MODELO DE TERMO DE REFERÊNCIA
Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021
SERVIÇOS COM E SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA, OBRAS E SERVIÇOS DE ENGENHARIA, EXCETO TIC

LICITAÇÃO E CONTRATAÇÃO DIRETA

Processo Administrativo n° 23854.006979/2025-41

TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1 Contratação de s*erviços contínuos* de empresa especializada em 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, *a serem executados sem regime de dedicação exclusiva de mão de obra*, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

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 -		Unidade	150.000	R$ 24,97	R$ 3.745. