA DE REFEITÓRIO
651371	MESA DE REFEITÓRIO
651372	MESA DE REFEITÓRIO
651373	MESA DE REFEITÓRIO
651374	MESA DE REFEITÓRIO
651375	MESA DE REFEITÓRIO
651376	MESA DE REFEITÓRIO
651377	MESA DE REFEITÓRIO
651378	MESA DE REFEITÓRIO
651379	MESA DE REFEITÓRIO
651380	MESA DE REFEITÓRIO
651381	MESA DE REFEITÓRIO
651382	MESA DE REFEITÓRIO
651383	MESA DE REFEITÓRIO
651384	MESA DE REFEITÓRIO
651385	MESA DE REFEITÓRIO
651386	MESA DE REFEITÓRIO
651387	MESA DE REFEITÓRIO
651388	MESA DE REFEITÓRIO
651389	MESA DE REFEITÓRIO
651390	MESA DE REFEITÓRIO
651391	MESA DE REFEITÓRIO
651392	MESA DE REFEITÓRIO
651393	MESA DE REFEITÓRIO
651394	MESA DE REFEITÓRIO
651395	MESA DE REFEITÓRIO
651396	MESA DE REFEITÓRIO
651397	MESA DE REFEITÓRIO
651398	MESA DE REFEITÓRIO
651399	MESA DE REFEITÓRIO
651400	MESA DE REFEITÓRIO
651432	MESA DE REFEITÓRIO
366555	CADEIRA DE REFEITÓRIO
366556	CADEIRA DE REFEITÓRIO

366557	CADEIRA DE REFEITÓRIO
610915	CADEIRA DE REFEITÓRIO
611085	CADEIRA DE REFEITÓRIO
611091	CADEIRA DE REFEITÓRIO
611847	CADEIRA DE REFEITÓRIO
612159	CADEIRA DE REFEITÓRIO
620074	CADEIRA DE REFEITÓRIO
620290	CADEIRA DE REFEITÓRIO
650409	CADEIRA DE REFEITÓRIO
650410	CADEIRA DE REFEITÓRIO
650411	CADEIRA DE REFEITÓRIO
650412	CADEIRA DE REFEITÓRIO
650413	CADEIRA DE REFEITÓRIO
650414	CADEIRA DE REFEITÓRIO
650415	CADEIRA DE REFEITÓRIO
650416	CADEIRA DE REFEITÓRIO
650417	CADEIRA DE REFEITÓRIO
650418	CADEIRA DE REFEITÓRIO
650419	CADEIRA DE REFEITÓRIO
650420	CADEIRA DE REFEITÓRIO
650421	CADEIRA DE REFEITÓRIO
650422	CADEIRA DE REFEITÓRIO
650423	CADEIRA DE REFEITÓRIO
650424	CADEIRA DE REFEITÓRIO
650425	CADEIRA DE REFEITÓRIO
650426	CADEIRA DE REFEITÓRIO
650427	CADEIRA DE REFEITÓRIO
650428	CADEIRA DE REFEITÓRIO
650429	CADEIRA DE REFEITÓRIO
650430	CADEIRA DE REFEITÓRIO
650431	CADEIRA DE REFEITÓRIO
650433	CADEIRA DE REFEITÓRIO
650434	CADEIRA DE REFEITÓRIO
650435	CADEIRA DE REFEITÓRIO
650436	CADEIRA DE REFEITÓRIO
650437	CADEIRA DE REFEITÓRIO
650438	CADEIRA DE REFEITÓRIO
650439	CADEIRA DE REFEITÓRIO
650440	CADEIRA DE REFEITÓRIO
650441	CADEIRA DE REFEITÓRIO
650442	CADEIRA DE REFEITÓRIO
650443	CADEIRA DE REFEITÓRIO
650444	CADEIRA DE REFEITÓRIO
650445	CADEIRA DE REFEITÓRIO
650446	CADEIRA DE REFEITÓRIO
650447	CADEIRA DE REFEITÓRIO
650448	CADEIRA DE REFEITÓRIO
650449	CADEIRA DE REFEITÓRIO
650450	CADEIRA DE REFEITÓRIO
650450	CADEIRA DE REFEITÓRIO
650451	CADEIRA DE REFEITÓRIO
650452	CADEIRA DE REFEITÓRIO
650453	CADEIRA DE REFEITÓRIO
650454	CADEIRA DE REFEITÓRIO
650455	CADEIRA DE REFEITÓRIO
650456	CADEIRA DE REFEITÓRIO
650851	CADEIRA DE REFEITÓRIO

650852	CADEIRA DE REFEITÓRIO
650853	CADEIRA DE REFEITÓRIO
650854	CADEIRA DE REFEITÓRIO
650855	CADEIRA DE REFEITÓRIO
650856	CADEIRA DE REFEITÓRIO
650857	CADEIRA DE REFEITÓRIO
650858	CADEIRA DE REFEITÓRIO
650859	CADEIRA DE REFEITÓRIO
650860	CADEIRA DE REFEITÓRIO
650861	CADEIRA DE REFEITÓRIO
650862	CADEIRA DE REFEITÓRIO
650863	CADEIRA DE REFEITÓRIO
650864	CADEIRA DE REFEITÓRIO
650865	CADEIRA DE REFEITÓRIO
650866	CADEIRA DE REFEITÓRIO
650867	CADEIRA DE REFEITÓRIO
650868	CADEIRA DE REFEITÓRIO
650869	CADEIRA DE REFEITÓRIO
650870	CADEIRA DE REFEITÓRIO
650871	CADEIRA DE REFEITÓRIO
650872	CADEIRA DE REFEITÓRIO
650873	CADEIRA DE REFEITÓRIO
650874	CADEIRA DE REFEITÓRIO
650875	CADEIRA DE REFEITÓRIO
650876	CADEIRA DE REFEITÓRIO
650877	CADEIRA DE REFEITÓRIO
650878	CADEIRA DE REFEITÓRIO
650879	CADEIRA DE REFEITÓRIO
650880	CADEIRA DE REFEITÓRIO
650881	CADEIRA DE REFEITÓRIO
650882	CADEIRA DE REFEITÓRIO
650883	CADEIRA DE REFEITÓRIO
650884	CADEIRA DE REFEITÓRIO
650885	CADEIRA DE REFEITÓRIO
650886	CADEIRA DE REFEITÓRIO
650887	CADEIRA DE REFEITÓRIO
650888	CADEIRA DE REFEITÓRIO
650889	CADEIRA DE REFEITÓRIO
650890	CADEIRA DE REFEITÓRIO
650891	CADEIRA DE REFEITÓRIO
650892	CADEIRA DE REFEITÓRIO
650893	CADEIRA DE REFEITÓRIO
650894	CADEIRA DE REFEITÓRIO
650895	CADEIRA DE REFEITÓRIO
650896	CADEIRA DE REFEITÓRIO
650897	CADEIRA DE REFEITÓRIO
650898	CADEIRA DE REFEITÓRIO
650899	CADEIRA DE REFEITÓRIO
650900	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651001	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651002	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651003	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651004	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651005	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651006	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651007	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651008	CADEIRA DE REFEITÓRIO

651009	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651010	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651011	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651012	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651013	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651014	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651015	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651016	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651017	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651018	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651019	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651020	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651021	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651022	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651023	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651024	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651025	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651026	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651027	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651028	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651029	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651030	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651031	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651032	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651033	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651034	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651035	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651036	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651037	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651038	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651039	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651040	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651041	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651042	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651043	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651044	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651045	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651046	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651047	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651048	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651049	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651050	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651051	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651052	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651053	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651054	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651055	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651056	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651057	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651058	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651059	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651060	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651061	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651062	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651063	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651064	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651065	CADEIRA DE REFEITÓRIO

651066	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651067	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651068	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651069	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651070	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651071	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651072	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651073	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651074	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651075	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651076	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651077	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651078	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651079	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651080	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651081	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651082	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651083	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651084	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651085	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651086	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651087	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651088	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651089	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651090	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651091	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651092	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651093	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651094	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651095	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651096	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651097	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651098	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651099	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651100	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651101	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651102	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651103	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651104	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651105	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651106	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651107	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651108	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651109	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651110	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651111	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651112	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651113	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651114	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651115	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651116	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651117	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651118	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651119	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651120	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651121	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651122	CADEIRA DE REFEITÓRIO

651123	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651124	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651125	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651126	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651127	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651128	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651129	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651130	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651131	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651132	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651133	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651134	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651135	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651136	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651137	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651138	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651139	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651140	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651141	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651142	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651143	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651144	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651145	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651146	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651147	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651148	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651149	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651150	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651151	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651152	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651153	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651154	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651155	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651156	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651157	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651158	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651159	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651160	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651161	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651162	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651163	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651164	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651165	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651166	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651167	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651168	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651169	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651170	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651171	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651172	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651173	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651174	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651175	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651176	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651177	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651178	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651179	CADEIRA DE REFEITÓRIO

651180	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651181	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651182	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651183	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651184	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651185	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651186	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651187	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651188	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651189	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651190	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651191	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651192	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651193	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651194	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651195	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651196	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651197	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651198	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651199	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651200	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651201	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651202	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651203	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651204	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651205	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651206	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651207	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651208	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651209	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651210	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651211	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651212	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651213	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651214	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651215	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651216	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651217	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651218	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651219	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651220	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651221	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651222	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651223	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651224	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651225	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651226	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651227	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651228	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651229	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651230	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651231	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651232	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651233	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651234	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651235	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651236	CADEIRA DE REFEITÓRIO

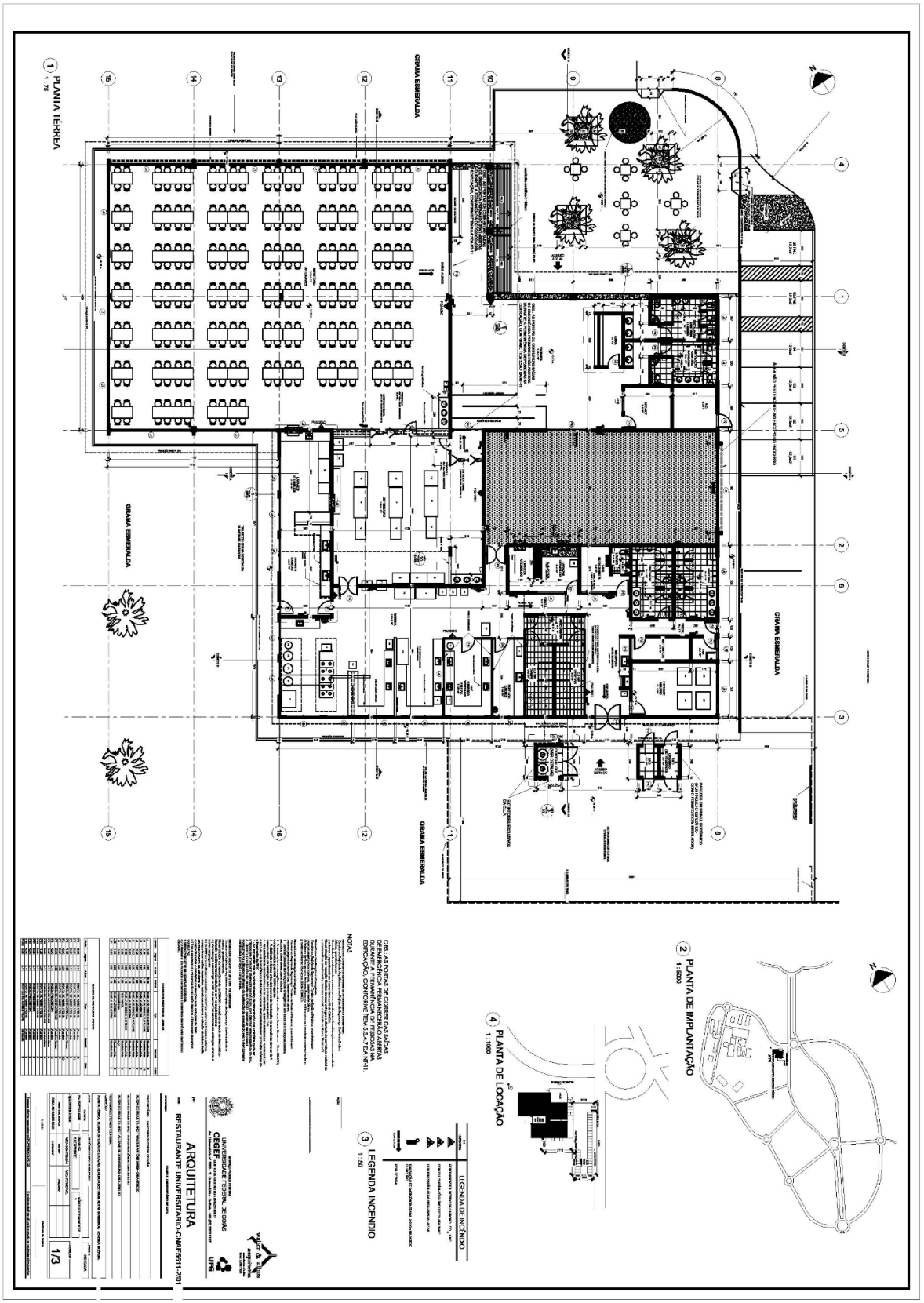
651237	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651238	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651239	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651240	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651241	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651242	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651243	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651244	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651245	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651246	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651247	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651248	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651249	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651250	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651251	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651252	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651253	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651254	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651255	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651256	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651257	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651258	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651259	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651260	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651261	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651262	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651263	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651264	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651265	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651266	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651267	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651268	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651269	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651270	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651271	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651272	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651273	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651274	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651275	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651276	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651277	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651278	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651279	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651280	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651281	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651282	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651283	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651284	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651285	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651286	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651287	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651288	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651289	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651290	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651291	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651292	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651293	CADEIRA DE REFEITÓRIO

651294	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651295	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651296	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651297	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651298	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651299	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651300	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651301	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651302	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651303	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651304	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651305	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651306	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651307	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651308	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651309	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651310	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651311	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651312	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651313	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651314	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651315	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651316	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651317	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651318	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651319	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651320	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651901	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651902	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651903	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651904	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651905	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651906	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651907	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651908	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651909	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651910	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651911	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651912	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651913	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651914	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651915	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651916	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651917	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651918	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651919	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651920	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651921	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651922	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651923	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651924	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651925	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651926	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651927	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651928	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651929	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651930	CADEIRA DE REFEITÓRIO

651931	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651932	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651933	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651934	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651935	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651936	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651937	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651938	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651939	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651940	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651941	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651942	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651943	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651944	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651945	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651946	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651947	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651948	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651949	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651950	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651951	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651952	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651953	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651954	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651955	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651956	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651957	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651958	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651959	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651960	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651961	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651962	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651963	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651964	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651965	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651966	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651967	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651968	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651969	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651970	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651971	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651972	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651973	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651974	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651975	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651976	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651977	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651978	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651979	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651980	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651981	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651982	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651983	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651984	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651985	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651986	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651987	CADEIRA DE REFEITÓRIO

651988	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651989	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651990	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651991	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651992	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651993	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651994	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651995	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651996	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651997	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651998	CADEIRA DE REFEITÓRIO
651999	CADEIRA DE REFEITÓRIO
652000	CADEIRA DE REFEITÓRIO

ANEXO I-G: PLANTA ARQUITETURA RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO



ANEXO I-H: ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Apresentado em a parte.

ANEXO I - I: LAUDO TÉCNICO DE AVALIAÇÃO DO ESPAÇO FÍSICO DO RU E ART

Arquivo em separado da ART de obra ou serviço e do Laudo de Avaliação do R.U (restaurante universitário) para fins de Cessão Onerosa de acordo com a NBR 14653.

ANEXO I - J: FORMULÁRIO DE FISCALIZAÇÃO DE ENTREGA DE MARMITAS

DATA	HORÁRIO	CARDÁPIO	CONDIÇÕES DE TRANSPORTE/ ENTREGADOR	PESO TOTAL (g)	PESO PTN (g)	TEMP. QUENTE (ºC)	TEMP. FRIO (ºC)	CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS			OBSERVAÇÕES	RESPONSÁVEL
								APARÊNCIA	SABOR	AROMA		

Legenda para avaliação das Características Sensoriais: 1 - Adequado; 2 - Parcialmente adequado; 3 - Inadequado.

Anexo II - Laudo_REV01 (1).pdf

LAUDO TÉCNICO DE AVALIAÇÃO

CAPA RESUMO

Localização do imóvel:	BR 364, km 195, nº 3800
Município/Estado:	Jataí/Goiás
Objetivo:	Determinação do valor de mercado para fins de locação do Restaurante Universitário da UFJ – Campus Jatobá
Finalidade da Avaliação:	Precificação do valor de mercado de imóveis da UFJ para compor a documentação para processo licitatório de contratação de empresa para utilização da área do imóvel.
Solicitante:	PRAE/UFJ
Proprietário:	Universidade Federal de Jataí
Tipo de imóvel:	Institucional
Área Construída:	1.254,65 m²
Valor de Avaliação do imóvel:	R$ 2.387.708,74 (Dois milhões, trezentos e oitenta e sete mil, setecentos e oito reais setenta e quatro centavos)
Valor de Locação	**R$ 11.000,00 (Onze mil reais).**
Data Base:	12/2023

R.T.: GABRIEL FERNANDES SOUSA
Engenheiro Civil
CREA: 1016011890/D-GO

1 – CONSIDERAÇÕES PRELIMINARES

1.1 – OBJETO

O objeto dessa presente avaliação é o imóvel urbano que recebe o nome de Restaurante Universitário (RU), com vocação institucional, localizado na BR 364, km 195, nº 3800, Setor Industrial, Campus Jatobá - UFJ, no município de Jataí – GO, com Coordenadas geográficas LAT -17.924801° e LON -51.715066°W

1.2 – CONTRATANTE

O serviço técnico relativo ao presente laudo foi solicitado através do Processo nº **23854.009138/2023-23**, para atendimento aos preceitos e interesse da Universidade Federal de Jataí.

1.3 – OBJETIVO

O objetivo do presente trabalho técnico de avaliação é a determinação do valor de mercado para locação do Restaurante Universitário do Campus Jatobá a ser utilizado pela CONTRATADA, vencedora do processo licitatório, para fornecimento de refeições no interior da UFJ.

Conforme a norma NBR 14653-1, valor de mercado é definido como a “quantia mais provável pela qual se negociaria voluntariamente e conscientemente um bem, numa data de referência, dentro das condições do mercado vigente”, envolvendo terreno, benfeitorias ou construções.

1.4 – FATORES CONDICIONANTES E RESSALVAS

O presente trabalho observa os condicionantes e limitações que passaremos a enumerar:

1) Os resultados encontrados são provenientes de cálculos elaborados e validados única e exclusivamente na metodologia avaliatória aplicada, sendo, deste modo, proibida à utilização destas cifras em conexão com outra avaliação ou estimativa de preço.
2) Por fugir a finalidade deste trabalho, não foram realizadas análises concernentes a títulos, documentos, regularidades fiscais, etc., providências estas de ordem jurídico-legal.

3) O valor de mercado refere-se ao imóvel livre de ônus e desimpedimentos a qualquer negociação.
4) Não foram considerados neste trabalho quaisquer estudos que envolvam valores relacionados ao Fundo de Comércio, bem como Móveis e Utensílios.
5) Este Laudo fundamenta-se no que estabelece a norma técnica da ABNT NBR 14653 partes 1 e 2, referente à Avaliação de bens.
6) Foram coletadas informações constatadas "in loco" quando da vistoria ao imóvel, realizada em 19/12/2023 e em informações obtidas junto às fontes consultadas (vide anexo).

1.5 – FONTES DE INFORMAÇÕES

As fontes de informações para a elaboração deste trabalho técnico foram de naturezas diversas. Por tratar-se de um imóvel institucional, com poucos imóveis semelhantes em comercialização no mercado, utilizou-se como referência planilhas orçamentárias de processos licitatórios anteriores, bem como vistorias ao imóvel avaliando.

As informações de pesquisa possuem tratamento determinados por norma técnica e são coletadas dentro dos padrões técnicos.

Considera-se que as informações fornecidas por terceiros são confiáveis e de boa fé, porém não se garante sua precisão.

Assim como as informações levantadas por terceiros, também são consideradas como de boa fé e confiáveis, as informações e documentos fornecidos pela UFG/UFJ.

O signatário do presente laudo não assume, qualquer responsabilidade sobre a natureza do imóvel, matéria legal ou de engenharia, que não sejam implícitas ao exercício de suas funções no presente laudo.

1.6 – INFORMAÇÕES DO IMÓVEL AVALIANDO

O aspecto técnico do imóvel avaliando referente às dimensões de construções foram determinados através de documentações fornecidos pela UFG (projeto arquitetônico e projetos complementares).

Na presente avaliação considerou-se que toda a documentação pertinente encontrava-se correta e devidamente regularizada, e que o imóvel objeto estariam livres e

desembaraçados de quaisquer ônus e penhoras, em condições de serem imediatamente comercializadas ou locados.

2 – DEFINIÇÕES INICIAIS

2.1 – AVALIAÇÕES

Engenharia de Avaliações é um “Conjunto de conhecimentos técnico-científicos especializados aplicados à avaliação de bens por engenheiros e Arquitetos” (NBR 14653-1:2019, item 3.1.17).

Avaliação de bens, de seus frutos e direitos é uma “análise técnica para identificar valores, custos ou indicadores de viabilidade econômica, para um determinado objetivo, finalidade e data, consideradas determinadas premissas, ressalvas e condições limitantes” (NBR 14653-1:2019, item 3.1.5).

A lei 5.194/66 que regula o exercício das profissões de Engenheiro, Arquiteto e Engenheiro Agrônomo na seção IV que trata das Atribuições desses Profissionais diz:

> ...“c) estudos, projetos, análises, avaliações, vistorias, perícias, pareceres e divulgação técnica;”...

Já a lei 6.530/78 que dá nova regulamentação à profissão de Corretor de Imóveis, disciplina o funcionamento de seus órgãos de fiscalização e dá outras providências, em seu Art. 3º diz:

> ... “Art 3° Compete ao Corretor de Imóveis exercer a intermediação na compra, venda, permuta e locação de imóveis, podendo, ainda, opinar quanto à comercialização imobiliária.”...

2.2 – VALOR DE MERCADO

Conforme a Norma NBR 14653-1, valor de mercado é definido como sendo a quantia mais provável pela qual se negociaria voluntariamente e conscientemente um bem, numa data de referência, dentro das condições do mercado vigente.

De acordo com a referida norma, “bem” é coisa que tem valor, suscetível de utilização ou que pode ser objeto de direito, que integra um patrimônio.

Já a definição de preço é quantia pela qual se efetua, ou se propõe efetuar, uma transação envolvendo um bem, um fruto ou um direito sobre ele.

O provável valor de mercado, real e atual, procurado para um bem imóvel, deve estar, sempre que possível baseado em fontes de informações relacionadas a bens similares e, preferencialmente, calculados e definidos através do Método Comparativo Direto de Dados de Mercado, por ser este, que melhor reflete as condições atuais do mercado imobiliário, onde é apurado o preço atual e venal do terreno, agregando a este, via de regra, as benfeitorias reprodutivas (culturas comerciais) e parte das não reprodutivas (construções e acessões físicas).

3 – IMÓVEL AVALIADO E REGIÃO

3.1 – CARACTERIZAÇÃO DA REGIÃO

Criada por desmembramento da Universidade Federal de Goiás em 2018 por meio da Lei Nº 13.635, a Universidade Federal de Jataí é composta por 2 Campi: Riachuelo e Jatobá, ambos localizados no município de Jataí-Goiás.

O imóvel avaliando localiza-se no Campus Jatobá, às margens da BR 364, no setor Industrial.

Figura 1: Vista superior – Campus Jatobá

3.2 – CARACTERÍSTICAS DO IMÓVEL AVALIANDO

O Restaurante Universitário, localizado na via principal do Campus Jatobá é utilizada como restaurante com objetivo de atender à comunidade universitária.

A edificação está em funcionamento desde o ano de 2015, já tendo sido utilizada por empresa prestadora de serviço de fornecimento de refeições. Informa-se que o contrato com a empresa se encerrará em **maio de 2024**.

A edificação possui uma área de **1.254,65 m²**, sendo **113,40 m²** destinados à utilização administrativa da Beetech da UFJ e **1.141,25 m²** destinados à utilização e operação do Restaurante Universitário, conforme planta baixa em anexo.

O RU, assim como o Campus Jatobá está localizado em uma gleba de terras com área 3.768.435,00 m² (três milhões, setecentos e sessenta e oito mil, quatrocentos e trinta e cinco metros quadrados), onde era a FAZENDA SANTA ROSA DO ROCHEDO (escritura em anexo).

Figura 2: Vista superior Restaurante Universitário da UFJ

Logo, serão considerados na presente avaliação os seguintes dados:

- **Área do Terreno:** 3.000,00 m² (frente/fundo: 50m, lateral: 60m)
- **Área construída total**: 1.254,65 m²;
- **Utilização**: Restaurante;
- **Idade real**: 8 anos;
- **Estado de conservação**: Necessita de reparos simples, de acordo com tabela de depreciação Física de Ross-Heidecke.

- **Padrão construtivo**: Normal, em face da classificação normatizada pela NBR 12721/92 - Norma Brasileira para Avaliação de Custos Unitários e Preparo de Orçamento.

3.3 – RELATÓRIO FOTOGRÁFICO

Figura 1 – Vista externa RU

Figura 2 – Acesso caminhão RU

Figura 3 – área externa RU

Figura 4 – área de acesso entrega RU

Figura 5 – Área caixa RU

Figura 6 – Área caixa RU

Figura 7 – Caixa RU	Figura 8 – Lavatórios banheiro
Figura 9 – Área de refeições (mesas)	Figura 10 – Área de refeições (mesas)
Figura 11 – Área de refeições (mesas)	Figura 12 – Área de refeições (mesas)

Figura 13 – Bebedor e lavatórios

Figura 14 – Área de distribuição

Figura 15 – Lavatório entrada

Figura 16 – Climatizador

Figura 17 – Dutos de ar

Figura 18 – Área distribuição

Figura 19 – Área preparo	Figura 20 – Área de preparo
Figura 21 – Área preparo	Figura 22 – Área câmara fria
Figura 23 – Área preparo	Figura 24 – Área preparo

Figura 25 – Área preparo	Figura 26 – Área preparo
Figura 27 – Interruptores	Figura 28 – Instalação de gás
Figura 29 – Área lavagem	Figura 30 – Área lavagem

Figura 31 – Área lavagem	Figura 32 – Área de preparo
Figura 33 – Entrada câmara fria	Figura 34 – Entrada Câmara fria
Figura 35 – Saída de emergencia	Figura 36 – extintor interno

Figura 37 – Área administrativa	Figura 38 – Área administrativa
Figura 39 – Vestiário	Figura 40 – Câmara fria
Figura 41 – Exaustor vestiário	Figura 42 – chuveiro vestiário

Figura 43 – vestiário	Figura 44 – Lavatórios vestiário
Figura 45 – sanitários vestiários	Figura 46 – Câmera de monitoramento
Figura 47 – Lavatórios área refeição	Figura 48 – Câmera de monitoramento

Figura 49 – Cortina de vento

Figura 50 – Climatizador

Figura 51 – Central de gás externa

Figura 52 – Armazenamento de resíduos

4 – DIAGNÓSTICO DE MERCADO

A região do avaliando apresenta vocação econômica industrial e rural, entorno predomina a ocupação mista, densidade de ocupação baixa e padrão econômico predominantemente baixo.

Informações relevantes, relativo ao imóvel e região ao qual está inserido, quanto à:

- Liquidez do imóvel: LIQUIDEZ BAIXA
- Número de ofertas: BAIXO
- Absorção pelo mercado: BAIXO
- Facilitadores para negociação do bem: LOCALIZAÇÃO, ÁREA

5 – METODOLOGIA AVALIATIVA APLICADA

Para se definir a metodologia a ser utilizada, consideram-se alguns aspectos intrinsicamente ligados ao valor final que será apropriado ao imóvel, como a natureza

do imóvel em estudo, a disponibilidade, quantidade e qualidade das referências levantadas junto ao mercado.

Nesse trabalho foi aplicado, para o cálculo do valor do imóvel, o MÉTODO EVOLUTIVO, que é a composição do valor total do imóvel avaliando obtida através da conjugação de métodos, a partir do valor do terreno, considerados o custo de reprodução da benfeitoria devidamente depreciado e o fator de comercialização. Assim o valor do terreno será determinado pelo método COMPARATIVO DIRETO DE DADOS DE MERCADO e a benfeitoria será determinada pelo método da QUANTIFICAÇÃO DOS CUSTOS.

O Método Comparativo Direto de Dados de Mercado permite obter o valor de mercado através da comparação com preços de mercado relativos a outros imóveis ofertados ou transacionados, similares ao avaliando. Os dados necessários ao cálculo são coletados por meio de pesquisa de mercado.

Já o Método da Quantificação dos Custos, é utilizado para identificar o custo de reedição de benfeitorias, que pode ser apropriado pelo custo unitário básico da construção ou por orçamento sintético.

5.1 – DETERMINAÇÃO DO VALOR DE MERCADO DO TERRENO

Para determinação do valor de marcado do terreno do Restaurante Universitário do Campus Jatobá, foi aplicado o Método comparativo direto de dados de marcado. Os dados necessários ao cálculo foram coletados por meio de pesquisa junto ao mercado imobiliário.

5.1.1 – PESQUISA DE MERCADO

Nesta fase a principal etapa do processo avaliatório é o planejamento da pesquisa e coleta de dados e vistoria de dados amostrais, objetivando o tratamento dos dados.

Inicialmente, o objetivo era buscar glebas de área aproximada com a gleba do Campus Jatobá. À medida em que observou-se a dificuldade em se encontrar glebas com características similares no município de Jataí, estendeu-se a pesquisa para demais regiões do estado de Goiás.

Dessa forma, foram coletados 45 elementos amostrais de glebas/fazendas dos quais 16 foram aproveitados. As pesquisas ocorreram no mês de junho de 2022.

O quadro 1 (em Anexo) apresenta os resultados das pesquisas.

5.1.2 – VARIÁVEIS ANALISADAS

Como se trata de um modelo de melhor ajuste, ou seja, encontrar-se uma equação contendo as variáveis formadoras de valor dos dados pesquisados, obtidas por meio de regressão linear, utilizou-se como variáveis Área total, Preço do imóvel e Preço unitário.

Variável	Descrição	Tipo de variável
Área Total	Variável independente, com hipótese de crescimento inversa: quanti maior a área, menor o valor unitário. Variável expressa em m²	Quantitativa
Preço Total	Variável dependente, sendo resultado do modelo de regressão. Valor expresso em R$	Dependente

5.1.3 – ESPECIFICAÇÃO DA AVALIAÇÃO

Com o auxílio do programa de regressão linear – Excel, e em função das particularidades do imóvel avaliando, do comportamento do mercado imobiliário da região, e em conformidade com a NBR 14.653-2:2011, item 9.2.1 – Tabela 1 e Tabela 2, item 9.2.3 – Tabela 5, o presente laudo de avaliação possui, pelo método comparativo direto de mercado, **Grau de Fundamentação II e Grau de Precisão III.**

Item	Descrição	Pontos obtidos	Grau		
			III	II	I
1	Caracterização do imóvel avaliando	2	Completa quanto a todas as variáveis analisadas	Completa quanto às variáveis utilizadas no modelo	Adoção de situação paradigma
2	Quantidade Mínima de dados de mercado, efetivamente utilizados	3	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
3	Identificação dos dados de mercado	1	Apresentação de informações relativas a todos os dados e variáveis analisados na modelagem, com foto e características observadas 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

4	Extrapolação	3	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
5	Nível de significância (somatório do valor das duas caudas) máximo para a rejeição da hipótese nula de cada regressor (teste bicaudal)	3	10%	20%	30%
6	Nível de significância máximo admitido para a rejeição da hipótese nula do modelo através do teste F de Snedecor	2	1%	2%	5%
Total pontuação atingida		**14**	**Itens obrigatórios atingidos: 2, 4, 5 e 6 no grau III e os demais no mínimo no Grau II**		

Graus	**III**	**II**	**I**
Pontos mínimos	**16**	**5**	**3**
Itens obrigatórios no grau correspondente	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

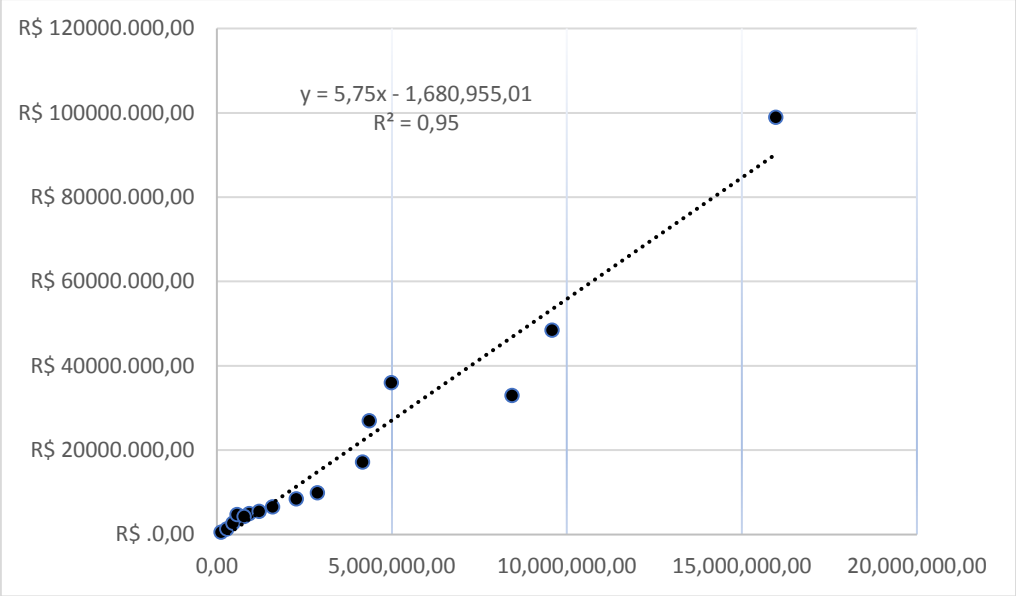
Item	**Descrição**	**Pontuação**	**Grau**		
			III	**II**	**I**

1	Amplitude do intervalo de confiança de 80% em torno do valor central da estimativa	III	<30%	30% - 40%	<50%

5.1.4 – CÁLCULO DO VALOR DO TERRENO

Na presente avaliação, destacam-se os seguintes parâmetros:

- Média (R$/m²): R$ 5,22
- Desvio Padrão: 1,3117
- Confiança: 80%
- Significância: 0,20
- Intervalo Confiança T de Studant (R$/m²): R$ 0,44
- Mínimo (R$/m²): R$ 4,78
- Máximo (R$/m²): R$ 5,66
- Amplitude: 16,83%



Valor (R$) = +5,75*(Área total) – 1.680.955,01

Resultado para o Intervalo de Confiança:

	Unitário (R$/m²)	Área (m²)	Total (R$)	Amplitude
Mínimo	4,78	3.768.435,00	R$ 18.025.296,77	-8,42%
Médio	5,22		R$ 19.682.029,26	
Máximo	5,66		R$ 21.338.761,76	+8,42%

Valor de Mercado Adotado	Máximo	R$ 21.338.761,76

Assim, conforme preconiza a NBR 14.653-2 item 8.2.1.5.2, cabe ao avaliador a possibilidade de valer-se do Campo de Arbítrio para majoração ou depreciação do imóvel em função de características não contempladas na modelagem.

Valor Avaliado Arredondado (Gleba)	**R$ 21.000.000,00**
Valor Unitário (R$/m²)	**R$ 5,57**

Logo, como o terreno em que foi implantada a cantinho possui uma área de 3.000,00 m² (50,0 m x 60,0 m)

Valor Avaliado Terreno	**R$ 16.710,00**

5.2 – DETERMINAÇÃO DO VALOR DE MERCADO DA CONSTRUÇÃO / BENFEITORIA

Para se determinar o valor de mercado da construção e/ou benfeitoria existente a metodologia aplicada é normalizada no item 8.3 da Parte 2: Imóveis Urbanos da Norma Brasileira para Avaliação de Bens – NBR-14.653-2, que consiste em obter o custo atual de reedição de uma edificação semelhante nova e incidir um percentual relativo à depreciação. Assim procedendo, obtém-se o valor atual da construção/benfeitoria avaliada.

Nos procedimentos para o cálculo do custo de reedição da edificação pode ser considerado o custo unitário básico de construção ou orçamento específico.

A depreciação pode ser calculada de forma analítica, ou seja, por meio de orçamento dos custos necessários a reposição do imóvel a condição de novo, ou por meio de coeficiente, considerando a idade e o estado de conservação.

Nessa etapa da avaliação, foi utilizado orçamento sintético para construção do RU. Tal orçamento (com preços de referência do ano de 2010) foi fornecido pela Secretaria de Infraestrutura da UFG - SEINFRA/UFG.

Dessa forma foi possível atualizar os preços unitários de cada serviço orçado, para tanto, foi utilizado à planilha SINAPI de novembro de 2023, Planilha GOINFRA de agosto de 2023 e Base ORSE de outubro de 2023.

Após a atualização do orçamento, calculou-se o custo unitário da construção para obras da UFJ com aquele padrão de acabamento. O Custo Unitário UFJ calculado foi de R$ 2.496,82/m², incluso fundações, instalações (orçamento em anexo).

Os Benefícios e Despesas Indiretas (BDI) aplicado foi de 22%, que é BDI calculado que a SEINFRA/UFJ pratica em seus orçamentos, a composição do BDI está em anexo.

Posteriormente foi aplicado a depreciação por meio de coeficiente obtido através do método de Ross-Heidecke.

Item	**Descrição**	**Pontuação**	**Graus**		
			III (3 pontos)	**II (2 pontos)**	**I (1 ponto)**
1	Estimativa do custo direto	3	Pela elaboração de orçamento, no Mínimo sintético	Pela utilização de custo unitário básico para projeto semelhante ao projeto padrão	Pela utilização de custo Unitário básico para projeto diferente do projeto padrão, com os devidos ajustes
2	BDI	3	Calculado	Justificado	Arbitrado
3	Depreciação física	2	Calculada por levantamento do custo de recuperação do bem, para deixá-lo no estado de novo	Calculada por métodos técnicos consagrados, considerando-se idade, vida útil e estado de conservação	Arbitrado
Pontuação atingida		**8**	**1 no Grau III, com os demais no mínimo no Grau II**		

Graus	**III**	**II**	**I**
Pontos mínimos	**7**	**5**	**3**
Itens obrigatórios no grau correspondente	1, com os demais no mínimo no grau II	1 e 2, no mínimo no grau II	todos, no mínimo no grau I

Assim, o grau de fundamentação para o método de quantificação do custo de benfeitorias foi **Grau de Fundamentação III**, conforme definição da NBR 14.653-2:2011.

5.2.1 – CÁLCULO DO VALOR DA CONSTRUÇÃO E/OU BENFEITORIA

Inicialmente foi necessário definir o custo de reprodução da edificação. Tal custo foi levantado por meio de atualização do orçamento sintético da obra. De posse do custo direto do orçamento e da área da edificação obteve-se o custo unitário para edificação (R$/m²). Diante disso, assim, o custo de reprodução é o produto entre a área equivalente, custo da construção e BDI.

Dados para calcular o custo de Reprodução	
Área do imóvel (m²)	1.254,65
Custo UFJ (2023) orçamento sintético anexo (R$/m²)	R$ 2.496,82/m²
BDI (Calculado anexo)	22,00%
CUSTO DE REPRODUÇÃO	**R$ 3.821.810,01**

De posse com os custos de reprodução, aplica-se a depreciação que é o quanto a benfeitoria está desgastada devido ao uso seu natural.

Para calcular o custo depreciação foram adotados os seguintes dados:

- Idade Aparente = 10 anos;
- Vida útil = 50 anos;
- Estado de conservação = Regular (Requer reparos simples);
- Custo residual = 20%;
- Método de cálculo = Ross-Heideck;

Custo Estimado	R$ 3.821.810,01
Percentual Residual	20,00%
Valor Residual	R$ 764.362,00
Custo Depreciável	R$ 3.057.448,01

Idade Aparente (anos)	10
Vida Útil (anos)	50
Estado de Conservação Regular (requer ou recebeu reparos pequenos – bom)	0,1810
Linha reta	0,2000
Kuenzle	0,0400
Ross	0,1200

Coeficiente Ross-Heideck	0,2793
Depreciação	R$ 853.884,08
Custo de Reedição	**R$ 2.967.925,93**

6 – VALOR TOTAL DO IMÓVEL

Entende-se que o valor do imóvel é a soma entre o valor do terreno e o valor da benfeitoria, com a devida aplicação de um fator de ajuste de mercado, conforme quadro abaixo:

MÉTODO EVOLUTIVO	
Valor do terreno (VT)	R$ 16.710,00
Custo total – Construção e Benfeitorias (CTCB)	R$ 2.967.925,93
Fator de ajuste ao mercado (Fam)	0,80
Valor de Mercado = Fam x (VT + CTCB)	**R$ 2.387.708,74**

7 – CÁLCULO DO VALOR DE LOCAÇÃO DA EDIFICAÇÃO

Conforme item 11.4.1.1 da NBR 14653-2, o método comparativo é o mais indicado para avaliação do valor de locação de imóveis, no entanto por se tratar de um imóvel institucional, com características específicas não foi possível obter na região imóveis com características semelhantes sem situação de possível locação.

Nesse sentido, optou-se pela utilização de taxa de retorno de investimento, mediante aplicação de um percentual sobre o custo de reedição, de modo a se precificar o valor de locação do imóvel. Para o Estado de Goiás, está disponível o Índice de Preços FipeZap sendo o índice é aferido para o município de Goiânia. Esse índice será utilizado para a avaliação do valor de locação do imóvel objeto da presente avaliação.

O índice de preços FipeZap foi lançado em 2011, contemplando dados de preços de vendas de imóveis residenciais de 7 cidades (São Paulo, Rio de Janeiro, Belo Horizonte, Distrito Federal, Salvador, Fortaleza e Recife) e de locação para São Paulo e Rio de Janeiro. Posteriormente foi ampliado o número de cidades acompanhadas (hoje são 25 municípios brasileiros) e foi criado o Índice FipeZap de Preços de Imóveis Anunciados Comercial (com dados de venda e locação para 4 municípios).

Conforme imagem abaixo, observa-se que o **Rental Yeld** para locação de imóveis no município de Goiânia, referente ao mês de 11/2023, é da ordem **de 0,49% a.m,** conforme imagem abaixo **(**Relatório completo em anexo).

GOIÂNIA (GO)

Informações socioeconômicas

População residente (2021)	1.555,6	mil pessoas
Área territorial (2021)	729,3	km²
PIB per capita (2020)	R$ 33.827	per capita
Quantidade de domicílios (2021)	561,2	mil domicílios
Quantidade de apartamentos (2021*)	108,7	mil apartamentos
Renda média domiciliar (2021)	R$ 5.753	por domicílio

Fonte: IBGE. *A quantidade de apartamentos em 2021 foi estimada.

Últimos resultados do Índice FipeZAP de Locação

Amostra (novembro/2023)	2.958 anúncios
Variação no mês (novembro/2023)	+3,60% ▲
Variação acumulada no ano (2023)	+33,69% ▲
Variação acumulada em 12 meses	+38,40% ▲
Preço médio (novembro/2023)	R$ 35,13 / m²
Rental yield (novembro/2023)	0,49% a.m./ 5,91% a.a.

Fonte: Índice FipeZAP

Custo de Reedição	R$ 2.387.708,74
Índice FipeZap com **Rental Yeld a.m**	0,49%
Valor de mercado de locação do imóvel	**R$ 11.699,77**

O intervalo calculado constitui o campo de arbítrio do Engenheiro de Avaliações que é assim definido pela NBR 14.653-1/2011 – “intervalo de variação no entorno do estimador pontual adotado na avaliação, dentro do qual pode-se arbitrar o valor do bem, desde que justificado pela existência de características próprias não contempladas”.

VALOR FINAL DE AVALIAÇÃO DO CUSTO DE LOCAÇÃO

R$ 11.000,00

(Onze mil reais)

Jataí, 20 de dezembro de 2023

Gabriel Fernandes Sousa
Engenheiro Civil
CREA: 1016011890/D-GO

ANEXO I

DOCUMENTAÇÃO FORNECIDA

Escritura do imóvel

Projetos de arquitetura e complementares

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL

Cartório do Segundo Tabelionato de Notas
Comarca de Jataí-GO
Rua Capitão Serafim de Barros nº 862 - Centro - CEP 75800-000
Fone/Fax (064) 3631-1244 / 3636-7734

Cristiney Fonseca Pereira
Tabelião

CÁRITA RIBEIRO SILVA DE CARVALHO
LÁZARA VANESSA FREITAS DE OLIVEIRA
LAYLLA APARECIDA ALVES FREITAS
LORENA DA SILVA FRANCO
PATRICYA FERNANDA ALVES FREITAS
SUZELLY KRYSTYNE DE FREITAS
WELTON MESSIAS DE OLIVEIRA
Escreventes

TRASLADO

LIVRO: *0583* FOLHA:*145F/148F* PROT: *021583*

ESCRITURA PÚBLICA DE DOAÇÃO ONEROSA QUE NESTAS NOTAS FAZEM, ENTRE SI, **ESTADO DE GOIÁS**, COMO OUTORGANTE-DOADOR E, DE OUTRO LADO, **UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS**, COMO OUTORGADO-DONATÁRIO, NA FORMA ABAIXO:

Saibam quantos virem a presente escritura pública de Doação Onerosa, ou dela conhecimento tiverem, que aos **aos um do mês de outubro do ano de dois mil e quinze (01/10/2015),** nesta cidade de Jataí, Estado de Goiás, em cartório, por me haver sido esta distribuída, perante mim, Cristiney Fonseca Pereira, Tabelião, **ESTADO DE GOIÁS -** pessoa jurídica de direito público interno, com sede e foro na Rua 82, nº. 400, Andar 8, Palácio Pedro Ludovico, Setor Central, Goiânia-GO, inscrita no CNPJ/MF sob o nº **01.409.580/0001-38**; conforme delegação de competência que lhe foi atribuída pelo Exmo. Sr. Procurador-Geral do Estado, Dr. ALEXANDRE EDUARDO FELIPE TOCANTINS, brasileiro, casado, advogado, inscrito na OAB-GO sob o nº. **14.800** e regularmente inscrito no CPF/MF sob nº. **354.327.211-04**, residente e domiciliado em Goiânia, Estado de Goiás, conforme artigo 132 da Constituição Federal da República e artigo 118 da Constituição do Estado de Goiás, neste ato, com a anuência do Senhor Governador do Estado de Goiás, **MARCONI FERREIRA PERILLO JÚNIOR -** brasileiro, casado, governador do estado, portador do RG nº **131.460-2ª via-DGPC-GO** e inscrito no CPF sob o nº **035.538.218-09**, residente e domiciliado em Goiânia-GO, e, de outro lado, como OUTORGADO-DONATÁRIO, a **UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS**, pessoa jurídica de direito público interno, instituição autárquica federal de ensino e pesquisa de nível superior, criada pela Lei Federal n.º 3.834, de 14 de dezembro de 1960, reestruturada pelo Decreto n.º 63.817, de 16 de dezembro de 1968, inscrita no CNPJ/MF sob o n.º 01.567.601/0001-43, com sede na AR Campus II, Prédio da Reitoria, Campus Samambaia, s/n, Goiânia-GO, CEP: 74.691-300, representado pelo seu Reitor, **Sr. Orlando Afonso Valle do Amaral,** brasileiro, servidor público federal, casado, portador do RG nº **1805516/2.A.VIA – SSP/GO** e inscrito no CPF sob o nº **102.388.401-15**, residente e domiciliado na Ala Couto Magalhães, 921, ap. 404, Condomínio Edf. Ana Elvira, Setor Bela Vista, Goiânia-GO, CEP: 74.823-410, tudo nos termos do que consta do processo administrativo nº 201300005000636. Reconheço a identidade dos comparecentes e sua capacidade para este ato. Então, OUTORGANTE-DOADOR declarou o seguinte: **Cláusula Primeira**: que é o legítimo senhor proprietário de um imóvel que corresponde a uma gleba de terras da ***FAZENDA SANTA ROSA DO***

ROCHEDO, localizado no Município de Jataí-GO, situado na área urbana deste Município, conforme Lei 2.804 de 22/06/2007, às margens da Rodovia BR-364, Matrícula n.º 56.968, Livro 02, do Cartório de Registro de Imóveis e Anexos daquela Comarca, conforme Av-11/12 ambos da matrícula 2.868, de 1º de agosto de 2014, com área de 376.8435 hectares ou 3.768.435,00 m², com a seguinte descrição de perímetro: Inicia-se a descrição desse perímetro no vértice A62-M-1803, de coordenadas N=8.018.674,707m e E=424.190,221m cravado na margem esquerda do Córrego Capoeirão e no limite da faixa de domínio da BR-364, que liga Jataí a Goiânia; deste, segue pelo limite da faixa de domínio da referida BR, no sentido Goiânia, com os seguintes azimutes e distâncias: 128°02'52" - 58,57m, indo até o vértice A62-P-8017, de coordenadas N=8.018.638,612m e E=424.236,341m; 133°00'09" - 64,55m, indo até o vértice A62-P-8016, de coordenadas N=8.018.594,584m e E=424.283,551m; 155°55'19" - 14,66m, indo até o vértice A62-P-8015, de coordenadas N=8.018.581,195m e E=424.289,534m; 115°20'27" - 20,97m, indo até o vértice A62-P-8014, de coordenadas N=8.018.572,219m e E=424.308,488m; 133°15'51" - 208,35m, indo até o vértice A62-P-8013, de coordenadas N=8.018.429,423m e E=424.460,210m; 132°40'51" - 47,93m, indo até o vértice A62-P-8012, de coordenadas N=8.018.396,931m e E=424.495,445m; 129°21'38" - 51,20m, indo até o vértice A62-P-8011, de coordenadas N=8.018.364,462m e E=424.535,029m; 124°35'54" - 69,77m, indo até o vértice A62-P-8010, de coordenadas N=8.018.324,847m e E=424.592,458m; 118°19'16" - 75,81m, indo até o vértice A62-P-8009, de coordenadas N=8.018.288,881m e E=424.659,195m; 114°31'09" - 43,79m, indo até o vértice A62-P-8008, de coordenadas N=8.018.270,707m e E=424.699,039m; 110°24'41" - 47,36m, indo até o vértice A62-P-8007, de coordenadas N=8.018.254,190m e E=424.743,425m; 106°21'22" - 48,32m, indo até o vértice A62-P-8006, de coordenadas N=8.018.240,583m e E=424.789,789m; 102°44'31" - 47,86m, indo até o vértice A62-P-8005, de coordenadas N=8.018.230,026m e E=424.836,475m; 098°39'43" - 48,21m, indo até o vértice A62-P-8004, de coordenadas N=8.018.222,766m e E=424.884,131m; 094°50'32" - 48,17m, indo até o vértice A62-P-8003, de coordenadas N=8.018.218,700m e E=424.932,127m; 091°09'38" - 42,02m, indo até o vértice A62-P-8002, de coordenadas N=8.018.217,849m e E=424.974,134m; 087°46'52" - 48,40m, indo até o vértice A62-P-8001, de coordenadas N=8.018.219,723m e E=425.022,498m; 084°01'19" - 49,31m, indo até o vértice A62-P-8000, de coordenadas N=8.018.224,859m e E=425.071,544m; 082°29'36" - 473,99m, indo até o vértice A62-M-1800, de coordenadas N=8.018.286,781m e E=425.541,474m; deste, segue confrontando com Silvia Torres Carvalho Antillon, com os seguintes azimutes e distâncias: 143°23'19" - 9,13m, indo até o vértice A62-M-1801, de coordenadas N=8.018.279,451m e E=425.546,920m; 226°38'41" - 253,47m, indo até o vértice A62-M-1802, de coordenadas N=8.018.105,439m e E=425.362,619m; deste, segue confrontando com Luziano Ferreira de Carvalho, com os seguintes azimutes e distâncias: 226°30'50" - 202,54m, indo até o vértice A62-M-1806, de coordenadas N=8.017.966,056m e E=425.215,669m; 237°36'12" - 551,67m, indo até o vértice A62-M-1805, de coordenadas N=8.017.670,485m e E=424.749,866m; 230°17'43" - 96,91m, indo até o vértice A62-M-1804, de coordenadas N=8.017.608,574m e E=424.675,306m, cravado na nascente do Córrego Correia; deste, segue pelo referido Córrego a jusante, com os seguintes azimutes e distâncias: 226°15'32" - 7,24m, indo até o vértice A62-P-8119, de coordenadas N=8.017.603,567m e E=424.670,074m; 213°33'17" - 19,01m, indo até o vértice A62-P-8118, de coordenadas N=8.017.587,721m e E=424.659,564m; 178°47'03" - 46,42m, indo até o vértice A62-P-8117, de coordenadas N=8.017.541,312m e E=424.660,549m; 188°52'58" - 33,55m, indo até o vértice A62-P-8116, de coordenadas N=8.017.508,168m e E=424.655,369m; 163°22'16" - 69,98m, indo até o vértice A62-P-8115, de coordenadas N=8.017.441,112m e E=424.675,396m; 092°09'42" - 12,35m, indo até o vértice A62-P-8114, de coordenadas N=8.017.440,646m e E=424.687,741m; 167°19'51" - 64,23m, indo até o vértice A62-P-8113, de coordenadas N=8.017.377,984m e E=424.701,827m; 164°41'46" - 97,23m, indo até o vértice A62-P-8112, de coordenadas N=8.017.284,198m e E=424.727,491m; 173°44'14" - 94,44m, indo até o vértice A62-P-8111, de coordenadas N=8.017.190,323m e E=424.737,793m; 179°27'28" - 71,66m, indo até o vértice A62-P-8110, de coordenadas N=8.017.118,671m e E=424.738,471m; 175°04'03" - 53,86m, indo até o vértice A62-P-8109, de

coordenadas N=8.017.065,010m e E=424.743,102m; 179°46'17" - 38,34m, indo até o vértice A62-P-8108, de coordenadas N=8.017.026,668m e E=424.743,255m; 182°40'09" - 70,97m, indo até o vértice A62-P-8107, de coordenadas N=8.016.955,772m e E=424.739,950m; 205°56'19" - 65,33m, indo até o vértice A62-P-8106, de coordenadas N=8.016.897,027m e E=424.711,376m; 196°11'46" - 61,58m, indo até o vértice A62-P-8105, de coordenadas N=8.016.837,892m e E=424.694,200m; 244°06'18" - 28,18m, indo até o vértice A62-P-8104, de coordenadas N=8.016.825,584m e E=424.668,847m; 236°23'33" - 88,12m, indo até o vértice A62-P-8103, de coordenadas N=8.016.776,812m e E=424.595,460m; 227°27'57" - 81,91m, indo até o vértice A62-P-8102, de coordenadas N=8.016.721,439m e E=424.535,103m; 236°16'29" - 40,16m, indo até o vértice A62-P-8101, de coordenadas N=8.016.699,144m e E=424.501,705m; 243°28'02" - 61,05m, indo até o vértice A62-P-8100, de coordenadas N=8.016.671,874m e E=424.447,088m; 212°41'22" - 31,42m, indo até o vértice A62-P-8099, de coordenadas N=8.016.645,433m e E=424.430,120m; 294°12'23" - 24,11m, indo até o vértice A62-P-8098, de coordenadas N=8.016.655,320m e E=424.408,127m; 157°42'29" - 16,55m, indo até o vértice A62-P-8097, de coordenadas N=8.016.640,009m e E=424.414,404m; 199°47'51" - 37,13m, indo até o vértice A62-P-8095, de coordenadas N=8.016.605,076m e E=424.401,829m, situado em sua barra no Rio Claro; deste, segue pelo referido Rio a montante, com os seguintes azimutes e distâncias: 355°16'01" - 36,01m, indo até o vértice A62-P-8096, de coordenadas N=8.016.640,960m e E=424.398,858m; 294°26'20" e distância de 34,21m, indo até o vértice A62-P-8094, de coordenadas N=8.016.655,114m e E=424.367,712m; 281°41'09" e distância de 46,46m, indo até o vértice A62-P-8093, de coordenadas N=8.016.664,524m e E=424.322,216m; 257°40'57" e distância de 109,83m, indo até o vértice A62-P-8092, de coordenadas N=8.016.641,094m e E=424.214,915m; 246°35'31" e distância de 125,14m, indo até o vértice A62-P-8091, de coordenadas N=8.016.591,379m e E=424.100,075m; 236°57'43" e distância de 105,11m, indo até o vértice A62-P-8090, de coordenadas N=8.016.534,071m e E=424.011,957m; 220°36'49" e distância de 158,57m, indo até o vértice A62-P-8089, de coordenadas N=8.016.413,695m e E=423.908,733m; 224°20'07" e distância de 138,37m, indo até o vértice A62-P-8088, de coordenadas N=8.016.314,726m e E=423.812,034m; 209°23'11" e distância de 104,47m, indo até o vértice A62-P-8087, de coordenadas N=8.016.223,695m e E=423.760,769m; 206°21'08" e distância de 96,23m, indo até o vértice A62-P-8086, de coordenadas N=8.016.137,468m e E=423.718,055m; 239°27'56" e distância de 126,13m, indo até o vértice A62-P-8085, de coordenadas N=8.016.073,385m e E=423.609,413m; 263°23'30" e distância de 149,98m, indo até o vértice A62-P-8084, de coordenadas N=8.016.056,125m e E=423.460,431m; 258°19'50" e distância de 173,80m, indo até o vértice A62-P-8083, de coordenadas N=8.016.020,971m e E=423.290,222m; 235°39'59" e distância de 70,76m, indo até o vértice A62-P-0001, de coordenadas N=8.015.981,061m e E=423.231,790m, situado em sua margem esquerda no canteiro de Obras; deste, segue confrontando com canteiro de Obras, com os seguintes azimutes e distâncias: 327°57'47" - 158,84m, indo até o vértice A62-P-0002, de coordenadas N=8.016.115,711m e E=423.147,531m; 238°01'51" - 363,80m, indo até o vértice A62-P-0003, de coordenadas N=8.015.923,093m e E=422.838,908m, situado na margem do Lago; deste, segue margeando o referido Lago, com os seguintes azimutes e distâncias: 317°54'27" - 18,14m, indo até o vértice A62-P-0004, de coordenadas N=8.015.936,551m e E=422.826,751m; 328°37'24" - 40,31m, indo até o vértice A62-P-0005, de coordenadas N=8.015.970,968m e E=422.805,762m; 319°32'56" - 25,70m, indo até o vértice A62-P-0006, de coordenadas N=8.015.990,521m e E=422.789,091m; 334°06'42" - 88,74m, indo até o vértice A62-P-0007, de coordenadas N=8.016.070,359m e E=422.750,344m; 356°36'15" - 100,99m, indo até o vértice A62-P-0008, de coordenadas N=8.016.171,168m e E=422.744,362m; 005°51'34" - 53,45m, indo até o vértice A62-P-0009, de coordenadas N=8.016.224,342m e E=422.749,819m; 353°01'03" - 26,65m, indo até o vértice A62-P-0010, de coordenadas N=8.016.250,796m e E=422.746,579m; 348°01'38" - 66,00m, indo até o vértice A62-P-0011, de coordenadas N=8.016.315,363m e E=422.732,887m; 339°18'26" - 41,92m, indo até o vértice A62-P-0012, de coordenadas N=8.016.354,582m e E=422.718,073m; 342°30'55" - 48,90m, indo até o vértice A62-P-0013, de coordenadas N=8.016.401,219m e E=422.703,382m; 351°07'14" - 36,76m, indo até o vértice A62-P-0014, de

coordenadas N=8.016.437,538m e E=422.697,708m; 347°28'14" - 28,45m, indo até o vértice A62-P-0015, de coordenadas N=8.016.465,315m e E=422.691,535m; 354°49'44" - 68,42m, indo até o vértice A62-P-0016, de coordenadas N=8.016.533,461m e E=422.685,368m; 015°38'02" - 28,38m, indo até o vértice A62-P-0017, de coordenadas N=8.016.560,794m e E=422.693,017m; 016°12'27" - 52,32m, indo até o vértice A62-P-0018, de coordenadas N=8.016.611,030m e E=422.707,619m; 021°23'27" - 62,13m, indo até o vértice A62-P-0019, de coordenadas N=8.016.668,881m e E=422.730,280m; 026°27'05" - 38,36m, indo até o vértice A62-P-0020, de coordenadas N=8.016.703,229m e E=422.747,369m; 040°52'16" - 42,05m, indo até o vértice A62-P-0021, de coordenadas N=8.016.735,029m e E=422.774,887m; 037°49'58" - 28,26m, indo até o vértice A62-P-0022, de coordenadas N=8.016.757,352m e E=422.792,223m; 063°55'37" - 129,93m, indo até o vértice A62-P-0023, de coordenadas N=8.016.814,457m e E=422.908,927m; 083°01'26" - 29,32m, indo até o vértice A62-P-0024, de coordenadas N=8.016.818,018m e E=422.938,029m; 074°21'25" - 26,96m, indo até o vértice A62-P-0025, de coordenadas N=8.016.825,288m e E=422.963,992m; 074°28'49" - 37,36m, indo até o vértice A62-P-0026, de coordenadas N=8.016.835,285m e E=422.999,992m; 063°11'50" - 35,59m, indo até o vértice A62-P-0027, de coordenadas N=8.016.851,332m e E=423.031,756m; 022°13'53" - 25,51m, indo até o vértice A62-P-0028, de coordenadas N=8.016.874,944m e E=423.041,407m; 063°04'37" - 38,71m, indo até o vértice A62-P-0029, de coordenadas N=8.016.892,471m e E=423.075,920m; 061°51'27" - 16,00m, indo até o vértice A62-P-0030, de coordenadas N=8.016.900,018m e E=423.090,029m; 096°20'25" - 9,06m, indo até o vértice A62-P-0031, de coordenadas N=8.016.899,018m e E=423.099,029m; 000°00'00" - 8,00m, indo até o vértice A62-P-0032, de coordenadas N=8.016.907,018m e E=423.099,029m; 029°03'13" - 31,89m, indo até o vértice A62-P-0033, de coordenadas N=8.016.934,892m e E=423.114,514m; 046°25'48" - 11,79m, indo até o vértice A62-P-0034, de coordenadas N=8.016.943,016m e E=423.123,054m; 014°01'13" - 111,42m, indo até o vértice A62-P-8057, de coordenadas N=8.017.051,121m e E=423.150,048m; 349°15'41" - 135,16m, indo até o vértice A62-P-8056, de coordenadas N=8.017.183,917m e E=423.124,863m; 350°09'19" - 130,20m, indo até o vértice A62-P-8055, de coordenadas N=8.017.312,203m e E=423.102,601m; 028°13'48" - 41,55m, indo até o vértice A62-P-8054, de coordenadas N=8.017.348,808m e E=423.122,253m; 055°43'58" - 74,11m, indo até o vértice A62-P-8053, de coordenadas N=8.017.390,534m e E=423.183,496m; 044°59'14" - 91,61m, indo até o vértice A62-P-0035, de coordenadas N=8.017.455,324m e E=423.248,257m; 340°08'21" - 50,71m, indo até o vértice A62-P-0036, de coordenadas N=8.017.503,018m e E=423.231,029m; 050°39'52" - 70,73m, indo até o vértice A62-P-0037, de coordenadas N=8.017.547,848m e E=423.285,731m; 032°08'06" - 26,00m, indo até o vértice A62-P-0038, de coordenadas N=8.017.569,865m e E=423.299,561m; 035°52'32" - 30,81m, indo até o vértice A62-P-0039, de coordenadas N=8.017.594,828m e E=423.317,615m; 041°03'48" - 9,31m, indo até o vértice A62-P-0040, de coordenadas N=8.017.601,848m e E=423.323,731m; 000°23'44" - 43,17m, indo até o vértice A62-P-0041, de coordenadas N=8.017.645,018m e E=423.324,029m; 012°03'26" - 70,38m, indo até o vértice A62-P-0042, de coordenadas N=8.017.713,848m e E=423.338,731m; 022°37'12" - 26,00m, indo até o vértice A62-P-0043, de coordenadas N=8.017.737,848m e E=423.348,731m; 021°22'14" - 24,70m, indo até o vértice A62-P-0044, de coordenadas N=8.017.760,848m e E=423.357,731m; 004°26'15" - 26,72m, indo até o vértice A62-P-0045, de coordenadas N=8.017.787,483m e E=423.359,798m; 353°04'46" - 27,64m, indo até o vértice A62-P-0046, de coordenadas N=8.017.814,926m e E=423.356,467m; 358°51'50" - 23,10m, indo até o vértice A62-P-0047, de coordenadas N=8.017.838,018m e E=423.356,009m; 340°08'10" - 50,97m, indo até o vértice A62-P-0048, de coordenadas N=8.017.885,958m e E=423.338,689m; 308°53'27" - 17,59m, indo até o vértice A62-P-0049, de coordenadas N=8.017.897,000m e E=423.325,000m; 341°00'58" - 41,16m, indo até o vértice A62-P-0050, de coordenadas N=8.017.935,926m e E=423.311,609m; 290°12'03" - 38,91m, indo até o vértice A62-P-0051, de coordenadas N=8.017.949,363m e E=423.275,090m; 314°20'56" - 26,26m, indo até o vértice A62-P-0052, de coordenadas N=8.017.967,717m e E=423.256,314m; 302°01'19" - 65,46m, indo até o vértice A62-P-8041, de coordenadas N=8.018.002,425m e

E=423.200,817m; 319°45'09" - 19,57m, indo até o vértice A62-V-0155, de coordenadas N=8.018.017,362m e E=423.188,173m, situado na barra do Córrego Capoeirão; deste, segue pelo referido Córrego a montante, com os seguintes azimutes e distâncias: 058°24'03" - 124,83m, indo até o vértice A62-P-8042, de coordenadas N=8.018.082,769m e E=423.294,494m; 040°05'26" - 84,58m, indo até o vértice A62-P-8039, de coordenadas N=8.018.147,478m e E=423.348,966m; 052°31'27" - 42,68m, indo até o vértice A62-P-8038, de coordenadas N=8.018.173,447m e E=423.382,839m; 042°23'15" - 46,20m, indo até o vértice A62-P-8037, de coordenadas N=8.018.207,569m e E=423.413,983m; 022°55'57" - 48,58m, indo até o vértice A62-P-8036, de coordenadas N=8.018.252,307m e E=423.432,911m; 063°26'33" - 44,27m, indo até o vértice A62-P-8035, de coordenadas N=8.018.272,098m e E=423.472,506m; 051°37'44" - 73,52m, indo até o vértice A62-P-8034, de coordenadas N=8.018.317,738m e E=423.530,149m; 012°14'36" - 40,71m, indo até o vértice A62-P-8033, de coordenadas N=8.018.357,526m e E=423.538,783m; 346°29'55" - 48,12m, indo até o vértice A62-P-8032, de coordenadas N=8.018.404,314m e E=423.527,549m; 068°46'29" - 52,28m, indo até o vértice A62-P-8031, de coordenadas N=8.018.423,241m e E=423.576,282m; 033°52'41" - 38,46m, indo até o vértice A62-P-8030, de coordenadas N=8.018.455,175m e E=423.597,723m; 045°57'33" - 98,68m, indo até o vértice A62-P-8029, de coordenadas N=8.018.523,775m e E=423.668,659m; 078°12'59" - 44,57m, indo até o vértice A62-P-8028, de coordenadas N=8.018.532,877m e E=423.712,290m; 047°32'27" - 65,32m, indo até o vértice A62-P-8027, de coordenadas N=8.018.576,969m e E=423.760,477m; 059°47'50" - 59,31m, indo até o vértice A62-P-8026, de coordenadas N=8.018.606,808m e E=423.811,740m; 045°26'45" - 45,52m, indo até o vértice A62-P-8025, de coordenadas N=8.018.638,741m e E=423.844,174m; 029°09'18" - 46,37m, indo até o vértice A62-P-8024, de coordenadas N=8.018.679,232m e E=423.866,762m; 065°34'14" - 30,30m, indo até o vértice A62-P-8023, de coordenadas N=8.018.691,765m e E=423.894,353m; 072°43'47" - 35,64m, indo até o vértice A62-P-8022, de coordenadas N=8.018.702,347m e E=423.928,390m; 069°48'49" - 51,83m, indo até o vértice A62-P-8021, de coordenadas N=8.018.720,231m e E=423.977,033m; 107°25'46" - 65,04m, indo até o vértice A62-P-8020, de coordenadas N=8.018.700,750m e E=424.039,085m; 105°06'54" - 59,37m, indo até o vértice A62-P-8019, de coordenadas N=8.018.685,269m e E=424.096,401m; 078°48'47" - 24,60m, indo até o vértice A62-P-8018, de coordenadas N=8.018.690,042m e E=424.120,535m; 102°24'38" - 71,35m, indo até o A62-M-1803; Ponto inicial da descrição desse perímetro. Todas as coordenadas aqui descritas estão georreferenciadas ao Sistema Geodésico Brasileiro, a partir da estação IBGE-MTBA-93965,de coordenadas N=8,242,826.137m e E=364,601.173m (MC 51° WGr.), IBGE-BRAZ-91200, de coordenadas N=8,234,791.574m e E=191,946.760m (MC 45° WGr.), IBGE-UBER-91909, de coordenadas N=7,909,294.701m e E=782,705.942m (MC 51° WGr.), sendo que as coordenadas do perímetro encontram-se representadas no Sistema UTM, referenciadas ao Meridiano Central nº 51 WGr, Tendo como datum o SAD-69. Todos os azimutes e distâncias, área e perímetro foram calculados no plano de projeção UTM: Responsável Técnico: César Corrêa Tavares- Técnico em Agrimensura-CREA-677/TD-GO, Código de Credenciamento A62, ART: 10 2014 010 9813. Havido Conforme matrícula de nº. 56.968 e R-02-56.968, expedida em 01/10/2015, bem como livre de ônus reais e positiva de ações reais e pessoais reipersecutórias, expedida em 01/10/2015, ambas conforme certidões lavradas pelo Registro de Imóveis desta Comarca. Pelo AV-01-56.968 consta a averbação que conforme a AV-11 da matrícula anterior 2.868, o imóvel objeto da presente matrícula, está situado na área urbana deste município, conforme Lei 2.804 de 22/06/2007. **Pelo R-02-56.968 consta que nos termos da Escritura de Pública de Dação em Pagamento, data de 25/07/2014, lavrada nas Notas do Cartório Índio Artiaga, 4º Tabelionato de Notas da Comarca de Goiânia-GO, lv. 5049-N, fls. 073, protocolo 00279701, consta que o imóvel objeto da presente matricula foi adquirido pelo ESTADO DE GOIÁS, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ/MF sob o n.° 01.409.580/0001-38, neste ato legalmente representado pela Procuradora do Estado, FÁBIA DE BARROS AMORIM, brasileira, divorciada, procuradora do estado, portadora da Cédula de Identidade Profissional nº 14.360-OAB/GO, na qual consta o número da Cédula de Identidade 2079647-SSP/GO e inscrita no C.P.F./M.F. sob o nº 456.037.901-72, residente e**

domiciliada nesta Capital; e tendo como Pagadora *EMPRESA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA, EXTENSÃO RURAL E PESQUISA AGROPECUÁRIA DO ESTADO DE GOIÁS - EMATER - GO*, em liquidação, empresa pública, inscrita no CNPJ sob o nº 02.208.155/0001-43, estabelecida à Rua 5, nº 833, 8º andar, quadra C-05, lote 23, Edifício Palácio de Prata, Setor Oeste, nesta Capital, neste ato representada pelo seu liquidante, JAILTON PAULO NAVES, brasileiro, casado, advogado, portador da Cédula de Identidade Profissional nº 6.464 OAB/GO, na qual consta o número da Cédula de Identidade 646.525-SSP/GO e inscrito no C.P.F./M.F. sob o nº 158.627.551-87, residente e domiciliado nesta Capital, nomeado pelo Decreto Governamental de 26 de janeiro de 2011, publicado no Diário Oficial do Estado de Goiás, número 21.031, página 4, de 28 de janeiro de 2011, retificado o número de CPF do nomeado, pelo Decreto de 06 de fevereiro de 2011, publicado no Diário Oficial do Estado de Goiás, número 21.040, página 5, de 10 de fevereiro de 2011. Consta na referida escritura que, por força de assunção de dívidas federais pelo Estado de Goiás, a outorgante pagadora tornou-se devedora da quantia de R$ 127.820.486,67 (cento e vinte e sete milhões, oitocentos e vinte mil, quatrocentos e oitenta e seis reais e sessenta e sete centavos), referentes a contribuição previdenciária ao Instituto Nacional de Seguro Social - INSS (R$ 123.334.217,33), contribuição social ao Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE (R$ 2.374.137,48), e contribuição ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço FGTS (R$ 2.112.131,86, de sua responsabilidade tributária, assumidos e pagos pelo Erário Estadual sob a autorização da Lei Estadual nº 11 .721/92, 11.916/93, 12.168/93 e 13.115/97. Consta ainda que a OUTORGANTE PAGADORA dá em pagamento ao OUTORGADO RECEBEDOR, pelo valor de R$ 18.418.471,83 (dezoito milhões, quatrocentos e dezoito mil, quatrocentos e setenta e um reais e oitenta e três centavos).Por consequência, o ESTADO DE GOIÁS dá plena e geral quitação da quantia efetivamente recebida, remanescendo em seu favor um saldo credor a ser apurado oportunamente, fazendo firme e valiosa a presente dação em pagamento.** **Cláusula Segunda**: que, por força da presente escritura, estando o OUTORGANTE-DOADOR autorizado pela Assembleia Legislativa através da Lei Estadual n.º 18.932, de 16 de julho de 2015, transfere ao OUTORGADO-DONATÁRIO a totalidade da sobredita área. Assim, doado e transferido fica, ao OUTORGADO-DONATÁRIO, todo o domínio, posse, direito e ações que exercia incontestadamente, até a presente data, sobre o imóvel ora doado, prometendo fazer a presente doação sempre boa, firme e valiosa e na melhor forma de direito, para todos os efeitos e, principalmente em obediência ao que prescreve a Lei Federal nº 6.015/73, respondendo pela evicção de direitos; **Cláusula Terceira:** que o imóvel ora doado é inalienável e tem o encargo específico de expansão do Campus Jataí da Universidade Federal de Goiás – CAJ/UFG -, especialmente das atividades voltadas ao desenvolvimento de pesquisas agronômicas, sob pena de reversão ao patrimônio estadual, nos casos de descumprimento da obrigação ou de alteração da finalidade do encargo; **Cláusula Quarta**: pelo OUTORGADO-DONATÁRIO, foi me dito que aceita a presente doação em todos os seus termos, tal qual se acha redigida; **Cláusula Quinta**: deram à presente doação para todos os efeitos e principalmente em obediência ao que prescreve a Lei n.º 6.015/73, Lei dos Registros Públicos, o valor de R$ 18.418.472,00 (dezoito milhões, quatrocentos e dezoito mil, quatrocentos e setenta e dois reais), conforme Laudo de Avaliação nº. 566/2013, da SEGPLAN. **Cláusula Sexta**: não foram exigidas certidões negativas e nem mesmo pagamento do Imposto de Transmissão, por envolver, de ambos os lados, pessoas jurídicas de direito público interno. De como o disseram, dou fé. Lavrei este instrumento sob minuta, que, lido e achado conforme aceitam-no, outorgam-no e assinam, dispensada a presença de testemunhas, por força do que dispõe o § 5º, art. 215 da Lei 10.406, de 10 de janeiro de 2002 (Código Civil); Foram apresentadas as seguintes certidões: ***A adquirente, na pessoa de seu representante legal dispensou a apresentação da Certidão do Cartório do Distribuidor - Certidão Cível de feitos ajuizados, após ser esclarecido pela escrevente autorizada, sobre sua importância para a segurança da negociação entabulada, isentando esta Serventia de quaisquer reclamações futuras, tanto no âmbito civil como criminal***; Fica a outorgada-donatária isenta do pagamento de ITCD referente a Doação, conforme demonstrativo de cálculo homologado conforme artigo 6º da Instrução Normativa 704/2004 - GSF, guia de nº. 0577-2015 JAT; Foi apresentada a certidão da Fazenda Pública do Estado de Goiás, em que consta que o outorgante-doador está quites com esta fazenda, conforme certidão de nº. 13323174 e

validador: 5.555.537.275.343, até a presente data de 01/10/2015; Foi apresentada a certidão do Ministério da Fazenda - Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional - Secretaria da Receita Federal do Brasil - Certidão Positiva com Efeitos de Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, em que nada consta em nome do outorgante-doador, conforme código da certidão: 3C83.B211.91C2.0CE6, até a presente data de 03/06/2015, válida até 30/11/2015; Foi apresentada a Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas com Efeito de Negativa, sob o nº. 162843113/2015, processo de nº. 0010106-25.2015.5.18.0016 - TRT 18ª Região, em nome do outorgante-doador em que nada consta até a presente data de 01/10/2015, válida até 28/03/2016; Foi realizada a pesquisa junto a Central Nacional de Indisponibilidade de Bens, em nome do outorgante-doador, Certidão Negativa, conforme Código Hash: ce6d.26e2.c77f.8efb.ccbf.d4b0.42b4.ea03.0323.a4e2, em data de 01/10/2015; E, ainda foi apresentada a certidão da Prefeitura Municipal desta cidade, sob o n°. 2261/2015, em nome do outorgante-doador, em que consta que o imóvel mencionado está quites com os tributos imobiliários, até o exercício de 2015; e, que fica em cartório arquivada a guia de ITCD e as certidões de quitações. **EMITIDA A DOI.** E de como assim disseram e me pediram, lhe lavrasse a presente escritura a qual foi lida por mim, TABELIÃO perante as partes a tudo presente: Sendo dispensadas as Testemunhas de acordo com o Artigo 215 paragrafo 5º do Código Civil. Eu, Cristiney Fonseca Pereira - TABELIÃO, que a escrevi dou fé e assino. a) Cristiney Fonseca Pereira - TABELIÃO Jataí, 01 de outubro de 2015. Trasladada em seguida nada mais Eu _____ TABELIÃO. Que a digitei, conferi, dou fé e assino em público e raso. Emolumentos: R$ 2.776,76 , Taxa Judiciária:R$ 318,55 .

Selo: 032115030608080963-00005
Consulte: https://extrajudicial.tjgo.jus.br/

Emitida DOI

Em testº. da verdade.

CRISTINEY FONSECA PEREIRA
Tabelião

ESTADO DE GOIÁS
Outorgante-Doador
Alexandre Eduardo Felipe Tocantins
Procurador-Geral do Estado

MARCONI FERREIRA PERILLO JÚNIOR
Governador-Anuente

UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
Outorgada-Donatária
Orlando Afonso Valle do Amaral
Reitor

CRI JATAÍ-GO
REGISTRO DE IMÓVEIS, PESSOAS JURÍDICAS, TÍTULOS, DOCUMENTOS E PROTESTO.
Av. Presidente Tancredo Neves, nº 100 - Jataiy ShoppingSetor Eparmondas II - CEP 75.805-123 - Telefone: (64) 3631-1566

Protocolo nº 246211 - Em 26/02/2018 16:02:48

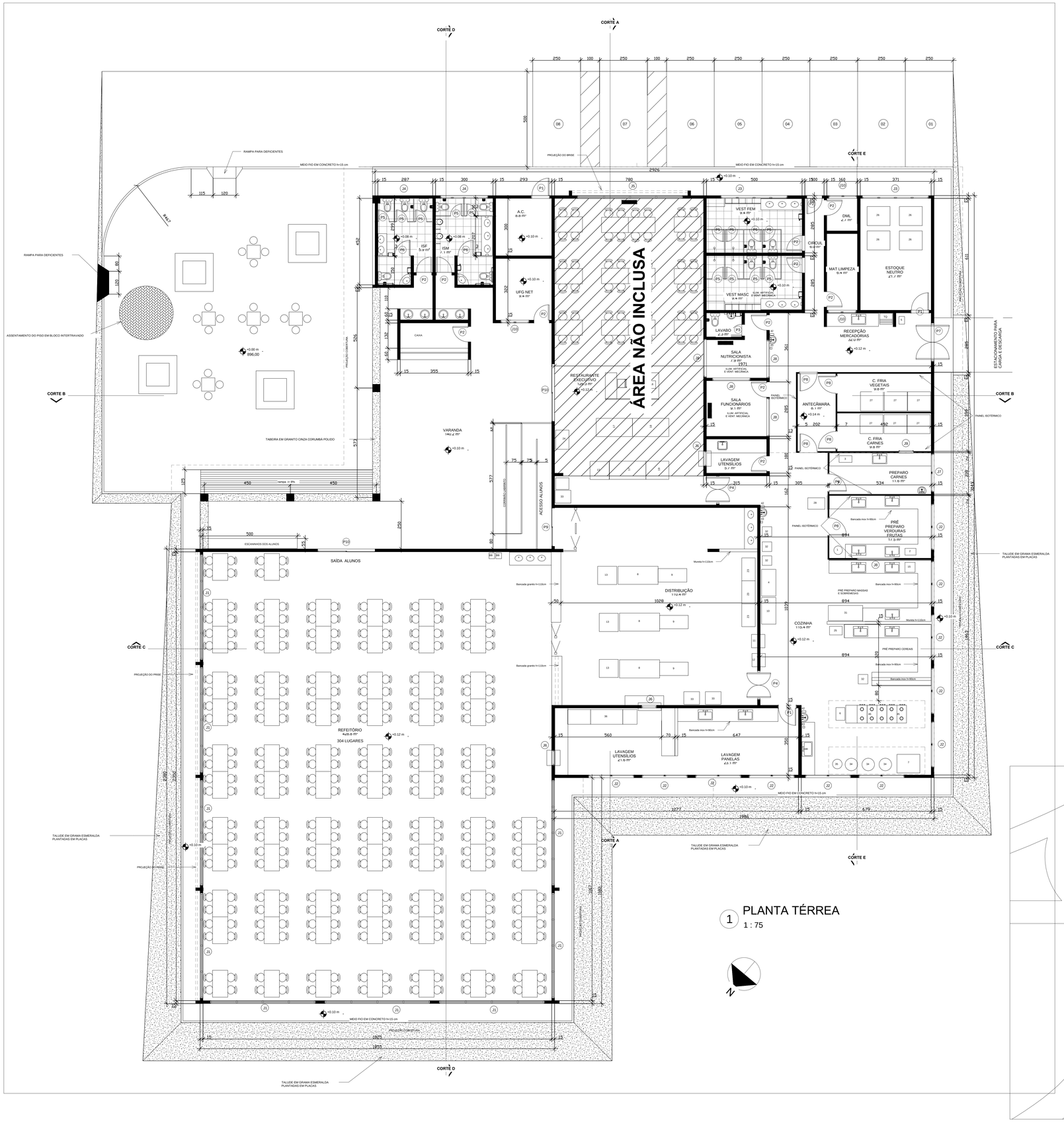
ATOS PRATICADOS:
LV.2 - R-04-MAT.56.968 - - - Doação
Em 26/02/2018 14:32:20.
Emol.:R$0 + Tx.Jud.:R$0
Fundos(39%): R$0 + ISS(4%):R$0
Total: R$0

Denis Gomes Jacinto
Escrevente Substituto

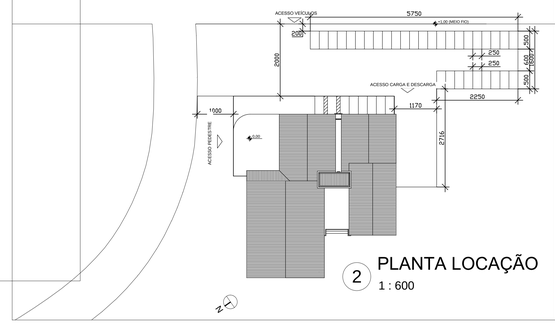
2º TABELIONATO DE NOTAS
Cristiney Fonseca Pereira
TABELIÃO
Carla Ribeiro Silva de Carvalho
Lázara Vanessa Freitas de Oliveira
Laylla Aparecida Alves Freitas
Lorena da Silva Franco
Patricya Fernanda Alves Freitas
Suzelly Krystyne de Freitas
Welton Messias de Oliveira
ESCREVENTES
JATAÍ-GO

SERVIÇO REGISTRAL DE IMÓVEIS, PESSOAS JURÍDICAS, TÍTULOS, DOCUMENTOS E PROTESTOS
Leandro Akira M... OFICIAL REGISTRADOR
Alexandre Yonena ESCREVENTE SUBSTITUTO DESIGNADO
Denis Gomes Ja...
Edwards Costa D...
Nella Ronise Costa
Juliana Bigaski O...
ESCREVENTES SUBSTITUTOS
JATAÍ - GO

PODER JUDICIÁRIO ESTADO DE GOIÁS
Selo Eletrônico de Fiscalização
Selo: 06681712281537127700104
Protocolo: 246211
Consulte este selo em: http://extrajudicial.tjgo.jus.br



1 PLANTA TÉRREA
1 : 75



2 PLANTA LOCAÇÃO
1 : 600

LEGENDA EQUIPAMENTOS

1 - Descascador de verduras industrial em aço inoxidável resistente AISI 304, com cano de água para lavagem e tampa removível de limpeza e caixa decantadora com gaveta perfurada removível.- 150cm altura x 55 cm diâmetro-capacidade 14kg a cada 2minutos;

2 - Processador de alimentos industrial em aço inox resistente AISI 304, com opções de ralar, cortar e desfiar, chave de segurança para reabastecimento, corpo inclinado , lâminas em aço inox. Capacidade 9kg/min. 73Cm altura/58cm profundidade/ø35cm largura;

3 - Picador de carne inox industrial resistente AISI 304 - capacidade 180kg/h- acompanha 2 discos perfurados (1/8" e 3/16") e 2 facas cruzeta. Corpo e prato de abastecimento em inox. Cilindro estanhado e socador aitileno. Dimensões: 35cm largurax 42cm de altura e 61 cm profundidade;

4 - Freezer industrial vertical 4 portas em vidro -Revestimento externo em inox , paredes duplas com isolação térmica especial em poliuretano de alta densidade. Revestimento interno em aluminio ou inox, Fechamento magnético e sistemas de resistência antiumidificação.Programador digital para congelamento e resfriamento (-18ºC/0ºC/+10ºC). Gabinetes internos com cantoneiras inox para GN's 1/1 transversais. Dimensões: aproximadas: 140cm comp.x75cm largurax205cm altura;

5 - Balança pesadora com indicador digital, com base e plataforma em aço inox resistente para bancada -capacidade 50 a 60kg/10g- sem peças móveis sujeitas a desgaste;

6 - Fritadeira à gás industrial em inox resistente AISI 304 -Capacidade 60 litros de óleo para produção de 500 refeições por turno. Dimensões aproximadas: 47x67x85cm altura;

7 - Forno combinado a gás com capacidade para 1400 refeições e 40 GN's 1/1.Dimensões máximas: largura: 97cm x profundidade: 120cm e altura : 179cm;

8 - Balcão térmico industrial em aço inox resistente AISI 304,com rampa para bandejas e 6 cubas GN's 1/1 com tampa (dimensões : 53cm comprimentox32cm largura x 18cm profundidade). Parte inferior contendo armário com 6 portas e uma prateleira para guarda de materiais. Dimensões aprox.: 2,10cm comprimento x 95cm largura x 87cm altura . Acrescentar um total de 6 cubas para reposição das preparações;

9 - Balcão refrigerado industrial em inox AISI 304 com rampa para bandejas Dimensões máximas de 150cm de comprimentox70cm largurax87 altura para 4 Cubas GN's 1/1 com tampa(53cmX 32X 10cm profundidade). Obs.: acrescentar um total de 6 cubas para reposição das preparações;

10 - Refrigerador industrial vertical 4 portas em vidro -Revestimento externo em inox , paredes duplas com isolação térmica especial em poliuretano de alta densidade. Revestimento interno em aluminio ou inox. Fechamento magnético e sistemas de resistência antiumidificação. Programador digital para resfriamento (0ºC/+10ºC). Gabinetes internos com cantoneiras inox para GN's 1/1 transversais. Dimensões: aproximadas: 140cm comprimentox75cm largurax205cm altura;

11 - Módulo vertical móvel em inox de Passthrough Refrigerado (180cm altura máxima) para cubas GN's 1/1 (53x32x10cm profundidade);

12 - Módulo vertical móvel em inox de Passthrough térmico (180cm altura máxima) para 5 cubas GN's 1/1 (53x32x10cm profundidade);

13 - Mesa refrigerada industrial em inox resistente - 100cm comprimentox95 largurax87 cm de altura,com rampa p/bandejas;

14 - Mesa refrigerada industrial em inox resistente 150cm comp x 70 cm largurax87 cm altura;

15 - Batedeira elétrica planetária em inox. Capacidade para 10litros. Bacia em aço inox AISI 304 com elevação, pés elevados com proteção em borracha de alta resistência Dimensõesaproximadas: 85cm altura x 53cm de profundidade x 32cm largura. Três batedores em aço inox para diversos tipos de massas.

16 - Balança de mesa digital eletrônica com display de cristal líquido capacidade 15kg- prato em inox- precisão de 5g- com bateria interna recarregável e carregador de bateria automático

17 - Balcão térmico em inox com corre bandejas nas duas laterais e protetor de vidro -190cm comprimento- capacidade para 10GN's ½ com tampa(325mmx265mmx100mm) Obs.: incluir mais 10 cubas GN's ½ e 4GN's 1/1com profundidade de 100mm;

18 - Balcão refrigerado em inox com corre bandejas nas duas laterais e protetor de vidro- 190cm de comprimento- capacidade para 10 cubas GN's ½ com tampa (325mmx265mmx60mm) obs.: incluir mais 10 GN's ½ com profundidade de 60mm;

19 - Balcão refrigerado em inox AISI 304 resistentecom corre bandejas nas duas laterais e protetor de vidro- 120cm de comprimento- capacidade para 6 cubas GN's ½ com tampa (325mmx265mmx60mm);

20 - Módulo vertical móvel em inox resistente AISI 304 de Passthrough térmico (180cm de altura máxima) para cubas GN's ½ de 100mm de profundidade;

21 - Módulo vertical móvel em inox resistente AISI 304 de Passthrough refrigerado(180cm de altura) para cubas GN's ½ de 6mm de profundidade.Obs.altura máxima de 180cm semelhante ao passthrough térmico;

22 - Carro Esqueleto para transporte de GN's todo em aço inoxidável AISI-304 18.8.Estrutura tubular quadrada de 25x25mm, limitador em tubo quadrado de 25x25mm e pares de cantoneiras em perfil "L" para receber Gn's 1/1 (53x32x10cm profundidade).Dotado de 04 rodízios de Ø4", sendo 02 fixos e 02 giratórios com trava. 160Cm altura

23 - Modulo de distribuição em inox sem compartimento de vidro com pés tipo rodízio 3 a 4 cubas para porta-talheres e parte lisa com 60cm para acomodar bandejas de dimensões 40x30cm. Gabinete inferior com 2 portas e 1 prateleira lisa para guarda de materiais de reposição. Dimensões: 120Cm comprimento x 70cm largura x87cm altura;

24 - Modulo de distribuição em inox sem compartimento de vidro com pés tipo rodízio 3 a 4 cubas para porta-talheres e parte lisa com 60cm para acomodar pratos. Gabinete inferior com 2 portas e 1 prateleira lisa para guarda de materiais de reposição. Dimensões:100Cm comprimentox70cm largura x87cm altura;

25 - Carro para lavagem e transporte de cereais em aço inox resistente AISI 304. Basculante, com rodízio de 3". Capacidade 80 Litros. Dimensões:67cm comprimentox45cm largurax 60cm altura;

26 - Estrados fenestrados de polipropileno com pés acoplados com canoplas para uso em despensa.Dimensões: 120 comprimentox100cm largurax40cm de altura;

27 - Estrados fenestrados de polipropileno para camaras frias Dimensões: 120 comprimentox100cm largurax40cm de altura;

28 - Carro tipo plataforma inteiramente em aço inoxidável resistente AISI 304. Base e chassis em inox reforçado . Dotado de 4 rodízios, sendo 2 fixos e 02 giratórios com trava.Dimensões aproximadas de 60cmx90cmx90cm;

29 - Mesa de apoio industrial com tampo em inox resistente AISI 304 , pés tipo rodízio. Dimensões: 160 comprimento x 80cm largura x 76cm altura;

30 - Mesa de apoio industrial com tampo em inox resistente AISI 304 , pés tipo rodízio. Dimensões: 60 comprimento x 60cm largura x 76cm altura;

31 - Mesa para preparo de massas em aço inoxidável resistente AISI 304, para receber tampo de granito , pés com sapatas niveladoras. Com 1 prateleira inferior gradeada. 180Cm de comprimentoX80cm largurax76cm altura. Obs: INCLUIR O TAMPO DE GRANITO;

32 - Bancos de apoio resistentes com tampo de inox AISI 304 50cmx50cmx60cm altura . Pés fixos em estrutura tubular de ferro com pintura lavável;

33 - Refresqueira industrial elétrica em inox AISI 304, capacidade 50 a 60L com pés em rodízios. Com 4 torneiras abastecedoras (2 na parte anterior e 2 na posterior). Dimensões aproximadas: 113cm alturax82cm comprimento lateral x67 cm de largura;

34 - Caldeirão industrial em inox AISI 304 liga 18.8 com isolação térmica para cocção com aquecimento direto a gás.Válvulas em componentes para total segurança operacional. Construção reforçada com tampas autoclavadas ou americanas. Registro de escoamento de 1 e ½ " Queimadores tubulares multiperfurados em aço inox. Capacidade 300L;

35 - Caldeirão industrial em inox AISI 304 liga 18.8 com isolação térmica para cocção com aquecimento direto a gás.Válvulas em componentes para total segurança operacional. Construção reforçada com tampas autoclavadas ou americanas. Registro de escoamento de 1 e ½ " Queimadores tubulares multiperfurados em aço inox. Capacidade 200L;

36 - Lavadora de louças capacidade para 1300 bandejas por hora.Funções de pré-lavagem, lavagem e enxague. Painel de comando no topo do equipamento para facilitar o manuseio e manutenção.Dispositivo de segurança em cada uma das portas, braços de lavagem exclusivos em aço inox com bicos antientupimento e tampões de limpeza nas extremidades. Auto-limer de economia. Controlador de nível e temperatura para higiene. Temperatura de lavagem 55 a 65[C e enxague de 80 a 90ºC com aquecedor elétrico.Cestos coletores de resíduos. Dimensões aproximadas 168x77x179cm. Voltagem trifásica de 380v. Com uma mesa auxiliar para entrada de 75cm e outra de saída com 125cm Obs.: Acrescentar 6 gavetas ao equipamento(4 para bandejas e 2 para talheres;

37 - Estante com 2 Planos gradeados em perfil "U", estrutura em perfil "L" e pés Ø38mm com sapatas niveladoras em polietileno, confeccionado em Aço Inoxidável AISI-304, liga 18.8. Rodízios giratórios com travas e fixos. 95Cm comprimentoX 60cm largurax180Cmde altura;

38 - Estante com 2 Planos gradeados em perfil "U", estrutura em perfil "L" e pés Ø38mm com sapatas niveladoras em polietileno, confeccionado em Aço Inoxidável AISI-304, liga 18.8. Rodízios giratórios com travas e fixos. 120Cm comprimentoX 60cm largurax180Cmde altura;

39 - Estante com 1 Plano gradeados em perfil "U", estrutura em perfil "L" e pés Ø38mm com sapatas niveladoras em polietileno, confeccionado em Aço Inoxidável AISI-304, liga 18.8. Rodízios giratórios com travas e fixos. 90Cm comprimentoX 60cm largurax180Cmde altura;

40 - Carro para Transporte de Detritos com Pedal.Construído inteiramente em aço inoxidável AISI-304 18.8. Corpo cilíndrico, alças, tampa com sistema de basculante através de pedal.- Dotado de rodízios de Ø3" giratórios sem freio. Capacidade: 100L. Altura 60 a 70cm;

41 - Carro para transporte de caixas e recipientes de lixo(carrinho armazém) com rodas pneumáticas. Estrutura resistente em açó inox AISI 304. Dimensões aproximadas: 120cm alturax60cm largura. Base 25x40cm. Capacidade da carga: 150kg;

42 - Toalheiro de parede plástico resistente para papel descartável;

43 - Saboneteira plástica resistente com dispenser para refil de sabonete líquido dosador- modelo universal;

44 - Saboneteira plástica resistente para receber refil de álcool gel para desinfecção de mãos- modelo universal.

TABELAS PORTAS

Porta	Largura	Altura	Tipo	Material	Qtde
P1	0,90	2,10	PORTA DE ABRIR 1 FOLHA	Aluminio	3
P2	0,80	2,10	PORTA DE ABRIR 1 FOLHA	Aluminio	12
P3	0,60	2,10	PORTA DE ABRIR 1 FOLHA	Aluminio	1
P4	1,50	2,00	PORTA DE ABRIR 2 FOLHAS	Aluminio C/visor	2
P5	0,80	1,80	PORTA DE ABRIR 1 FOLHA	Aluminio	33
P6	0,80	1,80	PORTA DE ABRIR 1 FOLHA	Aluminio	2
P7	2,00	2,00	PORTA DE ABRIR 2 FOLHAS	Aluminio C/visor	1
P8	0,90	2,10	PORTA FRIGORÍFERA	Aluminio	6
P9	2,00	2,10	PORTA DE CORRER 2 FOLHAS	Aluminio/Vidro	1
P10	3,00	2,10	PORTA DE CORRER 2 FOLHAS	Aluminio/Vidro	2
P11	1,00	1,50	PORTA DE ABRIR 1 FOLHA	Aluminio	1

TABELAS JANELAS

Janela	Largura	Altura	Peitoril	Tipo	Material	Qtde
J1	5,50	2,60	0,80	JANELA DE CORRER 4 FOLHAS	Aluminio/Vidro	9
J2	2,40	1,40	1,10	JANELA DE CORRER 2 FOLHAS	Aluminio/Vidro	11
J3	0,50	0,60	1,90	JANELA MÁXIMO AR	Aluminio/Vidro	2
J4	2,50	0,60	1,60	JANELA MÁXIMO AR	Aluminio/Vidro	2
J5	5,50	2,20	0,32	JANELA DE CORRER 4 FOLHAS	Aluminio/Vidro	1
J6	0,80	1,00	1,10	JANELA GUILHOTINA	Aluminio/Vidro	3
J7	2,00	1,40	1,10	JANELA DE CORRER 2 FOLHA	Aluminio/Vidro	1
J8	2,00	1,50	1,00	FIXO - VISOR	Aluminio/Vidro	5
J9	0,80	1,00	1,10	FRIGORÍFERA	AÇO	1
J10	1,50	0,60	1,90	JANELA MÁXIMO AR	Aluminio/Vidro	3

APROVAÇÃO

walter & athos arquitetos
associados s/s ltda
fone: 3285 7135

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
CEGEF CENTRO DE GESTÃO DO ESPAÇO FÍSICO
Av. Universitária nº 1593 - S. Universitário - Goiânia - GO (62) 3209 6197
UFG

tipo: ARQUITETURA

local: RESTAURANTE UNIVERSITARIO

endereço: CAMPUS UNIVERSITÁRIO DE JATAÍ

PROPRIETÁRIO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS

AUTOR DO PROJETO: ARQTº WALTER ANTÔNIO GARCIA - CREA 4256/D GO

AUTOR DO PROJETO: ARQTº ATHOS RIOS JUNIOR - CREA 3577/D GO

AUTOR DO PROJETO: ARQTº ALEXANDRE DO PRADO DIAS - CREA 7836/D GO

RESPONSÁVEL TÉCNICO PELA OBRA:

CONTEÚDO: PLANTA , QUADRO DE ABERTURA,PLANTA DE LOCAÇÃO E LEGENDA

DATA	GERÊNCIA/COMPUTADOR/PASTA	ESCALA
20/10/2010		INDICADA

No. DO PROCESSO	DESENHO:	NÚMERO DE PAVIMENTOS
	PAULO	1

QUADRO DE ÁREAS	ÁREA CONSTRUÇÃO	ÁREA PERMEÁVEL	
	1.254,65m²	XXXXXXXXX	

PRANCHA 1/4

Unidade | Gerência de Projetos

Todos os direitos reservados ao CEGEF/PROAD/UFG-GO. O projeto poderá ser utilizado somente no local designado nas plantas.

ANEXO II

PESQUISA DE MERCADO - TERRENO

TERRENO	ENDEREÇO	Distância cidade (kM)	cidade	ÁREA (M²)	VALOR R$	R$/m²	SITE DE PESQUISA
1				8.791.000,00	R$ 8.900.000,00	R$ 1,01	https://www.vivareal.com.br/imovel/fazenda---sitio-5-quartos-area-rural-de-jatai-bairros-jatai-com-garagem-8791000m2-venda-RS8900000-id-2566516394/
2	jatai	30	jatai	3.291.200,00	R$ 11.000.000,00	R$ 3,34	https://www.vivareal.com.br/imovel/fazenda---sitio-centro-bairros-jatai-3291200m2-venda-RS11000000-id-2548590928/
3	Jataí	60	jatai	4.910.000,00	R$ 67.000.000,00	R$ 13,65	https://www.vivareal.com.br/imovel/fazenda---sitio-centro-bairros-jatai-4910000m2-venda-RS67000000-id-2566045798/
4	Jataí	30	Jataí	4.985.200,00	R$ 36.050.000,00	R$ 7,23	https://www.vivareal.com.br/imovel/fazenda---sitio-area-rural-de-jatai-bairros-jatai-4985200m2-venda-RS36050000-id-2567686412/
5	Caçu	60	Caçu	15.972.000,00	R$ 99.000.000,00	R$ 6,20	https://www.vivareal.com.br/imovel/fazenda---sitio-area-rural-de-jatai-bairros-jatai-15972000m2-venda-RS99000000-id-2550859183/
6	Jataí	150	Jataí	30.000.000,00	R$ 80.000.000,00	R$ 2,67	https://go.olx.com.br/regiao-de-rio-verde-e-caldas-novas/terrenos/fazenda-sudoeste-goiano-irrigada-e-sequeiro--620-alq-3-000-ha-1024545055
7	Entre Caldazinha e Bela Vista de Goiás	24	Bela Vista	25.000,00	R$ 750.000,00	R$ 30,00	https://go.olx.com.br/grande-goiania-e-anapolis/terrenos/fazenda-sitio-chacara-24-000m2-com-lago-de-pesca-em-caldazinha-1037570035
8	Terezópolis de Goiás	30	Goiânia	193.600,00	R$ 3.600.000,00	R$ 18,60	https://go.olx.com.br/grande-goiania-e-anapolis/terrenos/terezopolis-de-goias-fazenda-rural-995475113
9	Goiânia-GO	60	Goiania	1.870.000,00	R$ 32.000.000,00	R$ 17,11	https://go.olx.com.br/grande-goiania-e-anapolis/terrenos/fazenda-de-39-alqueires-proximo-a-goiania-1022144152
10	divisa com pires do rio	20	Pires do rio	4.356.000,00	R$ 27.000.000,00	R$ 6,20	https://go.olx.com.br/grande-goiania-e-anapolis/terrenos/fazenda-em-caldas-novas-27-000000-998266849
11	Goiânia-GO	17	Goiânia	174.500,00	R$ 3.240.000,00	R$ 18,57	https://go.olx.com.br/grande-goiania-e-anapolis/terrenos/chacara-3-60-alqueire-17-45-hectares-goiania-go-1024491598
12	hidrolandia	12	Hidrolândia	580.800,00	R$ 7.200.000,00	R$ 12,40	https://go.olx.com.br/grande-goiania-e-anapolis/terrenos/fazenda-em-hidrolandia-24-alqueires-7-200-00-1048232978
13	Cocalzinho de Goiás - GO	30	Cocalzinho	121.000,00	R$ 600.000,00	R$ 4,96	https://go.olx.com.br/grande-goiania-e-anapolis/terrenos/chacara-para-venda-possui-5-alqueires-em-zona-rural-cocalzinho-de-goias-go-1048220839#
14	Paraúna	11	Paraúna	3.388.000,00	R$ 35.000.000,00	R$ 10,33	https://go.olx.com.br/regiao-de-rio-verde-e-caldas-novas/terrenos/fazenda-70-alqueires-parauna-go-1040414465
15	Itaberai	82	Goiânia	8.430.000,00	R$ 33.000.000,00	R$ 3,91	https://go.olx.com.br/grande-goiania-e-anapolis/terrenos/extra-174-alqueires-em-itaberai-go-963874686
16	Niquelândia			2.450.000,00	R$ 5.000.000,00	R$ 2,04	https://go.olx.com.br/grande-goiania-e-anapolis/terrenos/fazenda-niquelandia-go-993460893
17	Buriti Alto	49	Água Fria de Goiás	9.580.000,00	R$ 48.500.000,00	R$ 5,06	https://go.olx.com.br/grande-goiania-e-anapolis/terrenos/fazenda-excelente-buriti-alto-goias-954897429
18	Minaçu	9	Minaçu	435.600,00	R$ 1.500.000,00	R$ 3,44	https://go.olx.com.br/grande-goiania-e-anapolis/terrenos/18-alqueires-em-minacu-goias-1020589548
19	Piracanjuba	15	Piracanjuba	919.600,00	R$ 5.000.000,00	R$ 5,44	https://go.olx.com.br/regiao-de-rio-verde-e-caldas-novas/terrenos/fazenda-19-alqueires-91-96-hectares-morrinhos-piracanjuba-go-1024513881
20	Goiás	30	Goiás	280.784,00	R$ 1.350.000,00	R$ 4,81	https://go.olx.com.br/grande-goiania-e-anapolis/terrenos/sitio-a-venda-280784-m-por-r-1-350-000-00-vila-republica-goias-go-1048590547
21	Caldas Novas			3.290.000,00	R$ 6.800.000,00	R$ 2,07	https://go.olx.com.br/regiao-de-rio-verde-e-caldas-novas/terrenos/fazenda-a-venda-de-68-alqueires-para-pecuaria-na-regiao-de-caldas-novas-go-1048585465
22	Morrinhos	15	Morrinhos	2.270.000,00	R$ 8.500.000,00	R$ 3,74	https://go.olx.com.br/regiao-de-rio-verde-e-caldas-novas/terrenos/fazenda-a-venda-de-47-alqueires-na-regiao-de-morrinhos-go-1048583919
23	Ipameri	10	Ipameri	1.590.000,00	R$ 6.600.000,00	R$ 4,15	https://go.olx.com.br/regiao-de-rio-verde-e-caldas-novas/terrenos/fazenda-de-33-alqueires-a-venda-para-pecuaria-na-regiao-de-ipameri-go-1048579329
24	São miguel do araguaia	10	São miguel aragu	2.340.000.000,00	R$ 7.500.000.000,00	R$ 3,21	https://go.olx.com.br/grande-goiania-e-anapolis/terrenos/fazenda-em-sao-miguel-do-araguaia-goias-a-venda-m-por-r-32-052-000-setor-oeste-s-1048567549
25	Nerópolis	20	Goiânia	72.600,00	R$ 1.100.000,00	R$ 15,15	https://go.olx.com.br/grande-goiania-e-anapolis/terrenos/excelente-chacara-de-1-5-alqueires-6-km-de-neropolis-1038026125
26	Santo Antonio da Barra	15	Santo Antonio da	411.400,00	R$ 5.200.000,00	R$ 12,64	https://go.olx.com.br/regiao-de-rio-verde-e-caldas-novas/terrenos/fazenda-sitio-chacara-para-venda-8-5-alq-beira-do-asfalto-954258319
27	Anápolis	15	Anápolis	404.140,00	R$ 5.000.000,00	R$ 12,37	https://go.olx.com.br/grande-goiania-e-anapolis/terrenos/fazenda-com-3-dormitorios-a-venda-810000-m-por-r-5-000-000-00-rural-anapolis-go-1024035081
28	Cezarina	68	Goiânia	460.000,00	R$ 2.700.000,00	R$ 5,87	https://go.olx.com.br/regiao-de-rio-verde-e-caldas-novas/terrenos/fazenda-sitio-chacara-para-venda-com-460000-metros-quadrados-em-zona-rural-cezarina-go-996775814
29	Niquelândia	15	Niquelandia	14.374.800,00	R$ 65.000.000,00	R$ 4,52	https://go.olx.com.br/grande-goiania-e-anapolis/terrenos/fazenda-a-venda-594-m-zona-rural-niquelandia-go-995220256
30	Mineiros	30	Mineiros	38.720.000,00	R$ 35.000.000,00	R$ 0,90	https://go.olx.com.br/regiao-de-rio-verde-e-caldas-novas/terrenos/fazenda-mineiros-go-200-algueirao-1014214711
31	Serranópolis	40	Serranópolis	2.867.700,00	R$ 9.954.000,00	R$ 3,47	https://go.olx.com.br/regiao-de-rio-verde-e-caldas-novas/terrenos/fazenda-1044706102
32	Goianésia	12	Goianésia	580.800,00	R$ 4.800.000,00	R$ 8,26	https://go.olx.com.br/grande-goiania-e-anapolis/terrenos/fazenda-extra-regiao-goianesia-go-sao-24-alqueires-1048515191
33	Flores de Goiás	20	Flores de Goiás	43.600.000,00	R$ 3.500.000,00	R$ 0,08	https://go.olx.com.br/grande-goiania-e-anapolis/terrenos/vendo-troco-fazenda-barata-em-flores-de-goias-cod-4124-1001314078
34	Ivolândia	10	Ivolândia	320.000,00	R$ 8.000.000,00	R$ 25,00	https://go.olx.com.br/regiao-de-rio-verde-e-caldas-novas/terrenos/fazenda-sitio-chacara-para-venda-com-320000-metros-quadrados-em-setor-central-ivolandia-1033680993
35	Porangatu	23	Porangatu	1.210.000,00	R$ 5.500.000,00	R$ 4,55	https://go.olx.com.br/grande-goiania-e-anapolis/terrenos/fazenda-50-alqueires-porangatu-goias-1020589556
36	Jaraguá	48	Jaraguá	774.400,00	R$ 4.320.000,00	R$ 5,58	https://go.olx.com.br/grande-goiania-e-anapolis/terrenos/fazenda-32-alqueires-top-entre-jaragua-e-rianapolis-1036981689?
37	Fazenda Nova	22	Fazenda Nova	1.452.000,00	R$ 2.100.000,00	R$ 1,45	https://www.vivareal.com.br/imovel/fazenda---sitio-3-quartos-bacilandia-bairros-fazenda-nova-com-garagem-1452000m2-venda-RS2100000-id-2549094158/
38	Jussara	27	Jussara	1.210.000,00	R$ 3.500.000,00	R$ 2,89	https://www.vivareal.com.br/imovel/fazenda---sitio-zona-rural-bairros-jussara-1210000m2-venda-RS3500000-id-2556603605/
39	Jussara	40	Jussara	4.162.400,00	R$ 17.200.000,00	R$ 4,13	https://www.vivareal.com.br/imovel/fazenda---sitio-zona-rural-bairros-jussara-4162400m2-venda-RS17200000-id-2558256686/

TERRENO	ENDEREÇO	Distância cidade (kM)	cidade	ÁREA (M²)	VALOR R$	R$/m²	SITE DE PESQUISA
40	Montes Claros	27	Montes Claros	8.712.000,00	R$ 29.000.000,00	R$ 3,33	https://www.vivareal.com.br/imovel/fazenda---sitio-zona-rural-bairros-montes-claros-de-goias-8712000m2-venda-RS29000000-id-2548594586/
41	Fazenda Nova	18	Fazenda Nova	2.855.600,00	R$ 2.500.000,00	R$ 0,88	https://www.vivareal.com.br/imovel/fazenda---sitio-6-quartos-serra-dourada-bairros-fazenda-nova-2855600m2-venda-RS2500000-id-2533356479/
42	Gameleira Goiás	95	Goiânia	435.600,00	R$ 11.000.000,00	R$ 25,25	https://www.vivareal.com.br/imovel/fazenda---sitio-5-quartos-gameleira-de-goias-871200m2-venda-RS11000000-id-2480501200/
43	Oloana	20	Aragoiânia	2.565.200,00	R$ 6.000.000,00	R$ 2,34	https://www.vivareal.com.br/imovel/fazenda---sitio-3-quartos-portal-das-aguas-bairros-hidrolandia-com-garagem-2565200m2-venda-RS6000000-id-2493247104/
44	Iporá	22	Iporá	532.400,00	R$ 10.000.000,00	R$ 18,78	https://www.vivareal.com.br/imovel/fazenda---sitio-ipora-82m2-venda-RS10000000-id-2551846173/
45	Iporá	80	Iporá	9.922.000,00	R$ 25.000.000,00	R$ 2,52	https://www.vivareal.com.br/imovel/fazenda---sitio-ipora-9922000m2-venda-RS25000000-id-2548593503/

ANEXO III

PROJETO PADRÃO

ORÇAMENTO SINTÉTICO

COMPOSIÇÃO DO BDI

			Obra	Bancos		B.D.I.						
			AV - RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO	SINAPI - 11/2023 - Goiás		22,0%						
Planilha Orçamentária Sintética Com Valor do Material e da Mão de Obra												
Item	Código	Banco	Descrição	Und	Quant.	Valor Unit			Total			Peso (%)
						M. O.	MAT.	Total	M. O.	MAT.	Total	
1			SERVIÇOS INICIAIS / DESPESAS GERAIS								3.937,85	0,13 %
1.1	021301	AGETOP CIVIL	PLACA DE OBRA PLOTADA EM CHAPA METÁLICA 26 , AFIXADA EM CAVALETES DE MADEIRA DE LEI (VIGOTAS 6X12CM) - PADRÃO GOINFRA	m²	8	2,93	393,83	396,76	23,44	3.150,64	3.174,08	0,10 %
1.2	00000004	Próprio	ANOTAÇÃO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA JUNTO AO CREA, OBRA COM VALOR SUPERIOR A 15.000,00 REAIS	UN	3	0,00	254,59	254,59	0,00	763,77	763,77	0,02 %
2			INSTALAÇÃO DE CANTEIRO DE OBRAS								102.981,71	3,29 %
2.1	93207	SINAPI	EXECUÇÃO DE ESCRITÓRIO EM CANTEIRO DE OBRA EM CHAPA DE MADEIRA COMPENSADA, NÃO INCLUSO MOBILIÁRIO E EQUIPAMENTOS. AF_02/2016	m²	50,98	212,53	916,93	1.129,46	10.834,77	46.745,10	57.579,87	1,84 %
2.2	020212	AGETOP CIVIL	BARRACÃO DE OBRAS PADRÃO GOINFRA (BLOCOS,COBERTURAS,PASSARELAS E MÓVEIS), SEM ALOJAMENTO E LAVANDERIA , COM PINTURA, EM CONSONÂNCIA COM AS NR's, EM ESPECIAL A NR-18, INCLUSO INSTALAÇÕES ELÉTRICAS E HIDROSSANITÁRIAS - (COM REAPROVEITAMENTO 1 VEZ).	m²	39,93	62,94	266,53	329,47	2.513,19	10.642,54	13.155,73	0,42 %
2.3	020302	AGETOP CIVIL	DEPÓSITO PARA CIMENTO TIPO I COM PINTURA PADRÃO GOINFRA (2,20 X 2,262M) A=4,98 M2 (C/ REAPROV. 1 VEZ) - INCLUSO PALETES	Un	1	718,43	1.781,95	2.500,38	718,43	1.781,95	2.500,38	0,08 %
2.4	020400	AGETOP CIVIL	LIGAÇÃO PROVISÓRIA DE ÁGUA (INCLUSO RETIRADA DO ESGOTO SANITÁRIO) - PD. GOINFRA	Un	1	1.860,90	2.069,54	3.930,44	1.860,90	2.069,54	3.930,44	0,13 %
2.5	020501	AGETOP	LIGAÇÃO PROVISÓRIA LUZ E FORÇA - PD. GOINFRA	Un	1	702,24	4.203,36	4.905,60	702,24	4.203,36	4.905,60	0,16 %
2.6	4554	ORSE	Tapume de proteção em tela de polietileno h=1,20 com bloco de concreto	m	198	6,27	22,06	28,33	1.241,46	4.367,88	5.609,34	0,18 %
2.7	020202	AGETOP	RASPAGEM E LIMPEZA MANUAL DO TERRENO	m²	3943,39	2,71	1,17	3,88	10.686,58	4.613,77	15.300,35	0,49 %
3			MOVIMENTAÇÃO DE TERRA								155.314,50	4,96 %
3.1	041008	AGETOP	COMPACTAÇÃO MECÂNICA COM CONTROLE DA UMIDADE (95% PN)	m³	4298,3	0,00	4,89	4,89	0,00	21.018,68	21.018,68	0,67 %
3.2	041140	AGETOP CIVIL	REGULARIZAÇÃO DO TERRENO SEM APILOAMENTO COM TRANSPORTE MANUAL DA TERRA ESCAVADA	m²	3943,39	2,75	0,95	3,70	10.844,32	3.746,22	14.590,54	0,47 %
3.3	101259	SINAPI	ESCAVAÇÃO VERTICAL PARA EDIFICAÇÃO, COM CARGA, DESCARGA E TRANSPORTE DE SOLO DE 1ª CATEGORIA, COM ESCAVADEIRA HIDRÁULICA (CAÇAMBA: 0,8 M³ / 111HP), FROTA DE 7 CAMINHÕES BASCULANTES DE 10 M³, DMT DE 4 KM E VELOCIDADE MÉDIA 22 KM/H. AF_05/2020	m³	4298,3	3,52	23,99	27,51	15.130,01	103.116,22	118.246,23	3,77 %
3.4	041007	AGETOP	ESPALHAMENTO MECANICO	m²	3943,39	0,00	0,37	0,37	0,00	1.459,05	1.459,05	0,05 %
4			SERVIÇOS GERAIS INTERNOS								88.622,72	2,83 %
4.1	030105	AGETOP	TRANSPORTE DE ENTULHO EM CAÇAMBA ESTACIONÁRIA INCLUSO A CARGA MANUAL	m³	160	8,80	87,38	96,18	1.408,00	13.980,80	15.388,80	0,49 %
4.2	99059	SINAPI	LOCACAO CONVENCIONAL DE OBRA, UTILIZANDO GABARITO DE TÁBUAS CORRIDAS PONTALETADAS A CADA 2,00M - 2 UTILIZAÇÕES. AF_10/2018	M	1254,65	24,42	33,95	58,37	30.638,55	42.595,37	73.233,92	2,34 %
5			INFRA-ESTRUTURA								39.539,79	1,26 %
5.1	050301	AGETOP	ESTACA A TRADO DIAM.25 CM SEM FERRO	M	45	26,21	32,29	58,50	1.179,45	1.453,05	2.632,50	0,08 %
5.2	050901	AGETOP	ESCAVACAO MANUAL DE VALAS (SAPATAS/BLOCOS)	m³	58,03	44,02	19,07	63,09	2.554,48	1.106,63	3.661,11	0,12 %
5.3	050905	AGETOP	REATERRO COM APILOAMENTO MECÂNICO (BLOCOS/SAPATAS)	m³	14,51	3,28	1,96	5,24	47,59	28,44	76,03	0,00 %
5.4	051026	AGETOP	LANÇAMENTO/APLICAÇÃO/ADENSAMENTO DE CONCRETO EM FUNDAÇÃO- (O.C.)	m³	43,52	35,29	15,25	50,54	1.535,82	663,68	2.199,50	0,07 %
5.5	051036	AGETOP	CONCRETO USINADO BOMBEÁVEL FCK=25 MPA (O.C.)	m³	43,52	0,00	544,68	544,68	0,00	23.704,47	23.704,47	0,76 %
5.6	051015	AGETOP	PREPARO COM BETONEIRA E TRANSPORTE MANUAL DE CONCRETO FCK=15 MPA - (O.C.)	m³	5,5	78,77	479,64	558,41	433,23	2.638,02	3.071,25	0,10 %
5.7	052014	AGETOP	ACO CA-60 - 5,0 MM - (OBRAS CIVIS)	Kg	17,33	2,55	12,82	15,37	44,19	222,17	266,36	0,01 %
5.8	060304	AGETOP	ACO CA-50 A - 8,0 MM (5/16") - (OBRAS CIVIS)	Kg	307,16	2,91	9,88	12,79	893,83	3.034,74	3.928,57	0,13 %
6			SUPERESTRUTURA								647.307,41	20,66 %
6.1			ESTRUTURA DE CONCRETO ARMADO (PILARES, VIGAS E LAJES)								452.215,97	14,44 %
6.1.1	040101	AGETOP	ESCAVACAO MANUAL DE VALAS < 1 MTS. (OBRAS CIVIS)	m³	22,77	34,76	15,07	49,83	791,48	343,14	1.134,62	0,04 %
6.1.2	040902	AGETOP	REATERRO COM APILOAMENTO	m³	5,69	23,03	9,98	33,01	131,04	56,78	187,82	0,01 %
6.1.3	060208	AGETOP	FORMA CHAPA DE COMPENSADO RESINADO 12MM-VIGA/PILAR U=3V - (OBRAS CIVIS)	m²	1252,57	48,57	66,47	115,04	60.837,32	83.258,33	144.095,65	4,60 %
6.1.4	060524	AGETOP	CONCRETO USINADO BOMBEÁVEL FCK=25 MPA (O.C.)	m³	82,5	0,00	544,68	544,68	0,00	44.936,10	44.936,10	1,43 %
6.1.5	060802	AGETOP	LANÇAMENTO/APLICAÇÃO/ADENSAMENTO DE CONCRETO EM ESTRUTURA - (O.C.)	m³	82,5	35,99	15,24	51,23	2.969,17	1.257,30	4.226,47	0,13 %
6.1.6	060314	AGETOP	ACO CA - 60 - 5,0 MM - (OBRAS CIVIS)	Kg	1517,6	2,55	12,82	15,37	3.869,88	19.455,63	23.325,51	0,74 %
6.1.7	060303	AGETOP	ACO CA-50-A - 6,3 MM (1/4") - (OBRAS CIVIS)	Kg	450,1	2,91	9,96	12,87	1.309,79	4.482,99	5.792,78	0,18 %
6.1.8	052004	AGETOP	ACO CA 50-A - 8,0 MM (5/16") - (OBRAS CIVIS)	Kg	567,1	2,91	9,88	12,79	1.650,26	5.602,94	7.253,20	0,23 %
6.1.9	052005	AGETOP	ACO CA-50A - 10,0 MM (3/8") - (OBRAS CIVIS)	Kg	1615,6	2,91	9,62	12,53	4.701,39	15.542,07	20.243,46	0,65 %
6.1.10	052006	AGETOP	ACO CA 50-A - 12,5 MM (1/2") - (OBRAS CIVIS)	Kg	1186,4	3,64	9,69	13,33	4.318,49	11.496,22	15.814,71	0,50 %
6.1.11	052007	AGETOP	ACO CA - 50 - 16,0 MM (5/8") - (OBRAS CIVIS)	Kg	1711,6	3,64	10,04	13,68	6.230,22	17.184,46	23.414,68	0,75 %
6.1.12	060308	AGETOP	ACO CA 50-A - 20,0 MM (3/4") - (OBRAS CIVIS)	Kg	1903	3,64	9,90	13,54	6.926,92	18.839,70	25.766,62	0,82 %
6.1.13	061106	AGETOP	ESCORAMENTO, MONTAGEM E DESFORMA DA LAJE "TRELIÇADA" - U=1 VEZ	m²	720,15	14,13	37,71	51,84	10.175,71	27.156,86	37.332,57	1,19 %
6.1.14	101964	SINAPI	LAJE PRÉ-MOLDADA UNIDIRECIONAL, BIAPOIADA, PARA FORRO, ENCHIMENTO EM CERÂMICA, VIGOTA CONVENCIONAL, ALTURA TOTAL DA LAJE (ENCHIMENTO+CAPA) = (8+3). AF_11/2020_PA	m²	180,5	25,67	142,19	167,86	4.633,43	25.665,30	30.298,73	0,97 %
6.1.15	101963	SINAPI	LAJE PRÉ-MOLDADA UNIDIRECIONAL, BIAPOIADA, PARA PISO, ENCHIMENTO EM CERÂMICA, VIGOTA CONVENCIONAL, ALTURA TOTAL DA LAJE (ENCHIMENTO+CAPA) = (8+4). AF_11/2020_PA	m²	36	27,20	153,21	180,41	979,20	5.515,56	6.494,76	0,21 %
6.1.16	061101	AGETOP CIVIL	FORRO EM LAJE PRE-MOLDADA INCLUSO CAPEAMENTO/ARMADURA DE DISTRIBUIÇÃO/ESCORAMENTO E FORMA/DESFORMA	m²	470	16,39	110,08	126,47	7.703,30	51.737,60	59.440,90	1,90 %
6.1.17	00003742	SINAPI	LAJE PRE-MOLDADA TRELICADA (LAJOTAS + VIGOTAS) PARA FORRO, UNIDIRECIONAL, SOBRECARGA DE 100 KG/M2, VAO ATE 6,00 M (SEM COLOCACAO)	m²	34,35	0,00	71,54	71,54	0,00	2.457,39	2.457,39	0,08 %
6.2			ESTRUTURA METÁLICA								195.091,44	6,23 %
6.2.1	150204	AGETOP CIVIL	ESTRUTURA METÁLICA CONVENCIONAL EM AÇO DO TIPO MR-250 / ASTM A36 COM FUNDO ANTICORROSIVO	Kg	12578,4	0,00	15,51	15,51	0,00	195.091,44	195.091,44	6,23 %
7			PAREDES E PAINÉIS								102.066,53	3,26 %
7.1	060010	AGETOP	VERGA/CONTRAVERGA EM CONCRETO ARMADO FCK = 20 MPA	m³	2,84	718,42	2.363,11	3.081,53	2.040,31	6.711,23	8.751,54	0,28 %
7.2	100201	AGETOP CIVIL	ALVENARIA DE TIJOLO FURADO 1/2 VEZ - 9 x 19 x 19 - ARG. (1CALH:4ARML+100KG DE CI/M3)	m²	945,65	28,92	32,58	61,50	27.348,19	30.809,28	58.157,47	1,86 %
7.3	100204	AGETOP	CUNHAMENTO/ALVENARIAS COM TIJOLO COMUM	m	314,42	7,46	10,95	18,41	2.345,57	3.442,90	5.788,47	0,18 %
7.4	102253	SINAPI	DIVISORIA SANITÁRIA, TIPO CABINE, EM GRANITO CINZA POLIDO, ESP = 3CM, ASSENTADO COM ARGAMASSA COLANTE AC III-E, EXCLUSIVE FERRAGENS. AF_01/2021	m²	37,7	63,77	715,25	779,02	2.404,12	26.964,93	29.369,05	0,94 %
8			ESQUADRIAS								166.778,04	5,32 %
8.1			PORTAS								65.505,54	2,09 %
8.1.1	91338	SINAPI	PORTA DE ALUMÍNIO DE ABRIR COM LAMBRI, COM GUARNIÇÃO, FIXAÇÃO COM PARAFUSOS - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_12/2019	m²	58,69	10,48	766,60	777,08	615,07	44.991,75	45.606,82	1,46 %
8.1.2	100702	SINAPI	PORTA DE CORRER DE ALUMÍNIO, COM DUAS FOLHAS PARA VIDRO, INCLUSO VIDRO LISO INCOLOR, FECHADURA E PUXADOR, SEM ALIZAR. AF_12/2019	m²	16,8	8,30	416,19	424,49	139,44	6.991,99	7.131,43	0,23 %
8.1.3	00011457	SINAPI	TARJETA LIVRE / OCUPADO PARA PORTA DE BANHEIRO, CORPO EM ZAMAC E ESPELHO EM LATAO	UN	15	0,00	48,75	48,75	0,00	731,25	731,25	0,02 %
8.1.4	9440	ORSE	Isolamento Térmico p/ Paredes e Tetos de Câmaras Frigoríficas c/I Paineis de Poliuretano Tipo R1 Revestidos c/ Chapas de Aço Pintadas em ambas as Faces c/ primer epoxi + poliester, espessura = 200mm	m²	11,34	189,75	871,63	1.061,38	2.151,76	9.884,28	12.036,04	0,38 %
8.2			JANELAS								101.272,50	3,23 %
8.2.1	94572	SINAPI	JANELA DE ALUMÍNIO DE CORRER COM 3 FOLHAS (2 VENEZIANAS E 1 PARA VIDRO), COM VIDROS, BATENTE E FERRAGENS. EXCLUSIVE ACABAMENTO, ALIZAR E CONTRAMARCO. FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_12/2019	m²	207,86	20,50	462,63	483,13	4.261,13	96.162,27	100.423,40	3,21 %
8.2.2	9440	ORSE	Isolamento Térmico p/ Paredes e Tetos de Câmaras Frigoríficas c/I Paineis de Poliuretano Tipo R1 Revestidos c/ Chapas de Aço Pintadas em ambas as Faces c/ primer epoxi + poliester, espessura = 200mm	m²	0,8	189,75	871,63	1.061,38	151,80	697,30	849,10	0,03 %
9			VIDROS								57.311,21	1,83 %
9.1	74125/002	SINAPI	ESPELHO CRISTAL ESPESSURA 4MM, COM MOLDURA EM ALUMINIO E COMPENSADO 6MM PLASTIFICADO COLADO	m²	6,98	59,72	484,30	544,02	416,84	3.380,41	3.797,25	0,12 %
9.2	190104	AGETOP	VIDRO LISO 6 MM - COLOCADO	m²	232,72	0,00	229,95	229,95	0,00	53.513,96	53.513,96	1,71 %
10			COBERTURA								287.791,90	9,19 %
10.1	94216	SINAPI	TELHAMENTO COM TELHA METÁLICA TERMOACÚSTICA E = 30 MM, COM ATÉ 2 ÁGUAS, INCLUSO IÇAMENTO. AF_07/2019	m²	1371,5	2,10	200,44	202,54	2.880,15	274.903,46	277.783,61	8,87 %
10.2	100327	SINAPI	RUFO EXTERNO/INTERNO EM CHAPA DE AÇO GALVANIZADO NÚMERO 26, CORTE DE 33 CM, INCLUSO IÇAMENTO. AF_07/2019	M	39,55	6,81	47,13	53,94	269,33	1.863,99	2.133,32	0,07 %
10.3	160964	AGETOP	CUMEEIRA PARA TELHA GALVANIZADA TRAPEZOIDAL 0,5 MM	m	82	2,24	44,95	47,19	183,68	3.685,90	3.869,58	0,12 %
10.4	94229	SINAPI	CALHA EM CHAPA DE AÇO GALVANIZADO NÚMERO 24, DESENVOLVIMENTO DE 100 CM, INCLUSO TRANSPORTE VERTICAL. AF_07/2019	M	26,07	20,87	132,77	153,64	544,08	3.461,31	4.005,39	0,13 %

			Obra	Bancos		B.D.I.						
			AV - RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO	SINAPI - 11/2023 - Goiás		22,0%						
Planilha Orçamentária Sintética Com Valor do Material e da Mão de Obra												
Item	Código	Banco	Descrição	Und	Quant.	Valor Unit			Total			Peso (%)
						M. O.	MAT.	Total	M. O.	MAT.	Total	
11			**IMPERMEABILIZAÇÃO**								**35.429,23**	**1,13 %**
11.1	120101	AGETOP	REGULARIZAÇÃO (1:3) E=2 CM	m²	144,2	10,17	15,89	26,06	1.466,51	2.291,34	3.757,85	0,12 %
11.2	98546	SINAPI	IMPERMEABILIZAÇÃO DE SUPERFÍCIE COM MANTA ASFÁLTICA, UMA CAMADA, INCLUSIVE APLICAÇÃO DE PRIMER ASFÁLTICO, E=4MM. AF_09/2023	m²	144,2	24,08	86,65	110,73	3.472,33	12.494,93	15.967,26	0,51 %
11.3	120206	AGETOP	PROTECAO MECANICA C/TELA GALVANIZADA	m²	144,2	21,02	30,64	51,66	3.031,08	4.418,29	7.449,37	0,24 %
11.4	98557	SINAPI	IMPERMEABILIZAÇÃO DE SUPERFÍCIE COM EMULSÃO ASFÁLTICA, 2 DEMÃOS. AF_09/2023	m²	175	11,10	36,07	47,17	1.942,50	6.312,25	8.254,75	0,26 %
12			**REVESTIMENTOS DE FORROS**								**29.642,75**	**0,95 %**
12.1	9460	ORSE	Isolamento Térmico p/ Piso de Câmaras Frigoríficas, com EPS - Espessura 2 x 100mm = 200mm, + Proteção Mecânica Esp.= 0,10m	m²	29,1	48,47	197,84	246,31	1.410,47	5.757,15	7.167,62	0,23 %
12.2	210101	AGETOP	CHAPISCO EM FORRO (1CI: 3 ARG)	m²	564,56	4,84	4,79	9,63	2.732,47	2.704,24	5.436,71	0,17 %
12.3	210301	AGETOP	REBOCO FINO EM FORRO (1 CALH:4 ARFC+100 KG CI/M3)	m²	564,56	20,76	9,42	30,18	11.720,26	5.318,16	17.038,42	0,54 %
13			**REVESTIMENTO DE PAREDES INTERNAS/EXTERNAS**								**230.545,88**	**7,36 %**
13.1	200101	AGETOP	CHAPISCO COMUM	m²	3176,06	3,50	3,60	7,10	11.116,21	11.433,81	22.550,02	0,72 %
13.2	200201	AGETOP	EMBOÇO (1CI:4 ARML)	m²	1774,3	14,08	14,11	28,19	24.982,14	25.035,37	50.017,51	1,60 %
13.3	200499	AGETOP	REBOCO PAULISTA A-14 (1CALH:4ARMLC+100kgCI/M3)	m²	1399,76	19,52	15,46	34,98	27.323,31	21.640,29	48.963,60	1,56 %
13.4	87275	SINAPI	REVESTIMENTO CERÂMICO PARA PAREDES INTERNAS COM PLACAS TIPO ESMALTADA EXTRA DE DIMENSÕES 33X45 CM APLICADAS A MEIA ALTURA DAS PAREDES. AF_02/2023_PE	m²	646,3	25,53	39,79	65,32	16.500,03	25.716,28	42.216,31	1,35 %
13.5	87271	SINAPI	REVESTIMENTO CERÂMICO PARA PAREDES INTERNAS COM PLACAS TIPO ESMALTADA EXTRA DE DIMENSÕES 25X35 CM APLICADAS A MEIA ALTURA DAS PAREDES. AF_02/2023_PE	m²	542,71	23,04	37,53	60,57	12.504,03	20.367,91	32.871,94	1,05 %
13.6	87273	SINAPI	REVESTIMENTO CERÂMICO PARA PAREDES INTERNAS COM PLACAS TIPO ESMALTADA EXTRA DE DIMENSÕES 33X45 CM APLICADAS NA ALTURA INTEIRA DAS PAREDES. AF_02/2023_PE	m²	421,61	20,38	38,01	58,39	8.592,41	16.025,39	24.617,80	0,79 %
13.7	1979	ORSE	Isolamento acústico c/ painel em lã de vidro e = 50mm (isover-santa marina ref psi - 30/50mm ou similar)	m²	147,15	0,00	63,26	63,26	0,00	9.308,70	9.308,70	0,30 %
14			**PISOS**								**206.635,64**	**6,60 %**
14.1	220101	AGETOP	LASTRO DE CONCRETO REGULARIZADO IMPERMEABILIZADO 1:3:6 ESP=5CM (BASE)	m²	1173,6	10,94	29,99	40,93	12.839,18	35.196,26	48.035,44	1,53 %
14.2	220053	AGETOP	REGULARIZAÇAO DE PISO/LAJE/ BASE PARA TINTA EPÓXI (1:3) e=2 CM	m²	55,59	10,17	15,89	26,06	565,35	883,32	1.448,67	0,05 %
14.3	98689	SINAPI	SOLEIRA EM GRANITO, LARGURA 15 CM, ESPESSURA 2,0 CM. AF_09/2020	M	55,59	16,00	88,09	104,09	889,44	4.896,92	5.786,36	0,18 %
14.4	104162	SINAPI	PISO EM GRANILITE, MARMORITE OU GRANITINA EM AMBIENTES INTERNOS, COM ESPESSURA DE 8 MM, INCLUSO MISTURA EM BETONEIRA, COLOCAÇÃO DAS JUNTAS, APLICAÇÃO DO PISO, 4 POLIMENTOS COM POLITRIZ, ESTUCAMENTO, SELADOR E CERA.	m²	1118,01	31,39	63,53	94,92	35.094,33	71.027,17	106.121,50	3,39 %
14.5	87249	SINAPI	REVESTIMENTO CERÂMICO PARA PISO COM PLACAS TIPO ESMALTADA EXTRA DE DIMENSÕES 45X45 CM APLICADA EM AMBIENTES DE ÁREA MENOR QUE 5 M2. AF_02/2023_PE	m²	55,59	21,46	43,67	65,13	1.192,96	2.427,61	3.620,57	0,12 %
14.6	98685	SINAPI	RODAPÉ EM GRANITO, ALTURA 10 CM. AF_09/2020	M	571,04	8,76	64,13	72,89	5.002,31	36.620,79	41.623,10	1,33 %
15			**INSTALAÇÕES HIDRO-SANITÁRIAS**								**164.612,87**	**5,25 %**
15.1			**LOUÇAS E METAIS**								**102.541,67**	**3,27 %**
15.1.1	86932	SINAPI	VASO SANITÁRIO SIFONADO COM CAIXA ACOPLADA LOUÇA BRANCA - PADRÃO MÉDIO, INCLUSO ENGATE FLEXÍVEL EM METAL CROMADO, 1/2 X 40CM - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_01/2020	UN	10	27,62	514,58	542,20	276,20	5.145,80	5.422,00	0,17 %
15.1.2	95472	SINAPI	VASO SANITARIO SIFONADO CONVENCIONAL PARA PCD SEM FURO FRONTAL COM LOUÇA BRANCA SEM ASSENTO, INCLUSO CONJUNTO DE LIGAÇÃO PARA BACIA SANITÁRIA AJUSTÁVEL - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_01/2020	UN	2	33,59	747,01	780,60	67,18	1.494,02	1.561,20	0,05 %
15.1.3	86901	SINAPI	CUBA DE EMBUTIR OVAL EM LOUÇA BRANCA, 35 X 50CM OU EQUIVALENTE - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_01/2020	UN	23	22,64	129,23	151,87	520,72	2.972,29	3.493,01	0,11 %
15.1.4	86902	SINAPI	LAVATÓRIO LOUÇA BRANCA COM COLUNA, *44 X 35,5* CM, PADRÃO POPULAR - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_01/2020	UN	2	25,86	290,26	316,12	51,72	580,52	632,24	0,02 %
15.1.5	86887	SINAPI	ENGATE FLEXÍVEL EM INOX, 1/2 X 40CM - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_01/2020	UN	25	4,09	47,85	51,94	102,25	1.196,25	1.298,50	0,04 %
15.1.6	86881	SINAPI	SIFÃO DO TIPO GARRAFA EM METAL CROMADO 1 X 1.1/2"- FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_01/2020	UN	25	7,33	188,04	195,37	183,25	4.701,00	4.884,25	0,16 %
15.1.7	080572	AGETOP CIVIL	TORNEIRA DE MESA COM FECHAMENTO AUTOMÁTICO TEMPORIZADO PARA LAVATÓRIO DIÂMETRO DE 1/2"	un	25	7,32	131,18	138,50	183,00	3.279,50	3.462,50	0,11 %
15.1.8	080580	AGETOP	VALVULA PARA LAVATORIO OU BEBEDOURO METALICO DIAMETRO 1"	Un	25	5,49	80,75	86,24	137,25	2.018,75	2.156,00	0,07 %
15.1.9	080732	AGETOP	PORTA TOALHA HASTE LONGA EM METAL/ACABAMENTO CROMADO	Un	9	12,83	49,31	62,14	115,47	443,79	559,26	0,02 %
15.1.10	080741	AGETOP	SABONETEIRA EM METAL / ACABAMENTO CROMADO	Un	9	9,16	31,50	40,66	82,44	283,50	365,94	0,01 %
15.1.11	44.02.200	CPOS/CDHU	Tampo/bancada em concreto armado, revestido em aço inoxidável fosco polido	m²	47,15	182,88	1.155,22	1.338,10	8.622,79	54.468,62	63.091,41	2,01 %
15.1.12	44.06.200	CPOS/CDHU	Tanque em aço inoxidável	UN	2	150,14	1.069,16	1.219,30	300,28	2.138,32	2.438,60	0,08 %
15.1.13	86883	SINAPI	SIFÃO DO TIPO FLEXÍVEL EM PVC 1 X 1.1/2 - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_01/2020	UN	2	2,26	8,74	11,00	4,52	17,48	22,00	0,00 %
15.1.14	080810	AGETOP	TORNEIRA DE PAREDE PARA TANQUE COM AREJADOR DIÂMETRO DE 1/2" E 3/4"	Un	2	7,32	89,40	96,72	14,64	178,80	193,44	0,01 %
15.1.15	86911	SINAPI	TORNEIRA CROMADA LONGA, DE PAREDE, 1/2"OU 3/4", PARA PIA DE COZINHA, PADRÃO POPULAR - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_01/2020	UN	14	3,11	100,14	103,25	43,54	1.401,96	1.445,50	0,05 %
15.1.16	86881	SINAPI	SIFÃO DO TIPO GARRAFA EM METAL CROMADO 1 X 1.1/2"- FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_01/2020	UN	14	7,33	188,04	195,37	102,62	2.632,56	2.735,18	0,09 %
15.1.17	100864	SINAPI	BARRA DE APOIO EM "L", EM ACO INOX POLIDO 80 X 80 CM, FIXADA NA PAREDE - FORNECIMENTO E INSTALACAO. AF_01/2020	UN	4	38,19	656,73	694,92	152,76	2.626,92	2.779,68	0,09 %
15.1.18	100858	SINAPI	MICTÓRIO SIFONADO LOUÇA BRANCA -PADRÃO MÉDIO -FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_01/2020	UN	2	27,08	693,98	721,06	54,16	1.387,96	1.442,12	0,05 %
15.1.19	080621	AGETOP CIVIL	VÁLVULA DE DESCARGA PARA MICTÓRIO DIÂMETRO 1/2" FECHAMENTO AUTOMÁTICO TEMPORIZADO	Un	2	22,36	338,39	360,75	44,72	676,78	721,50	0,02 %
15.1.20	100860	SINAPI	CHUVEIRO ELÉTRICO COMUM CORPO PLÁSTICO, TIPO DUCHA -FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_01/2020	UN	4	11,98	76,31	88,29	47,92	305,24	353,16	0,01 %
15.1.21	89987	SINAPI	REGISTRO DE GAVETA BRUTO, LATÃO, ROSCÁVEL, 3/4", COM ACABAMENTO E CANOPLA CROMADOS - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_08/2021	UN	31	8,04	92,62	100,66	249,24	2.871,22	3.120,46	0,10 %
15.1.22	89984	SINAPI	REGISTRO DE PRESSÃO BRUTO, LATÃO, ROSCÁVEL, 1/2", COM ACABAMENTO E CANOPLA CROMADOS - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_08/2021	UN	4	6,64	84,29	90,93	26,56	337,16	363,72	0,01 %
15.2			**INSTALAÇÃO DE ÁGUA FRIA**								**12.159,61**	**0,39 %**
15.2.1	081003	AGETOP	TUBO SOLDAVEL PVC MARROM DIAM. 25 MM	M	240	4,39	5,56	9,95	1.053,60	1.334,40	2.388,00	0,08 %
15.2.2	081004	AGETOP	TUBO SOLDAVEL PVC MARROM DIAM. 32 MM	m	42	4,72	11,47	16,19	198,24	481,74	679,98	0,02 %
15.2.3	081005	AGETOP	TUBO SOLDAVEL PVC MARROM DIAM. 40 MM	m	18	7,25	16,30	23,55	130,50	293,40	423,90	0,01 %
15.2.4	081006	AGETOP	TUBO SOLDAVEL PVC MARROM DIAM. 50 MM	m	156	8,17	18,20	26,37	1.274,52	2.839,20	4.113,72	0,13 %
15.2.5	081056	AGETOP	ADAPTADOR SOLDÁVEL COM FLANGES LIVRES PARA CAIXA D'ÁGUA 32X1"	Un	2	3,29	25,76	29,05	6,58	51,52	58,10	0,00 %
15.2.6	081057	AGETOP	ADAPTADOR SOLDÁVEL COM FLANGES LIVRES PARA CAIXA D'ÁGUA 40X1.1/4"	Un	2	5,13	30,46	35,59	10,26	60,92	71,18	0,00 %
15.2.7	081043	AGETOP	ADAPTADOR PVC SOLDÁVEL LONGO COM FLANGES LIVRES PARA CAIXA D'ÁGUA 50X1.1/2	Un	4	5,13	51,80	56,93	20,52	207,20	227,72	0,01 %
15.2.8	081066	AGETOP	ADAPTADOR SOLDÁVEL CURTO C/ BOLSA E ROSCA PARA REGISTRO 25X3/4"	Un	62	3,29	2,09	5,38	203,98	129,58	333,56	0,01 %
15.2.9	081888	AGETOP	TORNEIRA BOIA DIAMETRO (3/4") 20 MM	Un	2	10,26	72,24	82,50	20,52	144,48	165,00	0,01 %
15.2.10	081321	AGETOP	JOELHO 90 GRAUS SOLDAVEL DIAMETRO 25 MM	Un	59	6,59	2,97	9,56	388,81	175,23	564,04	0,02 %
15.2.11	081322	AGETOP	JOELHO 90 GRAUS SOLDAVEL DIAMETRO 32 MM (1")	Un	8	6,59	4,33	10,92	52,72	34,64	87,36	0,00 %
15.2.12	081323	AGETOP	JOELHO 90 GRAUS SOLDAVEL DIAMETRO 40 mm (1.1/4")	Un	3	10,26	10,24	20,50	30,78	30,72	61,50	0,00 %
15.2.13	081324	AGETOP	JOELHO 90 GRAUS SOLDAVEL 50 mm (MARROM)	Un	22	10,26	9,17	19,43	225,72	201,74	427,46	0,01 %
15.2.14	081360	AGETOP	JOELHO DE REDUCAO 90 GRAUS SOLDÁVEL COM BUCHA LATAO 25X1/2"	Un	50	4,17	8,53	12,70	208,50	426,50	635,00	0,02 %
15.2.15	081402	AGETOP	TE 90 GRAUS SOLDAVEL DIAMETRO 25 MM	Un	15	6,96	3,62	10,58	104,40	54,30	158,70	0,01 %
15.2.16	081403	AGETOP	TE 90 GRAUS SOLDAVEL DIAMETRO 32 MM	Un	1	6,96	6,84	13,80	6,96	6,84	13,80	0,00 %
15.2.17	081404	AGETOP	TE 90 GRAUS SOLDAVEL DIAMETRO 40 MM	Un	1	10,99	15,16	26,15	10,99	15,16	26,15	0,00 %
15.2.18	081405	AGETOP	TE 90 GRAUS SOLDAVEL DIAMETRO 50 MM	Un	18	10,99	15,17	26,16	197,82	273,06	470,88	0,02 %
15.2.19	081424	AGETOP	TE REDUCAO 90 GRAUS SOLDAVEL 50 X 25 mm	Un	13	10,99	13,74	24,73	142,87	178,62	321,49	0,01 %
15.2.20	081421	AGETOP	TE REDUCAO 90 GRAUS SOLDAVEL 32 X 25 mm	Un	2	6,96	11,00	17,96	13,92	22,00	35,92	0,00 %
15.2.21	081445	AGETOP	TE 90 GRAUS SOLDAVEL COM BUCHA DE LATÃO NA BOLSA CENTRAL 25 X 25 X 1/2"	Un	27	6,96	12,75	19,71	187,92	344,25	532,17	0,02 %
15.2.22	081179	AGETOP	BUCHA DE REDUCAO SOLDAVEL LONGA 50 X 25 mm	Un	17	5,13	6,05	11,18	87,21	102,85	190,06	0,01 %
15.2.23	94492	SINAPI	REGISTRO DE ESFERA, PVC, SOLDÁVEL, COM VOLANTE, DN 50 MM - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_08/2021	UN	4	4,11	39,37	43,48	16,44	157,48	173,92	0,01 %
15.3			**INSTALAÇÕES DE ESGOTO / ÁGUAS PLUVIAIS**								**48.444,11**	**1,55 %**
15.3.1	082301	AGETOP	TUBO SOLDAVEL PARA ESGOTO DIAMETRO 40 MM	m	35,58	8,79	9,59	18,38	312,74	341,22	653,96	0,02 %
15.3.2	082302	AGETOP	TUBO SOLDAVEL PARA ESGOTO DIAMETRO 50 MM	m	160,96	10,99	13,77	24,76	1.768,95	2.216,41	3.985,36	0,13 %
15.3.3	082304	AGETOP	TUBO SOLDAVEL PARA ESGOTO DIAMETRO 100 MM	m	168,02	19,06	22,00	41,06	3.202,46	3.696,44	6.898,90	0,22 %

			Obra	Bancos		B.D.I.						
			AV - RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO	SINAPI - 11/2023 - Goiás		22,0%						
Planilha Orçamentária Sintética Com Valor do Material e da Mão de Obra												
Item	Código	Banco	Descrição	Und	Quant.	Valor Unit			Total			Peso (%)
						M. O.	MAT.	Total	M. O.	MAT.	Total	
15.3.4	082331	AGETOP	TUBO LEVE PVC RIGIDO DIAMETRO 150 MM	M	45,9	20,53	44,42	64,95	942,32	2.038,88	2.981,20	0,10 %
15.3.5	082303	AGETOP	TUBO SOLDAVEL PARA ESGOTO DIAMETRO 75 MM	m	9,47	17,59	18,86	36,45	166,57	178,61	345,18	0,01 %
15.3.6	081663	AGETOP	CORPO CAIXA SIFONADA DIAM. 150 X 150 X 50	Un	18	8,05	40,99	49,04	144,90	737,82	882,72	0,03 %
15.3.7	081921	AGETOP	JOELHO 45 GRAUS DIAMETRO 40 MM (ESGOTO)	Un	33	10,26	5,95	16,21	338,58	196,35	534,93	0,02 %
15.3.8	081922	AGETOP	JOELHO 45 GRAUS DIAMETRO 50 MM (ESGOTO)	Un	19	10,26	7,65	17,91	194,94	145,35	340,29	0,01 %
15.3.9	081924	AGETOP	JOELHO 45 GRAUS DIAMETRO 100 MM (ESGOTO)	Un	11	16,50	15,17	31,67	181,50	166,87	348,37	0,01 %
15.3.10	081935	AGETOP	JOELHO 90 GRAUS DIAMETRO 40 MM (ESGOTO)	Un	62	10,26	5,89	16,15	636,12	365,18	1.001,30	0,03 %
15.3.11	081936	AGETOP	JOELHO 90 GRAUS DIAMETRO 50 MM (ESGOTO)	Un	56	10,26	6,46	16,72	574,56	361,76	936,32	0,03 %
15.3.12	081937	AGETOP	JOELHO 90 GRAUS DIAMETRO 75 MM (ESGOTO)	Un	2	13,18	13,18	26,36	26,36	26,36	52,72	0,00 %
15.3.13	081938	AGETOP	JOELHO 90 GRAUS DIAMETRO 100 MM (ESGOTO)	Un	12	16,50	14,63	31,13	198,00	175,56	373,56	0,01 %
15.3.14	081973	AGETOP	JUNCAO SIMPLES DIAM. 100 X 50 MM (ESGOTO)	Un	5	16,86	22,81	39,67	84,30	114,05	198,35	0,01 %
15.3.15	081975	AGETOP	JUNCAO SIMPLES DIAM. 100 X 100 MM (ESGOTO)	Un	3	16,86	31,65	48,51	50,58	94,95	145,53	0,00 %
15.3.16	081970	AGETOP	JUNCAO SIMPLES DIAMETRO 50 X 50 MM (ESGOTO)	Un	2	10,62	11,19	21,81	21,24	22,38	43,62	0,00 %
15.3.17	082230	AGETOP	TE SANITARIO DIAMETRO 50 X 50 MM (ESGOTO)	Un	27	10,62	7,67	18,29	286,74	207,09	493,83	0,02 %
15.3.18	082232	AGETOP	TE SANITARIO DIAMETRO 75 X 75 MM (ESGOTO)	Un	1	13,56	13,32	26,88	13,56	13,32	26,88	0,00 %
15.3.19	082235	AGETOP	TE SANITARIO DIAMETRO 100 X 100 MM (ESGOTO)	Un	4	16,86	18,57	35,43	67,44	74,28	141,72	0,00 %
15.3.20	081602	AGETOP	BUCHA DE REDUCAO LONGA 50 X 40 MM - (ESGOTO)	Un	2	5,13	3,68	8,81	10,26	7,36	17,62	0,00 %
15.3.21	081664	AGETOP	CORPO CAIXA SIFONADA DIAM. 150 X 185 X 75	Un	5	8,05	49,35	57,40	40,25	246,75	287,00	0,01 %
15.3.22	101802	SINAPI	CAIXA ENTERRADA RETENTORA DE AREIA RETANGULAR, EM ALVENARIA COM BLOCOS DE CONCRETO, DIMENSÕES INTERNAS: 1,00 X 1,00 X 1,20 M, EXCLUINDO TAMPÃO. AF_12/2020	UN	7	559,55	1.142,02	1.701,57	3.916,85	7.994,14	11.910,99	0,38 %
15.3.23	97903	SINAPI	CAIXA ENTERRADA HIDRÁULICA RETANGULAR EM ALVENARIA COM TIJOLOS CERÂMICOS MACIÇOS, DIMENSÕES INTERNAS: 0,8X0,8X0,6 M PARA REDE DE ESGOTO. AF_12/2020	UN	12	325,87	468,96	794,83	3.910,44	5.627,52	9.537,96	0,30 %
15.3.24	98105	SINAPI	CAIXA DE GORDURA DUPLA (CAPACIDADE: 126 L), RETANGULAR, EM ALVENARIA COM TIJOLOS CERÂMICOS MACIÇOS, DIMENSÕES INTERNAS = 0,4X0,7 M, ALTURA INTERNA = 0,8 M. AF_12/2020	UN	4	275,60	371,56	647,16	1.102,40	1.486,24	2.588,64	0,08 %
15.3.25	97991	SINAPI	ACRÉSCIMO PARA POÇO DE VISITA CIRCULAR PARA ESGOTO, EM CONCRETO PRÉ-MOLDADO, DIÂMETRO INTERNO = 1,5 M. AF_12/2020	M	4	44,61	884,68	929,29	178,44	3.538,72	3.717,16	0,12 %
15.4			**INSTALAÇÕES DE INCÊNDIO**								**1.467,48**	**0,05 %**
15.4.1	085006	AGETOP	EXTINTOR MULTI USO EM PO A B C (6 KG) - CAPACIDADE EXTINTORA 3A 20BC	un	6	16,28	211,86	228,14	97,68	1.271,16	1.368,84	0,04 %
15.4.2	12888	ORSE	Placa de sinalizacao, fotoluminescente, em pvc , com logotipo "Extintor de incêndio portátil"- Placa E5	un	6	2,65	13,79	16,44	15,90	82,74	98,64	0,00 %
16			**INSTALAÇÕES ELÉTRICAS S/ CABEAMENTO ESTRUTURADO, CFTV, SPDA, SOM/VÍDEO E DETECÇÃO DE FUMAÇA**								**371.277,14**	**11,85 %**
16.1			**INSTALAÇÕES ELÉTRICAS**								**262.715,93**	**8,39 %**
16.1.1	071208	AGETOP	ELETRODUTO DE PVC RIGIDO DIAMETRO 4"	M	30	37,12	60,47	97,59	1.113,60	1.814,10	2.927,70	0,09 %
16.1.2	071207	AGETOP	ELETRODUTO DE PVC RIGIDO DIAMETRO 3"	M	30	29,69	37,27	66,96	890,70	1.118,10	2.008,80	0,06 %
16.1.3	071205	AGETOP	ELETRODUTO DE PVC RIGIDO DIAMETRO 2"	M	30	18,55	23,10	41,65	556,50	693,00	1.249,50	0,04 %
16.1.4	071148	AGETOP	CURVA DE 90 GRAUS DE PVC RIGIDO DIAM. 4"	Un	3	44,53	57,48	102,01	133,59	172,44	306,03	0,01 %
16.1.5	071147	AGETOP	CURVA DE 90 GRAUS DE PVC RIGIDO DIAM. 3"	Un	3	37,12	34,95	72,07	111,36	104,85	216,21	0,01 %
16.1.6	071145	AGETOP	CURVA DE 90 GRAUS DE PVC RIGIDO DIAM. 2"	Un	3	14,10	12,41	26,51	42,30	37,23	79,53	0,00 %
16.1.7	070514	AGETOP	CABO EPR/XLPE (90°C) 1 KV - 70 MM2	M	120	6,30	60,93	67,23	756,00	7.311,60	8.067,60	0,26 %
16.1.8	070513	AGETOP	CABO FLEXÍVEL EPR/XLPE (90°C), 0,6/1 KV, 50 MM2	M	40	5,74	51,33	57,07	229,60	2.053,20	2.282,80	0,07 %
16.1.9	070510	AGETOP	CABO FLEXÍVEL EPR/XLPE (90°C), 0,6/1 KV, 16 MM2	M	100	2,96	16,09	19,05	296,00	1.609,00	1.905,00	0,06 %
16.1.10	070583	AGETOP	CABO FLEXÍVEL PVC (70° C), 0,6/1 KV, 6 MM2	M	40	2,40	7,31	9,71	96,00	292,40	388,40	0,01 %
16.1.11	070582	AGETOP	CABO FLEXÍVEL PVC (70° C), 0,6/1 KV, 4 MM2	M	150	2,22	6,85	9,07	333,00	1.027,50	1.360,50	0,04 %
16.1.12	071177	AGETOP	DISJUNTOR TRIPOLAR DE 150 A 175-A	Un	2	33,40	427,75	461,15	66,80	855,50	922,30	0,03 %
16.1.13	071184	AGETOP	DISPOSITIVO DE PROTEÇÃO CONTRA SURTOS (D.P.S.) 275V DE 8 A 40KA	Un	4	37,12	92,46	129,58	148,48	369,84	518,32	0,02 %
16.1.14	070713	AGETOP	CAIXA DE PASSAGEM 40X40X50CM (MEDIDAS INTERNAS) FUNDO DE BRITA SEM TAMPA	Un	1	111,80	103,38	215,18	111,80	103,38	215,18	0,01 %
16.1.15	070717	AGETOP	CAIXA DE PASSAGEM 80X80X130CM (MEDIDAS INTERNAS) FUNDO DE BRITA SEM TAMPA	un	1	521,88	471,80	993,68	521,88	471,80	993,68	0,03 %
16.1.16	072061	AGETOP	POSTE DE CONCRETO SC 11/600 - SEM FUNDAÇÃO/CONCRETO	Un	1	0,00	3.187,39	3.187,39	0,00	3.187,39	3.187,39	0,10 %
16.1.17	072001	AGETOP	POSTE DE CONCRETO DT 10/300 - SEM FUNDAÇÃO/CONCRETO	Un	1	0,00	1.339,78	1.339,78	0,00	1.339,78	1.339,78	0,04 %
16.1.18	C00000113	Próprio	ESTRUTURA PRIMARIA CE1-A CE3 - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO	CJ	2	563,53	3.202,09	3.765,62	1.127,06	6.404,18	7.531,24	0,24 %
16.1.19	C00000095	Próprio	ESPAÇADOR LOSANGULAR POLIMÉRICO C/ TRAVA, 15KV - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO	UN	8	3,71	48,62	52,33	29,68	388,96	418,64	0,01 %
16.1.20	070519	AGETOP	CABO DE COBRE XLPE (90°C) 15 KV - 50 MM2	m	75	5,74	85,50	91,24	430,50	6.412,50	6.843,00	0,22 %
16.1.21	070922	AGETOP	CINTA DE ACO GALVANIZADO DIAM.230MM	Un	2	7,41	57,21	64,62	14,82	114,42	129,24	0,00 %
16.1.22	071837	AGETOP	PARAFUSO CABEÇA ABAULADA (FRANCES) M16 X 70 MM	un	12	0,24	5,59	5,83	2,88	67,08	69,96	0,00 %
16.1.23	072535	AGETOP	TERMINAL DE PRESSAO 70 MMM2	Un	3	16,70	15,40	32,10	50,10	46,20	96,30	0,00 %
16.1.24	070204	AGETOP	ALÇA PRÉ-FORMADA DE DISTRIBUIÇÃO CA/CAA 4 AWG	Un	1	9,27	6,86	16,13	9,27	6,86	16,13	0,00 %
16.1.25	070545	AGETOP	CABO DE COBRE NU 70 MM2	M	30	11,49	65,25	76,74	344,70	1.957,50	2.302,20	0,07 %
16.1.26	071218	AGETOP	ELETRODUTO EM AÇO GALVANIZADO A FOGO DIÂMETRO 4" - PESADO	M	6	74,24	166,45	240,69	445,44	998,70	1.444,14	0,05 %
16.1.27	070229	AGETOP	ARAME GALVANIZADO 12 BWG	Kg	5	33,65	34,94	68,59	168,25	174,70	342,95	0,01 %
16.1.28	070507	AGETOP	CABECOTE DE LIGA DE ALUMINIO DIAM. 4"	Un	1	20,40	63,31	83,71	20,40	63,31	83,71	0,00 %
16.1.29	071380	AGETOP	HASTE REVESTIDA COBRE(COPPERWELD) 5/8" X 2,40 M C/CONECTOR	Un	4	11,12	81,07	92,19	44,48	324,28	368,76	0,01 %
16.1.30	102105	SINAPI	TRANSFORMADOR DE DISTRIBUIÇÃO, 112,5 KVA, TRIFÁSICO, 60 HZ, CLASSE 15 KV, IMERSO EM ÓLEO MINERAL, INSTALAÇÃO EM POSTE (NÃO INCLUSO SUPORTE) - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_12/2020	UN	1	353,71	18.649,65	19.003,36	353,71	18.649,65	19.003,36	0,61 %
16.1.31	070790	AGETOP	CHAVE FUSIVEL 15 KV, 50A (CHAVE MATHEUS)	Un	2	37,12	414,84	451,96	74,24	829,68	903,92	0,03 %
16.1.32	071833	AGETOP CIVIL	PARA RAIOS DISTRIBUIDOR POLIMÉRICO ÓXIDO DE ZINCO S/CENTELHADOR C/ DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO 15KV,10KA	Un	6	55,67	209,76	265,43	334,02	1.258,56	1.592,58	0,05 %
16.1.33	072145	AGETOP	PROTETOR PARA PARA-RAIO POLIMÉRICO	un	6	0,55	27,51	28,06	3,30	165,06	168,36	0,01 %
16.1.34	072373	AGETOP	SUPORTE Z COMPLETO	un	2	14,84	57,66	72,50	29,68	115,32	145,00	0,00 %
16.1.35	070386	AGETOP	BRAÇO C AÇO GALVANIZADO , CONFORME NTD-17	un	2	7,41	212,60	220,01	14,82	425,20	440,02	0,01 %
16.1.36	071365	AGETOP	GRAMPO DE ANCORAGEM POLIMÉRICO	un	2	14,84	41,02	55,86	29,68	82,04	111,72	0,00 %
16.1.37	072329	AGETOP	SAPATILHA DE AÇO GALVANIZADO PARA POSTE COM TRANSFORMADOR	un	4	14,84	8,44	23,28	59,36	33,76	93,12	0,00 %
16.1.38	071750	AGETOP	MANILHA-SAPATILHA EM AÇO GALVANIZADO	un	4	14,84	23,59	38,43	59,36	94,36	153,72	0,00 %
16.1.39	071476	AGETOP	ISOLADOR DE ANCORAGEM POLIMÉRICO 15KV	un	6	7,41	92,19	99,60	44,46	553,14	597,60	0,02 %
16.1.40	071365	AGETOP	GRAMPO DE ANCORAGEM POLIMÉRICO	un	6	14,84	41,02	55,86	89,04	246,12	335,16	0,01 %
16.1.41	070525	AGETOP	CABO DE ALUMÍNIO CA 2 AWG	m	270	2,40	4,71	7,11	648,00	1.271,70	1.919,70	0,06 %
16.1.42	91992	SINAPI	TOMADA ALTA DE EMBUTIR (1 MÓDULO), 2P+T 10 A, INCLUINDO SUPORTE E PLACA - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_03/2023	UN	100	23,70	18,38	42,08	2.370,00	1.838,00	4.208,00	0,13 %
16.1.43	072206	AGETOP	QUADRO DE DISTRIBUIÇÃO DE EMBUTIR METÁLICO CB-70E - 225A	un	2	222,72	2.841,45	3.064,17	445,44	5.682,90	6.128,34	0,20 %
16.1.44	93655	SINAPI	DISJUNTOR MONOPOLAR TIPO DIN, CORRENTE NOMINAL DE 20A - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_10/2020	UN	48	2,45	10,37	12,82	117,60	497,76	615,36	0,02 %
16.1.45	93656	SINAPI	DISJUNTOR MONOPOLAR TIPO DIN, CORRENTE NOMINAL DE 25A - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_10/2020	UN	17	2,45	10,37	12,82	41,65	176,29	217,94	0,01 %
16.1.46	071172	AGETOP	DISJUNTOR MONOPOLAR DE 35 A 50-A	Un	2	11,12	18,05	29,17	22,24	36,10	58,34	0,00 %
16.1.47	93670	SINAPI	DISJUNTOR TRIPOLAR TIPO DIN, CORRENTE NOMINAL DE 25A - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_10/2020	UN	2	7,37	64,48	71,85	14,74	128,96	143,70	0,00 %
16.1.48	93669	SINAPI	DISJUNTOR TRIPOLAR TIPO DIN, CORRENTE NOMINAL DE 20A - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_10/2020	UN	2	7,37	64,48	71,85	14,74	128,96	143,70	0,00 %
16.1.49	071175	AGETOP	DISJUNTOR TRIPOLAR DE 60 A 100-A	Un	1	33,40	315,33	348,73	33,40	315,33	348,73	0,01 %
16.1.50	071176	AGETOP	DISJUNTOR TRIPOLAR DE 125-A	Un	2	33,40	388,14	421,54	66,80	776,28	843,08	0,03 %
16.1.51	071173	AGETOP	DISJUNTOR TRIPOLAR DE 10 A 35-A	Un	2	33,40	75,00	108,40	66,80	150,00	216,80	0,01 %
16.1.52	071450	AGETOP	INTERRUPTOR DIFERENCIAL RESIDUAL (D.R.) BIPOLAR DE 25A-30mA	Un	24	22,25	143,67	165,92	534,00	3.448,08	3.982,08	0,13 %
16.1.53	8188	ORSE	Fornecimento e instalação de eletrocalha perfurada 38 x 38 x 6000mm, chapa 16 (ref.: Mopa ou similar)	m	240	17,71	14,13	31,84	4.250,40	3.391,20	7.641,60	0,24 %
16.1.54	071201	AGETOP	ELETRODUTO DE PVC RIGIDO DIAMETRO 3/4"	M	1000	6,30	7,66	13,96	6.300,00	7.660,00	13.960,00	0,45 %
16.1.55	071202	AGETOP	ELETRODUTO DE PVC RIGIDO DIAMETRO 1"	M	1000	7,41	10,94	18,35	7.410,00	10.940,00	18.350,00	0,59 %
16.1.56	071205	AGETOP	ELETRODUTO DE PVC RIGIDO DIAMETRO 2"	M	1000	18,55	23,10	41,65	18.550,00	23.100,00	41.650,00	1,33 %
16.1.57	91927	SINAPI	CABO DE COBRE FLEXÍVEL ISOLADO, 2,5 MM², ANTI-CHAMA 0,6/1,0 KV, PARA CIRCUITOS TERMINAIS - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_03/2023	M	9800	1,06	3,34	4,40	10.388,00	32.732,00	43.120,00	1,38 %
16.1.58	91929	SINAPI	CABO DE COBRE FLEXÍVEL ISOLADO, 4 MM², ANTI-CHAMA 0,6/1,0 KV, PARA CIRCUITOS TERMINAIS - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_03/2023	M	3150	1,43	5,06	6,49	4.504,50	15.939,00	20.443,50	0,65 %
16.1.59	071411	AGETOP	INTERRUPTOR 1 SEÇÃO (LINHA X OU EQUIVALENTE)	Un	15	7,78	10,48	18,26	116,70	157,20	273,90	0,01 %
16.1.60	071412	AGETOP	INTERRUPTOR 2 SEÇÕES (LINHA X OU EQUIVALENTE)	Un	15	13,73	18,82	32,55	205,95	282,30	488,25	0,02 %
16.1.61	071442	AGETOP	INTERRUPTOR SIMPLES (3 SECOES)	Un	5	19,66	24,12	43,78	98,30	120,60	218,90	0,01 %
16.1.62	071432	AGETOP	INTERRUPTOR PARALELO DUPLO (2 SECOES)	Un	4	19,66	24,25	43,91	78,64	97,00	175,64	0,01 %

			Obra	Bancos			B.D.I.					
			AV - RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO	SINAPI - 11/2023 - Goiás			22,0%					
Planilha Orçamentária Sintética Com Valor do Material e da Mão de Obra												
Item	Código	Banco	Descrição	Und	Quant.	Valor Unit			Total			Peso (%)
						M. O.	MAT.	Total	M. O.	MAT.	Total	
16.1.63	100905	SINAPI	LUMINÁRIA DUPLA TIPO CALHA, DE SOBREPOR, COM 4 LÂMPADAS TUBULARES FLUORESCENTES DE 18 W,COM REATORES DE PARTIDA RÁPIDA - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_02/2020	UN	90	23,94	155,95	179,89	2.154,60	14.035,50	16.190,10	0,52 %
16.1.64	071649	AGETOP CIVIL	LUMINÁRIA PLAFON LED QUADRADA DE EMBUTIR, 30W, 40X40 CM (MEDIDAS APROXIMADAS) - INCLUSO CORTE NO FORRO	un	61	13,10	154,42	167,52	799,10	9.419,62	10.218,72	0,33 %
16.2			**INSTALAÇÕES DE TELEFONE E CABEAMENTO ESTRUTURADO**								**64.022,13**	**2,04 %**
16.2.1	071205	AGETOP	ELETRODUTO DE PVC RIGIDO DIAMETRO 2"	M	100	18,55	23,10	41,65	1.855,00	2.310,00	4.165,00	0,13 %
16.2.2	070621	AGETOP	CABO TELEFON. CTP-APL-50 DE 20 PARES (USO EXTERNO)	M	150	3,88	15,53	19,41	582,00	2.329,50	2.911,50	0,09 %
16.2.3	13478	ORSE	Cabo de fibra ótica de 04 vias 62,5/125, Auto sustentavel, Multimodo	m	150	4,39	10,62	15,01	658,50	1.593,00	2.251,50	0,07 %
16.2.4	071381	AGETOP	HASTE REV.COBRE(COPPERWELD) 5/8" X 3,00 M C/CONECTOR	Un	1	14,84	97,61	112,45	14,84	97,61	112,45	0,00 %
16.2.5	070540	AGETOP	CABO DE COBRE NU 10 MM2 (11,11M /KG)	M	15	2,59	8,83	11,42	38,85	132,45	171,30	0,01 %
16.2.6	072556	AGETOP	TOMADA LOGICA RJ-45 TIPO KEYSTONE JACK, CAT. 6	Un	114	13,73	31,65	45,38	1.565,22	3.608,10	5.173,32	0,17 %
16.2.7	98297	SINAPI	CABO ELETRÔNICO CATEGORIA 6, INSTALADO EM EDIFICAÇÃO INSTITUCIONAL - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_11/2019	M	2500	0,16	8,77	8,93	400,00	21.925,00	22.325,00	0,71 %
16.2.8	92869	SINAPI	CAIXA RETANGULAR 4" X 2" BAIXA (0,30 M DO PISO), METÁLICA, INSTALADA EM PAREDE - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_03/2023	UN	25	6,18	3,98	10,16	154,50	99,50	254,00	0,01 %
16.2.9	070702	AGETOP	CAIXA PARA QUADRO DE COMANDO METÁLICA DE SOBREPOR 30X30X20 CM	Un	4	55,67	198,38	254,05	222,68	793,52	1.016,20	0,03 %
16.2.10	070705	AGETOP	CAIXA PARA QUADRO DE COMANDO METÁLICA DE SOBREPOR 60X60X20 CM	Un	1	74,24	442,66	516,90	74,24	442,66	516,90	0,02 %
16.2.11	071202	AGETOP	ELETRODUTO DE PVC RIGIDO DIAMETRO 1"	M	300	7,41	10,94	18,35	2.223,00	3.282,00	5.505,00	0,18 %
16.2.12	98305	SINAPI	RACK FECHADO PARA SERVIDOR - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_11/2019	UN	1	38,08	2.688,34	2.726,42	38,08	2.688,34	2.726,42	0,09 %
16.2.13	00000036	Próprio	PORCA GAIOLA PARA RACK, CONJUNTO COM 4 PEÇAS PARA FIXAÇÃO DE PATCH PANELS E SWITCHS	CJ	1	5,56	6,76	12,32	5,56	6,76	12,32	0,00 %
16.2.14	12791	ORSE	Fornecimento e instalação de Switch 24 portas Gerenciável POE 10/100 /1000 + 4SFP	un	3	24,07	3.638,85	3.662,92	72,21	10.916,55	10.988,76	0,35 %
16.2.15	98302	SINAPI	PATCH PANEL 24 PORTAS, CATEGORIA 6 - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_11/2019	UN	3	230,22	955,42	1.185,64	690,66	2.866,26	3.556,92	0,11 %
16.2.16	071885	AGETOP	PATCH CORD COMPRIMENTO DE 1,50 M - CAT.6	un	62	4,82	32,85	37,67	298,84	2.036,70	2.335,54	0,07 %
16.4			**INSTALAÇÕES SPDA**								**44.539,08**	**1,42 %**
16.4.1	071833	AGETOP CIVIL	PARA RAIOS DISTRIBUIDOR POLIMÉRICO ÓXIDO DE ZINCO S/CENTELHADOR C/ DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO 15KV,10KA	Un	1	55,67	209,76	265,43	55,67	209,76	265,43	0,01 %
16.4.2	070256	AGETOP	ATERRAMENTO - SOLDA EXOTÉRMICA - CARTUCHO 115 G	un	60	9,27	25,57	34,84	556,20	1.534,20	2.090,40	0,07 %
16.4.3	071202	AGETOP	ELETRODUTO DE PVC RIGIDO DIAMETRO 1"	M	45	7,41	10,94	18,35	333,45	492,30	825,75	0,03 %

			Obra	Bancos			B.D.I.						
			AV - RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO	SINAPI - 11/2023 - Goiás			22,0%						
Planilha Orçamentária Sintética Com Valor do Material e da Mão de Obra													
Item	Código	Banco	Descrição	Und	Quant.	Valor Unit			Total			Peso (%)	
						M. O.	MAT.	Total	M. O.	MAT.	Total		
16.4.4	98111	SINAPI	CAIXA DE INSPEÇÃO PARA ATERRAMENTO, CIRCULAR, EM POLIETILENO, DIÂMETRO INTERNO = 0,3 M. AF_12/2020	UN	15	5,85	42,97	48,82	87,75	644,55	732,30	0,02 %	
16.4.5	96977	SINAPI	CORDOALHA DE COBRE NU 50 MM², ENTERRADA - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_08/2023	M	500	1,22	50,08	51,30	610,00	25.040,00	25.650,00	0,82 %	
16.4.6	071380	AGETOP	HASTE REVESTIDA COBRE(COPPERWELD) 5/8" X 2,40 M C/CONECTOR	Un	60	11,12	81,07	92,19	667,20	4.864,20	5.531,40	0,18 %	
16.4.7	11132	ORSE	Presilha de latão, L=20mm, para fixação de cabos de cobre, furo d=5mm, para cabos 35mm² a 50mm², ref:TEL-744 ou similar (SPDA)	un	300	0,22	2,20	2,42	66,00	660,00	726,00	0,02 %	
16.4.8	8316	ORSE	Terminal aéreo 3/8" x 250mm em aço galv, com fixação horizontal, ref: TEL 044 ou similar - fornecimento	un	40	0,00	5,36	5,36	0,00	214,40	214,40	0,01 %	
16.4.9	11812	ORSE	Fornecimento e assentamento de barra chata de alumínio de 3/4" x 1/4"	m	180	3,99	14,64	18,63	718,20	2.635,20	3.353,40	0,11 %	
16.4.10	072528	AGETOP	TERMINAL DE PRESSAO 35 MM2	Un	200	14,84	10,91	25,75	2.968,00	2.182,00	5.150,00	0,16 %	
17			**PINTURA**								**49.094,89**	**1,57 %**	
17.1	261304	AGETOP	EMASSAMENTO ACRILICO 2 DEMAOS	m²	1038,27	11,39	9,30	20,69	11.825,89	9.655,91	21.481,80	0,69 %	
17.2	261000	AGETOP	PINTURA LATEX ACRILICA 2 DEMAOS C/SELADOR	m²	473,71	7,95	7,98	15,93	3.765,99	3.780,21	7.546,20	0,24 %	
17.3	261550	AGETOP	PINTURA TINTA ESMALTE SINTETICO PARA PAREDES - 2 DEMÃOS C/SELADOR	m²	564,56	8,94	10,09	19,03	5.047,16	5.696,41	10.743,57	0,34 %	
17.4	260601	AGETOP	PINTURA TEXTURIZADA C/SELADOR ACRILICO	m²	431,08	7,15	9,05	16,20	3.082,22	3.901,27	6.983,49	0,22 %	
17.5	261602	AGETOP	PINTURA TINTA ESMALTE PARA ESQUADRIAS DE FERRO C FUNDO ANTICORROSIVO	m²	24,04	14,70	16,32	31,02	353,38	392,34	745,72	0,02 %	
17.6	261010	AGETOP	FUNDO ADERENTE PARA SUPERFÍCIES GALVANIZADAS - 1 DEMAO	m²	24,04	5,42	4,39	9,81	130,29	105,54	235,83	0,01 %	
17.7	261700	AGETOP	DEMARCAÇÃO DE QUADRA/VAGAS COM TINTA POLIESPORTIVA	m	99	9,29	4,43	13,72	919,71	438,57	1.358,28	0,04 %	
18			**DIVERSOS**								**115.278,63**	**3,68 %**	
18.1	271608	AGETOP	BANCADA DE GRANITO C/ ESPELHO	m²	13,33	52,23	469,02	521,25	696,22	6.252,04	6.948,26	0,22 %	
18.2	271305	AGETOP	BASE DE BANCADA REBOCADA	m	55,31	73,73	50,84	124,57	4.078,00	2.811,96	6.889,96	0,22 %	
18.3	180331	AGETOP	GUARDA CORPO/TUBO INDUSTRIAL E TELA ARTÍSTICA GCS-2	m²	21,64	14,08	374,64	388,72	304,69	8.107,21	8.411,90	0,27 %	
18.4	220920	AGETOP	SOLEIRA EM GRANITO IMPERMEABILIZADA COM CONTRAPISO (1CI:3ARML)	m²	11,73	27,64	411,44	439,08	324,21	4.826,19	5.150,40	0,16 %	
18.5	12182	ORSE	Brise metálico Hunter Douglas ref. 84R - SL4 cor prata ou similar, com estrutura e montagem, exclusive Andaimes ou plataforma	m²	73,26	0,00	390,00	390,00	0,00	28.571,40	28.571,40	0,91 %	
18.6	180703	AGETOP	ESCADA TIPO MARINHEIRO SEM GUARDA CORPO PADRÃO GOINFRA (H <= 3M)	m	0,8	14,34	444,13	458,47	11,47	355,30	366,77	0,01 %	
18.7	65.01.210	CPOS/CDHU	Câmara frigorífica para resfriados	m²	29,7	0,00	1.984,51	1.984,51	0,00	58.939,94	58.939,94	1,88 %	
19			**PAVIMENTAÇÃO / URBANIZAÇÃO / PAISAGISMO**								**44.290,59**	**1,41 %**	
19.1	270207	AGETOP	PLANTIO GRAMA BATATAIS PLACA C/ M.O. IRRIG.ADUBO,TER.VEG.(OC) A<11.000M2	m²	193,68	6,40	11,03	17,43	1.239,55	2.136,29	3.375,84	0,11 %	
19.2	271714	AGETOP CIVIL	MEIO FIO PD. GOINFRA EM CONC. PRÉ MOLD. RETO/CURVO (5X25X100CM), FC28=20MPA COM ARGAM.(1CI:3ARMLC) P/ARREMATE DO REJUNT. E PINTURA A CAL 2 DEMÃOS - INCLUSO ESCAV./APILOAM./REATERRO E CONC.FC28= 10MPA P/ ASSENTAM. E CHUMBAMENTO	m	195,97	9,86	13,73	23,59	1.932,26	2.690,67	4.622,93	0,15 %	
19.3	92403	SINAPI	EXECUÇÃO DE PAVIMENTO EM PISO INTERTRAVADO, COM BLOCO 16 FACES DE 22 X 11 CM, ESPESSURA 6 CM. AF_10/2022	m²	485,12	5,11	69,70	74,81	2.478,96	33.812,86	36.291,82	1,16 %	
20			**LIMPEZA**								**5.339,88**	**0,17 %**	
20.1	270501	AGETOP	LIMPEZA FINAL DE OBRA - (OBRAS CIVIS)	m²	1173,6	2,03	2,52	4,55	2.382,40	2.957,48	5.339,88	0,17 %	
21			**ADMINISTRAÇÃO LOCAL**								**228.832,00**	**7,30 %**	
21.1	93565	SINAPI	ENGENHEIRO CIVIL DE OBRA JUNIOR COM ENCARGOS COMPLEMENTARES	MES	8	20.099,86	364,44	20.464,30	160.798,88	2.915,52	163.714,40	5,23 %	
21.2	94295	SINAPI	MESTRE DE OBRAS COM ENCARGOS COMPLEMENTARES	MES	8	7.668,25	471,45	8.139,70	61.346,00	3.771,60	65.117,60	2,08 %	
								Totais ->	**817.200,35**	**2.315.430,81**	**3.132.631,16**		
								Total sem BDI			**3.132.631,16**		
								Total do BDI			**689.178,85**		
								Total Geral			**3.821.810,01**		

COMPOSIÇÃO DO BDI (*)

DISCRIMINAÇÃO		BDI Serviços
Administração central	AC	3,00%
Custos financeiros	CF	1,39%
Riscos, Seguros e Garantias	R	1,77%
Lucro operacional	L	7,16%
PIS	T	0,65%
COFINS	T	3,00%
ISSQN	T	3,00%
BDI =	**((((1+AC)*(1+CF)*(1+R)*(1+L))/(1-(T)))-1)**	**22,00%**

(*) ESTA COMPOSIÇÃO DO BDI SEGUE AS ORIENTAÇÕES DO ACÓRDÃO 2622/2013 DO TCU.

(**) OS ITENS DE FORNECIMENTO DE MATERIAIS E EQUIPAMENTOS DE NATUREZA ESPECÍFICA QUE POSSAM SER FORNECIDOS POR EMPRESAS COM ESPECIALIDADES PRÓPRIAS E DIVERSAS E QUE REPRESENTEM PERCENTUAL SIGNIFICATIVO DO PREÇO GLOBAL DA OBRA DEVEM APRESENTAR INCIDÊNCIA DE TAXA DE BONIFICAÇÃO E DESPESAS INDIRETAS - BDI REDUZIDA EM RELAÇÃO À TAXA APLICÁVEL AOS DEMAIS ITENS.

ÍNDICE

fipezap

LOCAÇÃO RESIDENCIAL

INFORME DE NOVEMBRO DE 2023

SUMÁRIO

Desenvolvido em parceria pela Fipe e pelo ZAP, o **Índice FipeZAP de Locação Residencial** acompanha o preço médio de locação de apartamentos prontos em 25 cidades brasileiras, com base em anúncios veiculados na Internet. A metodologia está disponível em http://www.fipe.org.br

- DESTAQUES DO MÊS
- ÚLTIMOS RESULTADOS
- PREÇO MÉDIO POR CIDADE
- EVOLUÇÃO DO ÍNDICE FIPEZAP
- VARIAÇÃO ANUAL DO ÍNDICE FIPEZAP
- VARIAÇÃO DO ÍNDICE FIPEZAP NAS CAPITAIS
- EVOLUÇÃO DA RENTABILIDADE DO ALUGUEL RESIDENCIAL
- RENTABILIDADE DO ALUGUEL RESIDENCIAL POR CIDADE
- RESUMO POR CIDADE:
  - SÃO PAULO (SP)
  - RIO DE JANEIRO (RJ)
  - BRASÍLIA (DF)
  - SALVADOR (BA)
  - PORTO ALEGRE (RS)
  - CURITIBA (PR)
  - BELO HORIZONTE (MG)
  - RECIFE (PE)
  - FORTALEZA (CE)
  - FLORIANÓPOLIS (SC)
  - GOIÂNIA (GO)
  - OUTRAS CIDADES
- INFORMES ANTERIORES

Aluguel residencial acelera e sobe 0,85% em novembro

Aumento nos preços foi maior entre imóveis de um dormitório, que também registraram o m² mais caro

- **Análise do último mês:** com base no comportamento dos preços de locação em 25 cidades brasileiras* em novembro de 2023, o Índice FipeZAP registrou uma alta de 0,85% no aluguel residencial, resultado que representa uma aceleração em relação a outubro (+0,70%). Imóveis de um dormitório registraram a maior elevação do aluguel no mês (+0,99%), contrastando com o incremento relativamente menor entre unidades com quatro ou mais dormitórios (+0,55%). Em termos comparativos, o comportamento do Índice FipeZAP de Locação Residencial em novembro superou as variações mensais do IPCA/IBGE (+0,28%) e do IGP-M/FGV (+0,59%). Das 25 cidades que integram o cálculo do índice, 19 registraram valorização do aluguel, incluindo 9 das 11 capitais monitoradas, ordenadas da seguinte forma: Goiânia (+3,60%); Belo Horizonte (+1,92%); Fortaleza (+1,59%); Curitiba (+1,47%); Porto Alegre (+1,03%); Salvador (+0,87%); Rio de Janeiro (+0,70%); Recife (+0,60%); e São Paulo (+0,57%).

- **Balanço parcial de 2023:** considerando-se os resultados do mês, o Índice FipeZAP de Locação Residencial acumulou uma alta de 15,02% no balanço parcial de 2023 (até novembro), superando nesse recorte temporal as variações acumuladas pelo IPCA/IBGE (+4,04%) e IGP-M/FGV (-3,89%). Individualmente, todas as 25 cidades monitoradas acompanharam a evolução do índice, incluindo as 11 capitais que integram a cesta de cálculo: Goiânia (+33,69%); Florianópolis (+27,67%); Fortaleza (+22,48%); Rio de Janeiro (+18,59%); Curitiba (+18,59%); Belo Horizonte (+15,81%); Porto Alegre (+12,95%); São Paulo (+12,39%); Recife (+11,37%); Brasília (+10,35%); e Salvador (+10,11%);

- **Análise dos últimos 12 meses:** comparativamente, o Índice FipeZAP de Locação Residencial registrou uma alta nominal de 15,96% nos 12 meses encerrados em novembro de 2023, resultado que também superou, nesse horizonte temporal, as variações acumuladas pelo IPCA/IBGE (+4,68%) e pelo IGP-M/FGV (-3,46%). A valorização mais expressiva do aluguel em 12 meses abrangeu imóveis com um dormitório (+18,79%), contrastando com o aumento menos expressivo entre unidades residenciais de quatro ou mais dormitórios (+12,56%). Em termos de abrangência, todas as 25 cidades que integram a cesta do índice registraram incrementos nos preços do aluguel residencial no horizonte móvel, incluindo as 11 capitais anteriormente mencionadas: Goiânia (+38,40%); Florianópolis (+28,14%); Fortaleza (+21,35%); Rio de Janeiro (+19,97%); Curitiba (+19,51%); Belo Horizonte (+17,08%); Porto Alegre (+14,26%); São Paulo (+13,25%); Recife (+12,16%); Brasília (+11,05%); e Salvador (+10,23%).

- **Preço médio de locação residencial:** com base em dados de 25 cidades monitoradas pelo Índice FipeZAP de Locação Residencial em novembro de 2023, o preço médio do aluguel de imóveis residenciais foi calculado em R$ 42,12/m². Os maiores valores médios foram observados no aluguel de imóveis residenciais de um dormitório (R$ 54,03m²) e os menores, entre unidades com três dormitórios (R$ 36,72/m²). Comparando-se os resultados apurados para as capitais envolvidas no cálculo do índice, a cidade de São Paulo (SP) apresentou o preço médio mais elevado (R$ 51,21/m²), seguida por: Florianópolis (R$ 49,81/m²); Recife (R$ 47,35/m²), Rio de Janeiro (R$ 44,65/m²); Brasília (R$ 40,19/m²); Belo Horizonte (R$ 36,36/m²) e Curitiba (R$ 35,54/m²). Em contraponto, as capitais monitoradas com os menores valores de locação residencial em novembro foram as seguintes: Fortaleza (R$ 28,48/m²); Porto Alegre (R$ 31,42m²); Salvador (R$ 32,45/m²); e Goiânia (R$ 35,13/m²).

- **Rentabilidade do aluguel**: a razão entre o preço médio de locação e o preço médio de venda dos imóveis é uma medida de rentabilidade (*rental yield*) para o investidor que opta em adquirir o imóvel com a finalidade de obter renda com aluguel. Com base em dados de novembro de 2023, o retorno médio do aluguel residencial foi avaliado em 5,64% ao ano, patamar que, a despeito do incremento observado desde meados de 2021, manteve-se abaixo da rentabilidade média projetada para aplicações financeiras de referência nos próximos 12 meses. Em termos comparativos, a rentabilidade projetada do aluguel residencial foi relativamente maior entre imóveis com apenas um dormitório (6,22% a.a.), ao passo que o menor percentual do retorno foi apurado entre unidades com quatro ou mais dormitórios (4,44% a.a.). Entre as capitais, destacaram-se os retornos em: Recife (7,37% a.a.); Salvador (6,24% a.a.); Goiânia (5,91% a.a.); São Paulo (5,78% a.a.); e Porto Alegre (5,61% a.a.).

Nota (*): os preços considerados se referem a anúncios para novos aluguéis. O Índice FipeZAP de Locação Residencial não incorpora em seu cálculo a correção dos aluguéis vigentes, cujos valores são reajustados periodicamente de acordo com o especificado em contrato. Como resultado, o índice capta de forma mais dinâmica a evolução da oferta e da demanda por moradia ao longo do tempo.

ÚLTIMOS RESULTADOS

Comportamento recente do preço de locação de imóveis residenciais (%) – Índice FipeZAP e capitais monitoradas

Cidade		Variação Mensal		Variação em 2023 (acumulada no ano)	Variação Anual (últimos 12 meses)	Preço médio (R$/m²)	Rental Yield (% a.a.)
		novembro/2023	outubro/2023				
IPCA	IBGE	+0,28%	+0,24%	+4,04%	+4,68%	-	-
IGP-M	FGV	+0,59%	+0,50%	-3,89%	-3,46%	-	-
Índice FipeZAP		+0,85%	+0,70%	+15,02%	+16,03%	42,12	5,64%
São Paulo	SP	+0,57%	+0,46%	+12,39%	+13,25%	51,21	5,78%
Rio de Janeiro	RJ	+0,70%	+0,64%	+18,59%	+19,97%	44,65	5,28%
Brasília	DF	-0,29%	-0,13%	+10,35%	+11,05%	40,19	5,38%
Salvador	BA	+0,87%	+0,21%	+10,11%	+10,23%	32,45	6,24%
Porto Alegre	RS	+1,03%	+1,07%	+12,95%	+14,26%	31,42	5,61%
Curitiba	PR	+1,47%	+0,90%	+18,59%	+19,51%	35,54	4,60%
Belo Horizonte	MG	+1,92%	+0,86%	+15,81%	+17,08%	36,36	4,95%
Recife	PE	+0,60%	+1,59%	+11,37%	+12,16%	47,35	7,37%
Fortaleza	CE	+1,59%	+1,59%	+22,48%	+21,35%	28,48	4,61%
Florianópolis	SC	-0,24%	-1,06%	+27,67%	+28,14%	49,81	5,51%
Goiânia	GO	+3,60%	+2,60%	+33,69%	+38,40%	35,13	5,91%

Fonte: Índice FipeZAP, IBGE e FGV.

ÚLTIMOS RESULTADOS

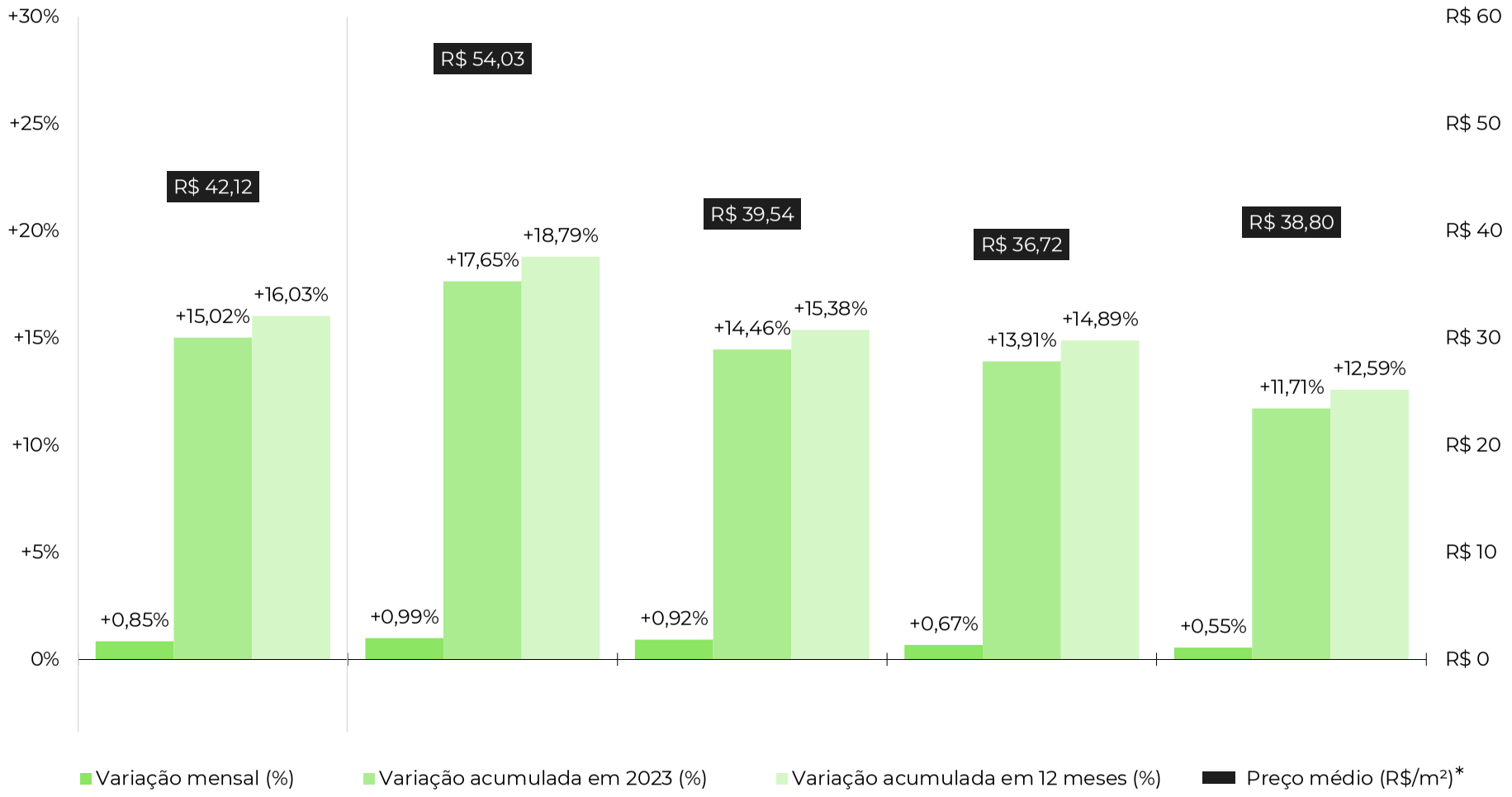
Comportamento recente do preço de locação de imóveis residenciais (%) – Índice FipeZAP e demais cidades monitoradas

Cidade		Variação Mensal		Variação em 2023 (acumulada no ano)	Variação Anual (últimos 12 meses)	Preço médio (R$/m²)	Rental Yield (% a.a.)
		novembro/2023	outubro/2023				
IPCA	IBGE	+0,28%	+0,24%	+4,04%	+4,68%	-	-
IGP-M	FGV	+0,59%	+0,50%	-3,89%	-3,46%	-	-
Índice FipeZAP		+0,85%	+0,70%	+15,02%	+16,03%	42,12	5,64%
Barueri	SP	+2,70%	+2,68%	+13,79%	+15,49%	57,99	7,15%
Campinas	SP	+1,34%	+0,99%	+28,02%	+29,78%	34,46	6,66%
Guarulhos	SP	+0,78%	+0,88%	+13,58%	+13,40%	33,67	6,60%
Praia Grande	SP	+1,02%	+0,55%	+6,95%	+9,46%	34,51	7,50%
Ribeirão Preto	SP	+0,83%	+0,83%	+16,09%	+17,91%	23,77	6,38%
Santo André	SP	+1,14%	+1,35%	+11,24%	+12,12%	33,65	5,90%
Santos	SP	+2,94%	+2,72%	+14,37%	+15,11%	44,81	8,29%
São Bernardo do Campo	SP	+0,53%	+2,18%	+12,07%	+12,47%	29,50	5,93%
São José do Rio Preto	SP	+0,34%	+0,27%	+12,82%	+13,50%	21,79	5,72%
São José dos Campos	SP	-0,46%	-0,33%	+14,26%	+15,75%	37,48	6,09%
Niterói	RJ	+1,11%	+0,50%	+8,27%	+9,54%	26,38	4,52%
Pelotas	RS	-0,90%	-1,03%	+10,33%	+11,45%	17,68	5,11%
Joinville	SC	-0,64%	-1,27%	+12,25%	+13,25%	27,79	5,05%
São José	SC	-0,45%	+1,07%	+11,66%	+14,16%	37,67	6,19%

Fonte: Índice FipeZAP, IBGE e FGV.

RESULTADOS POR NÚMERO DE DORMITÓRIOS

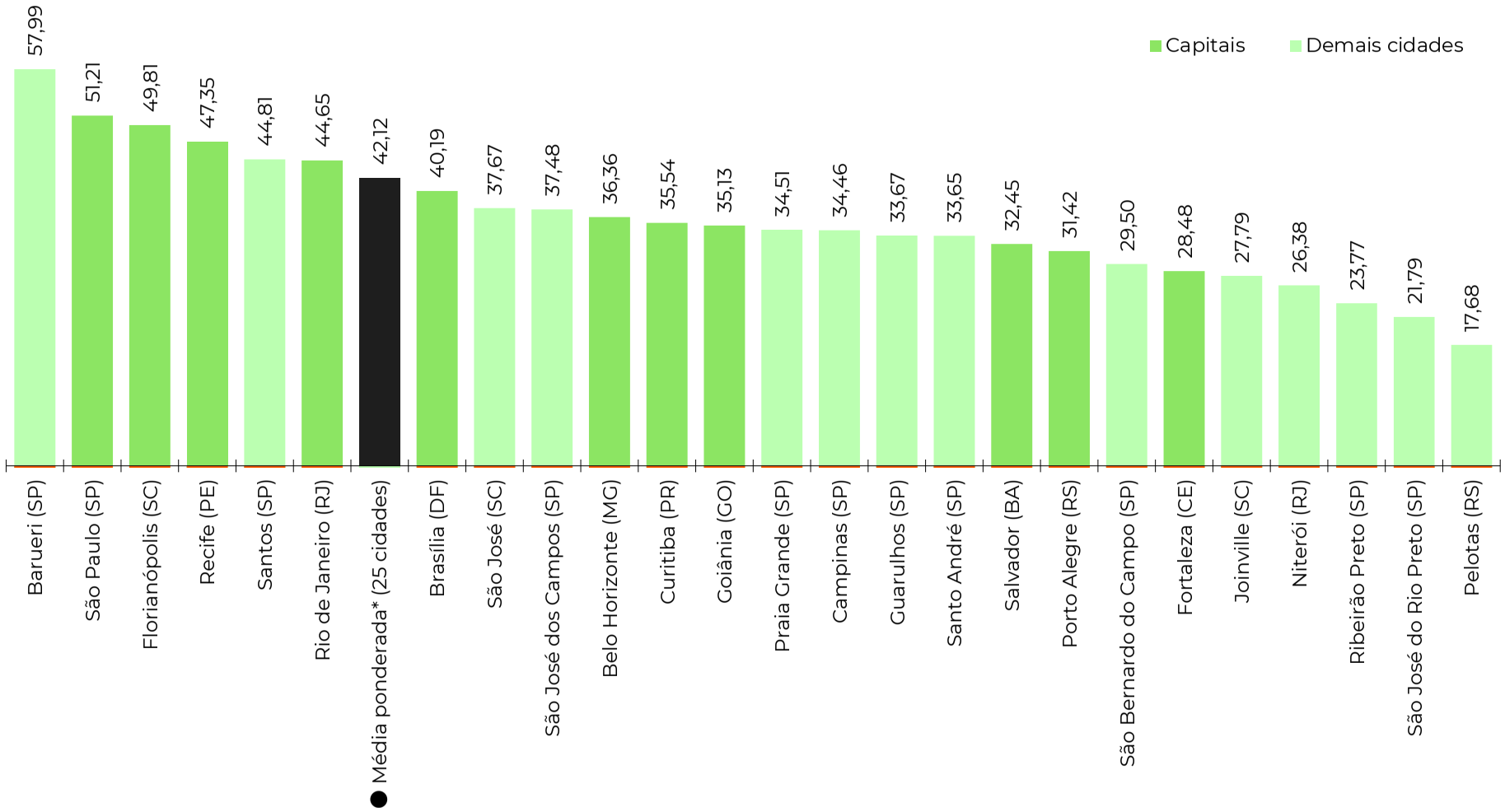
Variação do Índice FipeZAP e preço médio* de locação residencial de acordo com o número de dormitórios



Fonte: Índice FipeZAP. Nota: (*) média ponderada calculada com base nos dados das 25 cidades monitoradas pelo Índice FipeZAP de Locação Residencial.

PREÇO MÉDIO DE LOCAÇÃO POR CIDADE

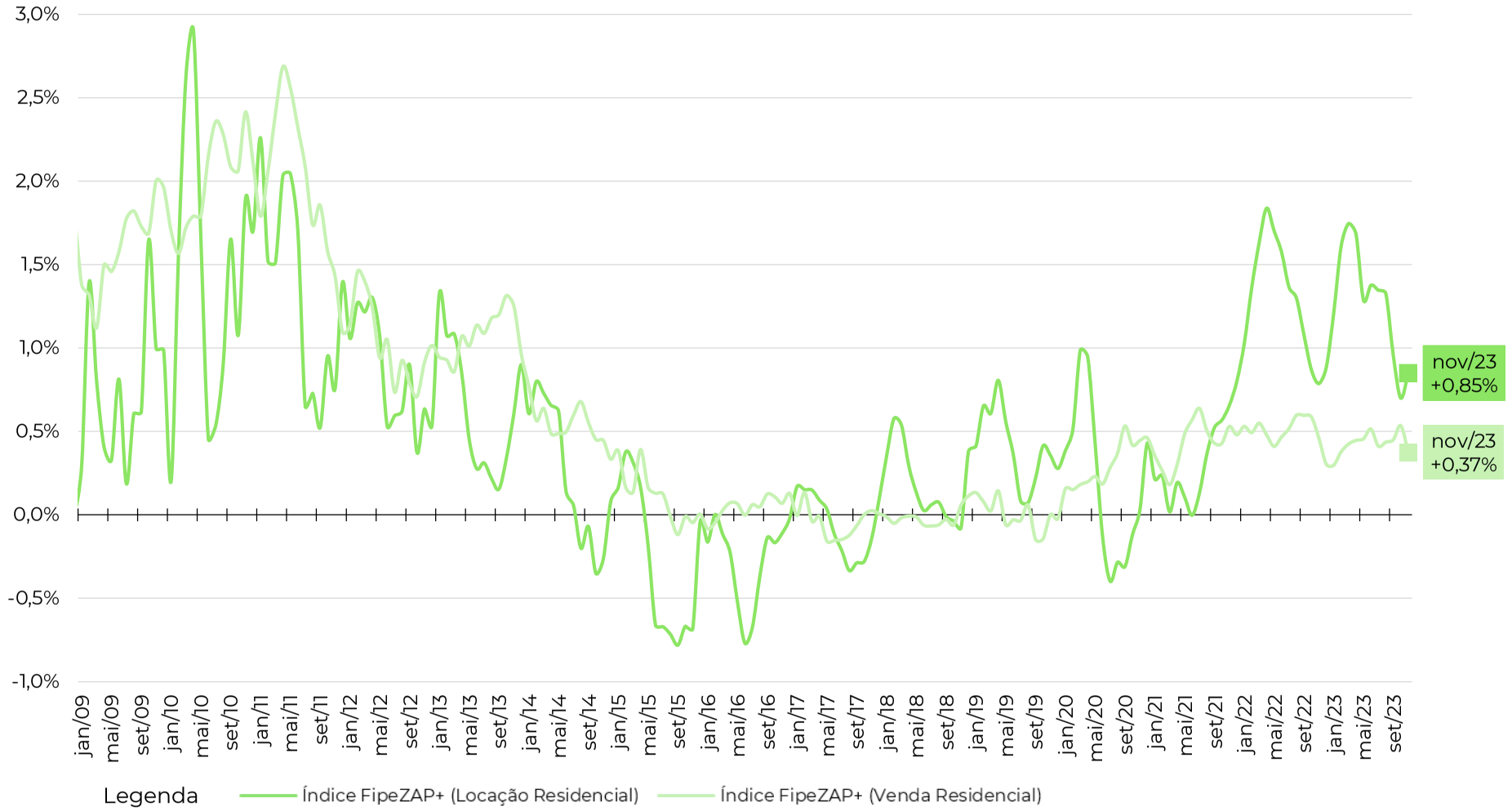
Comparativo do preço médio de locação de imóveis residenciais no último mês (R$/m²)



Fonte: Índice FipeZAP. Nota: (*) média ponderada calculada com base nos dados das 25 cidades monitoradas pelo Índice FipeZAP de Locação Residencial.

EVOLUÇÃO DO ÍNDICE FIPEZAP

Comportamento da série histórica do Índice FipeZAP de venda e locação residencial (variações mensais)

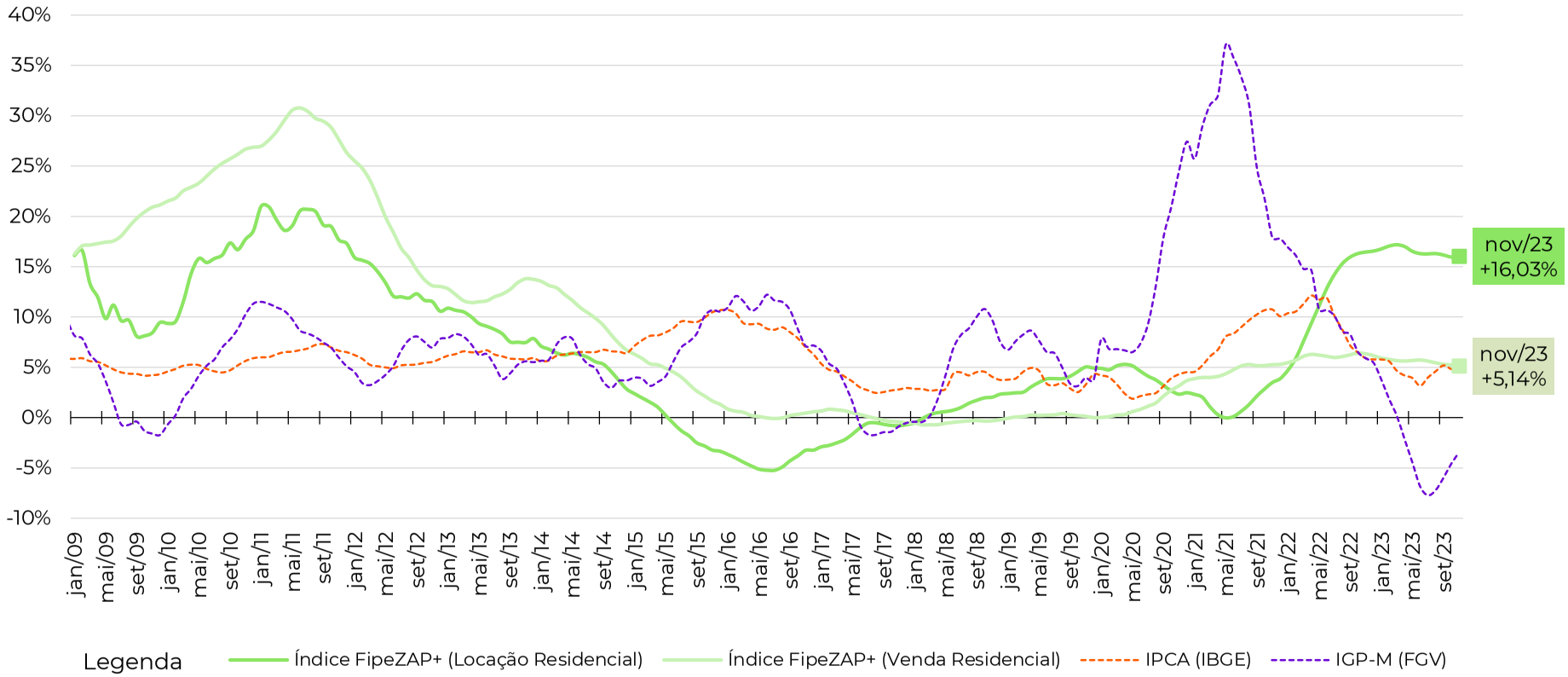


Fonte: Índice FipeZAP, IBGE e FGV.

EVOLUÇÃO DO ÍNDICE FIPEZAP

Comportamento da série do Índice FipeZAP de locação residencial e outros índices de preço (variações em 12 meses)

	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023*
Índice FipeZAP+ (Locação Residencial)	+9,46%	+18,56%	+17,30%	+10,58%	+7,86%	+2,83%	-3,34%	-3,23%	-0,69%	+2,33%	+4,93%	+2,48%	+3,87%	+16,55%	+16,03%
Índice FipeZAP+ (Venda Residencial)	+21,13%	+26,86%	+26,32%	+13,03%	+13,74%	+6,70%	+1,32%	+0,57%	-0,53%	-0,21%	+0,00%	+3,67%	+5,29%	+6,16%	+5,14%
IPCA (IBGE)	+4,31%	+5,91%	+6,50%	+5,84%	+5,91%	+6,41%	+10,67%	+6,29%	+2,95%	+3,75%	+4,31%	+4,52%	+10,06%	+5,79%	+4,68%
IGP-M (FGV)	-1,72%	+11,32%	+5,10%	+7,82%	+5,51%	+3,69%	+10,54%	+7,17%	-0,52%	+7,54%	+3,70%	+27,42%	+17,78%	+5,45%	-3,46%



Fonte: Índice FipeZAP, IBGE e FGV. Nota: (*) variação acumulada nos últimos 12 meses.

VARIAÇÃO ANUAL DO ÍNDICE FIPEZAP

Variação anual do preço médio de locação de imóveis residenciais (%) – Índice FipeZAP e capitais monitoradas

	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023*
IPCA (IBGE)	+4,31%	+5,91%	+6,50%	+5,84%	+5,91%	+6,41%	+10,67%	+6,29%	+2,95%	+3,75%	+4,31%	+4,52%	+10,06%	+5,79%	+4,68%
IGP-M (FGV)	-1,72%	+11,32%	+5,10%	+7,82%	+5,51%	+3,69%	+10,54%	+7,17%	-0,52%	+7,54%	+3,70%	+27,42%	+17,78%	+5,45%	-3,46%
● Índice FipeZAP de Locação	+9,46%	+18,56%	+17,30%	+10,58%	+7,86%	+2,83%	-3,34%	-3,23%	-0,69%	+2,33%	+4,93%	+2,48%	+3,87%	+16,55%	+16,03%
São Paulo (SP)	+5,66%	+14,56%	+14,50%	+10,01%	+7,52%	+1,66%	-3,70%	-1,80%	+2,38%	+3,93%	+7,60%	+1,14%	-0,92%	+14,63%	+13,25%
Rio de Janeiro (RJ)	+15,12%	+24,53%	+21,45%	+11,40%	+8,34%	+3,12%	-8,27%	-6,21%	-8,49%	-3,48%	+1,47%	+0,70%	+4,14%	+17,93%	+19,97%
Brasília (DF)	-	-	-	-	-	-	+0,74%	-2,42%	+1,20%	+4,97%	+7,81%	+4,91%	+4,42%	+9,15%	+11,05%
Salvador (BA)	-	-	-	-	-	-	+2,18%	-4,46%	+2,48%	+3,75%	-1,96%	+4,96%	+4,73%	+16,56%	+10,23%
Porto Alegre (RS)	-	-	-	-	-	-	+0,96%	-3,81%	-1,25%	+1,37%	+7,06%	+1,27%	+0,27%	+11,14%	+14,26%
Curitiba (PR)	-	-	-	-	-	-	+0,02%	-0,81%	+3,99%	+6,21%	+12,39%	-0,37%	+14,17%	+24,47%	+19,51%
Belo Horizonte (MG)	-	-	-	-	-	-	-	-3,53%	+2,47%	+5,73%	+0,21%	+6,24%	+7,17%	+20,01%	+17,08%
Recife (PE)	-	-	-	-	-	-	-	-1,29%	+4,98%	+7,21%	+7,18%	+5,00%	+11,19%	+17,07%	+12,16%
Fortaleza (CE)	-	-	-	-	-	-	-	-	-2,34%	-1,17%	+6,35%	+0,26%	+9,55%	+21,33%	+21,35%
Florianópolis (SC)	-	-	-	-	-	-	-	-	+3,15%	+3,89%	+14,79%	+0,82%	+11,59%	+30,56%	+28,14%
Goiânia (GO)	-	-	-	-	-	-	-	-	-2,02%	+5,17%	+2,46%	+8,87%	+4,01%	+32,93%	+38,40%

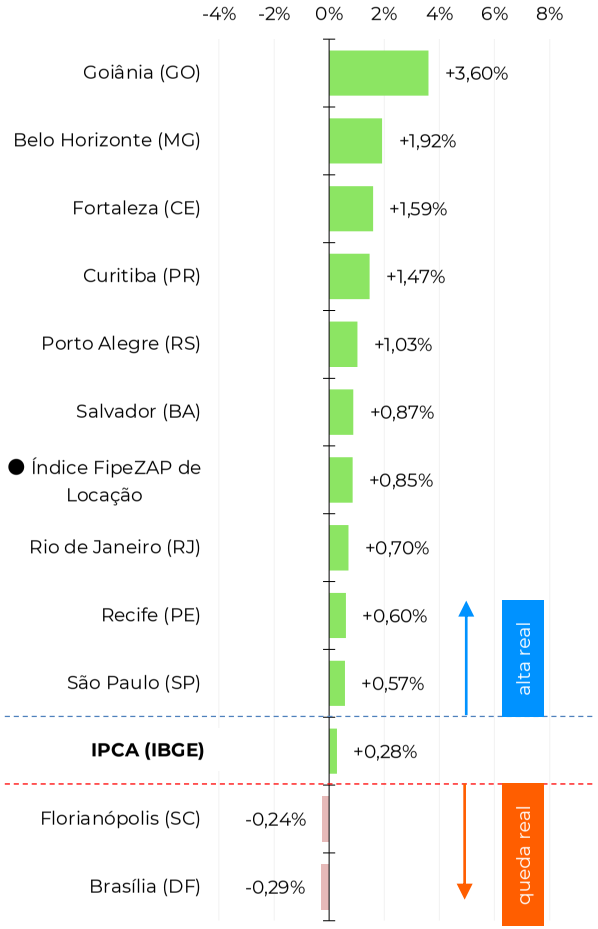
Fonte: Índice FipeZAP, IBGE, FGV e Banco Central do Brasil. Nota: (*) variação acumulada nos últimos 12 meses.

VARIAÇÃO DO ÍNDICE FIPEZAP NAS CAPITAIS

Comparação da variação do preço médio de locação residencial em diferentes recortes temporais

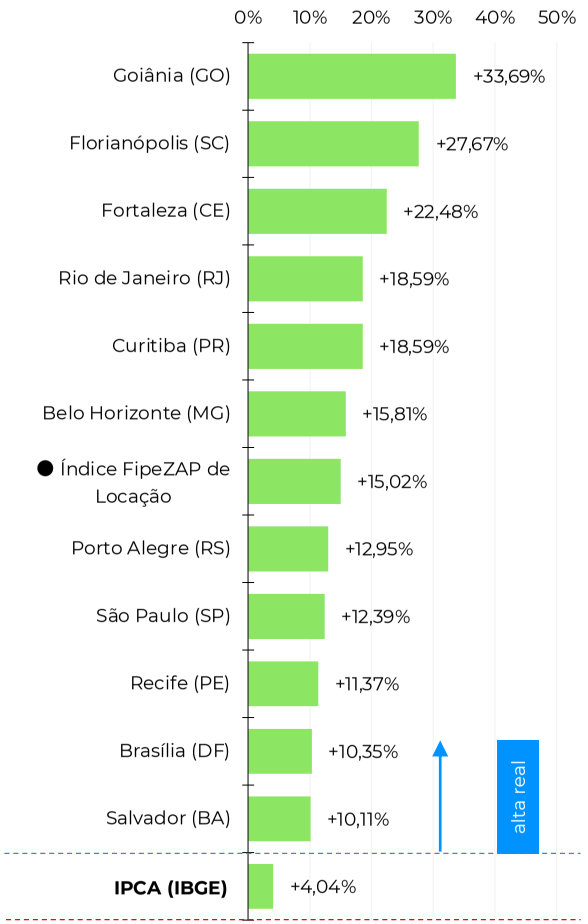
Variação no último mês

Comparativo entre capitais no período (%)



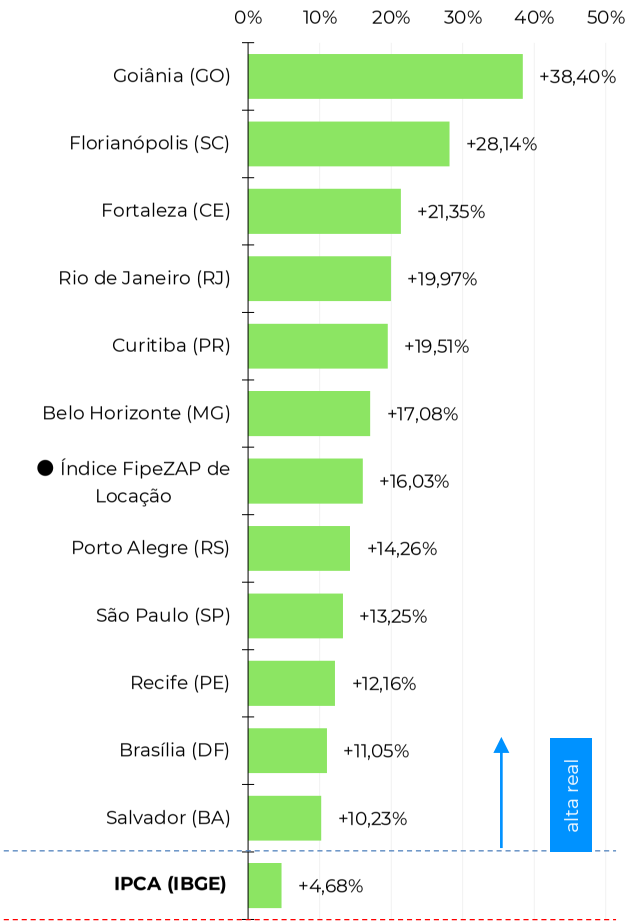
Variação acumulada no ano (2023)

Comparativo entre capitais no período (%)



Variação acumulada em 12 meses*

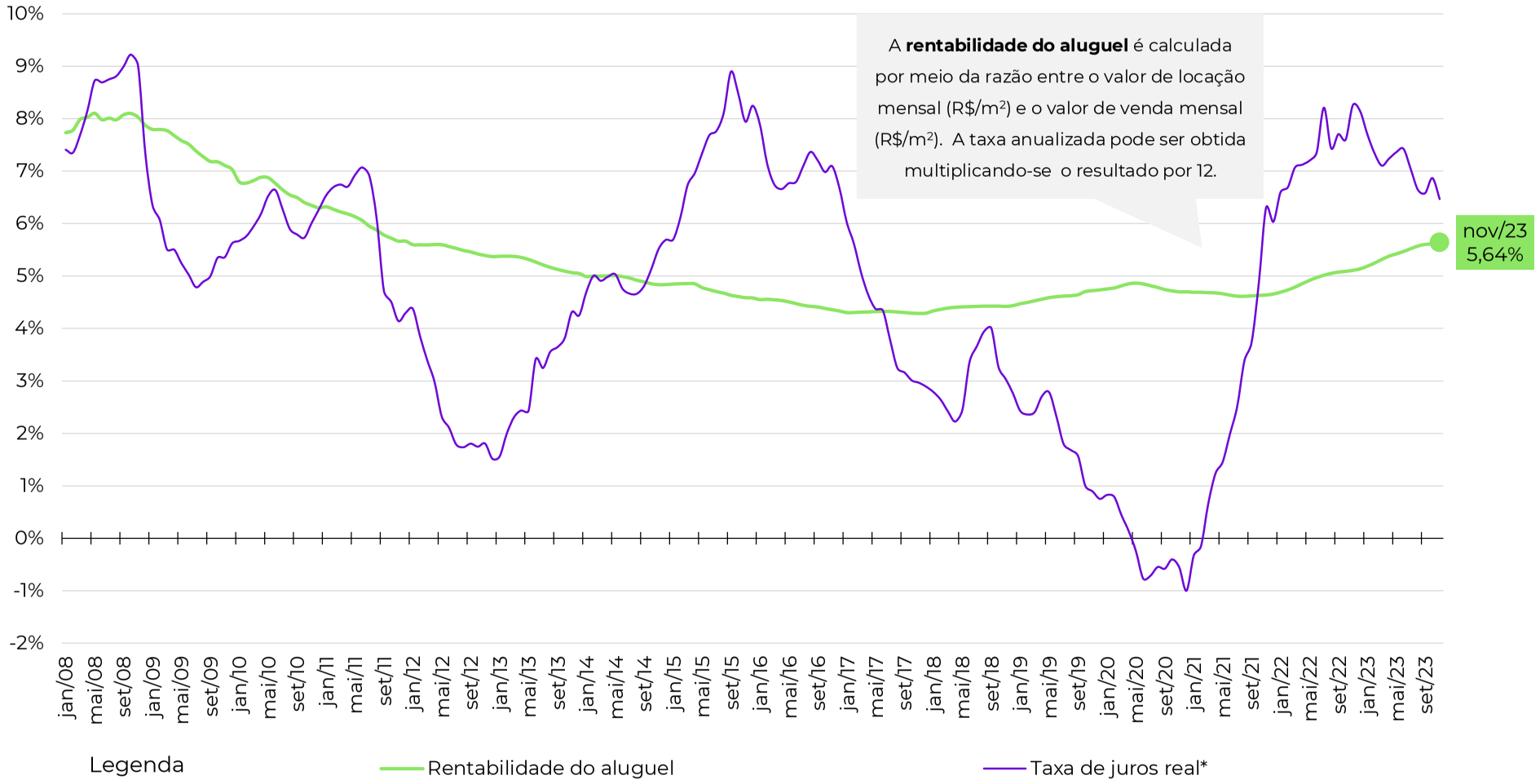
Comparativo entre capitais no período (%)



Fonte: Índice FipeZAP e IBGE. Nota: (*) variação acumulada nos últimos 12 meses.

EVOLUÇÃO DA RENTABILIDADE DO ALUGUEL

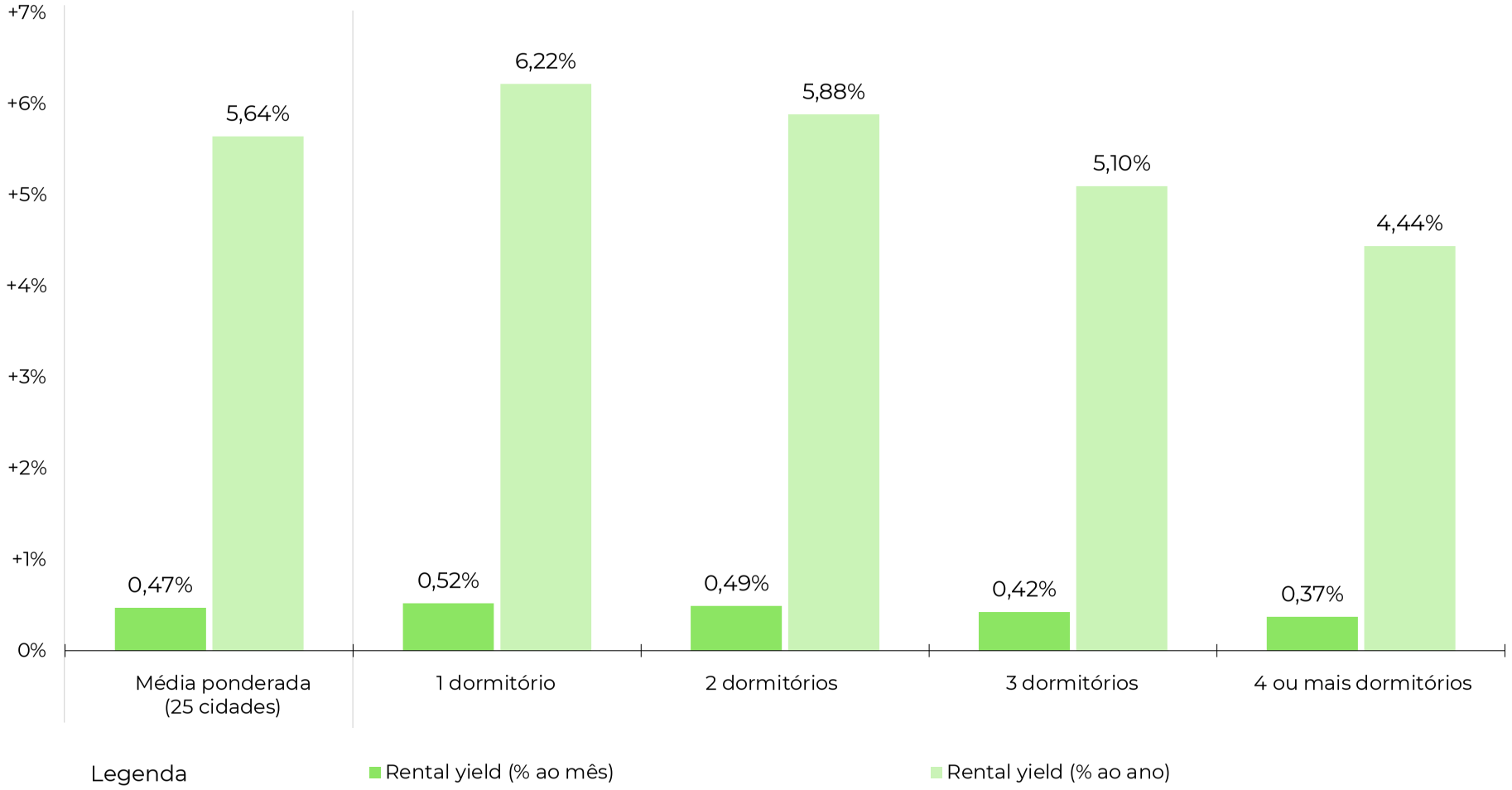
Evolução histórica da taxa de rentabilidade do aluguel anualizada (em % a.a.)



Fonte: Índice FipeZAP, Banco Central, IBGE e B3. Nota: a taxa de juros real e rendimento real da poupança são calculados utilizando a taxa de Swap Pré x DI (B3) de 360 dias (média do período), descontada da expectativa de inflação esperada para o IPCA/IBGE nos próximos 12 meses (Banco Central).

RENTABILIDADE POR NÚMERO DE DORMITÓRIOS

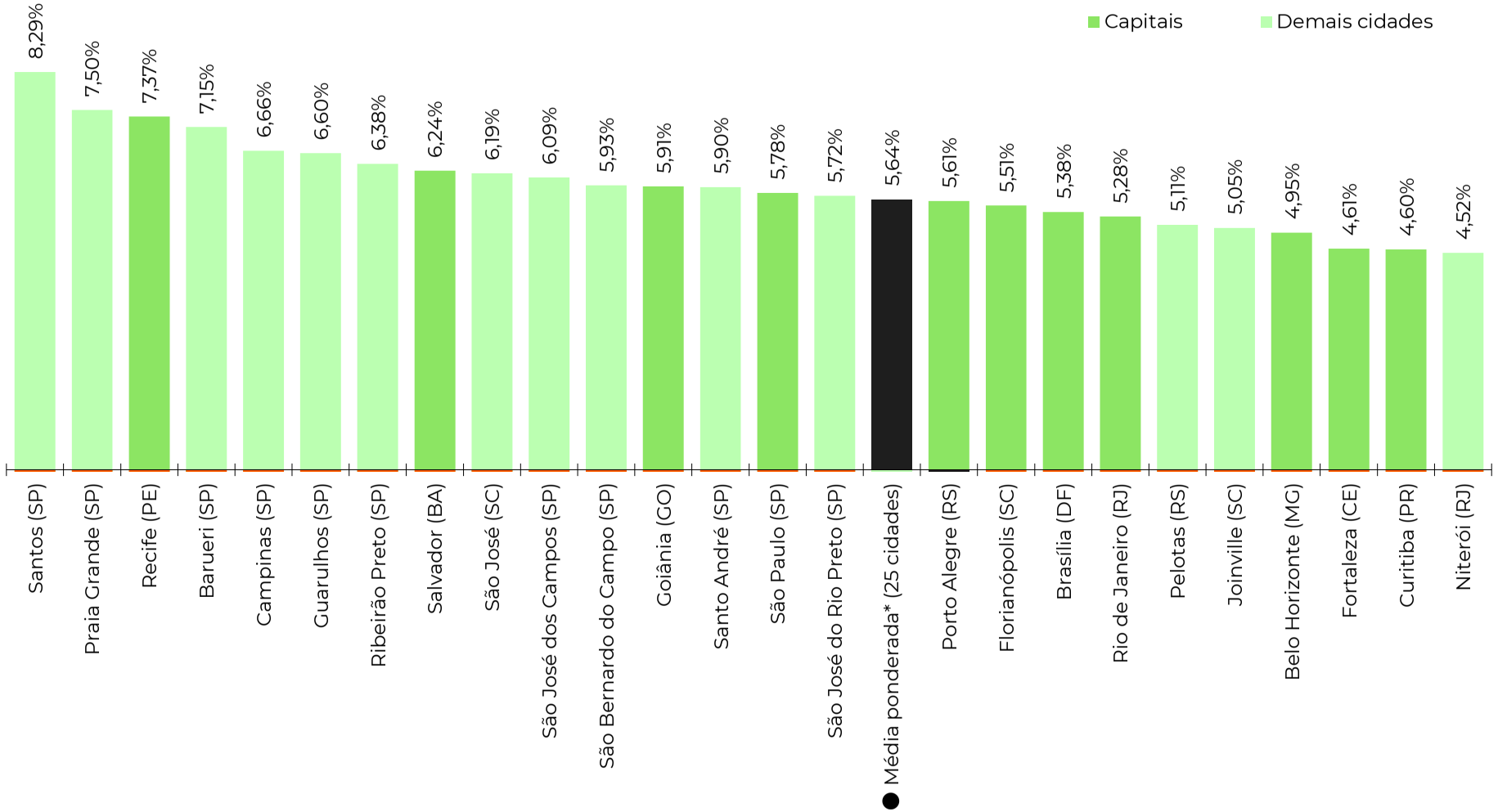
Comparativo do *rental yield* no último mês, de acordo com número de dormitórios (taxas mensais e anualizadas)



Fonte: Índice FipeZAP. Nota: (*) média ponderada calculada com base nos dados das 25 cidades monitoradas pelo Índice FipeZAP de Locação Residencial.

RENTABILIDADE DO ALUGUEL POR CIDADE

Comparativo do *rental yield* no último mês (taxas anualizadas)



Fonte: Índice FipeZAP.

SÃO PAULO (SP)

Informações socioeconômicas

População residente (2021)	12.396,4	mil pessoas
Área territorial (2021)	1.521,2	km²
PIB per capita (2020)	R$ 60.750	per capita
Quantidade de domicílios (2021)	4.508,3	mil domicílios
Quantidade de apartamentos (2021*)	1.479,6	mil apartamentos
Renda média domiciliar (2021)	R$ 7.376	por domicílio

Fonte: IBGE. Nota: quantidade de apartamentos em 2021 foi estimada.

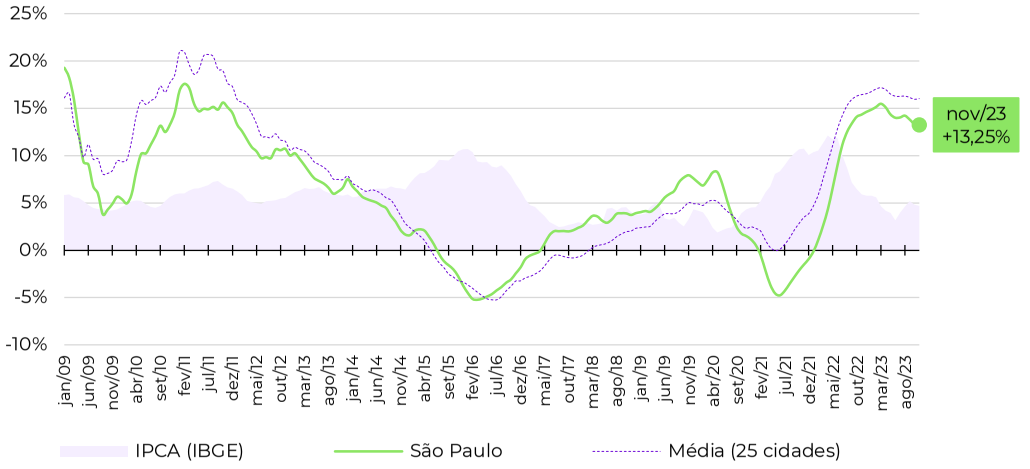
Últimos resultados do Índice FipeZAP de Locação

Amostra (novembro/2023)	129.190	anúncios
Variação no mês (novembro/2023)	+0,57% ▲	
Variação acumulada no ano (2023)	+12,39% ▲	
Variação acumulada em 12 meses	+13,25% ▲	
Preço médio (novembro/2023)	R$ 51,21	/ m²
Rental yield (novembro/2023)	0,48% a.m./ 5,78% a.a.	

Fonte: Índice FipeZAP.

Variação acumulada do Índice FipeZAP de Locação em 12 meses

Série histórica do comportamento de preço médio de locação de imóveis residenciais (%)

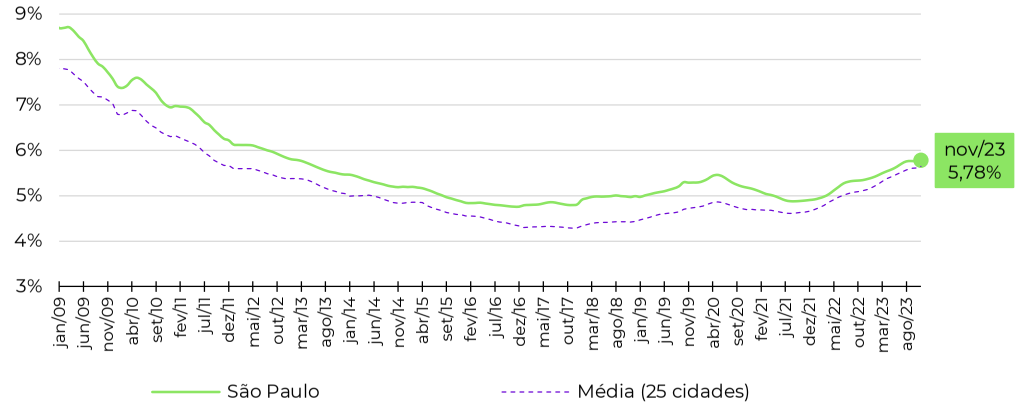


Zonas, distritos ou bairros mais representativos no índice

Nível e variação do preço médio de locação residencial

Evolução da rentabilidade do aluguel residencial (*rental yield*)

Série histórica do *rental yield* anualizado (% a.a.)



Fonte: Índice FipeZAP e IBGE. Nota (*): a Fipe não divulga informações detalhadas ou tabelas de preço médio por zona, distrito ou bairro. Em caso de dúvidas e outras solicitações: fipezap@fipe.org.br.

RIO DE JANEIRO (RJ)

Informações socioeconômicas

População residente (2021)	6.775,6	mil pessoas
Área territorial (2021)	1.200,3	km²
PIB per capita (2020)	R$ 49.094	per capita
Quantidade de domicílios (2021)	2.589,6	mil domicílios
Quantidade de apartamentos (2021*)	1.237,7	mil apartamentos
Renda média domiciliar (2021)	R$ 6.742	por domicílio

Fonte: IBGE. Nota: quantidade de apartamentos em 2021 foi estimada.

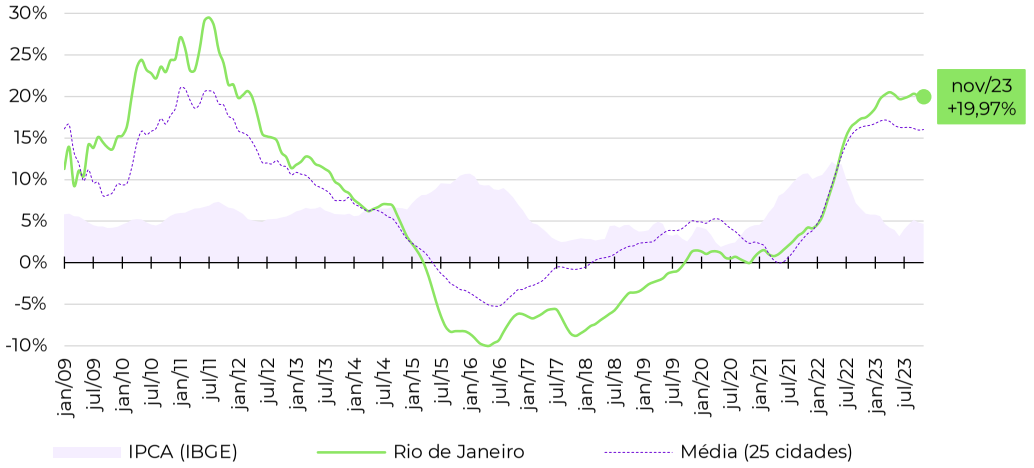
Últimos resultados do Índice FipeZAP de Locação

Amostra (novembro/2023)	15.896 anúncios
Variação no mês (novembro/2023)	+0,70% ▲
Variação acumulada no ano (2023)	+18,59% ▲
Variação acumulada em 12 meses	+19,97% ▲
Preço médio (novembro/2023)	R$ 44,65 /m²
Rental yield (novembro/2023)	0,44% a.m./ 5,28% a.a.

Fonte: Índice FipeZAP.

Variação acumulada do Índice FipeZAP de Locação em 12 meses

Série histórica do comportamento de preço médio de locação de imóveis residenciais (%)

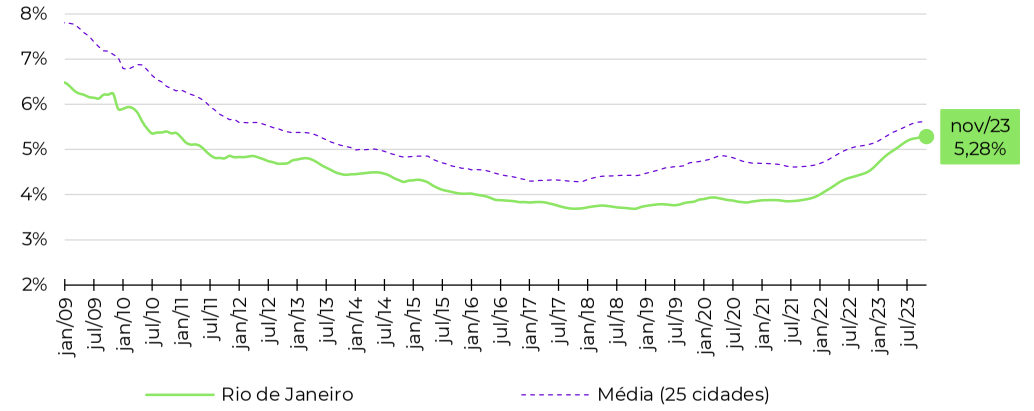


Zonas, distritos ou bairros mais representativos no índice

Nível e variação do preço médio de locação residencial

Evolução da rentabilidade do aluguel residencial (*rental yield*)

Série histórica do *rental yield* anualizado (% a.a.)



Fonte: Índice FipeZAP e IBGE. Nota (*): a Fipe não divulga informações detalhadas ou tabelas de preço médio por zona, distrito ou bairro. Em caso de dúvidas e outras solicitações: fipezap@fipe.org.br.

BRASÍLIA (DF)

Informações socioeconômicas

População residente (2021)	3.094,3	mil pessoas
Área territorial (2021)	5.760,8	km²
PIB per capita (2020)	R$ 87.016	per capita
Quantidade de domicílios (2021)	1.017,8	mil domicílios
Quantidade de apartamentos (2021*)	299,9	mil apartamentos
Renda média domiciliar (2021)	R$ 7.948	por domicílio

Fonte: IBGE. Nota: quantidade de apartamentos em 2021 foi estimada.

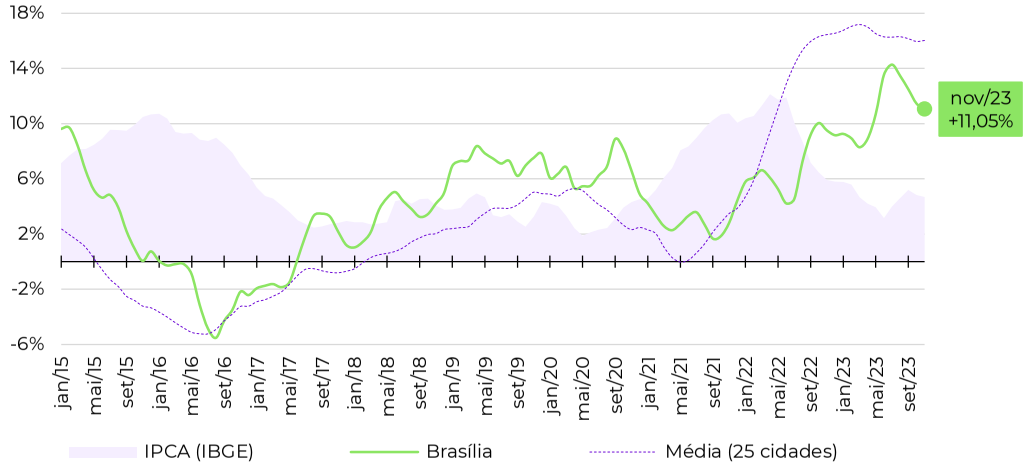
Últimos resultados do Índice FipeZAP de Locação

Amostra (novembro/2023)	1.770 anúncios
Variação no mês (novembro/2023)	-0,29% ▼
Variação acumulada no ano (2023)	+10,35% ▲
Variação acumulada em 12 meses	+11,05% ▲
Preço médio (novembro/2023)	R$ 40,19 / m²
Rental yield (novembro/2023)	0,45% a.m./ 5,38% a.a.

Fonte: Índice FipeZAP.

Variação acumulada do Índice FipeZAP de Locação em 12 meses

Série histórica do comportamento de preço médio de locação de imóveis residenciais (%)

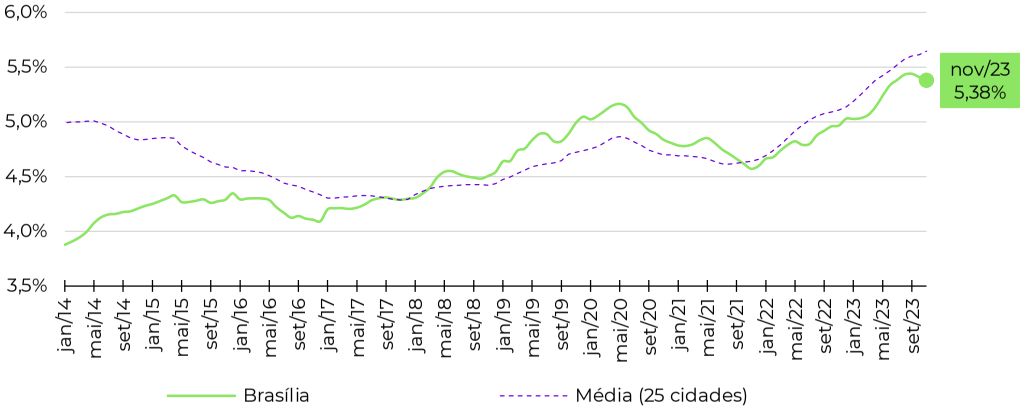


Zonas, distritos ou bairros mais representativos no índice

Nível e variação do preço médio de locação residencial

Evolução da rentabilidade do aluguel residencial (*rental yield*)

Série histórica do *rental yield* anualizado (% a.a.)



Fonte: Índice FipeZAP e IBGE. Nota (*): a Fipe não divulga informações detalhadas ou tabelas de preço médio por zona, distrito ou bairro. Em caso de dúvidas e outras solicitações: fipezap@fipe.org.br.

SALVADOR (BA)

Informações socioeconômicas

População residente (2021)	2.900,3	mil pessoas
Área territorial (2021)	693,5	km²
PIB per capita (2020)	R$ 20.417	per capita
Quantidade de domicílios (2021)	1.073,9	mil domicílios
Quantidade de apartamentos (2021*)	388,8	mil apartamentos
Renda média domiciliar (2021)	R$ 4.238	por domicílio

Fonte: IBGE. Nota: quantidade de apartamentos em 2021 foi estimada.

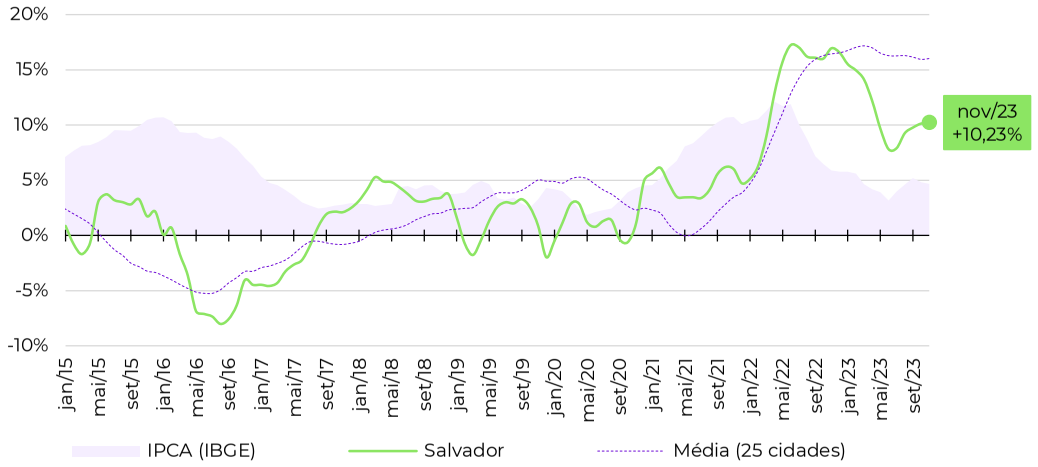
Últimos resultados do Índice FipeZAP de Locação

Amostra (novembro/2023)	4.831	anúncios
Variação no mês (novembro/2023)	+0,87%	▲
Variação acumulada no ano (2023)	+10,11%	▲
Variação acumulada em 12 meses	+10,23%	▲
Preço médio (novembro/2023)	R$ 32,45	/m²
Rental yield (novembro/2023)	0,52% a.m./ 6,24% a.a.	

Fonte: Índice FipeZAP.

Variação acumulada do Índice FipeZAP de Locação em 12 meses

Série histórica do comportamento de preço médio de locação de imóveis residenciais (%)

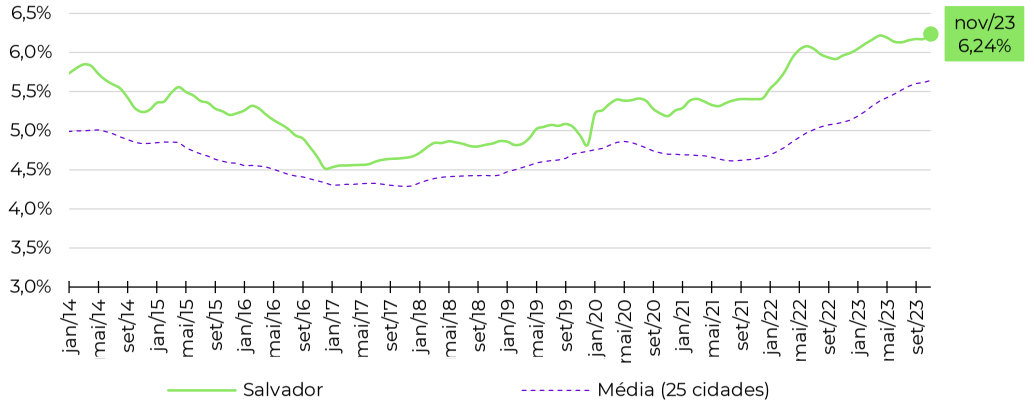


Zonas, distritos ou bairros mais representativos no índice

Nível e variação do preço médio de locação residencial

Evolução da rentabilidade do aluguel residencial (*rental yield*)

Série histórica do *rental yield* anualizado (% a.a.)



Fonte: Índice FipeZAP e IBGE. Nota (*): a Fipe não divulga informações detalhadas ou tabelas de preço médio por zona, distrito ou bairro. Em caso de dúvidas e outras solicitações: fipezap@fipe.org.br.

PORTO ALEGRE (RS)

Informações socioeconômicas

População residente (2021)	1.492,5	mil pessoas
Área territorial (2021)	495,4	km²
PIB per capita (2020)	R$ 51.117	per capita
Quantidade de domicílios (2021)	624,8	mil domicílios
Quantidade de apartamentos (2021*)	276,2	mil apartamentos
Renda média domiciliar (2021)	R$ 7.864	por domicílio

Fonte: IBGE. Nota: quantidade de apartamentos em 2021 foi estimada.

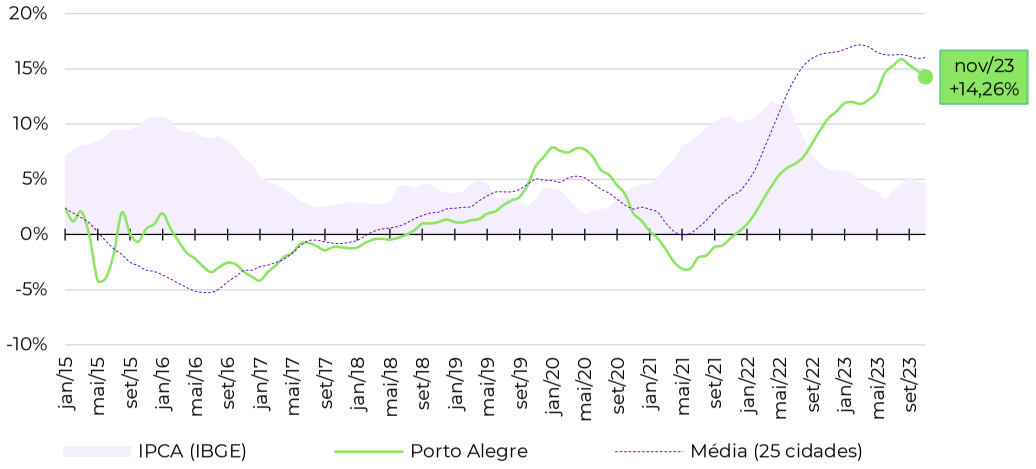
Últimos resultados do Índice FipeZAP de Locação

Amostra (novembro/2023)	13.809 anúncios
Variação no mês (novembro/2023)	+1,03% ▲
Variação acumulada no ano (2023)	+12,95% ▲
Variação acumulada em 12 meses	+14,26% ▲
Preço médio (novembro/2023)	R$ 31,42 / m²
Rental yield (novembro/2023)	0,47% a.m./ 5,61% a.a.

Fonte: Índice FipeZAP.

Variação acumulada do Índice FipeZAP de Locação em 12 meses

Série histórica do comportamento de preço médio de locação de imóveis residenciais (%)

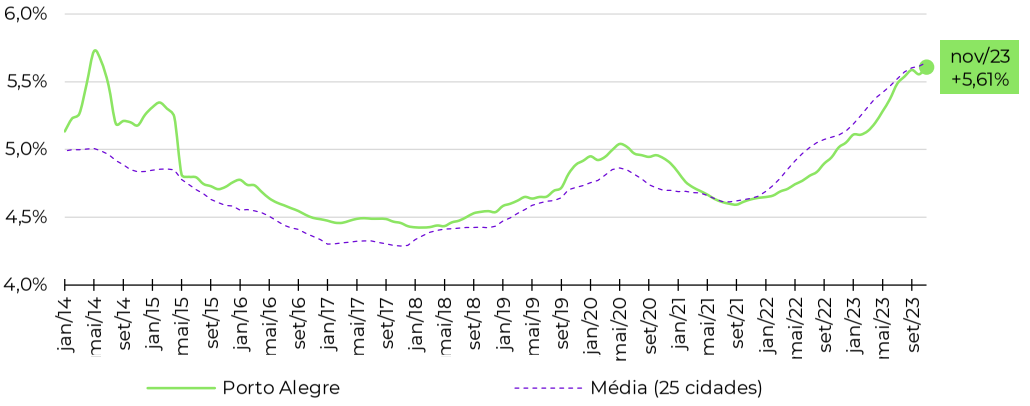


Zonas, distritos ou bairros mais representativos no índice

Nível e variação do preço médio de locação residencial

Evolução da rentabilidade do aluguel residencial (*rental yield*)

Série histórica do *rental yield* anualizado (% a.a.)



Fonte: Índice FipeZAP e IBGE. Nota (*): a Fipe não divulga informações detalhadas ou tabelas de preço médio por zona, distrito ou bairro. Em caso de dúvidas e outras solicitações: fipezap@fipe.org.br.

CURITIBA (PR)

Informações socioeconômicas

População residente (2021)	1.963,7	mil pessoas
Área territorial (2021)	434,9	km²
PIB per capita (2020)	R$ 45.318	per capita
Quantidade de domicílios (2021)	723,2	mil domicílios
Quantidade de apartamentos (2021*)	223,7	mil apartamentos
Renda média domiciliar (2021)	R$ 6.953	por domicílio

Fonte: IBGE. Nota: quantidade de apartamentos em 2021 foi estimada.

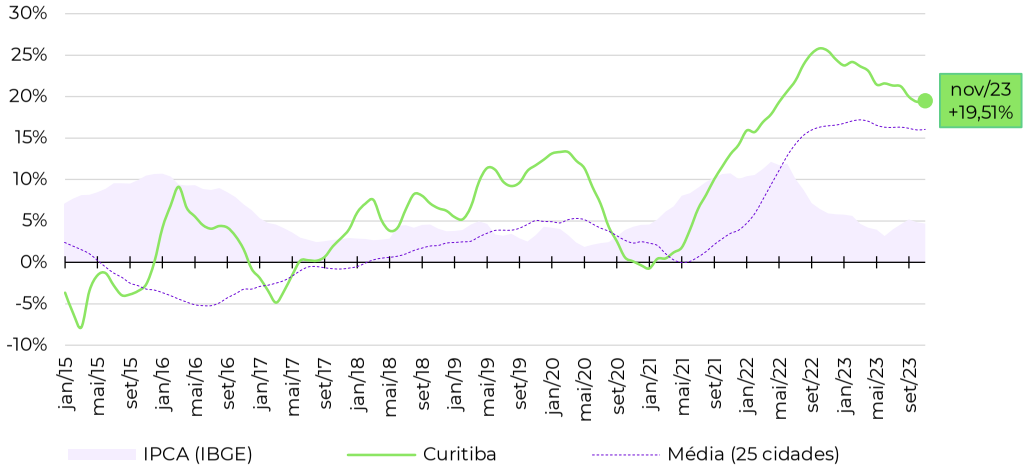
Últimos resultados do Índice FipeZAP de Locação

Amostra (novembro/2023)	3.729 anúncios
Variação no mês (novembro/2023)	+1,47% ▲
Variação acumulada no ano (2023)	+18,59% ▲
Variação acumulada em 12 meses	+19,51% ▲
Preço médio (novembro/2023)	R$ 35,54 /m²
Rental yield (novembro/2023)	0,38% a.m./ 4,60% a.a.

Fonte: Índice FipeZAP.

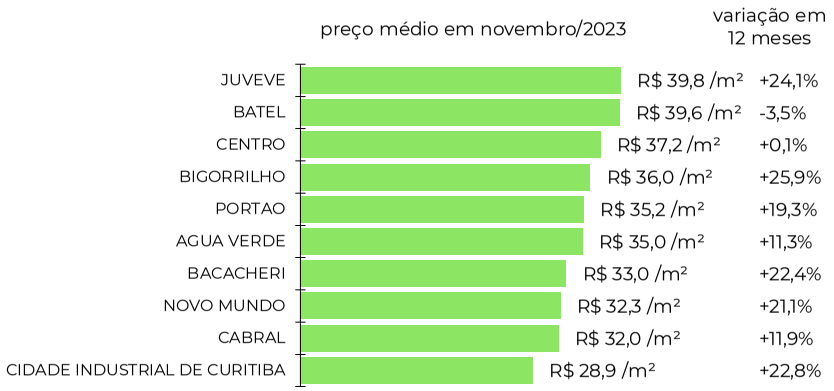
Variação acumulada do Índice FipeZAP de Locação em 12 meses

Série histórica do comportamento de preço médio de locação de imóveis residenciais (%)



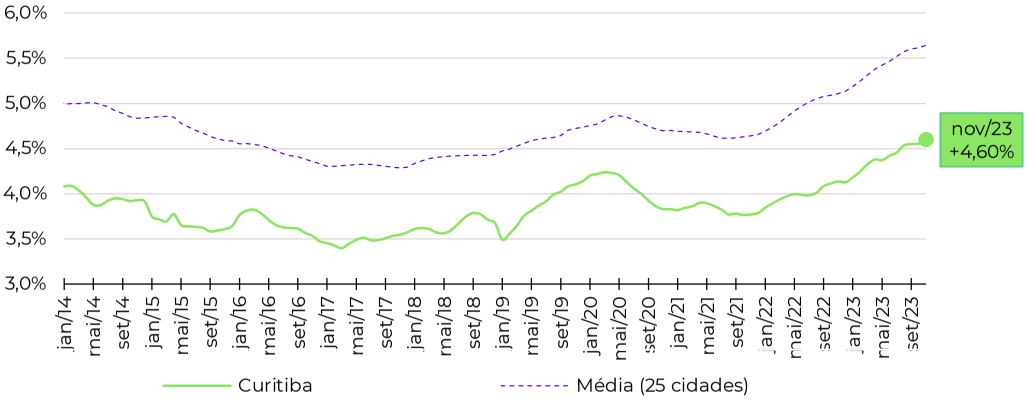
Zonas, distritos ou bairros mais representativos no índice

Nível e variação do preço médio de locação residencial



Evolução da rentabilidade do aluguel residencial (*rental yield*)

Série histórica do *rental yield* anualizado (% a.a.)



Fonte: Índice FipeZAP e IBGE. Nota (*): a Fipe não divulga informações detalhadas ou tabelas de preço médio por zona, distrito ou bairro. Em caso de dúvidas e outras solicitações: fipezap@fipe.org.br.

BELO HORIZONTE (MG)

Informações socioeconômicas

População residente (2021)	2.530,7	mil pessoas
Área territorial (2021)	331,4	km²
PIB per capita (2020)	R$ 38.670	per capita
Quantidade de domicílios (2021)	956,8	mil domicílios
Quantidade de apartamentos (2021*)	392,5	mil apartamentos
Renda média domiciliar (2021)	R$ 7.046	por domicílio

Fonte: IBGE. Nota: quantidade de apartamentos em 2021 foi estimada.

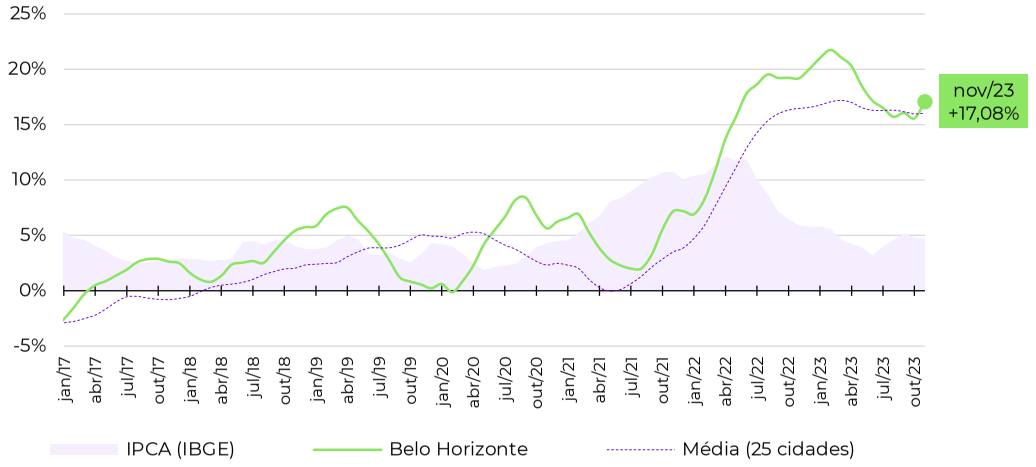
Últimos resultados do Índice FipeZAP de Locação

Amostra (novembro/2023)	7.259	anúncios
Variação no mês (novembro/2023)	+1,92% ▲	
Variação acumulada no ano (2023)	+15,81% ▲	
Variação acumulada em 12 meses	+17,08% ▲	
Preço médio (novembro/2023)	R$ 36,36	/ m²
Rental yield (novembro/2023)	0,41% a.m./ 4,95% a.a.	

Fonte: Índice FipeZAP.

Variação acumulada do Índice FipeZAP de Locação em 12 meses

Série histórica do comportamento de preço médio de locação de imóveis residenciais (%)

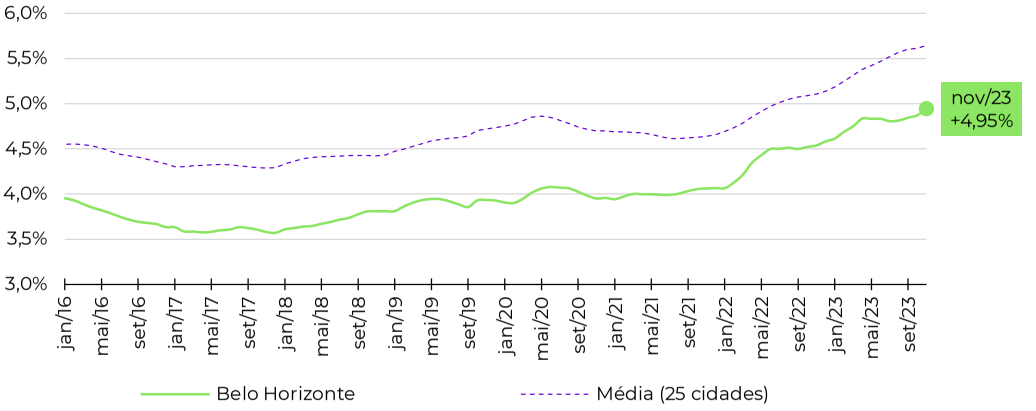


Zonas, distritos ou bairros mais representativos no índice

Nível e variação do preço médio de locação residencial

Evolução da rentabilidade do aluguel residencial (*rental yield*)

Série histórica do *rental yield* anualizado (% a.a.)



Fonte: Índice FipeZAP e IBGE. Nota (*): a Fipe não divulga informações detalhadas ou tabelas de preço médio por zona, distrito ou bairro. Em caso de dúvidas e outras solicitações: fipezap@fipe.org.br.

RECIFE (PE)

Informações socioeconômicas

População residente (2021)	1.661,0	mil pessoas
Área territorial (2021)	218,8	km²
PIB per capita (2020)	R$ 30.428	per capita
Quantidade de domicílios (2021)	582,8	mil domicílios
Quantidade de apartamentos (2021*)	164,5	mil apartamentos
Renda média domiciliar (2021)	R$ 4.334	por domicílio

Fonte: IBGE. Nota: quantidade de apartamentos em 2021 foi estimada.

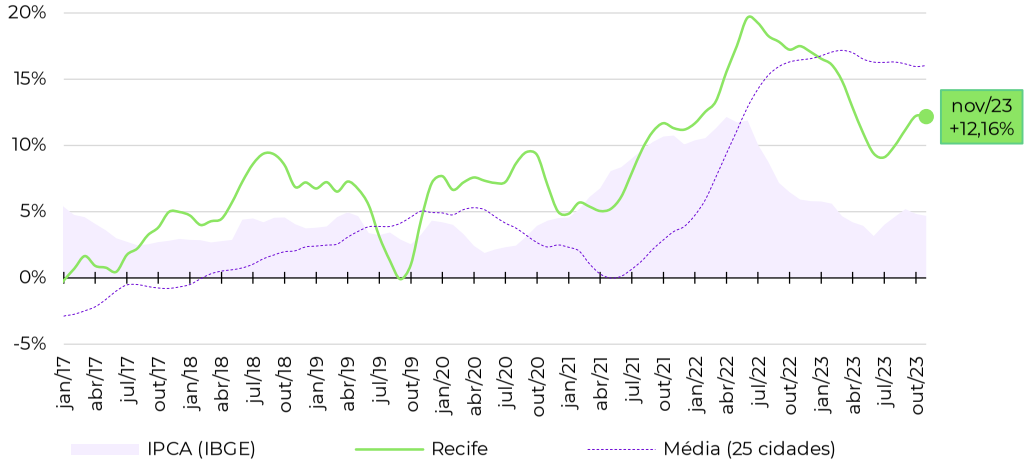
Últimos resultados do Índice FipeZAP de Locação

Amostra (novembro/2023)	5.154	anúncios
Variação no mês (novembro/2023)	+0,60% ▲	
Variação acumulada no ano (2023)	+11,37% ▲	
Variação acumulada em 12 meses	+12,16% ▲	
Preço médio (novembro/2023)	R$ 47,35	/ m²
Rental yield (novembro/2023)	0,61% a.m./ 7,37% a.a.	

Fonte: Índice FipeZAP.

Variação acumulada do Índice FipeZAP de Locação em 12 meses

Série histórica do comportamento de preço médio de locação de imóveis residenciais (%)

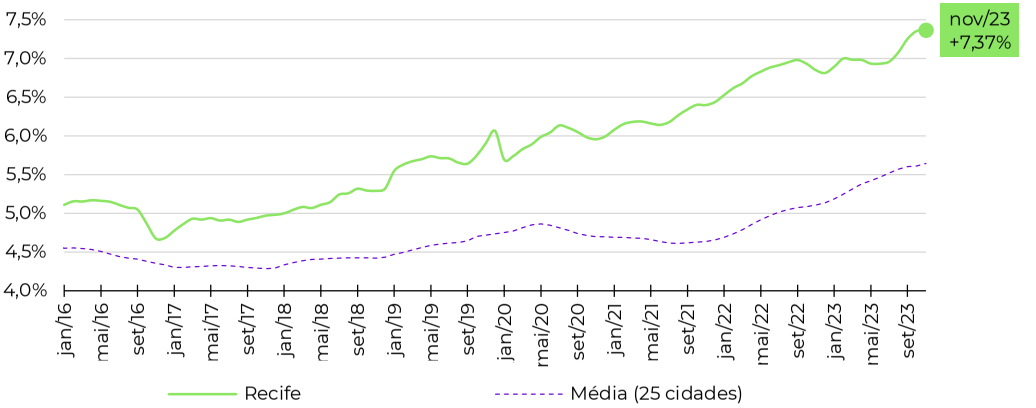


Zonas, distritos ou bairros mais representativos no índice

Nível e variação do preço médio de locação residencial

Evolução da rentabilidade do aluguel residencial (*rental yield*)

Série histórica do *rental yield* anualizado (% a.a.)



Fonte: Índice FipeZAP e IBGE. Nota (*): a Fipe não divulga informações detalhadas ou tabelas de preço médio por zona, distrito ou bairro. Em caso de dúvidas e outras solicitações: fipezap@fipe.org.br.

FORTALEZA (CE)

Informações socioeconômicas

População residente (2021)	2.703,4	mil pessoas
Área territorial (2021)	312,4	km²
PIB per capita (2020)	R$ 24.254	per capita
Quantidade de domicílios (2021)	894,6	mil domicílios
Quantidade de apartamentos (2021*)	194,6	mil apartamentos
Renda média domiciliar (2021)	R$ 4.578	por domicílio

Fonte: IBGE. Nota: quantidade de apartamentos em 2021 foi estimada.

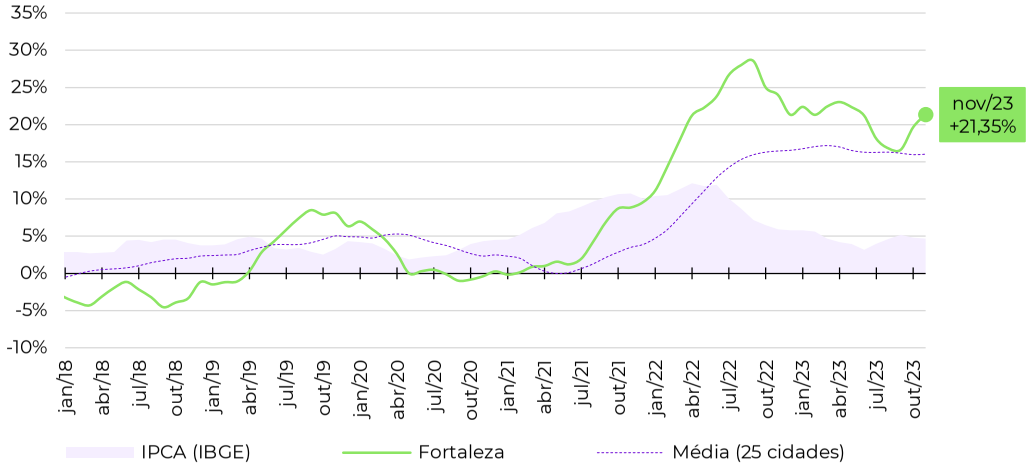
Últimos resultados do Índice FipeZAP de Locação

Amostra (novembro/2023)	3.550	anúncios
Variação no mês (novembro/2023)	+1,59% ▲	
Variação acumulada no ano (2023)	+22,48% ▲	
Variação acumulada em 12 meses	+21,35% ▲	
Preço médio (novembro/2023)	R$ 28,48	/ m²
Rental yield (novembro/2023)	0,38% a.m./ 4,61% a.a.	

Fonte: Índice FipeZAP.

Variação acumulada do Índice FipeZAP de Locação em 12 meses

Série histórica do comportamento de preço médio de locação de imóveis residenciais (%)

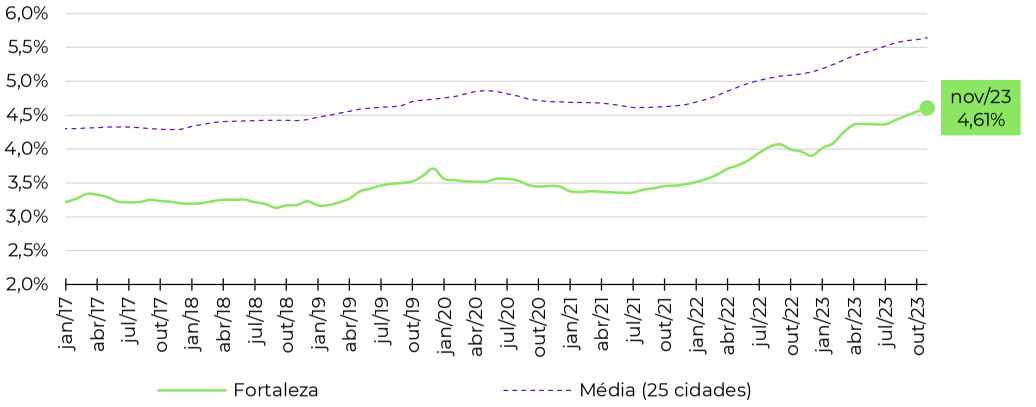


Zonas, distritos ou bairros mais representativos no índice

Nível e variação do preço médio de locação residencial

Evolução da rentabilidade do aluguel residencial (*rental yield*)

Série histórica do *rental yield* anualizado (% a.a.)



Fonte: Índice FipeZAP e IBGE. Nota (*): a Fipe não divulga informações detalhadas ou tabelas de preço médio por zona, distrito ou bairro. Em caso de dúvidas e outras solicitações: fipezap@fipe.org.br.

FLORIANÓPOLIS (SC)

Informações socioeconômicas

População residente (2021)	516,5	mil pessoas
Área territorial (2021)	674,8	km²
PIB per capita (2020)	R$ 41.886	per capita
Quantidade de domicílios (2021)	205,9	mil domicílios
Quantidade de apartamentos (2021*)	92,9	mil apartamentos
Renda média domiciliar (2021)	R$ 8.630	por domicílio

Fonte: IBGE. Nota: quantidade de apartamentos em 2021 foi estimada.

Últimos resultados do Índice FipeZAP de Locação

Amostra (novembro/2023)	2.677	anúncios
Variação no mês (novembro/2023)	-0,24%	▼
Variação acumulada no ano (2023)	+27,67%	▲
Variação acumulada em 12 meses	+28,14%	▲
Preço médio (novembro/2023)	R$ 49,81	/m²
Rental yield (novembro/2023)	0,46% a.m./ 5,51% a.a.	

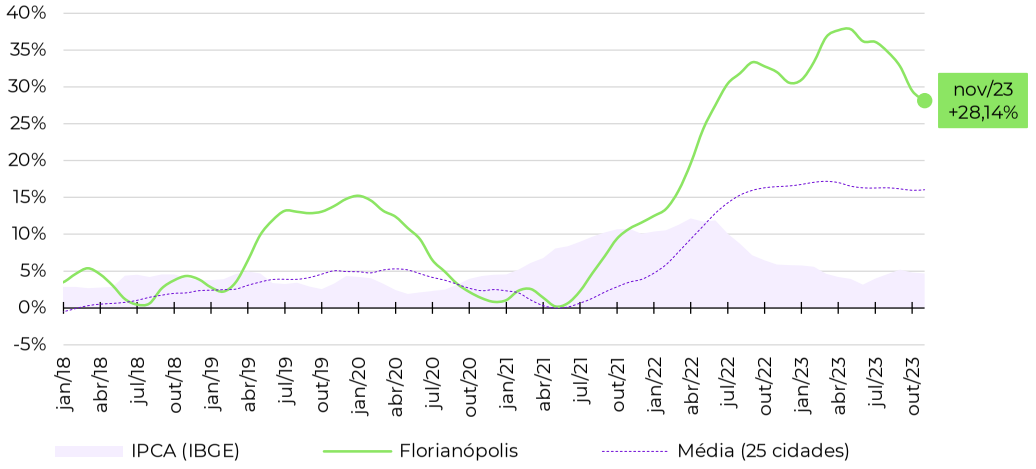
Fonte: Índice FipeZAP.

Zonas, distritos ou bairros mais representativos no índice

Nível e variação do preço médio de locação residencial

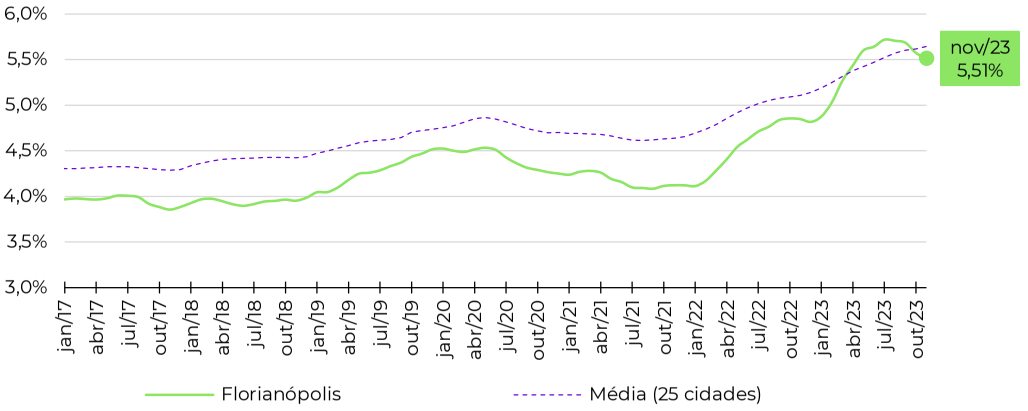
Variação acumulada do Índice FipeZAP de Locação em 12 meses

Série histórica do comportamento de preço médio de locação de imóveis residenciais (%)



Evolução da rentabilidade do aluguel residencial (*rental yield*)

Série histórica do *rental yield* anualizado (% a.a.)



Fonte: Índice FipeZAP e IBGE. Nota (*): a Fipe não divulga informações detalhadas ou tabelas de preço médio por zona, distrito ou bairro. Em caso de dúvidas e outras solicitações: fipezap@fipe.org.br.

GOIÂNIA (GO)

Informações socioeconômicas

População residente (2021)	1.555,6	mil pessoas
Área territorial (2021)	729,3	km²
PIB per capita (2020)	R$ 33.827	per capita
Quantidade de domicílios (2021)	561,2	mil domicílios
Quantidade de apartamentos (2021*)	108,7	mil apartamentos
Renda média domiciliar (2021)	R$ 5.753	por domicílio

Fonte: IBGE. Nota: quantidade de apartamentos em 2021 foi estimada.

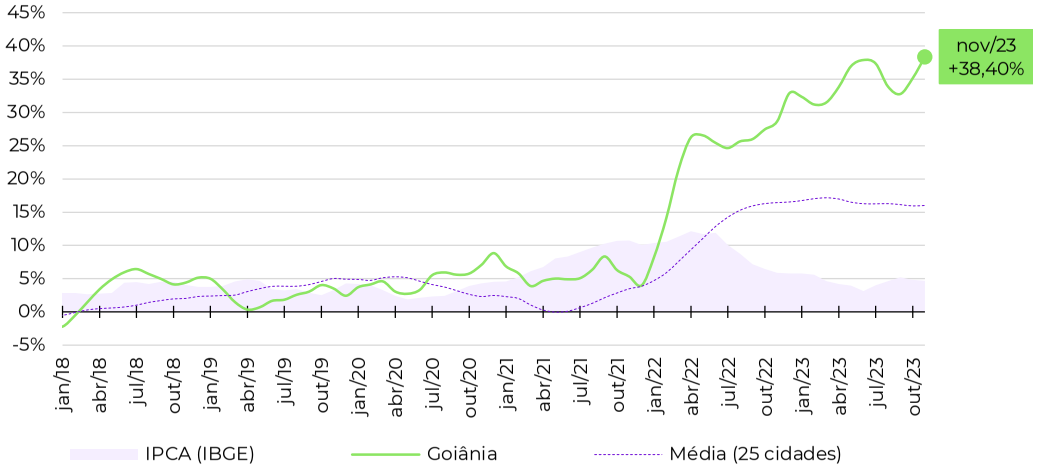
Últimos resultados do Índice FipeZAP de Locação

Amostra (novembro/2023)	2.958 anúncios
Variação no mês (novembro/2023)	+3,60% ▲
Variação acumulada no ano (2023)	+33,69% ▲
Variação acumulada em 12 meses	+38,40% ▲
Preço médio (novembro/2023)	R$ 35,13 /m²
Rental yield (novembro/2023)	0,49% a.m./ 5,91% a.a.

Fonte: Índice FipeZAP.

Variação acumulada do Índice FipeZAP de Locação em 12 meses

Série histórica do comportamento de preço médio de locação de imóveis residenciais (%)

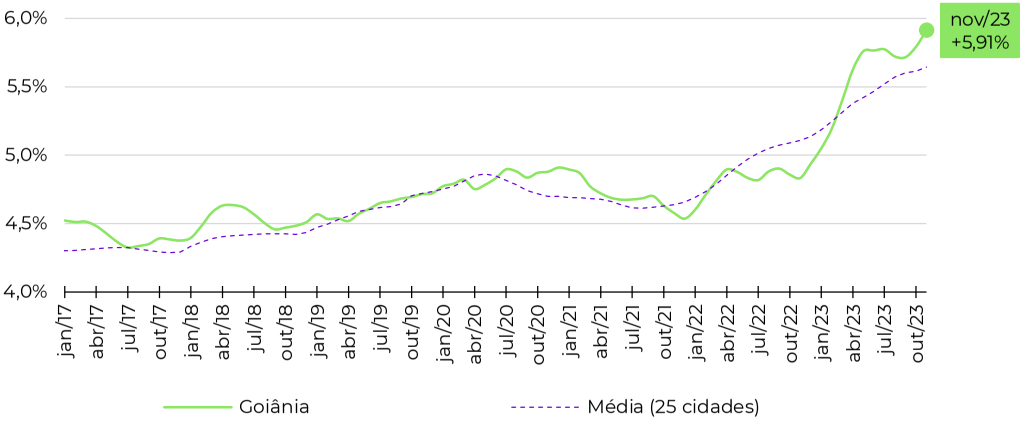


Zonas, distritos ou bairros mais representativos no índice

Nível e variação do preço médio de locação residencial

Evolução da rentabilidade do aluguel residencial (*rental yield*)

Série histórica do *rental yield* anualizado (% a.a.)



Fonte: Índice FipeZAP e IBGE. Nota (*): a Fipe não divulga informações detalhadas ou tabelas de preço médio por zona, distrito ou bairro. Em caso de dúvidas e outras solicitações: fipezap@fipe.org.br.

ÍNDICE

fipezap

DE PREÇOS DE IMÓVEIS ANUNCIADOS

metodologia, informes e séries históricas: www.fipe.org.br

outras informações e indicadores: www.fipezap.com.br

contato: fipezap@fipe.org.br

Anexo III - ART_RU.pdf

Anotação de Responsabilidade Técnica - ART
Lei nº 6.496, de 7 de dezembro de 1977

CREA-GO

ART Obra ou serviço
1020240023387

Conselho Regional de Engenharia e Agronomia de Goiás

1. Responsável Técnico(a)

GABRIEL FERNANDES SOUSA
RNP: **1016011890**
Título profissional: **Engenheiro Civil,**
Registro: **1016011890D-GO**
Empresa contratada: **UNIVERSIDADE FEDERAL DE JATAI - Registro CREA-GO: 34750**

2. Dados do Contrato

Contratante: **UNIVERSIDADE FEDERAL DE JATAÍ** CPF/CNPJ: **35.840.659/0001-30**
Rodovia BR-364, Nº 1593 Bairro: Setor Francisco Antonio CEP: 75801-615
Quadra: 0 Lote: 0 Complemento: Cidade: Jatai-GO
E-Mail: Fone: (62)35211854
Contrato: 0 Celebrado em: 01/12/2023 Valor Obra/Serviço R$: 0,01
Tipo de contratante: Pessoa Jurídica de Direito Público
Ação institucional: Nenhuma/Não Aplicável

3. Dados da Obra/Serviço

Rua BR-364, Nº 1593 Bairro: Setor Francisco Antonio CEP: 75801-615
Quadra: 0 Lote: 0 Complemento: Cidade: Jataí-GO
Data de Inicio: 01/12/2023 Previsão término: 02/02/2024 Coordenadas Geográficas: -17.924098609,-51.715823604
Finalidade: **Escolar**
Proprietário(a): **UNIVERSIDADE FEDERAL DE JATAÍ** CPF/CNPJ: **35.840.659/0001-30**
E-Mail: Fone: (64) 36068206 Tipo de proprietário(a): Pessoa Jurídica de Direito Público

4. Atividade Técnica

ATUACAO	Quantidade	Unidade
VISTORIA EDIFICIO DE ALVENARIA PARA FINS COMERCIAIS	1.254,65	METROS QUADRADOS
AVALIACAO EDIFICIO DE ALVENARIA PARA FINS COMERCIAIS	1.254,65	METROS QUADRADOS
LAUDO TECNICO EDIFICIO DE ALVENARIA PARA FINS COMERCIAIS	1.254,65	METROS QUADRADOS

O registro da A.R.T. não obriga ao CREA-GO a emitir a Certidão de Acervo Técnico (C.A.T.), a confecção e emissão do documento apenas ocorrerá se as atividades declaradas na A.R.T. forem condizentes com as atribuições do(a) Profissional. As informações constantes desta ART são de responsabilidade do(a) profissional. Este documento poderá, a qualquer tempo, ter seus dados, preenchimento e atribuições profissionais conferidos pelo CREA-GO.
Após a conclusão das atividades técnicas o(a) profissional deverá proceder a baixa desta ART

5. Observações

Conforme solicitação contida no Processo Nº 23854.009138/2023-23, foi realizada vistoria, avaliação e emissão de laudo técnico de avaliação imobiliária para determinação do valor de mercado, par fins de locação, da edificação Restaurante Universitário localizada no Câmpus Jatobá da Universidade Federal de Jataí. Por se tratar de uma edificação com características específicas, foi utilizado método evolutivo com quantificação de custo por meio de orçamento sintético e depreciação com base no método de Ross-Heidecke.

6. Declarações

Acessibilidade: Não: Declaro que as regras de acessibilidade previstas nas normas técnicas da ABNT, na legislação específica e no Decreto nº 5.296, de 2 de dezembro de 2004, não se aplicam às atividades profissionais acima relacionadas.

7. Entidade de Classe

NENHUMA

8. Assinaturas

Declaro serem verdadeiras as informações acima

JATAÍ, 08 de FEVEREIRO de 2024
Local Data

GABRIEL FERNANDES SOUSA - CPF: 035.331.391-23

UNIVERSIDADE FEDERAL DE JATAÍ - CPF/CNPJ: 35.840.659/0001-30

9. Informações

- A ART é válida somente após a conferência e o CREA-GO receber a informação do PAGAMENTO PELO BANCO.
- A autenticidade deste documento pode ser verificada no site www.creago.org.br.
- A guarda da via assinada da ART será de responsabilidade do(a) profissional e do(a) contratante com o objetivo de documentar o vínculo contratual.
- Não é mais necessário enviar o documento original para o CREA-GO. O CREA-GO não mais afixará carimbo na nova ART.

www.creago.org.br atendimento@creago.org.br
Tel: (62) 3221-6200

CREA-GO Conselho Regional de Engenharia e Agronomia de Goiás

Valor da ART:	Registrada em	Valor Pago	Nosso Numero	Situação		Não possui Livro de Ordem	Não Possui CAT
99,64	07/02/2024	R$ 99,64	28320690124023178	Registrada/OK			

Anexo IV - Avaliacao_Riachuelo_REV04___FINAL.pdf

LAUDO TÉCNICO DE AVALIAÇÃO

CAPA RESUMO

Localização do imóvel:	Campus Riachuelo: Rua Riachuelo, nº 1530, Setor Samuel Grahan, Jataí-GO
Município/Estado:	Jataí/Goiás
Objetivo:	Determinação do valor de mercado para fins de locação de sala para distribuição de marmitas – Campus Riachuelo
Finalidade da Avaliação:	Precificação do valor de mercado de imóveis da UFJ para compor a documentação para processo licitatório de contratação de empresa para utilização de toda a área do imóvel
Solicitante:	Universidade Federal de Jataí
Proprietário:	Universidade Federal de Jataí
Tipo de imóvel:	Institucional
Área Construída:	48,55 m²
Valor de Avaliação do imóvel:	R$ 120.069,39 (Cento e vinte mil, sessenta e nove reais e trinta e nove centavos)
Valor de Locação	**R$ 580,00 (Quinhentos e oitenta reais)**
Data Base:	01/2024

R.T.: GABRIEL FERNANDES SOUSA
Engenheiro Civil
CREA: 1016011890/D-GO

1 – CONSIDERAÇÕES PRELIMINARES

1.1 – OBJETO

O objeto dessa presente avaliação é o imóvel urbano, que será utilizado como local para distribuição de marmitas, com vocação institucional, localizado na Rua Riachuelo, 1530, Setor Samuel Grahan, Campus Riachuelo - UFJ, no município de Jataí – GO, com Coordenadas geográficas LAT -17°52'59"S LON - 51°43'34"W

1.2 – CONTRATANTE

O serviço técnico relativo ao presente laudo foi solicitado através do Processo nº **23854.009138/2023-23**, para atendimento aos preceitos e interesse da Universidade Federal de Jataí.

1.3 – OBJETIVO

O objetivo do presente trabalho técnico de avaliação é a determinação do valor de locação de sala do Campus Riachuelo a ser utilizado em sua totalidade pela CONTRATADA, vencedora do processo licitatório, para fornecimento de marmitas no interior da UFJ.

Conforme a norma NBR 14653-1, valor de mercado é definido como a “quantia mais provável pela qual se negociaria voluntariamente e conscientemente um bem, numa data de referência, dentro das condições do mercado vigente”, envolvendo terreno, benfeitorias ou construções.

1.4 – FATORES CONDICIONANTES E RESSALVAS

O presente trabalho observa os condicionantes e limitações que passaremos a enumerar:

1) Os resultados encontrados são provenientes de cálculos elaborados e validados única e exclusivamente na metodologia avaliatória aplicada, sendo, deste modo, proibida à utilização destas cifras em conexão com outra avaliação ou estimativa de preço.
2) Por fugir a finalidade deste trabalho, não foram realizadas análises concernentes a títulos, documentos, regularidades fiscais, etc., providências estas de ordem jurídico-legal.

3) O valor de mercado refere-se ao imóvel livre de ônus e desimpedimentos a qualquer negociação.
4) Não foram considerados neste trabalho quaisquer estudos que envolvam valores relacionados ao Fundo de Comércio, bem como Móveis e Utensílios.
5) Este Laudo fundamenta-se no que estabelece a norma técnica da ABNT NBR 14653 partes 1 e 2, referente à Avaliação de bens.

1.5 – FONTES DE INFORMAÇÕES

As fontes de informações para a elaboração deste trabalho técnico foram de naturezas diversas. Por tratar-se de um imóvel institucional, com poucos imóveis semelhantes em comercialização no mercado, utilizou-se como referência planilhas orçamentárias de processos licitatórios anteriores, bem como vistorias ao imóvel avaliando.

As informações de pesquisa possuem tratamento determinados por norma técnica e são coletadas dentro dos padrões técnicos.

Considera-se que as informações fornecidas por terceiros são confiáveis e de boa fé, porém não se garante sua precisão.

Assim como as informações levantadas por terceiros, também são consideradas como de boa fé e confiáveis, as informações e documentos fornecidos pela UFG/UFJ.

O signatário do presente laudo não assume, qualquer responsabilidade sobre a natureza do imóvel, matéria legal ou de engenharia, que não sejam implícitas ao exercício de suas funções no presente laudo.

1.6 – INFORMAÇÕES DO IMÓVEL AVALIANDO

O aspecto técnico do imóvel avaliando referente às dimensões de construções foram determinados através de documentações fornecidos pela UFG (projeto arquitetônico e projetos complementares).

Na presente avaliação considerou-se que toda a documentação pertinente encontrava-se correta e devidamente regularizada, e que o imóvel objeto estariam livres e desembaraçados de quaisquer ônus e penhoras, em condições de serem imediatamente comercializadas ou locados.

2 – DEFINIÇÕES INICIAIS

2.1 – AVALIAÇÕES

Engenharia de Avaliações é um “Conjunto de conhecimentos técnico-científicos especializados aplicados à avaliação de bens por engenheiros e Arquitetos” (NBR 14653-1:2019, item 3.1.17).

Avaliação de bens, de seus frutos e direitos é uma “análise técnica para identificar valores, custos ou indicadores de viabilidade econômica, para um determinado objetivo, finalidade e data, consideradas determinadas premissas, ressalvas e condições limitantes” (NBR 14653-1:2019, item 3.1.5).

A lei 5.194/66 que regula o exercício das profissões de Engenheiro, Arquiteto e Engenheiro Agrônomo na seção IV que trata das Atribuições desses Profissionais diz:

> ...“c) estudos, projetos, análises, avaliações, vistorias, perícias, pareceres e divulgação técnica;”...

Já a lei 6.530/78 que dá nova regulamentação à profissão de Corretor de Imóveis, disciplina o funcionamento de seus órgãos de fiscalização e dá outras providências, em seu Art. 3º diz:

> ... “Art 3° Compete ao Corretor de Imóveis exercer a intermediação na compra, venda, permuta e locação de imóveis, podendo, ainda, opinar quanto à comercialização imobiliária.”...

2.2 – VALOR DE MERCADO

Conforme a Norma NBR 14653-1, valor de mercado é definido como sendo a quantia mais provável pela qual se negociaria voluntariamente e conscientemente um bem, numa data de referência, dentro das condições do mercado vigente.

De acordo com a referida norma, “bem” é coisa que tem valor, suscetível de utilização ou que pode ser objeto de direito, que integra um patrimônio.

Já a definição de preço é quantia pela qual se efetua, ou se propõe efetuar, uma transação envolvendo um bem, um fruto ou um direito sobre ele.

O provável valor de mercado, real e atual, procurado para um bem imóvel, deve estar, sempre que possível baseado em fontes de informações relacionadas a bens similares e, preferencialmente, calculados e definidos através do Método Comparativo Direto de Dados de Mercado, por ser este, que melhor reflete as condições atuais do mercado

imobiliário, onde é apurado o preço atual e venal do terreno, agregando a este, via de regra, as benfeitorias reprodutivas (culturas comerciais) e parte das não reprodutivas (construções e acessões físicas).

3 – IMÓVEL AVALIADO E REGIÃO

3.1 – CARACTERIZAÇÃO DA REGIÃO

Criada por desmembramento da Universidade Federal de Goiás em 2018 por meio da Lei Nº 13.635, a Universidade Federal de Jataí é composta por 2 Campi: Riachuelo e Jatobá, ambos localizados no município de Jataí-Goiás.

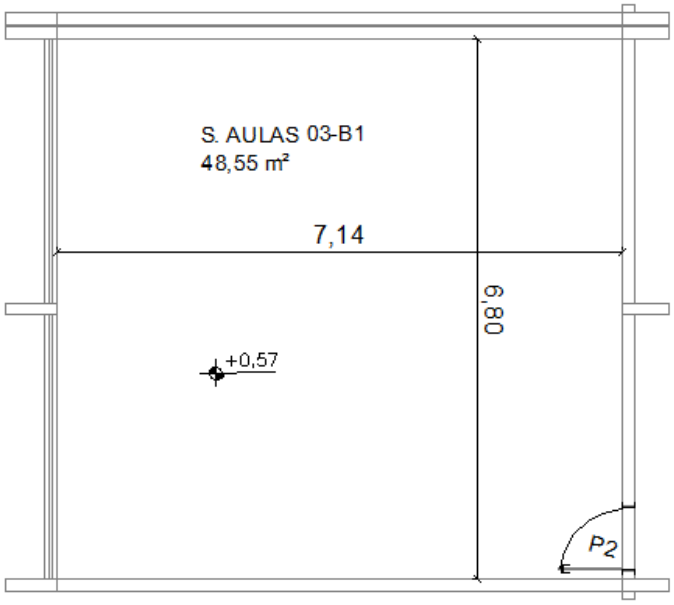
O imóvel avaliando localiza-se no Campus Riachuelo, na Rua Riachuelo, 1530, Setor Samuel Grahan. O mesmo está localizado em uma área urbana com vocação residencial.

Figura 1: Vista superior – Campus Riachuelo

3.2 – CARACTERÍSTICAS DO IMÓVEL AVALIANDO

A sala, localizada no Bloco de salas de aula, no Campus Riachuelo será utilizada como local de distribuição de marmitas com objetivo de atender à comunidade universitária.

A sala possui uma área de **48,55 m²**, em sua totalidade.



A sala de distribuição de marmitas, assim como o Campus Riachuelo está localizado em uma gleba de terras com vocação urbana e área 37.599,00 m² (trinta e sete mil, quinhentos e noventa e nove metros quadrados). (Escritura em anexo).

Logo, serão considerados na presente avaliação os seguintes dados:

- **Área do Terreno:** 48,55 m²;
- **Área construída total**: 48,55 m²;
- **Utilização**: Distribuição de marmitas;
- **Idade real**: 20 anos;
- **Estado de conservação**: Necessita de reparos simples, de acordo com tabela de depreciação Física de Ross-Heidecke.
- **Padrão construtivo**: Normal, em face da classificação normatizada pela NBR 12721/92 - Norma Brasileira para Avaliação de Custos Unitários e Preparo de Orçamento.

3.3 – RELATÓRIO FOTOGRÁFICO

Figura 1 – Sala 3 B1

Figura 2 – Sala 3 B1

Figura 3 – Sala 3 B1

Figura 4 – Sala 3 B1

4 – DIAGNÓSTICO DE MERCADO

A região do avaliando apresenta vocação residencial e comercial, no entorno predomina a ocupação mista, densidade de ocupação alta e padrão econômico predominantemente médio.

Informações relevantes, relativo ao imóvel e região ao qual está inserido, quanto à:

- Liquidez do imóvel: LIQUIDEZ BAIXA
- Número de ofertas: BAIXO
- Absorção pelo mercado: BAIXO
- Facilitadores para negociação do bem: LOCALIZAÇÃO, ÁREA

5 – METODOLOGIA AVALIATIVA APLICADA

Para se definir a metodologia a ser utilizada, consideram-se alguns aspectos intrinsicamente ligados ao valor final que será apropriado ao imóvel, como a natureza do imóvel em estudo, a disponibilidade, quantidade e qualidade das referências levantadas junto ao mercado.

Nesse trabalho foi aplicado, para o cálculo do valor do imóvel, o MÉTODO EVOLUTIVO, que é a composição do valor total do imóvel avaliando obtida através da conjugação de métodos, a partir do valor do terreno, considerados o custo de reprodução da benfeitoria devidamente depreciado e o fator de comercialização. Assim o valor do terreno será determinado pelo método COMPARATIVO DIRETO DE DADOS DE MERCADO e a benfeitoria será determinada pelo método da QUANTIFICAÇÃO DOS CUSTOS.

O Método Comparativo Direto de Dados de Mercado permite obter o valor de mercado através da comparação com preços de mercado relativos a outros imóveis ofertados ou transacionados, similares ao avaliando. Os dados necessários ao cálculo são coletados por meio de pesquisa de mercado.

Já o Método da Quantificação dos Custos, é utilizado para identificar o custo de reedição de benfeitorias, que pode ser apropriado pelo custo unitário básico da construção ou por orçamento sintético.

5.1 – DETERMINAÇÃO DO VALOR DE MERCADO DO TERRENO

Para determinação do valor de marcado do terreno da Sala do Campus Riachuelo, foi aplicado o Método comparativo direto de dados de marcado. Os dados necessários ao cálculo foram coletados por meio de pesquisa junto ao mercado imobiliário.

5.1.1 – PESQUISA DE MERCADO

Nesta fase a principal etapa do processo avaliatório é o planejamento da pesquisa e coleta de dados e vistoria de dados amostrais, objetivando o tratamento dos dados.

Dessa forma, foram coletados 58 elementos amostrais dos quais 44 foram aproveitados.

O quadro 1 (em Anexo) apresenta os resultados das pesquisas.

5.1.2 – VARIÁVEIS ANALISADAS

Como se trata de um modelo de melhor ajuste, ou seja, encontrar-se uma equação contendo as variáveis formadoras de valor dos dados pesquisados, obtidas por meio de regressão linear, utilizou-se como variáveis Área total, Preço do imóvel e Preço unitário.

Variável	Descrição	Tipo de variável
Área Total	Variável independente, com hipótese de crescimento inversa: quanti maior a área, menor o valor unitário. Variável expressa em m²	Quantitativa
Preço Total	Variável dependente, sendo resultado do modelo de regressão. Valor expresso em R$	Dependente

5.1.3 – ESPECIFICAÇÃO DA AVALIAÇÃO

Com o auxílio do programa de regressão linear – Excel, e em função das particularidades do imóvel avaliando, do comportamento do mercado imobiliário da região, e em conformidade com a NBR 14.653-2:2011, item 9.2.1 – Tabela 1 e Tabela 2, item 9.2.3 – Tabela 5, o presente laudo de avaliação possui, pelo método comparativo direto de mercado, **Grau de Fundamentação I e Grau de Precisão III.**

Item	Descrição	Pontos obtidos	Grau		
			III	II	I
1	Caracterização do imóvel avaliando	2	Completa quanto a todas as variáveis analisadas	Completa quanto às variáveis utilizadas no modelo	Adoção de situação paradigma
2	Quantidade Mínima de dados de mercado, efetivamente utilizados	3	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
3	Identificação dos dados de mercado	1	Apresentação de informações relativas a todos os dados e variáveis analisados na modelagem, com foto e características observadas 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
4	Extrapolação	1	Não admitida	Admitida para apenas uma variável, desde que: a) as medidas das características	Admitida, desde que: a) as medidas das características do imóvel avaliando não sejam superiores a 100

				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	% 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
5	Nível de significância (somatório do valor das duas caudas) máximo para a rejeição da hipótese nula de cada regressor (teste bicaudal)	2	10%	20%	30%
6	Nível de significância máximo admitido para a rejeição da hipótese nula do modelo através do teste F de Snedecor	2	1%	2%	5%
Total pontuação atingida		**11**	**Todos no mínimo Grau I**		

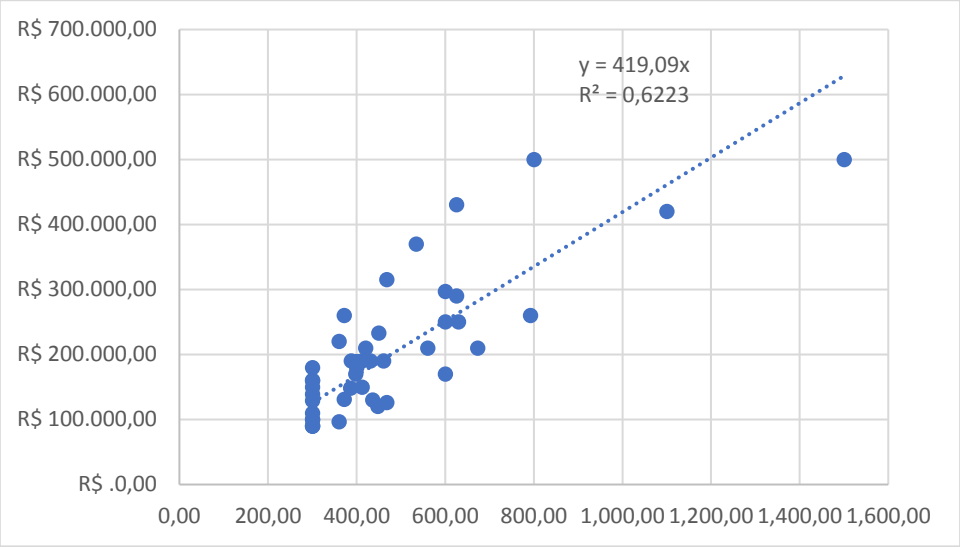
Graus	**III**	**II**	**I**
Pontos mínimos	**16**	**5**	**3**
Itens obrigatórios no grau correspondente	2, 4, 5 e 6 no grau III e os demais no mínimo no grau II	2, 4, 5 e 6 no mínimo no grau II e os demais no mínimo no grau I	Todos, no mínimo no grau I

Item	**Descrição**	**Pontuação**	**Grau**		
			III	**II**	**I**
1	Amplitude do intervalo de confiança de 80% em torno do valor central da estimativa	III	<30%	30% - 40%	<50%

5.1.4 – CÁLCULO DO VALOR DO TERRENO

Na presente avaliação, destacam-se os seguintes parâmetros:

- Média (R$/m²): R$ 435,09
- Desvio Padrão: 124,1072
- Confiança: 80%
- Significância: 0,20
- Intervalo Confiança T de Studant (R$/m²): R$ 41,59
- Mínimo (R$/m²): R$ 393,49
- Máximo (R$/m²): R$ 476,68
- Amplitude: 19,12%



Valor (R$) = +419,09*(Área total)

Resultado para o Intervalo de Confiança:

	Unitário (R$/m²)	Área (m²)	Total (R$)	Amplitude
Mínimo	393,49	48,55	R$ 19.104,73	-9,56%
Médio	435,09		R$ 21.123,62	
Máximo	476,68		R$ 23.142,81	+9,56%

Valor de Mercado Adotado	Médio	R$ 21.123,62

Assim, conforme preconiza a NBR 14.653-2 item 8.2.1.5.2, cabe ao avaliador a possibilidade de valer-se do Campo de Arbítrio para majoração ou depreciação do imóvel em função de características não contempladas na modelagem.

5.2 – DETERMINAÇÃO DO VALOR DE MERCADO DA CONSTRUÇÃO / BENFEITORIA

Para se determinar o valor de mercado da construção e/ou benfeitoria existente a metodologia aplicada é normalizada no item 8.3 da Parte 2: Imóveis Urbanos da Norma Brasileira para Avaliação de Bens – NBR-14.653-2, que consiste em obter o custo atual de reedição de uma edificação semelhante nova e incidir um percentual relativo à depreciação. Assim procedendo, obtém-se o valor atual da construção/benfeitoria avaliada.

Nos procedimentos para o cálculo do custo de reedição da edificação pode ser considerado o custo unitário básico de construção ou orçamento específico.

A depreciação pode ser calculada de forma analítica, ou seja, por meio de orçamento dos custos necessários a reposição do imóvel a condição de novo, ou por meio de coeficiente, considerando a idade e o estado de conservação.

Nessa etapa da avaliação, foi utilizado orçamento sintético para construção do RU. Tal orçamento (com preços de referência do ano de 2010) foi fornecido pela Secretaria de Infraestrutura da UFG - SEINFRA/UFG.

Dessa forma foi possível atualizar os preços unitários de cada serviço orçado, para tanto, foi utilizado à planilha SINAPI de novembro de 2023, Planilha GOINFRA de agosto de 2023 e Base ORSE de outubro de 2023.

Após a atualização do orçamento, calculou-se o custo unitário da construção para obras da UFJ com aquele padrão de acabamento. O Custo Unitário UFJ calculado foi de R$ 2.496,82/m², incluso fundações, instalações (orçamento em anexo).

Os Benefícios e Despesas Indiretas (BDI) aplicado foi de 22%, que é BDI calculado que a SEINFRA/UFJ pratica em seus orçamentos, a composição do BDI está em anexo.

Posteriormente foi aplicado a depreciação por meio de coeficiente obtido através do método de Ross-Heidecke.

5.2.1 – ESPECIFICAÇÃO DA AVALIAÇÃO

Nessa etapa, com base na NBR 14.653-2:2011, determinou-se o Grau de fundamentação para o cálculo do valor de mercado da benfeitoria, conforme Tabelas abaixo.

Item	Descrição	Pontuação	Graus		
			III (3 pontos)	II (2 pontos)	I (1 ponto)
1	Estimativa do custo direto	2	Pela elaboração de orçamento, no Mínimo sintético	Pela utilização de custo unitário básico para projeto semelhante ao projeto padrão	Pela utilização de custo Unitário básico para projeto diferente do projeto padrão, com os devidos ajustes
2	BDI	3	Calculado	Justificado	Arbitrado
3	Depreciação física	2	Calculada por levantamento do custo de recuperação do bem, para deixá-lo no estado de novo	Calculada por métodos técnicos consagrados, considerando-se idade, vida útil e estado de conservação	Arbitrado
Pontuação atingida		**7**	**1 no Grau II, com os demais no mínimo no Grau II**		

Graus	III	II	I
Pontos mínimos	**7**	**5**	**3**
Itens obrigatórios no grau correspondente	1, com os demais no mínimo no grau II	1 e 2, no mínimo no grau II	todos, no mínimo no grau I

Assim, o grau de fundamentação para o método de quantificação do custo de benfeitorias foi **Grau de Fundamentação II**, conforme definição da NBR 14.653-2:2011.

5.2.2 – CÁLCULO DO VALOR DA CONSTRUÇÃO E/OU BENFEITORIA

Inicialmente foi necessário definir o custo de reprodução da edificação. Tal custo foi levantado por meio de atualização do orçamento sintético da obra. De posse do custo direto do orçamento e da área da edificação obteve-se o custo unitário para edificação (R$/m²). Diante disso, assim, o custo de reprodução é o produto entre a área equivalente, custo da construção e BDI.

Dados para calcular o custo de Reprodução	
Área do imóvel (m²)	48,55
Custo UFJ (2021) orçamento sintético anexo (R$/m²)	R$ 2.496,82/m²
BDI (Calculado anexo)	22,00%
CUSTO DE REPRODUÇÃO	**R$ 147.296,84**

De posse com os custos de reprodução, aplica-se a depreciação que é o quanto a benfeitoria está desgastada devido ao uso seu natural.

Para calcular o custo depreciação foram adotados os seguintes dados:

- Idade Aparente = 20 anos;
- Vida útil = 50 anos;
- Estado de conservação = Regular (Requer reparos simples);
- Custo residual = 20%;
- Método de cálculo = Ross-Heideck;

Custo Estimado	R$ 147.296,84
Percentual Residual	20,00%
Valor Residual	R$ 29.459,37
Custo Depreciável	R$ 117.837,47

Idade Aparente (anos)	20
Vida Útil (anos)	50
Estado de Conservação Regular (requer ou recebeu reparos pequenos – bom)	0,181
Linha reta	0,4000
Kuenzle	0,1600
Ross	0,2800

Coeficiente Ross-Heideck	0,4103
Depreciação	R$ 48.351,07
Custo de Reedição	**R$ 98.945,77**

6 – VALOR TOTAL DO IMÓVEL

Entende-se que o valor do imóvel é a soma entre o valor do terreno e o valor da benfeitoria, com a devida aplicação de um fator de ajuste de mercado, conforme quadro abaixo:

MÉTODO EVOLUTIVO	
Valor do terreno (VT)	**R$ 21.123,62**
Custo total – Construção e Benfeitorias (CTCB)	R$ 98.945,77
Fator de ajuste ao mercado (Fam)	1,00
Valor de Mercado = Fam x (VT + CTCB)	**R$ 120.069,39**

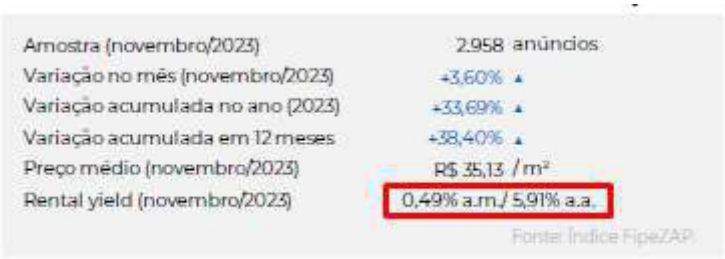
7 – CÁLCULO DO VALOR DE LOCAÇÃO DA EDIFICAÇÃO

Conforme item 11.4.1.1 da NBR 14653-2, o método comparativo é o mais indicado para avaliação do valor de locação de imóveis, no entanto por se tratar de um imóvel institucional, com características específicas não foi possível obter na região imóveis com características semelhantes sem situação de possível locação.

Nesse sentido, optou-se pela utilização de taxa de retorno de investimento, mediante aplicação de um percentual sobre o custo de reedição, de modo a se precificar o valor de locação do imóvel. Para o Estado de Goiás, está disponível o Índice de Preços FipeZap sendo o índice é aferido para o município de Goiânia. Esse índice será utilizado para a avaliação do valor de locação do imóvel objeto da presente avaliação.

O índice de preços FipeZap foi lançado em 2011, contemplando dados de preços de vendas de imóveis residenciais de 7 cidades (São Paulo, Rio de Janeiro, Belo Horizonte, Distrito Federal, Salvador, Fortaleza e Recife) e de locação para São Paulo e Rio de Janeiro. Posteriormente foi ampliado o número de cidades acompanhadas (hoje são 25 municípios brasileiros) e foi criado o Índice FipeZap de Preços de Imóveis Anunciados Comercial (com dados de venda e locação para 4 municípios).

Conforme imagem abaixo, observa-se que o **Rental Yeld** para locação de imóveis no município de Goiânia é da ordem **de 0,49% a.m / 5,91% a.a (**Relatório completo em anexo).



Custo do imóvel	R$ 120.069,39
Índice FipeZap com **Rental Yeld a.m**	0,49%
Valor de mercado de locação do imóvel	**R$ 588,34**

O intervalo calculado constitui o campo de arbítrio do Engenheiro de Avaliações que é assim definido pela NBR 14.653-1/2011 – “intervalo de variação no entorno do estimador pontual adotado na avaliação, dentro do qual pode-se arbitrar o valor do bem, desde que justificado pela existência de características próprias não contempladas”.

VALOR FINAL DE AVALIAÇÃO DO CUSTO DE LOCAÇÃO
R$ 580,00
(Quinhentos e oitenta reais)

Jataí, 07 de março de 2024

Gabriel Fernandes Sousa
Engenheiro Civil
CREA: 1016011890/D-GO

ANEXO I

DOCUMENTAÇÃO FORNECIDA

Escritura do imóvel

Projetos de arquitetura e complementares

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL

Estado de Goiás

Registro de Imóveis, Pessoas Jurídicas, Títulos, Documentos e Tabelionato de Protesto
Comarca de Jataí - Distrito de Jataí
Oficial Registrador e Tabelião de Protesto - Leandro Akira Matsuoka

CERTIFICA que a presente é reprodução autêntica da matrícula nº 11.046, livro 02, que foi extraída por meio reprográfico nos termos do Art.19, §1º, da Lei 6.015 de 1973 e Art.41 da Lei 8.935 de 18/11/1994 e está conforme o original cujo teor é o seguinte: **A QUADRA 18,** nesta cidade, na parte alta, no Bairro Samuel Graham, medindo 124,50 metros de frente para a rua Osvaldo Cruz, 101,00 na lateral esquerda para a rua Leo Lince, 101,00 na lateral direita, para a rua Marechal Rondon, por 124,50 metros de fundo, para a rua Tiradentes, com a área de 12.574,50 m². Proprietário. **INSTITUTO SAMUEL GRAHAM**. Registro aquisitivo; 2.065, fls. 272, lv. 2-G. O referido é verdade e dou fé. Jataí, 18/02/1983.

R.01-11.046-Nos termos da escritura de compra e venda, de 30/12/1982, lavrada nas notas do 1º Tabelionato desta cidade, lv. 145, fls. 118/120, o imóvel objeto da presente matrícula foi adquirido por **UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS,** entidade pública federal, CGC/MF. 01.567.601/0001-43, por compra do Instituto Samuel Graham, entidade jurídica com sede nesta cidade, CGC/MF. nº 02.249.316/0001-47, pelo preço incluindo o do R.01-11.048, que é de Cr$ 18.000.000,00 dos quais Cr$ 6.000.000,00, foram pagos no ato da escritura e o restante será pago assim; Cr$ 6.000.000,00 em 30/07/1983 e Cr$ 6.000.000,00 em 30/12/1983, e que no caso do não pagamento dos valores das respectivas parcelas nas suas datas previstas, o imóvel será revertido ao vendedor, mediante a devolução da importância já paga pela compradora, com as demais cláusulas e condições constantes da respectiva escritura. O referido é verdade e dou fé. Jataí, 18/01/1983.

O referido é verdade e dou fé.
Jataí-GO, 13 de setembro de 2021

Denis Gomes Jacinto
Escrevente Substituto

PODER JUDICIÁRIO ESTADO DE GOIÁS
Selo Eletrônico de Fiscalização
01292108022880312772176
Consulte este selo em: http://extrajudicial.tjgo.jus.br
Nº do pedido: 241935
Emolumentos: R$ 0; Taxa Judiciária: R$ 0; Fundos: R$ 0; ISSQN: R$ 0; **Total: R$ 0**

Nos termos do artigo 15, § 4º da Lei Estadual nº. 19.191/2015 constitui condição necessária para os atos de registro de imóveis a demonstração ou declaração no instrumento público a ser registrado do recolhimento integral das parcelas previstas no §1º do supracitado artigo, com base de cálculo na Tabela XIII da Lei nº 14.376, de 27 de dezembro de 2002, do Estado de Goiás, inclusive na hipótese de documento lavrado em outra unidade da Federação.

Esta certidão possui validade de 30 (trinta) dias a partir de sua data de emissão.

Av. Presidente Tancredo Neves, nº 100 - Jatahy Shopping - Setor Epaminondas II
CEP 75.805-123 - Telefones (64) 3631-1566 - 3631-0503
E-mail: atendimento@rijatai.com.br / site: www.rijatai.com.br

BR-049.703

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL

Estado de Goiás

Registro de Imóveis, Pessoas Jurídicas, Títulos, Documentos e Tabelionato de Protesto
Comarca de Jataí - Distrito de Jataí
Oficial Registrador e Tabelião de Protesto - Leandro Akira Matsuoka

CERTIFICA que a presente é reprodução autêntica da matrícula nº 11.048, livro 02, que foi extraída por meio reprográfico nos termos do Art.19, §1º, da Lei 6.015 de 1973 e Art.41 da Lei 8.935 de 18/11/1994 e está conforme o original cujo teor é o seguinte: **A QUADRA Nº 19,** nesta cidade, na parte alta, no Bairro Samuel Graham, à rua Napoleão Laureano, medindo 124,50 metros de frente e de fundo, por 101,00 metros de cada lado, com a área de 12.574,50 m², limita a direita com a rua Marechal Rondon, a esquerda com a rua Leo Lince e ao fundo com a rua Osvaldo Cruz, bem como um prédio com dois pavimentos, em péssimo estado de conservação, telhado de barro, instalações elétricas, 64 vitraux, **térreo;** uma sala de visitas, piso de taco, forro de lage, dois corredores, primeiro piso ladrilhado, barrado a óleo, pintura a cal, segundo piso de taco, pintura a base de água, uma copa, uma cozinha, piso de cimento, pintura a base de água, um banheiro barrado a óleo, piso de cimento, um dormitório, barrado a óleo, piso de ladrilho, uma despensa, uma cozinha, piso cimentado, pintura a cal, um quarto, lavrado a óleo, piso de taco, nove mictórios, piso cimentado, barrado de cimento, pintura a óleo, oito chuveiros, pintura a cal, teto de chapa, piso de cimento, nove pias, superior, seis dormitórios, forro de chapa, piso de taco, pintura a óleo e cal, um corredor, forro de chapa, lavrado a óleo, pintura a cal, piso de taco, quatorze guarda roupas embutidos, três depósitos, pintura a cal, forro de laje, piso de cimento, um alpendre, piso de ladrilho, sem forro, com a área construída de 711 m², prédio esse que anteriormente foi destinado para internato feminino. Proprietário. **INSTITUTO SAMUEL GRAHAM.** Registro aquisitivo. R.01-2.065, fls. 272, lv. 2-G. O referido é verdade e dou fé. Jataí, 18/01/1983.

R.01-11.048-Nos termos da escritura de compra e venda, de 30/12/1982, lavrada nas notas do 1º Tabelionato desta cidade, lv. 145, fls. 118/120, o imóvel objeto da presente matrícula foi adquirido por **UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS,** entidade pública federal, CGC/MF. 01.567.601/0001-43, por compra do Instituto Samuel Graham, entidade jurídica com sede nesta cidade, CGC/MF. nº 02.249.316/0001-47, pelo preço incluindo o do R.01-11.046, que é de Cr$ 18.000.000,00 dos quais Cr$ 6.000.000,00, foram pagos no ato da escritura e o restante será pago assim; Cr$ 6.000.000,00 em 30/07/1983 e Cr$ 6.000.000,00 em 30/12/1983, e que no caso do não pagamento dos valores das respectivas parcelas nas suas datas previstas, o imóvel será revertido ao vendedor, mediante a devolução da importância já paga pela compradora, com as demais cláusulas e condições constantes da respectiva escritura. O referido é verdade e dou fé. Jataí, 18/01/1983.

O referido é verdade e dou fé.
Jataí-GO, 13 de setembro de 2021

Denis Gomes Jacinto
Escrevente Substituto

Av. Presidente Tancredo Neves, nº 100 - Jatahy Shopping - Setor Epaminondas II
CEP 75.805-123 - Telefones (64) 3631-1566 - 3631-0503
E-mail: atendimento@rijatai.com.br / site: www.rijatai.com.br

BR-049.704

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL

Estado de Goiás

Registro de Imóveis, Pessoas Jurídicas, Títulos, Documentos e Tabelionato de Protesto
Comarca de Jataí - Distrito de Jataí
Oficial Registrador e Tabelião de Protesto - Leandro Akira Matsuoka

PODER JUDICIÁRIO ESTADO DE GOIÁS
Selo Eletrônico de Fiscalização
01292108022880312772178
Consulte este selo em: http://extrajudicial.tjgo.jus.br
Nº do pedido: 241935
Emolumentos: R$ 0; Taxa Judiciária: R$ 0; Fundos: R$ 0; ISSQN: R$ 0; **Total: R$ 0**

Nos termos do artigo 15, § 4º da Lei Estadual nº. 19.191/2015 constitui condição necessária para os atos de registro de imóveis a demonstração ou declaração no instrumento público a ser registrado do recolhimento integral das parcelas previstas no §1º do supracitado artigo, com base de cálculo na Tabela XIII da Lei nº 14.376, de 27 de dezembro de 2002, do Estado de Goiás, inclusive na hipótese de documento lavrado em outra unidade da Federação.

Esta certidão possui validade de 30 (trinta) dias a partir de sua data de emissão.

Denis Gomes Jacinto
Escrevente Substituto

Av. Presidente Tancredo Neves, nº 100 - Jatahy Shopping - Setor Epaminondas II
CEP 75.805-123 - Telefones (64) 3631-1566 - 3631-0503
E-mail: atendimento@rijatai.com.br / site: www.rijatai.com.br

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
BR-049.705

CERTIFICA que a presente é reprodução autêntica da matrícula nº 9.267, livro 02, que foi extraída por meio reprográfico nos termos do Art.19, §1º, da Lei 6.015 de 1973 e Art.41 da Lei 8.935 de 18/11/1994 e está conforme o original cujo teor é o seguinte: **UM TERRENO URBANO,** nesta cidade, à rua Riachuelo, medindo 124,50 metros de frente para a rua Riachuelo, 100,00 metros do lado direito na confrontação com a rua Marechal Rondon, 100,00 metros do lado esquerdo na confrontação com o restante do imóvel, na projeção da rua Leo Lince, 124,50 metros ao fundo na confrontação com o remanescente do imóvel, na projeção da rua Napoleão Laureano, de propriedade do Instituto Samuel Graham. Proprietário. **INSTITUTO SAMUEL GRAHAM.** Registro aquisitivo; R.01-2.065, fls. 272, lv. 2-G. O referido é verdade e dou fé. Jataí, 07/04/1981.

R.01-9.267-Nos termos da escritura de doação, de 12/03/1981, lavrada às folhas 32/34, lv. 234, pelo cartório do 2º Ofício de Jataí, o imóvel objeto da presente matrícula foi adquirido pela Prefeitura Municipal de Jataí, CGC/MF. 01.165.729/0001-80, representada pelo Prefeito Municipal, Sr. Mauro Antônio Bento, por doação feita pelo Instituto Samuel Graham, estabelecida nesta cidade, à rua Riachuelo, 1.330, CGC/MF. 02.249.316/0001-47, avaliado em Cr$ 100.000,00, com a condição da outorgada donatária usar o imóvel ora doado exclusivamente na continuidade das atividades educativas. O referido é verdade e dou fé. Jataí, 07/04/1981.

AV.02-9.267-Nos termos da petição, firmada pelo Prefeito Dr. Mauro Antônio Bento, em 28/04/1981, instruída com certidão expedida pela Prefeitura Municipal local, de 14/09/1981 e quitação do IAPAS, nº 412712, série A, de 04/09/1981, arquivada neste cartório, no terreno objeto da presente matrícula foi construída um prédio para fins escolares com a área de 1.300 m², com dois pavimentos, sendo o primeiro com 26 cômodos, sendo; duas áreas livre, para entrada, cinco salas de aula, com laboratório, dois sanitários, uma sala para almoxarifado, uma sala de vigia, uma cantina, uma sala para biblioteca, uma sala de secretaria, cinco salas para professores, dois sanitários, um corredor, uma sala para diretoria, dois sanitários e um cômodos para depósito. O pavimento superior contém sete cômodos, sendo quatro salas de aula, dois sanitários e uma passarela, todo rebocado com massa fina, pintura lavável e parte azulejada, piso de material cerâmico especial, tijolo e cimento, forro de lage-teto, instalação elétrica embutida, instalação elétrica simples, estrutura de alvenaria e concreto, coberto de telhas eternit, sem valor declarado. O referido é verdade e dou fé. Jataí, 14/09/1981.

R.03-9.267-Nos termos da escritura de doação, de 17/05/1982, lavrada nas notas do 2º Tabelionato desta cidade, lv. 242, fls. 101 a 103v°, o imóvel objeto da presente matrícula e Av.02, foi adquirido por **UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS,** entidade pública federal, CGC/MF. 01.567.601/0001-43, doação da Prefeitura Municipal de Jataí, qualificada no R.01, sob a condição de que a presente doação, que o referido imóvel se destinará ao ensino superior e ou para outras finalidades típicas da universidade e que foi

Av. Presidente Tancredo Neves, nº 100 - Jatahy Shopping - Setor Epaminondas II
CEP 75.805-123 - Telefones (64) 3631-1566 - 3631-0503
E-mail: atendimento@rijatai.com.br / site: www.rijatai.com.br

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
BR-049.706

dado para efeitos fiscais, o valor de Cr$ 54.800.000,00. O referido é verdade e dou fé. Jataí, 21/06/1982.

O referido é verdade e dou fé.
Jataí-GO, 13 de setembro de 2021

Denis Gomes Jacinto
Escrevente Substituto

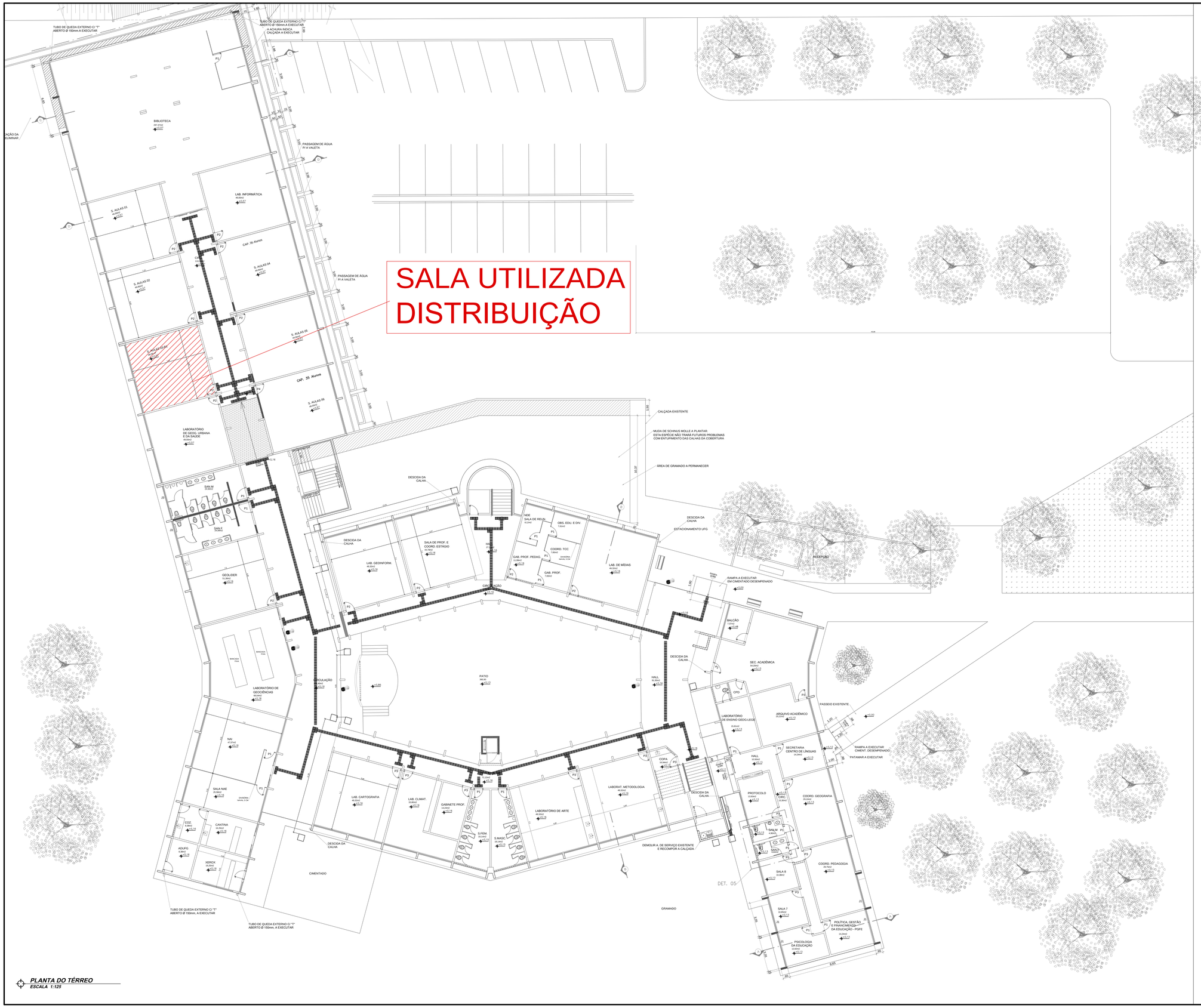
PODER JUDICIÁRIO ESTADO DE GOIÁS
Selo Eletrônico de Fiscalização
01292108022880312772180
Consulte este selo em: http://extrajudicial.tjgo.jus.br
Nº do pedido: 241935
Emolumentos: R$ 0; Taxa Judiciária: R$ 0; Fundos: R$ 0; ISSQN: R$ 0; **Total: R$ 0**

Nos termos do artigo 15, § 4° da Lei Estadual n°. 19.191/2015 constitui condição necessária para os atos de registro de imóveis a demonstração ou declaração no instrumento público a ser registrado do recolhimento integral das parcelas previstas no §1° do supracitado artigo, com base de cálculo na Tabela XIII da Lei n° 14.376, de 27 de dezembro de 2002, do Estado de Goiás, inclusive na hipótese de documento lavrado em outra unidade da Federação.

Esta certidão possui validade de 30 (trinta) dias a partir de sua data de emissão.

Av. Presidente Tancredo Neves, nº 100 - Jatahy Shopping - Setor Epaminondas II
CEP 75.805-123 - Telefones (64) 3631-1566 - 3631-0503
E-mail: atendimento@rijatai.com.br / site: www.rijatai.com.br

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
BR-049.707



PLANTA DO TÉRREO
ESCALA 1:125

QUADRO DE ABERTURAS

PORTAS

P1	80x210 – DE MADEIRA COM PORTAIS E ALIZARES TAMBEM DE MADEIRA, CONJUNTO NOVO A INSTALAR (INCLUSIVE FERRAGENS)
P2	80x210 – SUBSTITUIR A FOLHA DE PORTA EM VENEZIANAS METÁLICAS POR FOLHA DE PORTA DE MADEIRA E A BANDEIROLA, TAMBEM EM VENEZIANAS METÁLICAS, POR VIDRO LISO INCOLOR DE 5mm. CONSIDERAR FERRAGENS NOVAS.
P3	80x210 – DE MADEIRA EM PORTAIS DE MADEIRA EXISTENTES(TROCAR AS FOLHAS DE PORTAS EXISTENTES C/ FECHAD. E DOBRAD.)
P4	80x210 – CONJ. DE PORTA DE MADEIRA C/ PORTAL DE FERRO (VIDE EXISTENTES) E BANDEIROLA EM VIDRO FIXO, NOVO A INSTALAR

JANELAS

J1	335 x 150 – A EXECUTAR VER DETALHE ABAIXO
J2	150 x 120 – A EXECUTAR VER DETALHE ABAIXO
J3	335 x 60 – A EXECUTAR VER DETALHE ABAIXO
J4	335 x 150 – REAPROVEITADA DA SALA ONDE SERÃO EXECUTADOS OS SANITÁRIOS

LEGENDA

- A CONSTRUIR
- A DEMOLIR
- A PERMANECER

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
CEGEF CENTRO DE GESTÃO DO ESPAÇO FÍSICO
Av. Universitária nº 1593 - S. Universitário - Goiânia - GO (62) 3209 6197
UFG

tipo: ARQUITETURA-REFORMA

local: Blocos do Campus Jataí/Riachuelo

endereço: Setor Samuel Granhan,Rua Riachuelo, Nº 1530,Jataí - GO - CxP.03,CEP:75804-020

PROPRIETÁRIO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS

AUTORA DO PROJETO: ARQ. ANDRÉ LUIZ MORAIS DE FARIAS CREA-GO 6686/D

RESPONSÁVEL TÉCNICO PELA OBRA:

COLABORAÇÃO: MONOMONOMONOMONOMONO

CONTEÚDO
PLANTAS BAIXA DO TÉRREO
QUADRO DE ABERTURAS

DATA	18/Junho/2007	GERÊNCIA/COMPUTADOR/PASTA	monomonomonomonomonomonomono
ESCALA	indicada		
No. DO PROCESSO		DESENHO	Rafael
		NÚMERO DE PAVIMENTOS	02pavimentos

QUADRO DE ÁREAS			
ÁREA DO PAV. TÉRREO	2.502,30m²	ÁREA TOTAL	2.502,30m²
ÁREA DO PAV. SUPERIOR	879,11m²		
ÁREA DE ACRÉS. TERREO	234,44m²		

PRANCHA 01/07

Aprovação/Data
Unidade
Gerência de Projetos

Todos os direitos reservados ao CEGEF/PROAD/UFG.
O projeto poderá ser utilizado somente no local designado nas plantas.

ANEXO II

PESQUISA DE MERCADO - TERRENO

TERRENO	ENDEREÇO	ÁREA (M²)	VALOR R$	R$/m²	SITE DE PESQUISA
1	Residencial das brisas	300,00	R$ 90.000,00	R$ 300,00	https://www.wimoveis.com.br/propriedades/terreno-residencial-das-brisas-2946292874.html
2	Residencial das brisas II	300,00	R$ 89.460,00	R$ 298,20	https://www.wimoveis.com.br/propriedades/terreno-residencial-das-brisas-ii-2946370822.html
3	Vila Fátima	600,00	R$ 130.000,00	R$ 216,67	https://www.wimoveis.com.br/propriedades/terreno-vila-fatima-2946456157.html
4	Epaminondas I, Rua A1, Esquina A (W5)	360,00	R$ 220.000,00	R$ 611,11	https://www.wimoveis.com.br/propriedades/terreno-setor-epaminondas-i-2947056036.html
5	Residencial Nossa Senhora De Fátima	360,00	R$ 96.774,88	R$ 268,82	https://www.wimoveis.com.br/propriedades/terreno-conjunto-residencial-nossa-senhora-de-fatima-2947565936.html
6	Residencial das brisas	300,00	R$ 100.000,00	R$ 333,33	https://www.wimoveis.com.br/propriedades/terreno-residencial-das-brisas-2947499582.html
7	Jardim Rio Claro, Rua Antonio Candido	1.500,00	R$ 500.000,00	R$ 333,33	https://go.olx.com.br/regiao-de-rio-verde-e-caldas-novas/terrenos/area-1-500-m2-jatai-goias-jd-rio-claro-em-frente-a-entrada-do-balneario-brasnipo-1012529899
8	Morada do sol, Av A, Qd.3	360,00	R$ 280.000,00	R$ 777,78	https://go.olx.com.br/regiao-de-rio-verde-e-caldas-novas/terrenos/excelente-terreno-morada-do-sol-1041798411
9	Vila Santa Maria	512,00	R$ 380.000,00	R$ 742,19	https://www.vivenda.imb.br/imovel/terreno-a-venda-512-m-por-380000-vila-santa-maria-jatai-go/TE0022-VIW4?from=sale
10	Granjeiro	1.100,00	R$ 420.000,00	R$ 381,82	https://www.vivenda.imb.br/imovel/terreno-a-venda-1100-m-por-420000-setor-granjeiro-jatai-go/TE0169-VIW4?from=sale
11	Antena	600,00	R$ 424.000,00	R$ 706,67	https://www.vivenda.imb.br/imovel/terreno-a-venda-600-m-por-424000-setor-antena-jatai-go/TE0087-VIW4?from=sale
12	Setor Central	625,00	R$ 430.500,00	R$ 688,80	https://www.vivenda.imb.br/imovel/terreno-a-venda-625-m-por-430500-setor-central-jatai-go/TE0165-VIW4?from=sale
13	Vila Fátima	750,00	R$ 636.000,00	R$ 848,00	https://www.vivenda.imb.br/imovel/terreno-a-venda-750-m-por-636000-vila-fatima-jatai-go/TE0113-VIW4?from=sale
14	Jardim Floresta	545,00	R$ 698.368,00	R$ 1.281,41	https://www.vivenda.imb.br/imovel/terreno-a-venda-545-m-por-698368-jardim-floresta-jatai-go/TE0161-VIW4?from=sale
15	Vila Fátima	465,00	R$ 330.000,00	R$ 709,68	https://www.vivenda.imb.br/imovel/terreno-a-venda-465-m-por-330000-vila-fatima-jatai-go/TE0167-VIW4?from=sale
16	Vila Fátima	375,00	R$ 318.000,00	R$ 848,00	https://www.vivenda.imb.br/imovel/terreno-a-venda-375-m-por-318000-vila-fatima-jatai-go/TE0112-VIW4?from=sale
17	Vila Santa Maria	468,00	R$ 315.000,00	R$ 673,08	https://www.vivenda.imb.br/imovel/terreno-a-venda-468-m-por-315000-vila-santa-maria-jatai-go/TE0010-VIW4?from=sale
18	Vila Fátima	434,00	R$ 315.000,00	R$ 725,81	https://www.vivenda.imb.br/imovel/terreno-a-venda-434-m-por-315000-vila-fatima-jatai-go/TE0136-VIW4?from=sale
19	Bandeirantes	600,00	R$ 296.800,00	R$ 494,67	https://www.vivenda.imb.br/imovel/terreno-a-venda-600-m-por-296800-residencial-bandeirantes-jatai-go/TE0077-VIW4?from=sale
20	Vila Sofia	630,00	R$ 250.000,00	R$ 396,83	https://www.vivenda.imb.br/imovel/terreno-a-venda-630-m-por-250000-vila-sofia-jatai-go/TE0142-VIW4?from=sale
21	Jardim Rio Claro	450,00	R$ 233.200,00	R$ 518,22	https://www.vivenda.imb.br/imovel/terreno-a-venda-450-m-por-233200-vila-jardim-rio-claro-jatai-go/TE0078-VIW4?from=sale
22	Vila Progresso	673,00	R$ 210.000,00	R$ 312,04	https://www.vivenda.imb.br/imovel/terreno-a-venda-673-m-por-210000-vila-progresso-jatai-go/TE0105-VIW4?from=sale
23	Vila Fátima	560,00	R$ 210.000,00	R$ 375,00	https://www.vivenda.imb.br/imovel/terreno-a-venda-560-m-por-210000-vila-fatima-jatai-go/TE0094-VIW4?from=sale
24	Vila Fátima	400,00	R$ 189.000,00	R$ 472,50	https://www.vivenda.imb.br/imovel/terreno-a-venda-400-m-por-189000-vila-fatima-jatai-go/TE0039-VIW4?from=sale
25	Brisa II	300,00	R$ 180.000,00	R$ 600,00	https://www.vivenda.imb.br/imovel/terreno-a-venda-300-m-por-180000-residencial-das-brisas-ii-jatai-go/TE0156-VIW4?from=sale
26	Vila Fátima	400,00	R$ 180.000,00	R$ 450,00	https://www.vivenda.imb.br/imovel/terreno-a-venda-400-m-por-180000-vila-fatima-jatai-go/TE0109-VIW4?from=sale
27	Vila Sofia	625,00	R$ 157.500,00	R$ 252,00	https://www.vivenda.imb.br/imovel/terreno-a-venda-625-m-por-157500-vila-sofia-jatai-go/TE0148-VIW4?from=sale
28	Residencial das Brisas	300,00	R$ 150.000,00	R$ 500,00	https://www.vivenda.imb.br/imovel/terreno-a-venda-300-m-por-150000-residencial-das-brisas-jatai-go/TE0155-VIW4?from=sale
29	Bandeirantes	386,00	R$ 148.400,00	R$ 384,46	https://www.vivenda.imb.br/imovel/terreno-a-venda-386-m-por-148400-residencial-bandeirantes-jatai-go/TE0075-VIW4?from=sale
30	Parque dos Ventos	372,00	R$ 131.000,00	R$ 352,15	https://www.vivenda.imb.br/imovel/terreno-a-venda-372-m-por-131000-parque-dos-ventos-jatai-go/TE0163-VIW4?from=sale
31	Residencial das Brisas	300,00	R$ 129.000,00	R$ 430,00	https://www.vivenda.imb.br/imovel/terreno-a-venda-300-m-por-129000-residencial-das-brisas-jatai-go/TE0111-VIW4?from=sale
32	Vila Sofia	468,00	R$ 126.000,00	R$ 269,23	https://www.vivenda.imb.br/imovel/terreno-a-venda-468-m-por-126000-vila-sofia-jatai-go/TE0145-VIW4?from=sale
33	Epaminondas II	300,00	R$ 100.000,00	R$ 333,33	https://www.realizanegociosgo.com.br/imovel/terreno-de-300-m-setor-epaminondas-ii-jatai-a-venda-por-r-100-000/TE0073-REED?from=sale
34	Vila Olavo	436,00	R$ 130.000,00	R$ 298,17	https://www.realizanegociosgo.com.br/imovel/terreno-de-436-m-vila-olavo-jatai-a-venda-por-r-130-000/TE0011-REED?from=sale
35	Hermosa	534,00	R$ 370.000,00	R$ 692,88	https://www.realizanegociosgo.com.br/imovel/terreno-de-534-m-setor-hermosa-jatai-a-venda-por-r-370-000/TE0092-REED?from=sale
36	Terras de Toscana	360,00	R$ 320.000,00	R$ 888,89	https://www.realizanegociosgo.com.br/imovel/terreno-de-360-m-287-jatai-a-venda-por-r-320-000/TE0094-REED?from=sale
37	Bandeirantes	300,00	R$ 90.000,00	R$ 300,00	https://www.realizanegociosgo.com.br/imovel/terreno-de-300-m-residencial-bandeirantes-jatai-a-venda-por-r-90-000/TE0091-REED?from=sale
38	Epaminondas I	300,00	R$ 160.000,00	R$ 533,33	https://www.realizanegociosgo.com.br/imovel/terreno-de-300-m-setor-epaminondas-i-jatai-a-venda-por-r-160-000/TE0058-REED?from=sale
39	Cohacol I	300,00	R$ 160.000,00	R$ 533,33	https://www.realizanegociosgo.com.br/imovel/terreno-de-300-m-cohacol-i-jatai-a-venda-por-r-160-000/TE0090-REED?from=sale

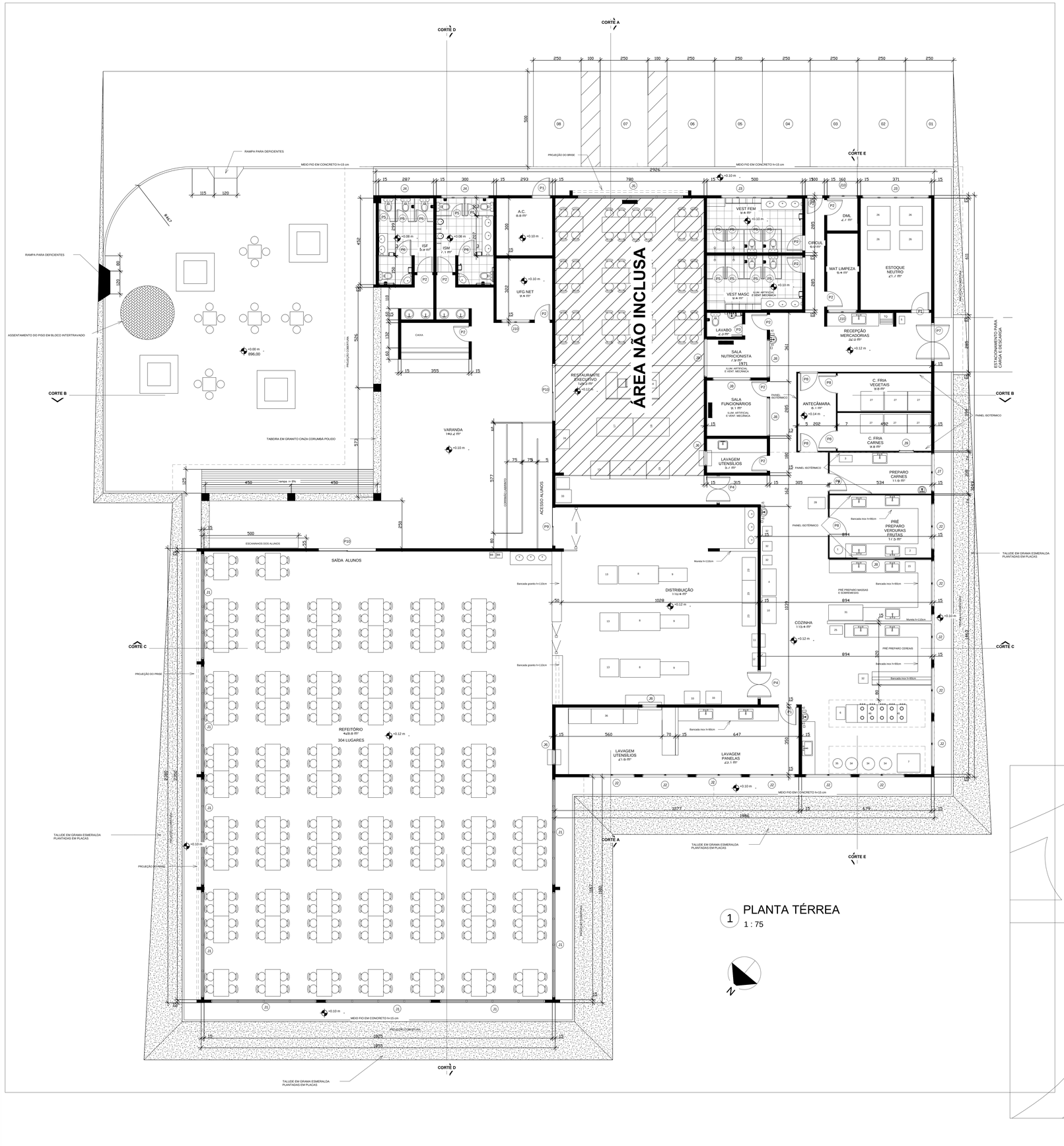
TERRENO	ENDEREÇO	ÁREA (M²)	VALOR R$	R$/m²	SITE DE PESQUISA
40	Jardim Rio Claro	412,50	R$ 150.000,00	R$ 363,64	https://www.ipimoveisjatai.com.br/imovel/2440187/terreno-venda-jatai-go-vila-jardim-rio-claro
41	Vila Fátima	420,00	R$ 210.000,00	R$ 500,00	https://www.ipimoveisjatai.com.br/imovel/2439615/terreno-venda-jatai-go-vila-fatima
42	Residencial Brisas	447,89	R$ 120.000,00	R$ 267,92	https://www.ipimoveisjatai.com.br/imovel/2435077/terreno-venda-jatai-go-residencial-das-brisas
43	Residencial Brisas	300,00	R$ 250.000,00	R$ 833,33	https://www.ipimoveisjatai.com.br/imovel/2430678/terreno-venda-jatai-go-residencial-das-brisas
44	Morada do sol	305,00	R$ 285.000,00	R$ 934,43	https://www.ipimoveisjatai.com.br/imovel/2410024/terreno-venda-jatai-go-residencial-morada-do-sol
45	Jardim Rio Claro	387,50	R$ 190.000,00	R$ 490,32	https://www.ipimoveisjatai.com.br/imovel/2384241/terreno-venda-jatai-go-vila-jardim-rio-claro
46	Brisa II	300,00	R$ 110.000,00	R$ 366,67	https://www.ipimoveisjatai.com.br/imovel/2373966/terreno-venda-jatai-go-residencial-das-brisas-ii
47	Brisas	600,00	R$ 250.000,00	R$ 416,67	https://www.ipimoveisjatai.com.br/imovel/2362887/terreno-venda-jatai-go-residencial-das-brisas
48	brisas	616,90	R$ 550.000,00	R$ 891,55	https://www.ipimoveisjatai.com.br/imovel/2356240/terreno-venda-jatai-go-residencial-das-brisas
49	Granjeiro	792,00	R$ 260.000,00	R$ 328,28	https://www.ipimoveisjatai.com.br/imovel/2342086/terreno-venda-jatai-go-setor-granjeiro
50	Vila Fátima, Rua Castro Alves	397,69	R$ 170.000,00	R$ 427,47	https://www.ipimoveisjatai.com.br/imovel/2270202/terreno-venda-jatai-go-vila-fatima
51	Vila Fátima	460,80	R$ 190.000,00	R$ 412,33	https://www.ipimoveisjatai.com.br/imovel/2266851/terreno-venda-jatai-go-vila-fatima
52	Vila Fátima, Tosta 2	600,00	R$ 170.000,00	R$ 283,33	https://www.ipimoveisjatai.com.br/imovel/2243626/terreno-venda-jatai-go-vila-fatima
53	Granjeiro	431,00	R$ 190.000,00	R$ 440,84	https://www.ipimoveisjatai.com.br/imovel/1689789/terreno-venda-jatai-go-setor-granjeiro
54	Vila Fátima	800,00	R$ 500.000,00	R$ 625,00	https://www.ipimoveisjatai.com.br/imovel/1974237/terreno-venda-jatai-go-vila-fatima
55	Jardim Rio Claro	625,00	R$ 290.000,00	R$ 464,00	http://www.marcelocostaimob.com.br/imovel/1306572/lote-venda-jatai-go-jardim-rio-claro
56	Jardim Rio Claro	412,50	R$ 190.000,00	R$ 460,61	http://www.marcelocostaimob.com.br/imovel/1349934/lote-venda-jatai-go-jardim-rio-claro
57	Hermosa	372,00	R$ 260.000,00	R$ 698,92	http://www.marcelocostaimob.com.br/imovel/1404012/lote-venda-jatai-go-setor-hermosa
58	Epaminondas	300,00	R$ 139.000,00	R$ 463,33	http://www.marcelocostaimob.com.br/imovel/1534414/lote-venda-jatai-go-setor-epaminondas

ANEXO III

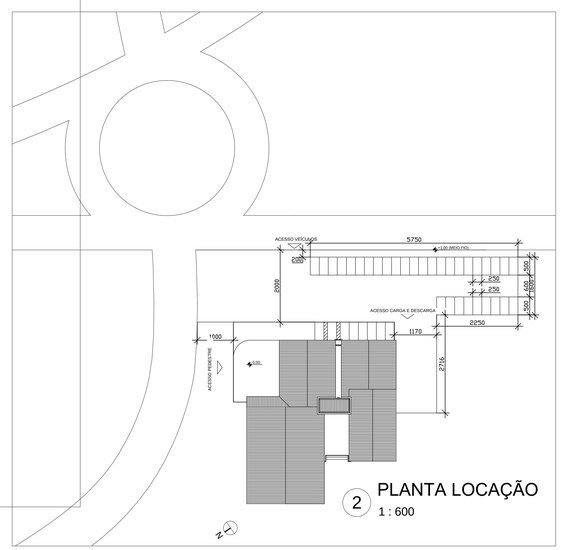
PROJETO PADRÃO

ORÇAMENTO SINTÉTICO

COMPOSIÇÃO DO BDI



1 PLANTA TÉRREA
1 : 75



2 PLANTA LOCAÇÃO
1 : 600

LEGENDA EQUIPAMENTOS

1 - Descascador de verduras industrial em aço inoxidável resistente AISI 304, com cano de água para lavagem e tampa removível de limpeza e caixa decantadora com gaveta perfurada removível.- 150cm altura x 55 cm diâmetro-capacidade 14kg a cada 2minutos;

2 - Processador de alimentos industrial em aço inox resistente AISI 304, com opções de ralar, cortar e desfiar, chave de segurança para reabastecimento, corpo inclinado , lâminas em aço inox. Capacidade 9kg/min. 73Cm altura/58cm profundidade/ø35cm largura;

3 - Picador de carne inox industrial resistente AISI 304 - capacidade 180kg/h- acompanha 2 discos perfurados (1/8" e 3/16") e 2 facas cruzeta. Corpo e prato de abastecimento em inox. Cilindro estanhado e socador aitileno. Dimensões: 35cm largurax 42cm de altura e 61 cm profundidade;

4 - Freezer industrial vertical 4 portas em vidro -Revestimento externo em inox , paredes duplas com isolação térmica especial em poliuretano de alta densidade. Revestimento interno em aluminio ou inox, Fechamento magnético e sistemas de resistência antiumidificação.Programador digital para congelamento e resfriamento (-18ºC/0ºC/+10ºC). Gabinetes internos com cantoneiras inox para GN's 1/1 transversais. Dimensões: aproximadas: 140cm comp.x75cm largurax205cm altura;

5 - Balança pesadora com indicador digital, com base e plataforma em aço inox resistente para bancada -capacidade 50 a 60kg/10g- sem peças móveis sujeitas a desgaste;

6 - Fritadeira à gás industrial em inox resistente AISI 304 -Capacidade 60 litros de óleo para produção de 500 refeições por turno. Dimensões aproximadas: 47x67x85cm altura;

7 - Forno combinado a gás com capacidade para 1400 refeições e 40 GN's 1/1.Dimensões máximas: largura: 97cm x profundidade: 120cm e altura : 179cm;

8 - Balcão térmico industrial em aço inox resistente AISI 304,com rampa para bandejas e 6 cubas GN's 1/1 com tampa (dimensões : 53cm comprimentox32cm largura x 18cm profundidade). Parte inferior contendo armário com 6 portas e uma prateleira para guarda de materiais. Dimensões aprox.: 2,10cm comprimento x 95cm largura x 87cm altura . Acrescentar um total de 6 cubas para reposição das preparações;

9 - Balcão refrigerado industrial em inox AISI 304 com rampa para bandejas Dimensões máximas de 150cm de comprimentox70cm largurax87 altura para 4 Cubas GN's 1/1 com tampa(53cmX 32X 10cm profundidade). Obs.: acrescentar um total de 6 cubas para reposição das preparações;

10 - Refrigerador industrial vertical 4 portas em vidro -Revestimento externo em inox , paredes duplas com isolação térmica especial em poliuretano de alta densidade. Revestimento interno em aluminio ou inox. Fechamento magnético e sistemas de resistência antiumidificação. Programador digital para resfriamento (0ºC/+10ºC). Gabinetes internos com cantoneiras inox para GN's 1/1 transversais. Dimensões: aproximadas: 140cm comprimentox75cm largurax205cm altura;

11 - Módulo vertical móvel em inox de Passthrough Refrigerado (180cm altura máxima) para cubas GN's 1/1
(53x32x10cm profundidade);

12 - Módulo vertical móvel em inox de Passthrough térmico (180cm altura máxima) para 5 cubas GN's 1/1 (53x32x10cm profundidade);

13 - Mesa refrigerada industrial em inox resistente - 100cm comprimentox95 largurax87 cm de altura,com rampa p/bandejas;

14 - Mesa refrigerada industrial em inox resistente 150cm comp x 70 cm largurax87 cm altura;

15 - Bateideira elétrica planetária em inox. Capacidade para 10litros. Bacia em aço inox AISI 304 com elevação, pés elevados com proteção em borracha de alta resistência Dimensõesaproximadas: 85cm altura x 53cm de profundidade x 32cm largura. Três batedores em aço inox para diversos tipos de massas.

16 - Balança de mesa digital eletrônica com display de cristal líquido capacidade 15kg- prato em inox- precisão de 5g- com bateria interna recarregável e carregador de bateria automático

17 - Balcão térmico em inox com corre bandejas nas duas laterais e protetor de vidro -190cm comprimento-
capacidade para 10GN's ½ com tampa(325mmx265mmx100mm) Obs.: incluir mais 10 cubas GN's ½ e 40GN's 1/1com profundidade de 100mm;

18 - Balcão refrigerado em inox com corre bandejas nas duas laterais e protetor de vidro- 190cm de comprimento- capacidade para 10 cubas GN's ½ com tampa (325mmx265mmx60mm) obs.: incluir mais 10 GN's ½ com profundidade de 60mm;

19 - Balcão refrigerado em inox AISI 304 resistentecom corre bandejas nas duas laterais e protetor de vidro- 120cm de comprimento- capacidade para 6 cubas GN's ½ com tampa (325mmx265mmx60mm);

20 - Módulo vertical móvel em inox resistente AISI 304 de Passthrough térmico (180cm de altura máxima) para cubas GN's ½ de 100mm de profundidade;

21 - Módulo vertical móvel em inox resistente AISI 304 de Passthrough refrigerado(180cm de altura) para cubas GN's ½ de 6mm de profundidade.Obs.altura máxima de 180cm semelhante ao passthrough térmico;

22 - Carro Esqueleto para transporte de GN's todo em aço inoxidável AISI-304 18.8.Estrutura tubular quadrada de 25x25mm, limitador em tubo quadrado de 25x25mm e pares de cantoneiras em perfil "L" para receber Gn's 1/1
(53x32x10cm profundidade).Dotado de 04 rodízios de 04", sendo 02 fixos e 02 giratórios com trava. 160Cm altura

23 - Modulo de distribuição em inox sem compartimento de vidro com pés tipo rodízio 3 a 4 cubas para porta-talheres e parte lisa com 60cm para acomodar bandejas de dimensões 40x30cm. Gabinete inferior com 2 portas e 1 prateleira lisa para guarda de materiais de reposição. Dimensões: 120Cm comprimento x 70cm largura x87cm altura;

24 - Modulo de distribuição em inox sem compartimento de vidro com pés tipo rodízio 3 a 4 cubas para porta-talheres e parte lisa com 60cm para acomodar pratos. Gabinete inferior com 2 portas e 1 prateleira lisa para guarda de materiais de reposição. Dimensões:100Cm comprimentox70cm largura x87cm altura;

25 - Carro para lavagem e transporte de cereais em aço inox resistente AISI 304. Basculante, com rodízio de 3". Capacidade 80 Litros. Dimensões:67cm comprimentox45cm largurax 60cm altura;

26 - Estrados fenestrados de polipropileno com pés acoplados com canoplas para uso em despensa.Dimensões: 120 comprimentox100cm largurax40cm de altura;

27 - Estrados fenestrados de polipropileno para camaras frias Dimensões: 120 comprimentox100cm largurax40cm de altura;

28 - Carro tipo plataforma inteiramente em aço inoxidável resistente AISI 304. Base e chassis em inox reforçado . Dotado de 4 rodízios, sendo 2 fixos e 02 giratórios com trava.Dimensões aproximadas de 60cmx90cmx90cm;

29 - Mesa de apoio industrial com tampo em inox resistente AISI 304 , pés tipo rodízio. Dimensões: 160 comprimento x 80cm largura x 76cm altura;

30 - Mesa de apoio industrial com tampo em inox resistente AISI 304 , pés tipo rodízio. Dimensões: 60 comprimento x 60cm largura x 76cm altura;

31 - Mesa para preparo de massas em aço inoxidável resistente AISI 304, para receber tampo de granito , pés com sapatas niveladoras. Com 1 prateleira inferior gradeada. 180Cm de comprimentoX80cm largurax76cm altura. Obs: INCLUIR O TAMPO DE GRANITO;

32 - Bancos de apoio resistentes com tampo de inox AISI 304 50cmx50cmx60cm altura . Pés fixos em estrutura tubular de ferro com pintura lavável;

33 - Refresqueira industrial elétrica em inox AISI 304, capacidade 50 a 60L com pés em rodízios. Com 4 torneiras abastecedoras (2 na parte anterior e 2 na posterior). Dimensões aproximadas: 113cm alturax82cm comprimento lateral x67 cm de largura;

34 - Caldeirão industrial em inox AISI 304 liga 18.8 com isolação térmica para cocção com aquecimento direto a gás.Válvulas em componentes para total segurança operacional. Construção reforçada com tampas autoclavadas ou americanas. Registro de escoamento de 1 e ½ " Queimadores tubulares multiperfurados em aço inox. Capacidade 300L;

35 - Caldeirão industrial em inox AISI 304 liga 18.8 com isolação térmica para cocção com aquecimento direto a gás.Válvulas em componentes para total segurança operacional. Construção reforçada com tampas autoclavadas ou americanas. Registro de escoamento de 1 e ½ " Queimadores tubulares multiperfurados em aço inox. Capacidade 200L;

36 - Lavadora de louças capacidade para 1300 bandejas por hora.Funções de pré-lavagem, lavagem e enxague. Painel de comando no topo do equipamento para facilitar o manuseio e manutenção.Dispositivo de segurança em cada uma das portas, braços de lavagem exclusivos em aço inox com bicos antientupimento e tampões de limpeza nas extremidades. Auto-limer de economia. Controlador de nível e temperatura para higiene. Temperatura de lavagem 55 a 65[C e enxague de 80 a 90ºC com aquecedor elétrico.Cestos coletores de resíduos. Dimensões aproximadas 168x77x179cm. Voltagem trifásica de 380v. Com uma mesa auxiliar para entrada de 75cm e outra de saída com 125cm Obs.: Acrescentar 6 gavetas ao equipamento(4 para bandejas e 2 para talheres;

37 - Estante com 2 Planos gradeados em perfil "U", estrutura em perfil "L" e pés Ø38mm com sapatas niveladoras em polietileno, confeccionado em Aço Inoxidável AISI-304, liga 18.8. Rodízios giratórios com travas e fixos. 95Cm comprimentoX 60cm largurax180Cmde altura;

38 - Estante com 2 Planos gradeados em perfil "U", estrutura em perfil "L" e pés Ø38mm com sapatas niveladoras em polietileno, confeccionado em Aço Inoxidável AISI-304, liga 18.8. Rodízios giratórios com travas e fixos. 120Cm comprimentoX 60cm largurax180Cmde altura;

39 - Estante com 1 Plano gradeados em perfil "U", estrutura em perfil "L" e pés Ø38mm com sapatas niveladoras em polietileno, confeccionado em Aço Inoxidável AISI-304, liga 18.8. Rodízios giratórios com travas e fixos. 90Cm comprimentoX 60cm largurax180Cmde altura;

40 - Carro para Transporte de Detritos com Pedal.Construído inteiramente em aço inoxidável AISI-304 18.8. Corpo cilíndrico, alças, tampa com sistema de basculante através de pedal.- Dotado de rodízios de Ø3" giratórios sem freio. Capacidade: 100L. Altura 60 a 70cm;

41 - Carro para transporte de caixas e recipientes de lixo(carrinho armazém) com rodas pneumáticas. Estrutura resistente em açó inox AISI 304. Dimensões aproximadas: 120cm alturax60cm largura. Base 25x40cm. Capacidade da carga: 150kg;

42 - Toalheiro de parede plástico resistente para papel descartável;

43 - Saboneteira plástica resistente com dispenser para refil de sabonete líquido dosador- modelo universal;

44 - Saboneteira plástica resistente para receber refil de álcool gel para desinfecção de mãos- modelo universal.

TABELAS PORTAS

Porta	Largura	Altura	Tipo	Material	Qtde
P1	0,90	2,10	PORTA DE ABRIR 1 FOLHA	Aluminio	3
P2	0,80	2,10	PORTA DE ABRIR 1 FOLHA	Aluminio	12
P3	0,60	2,10	PORTA DE ABRIR 1 FOLHA	Aluminio	1
P4	1,50	2,00	PORTA DE ABRIR 2 FOLHAS	Aluminio C/visor	2
P5	0,80	1,80	PORTA DE ABRIR 1 FOLHA	Aluminio	33
P6	0,80	1,80	PORTA DE ABRIR 1 FOLHA	Aluminio	2
P7	2,00	2,00	PORTA DE ABRIR 2 FOLHAS	Aluminio C/visor	3
P8	0,90	2,10	PORTA FRIGORÍFERA	Aluminio	6
P9	2,00	2,10	PORTA DE CORRER 2 FOLHAS	Aluminio/Vidro	3
P10	3,00	2,10	PORTA DE CORRER 2 FOLHAS	Aluminio/Vidro	2
P11	1,00	1,50	PORTA DE ABRIR 1 FOLHA	Aluminio	1

TABELAS JANELAS

Janela	Largura	Altura	Peitoril	Tipo	Material	Qtde
J1	5,50	2,60	0,80	JANELA DE CORRER 4 FOLHAS	Aluminio/Vidro	9
J2	2,40	1,40	1,10	JANELA DE CORRER 2 FOLHAS	Aluminio/Vidro	11
J3	0,50	0,60	1,90	JANELA MÁXIMO AR	Aluminio/Vidro	2
J4	2,50	0,60	1,60	JANELA MÁXIMO AR	Aluminio/Vidro	2
J5	5,50	2,20	0,32	JANELA DE CORRER 4 FOLHAS	Aluminio/Vidro	1
J6	0,80	1,00	1,10	JANELA GUILHOTINA	Aluminio/Vidro	3
J7	2,00	1,40	1,10	JANELA DE CORRER 2 FOLHA	Aluminio/Vidro	1
J8	2,00	1,50	1,00	FIXO - VISOR	Aluminio/Vidro	5
J9	0,80	1,00	1,10	FRIGORÍFERA	AÇO	1
J10	1,50	0,60	1,90	JANELA MÁXIMO AR	Aluminio/Vidro	3

APROVAÇÃO

walter & athos arquitetos
associados s/s ltda
fone: 3285 7135

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
CEGEF CENTRO DE GESTÃO DO ESPAÇO FÍSICO
Av. Universitária nº 1593 - S. Universitário - Goiânia - GO (62) 3209 6197
UFG

tipo: **ARQUITETURA**

local: **RESTAURANTE UNIVERSITARIO**

endereço: CAMPUS UNIVERSITÁRIO DE JATAÍ

PROPRIETÁRIO: UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS

AUTOR DO PROJETO: ARQTº WALTER ANTÔNIO GARCIA - CREA 4256/D GO

AUTOR DO PROJETO: ARQTº ATHOS RIOS JUNIOR - CREA 3577/D GO

AUTOR DO PROJETO: ARQTº ALEXANDRE DO PRADO DIAS - CREA 7836/D GO

RESPONSÁVEL TÉCNICO PELA OBRA:

CONTEÚDO: PLANTA , QUADRO DE ABERTURA,PLANTA DE LOCAÇÃO E LEGENDA

DATA	GERÊNCIA/COMPUTADOR/PASTA	ESCALA
20/10/2010		INDICADA

No. DO PROCESSO	DESENHO:	NÚMERO DE PAVIMENTOS
	PAULO	1

QUADRO DE ÁREAS	ÁREA CONSTRUÇÃO	ÁREA PERMEÁVEL	
	1.254,65m²	XXXXXXXXX	

PRANCHA: 1/4

Unidade | Gerência de Projetos

Todos os direitos reservados ao CEGEF/PROAD/UFG-GO. O projeto poderá ser utilizado somente no local designado nas plantas.

			Obra	Bancos		B.D.I.						
			AV - RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO	SINAPI - 11/2023 - Goiás		22,0%						
Planilha Orçamentária Sintética Com Valor do Material e da Mão de Obra												
Item	Código	Banco	Descrição	Und	Quant.	Valor Unit			Total			Peso (%)
						M. O.	MAT.	Total	M. O.	MAT.	Total	
1			SERVIÇOS INICIAIS / DESPESAS GERAIS								3.937,85	0,13 %
1.1	021301	AGETOP CIVIL	PLACA DE OBRA PLOTADA EM CHAPA METÁLICA 26 , AFIXADA EM CAVALETES DE MADEIRA DE LEI (VIGOTAS 6X12CM) - PADRÃO GOINFRA	m²	8	2,93	393,83	396,76	23,44	3.150,64	3.174,08	0,10 %
1.2	00000004	Próprio	ANOTAÇÃO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA JUNTO AO CREA, OBRA COM VALOR SUPERIOR A 15.000,00 REAIS	UN	3	0,00	254,59	254,59	0,00	763,77	763,77	0,02 %
2			INSTALAÇÃO DE CANTEIRO DE OBRAS								102.981,71	3,29 %
2.1	93207	SINAPI	EXECUÇÃO DE ESCRITÓRIO EM CANTEIRO DE OBRA EM CHAPA DE MADEIRA COMPENSADA, NÃO INCLUSO MOBILIÁRIO E EQUIPAMENTOS. AF_02/2016	m²	50,98	212,53	916,93	1.129,46	10.834,77	46.745,10	57.579,87	1,84 %
2.2	020212	AGETOP CIVIL	BARRACÃO DE OBRAS PADRÃO GOINFRA (BLOCOS,COBERTURAS,PASSARELAS E MÓVEIS), SEM ALOJAMENTO E LAVANDERIA , COM PINTURA, EM CONSONÂNCIA COM AS NR's, EM ESPECIAL A NR-18, INCLUSO INSTALAÇÕES ELÉTRICAS E HIDROSSANITÁRIAS - (COM REAPROVEITAMENTO 1 VEZ).	m²	39,93	62,94	266,53	329,47	2.513,19	10.642,54	13.155,73	0,42 %
2.3	020302	AGETOP CIVIL	DEPÓSITO PARA CIMENTO TIPO I COM PINTURA PADRÃO GOINFRA (2,20 X 2,262M) A=4,98 M2 (C/ REAPROV. 1 VEZ) - INCLUSO PALETES	Un	1	718,43	1.781,95	2.500,38	718,43	1.781,95	2.500,38	0,08 %
2.4	020400	AGETOP CIVIL	LIGAÇÃO PROVISÓRIA DE ÁGUA (INCLUSO RETIRADA DO ESGOTO SANITÁRIO) - PD. GOINFRA	Un	1	1.860,90	2.069,54	3.930,44	1.860,90	2.069,54	3.930,44	0,13 %
2.5	020501	AGETOP	LIGAÇÃO PROVISÓRIA LUZ E FORÇA - PD. GOINFRA	Un	1	702,24	4.203,36	4.905,60	702,24	4.203,36	4.905,60	0,16 %
2.6	4554	ORSE	Tapume de proteção em tela de polietileno h=1,20 com bloco de concreto	m	198	6,27	22,06	28,33	1.241,46	4.367,88	5.609,34	0,18 %
2.7	020202	AGETOP	RASPAGEM E LIMPEZA MANUAL DO TERRENO	m²	3943,39	2,71	1,17	3,88	10.686,58	4.613,77	15.300,35	0,49 %
3			MOVIMENTAÇÃO DE TERRA								155.314,50	4,96 %
3.1	041008	AGETOP	COMPACTAÇÃO MECÂNICA COM CONTROLE DA UMIDADE (95% PN)	m³	4298,3	0,00	4,89	4,89	0,00	21.018,68	21.018,68	0,67 %
3.2	041140	AGETOP CIVIL	REGULARIZAÇÃO DO TERRENO SEM APILOAMENTO COM TRANSPORTE MANUAL DA TERRA ESCAVADA	m²	3943,39	2,75	0,95	3,70	10.844,32	3.746,22	14.590,54	0,47 %
3.3	101259	SINAPI	ESCAVAÇÃO VERTICAL PARA EDIFICAÇÃO, COM CARGA, DESCARGA E TRANSPORTE DE SOLO DE 1ª CATEGORIA, COM ESCAVADEIRA HIDRÁULICA (CAÇAMBA: 0,8 M³ / 111HP), FROTA DE 7 CAMINHÕES BASCULANTES DE 10 M³, DMT DE 4 KM E VELOCIDADE MÉDIA 22 KM/H. AF_05/2020	m³	4298,3	3,52	23,99	27,51	15.130,01	103.116,22	118.246,23	3,77 %
3.4	041007	AGETOP	ESPALHAMENTO MECANICO	m²	3943,39	0,00	0,37	0,37	0,00	1.459,05	1.459,05	0,05 %
4			SERVIÇOS GERAIS INTERNOS								88.622,72	2,83 %
4.1	030105	AGETOP	TRANSPORTE DE ENTULHO EM CAÇAMBA ESTACIONÁRIA INCLUSO A CARGA MANUAL	m³	160	8,80	87,38	96,18	1.408,00	13.980,80	15.388,80	0,49 %
4.2	99059	SINAPI	LOCACAO CONVENCIONAL DE OBRA, UTILIZANDO GABARITO DE TÁBUAS CORRIDAS PONTALETADAS A CADA 2,00M - 2 UTILIZAÇÕES. AF_10/2018	M	1254,65	24,42	33,95	58,37	30.638,55	42.595,37	73.233,92	2,34 %
5			INFRA-ESTRUTURA								39.539,79	1,26 %
5.1	050301	AGETOP	ESTACA A TRADO DIAM.25 CM SEM FERRO	M	45	26,21	32,29	58,50	1.179,45	1.453,05	2.632,50	0,08 %
5.2	050901	AGETOP	ESCAVACAO MANUAL DE VALAS (SAPATAS/BLOCOS)	m³	58,03	44,02	19,07	63,09	2.554,48	1.106,63	3.661,11	0,12 %
5.3	050905	AGETOP	REATERRO COM APILOAMENTO MECÂNICO (BLOCOS/SAPATAS)	m³	14,51	3,28	1,96	5,24	47,59	28,44	76,03	0,00 %
5.4	051026	AGETOP	LANÇAMENTO/APLICAÇÃO/ADENSAMENTO DE CONCRETO EM FUNDAÇÃO- (O.C.)	m³	43,52	35,29	15,25	50,54	1.535,82	663,68	2.199,50	0,07 %
5.5	051036	AGETOP	CONCRETO USINADO BOMBEÁVEL FCK=25 MPA (O.C.)	m³	43,52	0,00	544,68	544,68	0,00	23.704,47	23.704,47	0,76 %
5.6	051015	AGETOP	PREPARO COM BETONEIRA E TRANSPORTE MANUAL DE CONCRETO FCK=15 MPA - (O.C.)	m³	5,5	78,77	479,64	558,41	433,23	2.638,02	3.071,25	0,10 %
5.7	052014	AGETOP	ACO CA-60 - 5,0 MM - (OBRAS CIVIS)	Kg	17,33	2,55	12,82	15,37	44,19	222,17	266,36	0,01 %
5.8	060304	AGETOP	ACO CA-50 A - 8,0 MM (5/16") - (OBRAS CIVIS)	Kg	307,16	2,91	9,88	12,79	893,83	3.034,74	3.928,57	0,13 %
6			SUPERESTRUTURA								647.307,41	20,66 %
6.1			ESTRUTURA DE CONCRETO ARMADO (PILARES, VIGAS E LAJES)								452.215,97	14,44 %
6.1.1	040101	AGETOP	ESCAVACAO MANUAL DE VALAS < 1 MTS. (OBRAS CIVIS)	m³	22,77	34,76	15,07	49,83	791,48	343,14	1.134,62	0,04 %
6.1.2	040902	AGETOP	REATERRO COM APILOAMENTO	m³	5,69	23,03	9,98	33,01	131,04	56,78	187,82	0,01 %
6.1.3	060208	AGETOP	FORMA CHAPA DE COMPENSADO RESINADO 12MM-VIGA/PILAR U=3V - (OBRAS CIVIS)	m²	1252,57	48,57	66,47	115,04	60.837,32	83.258,33	144.095,65	4,60 %
6.1.4	060524	AGETOP	CONCRETO USINADO BOMBEÁVEL FCK=25 MPA (O.C.)	m³	82,5	0,00	544,68	544,68	0,00	44.936,10	44.936,10	1,43 %
6.1.5	060802	AGETOP	LANÇAMENTO/APLICAÇÃO/ADENSAMENTO DE CONCRETO EM ESTRUTURA - (O.C.)	m³	82,5	35,99	15,24	51,23	2.969,17	1.257,30	4.226,47	0,13 %
6.1.6	060314	AGETOP	ACO CA - 60 - 5,0 MM - (OBRAS CIVIS)	Kg	1517,6	2,55	12,82	15,37	3.869,88	19.455,63	23.325,51	0,74 %
6.1.7	060303	AGETOP	ACO CA-50-A - 6,3 MM (1/4") - (OBRAS CIVIS)	Kg	450,1	2,91	9,96	12,87	1.309,79	4.482,99	5.792,78	0,18 %
6.1.8	052004	AGETOP	ACO CA 50-A - 8,0 MM (5/16") - (OBRAS CIVIS)	Kg	567,1	2,91	9,88	12,79	1.650,26	5.602,94	7.253,20	0,23 %
6.1.9	052005	AGETOP	ACO CA-50A - 10,0 MM (3/8") - (OBRAS CIVIS)	Kg	1615,6	2,91	9,62	12,53	4.701,39	15.542,07	20.243,46	0,65 %
6.1.10	052006	AGETOP	ACO CA 50-A - 12,5 MM (1/2") - (OBRAS CIVIS)	Kg	1186,4	3,64	9,69	13,33	4.318,49	11.496,22	15.814,71	0,50 %
6.1.11	052007	AGETOP	ACO CA - 50 - 16,0 MM (5/8") - (OBRAS CIVIS)	Kg	1711,6	3,64	10,04	13,68	6.230,22	17.184,46	23.414,68	0,75 %
6.1.12	060308	AGETOP	ACO CA 50-A - 20,0 MM (3/4") - (OBRAS CIVIS)	Kg	1903	3,64	9,90	13,54	6.926,92	18.839,70	25.766,62	0,82 %
6.1.13	061106	AGETOP	ESCORAMENTO, MONTAGEM E DESFORMA DA LAJE "TRELIÇADA" - U=1 VEZ	m²	720,15	14,13	37,71	51,84	10.175,71	27.156,86	37.332,57	1,19 %
6.1.14	101964	SINAPI	LAJE PRÉ-MOLDADA UNIDIRECIONAL, BIAPOIADA, PARA FORRO, ENCHIMENTO EM CERÂMICA, VIGOTA CONVENCIONAL, ALTURA TOTAL DA LAJE (ENCHIMENTO+CAPA) = (8+3). AF_11/2020_PA	m²	180,5	25,67	142,19	167,86	4.633,43	25.665,30	30.298,73	0,97 %
6.1.15	101963	SINAPI	LAJE PRÉ-MOLDADA UNIDIRECIONAL, BIAPOIADA, PARA PISO, ENCHIMENTO EM CERÂMICA, VIGOTA CONVENCIONAL, ALTURA TOTAL DA LAJE (ENCHIMENTO+CAPA) = (8+4). AF_11/2020_PA	m²	36	27,20	153,21	180,41	979,20	5.515,56	6.494,76	0,21 %
6.1.16	061101	AGETOP CIVIL	FORRO EM LAJE PRE-MOLDADA INCLUSO CAPEAMENTO/ARMADURA DE DISTRIBUIÇÃO/ESCORAMENTO E FORMA/DESFORMA	m²	470	16,39	110,08	126,47	7.703,30	51.737,60	59.440,90	1,90 %
6.1.17	00003742	SINAPI	LAJE PRE-MOLDADA TRELICADA (LAJOTAS + VIGOTAS) PARA FORRO, UNIDIRECIONAL, SOBRECARGA DE 100 KG/M2, VAO ATE 6,00 M (SEM COLOCACAO)	m²	34,35	0,00	71,54	71,54	0,00	2.457,39	2.457,39	0,08 %
6.2			ESTRUTURA METÁLICA								195.091,44	6,23 %
6.2.1	150204	AGETOP CIVIL	ESTRUTURA METÁLICA CONVENCIONAL EM AÇO DO TIPO MR-250 / ASTM A36 COM FUNDO ANTICORROSIVO	Kg	12578,4	0,00	15,51	15,51	0,00	195.091,44	195.091,44	6,23 %
7			PAREDES E PAINÉIS								102.066,53	3,26 %
7.1	060010	AGETOP	VERGA/CONTRAVERGA EM CONCRETO ARMADO FCK = 20 MPA	m³	2,84	718,42	2.363,11	3.081,53	2.040,31	6.711,23	8.751,54	0,28 %
7.2	100201	AGETOP CIVIL	ALVENARIA DE TIJOLO FURADO 1/2 VEZ - 9 x 19 x 19 - ARG. (1CALH:4ARML+100KG DE CI/M3)	m²	945,65	28,92	32,58	61,50	27.348,19	30.809,28	58.157,47	1,86 %
7.3	100204	AGETOP	CUNHAMENTO/ALVENARIAS COM TIJOLO COMUM	m	314,42	7,46	10,95	18,41	2.345,57	3.442,90	5.788,47	0,18 %
7.4	102253	SINAPI	DIVISORIA SANITÁRIA, TIPO CABINE, EM GRANITO CINZA POLIDO, ESP = 3CM, ASSENTADO COM ARGAMASSA COLANTE AC III-E, EXCLUSIVE FERRAGENS. AF_01/2021	m²	37,7	63,77	715,25	779,02	2.404,12	26.964,93	29.369,05	0,94 %
8			ESQUADRIAS								166.778,04	5,32 %
8.1			PORTAS								65.505,54	2,09 %
8.1.1	91338	SINAPI	PORTA DE ALUMÍNIO DE ABRIR COM LAMBRI, COM GUARNIÇÃO, FIXAÇÃO COM PARAFUSOS - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_12/2019	m²	58,69	10,48	766,60	777,08	615,07	44.991,75	45.606,82	1,46 %
8.1.2	100702	SINAPI	PORTA DE CORRER DE ALUMÍNIO, COM DUAS FOLHAS PARA VIDRO, INCLUSO VIDRO LISO INCOLOR, FECHADURA E PUXADOR, SEM ALIZAR. AF_12/2019	m²	16,8	8,30	416,19	424,49	139,44	6.991,99	7.131,43	0,23 %
8.1.3	00011457	SINAPI	TARJETA LIVRE / OCUPADO PARA PORTA DE BANHEIRO, CORPO EM ZAMAC E ESPELHO EM LATAO	UN	15	0,00	48,75	48,75	0,00	731,25	731,25	0,02 %
8.1.4	9440	ORSE	Isolamento Térmico p/ Paredes e Tetos de Câmaras Frigoríficas c/I Paineis de Poliuretano Tipo R1 Revestidos c/ Chapas de Aço Pintadas em ambas as Faces c/ primer epoxi + poliester, espessura = 200mm	m²	11,34	189,75	871,63	1.061,38	2.151,76	9.884,28	12.036,04	0,38 %
8.2			JANELAS								101.272,50	3,23 %
8.2.1	94572	SINAPI	JANELA DE ALUMÍNIO DE CORRER COM 3 FOLHAS (2 VENEZIANAS E 1 PARA VIDRO), COM VIDROS, BATENTE E FERRAGENS. EXCLUSIVE ACABAMENTO, ALIZAR E CONTRAMARCO. FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_12/2019	m²	207,86	20,50	462,63	483,13	4.261,13	96.162,27	100.423,40	3,21 %
8.2.2	9440	ORSE	Isolamento Térmico p/ Paredes e Tetos de Câmaras Frigoríficas c/I Paineis de Poliuretano Tipo R1 Revestidos c/ Chapas de Aço Pintadas em ambas as Faces c/ primer epoxi + poliester, espessura = 200mm	m²	0,8	189,75	871,63	1.061,38	151,80	697,30	849,10	0,03 %
9			VIDROS								57.311,21	1,83 %
9.1	74125/002	SINAPI	ESPELHO CRISTAL ESPESSURA 4MM, COM MOLDURA EM ALUMINIO E COMPENSADO 6MM PLASTIFICADO COLADO	m²	6,98	59,72	484,30	544,02	416,84	3.380,41	3.797,25	0,12 %
9.2	190104	AGETOP	VIDRO LISO 6 MM - COLOCADO	m²	232,72	0,00	229,95	229,95	0,00	53.513,96	53.513,96	1,71 %
10			COBERTURA								287.791,90	9,19 %
10.1	94216	SINAPI	TELHAMENTO COM TELHA METÁLICA TERMOACÚSTICA E = 30 MM, COM ATÉ 2 ÁGUAS, INCLUSO IÇAMENTO. AF_07/2019	m²	1371,5	2,10	200,44	202,54	2.880,15	274.903,46	277.783,61	8,87 %
10.2	100327	SINAPI	RUFO EXTERNO/INTERNO EM CHAPA DE AÇO GALVANIZADO NÚMERO 26, CORTE DE 33 CM, INCLUSO IÇAMENTO. AF_07/2019	M	39,55	6,81	47,13	53,94	269,33	1.863,99	2.133,32	0,07 %
10.3	160964	AGETOP	CUMEEIRA PARA TELHA GALVANIZADA TRAPEZOIDAL 0,5 MM	m	82	2,24	44,95	47,19	183,68	3.685,90	3.869,58	0,12 %
10.4	94229	SINAPI	CALHA EM CHAPA DE AÇO GALVANIZADO NÚMERO 24, DESENVOLVIMENTO DE 100 CM, INCLUSO TRANSPORTE VERTICAL. AF_07/2019	M	26,07	20,87	132,77	153,64	544,08	3.461,31	4.005,39	0,13 %

			Obra	Bancos		B.D.I.						
			AV - RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO	SINAPI - 11/2023 - Goiás		22,0%						
Planilha Orçamentária Sintética Com Valor do Material e da Mão de Obra												
Item	Código	Banco	Descrição	Und	Quant.	Valor Unit			Total			Peso (%)
						M. O.	MAT.	Total	M. O.	MAT.	Total	
11			**IMPERMEABILIZAÇÃO**								**35.429,23**	**1,13 %**
11.1	120101	AGETOP	REGULARIZAÇÃO (1:3) E=2 CM	m²	144,2	10,17	15,89	26,06	1.466,51	2.291,34	3.757,85	0,12 %
11.2	98546	SINAPI	IMPERMEABILIZAÇÃO DE SUPERFÍCIE COM MANTA ASFÁLTICA, UMA CAMADA, INCLUSIVE APLICAÇÃO DE PRIMER ASFÁLTICO, E=4MM. AF_09/2023	m²	144,2	24,08	86,65	110,73	3.472,33	12.494,93	15.967,26	0,51 %
11.3	120206	AGETOP	PROTECAO MECANICA C/TELA GALVANIZADA	m²	144,2	21,02	30,64	51,66	3.031,08	4.418,29	7.449,37	0,24 %
11.4	98557	SINAPI	IMPERMEABILIZAÇÃO DE SUPERFÍCIE COM EMULSÃO ASFÁLTICA, 2 DEMÃOS. AF_09/2023	m²	175	11,10	36,07	47,17	1.942,50	6.312,25	8.254,75	0,26 %
12			**REVESTIMENTOS DE FORROS**								**29.642,75**	**0,95 %**
12.1	9460	ORSE	Isolamento Térmico p/ Piso de Câmaras Frigoríficas, com EPS - Espessura 2 x 100mm = 200mm, + Proteção Mecânica Esp.= 0,10m	m²	29,1	48,47	197,84	246,31	1.410,47	5.757,15	7.167,62	0,23 %
12.2	210101	AGETOP	CHAPISCO EM FORRO (1CI: 3 ARG)	m²	564,56	4,84	4,79	9,63	2.732,47	2.704,24	5.436,71	0,17 %
12.3	210301	AGETOP	REBOCO FINO EM FORRO (1 CALH:4 ARFC+100 KG CI/M3)	m²	564,56	20,76	9,42	30,18	11.720,26	5.318,16	17.038,42	0,54 %
13			**REVESTIMENTO DE PAREDES INTERNAS/EXTERNAS**								**230.545,88**	**7,36 %**
13.1	200101	AGETOP	CHAPISCO COMUM	m²	3176,06	3,50	3,60	7,10	11.116,21	11.433,81	22.550,02	0,72 %
13.2	200201	AGETOP	EMBOÇO (1CI:4 ARML)	m²	1774,3	14,08	14,11	28,19	24.982,14	25.035,37	50.017,51	1,60 %
13.3	200499	AGETOP	REBOCO PAULISTA A-14 (1CALH:4ARMLC+100kgCI/M3)	m²	1399,76	19,52	15,46	34,98	27.323,31	21.640,29	48.963,60	1,56 %
13.4	87275	SINAPI	REVESTIMENTO CERÂMICO PARA PAREDES INTERNAS COM PLACAS TIPO ESMALTADA EXTRA DE DIMENSÕES 33X45 CM APLICADAS A MEIA ALTURA DAS PAREDES. AF_02/2023_PE	m²	646,3	25,53	39,79	65,32	16.500,03	25.716,28	42.216,31	1,35 %
13.5	87271	SINAPI	REVESTIMENTO CERÂMICO PARA PAREDES INTERNAS COM PLACAS TIPO ESMALTADA EXTRA DE DIMENSÕES 25X35 CM APLICADAS A MEIA ALTURA DAS PAREDES. AF_02/2023_PE	m²	542,71	23,04	37,53	60,57	12.504,03	20.367,91	32.871,94	1,05 %
13.6	87273	SINAPI	REVESTIMENTO CERÂMICO PARA PAREDES INTERNAS COM PLACAS TIPO ESMALTADA EXTRA DE DIMENSÕES 33X45 CM APLICADAS NA ALTURA INTEIRA DAS PAREDES. AF_02/2023_PE	m²	421,61	20,38	38,01	58,39	8.592,41	16.025,39	24.617,80	0,79 %
13.7	1979	ORSE	Isolamento acústico c/ painel em lã de vidro e = 50mm (isover-santa marina ref psi - 30/50mm ou similar)	m²	147,15	0,00	63,26	63,26	0,00	9.308,70	9.308,70	0,30 %
14			**PISOS**								**206.635,64**	**6,60 %**
14.1	220101	AGETOP	LASTRO DE CONCRETO REGULARIZADO IMPERMEABILIZADO 1:3:6 ESP=5CM (BASE)	m²	1173,6	10,94	29,99	40,93	12.839,18	35.196,26	48.035,44	1,53 %
14.2	220053	AGETOP	REGULARIZAÇAO DE PISO/LAJE/ BASE PARA TINTA EPÓXI (1:3) e=2 CM	m²	55,59	10,17	15,89	26,06	565,35	883,32	1.448,67	0,05 %
14.3	98689	SINAPI	SOLEIRA EM GRANITO, LARGURA 15 CM, ESPESSURA 2,0 CM. AF_09/2020	M	55,59	16,00	88,09	104,09	889,44	4.896,92	5.786,36	0,18 %
14.4	104162	SINAPI	PISO EM GRANILITE, MARMORITE OU GRANITINA EM AMBIENTES INTERNOS, COM ESPESSURA DE 8 MM, INCLUSO MISTURA EM BETONEIRA, COLOCAÇÃO DAS JUNTAS, APLICAÇÃO DO PISO, 4 POLIMENTOS COM POLITRIZ, ESTUCAMENTO, SELADOR E CERA.	m²	1118,01	31,39	63,53	94,92	35.094,33	71.027,17	106.121,50	3,39 %
14.5	87249	SINAPI	REVESTIMENTO CERÂMICO PARA PISO COM PLACAS TIPO ESMALTADA EXTRA DE DIMENSÕES 45X45 CM APLICADA EM AMBIENTES DE ÁREA MENOR QUE 5 M2. AF_02/2023_PE	m²	55,59	21,46	43,67	65,13	1.192,96	2.427,61	3.620,57	0,12 %
14.6	98685	SINAPI	RODAPÉ EM GRANITO, ALTURA 10 CM. AF_09/2020	M	571,04	8,76	64,13	72,89	5.002,31	36.620,79	41.623,10	1,33 %
15			**INSTALAÇÕES HIDRO-SANITÁRIAS**								**164.612,87**	**5,25 %**
15.1			**LOUÇAS E METAIS**								**102.541,67**	**3,27 %**
15.1.1	86932	SINAPI	VASO SANITÁRIO SIFONADO COM CAIXA ACOPLADA LOUÇA BRANCA - PADRÃO MÉDIO, INCLUSO ENGATE FLEXÍVEL EM METAL CROMADO, 1/2 X 40CM - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_01/2020	UN	10	27,62	514,58	542,20	276,20	5.145,80	5.422,00	0,17 %
15.1.2	95472	SINAPI	VASO SANITARIO SIFONADO CONVENCIONAL PARA PCD SEM FURO FRONTAL COM LOUÇA BRANCA SEM ASSENTO, INCLUSO CONJUNTO DE LIGAÇÃO PARA BACIA SANITÁRIA AJUSTÁVEL - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_01/2020	UN	2	33,59	747,01	780,60	67,18	1.494,02	1.561,20	0,05 %
15.1.3	86901	SINAPI	CUBA DE EMBUTIR OVAL EM LOUÇA BRANCA, 35 X 50CM OU EQUIVALENTE - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_01/2020	UN	23	22,64	129,23	151,87	520,72	2.972,29	3.493,01	0,11 %
15.1.4	86902	SINAPI	LAVATÓRIO LOUÇA BRANCA COM COLUNA, *44 X 35,5* CM, PADRÃO POPULAR - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_01/2020	UN	2	25,86	290,26	316,12	51,72	580,52	632,24	0,02 %
15.1.5	86887	SINAPI	ENGATE FLEXÍVEL EM INOX, 1/2 X 40CM - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_01/2020	UN	25	4,09	47,85	51,94	102,25	1.196,25	1.298,50	0,04 %
15.1.6	86881	SINAPI	SIFÃO DO TIPO GARRAFA EM METAL CROMADO 1 X 1.1/2"- FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_01/2020	UN	25	7,33	188,04	195,37	183,25	4.701,00	4.884,25	0,16 %
15.1.7	080572	AGETOP CIVIL	TORNEIRA DE MESA COM FECHAMENTO AUTOMÁTICO TEMPORIZADO PARA LAVATÓRIO DIÂMETRO DE 1/2"	un	25	7,32	131,18	138,50	183,00	3.279,50	3.462,50	0,11 %
15.1.8	080580	AGETOP	VALVULA PARA LAVATORIO OU BEBEDOURO METALICO DIAMETRO 1"	Un	25	5,49	80,75	86,24	137,25	2.018,75	2.156,00	0,07 %
15.1.9	080732	AGETOP	PORTA TOALHA HASTE LONGA EM METAL/ACABAMENTO CROMADO	Un	9	12,83	49,31	62,14	115,47	443,79	559,26	0,02 %
15.1.10	080741	AGETOP	SABONETEIRA EM METAL / ACABAMENTO CROMADO	Un	9	9,16	31,50	40,66	82,44	283,50	365,94	0,01 %
15.1.11	44.02.200	CPOS/CDHU	Tampo/bancada em concreto armado, revestido em aço inoxidável fosco polido	m²	47,15	182,88	1.155,22	1.338,10	8.622,79	54.468,62	63.091,41	2,01 %
15.1.12	44.06.200	CPOS/CDHU	Tanque em aço inoxidável	UN	2	150,14	1.069,16	1.219,30	300,28	2.138,32	2.438,60	0,08 %
15.1.13	86883	SINAPI	SIFÃO DO TIPO FLEXÍVEL EM PVC 1 X 1.1/2 - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_01/2020	UN	2	2,26	8,74	11,00	4,52	17,48	22,00	0,00 %
15.1.14	080810	AGETOP	TORNEIRA DE PAREDE PARA TANQUE COM AREJADOR DIÂMETRO DE 1/2" E 3/4"	Un	2	7,32	89,40	96,72	14,64	178,80	193,44	0,01 %
15.1.15	86911	SINAPI	TORNEIRA CROMADA LONGA, DE PAREDE, 1/2"OU 3/4", PARA PIA DE COZINHA, PADRÃO POPULAR - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_01/2020	UN	14	3,11	100,14	103,25	43,54	1.401,96	1.445,50	0,05 %
15.1.16	86881	SINAPI	SIFÃO DO TIPO GARRAFA EM METAL CROMADO 1 X 1.1/2"- FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_01/2020	UN	14	7,33	188,04	195,37	102,62	2.632,56	2.735,18	0,09 %
15.1.17	100864	SINAPI	BARRA DE APOIO EM "L", EM ACO INOX POLIDO 80 X 80 CM, FIXADA NA PAREDE - FORNECIMENTO E INSTALACAO. AF_01/2020	UN	4	38,19	656,73	694,92	152,76	2.626,92	2.779,68	0,09 %
15.1.18	100858	SINAPI	MICTÓRIO SIFONADO LOUÇA BRANCA -PADRÃO MÉDIO -FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_01/2020	UN	2	27,08	693,98	721,06	54,16	1.387,96	1.442,12	0,05 %
15.1.19	080621	AGETOP CIVIL	VÁLVULA DE DESCARGA PARA MICTÓRIO DIÂMETRO 1/2" FECHAMENTO AUTOMÁTICO TEMPORIZADO	Un	2	22,36	338,39	360,75	44,72	676,78	721,50	0,02 %
15.1.20	100860	SINAPI	CHUVEIRO ELÉTRICO COMUM CORPO PLÁSTICO, TIPO DUCHA -FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_01/2020	UN	4	11,98	76,31	88,29	47,92	305,24	353,16	0,01 %
15.1.21	89987	SINAPI	REGISTRO DE GAVETA BRUTO, LATÃO, ROSCÁVEL, 3/4", COM ACABAMENTO E CANOPLA CROMADOS - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_08/2021	UN	31	8,04	92,62	100,66	249,24	2.871,22	3.120,46	0,10 %
15.1.22	89984	SINAPI	REGISTRO DE PRESSÃO BRUTO, LATÃO, ROSCÁVEL, 1/2", COM ACABAMENTO E CANOPLA CROMADOS - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_08/2021	UN	4	6,64	84,29	90,93	26,56	337,16	363,72	0,01 %
15.2			**INSTALAÇÃO DE ÁGUA FRIA**								**12.159,61**	**0,39 %**
15.2.1	081003	AGETOP	TUBO SOLDAVEL PVC MARROM DIAM. 25 MM	M	240	4,39	5,56	9,95	1.053,60	1.334,40	2.388,00	0,08 %
15.2.2	081004	AGETOP	TUBO SOLDAVEL PVC MARROM DIAM. 32 MM	m	42	4,72	11,47	16,19	198,24	481,74	679,98	0,02 %
15.2.3	081005	AGETOP	TUBO SOLDAVEL PVC MARROM DIAM. 40 MM	m	18	7,25	16,30	23,55	130,50	293,40	423,90	0,01 %
15.2.4	081006	AGETOP	TUBO SOLDAVEL PVC MARROM DIAM. 50 MM	m	156	8,17	18,20	26,37	1.274,52	2.839,20	4.113,72	0,13 %
15.2.5	081056	AGETOP	ADAPTADOR SOLDÁVEL COM FLANGES LIVRES PARA CAIXA D'ÁGUA 32X1"	Un	2	3,29	25,76	29,05	6,58	51,52	58,10	0,00 %
15.2.6	081057	AGETOP	ADAPTADOR SOLDÁVEL COM FLANGES LIVRES PARA CAIXA D'ÁGUA 40X1.1/4"	Un	2	5,13	30,46	35,59	10,26	60,92	71,18	0,00 %
15.2.7	081043	AGETOP	ADAPTADOR PVC SOLDÁVEL LONGO COM FLANGES LIVRES PARA CAIXA D'ÁGUA 50X1.1/2	Un	4	5,13	51,80	56,93	20,52	207,20	227,72	0,01 %
15.2.8	081066	AGETOP	ADAPTADOR SOLDÁVEL CURTO C/ BOLSA E ROSCA PARA REGISTRO 25X3/4"	Un	62	3,29	2,09	5,38	203,98	129,58	333,56	0,01 %
15.2.9	081888	AGETOP	TORNEIRA BOIA DIAMETRO (3/4") 20 MM	Un	2	10,26	72,24	82,50	20,52	144,48	165,00	0,01 %
15.2.10	081321	AGETOP	JOELHO 90 GRAUS SOLDAVEL DIAMETRO 25 MM	Un	59	6,59	2,97	9,56	388,81	175,23	564,04	0,02 %
15.2.11	081322	AGETOP	JOELHO 90 GRAUS SOLDAVEL DIAMETRO 32 MM (1")	Un	8	6,59	4,33	10,92	52,72	34,64	87,36	0,00 %
15.2.12	081323	AGETOP	JOELHO 90 GRAUS SOLDAVEL DIAMETRO 40 mm (1.1/4")	Un	3	10,26	10,24	20,50	30,78	30,72	61,50	0,00 %
15.2.13	081324	AGETOP	JOELHO 90 GRAUS SOLDAVEL 50 mm (MARROM)	Un	22	10,26	9,17	19,43	225,72	201,74	427,46	0,01 %
15.2.14	081360	AGETOP	JOELHO DE REDUCAO 90 GRAUS SOLDÁVEL COM BUCHA LATAO 25X1/2"	Un	50	4,17	8,53	12,70	208,50	426,50	635,00	0,02 %
15.2.15	081402	AGETOP	TE 90 GRAUS SOLDAVEL DIAMETRO 25 MM	Un	15	6,96	3,62	10,58	104,40	54,30	158,70	0,01 %
15.2.16	081403	AGETOP	TE 90 GRAUS SOLDAVEL DIAMETRO 32 MM	Un	1	6,96	6,84	13,80	6,96	6,84	13,80	0,00 %
15.2.17	081404	AGETOP	TE 90 GRAUS SOLDAVEL DIAMETRO 40 MM	Un	1	10,99	15,16	26,15	10,99	15,16	26,15	0,00 %
15.2.18	081405	AGETOP	TE 90 GRAUS SOLDAVEL DIAMETRO 50 MM	Un	18	10,99	15,17	26,16	197,82	273,06	470,88	0,02 %
15.2.19	081424	AGETOP	TE REDUCAO 90 GRAUS SOLDAVEL 50 X 25 mm	Un	13	10,99	13,74	24,73	142,87	178,62	321,49	0,01 %
15.2.20	081421	AGETOP	TE REDUCAO 90 GRAUS SOLDAVEL 32 X 25 mm	Un	2	6,96	11,00	17,96	13,92	22,00	35,92	0,00 %
15.2.21	081445	AGETOP	TE 90 GRAUS SOLDAVEL COM BUCHA DE LATÃO NA BOLSA CENTRAL 25 X 25 X 1/2"	Un	27	6,96	12,75	19,71	187,92	344,25	532,17	0,02 %
15.2.22	081179	AGETOP	BUCHA DE REDUCAO SOLDAVEL LONGA 50 X 25 mm	Un	17	5,13	6,05	11,18	87,21	102,85	190,06	0,01 %
15.2.23	94492	SINAPI	REGISTRO DE ESFERA, PVC, SOLDÁVEL, COM VOLANTE, DN 50 MM - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_08/2021	UN	4	4,11	39,37	43,48	16,44	157,48	173,92	0,01 %
15.3			**INSTALAÇÕES DE ESGOTO / ÁGUAS PLUVIAIS**								**48.444,11**	**1,55 %**
15.3.1	082301	AGETOP	TUBO SOLDAVEL PARA ESGOTO DIAMETRO 40 MM	m	35,58	8,79	9,59	18,38	312,74	341,22	653,96	0,02 %
15.3.2	082302	AGETOP	TUBO SOLDAVEL PARA ESGOTO DIAMETRO 50 MM	m	160,96	10,99	13,77	24,76	1.768,95	2.216,41	3.985,36	0,13 %
15.3.3	082304	AGETOP	TUBO SOLDAVEL PARA ESGOTO DIAMETRO 100 MM	m	168,02	19,06	22,00	41,06	3.202,46	3.696,44	6.898,90	0,22 %

			Obra	Bancos		B.D.I.						
			AV - RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO	SINAPI - 11/2023 - Goiás		22,0%						
Planilha Orçamentária Sintética Com Valor do Material e da Mão de Obra												
Item	Código	Banco	Descrição	Und	Quant.	Valor Unit			Total			Peso (%)
						M. O.	MAT.	Total	M. O.	MAT.	Total	
15.3.4	082331	AGETOP	TUBO LEVE PVC RIGIDO DIAMETRO 150 MM	M	45,9	20,53	44,42	64,95	942,32	2.038,88	2.981,20	0,10 %
15.3.5	082303	AGETOP	TUBO SOLDAVEL PARA ESGOTO DIAMETRO 75 MM	m	9,47	17,59	18,86	36,45	166,57	178,61	345,18	0,01 %
15.3.6	081663	AGETOP	CORPO CAIXA SIFONADA DIAM. 150 X 150 X 50	Un	18	8,05	40,99	49,04	144,90	737,82	882,72	0,03 %
15.3.7	081921	AGETOP	JOELHO 45 GRAUS DIAMETRO 40 MM (ESGOTO)	Un	33	10,26	5,95	16,21	338,58	196,35	534,93	0,02 %
15.3.8	081922	AGETOP	JOELHO 45 GRAUS DIAMETRO 50 MM (ESGOTO)	Un	19	10,26	7,65	17,91	194,94	145,35	340,29	0,01 %
15.3.9	081924	AGETOP	JOELHO 45 GRAUS DIAMETRO 100 MM (ESGOTO)	Un	11	16,50	15,17	31,67	181,50	166,87	348,37	0,01 %
15.3.10	081935	AGETOP	JOELHO 90 GRAUS DIAMETRO 40 MM (ESGOTO)	Un	62	10,26	5,89	16,15	636,12	365,18	1.001,30	0,03 %
15.3.11	081936	AGETOP	JOELHO 90 GRAUS DIAMETRO 50 MM (ESGOTO)	Un	56	10,26	6,46	16,72	574,56	361,76	936,32	0,03 %
15.3.12	081937	AGETOP	JOELHO 90 GRAUS DIAMETRO 75 MM (ESGOTO)	Un	2	13,18	13,18	26,36	26,36	26,36	52,72	0,00 %
15.3.13	081938	AGETOP	JOELHO 90 GRAUS DIAMETRO 100 MM (ESGOTO)	Un	12	16,50	14,63	31,13	198,00	175,56	373,56	0,01 %
15.3.14	081973	AGETOP	JUNCAO SIMPLES DIAM. 100 X 50 MM (ESGOTO)	Un	5	16,86	22,81	39,67	84,30	114,05	198,35	0,01 %
15.3.15	081975	AGETOP	JUNCAO SIMPLES DIAM. 100 X 100 MM (ESGOTO)	Un	3	16,86	31,65	48,51	50,58	94,95	145,53	0,00 %
15.3.16	081970	AGETOP	JUNCAO SIMPLES DIAMETRO 50 X 50 MM (ESGOTO)	Un	2	10,62	11,19	21,81	21,24	22,38	43,62	0,00 %
15.3.17	082230	AGETOP	TE SANITARIO DIAMETRO 50 X 50 MM (ESGOTO)	Un	27	10,62	7,67	18,29	286,74	207,09	493,83	0,02 %
15.3.18	082232	AGETOP	TE SANITARIO DIAMETRO 75 X 75 MM (ESGOTO)	Un	1	13,56	13,32	26,88	13,56	13,32	26,88	0,00 %
15.3.19	082235	AGETOP	TE SANITARIO DIAMETRO 100 X 100 MM (ESGOTO)	Un	4	16,86	18,57	35,43	67,44	74,28	141,72	0,00 %
15.3.20	081602	AGETOP	BUCHA DE REDUCAO LONGA 50 X 40 MM - (ESGOTO)	Un	2	5,13	3,68	8,81	10,26	7,36	17,62	0,00 %
15.3.21	081664	AGETOP	CORPO CAIXA SIFONADA DIAM. 150 X 185 X 75	Un	5	8,05	49,35	57,40	40,25	246,75	287,00	0,01 %
15.3.22	101802	SINAPI	CAIXA ENTERRADA RETENTORA DE AREIA RETANGULAR, EM ALVENARIA COM BLOCOS DE CONCRETO, DIMENSÕES INTERNAS: 1,00 X 1,00 X 1,20 M, EXCLUINDO TAMPÃO. AF_12/2020	UN	7	559,55	1.142,02	1.701,57	3.916,85	7.994,14	11.910,99	0,38 %
15.3.23	97903	SINAPI	CAIXA ENTERRADA HIDRÁULICA RETANGULAR EM ALVENARIA COM TIJOLOS CERÂMICOS MACIÇOS, DIMENSÕES INTERNAS: 0,8X0,8X0,6 M PARA REDE DE ESGOTO. AF_12/2020	UN	12	325,87	468,96	794,83	3.910,44	5.627,52	9.537,96	0,30 %
15.3.24	98105	SINAPI	CAIXA DE GORDURA DUPLA (CAPACIDADE: 126 L), RETANGULAR, EM ALVENARIA COM TIJOLOS CERÂMICOS MACIÇOS, DIMENSÕES INTERNAS = 0,4X0,7 M, ALTURA INTERNA = 0,8 M. AF_12/2020	UN	4	275,60	371,56	647,16	1.102,40	1.486,24	2.588,64	0,08 %
15.3.25	97991	SINAPI	ACRÉSCIMO PARA POÇO DE VISITA CIRCULAR PARA ESGOTO, EM CONCRETO PRÉ-MOLDADO, DIÂMETRO INTERNO = 1,5 M. AF_12/2020	M	4	44,61	884,68	929,29	178,44	3.538,72	3.717,16	0,12 %
15.4			**INSTALAÇÕES DE INCÊNDIO**								**1.467,48**	**0,05 %**
15.4.1	085006	AGETOP	EXTINTOR MULTI USO EM PO A B C (6 KG) - CAPACIDADE EXTINTORA 3A 20BC	un	6	16,28	211,86	228,14	97,68	1.271,16	1.368,84	0,04 %
15.4.2	12888	ORSE	Placa de sinalizacao, fotoluminescente, em pvc , com logotipo "Extintor de incêndio portátil"- Placa E5	un	6	2,65	13,79	16,44	15,90	82,74	98,64	0,00 %
16			**INSTALAÇÕES ELÉTRICAS S/ CABEAMENTO ESTRUTURADO, CFTV, SPDA, SOM/VÍDEO E DETECÇÃO DE FUMAÇA**								**371.277,14**	**11,85 %**
16.1			**INSTALAÇÕES ELÉTRICAS**								**262.715,93**	**8,39 %**
16.1.1	071208	AGETOP	ELETRODUTO DE PVC RIGIDO DIAMETRO 4"	M	30	37,12	60,47	97,59	1.113,60	1.814,10	2.927,70	0,09 %
16.1.2	071207	AGETOP	ELETRODUTO DE PVC RIGIDO DIAMETRO 3"	M	30	29,69	37,27	66,96	890,70	1.118,10	2.008,80	0,06 %
16.1.3	071205	AGETOP	ELETRODUTO DE PVC RIGIDO DIAMETRO 2"	M	30	18,55	23,10	41,65	556,50	693,00	1.249,50	0,04 %
16.1.4	071148	AGETOP	CURVA DE 90 GRAUS DE PVC RIGIDO DIAM. 4"	Un	3	44,53	57,48	102,01	133,59	172,44	306,03	0,01 %
16.1.5	071147	AGETOP	CURVA DE 90 GRAUS DE PVC RIGIDO DIAM. 3"	Un	3	37,12	34,95	72,07	111,36	104,85	216,21	0,01 %
16.1.6	071145	AGETOP	CURVA DE 90 GRAUS DE PVC RIGIDO DIAM. 2"	Un	3	14,10	12,41	26,51	42,30	37,23	79,53	0,00 %
16.1.7	070514	AGETOP	CABO EPR/XLPE (90°C) 1 KV - 70 MM2	M	120	6,30	60,93	67,23	756,00	7.311,60	8.067,60	0,26 %
16.1.8	070513	AGETOP	CABO FLEXÍVEL EPR/XLPE (90°C), 0,6/1 KV, 50 MM2	M	40	5,74	51,33	57,07	229,60	2.053,20	2.282,80	0,07 %
16.1.9	070510	AGETOP	CABO FLEXÍVEL EPR/XLPE (90°C), 0,6/1 KV, 16 MM2	M	100	2,96	16,09	19,05	296,00	1.609,00	1.905,00	0,06 %
16.1.10	070583	AGETOP	CABO FLEXÍVEL PVC (70° C), 0,6/1 KV, 6 MM2	M	40	2,40	7,31	9,71	96,00	292,40	388,40	0,01 %
16.1.11	070582	AGETOP	CABO FLEXÍVEL PVC (70° C), 0,6/1 KV, 4 MM2	M	150	2,22	6,85	9,07	333,00	1.027,50	1.360,50	0,04 %
16.1.12	071177	AGETOP	DISJUNTOR TRIPOLAR DE 150 A 175-A	Un	2	33,40	427,75	461,15	66,80	855,50	922,30	0,03 %
16.1.13	071184	AGETOP	DISPOSITIVO DE PROTEÇÃO CONTRA SURTOS (D.P.S.) 275V DE 8 A 40KA	Un	4	37,12	92,46	129,58	148,48	369,84	518,32	0,02 %
16.1.14	070713	AGETOP	CAIXA DE PASSAGEM 40X40X50CM (MEDIDAS INTERNAS) FUNDO DE BRITA SEM TAMPA	Un	1	111,80	103,38	215,18	111,80	103,38	215,18	0,01 %
16.1.15	070717	AGETOP	CAIXA DE PASSAGEM 80X80X130CM (MEDIDAS INTERNAS) FUNDO DE BRITA SEM TAMPA	un	1	521,88	471,80	993,68	521,88	471,80	993,68	0,03 %
16.1.16	072061	AGETOP	POSTE DE CONCRETO SC 11/600 - SEM FUNDAÇÃO/CONCRETO	Un	1	0,00	3.187,39	3.187,39	0,00	3.187,39	3.187,39	0,10 %
16.1.17	072001	AGETOP	POSTE DE CONCRETO DT 10/300 - SEM FUNDAÇÃO/CONCRETO	Un	1	0,00	1.339,78	1.339,78	0,00	1.339,78	1.339,78	0,04 %
16.1.18	C00000113	Próprio	ESTRUTURA PRIMARIA CE1-A CE3 - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO	CJ	2	563,53	3.202,09	3.765,62	1.127,06	6.404,18	7.531,24	0,24 %
16.1.19	C00000095	Próprio	ESPAÇADOR LOSANGULAR POLIMÉRICO C/ TRAVA, 15KV - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO	UN	8	3,71	48,62	52,33	29,68	388,96	418,64	0,01 %
16.1.20	070519	AGETOP	CABO DE COBRE XLPE (90°C) 15 KV - 50 MM2	m	75	5,74	85,50	91,24	430,50	6.412,50	6.843,00	0,22 %
16.1.21	070922	AGETOP	CINTA DE ACO GALVANIZADO DIAM.230MM	Un	2	7,41	57,21	64,62	14,82	114,42	129,24	0,00 %
16.1.22	071837	AGETOP	PARAFUSO CABEÇA ABAULADA (FRANCES) M16 X 70 MM	un	12	0,24	5,59	5,83	2,88	67,08	69,96	0,00 %
16.1.23	072535	AGETOP	TERMINAL DE PRESSAO 70 MMM2	Un	3	16,70	15,40	32,10	50,10	46,20	96,30	0,00 %
16.1.24	070204	AGETOP	ALÇA PRÉ-FORMADA DE DISTRIBUIÇÃO CA/CAA 4 AWG	Un	1	9,27	6,86	16,13	9,27	6,86	16,13	0,00 %
16.1.25	070545	AGETOP	CABO DE COBRE NU 70 MM2	M	30	11,49	65,25	76,74	344,70	1.957,50	2.302,20	0,07 %
16.1.26	071218	AGETOP	ELETRODUTO EM AÇO GALVANIZADO A FOGO DIÂMETRO 4" - PESADO	M	6	74,24	166,45	240,69	445,44	998,70	1.444,14	0,05 %
16.1.27	070229	AGETOP	ARAME GALVANIZADO 12 BWG	Kg	5	33,65	34,94	68,59	168,25	174,70	342,95	0,01 %
16.1.28	070507	AGETOP	CABECOTE DE LIGA DE ALUMINIO DIAM. 4"	Un	1	20,40	63,31	83,71	20,40	63,31	83,71	0,00 %
16.1.29	071380	AGETOP	HASTE REVESTIDA COBRE(COPPERWELD) 5/8" X 2,40 M C/CONECTOR	Un	4	11,12	81,07	92,19	44,48	324,28	368,76	0,01 %
16.1.30	102105	SINAPI	TRANSFORMADOR DE DISTRIBUIÇÃO, 112,5 KVA, TRIFÁSICO, 60 HZ, CLASSE 15 KV, IMERSO EM ÓLEO MINERAL, INSTALAÇÃO EM POSTE (NÃO INCLUSO SUPORTE) - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_12/2020	UN	1	353,71	18.649,65	19.003,36	353,71	18.649,65	19.003,36	0,61 %
16.1.31	070790	AGETOP	CHAVE FUSIVEL 15 KV, 50A (CHAVE MATHEUS)	Un	2	37,12	414,84	451,96	74,24	829,68	903,92	0,03 %
16.1.32	071833	AGETOP CIVIL	PARA RAIOS DISTRIBUIDOR POLIMÉRICO ÓXIDO DE ZINCO S/CENTELHADOR C/ DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO 15KV,10KA	Un	6	55,67	209,76	265,43	334,02	1.258,56	1.592,58	0,05 %
16.1.33	072145	AGETOP	PROTETOR PARA PARA-RAIO POLIMÉRICO	un	6	0,55	27,51	28,06	3,30	165,06	168,36	0,01 %
16.1.34	072373	AGETOP	SUPORTE Z COMPLETO	un	2	14,84	57,66	72,50	29,68	115,32	145,00	0,00 %
16.1.35	070386	AGETOP	BRAÇO C AÇO GALVANIZADO , CONFORME NTD-17	un	2	7,41	212,60	220,01	14,82	425,20	440,02	0,01 %
16.1.36	071365	AGETOP	GRAMPO DE ANCORAGEM POLIMÉRICO	un	2	14,84	41,02	55,86	29,68	82,04	111,72	0,00 %
16.1.37	072329	AGETOP	SAPATILHA DE AÇO GALVANIZADO PARA POSTE COM TRANSFORMADOR	un	4	14,84	8,44	23,28	59,36	33,76	93,12	0,00 %
16.1.38	071750	AGETOP	MANILHA-SAPATILHA EM AÇO GALVANIZADO	un	4	14,84	23,59	38,43	59,36	94,36	153,72	0,00 %
16.1.39	071476	AGETOP	ISOLADOR DE ANCORAGEM POLIMÉRICO 15KV	un	6	7,41	92,19	99,60	44,46	553,14	597,60	0,02 %
16.1.40	071365	AGETOP	GRAMPO DE ANCORAGEM POLIMÉRICO	un	6	14,84	41,02	55,86	89,04	246,12	335,16	0,01 %
16.1.41	070525	AGETOP	CABO DE ALUMÍNIO CA 2 AWG	m	270	2,40	4,71	7,11	648,00	1.271,70	1.919,70	0,06 %
16.1.42	91992	SINAPI	TOMADA ALTA DE EMBUTIR (1 MÓDULO), 2P+T 10 A, INCLUINDO SUPORTE E PLACA - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_03/2023	UN	100	23,70	18,38	42,08	2.370,00	1.838,00	4.208,00	0,13 %
16.1.43	072206	AGETOP	QUADRO DE DISTRIBUIÇÃO DE EMBUTIR METÁLICO CB-70E - 225A	un	2	222,72	2.841,45	3.064,17	445,44	5.682,90	6.128,34	0,20 %
16.1.44	93655	SINAPI	DISJUNTOR MONOPOLAR TIPO DIN, CORRENTE NOMINAL DE 20A - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_10/2020	UN	48	2,45	10,37	12,82	117,60	497,76	615,36	0,02 %
16.1.45	93656	SINAPI	DISJUNTOR MONOPOLAR TIPO DIN, CORRENTE NOMINAL DE 25A - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_10/2020	UN	17	2,45	10,37	12,82	41,65	176,29	217,94	0,01 %
16.1.46	071172	AGETOP	DISJUNTOR MONOPOLAR DE 35 A 50-A	Un	2	11,12	18,05	29,17	22,24	36,10	58,34	0,00 %
16.1.47	93670	SINAPI	DISJUNTOR TRIPOLAR TIPO DIN, CORRENTE NOMINAL DE 25A - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_10/2020	UN	2	7,37	64,48	71,85	14,74	128,96	143,70	0,00 %
16.1.48	93669	SINAPI	DISJUNTOR TRIPOLAR TIPO DIN, CORRENTE NOMINAL DE 20A - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_10/2020	UN	2	7,37	64,48	71,85	14,74	128,96	143,70	0,00 %
16.1.49	071175	AGETOP	DISJUNTOR TRIPOLAR DE 60 A 100-A	Un	1	33,40	315,33	348,73	33,40	315,33	348,73	0,01 %
16.1.50	071176	AGETOP	DISJUNTOR TRIPOLAR DE 125-A	Un	2	33,40	388,14	421,54	66,80	776,28	843,08	0,03 %
16.1.51	071173	AGETOP	DISJUNTOR TRIPOLAR DE 10 A 35-A	Un	2	33,40	75,00	108,40	66,80	150,00	216,80	0,01 %
16.1.52	071450	AGETOP	INTERRUPTOR DIFERENCIAL RESIDUAL (D.R.) BIPOLAR DE 25A-30mA	Un	24	22,25	143,67	165,92	534,00	3.448,08	3.982,08	0,13 %
16.1.53	8188	ORSE	Fornecimento e instalação de eletrocalha perfurada 38 x 38 x 6000mm, chapa 16 (ref.: Mopa ou similar)	m	240	17,71	14,13	31,84	4.250,40	3.391,20	7.641,60	0,24 %
16.1.54	071201	AGETOP	ELETRODUTO DE PVC RIGIDO DIAMETRO 3/4"	M	1000	6,30	7,66	13,96	6.300,00	7.660,00	13.960,00	0,45 %
16.1.55	071202	AGETOP	ELETRODUTO DE PVC RIGIDO DIAMETRO 1"	M	1000	7,41	10,94	18,35	7.410,00	10.940,00	18.350,00	0,59 %
16.1.56	071205	AGETOP	ELETRODUTO DE PVC RIGIDO DIAMETRO 2"	M	1000	18,55	23,10	41,65	18.550,00	23.100,00	41.650,00	1,33 %
16.1.57	91927	SINAPI	CABO DE COBRE FLEXÍVEL ISOLADO, 2,5 MM², ANTI-CHAMA 0,6/1,0 KV, PARA CIRCUITOS TERMINAIS - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_03/2023	M	9800	1,06	3,34	4,40	10.388,00	32.732,00	43.120,00	1,38 %
16.1.58	91929	SINAPI	CABO DE COBRE FLEXÍVEL ISOLADO, 4 MM², ANTI-CHAMA 0,6/1,0 KV, PARA CIRCUITOS TERMINAIS - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_03/2023	M	3150	1,43	5,06	6,49	4.504,50	15.939,00	20.443,50	0,65 %
16.1.59	071411	AGETOP	INTERRUPTOR 1 SEÇÃO (LINHA X OU EQUIVALENTE)	Un	15	7,78	10,48	18,26	116,70	157,20	273,90	0,01 %
16.1.60	071412	AGETOP	INTERRUPTOR 2 SEÇÕES (LINHA X OU EQUIVALENTE)	Un	15	13,73	18,82	32,55	205,95	282,30	488,25	0,02 %
16.1.61	071442	AGETOP	INTERRUPTOR SIMPLES (3 SECOES)	Un	5	19,66	24,12	43,78	98,30	120,60	218,90	0,01 %
16.1.62	071432	AGETOP	INTERRUPTOR PARALELO DUPLO (2 SECOES)	Un	4	19,66	24,25	43,91	78,64	97,00	175,64	0,01 %

			Obra	Bancos			B.D.I.					
			AV - RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO	SINAPI - 11/2023 - Goiás			22,0%					
Planilha Orçamentária Sintética Com Valor do Material e da Mão de Obra												
Item	Código	Banco	Descrição	Und	Quant.	Valor Unit			Total			Peso (%)
						M. O.	MAT.	Total	M. O.	MAT.	Total	
16.1.63	100905	SINAPI	LUMINÁRIA DUPLA TIPO CALHA, DE SOBREPOR, COM 4 LÂMPADAS TUBULARES FLUORESCENTES DE 18 W,COM REATORES DE PARTIDA RÁPIDA - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_02/2020	UN	90	23,94	155,95	179,89	2.154,60	14.035,50	16.190,10	0,52 %
16.1.64	071649	AGETOP CIVIL	LUMINÁRIA PLAFON LED QUADRADA DE EMBUTIR, 30W, 40X40 CM (MEDIDAS APROXIMADAS) - INCLUSO CORTE NO FORRO	un	61	13,10	154,42	167,52	799,10	9.419,62	10.218,72	0,33 %
16.2			**INSTALAÇÕES DE TELEFONE E CABEAMENTO ESTRUTURADO**								**64.022,13**	**2,04 %**
16.2.1	071205	AGETOP	ELETRODUTO DE PVC RIGIDO DIAMETRO 2"	M	100	18,55	23,10	41,65	1.855,00	2.310,00	4.165,00	0,13 %
16.2.2	070621	AGETOP	CABO TELEFON. CTP-APL-50 DE 20 PARES (USO EXTERNO)	M	150	3,88	15,53	19,41	582,00	2.329,50	2.911,50	0,09 %
16.2.3	13478	ORSE	Cabo de fibra ótica de 04 vias 62,5/125, Auto sustentavel, Multimodo	m	150	4,39	10,62	15,01	658,50	1.593,00	2.251,50	0,07 %
16.2.4	071381	AGETOP	HASTE REV.COBRE(COPPERWELD) 5/8" X 3,00 M C/CONECTOR	Un	1	14,84	97,61	112,45	14,84	97,61	112,45	0,00 %
16.2.5	070540	AGETOP	CABO DE COBRE NU 10 MM2 (11,11M /KG)	M	15	2,59	8,83	11,42	38,85	132,45	171,30	0,01 %
16.2.6	072556	AGETOP	TOMADA LOGICA RJ-45 TIPO KEYSTONE JACK, CAT. 6	Un	114	13,73	31,65	45,38	1.565,22	3.608,10	5.173,32	0,17 %
16.2.7	98297	SINAPI	CABO ELETRÔNICO CATEGORIA 6, INSTALADO EM EDIFICAÇÃO INSTITUCIONAL - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_11/2019	M	2500	0,16	8,77	8,93	400,00	21.925,00	22.325,00	0,71 %
16.2.8	92869	SINAPI	CAIXA RETANGULAR 4" X 2" BAIXA (0,30 M DO PISO), METÁLICA, INSTALADA EM PAREDE - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_03/2023	UN	25	6,18	3,98	10,16	154,50	99,50	254,00	0,01 %
16.2.9	070702	AGETOP	CAIXA PARA QUADRO DE COMANDO METÁLICA DE SOBREPOR 30X30X20 CM	Un	4	55,67	198,38	254,05	222,68	793,52	1.016,20	0,03 %
16.2.10	070705	AGETOP	CAIXA PARA QUADRO DE COMANDO METÁLICA DE SOBREPOR 60X60X20 CM	Un	1	74,24	442,66	516,90	74,24	442,66	516,90	0,02 %
16.2.11	071202	AGETOP	ELETRODUTO DE PVC RIGIDO DIAMETRO 1"	M	300	7,41	10,94	18,35	2.223,00	3.282,00	5.505,00	0,18 %
16.2.12	98305	SINAPI	RACK FECHADO PARA SERVIDOR - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_11/2019	UN	1	38,08	2.688,34	2.726,42	38,08	2.688,34	2.726,42	0,09 %
16.2.13	00000036	Próprio	PORCA GAIOLA PARA RACK, CONJUNTO COM 4 PEÇAS PARA FIXAÇÃO DE PATCH PANELS E SWITCHS	CJ	1	5,56	6,76	12,32	5,56	6,76	12,32	0,00 %
16.2.14	12791	ORSE	Fornecimento e instalação de Switch 24 portas Gerenciável POE 10/100 /1000 + 4SFP	un	3	24,07	3.638,85	3.662,92	72,21	10.916,55	10.988,76	0,35 %
16.2.15	98302	SINAPI	PATCH PANEL 24 PORTAS, CATEGORIA 6 - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_11/2019	UN	3	230,22	955,42	1.185,64	690,66	2.866,26	3.556,92	0,11 %
16.2.16	071885	AGETOP	PATCH CORD COMPRIMENTO DE 1,50 M - CAT.6	un	62	4,82	32,85	37,67	298,84	2.036,70	2.335,54	0,07 %
16.4			**INSTALAÇÕES SPDA**								**44.539,08**	**1,42 %**
16.4.1	071833	AGETOP CIVIL	PARA RAIOS DISTRIBUIDOR POLIMÉRICO ÓXIDO DE ZINCO S/CENTELHADOR C/ DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO 15KV,10KA	Un	1	55,67	209,76	265,43	55,67	209,76	265,43	0,01 %
16.4.2	070256	AGETOP	ATERRAMENTO - SOLDA EXOTÉRMICA - CARTUCHO 115 G	un	60	9,27	25,57	34,84	556,20	1.534,20	2.090,40	0,07 %
16.4.3	071202	AGETOP	ELETRODUTO DE PVC RIGIDO DIAMETRO 1"	M	45	7,41	10,94	18,35	333,45	492,30	825,75	0,03 %

			Obra	Bancos			B.D.I.						
			AV - RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO	SINAPI - 11/2023 - Goiás			22,0%						
Planilha Orçamentária Sintética Com Valor do Material e da Mão de Obra													
Item	Código	Banco	Descrição	Und	Quant.	Valor Unit			Total			Peso (%)	
						M. O.	MAT.	Total	M. O.	MAT.	Total		
16.4.4	98111	SINAPI	CAIXA DE INSPEÇÃO PARA ATERRAMENTO, CIRCULAR, EM POLIETILENO, DIÂMETRO INTERNO = 0,3 M. AF_12/2020	UN	15	5,85	42,97	48,82	87,75	644,55	732,30	0,02 %	
16.4.5	96977	SINAPI	CORDOALHA DE COBRE NU 50 MM², ENTERRADA - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_08/2023	M	500	1,22	50,08	51,30	610,00	25.040,00	25.650,00	0,82 %	
16.4.6	071380	AGETOP	HASTE REVESTIDA COBRE(COPPERWELD) 5/8" X 2,40 M C/CONECTOR	Un	60	11,12	81,07	92,19	667,20	4.864,20	5.531,40	0,18 %	
16.4.7	11132	ORSE	Presilha de latão, L=20mm, para fixação de cabos de cobre, furo d=5mm, para cabos 35mm² a 50mm², ref:TEL-744 ou similar (SPDA)	un	300	0,22	2,20	2,42	66,00	660,00	726,00	0,02 %	
16.4.8	8316	ORSE	Terminal aéreo 3/8" x 250mm em aço galv, com fixação horizontal, ref: TEL 044 ou similar - fornecimento	un	40	0,00	5,36	5,36	0,00	214,40	214,40	0,01 %	
16.4.9	11812	ORSE	Fornecimento e assentamento de barra chata de alumínio de 3/4" x 1/4"	m	180	3,99	14,64	18,63	718,20	2.635,20	3.353,40	0,11 %	
16.4.10	072528	AGETOP	TERMINAL DE PRESSAO 35 MM2	Un	200	14,84	10,91	25,75	2.968,00	2.182,00	5.150,00	0,16 %	
17			**PINTURA**								**49.094,89**	**1,57 %**	
17.1	261304	AGETOP	EMASSAMENTO ACRILICO 2 DEMAOS	m²	1038,27	11,39	9,30	20,69	11.825,89	9.655,91	21.481,80	0,69 %	
17.2	261000	AGETOP	PINTURA LATEX ACRILICA 2 DEMAOS C/SELADOR	m²	473,71	7,95	7,98	15,93	3.765,99	3.780,21	7.546,20	0,24 %	
17.3	261550	AGETOP	PINTURA TINTA ESMALTE SINTETICO PARA PAREDES - 2 DEMÃOS C/SELADOR	m²	564,56	8,94	10,09	19,03	5.047,16	5.696,41	10.743,57	0,34 %	
17.4	260601	AGETOP	PINTURA TEXTURIZADA C/SELADOR ACRILICO	m²	431,08	7,15	9,05	16,20	3.082,22	3.901,27	6.983,49	0,22 %	
17.5	261602	AGETOP	PINTURA TINTA ESMALTE PARA ESQUADRIAS DE FERRO C FUNDO ANTICORROSIVO	m²	24,04	14,70	16,32	31,02	353,38	392,34	745,72	0,02 %	
17.6	261010	AGETOP	FUNDO ADERENTE PARA SUPERFÍCIES GALVANIZADAS - 1 DEMAO	m²	24,04	5,42	4,39	9,81	130,29	105,54	235,83	0,01 %	
17.7	261700	AGETOP	DEMARCAÇÃO DE QUADRA/VAGAS COM TINTA POLIESPORTIVA	m	99	9,29	4,43	13,72	919,71	438,57	1.358,28	0,04 %	
18			**DIVERSOS**								**115.278,63**	**3,68 %**	
18.1	271608	AGETOP	BANCADA DE GRANITO C/ ESPELHO	m²	13,33	52,23	469,02	521,25	696,22	6.252,04	6.948,26	0,22 %	
18.2	271305	AGETOP	BASE DE BANCADA REBOCADA	m	55,31	73,73	50,84	124,57	4.078,00	2.811,96	6.889,96	0,22 %	
18.3	180331	AGETOP	GUARDA CORPO/TUBO INDUSTRIAL E TELA ARTÍSTICA GCS-2	m²	21,64	14,08	374,64	388,72	304,69	8.107,21	8.411,90	0,27 %	
18.4	220920	AGETOP	SOLEIRA EM GRANITO IMPERMEABILIZADA COM CONTRAPISO (1CI:3ARML)	m²	11,73	27,64	411,44	439,08	324,21	4.826,19	5.150,40	0,16 %	
18.5	12182	ORSE	Brise metálico Hunter Douglas ref. 84R - SL4 cor prata ou similar, com estrutura e montagem, exclusive Andaimes ou plataforma	m²	73,26	0,00	390,00	390,00	0,00	28.571,40	28.571,40	0,91 %	
18.6	180703	AGETOP	ESCADA TIPO MARINHEIRO SEM GUARDA CORPO PADRÃO GOINFRA (H <= 3M)	m	0,8	14,34	444,13	458,47	11,47	355,30	366,77	0,01 %	
18.7	65.01.210	CPOS/CDHU	Câmara frigorífica para resfriados	m²	29,7	0,00	1.984,51	1.984,51	0,00	58.939,94	58.939,94	1,88 %	
19			**PAVIMENTAÇÃO / URBANIZAÇÃO / PAISAGISMO**								**44.290,59**	**1,41 %**	
19.1	270207	AGETOP	PLANTIO GRAMA BATATAIS PLACA C/ M.O. IRRIG.ADUBO,TER.VEG.(OC) A<11.000M2	m²	193,68	6,40	11,03	17,43	1.239,55	2.136,29	3.375,84	0,11 %	
19.2	271714	AGETOP CIVIL	MEIO FIO PD. GOINFRA EM CONC. PRÉ MOLD. RETO/CURVO (5X25X100CM), FC28=20MPA COM ARGAM.(1CI:3ARMLC) P/ARREMATE DO REJUNT. E PINTURA A CAL 2 DEMÃOS - INCLUSO ESCAV./APILOAM./REATERRO E CONC.FC28= 10MPA P/ ASSENTAM. E CHUMBAMENTO	m	195,97	9,86	13,73	23,59	1.932,26	2.690,67	4.622,93	0,15 %	
19.3	92403	SINAPI	EXECUÇÃO DE PAVIMENTO EM PISO INTERTRAVADO, COM BLOCO 16 FACES DE 22 X 11 CM, ESPESSURA 6 CM. AF_10/2022	m²	485,12	5,11	69,70	74,81	2.478,96	33.812,86	36.291,82	1,16 %	
20			**LIMPEZA**								**5.339,88**	**0,17 %**	
20.1	270501	AGETOP	LIMPEZA FINAL DE OBRA - (OBRAS CIVIS)	m²	1173,6	2,03	2,52	4,55	2.382,40	2.957,48	5.339,88	0,17 %	
21			**ADMINISTRAÇÃO LOCAL**								**228.832,00**	**7,30 %**	
21.1	93565	SINAPI	ENGENHEIRO CIVIL DE OBRA JUNIOR COM ENCARGOS COMPLEMENTARES	MES	8	20.099,86	364,44	20.464,30	160.798,88	2.915,52	163.714,40	5,23 %	
21.2	94295	SINAPI	MESTRE DE OBRAS COM ENCARGOS COMPLEMENTARES	MES	8	7.668,25	471,45	8.139,70	61.346,00	3.771,60	65.117,60	2,08 %	
								Totais ->	**817.200,35**	**2.315.430,81**	**3.132.631,16**		
								Total sem BDI			**3.132.631,16**		
								Total do BDI			**689.178,85**		
								Total Geral			**3.821.810,01**		

COMPOSIÇÃO DO BDI (*)

DISCRIMINAÇÃO		BDI Serviços
Administração central	AC	3,00%
Custos financeiros	CF	1,39%
Riscos, Seguros e Garantias	R	1,77%
Lucro operacional	L	7,16%
PIS	T	0,65%
COFINS	T	3,00%
ISSQN	T	3,00%
BDI =	**((((1+AC)*(1+CF)*(1+R)*(1+L))/(1-(T)))-1)**	**22,00%**

(*) ESTA COMPOSIÇÃO DO BDI SEGUE AS ORIENTAÇÕES DO ACÓRDÃO 2622/2013 DO TCU.

(**) OS ITENS DE FORNECIMENTO DE MATERIAIS E EQUIPAMENTOS DE NATUREZA ESPECÍFICA QUE POSSAM SER FORNECIDOS POR EMPRESAS COM ESPECIALIDADES PRÓPRIAS E DIVERSAS E QUE REPRESENTEM PERCENTUAL SIGNIFICATIVO DO PREÇO GLOBAL DA OBRA DEVEM APRESENTAR INCIDÊNCIA DE TAXA DE BONIFICAÇÃO E DESPESAS INDIRETAS - BDI REDUZIDA EM RELAÇÃO À TAXA APLICÁVEL AOS DEMAIS ITENS.

ÍNDICE

fipezap

LOCAÇÃO RESIDENCIAL

INFORME DE NOVEMBRO DE 2023

SUMÁRIO

Desenvolvido em parceria pela Fipe e pelo ZAP, o **Índice FipeZAP de Locação Residencial** acompanha o preço médio de locação de apartamentos prontos em 25 cidades brasileiras, com base em anúncios veiculados na Internet. A metodologia está disponível em http://www.fipe.org.br

- DESTAQUES DO MÊS
- ÚLTIMOS RESULTADOS
- PREÇO MÉDIO POR CIDADE
- EVOLUÇÃO DO ÍNDICE FIPEZAP
- VARIAÇÃO ANUAL DO ÍNDICE FIPEZAP
- VARIAÇÃO DO ÍNDICE FIPEZAP NAS CAPITAIS
- EVOLUÇÃO DA RENTABILIDADE DO ALUGUEL RESIDENCIAL
- RENTABILIDADE DO ALUGUEL RESIDENCIAL POR CIDADE
- RESUMO POR CIDADE:
  - SÃO PAULO (SP)
  - RIO DE JANEIRO (RJ)
  - BRASÍLIA (DF)
  - SALVADOR (BA)
  - PORTO ALEGRE (RS)
  - CURITIBA (PR)
  - BELO HORIZONTE (MG)
  - RECIFE (PE)
  - FORTALEZA (CE)
  - FLORIANÓPOLIS (SC)
  - GOIÂNIA (GO)
  - OUTRAS CIDADES
- INFORMES ANTERIORES

Aluguel residencial acelera e sobe 0,85% em novembro

Aumento nos preços foi maior entre imóveis de um dormitório, que também registraram o m² mais caro

- **Análise do último mês:** com base no comportamento dos preços de locação em 25 cidades brasileiras* em novembro de 2023, o Índice FipeZAP registrou uma alta de 0,85% no aluguel residencial, resultado que representa uma aceleração em relação a outubro (+0,70%). Imóveis de um dormitório registraram a maior elevação do aluguel no mês (+0,99%), contrastando com o incremento relativamente menor entre unidades com quatro ou mais dormitórios (+0,55%). Em termos comparativos, o comportamento do Índice FipeZAP de Locação Residencial em novembro superou as variações mensais do IPCA/IBGE (+0,28%) e do IGP-M/FGV (+0,59%). Das 25 cidades que integram o cálculo do índice, 19 registraram valorização do aluguel, incluindo 9 das 11 capitais monitoradas, ordenadas da seguinte forma: Goiânia (+3,60%); Belo Horizonte (+1,92%); Fortaleza (+1,59%); Curitiba (+1,47%); Porto Alegre (+1,03%); Salvador (+0,87%); Rio de Janeiro (+0,70%); Recife (+0,60%); e São Paulo (+0,57%).

- **Balanço parcial de 2023:** considerando-se os resultados do mês, o Índice FipeZAP de Locação Residencial acumulou uma alta de 15,02% no balanço parcial de 2023 (até novembro), superando nesse recorte temporal as variações acumuladas pelo IPCA/IBGE (+4,04%) e IGP-M/FGV (-3,89%). Individualmente, todas as 25 cidades monitoradas acompanharam a evolução do índice, incluindo as 11 capitais que integram a cesta de cálculo: Goiânia (+33,69%); Florianópolis (+27,67%); Fortaleza (+22,48%); Rio de Janeiro (+18,59%); Curitiba (+18,59%); Belo Horizonte (+15,81%); Porto Alegre (+12,95%); São Paulo (+12,39%); Recife (+11,37%); Brasília (+10,35%); e Salvador (+10,11%);

- **Análise dos últimos 12 meses:** comparativamente, o Índice FipeZAP de Locação Residencial registrou uma alta nominal de 15,96% nos 12 meses encerrados em novembro de 2023, resultado que também superou, nesse horizonte temporal, as variações acumuladas pelo IPCA/IBGE (+4,68%) e pelo IGP-M/FGV (-3,46%). A valorização mais expressiva do aluguel em 12 meses abrangeu imóveis com um dormitório (+18,79%), contrastando com o aumento menos expressivo entre unidades residenciais de quatro ou mais dormitórios (+12,56%). Em termos de abrangência, todas as 25 cidades que integram a cesta do índice registraram incrementos nos preços do aluguel residencial no horizonte móvel, incluindo as 11 capitais anteriormente mencionadas: Goiânia (+38,40%); Florianópolis (+28,14%); Fortaleza (+21,35%); Rio de Janeiro (+19,97%); Curitiba (+19,51%); Belo Horizonte (+17,08%); Porto Alegre (+14,26%); São Paulo (+13,25%); Recife (+12,16%); Brasília (+11,05%); e Salvador (+10,23%).

- **Preço médio de locação residencial:** com base em dados de 25 cidades monitoradas pelo Índice FipeZAP de Locação Residencial em novembro de 2023, o preço médio do aluguel de imóveis residenciais foi calculado em R$ 42,12/m². Os maiores valores médios foram observados no aluguel de imóveis residenciais de um dormitório (R$ 54,03m²) e os menores, entre unidades com três dormitórios (R$ 36,72/m²). Comparando-se os resultados apurados para as capitais envolvidas no cálculo do índice, a cidade de São Paulo (SP) apresentou o preço médio mais elevado (R$ 51,21/m²), seguida por: Florianópolis (R$ 49,81/m²); Recife (R$ 47,35/m²), Rio de Janeiro (R$ 44,65/m²); Brasília (R$ 40,19/m²); Belo Horizonte (R$ 36,36/m²) e Curitiba (R$ 35,54/m²). Em contraponto, as capitais monitoradas com os menores valores de locação residencial em novembro foram as seguintes: Fortaleza (R$ 28,48/m²); Porto Alegre (R$ 31,42m²); Salvador (R$ 32,45/m²); e Goiânia (R$ 35,13/m²).

- **Rentabilidade do aluguel**: a razão entre o preço médio de locação e o preço médio de venda dos imóveis é uma medida de rentabilidade (*rental yield*) para o investidor que opta em adquirir o imóvel com a finalidade de obter renda com aluguel. Com base em dados de novembro de 2023, o retorno médio do aluguel residencial foi avaliado em 5,64% ao ano, patamar que, a despeito do incremento observado desde meados de 2021, manteve-se abaixo da rentabilidade média projetada para aplicações financeiras de referência nos próximos 12 meses. Em termos comparativos, a rentabilidade projetada do aluguel residencial foi relativamente maior entre imóveis com apenas um dormitório (6,22% a.a.), ao passo que o menor percentual do retorno foi apurado entre unidades com quatro ou mais dormitórios (4,44% a.a.). Entre as capitais, destacaram-se os retornos em: Recife (7,37% a.a.); Salvador (6,24% a.a.); Goiânia (5,91% a.a.); São Paulo (5,78% a.a.); e Porto Alegre (5,61% a.a.).

Nota (*): os preços considerados se referem a anúncios para novos aluguéis. O Índice FipeZAP de Locação Residencial não incorpora em seu cálculo a correção dos aluguéis vigentes, cujos valores são reajustados periodicamente de acordo com o especificado em contrato. Como resultado, o índice capta de forma mais dinâmica a evolução da oferta e da demanda por moradia ao longo do tempo.

ÚLTIMOS RESULTADOS

Comportamento recente do preço de locação de imóveis residenciais (%) – Índice FipeZAP e capitais monitoradas

Cidade		Variação Mensal		Variação em 2023 (acumulada no ano)	Variação Anual (últimos 12 meses)	Preço médio (R$/m²)	Rental Yield (% a.a.)
		novembro/2023	outubro/2023				
IPCA	IBGE	+0,28%	+0,24%	+4,04%	+4,68%	-	-
IGP-M	FGV	+0,59%	+0,50%	-3,89%	-3,46%	-	-
Índice FipeZAP		+0,85%	+0,70%	+15,02%	+16,03%	42,12	5,64%
São Paulo	SP	+0,57%	+0,46%	+12,39%	+13,25%	51,21	5,78%
Rio de Janeiro	RJ	+0,70%	+0,64%	+18,59%	+19,97%	44,65	5,28%
Brasília	DF	-0,29%	-0,13%	+10,35%	+11,05%	40,19	5,38%
Salvador	BA	+0,87%	+0,21%	+10,11%	+10,23%	32,45	6,24%
Porto Alegre	RS	+1,03%	+1,07%	+12,95%	+14,26%	31,42	5,61%
Curitiba	PR	+1,47%	+0,90%	+18,59%	+19,51%	35,54	4,60%
Belo Horizonte	MG	+1,92%	+0,86%	+15,81%	+17,08%	36,36	4,95%
Recife	PE	+0,60%	+1,59%	+11,37%	+12,16%	47,35	7,37%
Fortaleza	CE	+1,59%	+1,59%	+22,48%	+21,35%	28,48	4,61%
Florianópolis	SC	-0,24%	-1,06%	+27,67%	+28,14%	49,81	5,51%
Goiânia	GO	+3,60%	+2,60%	+33,69%	+38,40%	35,13	5,91%

Fonte: Índice FipeZAP, IBGE e FGV.

ÚLTIMOS RESULTADOS

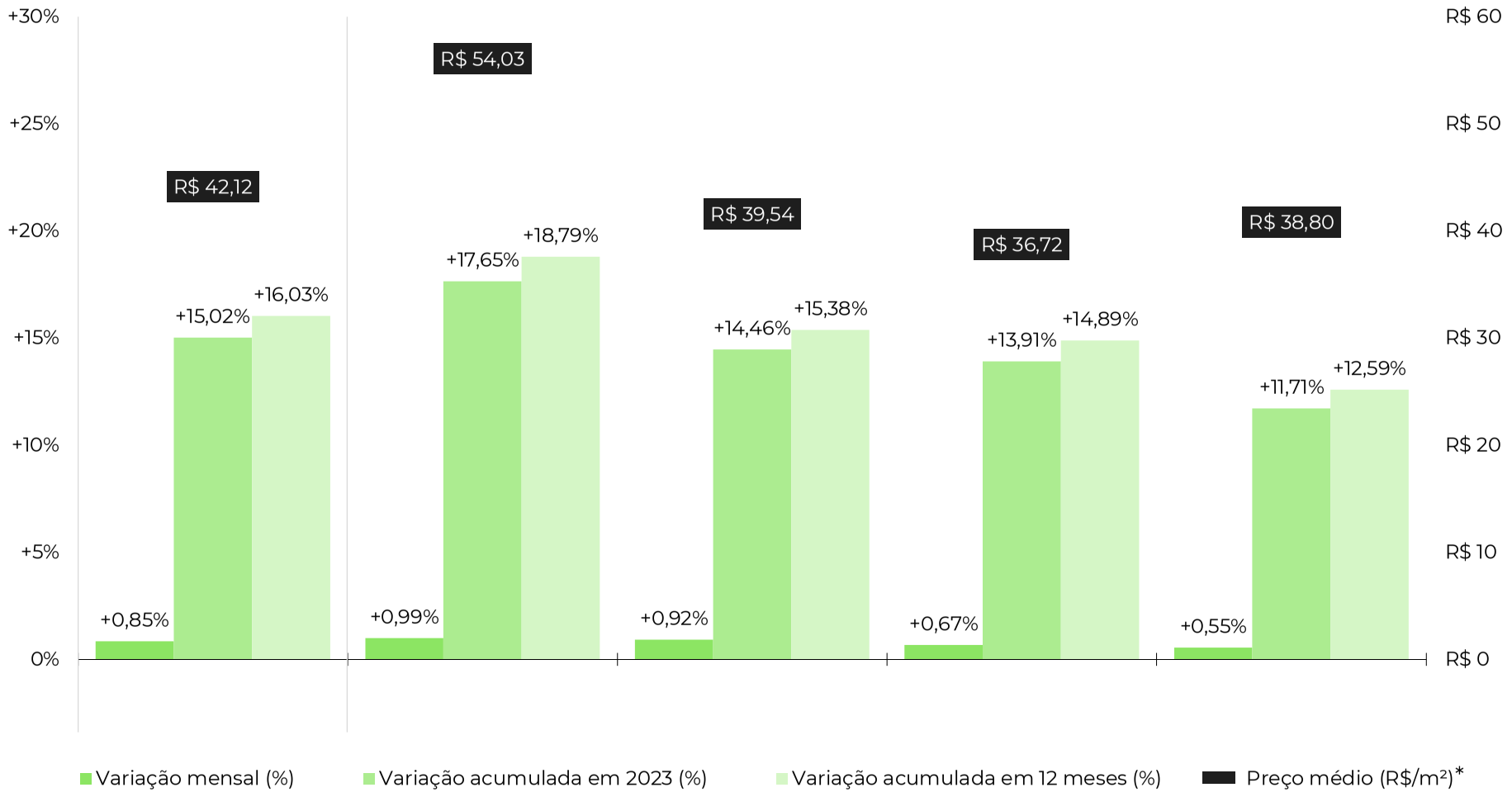
Comportamento recente do preço de locação de imóveis residenciais (%) – Índice FipeZAP e demais cidades monitoradas

Cidade		Variação Mensal		Variação em 2023 (acumulada no ano)	Variação Anual (últimos 12 meses)	Preço médio (R$/m²)	Rental Yield (% a.a.)
		novembro/2023	outubro/2023				
IPCA	IBGE	+0,28%	+0,24%	+4,04%	+4,68%	-	-
IGP-M	FGV	+0,59%	+0,50%	-3,89%	-3,46%	-	-
Índice FipeZAP		+0,85%	+0,70%	+15,02%	+16,03%	42,12	5,64%
Barueri	SP	+2,70%	+2,68%	+13,79%	+15,49%	57,99	7,15%
Campinas	SP	+1,34%	+0,99%	+28,02%	+29,78%	34,46	6,66%
Guarulhos	SP	+0,78%	+0,88%	+13,58%	+13,40%	33,67	6,60%
Praia Grande	SP	+1,02%	+0,55%	+6,95%	+9,46%	34,51	7,50%
Ribeirão Preto	SP	+0,83%	+0,83%	+16,09%	+17,91%	23,77	6,38%
Santo André	SP	+1,14%	+1,35%	+11,24%	+12,12%	33,65	5,90%
Santos	SP	+2,94%	+2,72%	+14,37%	+15,11%	44,81	8,29%
São Bernardo do Campo	SP	+0,53%	+2,18%	+12,07%	+12,47%	29,50	5,93%
São José do Rio Preto	SP	+0,34%	+0,27%	+12,82%	+13,50%	21,79	5,72%
São José dos Campos	SP	-0,46%	-0,33%	+14,26%	+15,75%	37,48	6,09%
Niterói	RJ	+1,11%	+0,50%	+8,27%	+9,54%	26,38	4,52%
Pelotas	RS	-0,90%	-1,03%	+10,33%	+11,45%	17,68	5,11%
Joinville	SC	-0,64%	-1,27%	+12,25%	+13,25%	27,79	5,05%
São José	SC	-0,45%	+1,07%	+11,66%	+14,16%	37,67	6,19%

Fonte: Índice FipeZAP, IBGE e FGV.

RESULTADOS POR NÚMERO DE DORMITÓRIOS

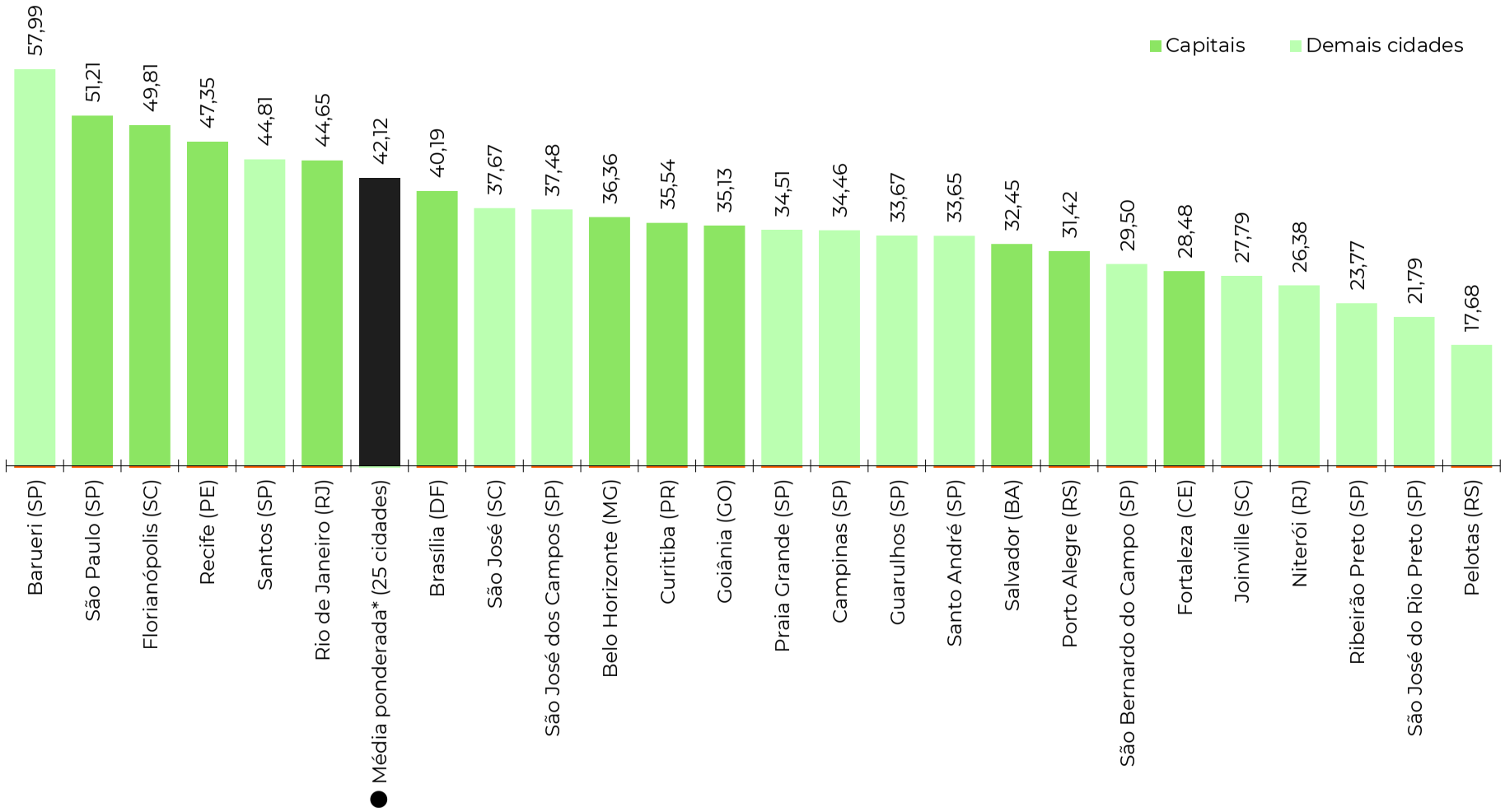
Variação do Índice FipeZAP e preço médio* de locação residencial de acordo com o número de dormitórios



Fonte: Índice FipeZAP. Nota: (*) média ponderada calculada com base nos dados das 25 cidades monitoradas pelo Índice FipeZAP de Locação Residencial.

PREÇO MÉDIO DE LOCAÇÃO POR CIDADE

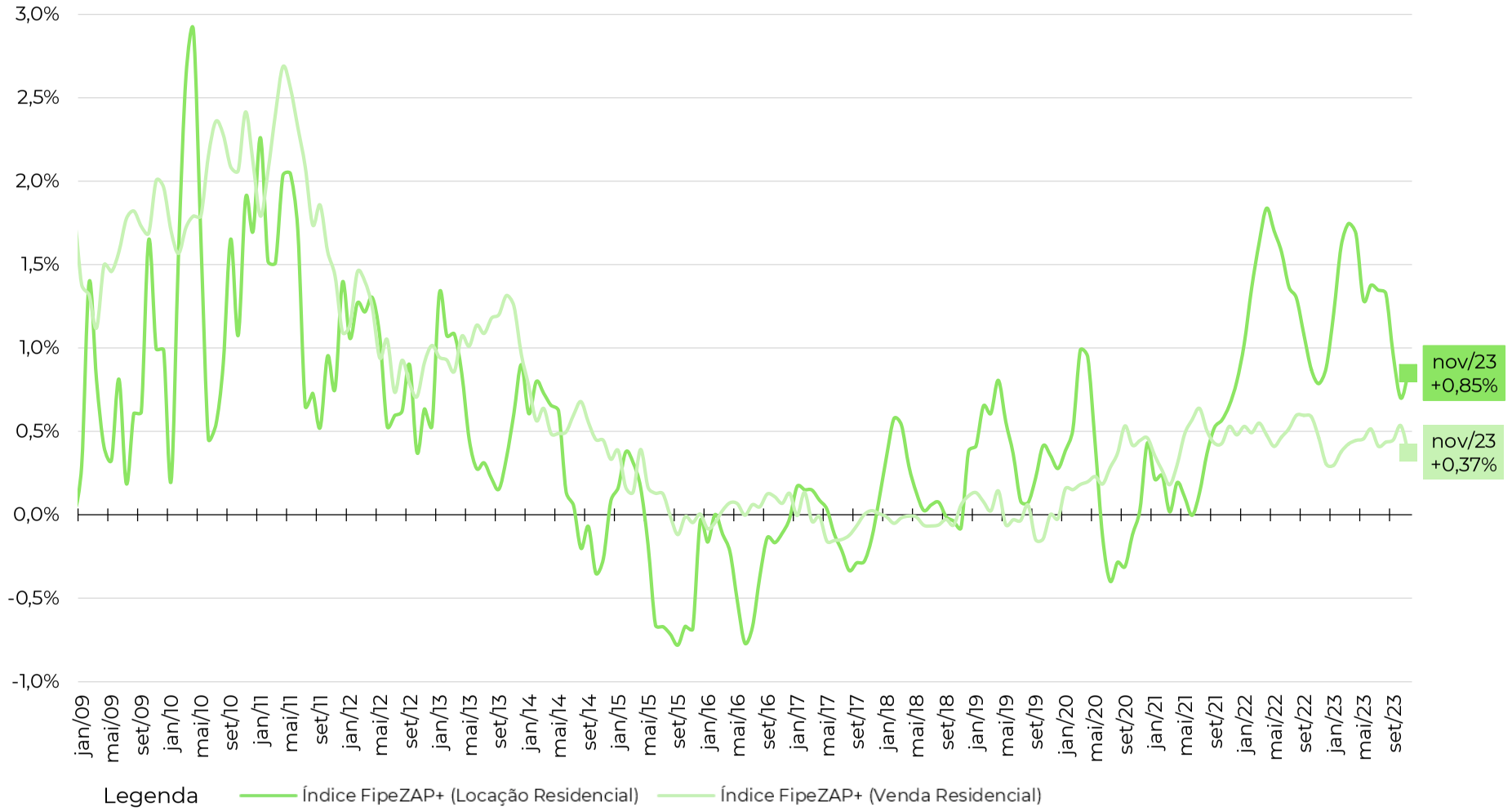
Comparativo do preço médio de locação de imóveis residenciais no último mês (R$/m²)



Fonte: Índice FipeZAP. Nota: (*) média ponderada calculada com base nos dados das 25 cidades monitoradas pelo Índice FipeZAP de Locação Residencial.

EVOLUÇÃO DO ÍNDICE FIPEZAP

Comportamento da série histórica do Índice FipeZAP de venda e locação residencial (variações mensais)

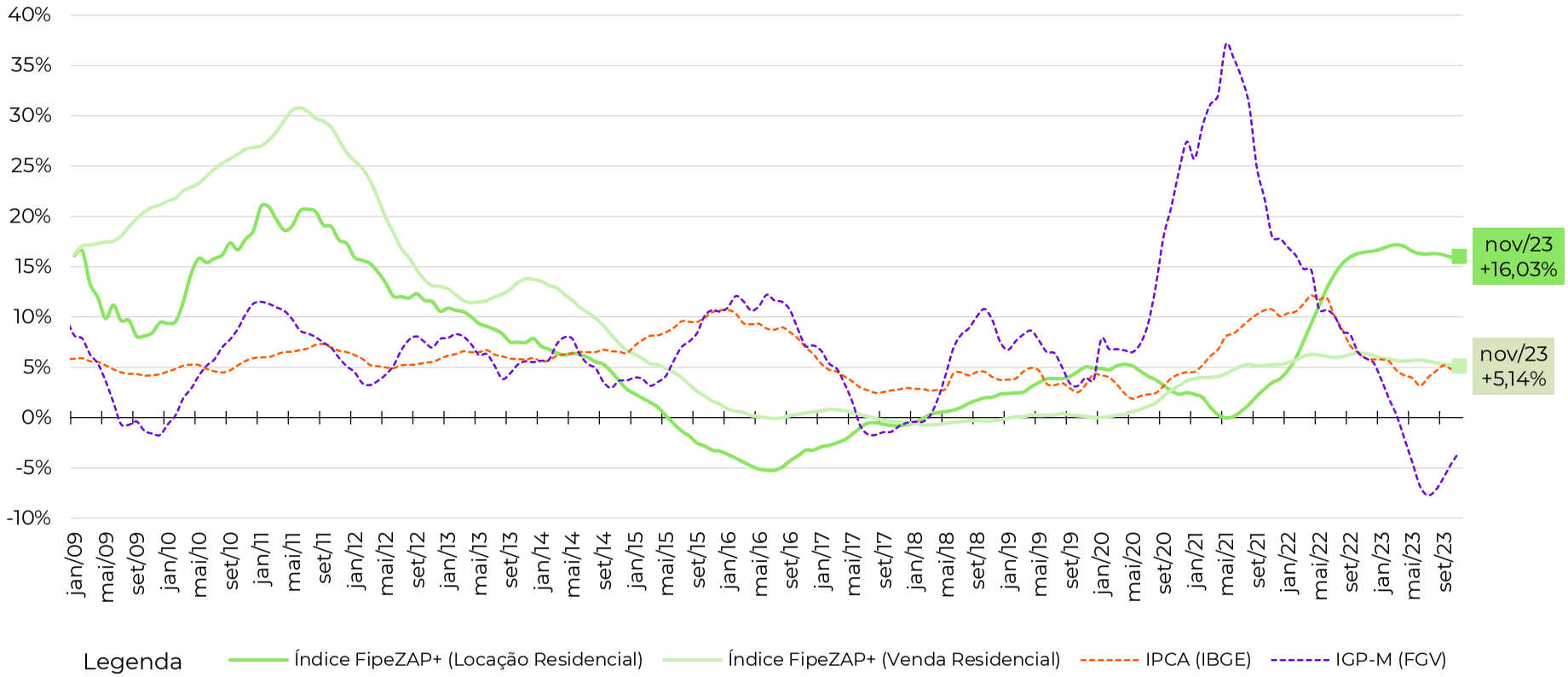


Fonte: Índice FipeZAP, IBGE e FGV.

EVOLUÇÃO DO ÍNDICE FIPEZAP

Comportamento da série do Índice FipeZAP de locação residencial e outros índices de preço (variações em 12 meses)

	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023*
Índice FipeZAP+ (Locação Residencial)	+9,46%	+18,56%	+17,30%	+10,58%	+7,86%	+2,83%	-3,34%	-3,23%	-0,69%	+2,33%	+4,93%	+2,48%	+3,87%	+16,55%	+16,03%
Índice FipeZAP+ (Venda Residencial)	+21,13%	+26,86%	+26,32%	+13,03%	+13,74%	+6,70%	+1,32%	+0,57%	-0,53%	-0,21%	+0,00%	+3,67%	+5,29%	+6,16%	+5,14%
IPCA (IBGE)	+4,31%	+5,91%	+6,50%	+5,84%	+5,91%	+6,41%	+10,67%	+6,29%	+2,95%	+3,75%	+4,31%	+4,52%	+10,06%	+5,79%	+4,68%
IGP-M (FGV)	-1,72%	+11,32%	+5,10%	+7,82%	+5,51%	+3,69%	+10,54%	+7,17%	-0,52%	+7,54%	+3,70%	+27,42%	+17,78%	+5,45%	-3,46%



Fonte: Índice FipeZAP, IBGE e FGV. Nota: (*) variação acumulada nos últimos 12 meses.

VARIAÇÃO ANUAL DO ÍNDICE FIPEZAP

Variação anual do preço médio de locação de imóveis residenciais (%) – Índice FipeZAP e capitais monitoradas

	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023*
IPCA (IBGE)	+4,31%	+5,91%	+6,50%	+5,84%	+5,91%	+6,41%	+10,67%	+6,29%	+2,95%	+3,75%	+4,31%	+4,52%	+10,06%	+5,79%	+4,68%
IGP-M (FGV)	-1,72%	+11,32%	+5,10%	+7,82%	+5,51%	+3,69%	+10,54%	+7,17%	-0,52%	+7,54%	+3,70%	+27,42%	+17,78%	+5,45%	-3,46%
● Índice FipeZAP de Locação	+9,46%	+18,56%	+17,30%	+10,58%	+7,86%	+2,83%	-3,34%	-3,23%	-0,69%	+2,33%	+4,93%	+2,48%	+3,87%	+16,55%	+16,03%
São Paulo (SP)	+5,66%	+14,56%	+14,50%	+10,01%	+7,52%	+1,66%	-3,70%	-1,80%	+2,38%	+3,93%	+7,60%	+1,14%	-0,92%	+14,63%	+13,25%
Rio de Janeiro (RJ)	+15,12%	+24,53%	+21,45%	+11,40%	+8,34%	+3,12%	-8,27%	-6,21%	-8,49%	-3,48%	+1,47%	+0,70%	+4,14%	+17,93%	+19,97%
Brasília (DF)	-	-	-	-	-	-	+0,74%	-2,42%	+1,20%	+4,97%	+7,81%	+4,91%	+4,42%	+9,15%	+11,05%
Salvador (BA)	-	-	-	-	-	-	+2,18%	-4,46%	+2,48%	+3,75%	-1,96%	+4,96%	+4,73%	+16,56%	+10,23%
Porto Alegre (RS)	-	-	-	-	-	-	+0,96%	-3,81%	-1,25%	+1,37%	+7,06%	+1,27%	+0,27%	+11,14%	+14,26%
Curitiba (PR)	-	-	-	-	-	-	+0,02%	-0,81%	+3,99%	+6,21%	+12,39%	-0,37%	+14,17%	+24,47%	+19,51%
Belo Horizonte (MG)	-	-	-	-	-	-	-	-3,53%	+2,47%	+5,73%	+0,21%	+6,24%	+7,17%	+20,01%	+17,08%
Recife (PE)	-	-	-	-	-	-	-	-1,29%	+4,98%	+7,21%	+7,18%	+5,00%	+11,19%	+17,07%	+12,16%
Fortaleza (CE)	-	-	-	-	-	-	-	-	-2,34%	-1,17%	+6,35%	+0,26%	+9,55%	+21,33%	+21,35%
Florianópolis (SC)	-	-	-	-	-	-	-	-	+3,15%	+3,89%	+14,79%	+0,82%	+11,59%	+30,56%	+28,14%
Goiânia (GO)	-	-	-	-	-	-	-	-	-2,02%	+5,17%	+2,46%	+8,87%	+4,01%	+32,93%	+38,40%

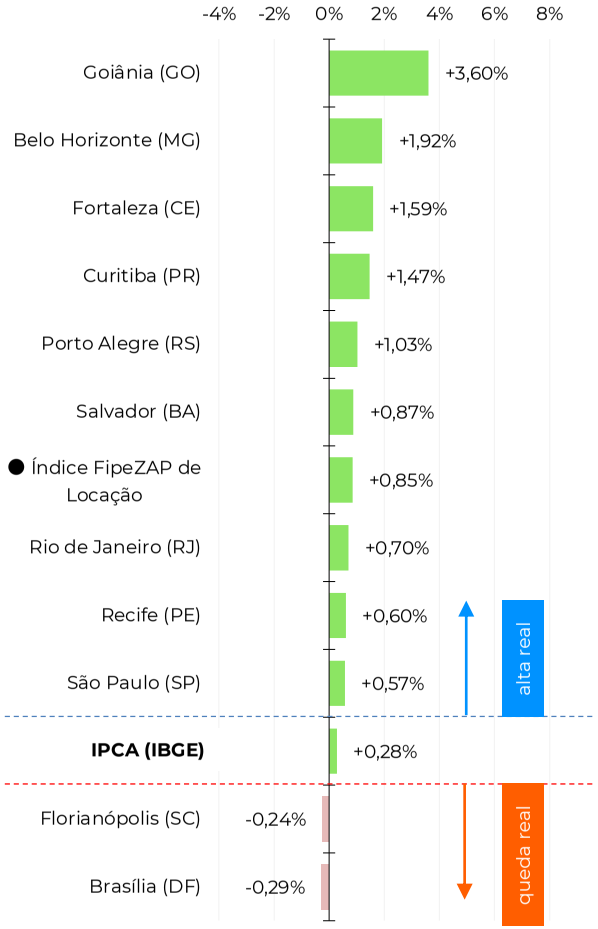
Fonte: Índice FipeZAP, IBGE, FGV e Banco Central do Brasil. Nota: (*) variação acumulada nos últimos 12 meses.

VARIAÇÃO DO ÍNDICE FIPEZAP NAS CAPITAIS

Comparação da variação do preço médio de locação residencial em diferentes recortes temporais

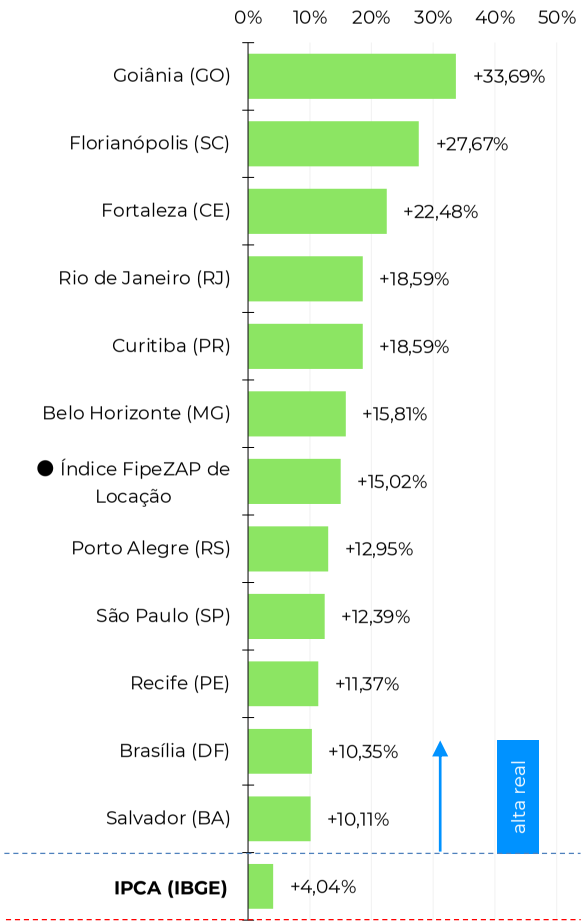
Variação no último mês

Comparativo entre capitais no período (%)



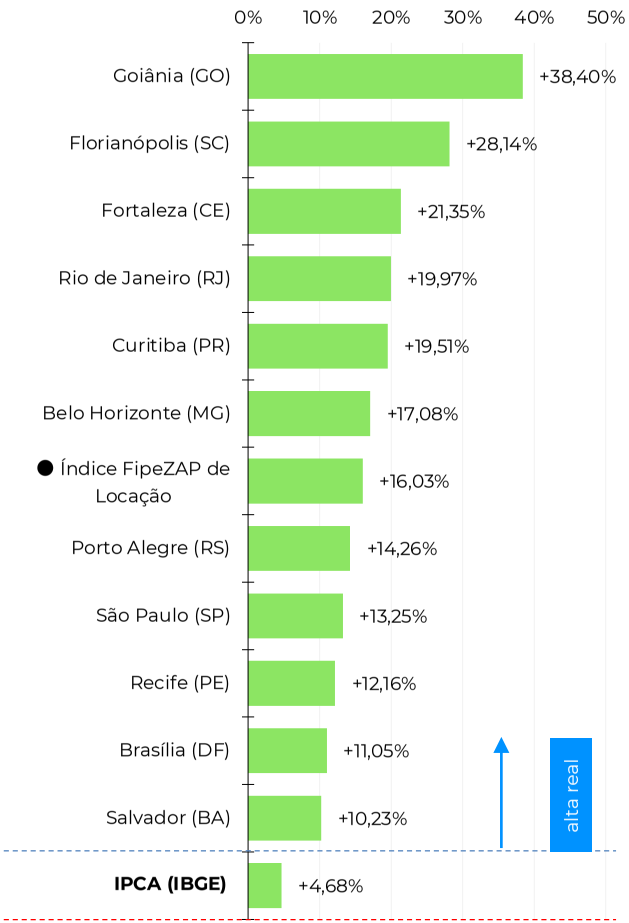
Variação acumulada no ano (2023)

Comparativo entre capitais no período (%)



Variação acumulada em 12 meses*

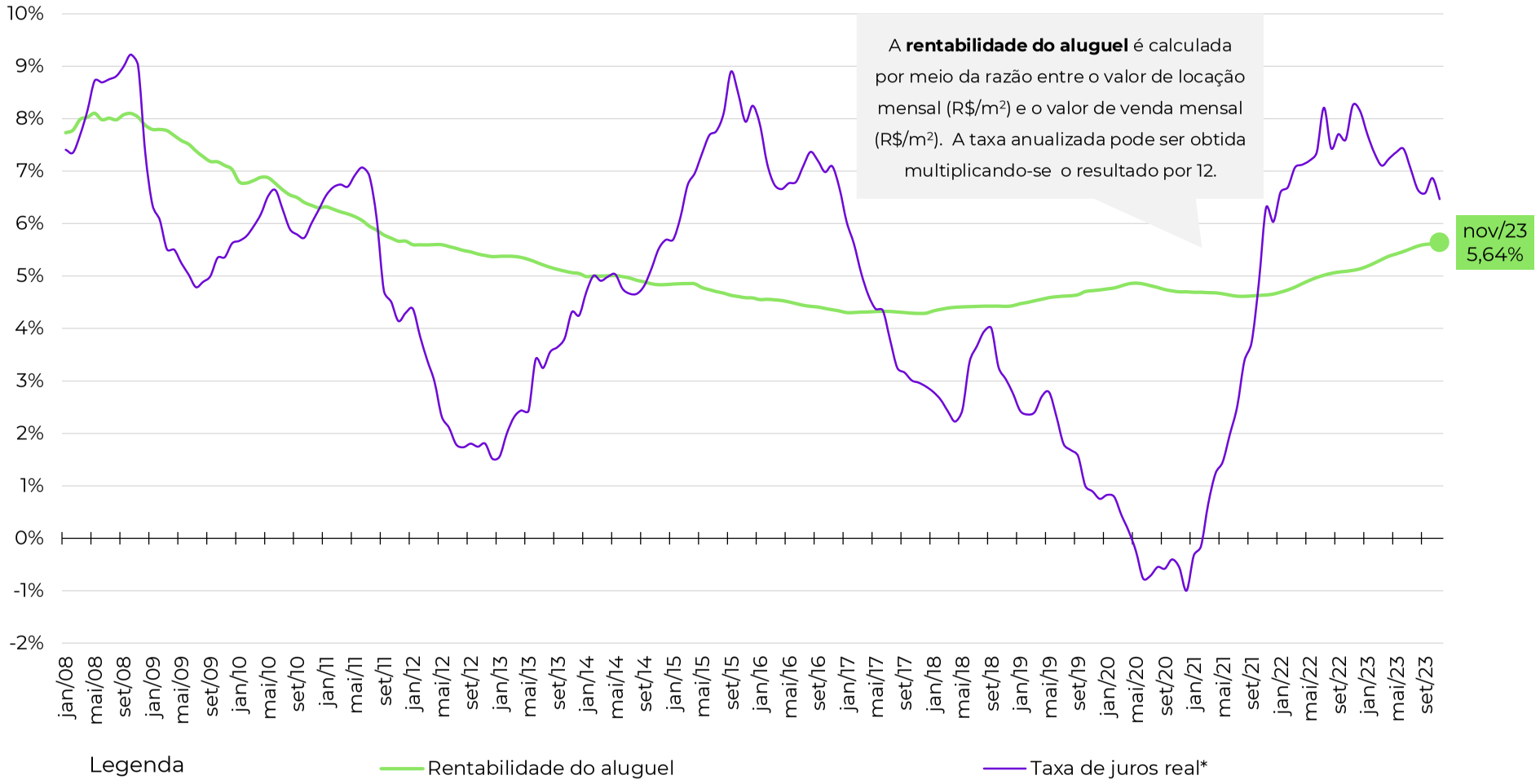
Comparativo entre capitais no período (%)



Fonte: Índice FipeZAP e IBGE. Nota: (*) variação acumulada nos últimos 12 meses.

EVOLUÇÃO DA RENTABILIDADE DO ALUGUEL

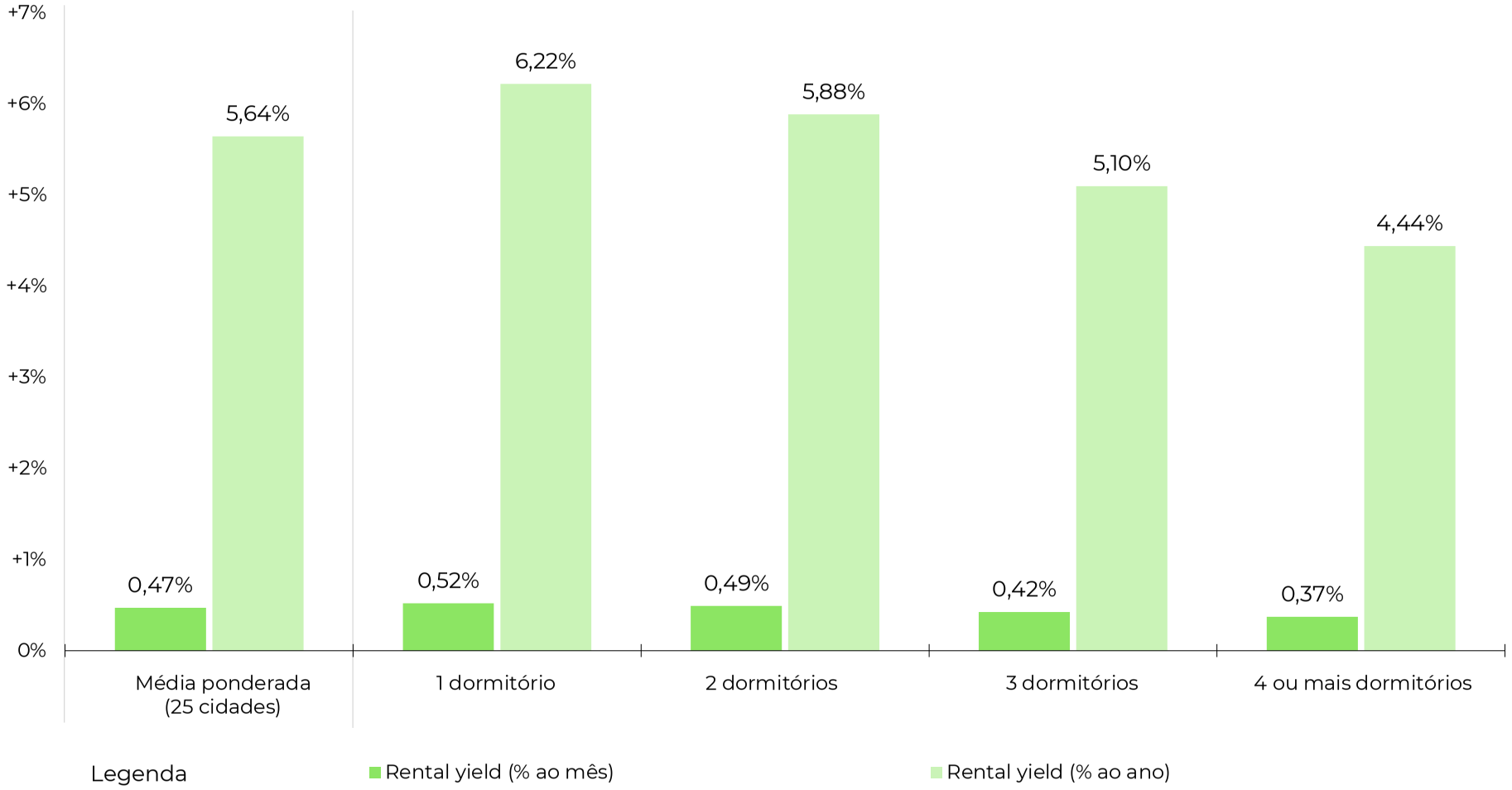
Evolução histórica da taxa de rentabilidade do aluguel anualizada (em % a.a.)



Fonte: Índice FipeZAP, Banco Central, IBGE e B3. Nota: a taxa de juros real e rendimento real da poupança são calculados utilizando a taxa de Swap Pré x DI (B3) de 360 dias (média do período), descontada da expectativa de inflação esperada para o IPCA/IBGE nos próximos 12 meses (Banco Central).

RENTABILIDADE POR NÚMERO DE DORMITÓRIOS

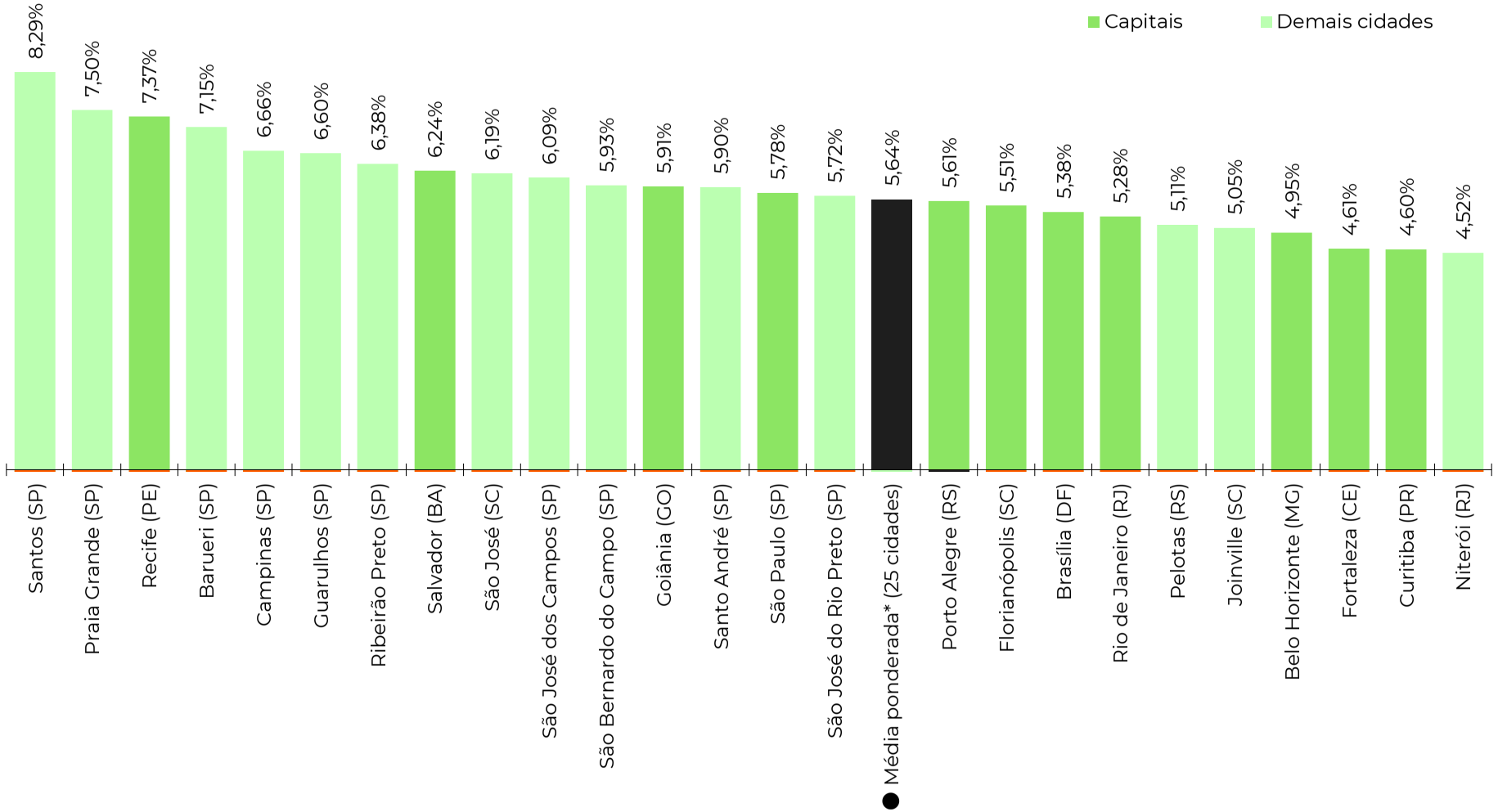
Comparativo do *rental yield* no último mês, de acordo com número de dormitórios (taxas mensais e anualizadas)



Fonte: Índice FipeZAP. Nota: (*) média ponderada calculada com base nos dados das 25 cidades monitoradas pelo Índice FipeZAP de Locação Residencial.

RENTABILIDADE DO ALUGUEL POR CIDADE

Comparativo do *rental yield* no último mês (taxas anualizadas)



Fonte: Índice FipeZAP.

SÃO PAULO (SP)

Informações socioeconômicas

População residente (2021)	12.396,4	mil pessoas
Área territorial (2021)	1.521,2	km²
PIB per capita (2020)	R$ 60.750	per capita
Quantidade de domicílios (2021)	4.508,3	mil domicílios
Quantidade de apartamentos (2021*)	1.479,6	mil apartamentos
Renda média domiciliar (2021)	R$ 7.376	por domicílio

Fonte: IBGE. Nota: quantidade de apartamentos em 2021 foi estimada.

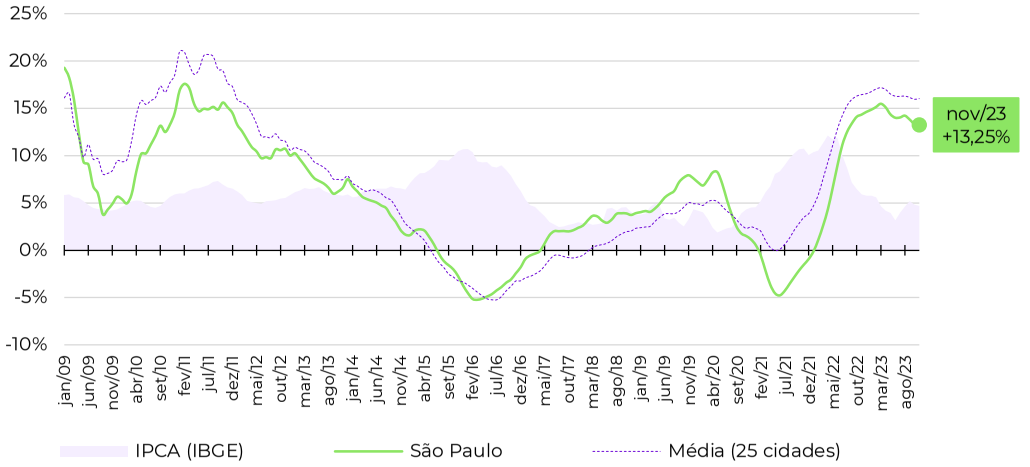
Últimos resultados do Índice FipeZAP de Locação

Amostra (novembro/2023)	129.190	anúncios
Variação no mês (novembro/2023)	+0,57% ▲	
Variação acumulada no ano (2023)	+12,39% ▲	
Variação acumulada em 12 meses	+13,25% ▲	
Preço médio (novembro/2023)	R$ 51,21	/ m²
Rental yield (novembro/2023)	0,48% a.m./ 5,78% a.a.	

Fonte: Índice FipeZAP.

Variação acumulada do Índice FipeZAP de Locação em 12 meses

Série histórica do comportamento de preço médio de locação de imóveis residenciais (%)

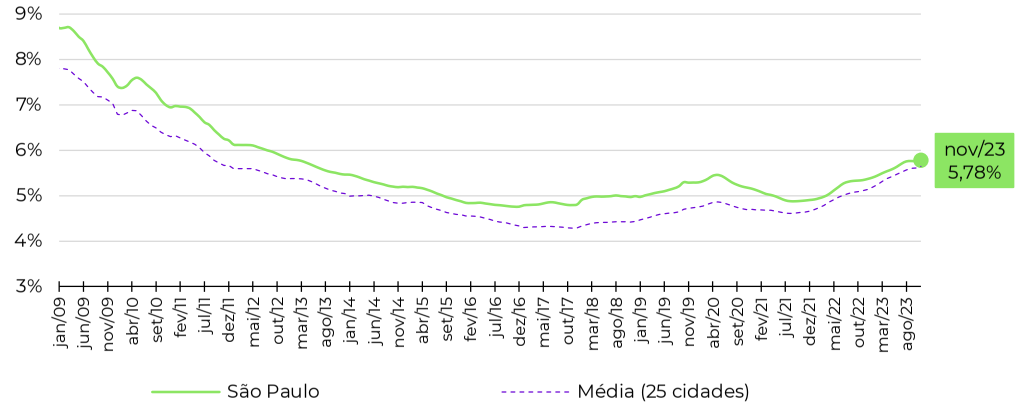


Zonas, distritos ou bairros mais representativos no índice

Nível e variação do preço médio de locação residencial

Evolução da rentabilidade do aluguel residencial (*rental yield*)

Série histórica do *rental yield* anualizado (% a.a.)



Fonte: Índice FipeZAP e IBGE. Nota (*): a Fipe não divulga informações detalhadas ou tabelas de preço médio por zona, distrito ou bairro. Em caso de dúvidas e outras solicitações: fipezap@fipe.org.br.

RIO DE JANEIRO (RJ)

Informações socioeconômicas

População residente (2021)	6.775,6	mil pessoas
Área territorial (2021)	1.200,3	km²
PIB per capita (2020)	R$ 49.094	per capita
Quantidade de domicílios (2021)	2.589,6	mil domicílios
Quantidade de apartamentos (2021*)	1.237,7	mil apartamentos
Renda média domiciliar (2021)	R$ 6.742	por domicílio

Fonte: IBGE. Nota: quantidade de apartamentos em 2021 foi estimada.

Últimos resultados do Índice FipeZAP de Locação

Amostra (novembro/2023)	15.896	anúncios
Variação no mês (novembro/2023)	+0,70% ▲	
Variação acumulada no ano (2023)	+18,59% ▲	
Variação acumulada em 12 meses	+19,97% ▲	
Preço médio (novembro/2023)	R$ 44,65	/m²
Rental yield (novembro/2023)	0,44% a.m./ 5,28% a.a.	

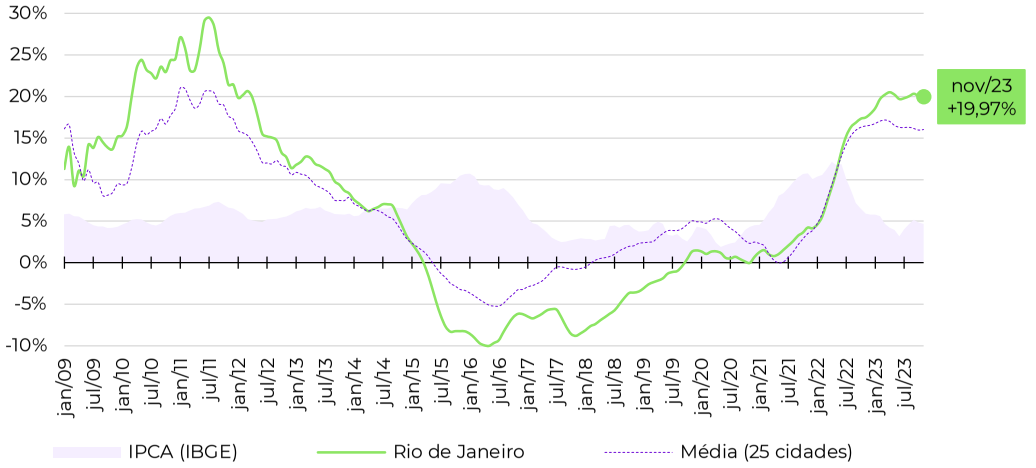
Fonte: Índice FipeZAP.

Zonas, distritos ou bairros mais representativos no índice

Nível e variação do preço médio de locação residencial

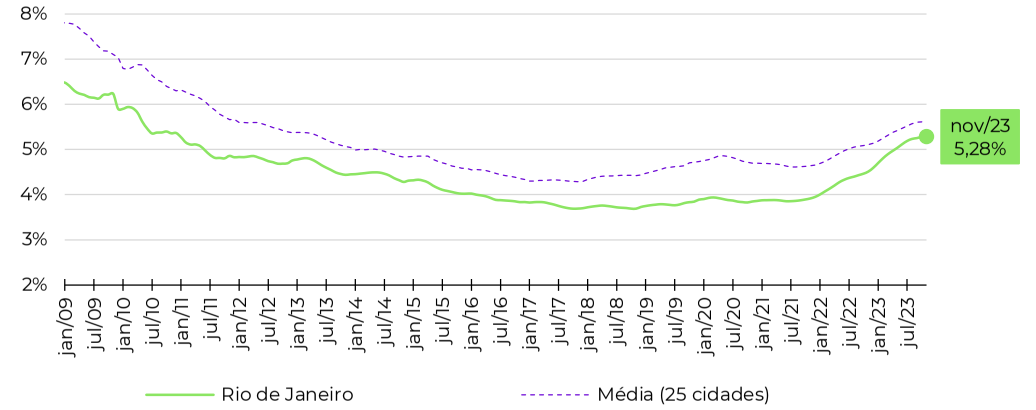
Variação acumulada do Índice FipeZAP de Locação em 12 meses

Série histórica do comportamento de preço médio de locação de imóveis residenciais (%)



Evolução da rentabilidade do aluguel residencial (*rental yield*)

Série histórica do *rental yield* anualizado (% a.a.)



Fonte: Índice FipeZAP e IBGE. Nota (*): a Fipe não divulga informações detalhadas ou tabelas de preço médio por zona, distrito ou bairro. Em caso de dúvidas e outras solicitações: fipezap@fipe.org.br.

BRASÍLIA (DF)

Informações socioeconômicas

População residente (2021)	3.094,3	mil pessoas
Área territorial (2021)	5.760,8	km²
PIB per capita (2020)	R$ 87.016	per capita
Quantidade de domicílios (2021)	1.017,8	mil domicílios
Quantidade de apartamentos (2021*)	299,9	mil apartamentos
Renda média domiciliar (2021)	R$ 7.948	por domicílio

Fonte: IBGE. Nota: quantidade de apartamentos em 2021 foi estimada.

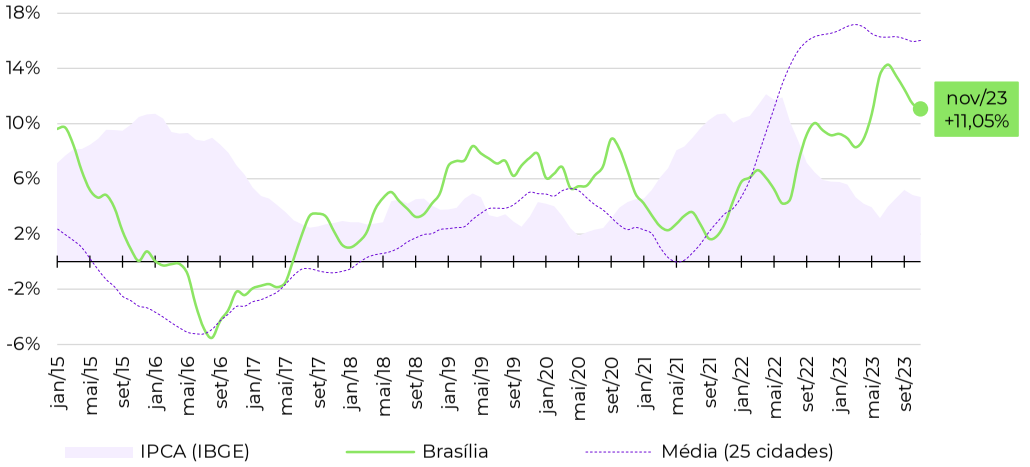
Últimos resultados do Índice FipeZAP de Locação

Amostra (novembro/2023)	1.770 anúncios
Variação no mês (novembro/2023)	-0,29% ▼
Variação acumulada no ano (2023)	+10,35% ▲
Variação acumulada em 12 meses	+11,05% ▲
Preço médio (novembro/2023)	R$ 40,19 / m²
Rental yield (novembro/2023)	0,45% a.m./ 5,38% a.a.

Fonte: Índice FipeZAP.

Variação acumulada do Índice FipeZAP de Locação em 12 meses

Série histórica do comportamento de preço médio de locação de imóveis residenciais (%)

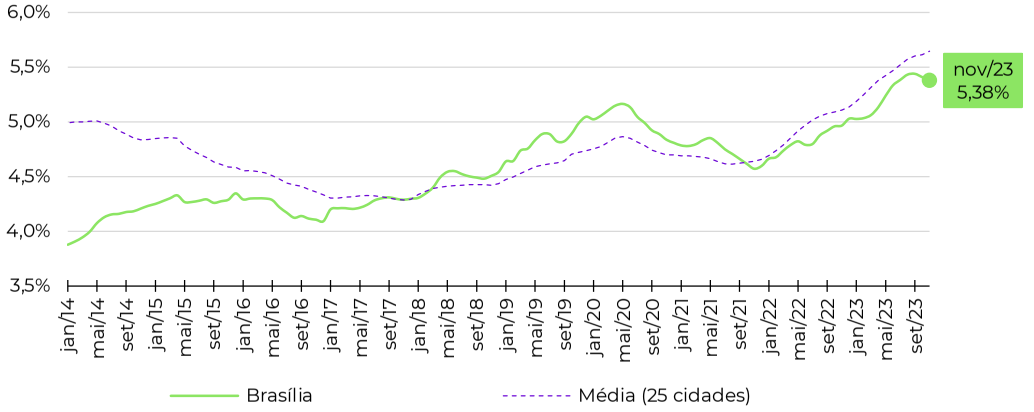


Zonas, distritos ou bairros mais representativos no índice

Nível e variação do preço médio de locação residencial

Evolução da rentabilidade do aluguel residencial (*rental yield*)

Série histórica do *rental yield* anualizado (% a.a.)



Fonte: Índice FipeZAP e IBGE. Nota (*): a Fipe não divulga informações detalhadas ou tabelas de preço médio por zona, distrito ou bairro. Em caso de dúvidas e outras solicitações: fipezap@fipe.org.br.

SALVADOR (BA)

Informações socioeconômicas

População residente (2021)	2.900,3	mil pessoas
Área territorial (2021)	693,5	km²
PIB per capita (2020)	R$ 20.417	per capita
Quantidade de domicílios (2021)	1.073,9	mil domicílios
Quantidade de apartamentos (2021*)	388,8	mil apartamentos
Renda média domiciliar (2021)	R$ 4.238	por domicílio

Fonte: IBGE. Nota: quantidade de apartamentos em 2021 foi estimada.

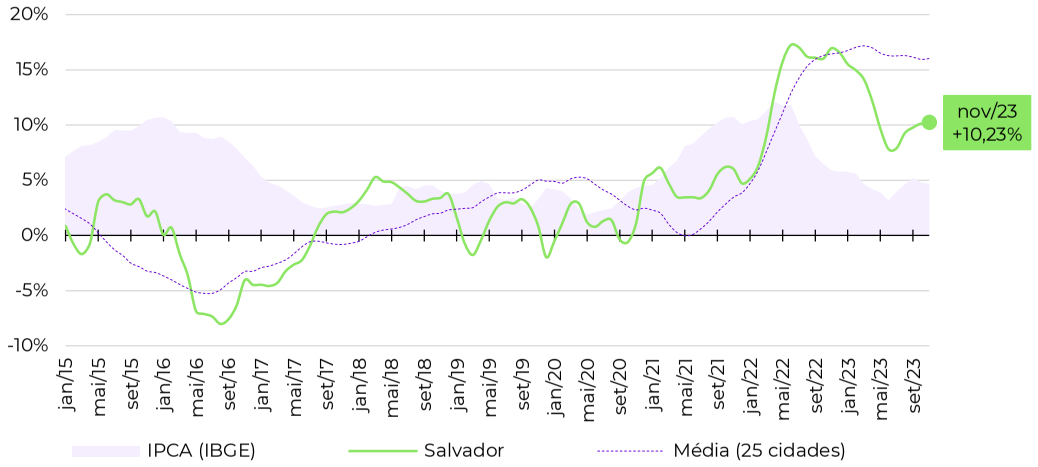
Últimos resultados do Índice FipeZAP de Locação

Amostra (novembro/2023)	4.831	anúncios
Variação no mês (novembro/2023)	+0,87%	▲
Variação acumulada no ano (2023)	+10,11%	▲
Variação acumulada em 12 meses	+10,23%	▲
Preço médio (novembro/2023)	R$ 32,45	/m²
Rental yield (novembro/2023)	0,52% a.m./ 6,24% a.a.	

Fonte: Índice FipeZAP.

Variação acumulada do Índice FipeZAP de Locação em 12 meses

Série histórica do comportamento de preço médio de locação de imóveis residenciais (%)

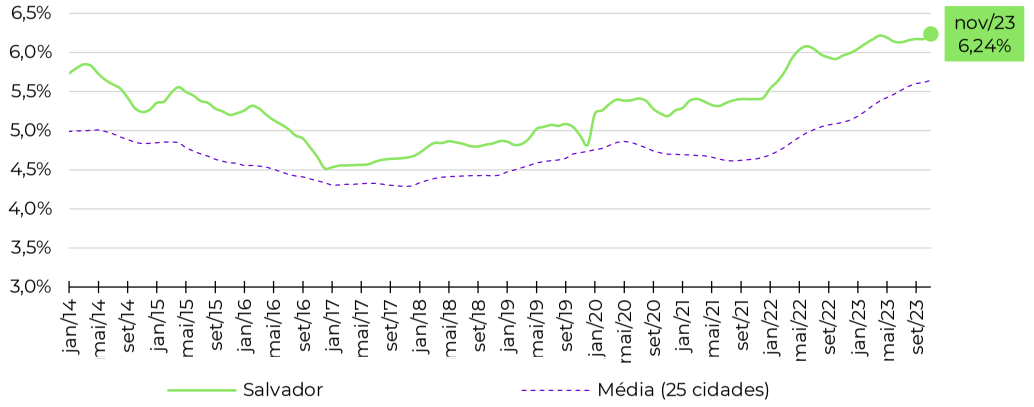


Zonas, distritos ou bairros mais representativos no índice

Nível e variação do preço médio de locação residencial

Evolução da rentabilidade do aluguel residencial (*rental yield*)

Série histórica do *rental yield* anualizado (% a.a.)



Fonte: Índice FipeZAP e IBGE. Nota (*): a Fipe não divulga informações detalhadas ou tabelas de preço médio por zona, distrito ou bairro. Em caso de dúvidas e outras solicitações: fipezap@fipe.org.br.

PORTO ALEGRE (RS)

Informações socioeconômicas

População residente (2021)	1.492,5	mil pessoas
Área territorial (2021)	495,4	km²
PIB per capita (2020)	R$ 51.117	per capita
Quantidade de domicílios (2021)	624,8	mil domicílios
Quantidade de apartamentos (2021*)	276,2	mil apartamentos
Renda média domiciliar (2021)	R$ 7.864	por domicílio

Fonte: IBGE. Nota: quantidade de apartamentos em 2021 foi estimada.

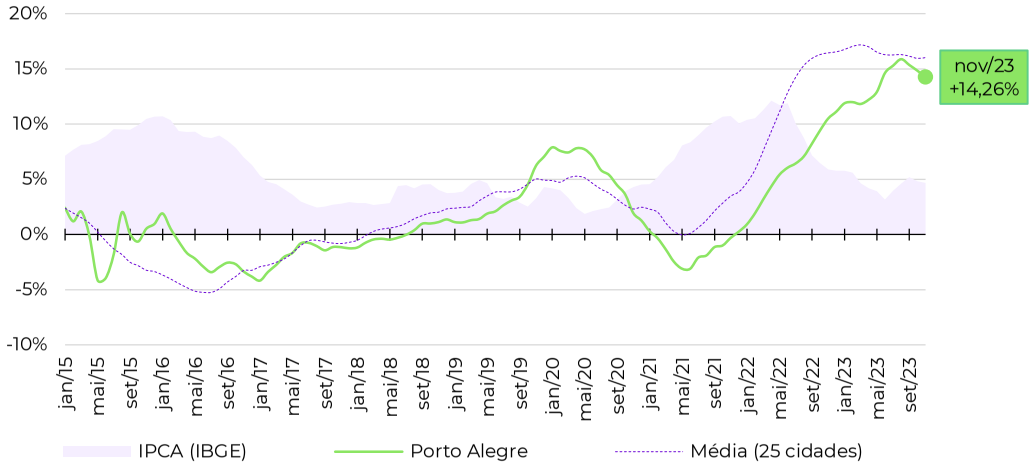
Últimos resultados do Índice FipeZAP de Locação

Amostra (novembro/2023)	13.809 anúncios
Variação no mês (novembro/2023)	+1,03% ▲
Variação acumulada no ano (2023)	+12,95% ▲
Variação acumulada em 12 meses	+14,26% ▲
Preço médio (novembro/2023)	R$ 31,42 / m²
Rental yield (novembro/2023)	0,47% a.m./ 5,61% a.a.

Fonte: Índice FipeZAP.

Variação acumulada do Índice FipeZAP de Locação em 12 meses

Série histórica do comportamento de preço médio de locação de imóveis residenciais (%)

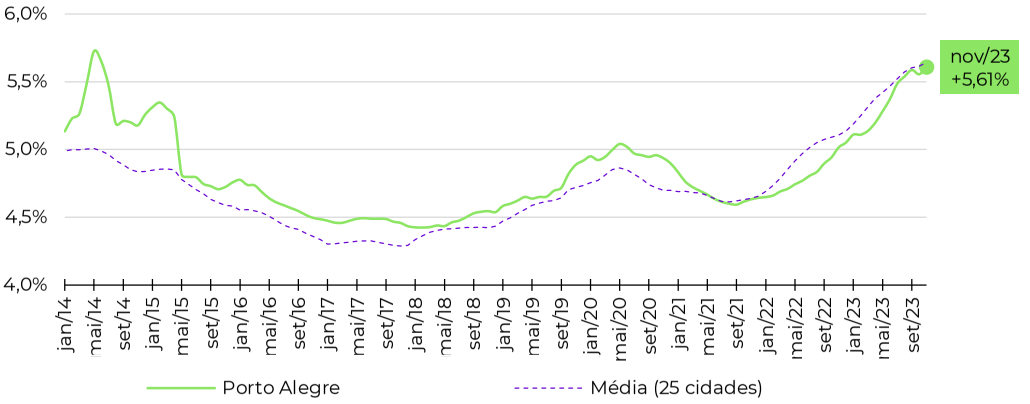


Zonas, distritos ou bairros mais representativos no índice

Nível e variação do preço médio de locação residencial

Evolução da rentabilidade do aluguel residencial (*rental yield*)

Série histórica do *rental yield* anualizado (% a.a.)



Fonte: Índice FipeZAP e IBGE. Nota (*): a Fipe não divulga informações detalhadas ou tabelas de preço médio por zona, distrito ou bairro. Em caso de dúvidas e outras solicitações: fipezap@fipe.org.br.

CURITIBA (PR)

Informações socioeconômicas

População residente (2021)	1.963,7	mil pessoas
Área territorial (2021)	434,9	km²
PIB per capita (2020)	R$ 45.318	per capita
Quantidade de domicílios (2021)	723,2	mil domicílios
Quantidade de apartamentos (2021*)	223,7	mil apartamentos
Renda média domiciliar (2021)	R$ 6.953	por domicílio

Fonte: IBGE. Nota: quantidade de apartamentos em 2021 foi estimada.

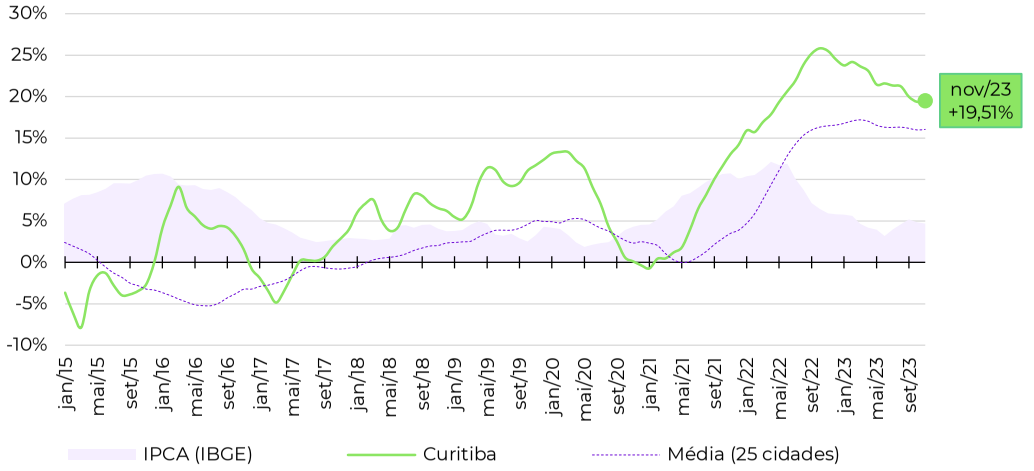
Últimos resultados do Índice FipeZAP de Locação

Amostra (novembro/2023)	3.729 anúncios
Variação no mês (novembro/2023)	+1,47% ▲
Variação acumulada no ano (2023)	+18,59% ▲
Variação acumulada em 12 meses	+19,51% ▲
Preço médio (novembro/2023)	R$ 35,54 /m²
Rental yield (novembro/2023)	0,38% a.m./ 4,60% a.a.

Fonte: Índice FipeZAP.

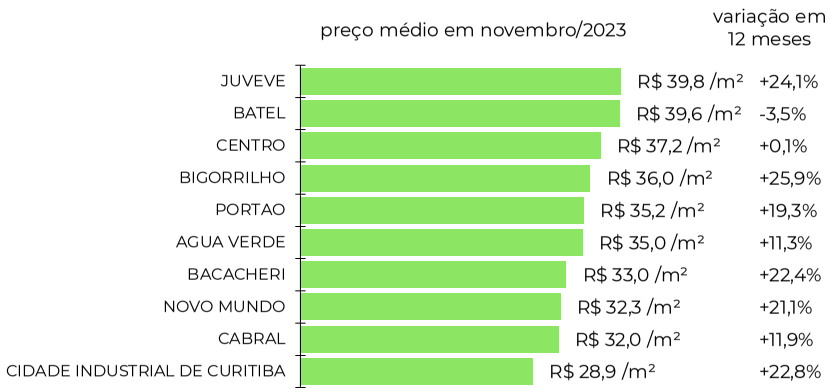
Variação acumulada do Índice FipeZAP de Locação em 12 meses

Série histórica do comportamento de preço médio de locação de imóveis residenciais (%)



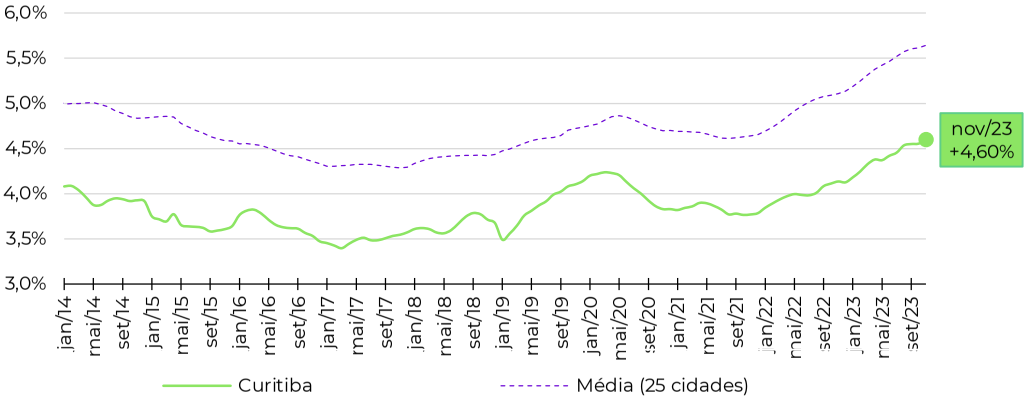
Zonas, distritos ou bairros mais representativos no índice

Nível e variação do preço médio de locação residencial



Evolução da rentabilidade do aluguel residencial (*rental yield*)

Série histórica do *rental yield* anualizado (% a.a.)



Fonte: Índice FipeZAP e IBGE. Nota (*): a Fipe não divulga informações detalhadas ou tabelas de preço médio por zona, distrito ou bairro. Em caso de dúvidas e outras solicitações: fipezap@fipe.org.br.

BELO HORIZONTE (MG)

Informações socioeconômicas

População residente (2021)	2.530,7	mil pessoas
Área territorial (2021)	331,4	km²
PIB per capita (2020)	R$ 38.670	per capita
Quantidade de domicílios (2021)	956,8	mil domicílios
Quantidade de apartamentos (2021*)	392,5	mil apartamentos
Renda média domiciliar (2021)	R$ 7.046	por domicílio

Fonte: IBGE. Nota: quantidade de apartamentos em 2021 foi estimada.

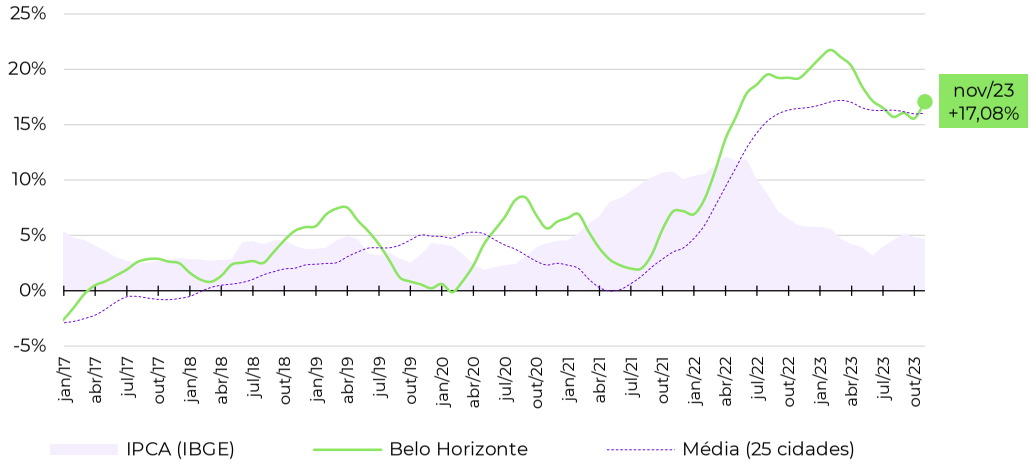
Últimos resultados do Índice FipeZAP de Locação

Amostra (novembro/2023)	7.259 anúncios
Variação no mês (novembro/2023)	+1,92% ▲
Variação acumulada no ano (2023)	+15,81% ▲
Variação acumulada em 12 meses	+17,08% ▲
Preço médio (novembro/2023)	R$ 36,36 / m²
Rental yield (novembro/2023)	0,41% a.m./ 4,95% a.a.

Fonte: Índice FipeZAP.

Variação acumulada do Índice FipeZAP de Locação em 12 meses

Série histórica do comportamento de preço médio de locação de imóveis residenciais (%)

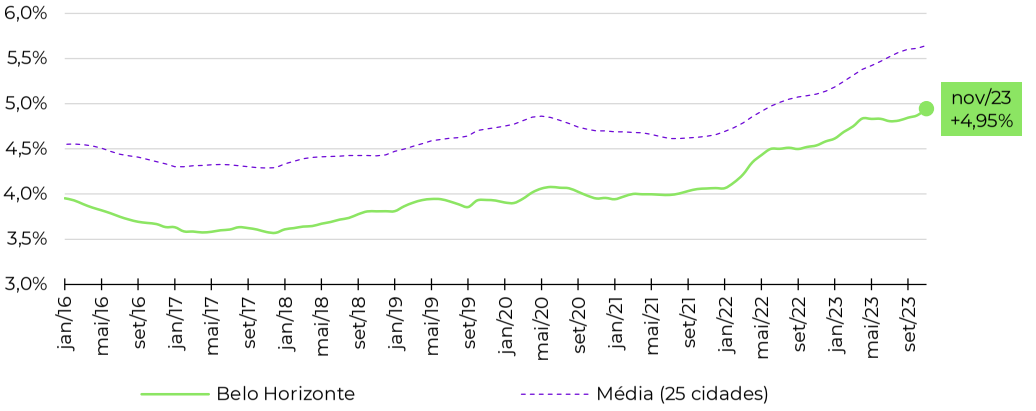


Zonas, distritos ou bairros mais representativos no índice

Nível e variação do preço médio de locação residencial

Evolução da rentabilidade do aluguel residencial (*rental yield*)

Série histórica do *rental yield* anualizado (% a.a.)



Fonte: Índice FipeZAP e IBGE. Nota (*): a Fipe não divulga informações detalhadas ou tabelas de preço médio por zona, distrito ou bairro. Em caso de dúvidas e outras solicitações: fipezap@fipe.org.br.

RECIFE (PE)

Informações socioeconômicas

População residente (2021)	1.661,0	mil pessoas
Área territorial (2021)	218,8	km²
PIB per capita (2020)	R$ 30.428	per capita
Quantidade de domicílios (2021)	582,8	mil domicílios
Quantidade de apartamentos (2021*)	164,5	mil apartamentos
Renda média domiciliar (2021)	R$ 4.334	por domicílio

Fonte: IBGE. Nota: quantidade de apartamentos em 2021 foi estimada.

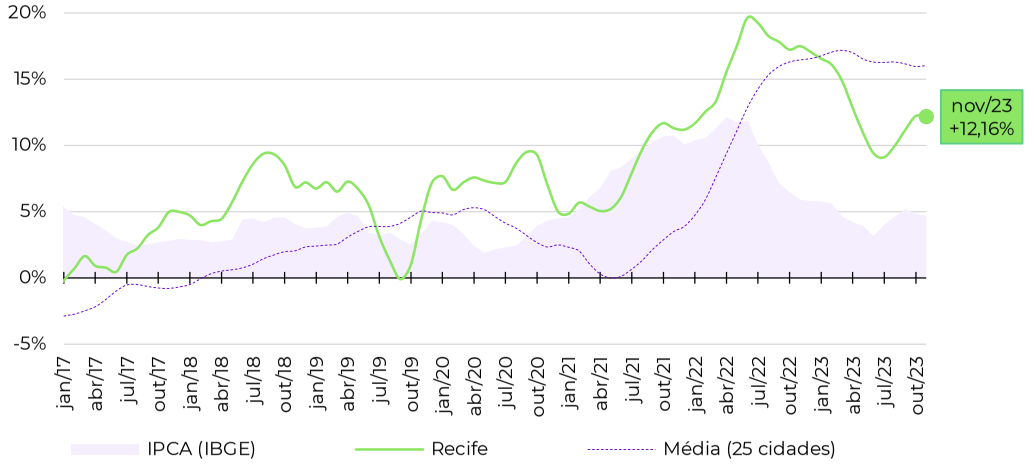
Últimos resultados do Índice FipeZAP de Locação

Amostra (novembro/2023)	5.154	anúncios
Variação no mês (novembro/2023)	+0,60%	▲
Variação acumulada no ano (2023)	+11,37%	▲
Variação acumulada em 12 meses	+12,16%	▲
Preço médio (novembro/2023)	R$ 47,35	/ m²
Rental yield (novembro/2023)	0,61% a.m./ 7,37% a.a.	

Fonte: Índice FipeZAP.

Variação acumulada do Índice FipeZAP de Locação em 12 meses

Série histórica do comportamento de preço médio de locação de imóveis residenciais (%)

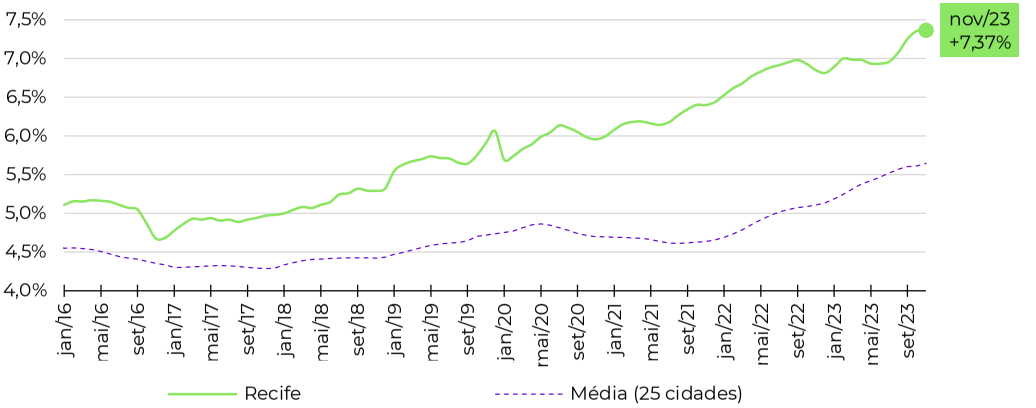


Zonas, distritos ou bairros mais representativos no índice

Nível e variação do preço médio de locação residencial

Evolução da rentabilidade do aluguel residencial (*rental yield*)

Série histórica do *rental yield* anualizado (% a.a.)



Fonte: Índice FipeZAP e IBGE. Nota (*): a Fipe não divulga informações detalhadas ou tabelas de preço médio por zona, distrito ou bairro. Em caso de dúvidas e outras solicitações: fipezap@fipe.org.br.

FORTALEZA (CE)

Informações socioeconômicas

População residente (2021)	2.703,4	mil pessoas
Área territorial (2021)	312,4	km²
PIB per capita (2020)	R$ 24.254	per capita
Quantidade de domicílios (2021)	894,6	mil domicílios
Quantidade de apartamentos (2021*)	194,6	mil apartamentos
Renda média domiciliar (2021)	R$ 4.578	por domicílio

Fonte: IBGE. Nota: quantidade de apartamentos em 2021 foi estimada.

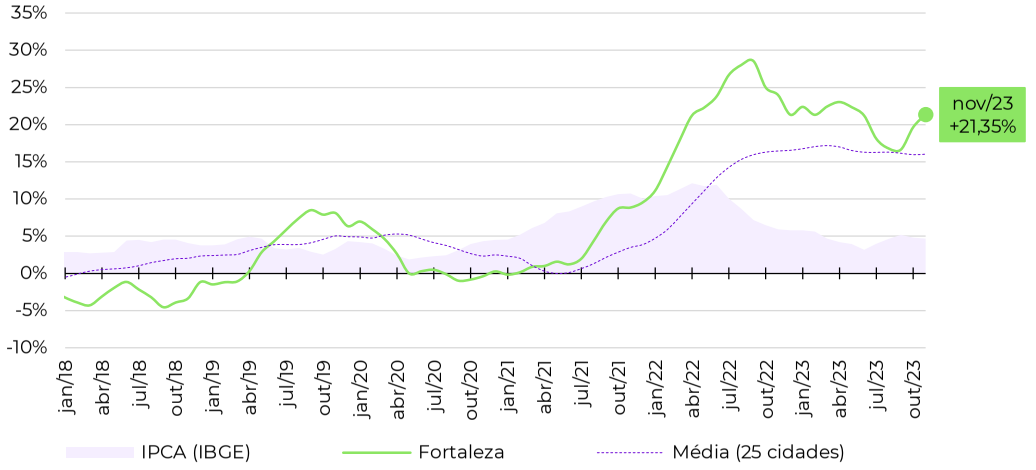
Últimos resultados do Índice FipeZAP de Locação

Amostra (novembro/2023)	3.550	anúncios
Variação no mês (novembro/2023)	+1,59% ▲	
Variação acumulada no ano (2023)	+22,48% ▲	
Variação acumulada em 12 meses	+21,35% ▲	
Preço médio (novembro/2023)	R$ 28,48	/ m²
Rental yield (novembro/2023)	0,38% a.m./ 4,61% a.a.	

Fonte: Índice FipeZAP.

Variação acumulada do Índice FipeZAP de Locação em 12 meses

Série histórica do comportamento de preço médio de locação de imóveis residenciais (%)

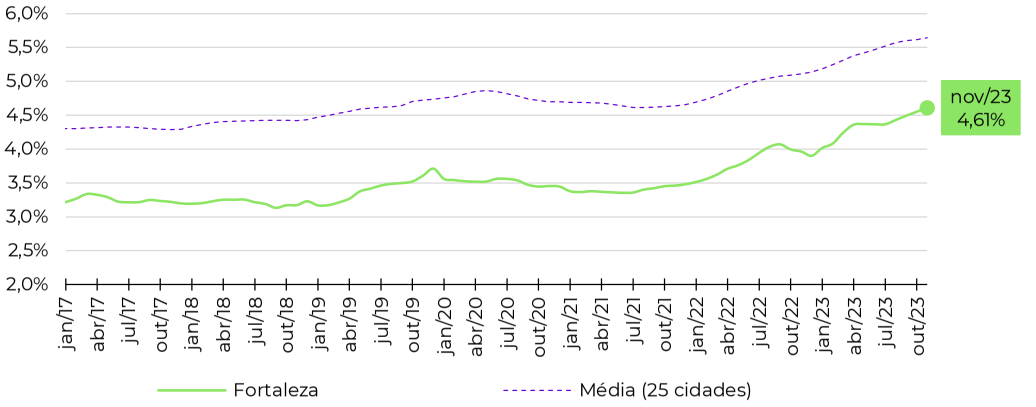


Zonas, distritos ou bairros mais representativos no índice

Nível e variação do preço médio de locação residencial

Evolução da rentabilidade do aluguel residencial (*rental yield*)

Série histórica do *rental yield* anualizado (% a.a.)



Fonte: Índice FipeZAP e IBGE. Nota (*): a Fipe não divulga informações detalhadas ou tabelas de preço médio por zona, distrito ou bairro. Em caso de dúvidas e outras solicitações: fipezap@fipe.org.br.

FLORIANÓPOLIS (SC)

Informações socioeconômicas

População residente (2021)	516,5	mil pessoas
Área territorial (2021)	674,8	km²
PIB per capita (2020)	R$ 41.886	per capita
Quantidade de domicílios (2021)	205,9	mil domicílios
Quantidade de apartamentos (2021*)	92,9	mil apartamentos
Renda média domiciliar (2021)	R$ 8.630	por domicílio

Fonte: IBGE. Nota: quantidade de apartamentos em 2021 foi estimada.

Últimos resultados do Índice FipeZAP de Locação

Amostra (novembro/2023)	2.677	anúncios
Variação no mês (novembro/2023)	-0,24%	▼
Variação acumulada no ano (2023)	+27,67%	▲
Variação acumulada em 12 meses	+28,14%	▲
Preço médio (novembro/2023)	R$ 49,81	/m²
Rental yield (novembro/2023)	0,46% a.m./ 5,51% a.a.	

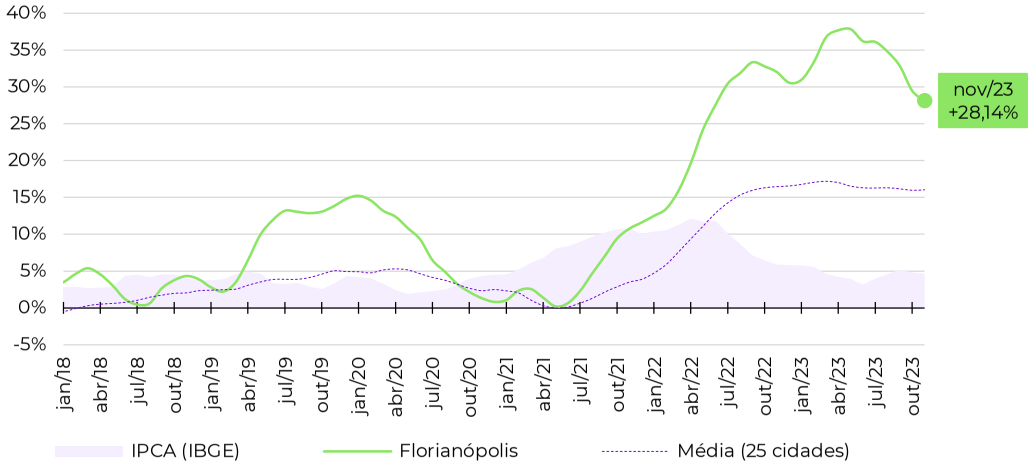
Fonte: Índice FipeZAP.

Zonas, distritos ou bairros mais representativos no índice

Nível e variação do preço médio de locação residencial

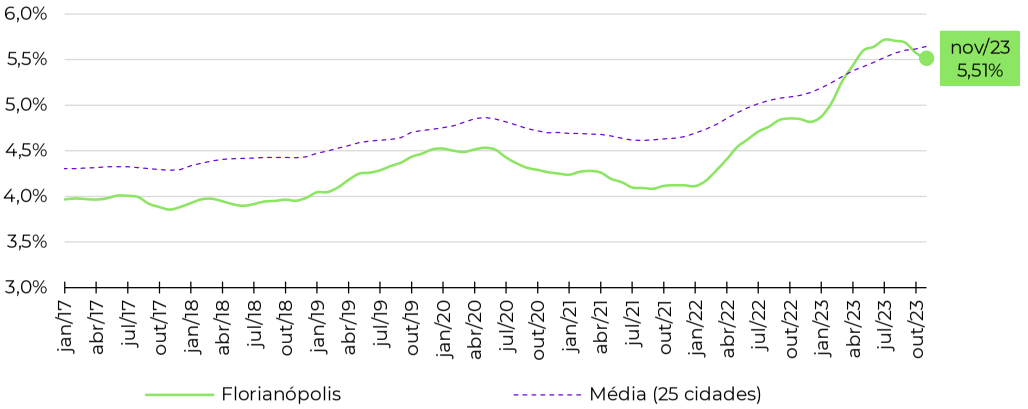
Variação acumulada do Índice FipeZAP de Locação em 12 meses

Série histórica do comportamento de preço médio de locação de imóveis residenciais (%)



Evolução da rentabilidade do aluguel residencial (*rental yield*)

Série histórica do *rental yield* anualizado (% a.a.)



Fonte: Índice FipeZAP e IBGE. Nota (*): a Fipe não divulga informações detalhadas ou tabelas de preço médio por zona, distrito ou bairro. Em caso de dúvidas e outras solicitações: fipezap@fipe.org.br.

GOIÂNIA (GO)

Informações socioeconômicas

População residente (2021)	1.555,6	mil pessoas
Área territorial (2021)	729,3	km²
PIB per capita (2020)	R$ 33.827	per capita
Quantidade de domicílios (2021)	561,2	mil domicílios
Quantidade de apartamentos (2021*)	108,7	mil apartamentos
Renda média domiciliar (2021)	R$ 5.753	por domicílio

Fonte: IBGE. Nota: quantidade de apartamentos em 2021 foi estimada.

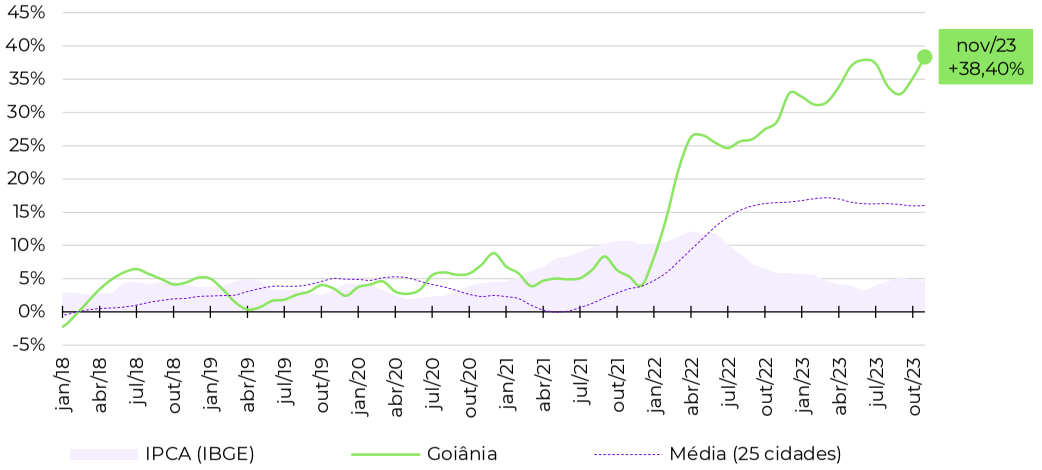
Últimos resultados do Índice FipeZAP de Locação

Amostra (novembro/2023)	2.958 anúncios
Variação no mês (novembro/2023)	+3,60% ▲
Variação acumulada no ano (2023)	+33,69% ▲
Variação acumulada em 12 meses	+38,40% ▲
Preço médio (novembro/2023)	R$ 35,13 /m²
Rental yield (novembro/2023)	0,49% a.m./ 5,91% a.a.

Fonte: Índice FipeZAP.

Variação acumulada do Índice FipeZAP de Locação em 12 meses

Série histórica do comportamento de preço médio de locação de imóveis residenciais (%)

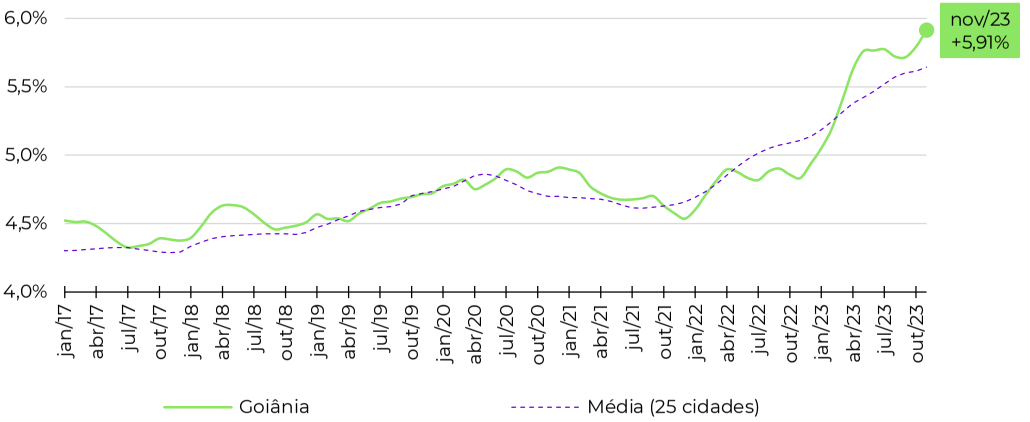


Zonas, distritos ou bairros mais representativos no índice

Nível e variação do preço médio de locação residencial

Evolução da rentabilidade do aluguel residencial (*rental yield*)

Série histórica do *rental yield* anualizado (% a.a.)



Fonte: Índice FipeZAP e IBGE. Nota (*): a Fipe não divulga informações detalhadas ou tabelas de preço médio por zona, distrito ou bairro. Em caso de dúvidas e outras solicitações: fipezap@fipe.org.br.

ÍNDICE

fipezap

DE PREÇOS DE IMÓVEIS ANUNCIADOS

metodologia, informes e séries históricas: www.fipe.org.br

outras informações e indicadores: www.fipezap.com.br

contato: fipezap@fipe.org.br

Estudo Técnico Preliminar 5/2024

1. Informações Básicas

Número do processo: Número PGC: 2252022

2. Descrição da necessidade

Tendo em vista a prorrogação do contrato 17/2016 Processo eletrônico SEI nº 23070.003480 /2016-16), já foi realizada faz-se necessário realizar uma nova contratação pela essencialidade do funcionamento do objeto às atividades da Universidade. Trata-se de contratação de empresa especializada na prestação de Serviços de Alimentação Coletiva durante 12 meses, podendo a duração estender-se até o limite de 120 (cento e vinte) meses, por meio da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e distribuição de refeições no Restaurante Universitário (RU) da Universidade Federal de Jataí (UFJ) - Campus Jatobá (refeição no sistema “bandejão”) e Riachuelo (refeição transportada do tipo marmitex), visando atender o fornecimento de pequenas refeições aproximadamente para o café da manhã de 70.500 (setenta mil e quinhentos) e 200.000 (duzentos mil) grandes refeições/ano (almoço e jantar) para os alunos beneficiários de auxílio alimentação, bem como para a comunidade universitária em geral, com a cessão onerosa de espaço físico e de parte dos móveis e equipamentos. A Universidade Federal de Jataí (UFJ) atende a uma demanda educacional pública estratégica, com cerca de 3.248 alunos matriculados em 25 cursos de graduação, alunos matriculados em cursos de Pós-Graduação e uma força de trabalho em torno de 537 colaboradores, entre efetivos, contratados temporários e terceirizados. Parte considerável deste público estuda ou trabalha o dia todo na universidade, tornando inviável seu retorno para casa no horário de café da manhã, almoço e /ou jantar. Logo, o fornecimento de refeições, a partir de contratação de empresa especializada, torna-se essencial para suprir parcialmente as necessidades nutricionais da comunidade da UFJ no período em que se encontra na universidade. A boa alimentação impacta e melhora as condições fisiológicas dos alunos e comunidade; promove a educação nutricional no âmbito da universidade e, dessa forma, contribui para a melhoria do desempenho, reduz a evasão e a repetência universitária. A UFJ têm seu compromisso ao atendimento efetivo às demandas dos discentes, que requerem a melhoria e implantação de processos que otimizem o tempo e a qualidade dos serviços prestados aos nossos alunos no que se refere às suas demandas administrativas, pedagógicas e sociais. Há incentivo à implantação de restaurantes, moradias estudantis, bem como outras ações e serviços que proporcionem a melhoria da vida acadêmica. Os Restaurantes Universitários (RUs) são conhecidos não somente como um espaço de convivência e integração dos membros da comunidade universitária, mas também como um importante local para garantir a promoção da saúde e a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), assegurando o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA). Assim, os RUs representam um importante instrumento para a promoção da permanência estudantil, por serem também espaços que criam condições para que os alunos fiquem no campus durante todo o dia desenvolvendo suas atividades acadêmicas. Na UFJ esses espaços já existem. Mas, não há servidores concursados que possam exercer atividades nos cargos de cozinheiros e auxiliares de cozinha no restaurante do Campus Jatobá. Esses cargos já foram extintos. Dessa forma, justificamos a necessidade da contratação do serviço terceirizado de fornecimento de refeições com qualidade e de baixo

custo, para garantir a aplicação da Política de Alimentação e Nutrição e do Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), especialmente no que diz respeito aos estudantes participantes dos programas de assistência estudantil em vulnerabilidade socioeconômica. O Programa Nacional de Assistência Estudantil (PNAES), visa democratizar as condições de permanência dos jovens na educação superior pública federal, minimizar os efeitos das desigualdades sociais e regionais na permanência e conclusão da educação superior, reduzir as taxas de retenção e evasão e contribuir para a promoção da inclusão social pela educação, sendo que um dos meios de promover a assistência estudantil é através do custeio de alimentação (DECRETO PNAES). Com base nos apontamentos realizados, é possível afirmar que a presente contratação faz-se de extrema necessidade para assegurar a continuidade dos serviços prestados no Restaurante Universitário, tendo em vista a essencialidade do funcionamento deste objeto às atividades da Universidade.

O Regime de Execução Contratual será o regime de execução por preço unitário. Tal regime destina-se aos serviços que devam ser realizados em quantidade e podem ser mensurados por unidades de medida, cujo valor total do contrato é o resultante da multiplicação do preço unitário pela quantidade e tipos de unidades contratadas. Portanto, é especialmente aplicável aos contratos que podem ser divididos em unidades autônomas independentes que compõem o objeto integral pretendido pela Administração. Será pago ao contratado o valor por refeição fornecida.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
1506	Eva Aparecida de Oliveira
1506	Cecília de Castro Bolina

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Do serviço continuado

Os serviços objeto deste estudo se enquadram como serviços continuados, pois a sua interrupção pode comprometer a continuidade das atividades da Administração, tendo em vista o impacto da saúde alimentar junto ao desenvolvimento estudantil, e sua contratação deve estender-se por mais de um exercício financeiro e continuamente, em conformidade com a definição de serviços continuados previsto no art. 15 da Instrução Normativa nº 05/2017 do MPOG. De mesmo modo, a solução a ser obtida deverá perdurar por pelo menos 12 meses, por se tratar de prestação de serviços a serem executados de forma contínua, podendo ter sua duração prorrogada por iguais e sucessivos períodos com vista à obtenção de preços e condições mais vantajosas para a Administração, contudo limitado ao prazo máximo de 120 (cento e vinte) meses (com base na Lei 14.133, de 2021).

Parâmetros legais obrigatórios na prestação de serviços

Os serviços oferecidos deverão atender a legislação, em específico às Resoluções RDC n.º 216 de 15 de setembro de 2004 e RDC n.º 275 de 21 de outubro de 2002, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e as demais legislações sanitárias vigentes. Instrução Normativa Nº 05/2017, dispõe sobre as regras e diretrizes do procedimento de contratação de serviços sob o regime de execução indireta no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional.

Características gerais da execução

A prestação de serviços da terceirização do Refeitório da UFJ no Campus Jatobá realizar-se-á mediante a cessão das dependências do Refeitório da CONTRATANTE para produção de alimentação pela CONTRATADA e de sala na Riachuelo para distribuição das marmitas. O serviço deverá permanecer em funcionamento nos dias úteis, conforme ano letivo da Instituição. A CONTRATADA responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, preparo, distribuição das refeições, manutenção predial, comercialização das refeições e todas as atividades inerentes à prestação de serviços inerentes ao estabelecido neste Estudo Técnico Preliminar, no Termo de Referência e seus anexos.

Deverão ser fornecidos os itens necessários à manutenção da temperatura de conservação dos alimentos durante todo o período de distribuição das marmitas (Hot Box ou isopor). Esses recipientes deverão ser retirados diariamente após o término do período de distribuição.

Os recipientes mencionados acima deverão ser devidamente etiquetados com a identificação das preparações que compõem as marmitas (nome) e horário do envase de cada lote. Além disso, o lote deverá conter a assinatura do(a) Nutricionista responsável técnico pelo acompanhamento do processo de produção e envase.

Os recipientes devem estar em perfeitas condições de uso/limpeza e em quantidade necessária, de acordo com a quantidade das marmitas entregues a cada serviço, sendo que em hipótese alguma serão aceitas marmitas que não estejam acondicionadas nesses recipientes e não apresentarem-se com embalagens íntegras no ato da entrega.

Os talheres deverão ser de boa qualidade, apresentando resistência compatível com sua finalidade de uso. A refeição fornecida deverá atender a todos os critérios de Boas Práticas de Fabricação disposto na norma RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

A refeição fornecida deverá atender a todos os critérios de Boas Práticas de Fabricação disposto na norma RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

A temperatura da refeição será aferida, por amostragem em dias alternados, no momento do seu recebimento nas unidades da Contratante. Para fins de recebimento das marmitas as temperaturas aferidas deverão corresponder aos parâmetros descritos abaixo. Casos específicos serão avaliados pelos Nutricionistas ou Técnicos de Nutrição e Dietética dos Restaurantes:

- para alimentos aquecidos: no mínimo 60ºC.

- para alimentos refrigerados (saladas cruas): no máximo 10ºC.

Serão observadas as condições higiênico-sanitárias do veículo utilizado no transporte das refeições, a uniformização e as condições de higiene do entregador. Estes critérios serão avaliados a cada entrega e serão registrados em formulário, conforme Anexo I - J.

Os veículos que serão utilizados para transporte dos produtos licitados devem:

- Estar limpos e serem adequados ao tipo de produto e sob condições que assegurem a integridade e qualidade sanitária;

- Possuir as documentações exigidas concedidas pela Autoridade Sanitária e respeitar as demais normas de higiene e transporte previstas na Portaria nº 069-R de 26/09/2007 – Secretaria Estadual de Saúde do Estado de Goiás;

- Possuir certificado de realização dos serviços de desinsetização e desratização, por empresa especializada, que deverá ser apresentado sempre que solicitado à Contratada. O certificado deverá conter pelo menos as seguintes informações: data de execução e validade/garantia dos serviços, placa e modelo do veículo onde os serviços foram prestados e dados (CNPJ, nome e telefone para contato) da empresa prestadora dos serviços. Os serviços de desinsetização e desratização deverão estar dentro da validade/garantia no ato de todas as entregas;

- Todos os produtos devem ser transportados em veículo com carroceria fechada;

- Os produtos não devem entrar em contato direto com o chão do veículo, necessitando conter paletes ou estrados, em material apropriado.

As entregas deverão ser realizadas por entregadores devidamente uniformizados (calça comprida, blusa com manga e sapato fechado), que tenham conhecimento de padrão de qualidade das entregas a serem realizadas nos restaurantes e que tenham contato direto com a CONTRATADA. Será exigido que os entregadores utilizem máscara de proteção facial.

Os entregadores deverão realizar a higienização de suas mãos nas pias de higienização dos restaurantes e/ou realizar a aplicação de álcool 70% nas mãos antes do contato com a

mercadoria e sempre que solicitado. Antes do início da realização das entregas será aferida a temperatura corporal dos entregadores. As despesas com transporte e descarregamento correrão por conta do fornecedor.

No momento do recebimento das marmitas, no local de entrega no Campus Riachuelo, por amostragem em dias alternados serão realizadas as seguintes análises: aferição de temperatura (conforme descrito em acima); pesagem de uma ou mais amostras das refeições e da proteína a fim de garantir que o peso do item adquirido segue o solicitado; e prova sensorial.

A empresa deverá entregar, juntamente ao lote, em cada local de entrega, uma refeição extra (além do quantitativo solicitado a cada serviço, almoço e jantar), a qual servirá como amostra para análise. A marmita a ser utilizada para análise será escolhida aleatoriamente pelo(a) Nutricionista ou servidor por ele designado no momento do recebimento, procedendo-se às análises sensoriais e de pesagem. Antes da prova sensorial a proteína poderá ser pesada separadamente para confirmação do seu peso. Após a prova, que será realizada em recipiente separado a marmita, a refeição será acondicionada sob congelamento por 72 horas para fins de controle. A CONTRATANTE não pagará o valor unitário pelas refeições extras enviadas pela CONTRATADA.

A qualidade higiênico-sanitária e segurança alimentar das refeições fornecidas serão de responsabilidade da CONTRATADA, bem como os desdobramentos relacionados.

Caso haja desconformidade de algum parâmetro descrito a empresa fica suscetível à aplicação das sanções previstas em legislação pertinente. Cada marmita deverá conter na tampa, de forma visível, uma etiqueta com os dizeres “consumo imediato”, tipo de refeição (” almoço”/”jantar”) e data da preparação. Especificamente no caso de marmita com opções vegetarianas, deverá conter também a inscrição “Vegetariana”.

Em caso de violação ou deformação das embalagens das marmitas a CONTRATADA deverá fazer a reposição em tempo hábil de forma a não comprometer o serviço e garantir o fornecimento total solicitado.

Período de funcionamento do Restaurante

O período estimado para o fornecimento das refeições seguirá os calendários acadêmicos estabelecidos pela UFJ. As instalações do restaurante da UFJ no Campus Jatobá e sala de distribuição na Riachuelo ficarão à disposição da CONTRATADA das 05h:00 às 23h:00. A CONTRATADA será responsável pelo fornecimento de três refeições: café da manhã, almoço e jantar. Estes que deverão ser distribuídos conforme horários definidos abaixo:

REFEIÇÃO	HORÁRIO DE DISTRIBUIÇÃO	DIAS DA SEMANA

CAFÉ DA MANHÃ	07h00 às 09h30	Segunda-feira à Sexta-feira
ALMOÇO	11h00 às 14h00	Segunda-feira à Sexta-feira
JANTAR	17h00 às 21h00	Segunda-feira à Sexta-feira

Os dias da semana e horários das refeições poderão ser modificados de acordo com as necessidades da UFJ, no qual comunicará à CONTRATADA com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas para sua devida organização.

Controle de acesso e venda das refeições

O controle de venda das refeições será realizado pela CONTRATADA com supervisão da CONTRATANTE. Caberá à CONTRATADA realizar o controle de acesso dos usuários no restaurante mantendo o registro diário de refeições e controle de refeições servidas na unidade. Esse controle deverá ser realizado por meio de catracas eletrônicas, instaladas devidamente na entrada do refeitório especificamente no caso do Campus Jatobá, e providenciadas pela CONTRATADA. Para o Campus Riachuelo o controle se dará via agendamento por e/mail e/ou aplicativo RU UFJ. A CONTRATADA deve providenciar a adequação do espaço e o sistema de informação para controle de acesso e venda de refeições antes do início das operações. O sistema de informações que gerenciará a venda de refeições e o controle de acesso de usuários deverá ser providenciado pela CONTRATADA, mediante aprovação da CONTRATANTE. O sistema implantado deverá emitir relatório diário, mensal e anual, do qual deverão ser encaminhados à CONTRATANTE a fim de pagamento à CONTRATADA. O relatório financeiro deverá obrigatoriamente especificar a quantidade de vendas de acordo com a classificação de cada grupo de usuários do Refeitório. Em caso de pane no sistema de vendas ou de controle de acesso, fica a CONTRATADA obrigada a solucionar o problema num prazo de até 24 horas.

Os quantitativos de marmitas a serem solicitados serão repassados por e-mail pela Coordenação ou Setor de Nutrição e/o aplicativo RU UFJ pelo usuário até às 13h30min do dia útil anterior para o almoço e até às 16h30min do dia útil anterior para o jantar, conforme número de comensais determinado através do agendamento a ser realizado.

Cessão onerosa

Para execução do objeto a UFJ fará a cessão onerosa do espaço físico do Restaurante Universitário, bem como de parte dos móveis, equipamentos e utensílios que serão necessários para a contratada. O espaço físico localiza-se na BR 364, Km 195, número 3.800, CEP. 75.801-615, Campus Jatobá, Cidade Universitária, Jataí/GO. Segue em anexo a Planta de Arquitetura do Local (SEI nº 23854.009138/2023-23). O Valor à ser cobrado pela Cessão Onerosa é de R$11.000,00 (onze mil reais) conforme definido por meio de Laudo Técnico de Avaliação (Processo SEI nº 23854.009138/2023-23, documento 0225820), em atendimento à Instrução Normativa nº 05, de 28 de

novembro de 2018, que dispõe sobre as diretrizes de avaliação dos imóveis da União ou de seu interesse, bem como define os parâmetros técnicos de avaliação para cobrança em razão de sua utilização; e à NBR 14.653 - Avaliações de bens. O Laudo Técnico de Avaliação será anexado ao Termo de Referência. A lista dos móveis, equipamentos e utensílios disponibilizados pela UFJ será disponibilizada como documento anexo ao Termo de Referência. O espaço físico para sala de distribuição de marmitas localiza-se no Campus Riachuelo, situado no endereço: Rua Riachuelo Nº 1530, setor Samuel Graham CEP 75.804-020. O Valor à ser cobrado pela Cessão Onerosa é de R$580,00 (Quinhentos e oitenta reais) conforme definido por meio de Laudo Técnico de Avaliação (Processo SEI nº 23854.009138 /2023-23, documento 0256602).

Água/Esgoto, Energia Elétrica e Internet

A empresa deve contratar serviço de internet, pois não há previsão de oferta deste serviço pela universidade. As obrigações financeiras decorrentes da concessão e ressarcimentos de energia e água serão tratadas no Termo de Referência.

Critérios e práticas de sustentabilidade

No que couber, solicita-se que a Contratada adote boas práticas de sustentabilidade baseadas na otimização e economia de recursos e na redução da poluição ambiental, a saber:

USO RACIONAL DA ÁGUA:

Colaborar na aplicação das medidas de redução do consumo e de uso racional da água, devendo atuar como facilitadora de mudanças de comportamento dos funcionários e usuários, por meio de capacitação e orientação sistemática sobre o uso racional da água, conscientizando-os sobre atitudes que previnam desperdício; Identificar e corrigir vazamentos na rede de água e nos equipamentos; Adotar procedimentos corretos para o uso adequado da água com economia e sem desperdício, garantindo a adequada higienização do ambiente, dos equipamentos, utensílios e alimentos; Utilizar materiais de limpeza biodegradáveis; Utilizar estratégias de reaproveitamento e reuso de água, quando possível.

EFICIÊNCIA ENERGÉTICA: Desenvolver programas de racionalização do uso de energia que contemplem ações educativas para funcionários e usuários; Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração, identificando a formação de chamas amarelas, a presença de fuligem nos recipientes e acúmulo excessivo de gelo, que, entre outros, podem constituir sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade. Caso seja constatada alguma irregularidade, esta deve ser comunicada imediatamente à Contratante, devendo ser tomadas as devidas providências; Adotar medidas que tragam a possibilidade de redução do consumo de energia, tais como: desligamento de sistemas de iluminação, instalação de interruptores, instalação de sensores de presença, rebaixamento de luminárias, entre outras.

GESTÃO INTEGRADA DE RESÍDUOS SÓLIDOS: Dar prioridade para uso de produtos reciclados e recicláveis; Responsabilizar-se pelo acompanhamento diário de atividades que

incluam medidas de reeducação ambiental, redução na fonte, reutilização e encaminhamento para reciclagem; Acondicionar devidamente os resíduos sólidos de acordo com a sua natureza em recipientes dotados de sacos plásticos adequados, tampa e sistema de acionamento sem contato manual em cada área de produção de refeições, e removê-lo sempre que necessário; Armazenar os resíduos sólidos de origem alimentar temporariamente sob refrigeração até o momento de sua remoção para destinação final; Elaborar procedimentos operacionais padronizados (POP) e registros para gestão integrada dos resíduos gerados no processo produtivo de refeições; Observar a possibilidade de aproveitamento máximo dos alimentos durante o planejamento, a aquisição de gêneros e a produção das refeições diárias, utilizando-se técnica específica para cada etapa do processo produtivo das refeições; Manter devidamente preenchido e arquivado na unidade geradora, o manifesto de resíduos (MR).

DA DESTINAÇÃO FINAL DE RESÍDUOS SÓLIDOS

Em observância a Lei nº 12.305 de 2 de agosto de 2010, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos, usando como base o conceito de responsabilidade compartilhada dos geradores, e objetivando minimizar impactos negativos ocasionados pela geração, deposição inadequada de resíduos sólidos, a CONTRATADA deverá: implantar e manter programas voltados à minimização na geração, reciclagem dos resíduos ou destinação a entidades e/ou organizações assistenciais que comprovadamente efetivem a reciclagem, bem como dar destinação adequada aos resíduos sólidos orgânicos (coleta municipal). Quanto à doação de sobra de preparações “limpas” que compõe o cardápio, ou seja, as preparações que não foram dispostas no balcão de distribuição para serem consumidas: atualmente existe a RDC Federal 216/2004 que estabelece critérios de segurança para exposição e consumo dos alimentos preparados, disposto no item da Preparação do Alimento. Portanto só poderão ser doadas as sobras que atenderem a esse critério.

DA DESTINAÇÃO FINAL DOS RESÍDUOS DE ÓLEOS DE FRITURAS

Objetivando minimizar impactos negativos ocasionados pela deposição de resíduo de óleo comestível, utilizado em frituras, diretamente na rede de esgotos, a CONTRATADA deverá implantar e manter programas voltados à reciclagem de óleo comestível, tais como destinação a entidades e/ou organizações assistenciais que comprovadamente efetivem o reaproveitamento do óleo para a produção de sabão, etc.

5. Levantamento de Mercado

Buscando satisfazer a comunidade acadêmica da UFJ é possível que a prestação do serviço, objeto deste estudo, seja gerenciado de maneira própria, em regime de autogestão, ou execução indireta. Cada uma destas modalidades (as principais dentre as diversas existentes) apresentam características de demandas e custos específicos, onde no regime de autogestão teríamos que ter os seguintes requisitos: Coordenação do serviço de produção e distribuição das refeições; Quadro de pessoal em quantidade suficiente e devidamente qualificada;

Aquisição, armazenamento e manipulação adequadas dos insumos; além de outras especificações próprias do serviço sob responsabilidade exclusiva da CONTRATANTE e no regime de execução indireta, ficaria a cargo da CONTRATADA, cabendo à UFJ a correta fiscalização do cumprimento das obrigações contratuais. Em atenção a estas obrigações pode-se extrair as características operacionais básicas para se efetuar uma comparação entre a aplicação do regime de Autogestão e o de Execução Indireta, a fim de podermos optar pelo mais vantajoso para a Administração - conforme apresentado no Quadro 1.

Quadro 1 - Análise de Levantamento de Mercado

CRITÉRIOS	AUTOGESTÃO	EXECUÇÃO INDIRETA
DISPONIBILIDADE DE PESSOAL EM QUANTIDADE APROPRIADA E TECNICAMENTE ADEQUADA	A UFJ não dispõe de concurso público que contemple a existência de cargos necessários ao bom funcionamento de um Restaurante, além disso, esse tipo de cargos encontra-se em extinção (Lei nº 9.632/1998), os quais no Plano de Cargos e Carreira dos Técnicos Administrativos em Educação (BRASIL, 2005) seriam no mínimo Auxiliar de Cozinha , Cozinheiro, Copeiro, além de Nutricionista, único cargo existente e ocupado atualmente na UFJ	Em processos licitatórios faz-se mister que licitantes apresentem comprovação de habilitação jurídica, fiscal, trabalhista, técnica (incluindo existência de registros profissionais, aptidão para desempenho do objeto licitado, comprovado por pessoas jurídicas de direito público ou privado, devidamente registrados nas entidades profissionais competentes e demonstração de pessoal técnico adequado, disponível e qualificado para a realização do objeto (Lei nº 8.666/93, art. 30)
EXPERIÊNCIA NA EXECUÇÃO DO OBJETO DO SERVIÇO PRESTADO	Atualmente na UFJ o serviço de fornecimento de refeições já ocorre, porém, em regime de execução indireta, sendo a execução de responsabilidade da contratada, cabendo à UFJ a fiscalização da prestação do serviço	
DISPONIBILIDADE DE INSTALAÇÕES F Í S I C O - SANITÁRIAS E MATERIAIS ADEQUADOS	A UFJ dispõe de espaço físico e parte dos armazenamento adequado de gêneros alimentícios. Para adquirir o restante dos equipamentos é ne	

P R Á T I C A IMPLANTADA EM OUTRO ÓRGÃO OU INSTITUIÇÃO DA ADMINISTRAÇÃO P Ú B L I C A FEDERAL	Ambos os regimes podem ser observados na Administração Pública Federal, em instituições assemelhadas à UFJ, cada uma optando pela modalidade que mais se adapte à sua realidade, na UFG, antiga tutora da UFJ, funciona em regime de execução indireta	
APLICABILIDADE NA INSTITUIÇÃO	Possível apenas caso sejam efetivadas as adequações físico-sanitárias, de pessoal (que requerem alterações na legislação atual) e que atenda aos requisitos legais para o fluxo de contratação e haja disponibilidade orçamentária	Plenamente possível, desde que atenda aos requisitos legais para o fluxo de contratação e haja disponibilidade orçamentária, sendo atualmente o modelo de serviço utilizado
VIABILIDADE ECONÔMICA	Considerando a impossibilidade de contratação do pessoal necessário para o quadro efetivo (ou ainda os custos com a prestação indireta apenas do pessoal), não tratar-se da atividade-fim do órgão, a ferramenta requer um esforço financeiro em folha de pessoal, compra de insumos, capital para compra de equipamentos, além dos custos relacionados à operacionalização direta	Considerando a possibilidade de captação de empresas com lastro financeiro-operacional, os custos com insumos, instalações e pessoal, a opção pela execução indireta apresenta-se menos onerosa, permitindo ainda o foco da instituição na atividade fim, sem prejudicar a prestação do serviço com a qualidade requerida

Fonte: Adaptado da Universidade Federal do Cariri (UFCAT, 2020).

Para a escolha das opções disponíveis observou-se a vinculação à realidade de Instituições de Ensino Superior, em especial às características peculiares da UFJ (localização, disponibilidade de pessoal e orçamentária, e mercado). Com base nisso e levando em consideração aspectos legais, técnicos e econômicos, analisando as limitantes que a UFJ precisaria transpor (algumas fora do seu poder de atuação), as experiências exitosas, existentes em outras realidades de mesmo objeto (inclusive no âmbito da própria UFJ), e havendo possibilidade legal, melhor adequação operacional e sendo economicamente interessante, a equipe de planejamento aponta o serviço efetuado pela EXECUÇÃO INDIRETA, como a recomendação para a execução do objeto estudado. A prestação via execução indireta possibilita, no decorrer da execução contratual, aumento/diminuição dos serviços em razão de cláusulas exorbitantes que concedem essa prerrogativa à administração, evitando burocratização e morosidade de outras vias. O serviço de prestação indireta é economicamente viável tendo em vista a possibilidade de mensuração do serviço e de negociação durante toda a fase executória.

6. Descrição da solução como um todo

A solução pretendida é a contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de alimentação coletiva, por meio da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e distribuição de aproximadamente 270.500,00 (duzentos e setenta mil e quinhentos) pequenas e grandes refeições/ano (café da manhã, almoço e jantar) com produção e distribuição de refeições no Restaurante Universitário (RU) da Universidade Federal de Jataí (UFJ) - Campus Jatobá (refeição no sistema “bandejão”) e Riachuelo (refeição transportada do tipo marmitex), com a cessão onerosa de uso de áreas destinadas à execução desses serviços e de parte dos móveis e equipamentos necessários, à toda a comunidade universitária, estudantes, terceirizados, estagiários e visitantes da UFJ, assegurando-se uma alimentação balanceada – tomando-se como referência adultos saudáveis – e em condições higiênico-sanitárias adequadas, respeitando-se hábito, cultura local e com atenção às condições socioambientais. Os serviços englobam o planejamento, a organização, a direção e a supervisão de serviços de alimentação e nutrição (preparação e distribuição de refeições); serviço de caixa, limpeza e higienização da área física e dos aparelhos (equipamentos) e utensílios, e a manutenção (preventiva e corretiva) de todos os equipamentos cedidos pela UFJ, assim como os que a empresa instalar no Restaurante Universitário. A provisão de todo o material necessário para a produção das refeições, bem como dos materiais de consumo em geral (matéria prima não alimentar, produtos de higiene e de limpeza, etc.) e dos recursos humanos (pessoal técnico, operacional e administrativo) em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas à execução da solução pretendida com qualidade. Para execução do objeto a UFJ fará a cessão onerosa dos espaços físicos do Restaurante Universitário, bem como de parte do móveis, equipamentos e utensílios que serão necessários para a contratada. A lista dos móveis, equipamentos e utensílios disponibilizados pela UFJ será disponibilizada como documento anexo ao Edital. A descrição detalhada dos espaços a serem cedidos, bem como as informações acerca dos valores a serem cobrados a título da cessão onerosa constarão do Termo de Referência.

A solução indicada para essa demanda é a realização de um processo licitatório formatado ao caso, conforme a legislação vigente. Assim sendo, a empresa vencedora deverá cumprir rigorosamente a legislação, assim como as normas estabelecidas no respectivo processo licitatório.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Estima-se o fornecimento anual de aproximadamente de 70.500 (setenta mil e quinhentos) de café da manhã e 200.000 (duzentos mil) de grandes refeições (almoço e jantar), no Restaurante Universitário do Campus Jatobá da UFJ pelo sistema de distribuição tipo bandejão e para o Campus Riachuelo refeição transportada (do tipo marmitex), para atender. As estimativas para o montante das refeições a serem adquiridas foram baseadas nos quantitativos praticados em exercícios anteriores à pandemia sendo 2019 e pós-pandemia de 2022 e 2023, de acordo com a tabela a seguir. Dessa forma, a previsão pode sofrer variações para mais ou para menos. Destaca-se que nos últimos anos tem ocorrido evasão escolar significativa.

Quadro 1. Número de refeições servidas no RU/UFJ em 2019, 2022 e 2023.

ANO	TOTAL DE REFEIÇÕES
2019	173.867
2022	119.527
2023	128.771

Fonte: PRAE/UFJ (2024).

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R$): 4.828.085,00

Valor (R$):4.828.085,00

O valor total estimado anual da contratação é de R$ **4.828.085,00** (**quatro milhões oitocentos e vinte e oito mil e oitenta e cinco reais**). O quadro resumo dos valores dos serviços encontra-se abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	Unidade de Medida	Quantidade	Valor Unitário Máximo (R$)	Valor Total Máximo(R$
1	Fornecimento de grandes refeições (almoço e jantar), no Restaurante Universitário do Campus Jatobá - Cidade Universitária pelo	Unidade	200.000	21,19	4.238.000,0

	sistema de distribuição tipo bandejão e para o Campus Riachuelo - Fornecimento de alimentação pronta para consumo, acondicionada em embalagens do tipo “marmitex” retangular, material do marmitex: alumínio, capacidade 900 ml, dimensões aproximadas: entre 220 a 300mm x 230 a 300mm x 30 a 45 mm (largura x comprimento x altura), características adicionais: fechamento manual, com tampa em cartão, com uma das faces da tampa aluminizada. As refeições devem ser acompanhadas de kit de talheres descartáveis, contendo neste: 1 (uma) faca, 1 (um) garfo e um guardanapo descartável, acondicionados em embalagem plástica, transparente. As saladas cruas deverão ser entregues em embalagens individualizadas (podendo estas serem de material plástico, isopor ou alumínio).				

2	Fornecimento de pequenas refeições (café da manhã), no Restaurante Universitário do Campus Jatobá - Cidade Universitária.	Unidade	70.500	8,37	590.085,00
Valor total					4.828.085,00

Para essa contratação, foi feita pesquisa no banco de preços, item 1 refeições industriais (preparo/distribuição) almoço/jantar. Para item 2 refeições industriais (preparo/distribuição) café da manhã.

Para essa contratação, pode ser considerada ainda a Instrução Normativa nº 73 de 05 de Agosto de 2020 do Ministério da Economia, que dispõe sobre os procedimentos administrativos básicos para a pesquisa de preços para aquisição de bens e contratação de serviços em geral. Devem ser utilizados parâmetros previstos nos incisos I, II, III e IV, conforme previsto no Artigo 5º, o qual preconiza que os parâmetros previstos nos incisos deste artigo poderão ser utilizados de forma combinada ou não.

A metodologia aplicada ao cálculo de preço de referência deve seguir as orientações da IN ME nº 73/2020, art. 6º, que determina:

Art. 6º Serão utilizados, como métodos para obtenção do preço estimado, a média, a mediana ou o menor dos valores obtidos na pesquisa de preços, desde que o cálculo incida sobre um conjunto de três ou mais preços, oriundos de um ou mais dos parâmetros de que trata o art. 5º, desconsiderados os valores inexequíveis, inconsistentes e os excessivamente elevados.

§ 1º Poderão ser utilizados outros critérios ou métodos, desde que devidamente justificados nos autos pelo gestor responsável e aprovados pela autoridade competente.

§ 2º Para desconsideração dos valores inexequíveis, inconsistentes e excessivamente elevados, deverão ser adotados critérios fundamentados e descritos no processo administrativo.

§ 3º Os preços coletados devem ser analisados de forma crítica, em especial, quando houver grande variação entre os valores apresentados.

§ 4º Excepcionalmente, será admitida a determinação de preço estimado com base em menos de três preços, desde que devidamente justificada nos autos pelo gestor responsável e aprovado pela autoridade competente.

Segundo o Manual de Orientação de Pesquisa de Preços do Superior Tribunal de Justiça (STJ), um dos parâmetros possíveis de serem utilizados para definir quando utilizar a média ou a mediana é fazer uso da medida de dispersão denominada coeficiente de variação, que fornece a oscilação dos dados obtidos em relação à média. Quanto menor for o seu valor, mais homogêneos serão os dados. Tendo como base essas informações, deverá ser desenvolvida uma planilha que possibilite o cálculo do preço de referência considerando estas variáveis. Serão considerados, também, e de acordo com Manual de Orientação de Pesquisa de Preços do Superior Tribunal de Justiça (STJ), critérios para verificação e expurgação de preços excessivamente elevados, além daqueles relacionados à aceitabilidade e à exequibilidade dos valores.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Para um melhor serviço e gestão futura do contrato originário deste processo licitatório a possibilidade de se contratar por meio de grupos separados comprometeria uma gestão adequada, dificultando o cumprimento do princípio constitucional da eficiência, uma vez que haveria a possibilidade de surgimento de vários contratos, tornando dificultoso um controle adequado. Além disso, seria inviável o parcelamento em lotes de refeições, por exemplo, sabendo que diferentes empresas poderiam vencer e que seria inviável a utilização compartilhada dos espaços de produção e distribuição.

A necessidade deste agrupamento se justifica, ainda, devido ao fato de o gerenciamento centralizado possibilitar maior agilidade na tomada de decisão, competitividade ao certame por parte do mercado, resguardando a Administração Pública e evitando a perda do procedimento licitatório por desinteresse do mercado, evitando assim a necessidade de iniciar nova licitação para o atendimento da demanda, oferecendo uma melhor relação custo-benefício para a UFJ. Além destes aspectos, leva-se em consideração as similaridades dos serviços, ganhando na economia de escala e ampliação da participação.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há contratações correlatas a esta pois todos os demais contratos relacionados à prestação deste serviço serão assumidos pela empresa vencedora do certame (a UFJ contratará empresa para fornecimento de refeições, esta por sua vez, contratará fornecedores de alimentos, materiais de limpeza, equipe de manutenção, internet, etc.).

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A presente contratação está alinhada ao Plano Nacional de Assistência Estudantil (Pnaes), que apoia a permanência de estudantes de baixa renda matriculados em cursos de graduação presencial das instituições federais de ensino superior. O objetivo é viabilizar a igualdade de

oportunidades entre todos os estudantes e contribuir para a melhoria do desempenho acadêmico, a partir de medidas que buscam combater situações de repetência e evasão. O Pnaes oferece assistência à alimentação, além de outras ações de assistência que devem ser executadas pela própria instituição de ensino (Decreto nº 7.234, de 19 de julho de 2010). Dessa forma, considerando a importância de manter a continuidade da assistência em alimentação para a comunidade universitária da UFJ, em especial, aos estudantes de baixa renda, a presente contratação vem de encontro ao Plano de Gestão da UFJ 2024-2028, por meio das seguintes metas: 7. Estabelecer plano de solução emergencial aplicável no caso de rescisão unilateral por parte da empresa que presta o serviço de alimentação; 8. Fomentar estratégias para viabilizar a ampliação da quantidade de refeições diárias ofertadas aos estudantes assistidos pelos programas universitários; 9. Garantir a segurança alimentar e nutricional da comunidade universitária, por meio da promoção de ações intersetoriais e participativas; 17. Implementar uma política de segurança alimentar na comunidade universitária; Portanto, a presente solução foi cadastrada no Planejamento e Gerenciamento de Contratações 2024 da UFJ.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

- Atender a Comunidade da UFJ, constituída de estudantes, servidores técnico-administrativos, docentes, colaboradores terceirizados, visitantes e situações especiais previamente aprovadas pela CONTRATANTE.
- Ampliar a permanência de discentes em vulnerabilidade social que serão atendidos pela Assistência Estudantil.
- Gerar diretrizes alimentares para a comunidade acadêmica visando à prevenção e o controle dos distúrbios nutricionais e das doenças crônico não-transmissíveis.
- Apoiar e implantar programas de qualidade na área de alimentação e nutrição e afins com ênfase nas atividades de ensino, pesquisa e extensão.
- Fomentar ações educativas de incentivo ao consumo de alimentos regionais, especialmente frutas, legumes e verduras, em atendimento à Estratégia Global de Alimentação, Atividade Física e Saúde.
- Promover ações de práticas alimentares saudáveis para os usuários.
- Em suma, pretende-se garantir o fornecimento de refeições (café da manhã, almoço e jantar) nutricionalmente equilibradas, a preço acessível no Restaurante Universitário da UFJ. Para tanto, a contratação de empresa especializada em alimentação e nutrição é uma estratégia efetiva e que promove o uso racional de recursos financeiros e materiais disponíveis. Com esta contratação será realizada a promoção de alimentação saudável, de qualidade e segura para a comunidade universitária, especialmente para os estudantes de baixa renda da UFJ.

13. Providências a serem Adotadas

Por ocasião da contratação, deve ser instituída e capacitada uma Comissão Fiscalizadora do contrato composta por 02 (dois) Fiscais Técnicos e 01 (um) Gestor do Contrato, além da Fiscalização pelo Público Usuário.

Fiscalização Técnica (Nutricionista): responsável pelo acompanhamento da produção das refeições, no que tange à quantidade e qualidade, com o objetivo de avaliar a execução do objeto nos moldes contratados e, se for o caso, aferir se a quantidade, qualidade, tempo e modo da prestação dos serviços estão compatíveis com os indicadores de níveis mínimos de desempenho estipulados no ato convocatório aplicando o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), para efeito de pagamento conforme o resultado, podendo ser auxiliado pela Fiscalização pelo Público Usuário;

Fiscalização pelo Público Usuário: é o acompanhamento da execução contratual por pesquisa de satisfação junto ao usuário, com o objetivo de aferir os resultados da prestação dos serviços, os recursos materiais e os procedimentos utilizados pela contratada, quando for o caso, ou outro fator determinante para a avaliação dos aspectos qualitativos do objeto;

Fiscalização Administrativa: será responsável pelo acompanhamento do cadastro, acesso e venda das refeições para efeito de pagamento conforme o número de refeições servidas, bem como pela gestão patrimonial dos bens cedidos pela UFJ;

Fiscalização Setorial da Infraestrutura: é o acompanhamento da execução do contrato nos aspectos técnicos ou administrativos da infraestrutura do refeitório, a execução das manutenções preventivas e corretivas do imóvel, bem como o estado de uso dos equipamentos e utensílios cedidos pela UFJ;

Gestor do contrato: responsável pelos atos preparatórios à instrução processual e ao encaminhamento da documentação pertinente ao setor de contratos para formalização dos procedimentos quanto aos aspectos que envolvam a prorrogação, alteração, reequilíbrio e eventual aplicação de sanções, extinção dos contratos, dentre outros. A capacitação da equipe deve envolver o desenvolvimento de competências referentes à fiscalização e acompanhamento de contratos nos moldes da Instrução Normativa Nº 05/2017 que dispõe sobre as regras e diretrizes do procedimento de contratação de serviços sob o regime de execução indireta no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional.

14. Possíveis Impactos Ambientais

O fornecimento de refeições demanda consumo de água, gás e energia elétrica. A contratada deverá assumir os custos destes e de outros insumos da produção, além de apresentar um plano de sustentabilidade indicando as medidas que serão tomadas para garantir o consumo racional e para reduzir o impacto ambiental de sua produção. A fim de minimizar os impactos ambientais, as refeições deverão ser preparadas e servidas em utensílios reutilizáveis, evitando uso de descartáveis e consequente geração de resíduos, sempre que possível. Além disso, deverão ser realizados: a) o monitoramento do desperdício de alimentos, b) a compostagem dos resíduos orgânicos, c) a separação e correta destinação dos resíduos recicláveis e não recicláveis.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Os estudos preliminares evidenciaram que a contratação de serviços para o fornecimento de refeições de forma indireta e contínua mostra-se plausível e mais salutar tecnicamente por adequar-se à legislação e otimizar a prestação do serviço. A solução proposta está alinhada com o Plano Nacional de Assistência Estudantil (Pnaes), com o Plano de Gestão da UFJ 2024-2027 e com o Planejamento e Gerenciamento de Contratações 2024 da UFJ. Diante do exposto, declara-se ser viável a contratação da solução pretendida.

16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.

Despacho: Pró-reitora adjunta de assuntos estudantis

CECILIA DE CASTRO BOLINA

Membro da comissão de contratação

Assinou eletronicamente em 11/03/2024 às 07:20:41.

Despacho: Pró-Reitora de Assuntos Estudantis

EVA APARECIDA DE OLIVEIRA

Membro da comissão de contratação

Assinou eletronicamente em 11/03/2024 às 08:53:35.

MASSOIACY PEREIRA MARQUES

Equipe de apoio

Assinou eletronicamente em 11/03/2024 às 09:36:52.

MODELO DE TERMO DE CONTRATO

CESSÃO DE USO DE IMÓVEL

MINUTA DE TERMO DE CONTRATO

PROCESSO Nº 23854.005654/2023-89

TERMO DE CONTRATO Nº .....

TERMO DE CONTRATO DE CESSÃO DE USO, A TITULO ONEROSO, DE ÁREA DE IMÓVEL QUE ENTRE SI CELEBRAM A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE JATAÍ, E A EMPRESA……..

A União, por intermédio da UNIVERSIDADE FEDERAL DE JATAÍ, autarquia com personalidade jurídica de direito público, vinculada ao Ministério da Educação, sediada na BR 364, km 195, no 3800, CEP 75801- 615, Jataí/GO, inscrita no CNPJ sob o n° 35.840.659/0001-30, neste ato representada pelo Reitor, Prof. Dr. CHRISTIANO PERES COELHO, portador do SIAPE: 1802376, nomeado pelo Decreto Presidencial, de 30 de janeiro de 2024, publicado no Diário Oficial da União em: 31 /01/2024, Edição: 22, Seção: 2, Página: 1, conforme disposto na Portaria nº 376/2023/UFJ, de 02 /05/2023, doravante denominada CEDENTE, e a empresa ..... inscrita no CNPJ/MF sob o nº ....., sediada no município de ....., na Rua ..... doravante designada CESSIONÁRIA, neste ato representada pelo(a) Sr.(a)....., portador(a) da Carteira de Identidade nº ....., expedida pelo(a)..... e CPF nº....., tendo em vista o que consta no Processo Administrativo nº 23854.005654/2023-89 resolvem celebrar o presente Contrato de Cessão de Uso de Imóvel, regido pelas Leis nºs 14.133/2021 e 9.636/1998, pelo Decreto-lei nº 9.760/1946 e pelo Decreto nº 3.725/2001, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

Este Contrato guarda inteira conformidade com o(a) edital *nº 02/2024* – do(a) qual é parte integrante – e se vincula, ainda, ainda, à proposta da CESSIONÁRIA.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. O objeto deste Contrato é a cessão de uso, a título oneroso, de uma área, medindo 1.254,65 m² , situada no prédio do Restaurante Universitário no Campus Jatobá da Universidade Federal de Jataí, imóvel de propriedade da União, localizado às margens da BR 364, no Setor Industrial, localizado no município de Jataí - Goiás. E uma área de 48,55 m², situado nas dependências do campus Riachuelo da Universidade Federal de Jataí, imóvel de propriedade da União, localizado na rua Riachuelo nº 1530 Setor Santa Maria, localizado no município de Jataí – Goiás.

1.2. A indicada cessão é destinada à instalação e ao funcionamento de um Restaurante Universitário, para possibilitar fornecimento de grandes refeições no RU pelo sistema de

distribuição tipo bandejão para o campus jatobá e fornecimento de marmita no campus Riachuelo, na conformidade das especificações constantes do Termo de Referência.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – DAS CONDIÇÕES ESPECIAIS DA CESSÃO DE USO

2.1. A presente cessão de uso obedecerá às condições especiais adiante elencadas:

2.1.1 vedação de condutas e atividades consideradas lesivas ao meio ambiente;

2.1.2 cumprimento das normas relacionadas com o funcionamento da atividade vinculada ao objeto da cessão de uso e com a utilização do imóvel;

2.1.3 compatibilidade do horário de funcionamento da referida atividade com o da Universidade Federal de Jataí

2.1.4 exercício da citada atividade sem prejudicar a atividade-fim ou o funcionamento do Universidade Federal de Jataí;

2.1.5 aprovação prévia da CEDENTE para a realização de qualquer obra de adequação ao espaço físico a ser utilizado pela CESSIONÁRIA;

2.1.6 precariedade da cessão, que poderá ser revogada a qualquer tempo, havendo interesse do serviço público, independentemente de indenização;

2.1.7 participação proporcional da CESSIONÁRIA no rateio das despesas com energia e agua;

2.1.8 fiscalização periódica por parte da CEDENTE;

2.1.9 vedação de ocorrência de cessão, locação ou utilização do imóvel para fim diverso do previsto no **subitem 1.2** deste Contrato;

2.1.10 reversão da área constituinte da presente cessão de uso, ao término da vigência deste Contrato, independentemente de ato especial;

2.1.11 restituição da ora cedida área do imóvel, em perfeito estado de conservação.

3. CLÁUSULA TERCEIRA - DAS OBRIGAÇÕES DA CEDENTE

3.1. A CEDENTE obriga-se a:

3.1.1 ceder a mencionada área do imóvel à CESSIONÁRIA, para a finalidade indicada no **subitem 1.2** deste Contrato;

3.1.2 permitir o acesso dos empregados da CESSIONÁRIA às suas dependências, para o exercício de suas atividades laborais;

3.1.3 facilitar a atuação das autoridades fazendárias, sanitárias ou trabalhistas que venham a fiscalizar as obrigações legais da CESSIONÁRIA;

3.1.4 Informar, mensalmente, à CESSIONÁRIA o valor do rateio, proporcional, das despesas tratadas no subitem 2.1.7 deste Contrato.

3.1.5 Analisar, previamente, solicitações para possível realização de benfeitorias que julgar necessárias ao melhor aproveitamento da área concedida, de modo que não

afetem os requisitos de segurança, conforto, estética e demais regulamentos do CONTRATANTE.

4. CLÁUSULA QUARTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA

4.1. A CESSIONÁRIA obriga-se a:

4.1.1 utilizar a área cedida, exclusivamente, na finalidade definida na Cláusula Terceira deste Contrato;

4.1.2 pagar, regularmente, os valores mensais fixados a título de retribuição pela cessão de uso objeto deste Contrato;

4.1.3 arcar com o valor do rateio, proporcional, das despesas tratadas no subitem 4.1.7 deste instrumento contratual;

4.1.4 obter licenças, alvarás, autorizações etc, junto às autoridades competentes, necessárias ao funcionamento da atividade de apoio a que a presente cessão de uso se destina;

4.1.5 disponibilizar o serviço de funcionários, para atendimento dos usuários, com funcionamento de segunda a sexta feira no horário de 7:00 as 21:00 hs;

4.1.6 cumprir as obrigações legais relativas a encargos fiscais, trabalhistas, sociais, previdenciários, civis e comerciais que incidam sobre a atividade de apoio vinculada à mencionada cessão de uso, eximindo a CEDENTE de quaisquer dessas responsabilidades;

4.1.7 não se utilizar de menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre ou de menor de dezesseis anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos (Lei nº 9.854/1999, regulamentada pelo Decreto nº 4.358/2002);

4.1.8 manter durante toda a vigência do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas para definição do seu nome como beneficiária da indicada cessão de uso do bem;

4.1.9 cumprir as disposições dos regulamentos internos da UFJ;

4.1.10 não usar o nome da CEDENTE para aquisição de bens, assim como para contratar serviços;

4.1.11 arcar com a responsabilidade civil por todos e quaisquer danos materiais e morais causados, dolosa ou culposamente, à CEDENTE ou a terceiros, por ação ou omissão de seus empregados, trabalhadores, prepostos ou representantes;

4.1.12 manter as instalações da área cedida em perfeito estado de conservação;

4.1.13 permitir que a CEDENTE realize as ações de fiscalização da execução do Contrato, acolhendo as observações e exigências que por ela venham a ser feitas;

4.1.14 não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas.

4.1.15 O CONTRATADO poderá realizar benfeitorias julgadas necessárias, mediante autorização prévia do (indicar a autoridade competente), ficando incorporadas ao imóvel, sem que lhe assista qualquer direito de indenização/compensação, sob qualquer título.

5. CLÁUSULA QUINTA – DA VIGÊNCIA

5.1. Este Contrato terá vigência de 12 (doze) meses, contados da data da sua assinatura.

5.2. O prazo poderá ser prorrogado, a critério das partes, por igual período ou inferior, até o limite de 120 meses, por meio de correspondentes termos aditivos ao Contrato.

6. CLÁUSULA SEXTA – DO VALOR

6.1. O valor mensal da retribuição pelo uso da área objeto da cessão ora formalizada é de R*$11.000,00 pelo espaço no Jatobá e de R$ 580,00 pelo espaço na Riachuelo a* corresponder, anualmente, ao total de *R$138.960,00.*

6.2. Além do pagamento do valor da indicada retribuição, a CESSIONÁRIA participará, proporcionalmente, do rateio das despesas tratadas no **subitem 2.1.7** deste instrumento contratual.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – DO REAJUSTE

7.1. O valor da mencionada retribuição mensal será atualizado, anualmente, a partir do decurso dos primeiros 12 (doze) meses de sua vigência, pela variação apurada do *o Índice Geral de Preços de Mercado da FGV (IGP-M) para o reajuste referente ao valor da cessão onerosa, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade,* no período considerado.

8. CLÁUSULA OITAVA – DO PAGAMENTO

8.1. O pagamento dos valores da retribuição pecuniária indicada na Cláusula Oitava, de responsabilidade da CESSIONÁRIA, deverá ocorrer até o 5º dia do mês subsequente ao que a obrigação se referir.

8.2. O pagamento do valor relativo à mencionada participação, proporcional, no rateio das despesas tratadas no subitem 2.1.7 deste instrumento contratual ocorrerá assim deverá ocorrer até o 5º dia útil do mês seguinte ao que a obrigação corresponder.

8.3. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, o valor devido será acrescido de encargos moratórios proporcionais aos dias de atraso, apurados desde a data limite prevista para o pagamento até a data do efetivo pagamento, à taxa de 6% (seis por cento) ao ano, aplicando-se a seguinte fórmula:

EM = I x N x VP

EM = Encargos Moratórios a serem acrescidos ao valor originariamente devido

I = Índice de atualização financeira, calculado segundo a fórmula:

$$I = \frac{(6 / 100)}{365}$$

N = Número de dias entre a data limite prevista para o pagamento e a data do efetivo pagamento

VP = Valor da Parcela em atraso

9. CLÁUSULA NONA - DA FISCALIZAÇÃO

9.1. A CEDENTE, por meio de servidor designado, acompanhará e fiscalizará a execução do presente Contrato, na conformidade do disposto no art. 117, § 1º, da Lei nº 14.133/2021**.**

9.2. O representante da Administração anotará, em registro próprio, todas as ocorrências relacionadas com a execução deste Contrato, determinando o que for necessário à regularização de eventuais falhas ou irregularidades.

9.3. As decisões e providências que ultrapassarem a competência daquele representante deverão ser solicitadas a seus superiores, em tempo hábil, para a adoção das medidas convenientes.

10. CLÁUSULA DÉCIMA 9 – DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1. A CESSIONÁRIA cometerá infração administrativa se:

10.1.1 – inexecutar total ou parcialmente o presente Contrato;

10.**1.2 –** comportar-se de modo inidôneo;

10.1.3 – cometer fraude fiscal;

10.**1.4 –** descumprir qualquer dos deveres elencados no edital e neste Contrato.

10.2. A CESSIONÁRIA, se cometer qualquer das infrações acima indicadas e/ou referidas, ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

10.2.1 – advertência;

10.2.2 – multa de:

0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor adjudicado em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso UASG 156678 Termo de Referência 12/2024 Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União Modelo de Serviços sem dedicação — Atualização: maio/2023 Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação 38 de 45 de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;

2. 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem acima, ou de inexecução parcial da obrigação assumida;
3. 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;
4. 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das tabelas 1 e 2, abaixo; e
5. 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração CONTRATANTE a promover a rescisão do contrato;

10.2.3 – suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a UFJ, pelo prazo de até 2 (dois) anos;

10.2.4 – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a(o) penalizada(o) ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no subitem anterior.

10.3. As sanções de suspensão de licitar e impedimento de contratar e de declaração de inidoneidade, acima previstas, poderão ser aplicadas, também, a empresas ou profissionais que, em razão dos contratos regidos pela Lei nº 14.133/2021:

10.3.1 tenham sofrido condenações definitivas por praticarem, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de tributos;

10.3.2 hajam praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

10.3.3 demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

10.4. As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou, no caso das multas, cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

10.5. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo, que assegurará o contraditório e a ampla defesa, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133/2021, e subsidiariamente na Lei nº 9.784/1999.
10.6. Na aplicação da penalidade, a autoridade competente levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

10.7. O recolhimento da multa deverá ocorrer no prazo máximo de 30 dias, a contar da data do recebimento da comunicação da autoridade competente.

10.8. As penalidades aplicadas serão obrigatoriamente registradas no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores-SICAF.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA RESCISÃO CONTRATUAL

11.1. Considerar-se-á rescindido o presente Contrato, independentemente de ato especial, retornando a área do imóvel à CEDENTE, sem direito da CESSIONÁRIA a qualquer

indenização, inclusive por benfeitorias realizadas, se:

11.1.1 – vier a ser dado à área cedida utilização diversa da que a ela foi destinada nos termos deste Contrato;

11.1.2 – houver inobservância do prazo previsto no ato autorizativo da Cessão;

11.1.3 – ocorrer renúncia à cessão ou se a CESSIONÁRIA deixar de exercer suas atividades específicas ou, ainda, na hipótese de sua extinção, liquidação ou falência;

11.1.4 – houver, em qualquer época, necessidade de a CEDENTE dispor, para seu uso, da área vinculada a este Contrato; e

11.1.5 – ocorrer inadimplemento de cláusula contratual.

11.2. A rescisão do Contrato poderá ser determinada por ato unilateral e escrito da Administração, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei nº 14.133/2021.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS MEDIDAS ACAUTELATÓRIAS

12.1. Em caso de risco iminente, a Administração Pública poderá motivadamente adotar providências acauteladoras sem a prévia manifestação do interessado.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA PUBLICAÇÃO

13.1. Será providenciada, pela CEDENTE, a publicação, resumida, deste instrumento de contrato, no Diário Oficial da União, no prazo de 20 (vinte) dias, contado do quinto dia útil do mês seguinte ao da sua assinatura, correndo as despesas por conta daquela.

14. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DO FORO

14.1. Fica eleito o foro da Seção Judiciária de Jataí Goias - Justiça Federal, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir quaisquer questões oriundas do presente contrato.

E assim, por estarem de acordo, ajustados e contratados, após lido e achado conforme, as partes a seguir firmam o presente contrato em 02 (duas) vias, de igual teor e forma, para um só efeito, na presença de 02 (duas) testemunhas abaixo assinadas.

Município de **Jataí , ...**, ... de ..... de .....

_____

REPRESENTANTE LEGAL DA CEDENTE

_____

REPRESENTANTE LEGAL DA CESSIONÁRIA

TESTEMUNHAS

Contrato 3/2024

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
3/2024	156678-UNIVERSIDADE FEDERAL DE JATAI	MASSOIACY PEREIRA MARQUES	13/03/2024 10:48 (v 1.0)

Status

ASSINADO

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados/Serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra		23854.005654/2023-89

1. Cláusula primeira - do objeto

TERMO DE CONTRATO

Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021

SERVIÇOS – LICITAÇÃO

ÓRGÃO OU ENTIDADE PÚBLICA

(Processo Administrativo n° 23854.005654/2023-89)

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº ...../...., QUE FAZEM ENTRE SI A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO (A) ..... E .....

UNIVERSIDADE FEDERAL DE JATAÍ, autarquia com personalidade jurídica de direito público, vinculada ao Ministério da Educação, sediada na BR 364, km 195, no 3800, CEP 75801-615, Jataí/GO, inscrita no **CNPJ** sob o **n° 35.840.659/0001-30**, neste ato representada pelo **Reitor, Prof. Dr. CHRISTIANO PERES COELHO**, portador do SIAPE: 1802376, nomeado pelo Decreto Presidencial, de 30 de janeiro de 2024, publicado no Diário Oficial da União em: 31/01/2024, Edição: 22, Seção: 2, Página: 1, conforme disposto na Portaria nº 376/2023/UFJ, de 02/05/2023, doravante denominada **CONTRATANTE**, e a empresa **NOME DA EMPRESA** inscrito(a) no **CNPJ/MF** sob o **nº NÚMERO DO CNPJ**, sediado(a) na ENDEREÇO DA EMPRESA doravante designada **CONTRATADA**, neste ato representada pelo(a) Sr.(a) REPRESENTANTE DA EMPRESA, tendo em vista o que consta no **Processo nº do processo**, e em observância às disposições da Lei nº 12.462, de 4 de agosto de 2011, do Decreto nº 7.581, de 11 de outubro de 2011, da Medida Provisória nº 961, de 6 de maio de 2020, e da Lei n.º 14.133 de 01 de abril de 2021, no que couber, resolvem celebrar o presente Contrato, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas, decorrente *do Pregão Eletrônico n. .../...*, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO (art. 92, I e II)

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de serviços de empresa especializada em serviços de alimentação coletiva, por meio da operacionalização e do desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e distribuição local de refeições, visando atender as demandas do Restaurante Universitário da Universidade Federal de Jataí - UFJ, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Fornecimento de grandes refeições (almoço e jantar), no Restaurante Universitário do Campus Jatobá - Cidade Universitária pelo sistema de distribuição tipo bandejão e para o Campus Riachuelo - Fornecimento de alimentação pronta para consumo, acondicionada em embalagens do tipo “marmitex” retangular, material do marmitex: alumínio, capacidade 900 ml, dimensões aproximadas: entre 220 a 300mm x 230 a 300mm x 30 a 45 mm (largura x comprimento x altura), características adicionais: fechamento manual, com tampa em cartão, com uma das faces da tampa aluminizada. As refeições devem ser acompanhadas de kit de talheres descartáveis, contendo neste: 1 (uma) faca, 1 (um) garfo e um guardanapo descartável, acondicionados em embalagem plástica, transparente. As saladas cruas deverão ser entregues em embalagens individualizadas (podendo estas serem de material plástico, isopor ou alumínio).		unidade	200.000		
2	Fornecimento de pequenas refeições (café da manhã), no Restaurante Universitário do Campus Jatobá - Cidade Universitária		unidade	70.500		

1.

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.3.1. O Termo de Referência;

1.3.2. O Edital da Licitação;

1.3.3. A Proposta do contratado;

1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

2. Cláusula segunda - vigência e prorrogação

CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

1.

2.1. O prazo de vigência da contratação é de 12 meses..... contados do(a) da assinatura do contrato , prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei n° 14.133, de 2021.

2.2. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado , atentando, ainda, para o cumprimento dos seguintes requisitos:

1.

a. 1.1. *Estar formalmente demonstrado no processo que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;*
b. 1.2. *Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;*
c. 1.3. *Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;*
d. 1.4. *Haja manifestação expressa do contratado informando o interesse na prorrogação;*
e. 1.5. *Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação.*

1.

2.5. O contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

2.6. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

2.7. Nas eventuais prorrogações contratuais, os custos não renováveis já pagos ou amortizados ao longo do primeiro período de vigência da contratação deverão ser reduzidos ou eliminados como condição para a renovação.

2.8. O contrato não poderá ser prorrogado quando o contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

3. Cláusula terceira - modelos de execução e gestão contratuais

CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS (art. 92, IV, VII e XVIII)

3.3. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

4. Cláusula quarta - subcontratação

CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

5. Cláusula quinta - preço

CLÁUSULA QUINTA – PREÇO (art. 92, V)

1.

5.2. O valor total da contratação é de R$..... (.....)

5.3. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

5.4. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

6. Cláusula sexta - pagamento

CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO (art. 92, V e VI)

6.1. O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

7. Cláusula sétima - reajuste

CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE (art. 92, V)

7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em __/__/__ *(DD/MM/AAAA)*.

7.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado[A2] , os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice Geral de Preços de Mercado **da FGV (IGP-M) para o reajuste referente ao valor da cessão onerosa, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, com base na seguinte fórmula (art. 5º do Decreto n.º 1.054, de 1994):**

$R = V (I – I^o) / I^o$,

onde: R = Valor do reajuste procurado;

V = Valor contratual a ser reajustado;

I^o = índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data fixada para entrega da proposta na licitação;

I = Índice relativo ao mês do reajustamento;

7.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

7.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o contratante pagará ao contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

7.5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

7.6. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

7.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

7.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

8. Cláusula oitava - obrigações do contratante

CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE (art. 92, X, XI e XIV)

8.1. São obrigações do Contratante:

8.2. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos;

8.3. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

8.4. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas;

8.5. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

8.6. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal em relação à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;

8.7.Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência;

8.8. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato;

8.9. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

8.10. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

8.10.1. A Administração terá o prazo de *30 dias,* a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

8.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 60 dias.

8.12. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

8.13. Comunicar o Contratado na hipótese de posterior alteração do projeto pelo Contratante, no caso do art. 93, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021.

8.14. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

9. Cláusula nona - obrigações do contratado

CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO (art. 92, XIV, XVI e XVII)

9.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

9.2. Manter preposto aceito pela Administração no local do serviço para representá-lo na execução do contrato.

9.3. A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.

9.4. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior (art. 137, II) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

9.5. Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;

9.6. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

9.7, Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;

9.8. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou do fiscal ou gestor do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;

9.9. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

9.10. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante;

9.11.Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.

9.12.Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.

9.13. Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

9.14. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato.

9.15.Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

9.16. Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.

9.17. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

9.18. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

9.19 Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116);

9.20. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, parágrafo único);

9.21. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

9.22.Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;

9.23. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;

9.24. Realizar os serviços de manutenção e conservação de todos os equipamentos e utensílios durante o período da contratação.

10. Cláusula décima - obrigações pertinentes a LGPD

CLÁUSULA DÉCIMA- OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

10.1. As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

10.2. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.

10.3. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

10.4. A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado.

10.5. Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

10.6. É dever do contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

10.7. O Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

10.8. O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.

10.9. O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

10.10. Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.

10.10.1. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.

10.11. O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

10.12. Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da LGPD deverão ser comunicados à autoridade nacional.

11. Cláusula décima primeira - garantia de execução

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO (art. 92, XII)

11.1. A contratação conta com garantia de execução, nos moldes do art. 96 da Lei nº 14.133, de 2021, nas modalidades previstas no Art. 96, §1º , em valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor inicial/total/anual do contrato.

11.6. Caso utilizada a modalidade de seguro-garantia, a apólice deverá ter validade durante a vigência do contrato e por mais 90 (noventa) dias após término deste prazo de vigência, permanecendo em vigor mesmo que o contratado não pague o prêmio nas datas convencionadas.

11.7. A apólice do seguro garantia deverá acompanhar as modificações referentes à vigência do contrato principal mediante a emissão do respectivo endosso pela seguradora.

11.8. Será permitida a substituição da apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as condições e coberturas da apólice vigente e nenhum período fique descoberto, ressalvado o disposto no item 11.9 deste contrato.

11.9. Na hipótese de suspensão do contrato por ordem ou inadimplemento da Administração, o contratado ficará desobrigado de renovar a garantia ou de endossar a apólice de seguro até a ordem de reinício da execução ou o adimplemento pela Administração.

11.10. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

11.10.1. prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;

11.10.2 multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e

11.10.3 obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pelo contratado, quando couber.

11.11. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item 11.1011.10, observada a legislação que rege a matéria.

11.12. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor do contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.

11.13. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia.

11.14. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá ser emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil, e deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

11.15. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

11.16. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, o Contratado obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de ..... (.....) dias úteis, contados da data em que for notificada.

11.17. O Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

11.17.1. O emitente da garantia ofertada pelo contratado deverá ser notificado pelo contratante quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais (art. 137, § 4º, da Lei n.º 14.133, de 2021).

11.1.17.2 Caso se trate da modalidade seguro-garantia, ocorrido o sinistro durante a vigência da apólice, sua caracterização e comunicação poderão ocorrer fora desta vigência, não caracterizando fato que justifique a negativa do sinistro, desde que respeitados os prazos prescricionais aplicados ao contrato de seguro, nos termos do art. 20 da Circular Susep n° 662, de 11 de abril de 2022.

11.18. Extinguir-se-á a garantia com a restituição da apólice, carta fiança ou autorização para a liberação de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração do contratante, mediante termo circunstanciado, de que o contratado cumpriu todas as cláusulas do contrato;

11.19. A garantia somente será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, será atualizada monetariamente.

11.20. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada.

11.21. O contratado autoriza o contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista neste Contrato.

11.22. A garantia de execução é independente de eventual garantia do produto ou serviço prevista especificamente no Termo de Referência.

12. Cláusula décima segunda - infrações e sanções administrativas

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)

12.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:

a. 1. der causa à inexecução parcial do contrato;
b. 2. der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
c. 3. der causa à inexecução total do contrato;
d. 4. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
e. 5. apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
f. 6. praticar ato fraudulento na execução do contrato;
g. 7. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
h. 8. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

12.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

I. Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);

II. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

III. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 202

IV. Multa:

1. Moratória de 0,5 % (zero virgula cinco por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 60 (sessenta) dias ;
2. *Moratória de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso injustificado, até o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.*

2.1.

2.1.1.

2.1.1.1.

a. 2.1.1.1.1. *O atraso superior a XXXXXX dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.*

3. Compensatória, para as infrações descritas nas alíneas “e” a “h” do subitem 12.1, de 1% a 2% do valor do Contrato.

4. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista na alínea “c” do subitem 12.1, de 5% a 10% do valor do Contrato.

5. Para infração descrita na alínea “b” do subitem 12.1, a multa será de 1% a 5% do valor do Contrato.

6. Para infrações descritas na alínea “d” do subitem 12.1, a multa será de 1% a 2% do valor do Contrato.

7. Para a infração descrita na alínea “a” do subitem 12.1, a multa será de 1% a 2% do valor do Contrato, ressalvadas as seguintes infrações:

. 1.

12.3 A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante (art. 156, §9º, da Lei nº 14.133, de 2021)

12.4. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133, de 2021).

12.4.1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133, de 2021)

12.5. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133, de 2021).

12.6. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 *(trinta)* dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

12.7. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no **caput** e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

12.8. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

a) a natureza e a gravidade da infração cometida;

b) as peculiaridades do caso concreto;

c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

d) os danos que dela provierem para o Contratante;

e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

12.9. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159).

12.10. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021)

12.11. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021)

12.12. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

12.13. Os débitos do contratado para com a Administração contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o contratado possua com o mesmo órgão ora contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

13. Cláusula décima terceira - da extinção contratual

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL (art. 92, XIX)

1.

13.4. O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

13.5. O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o contratante, quando esta não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

13.6. A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do contratado pelo contratante nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.

13.7. Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.

13.8. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

13.8.1.Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

13.8.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

13.8.2.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

13.9. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

1.

13.9.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

13.9.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

13.9.3 Indenizações e multas.

13.10. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, *caput,* da Lei n.º 14.133, de 2021).

13.11. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau (art. 14, inciso IV, da Lei n.º 14.133, de 2021).

14. Cláusula décima quarta - dotação orçamentária

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 92, VIII)

14.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

1.

I. 1.1. Gestão/Unidade: 26453/156678
II. 1.2. Fonte de Recursos: 0100000000
III. 1.3. Programa de Trabalho:231327
IV. 1.4. Elemento de Despesa:339039-41
V. 1.5. Plano Interno: M00002300R
VI. 1.6. Nota de Empenho:

1.

14.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

15. Cláusula décima quinta - dos casos omissos

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III)

15.1. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

16. Cláusula décima sexta - alterações

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – ALTERAÇÕES

16.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

16.2. O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

16.3. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

16.4. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

17. Cláusula décima sétima - publicação

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO

17.1 Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, *caput,* da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.

18. Cláusula décima oitava - foro

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA– FORO (art. 92, §1º)

18.1. Fica eleito o Foro da Justiça Federal em Jataí, Seção Judiciária de Jataí para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

Jataí, [dia] de [mês] de [ano].

_____

Representante legal do CONTRATANTE

_____

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1-

2-

19. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.

MASSOIACY PEREIRA MARQUES

Equipe de apoio

Assinou eletronicamente em 13/03/2024 às 10:15:22.

CECILIA DE CASTRO BOLINA

Equipe de apoio

Assinou eletronicamente em 13/03/2024 às 10:48:41.

EVA APARECIDA DE OLIVEIRA

Equipe de apoio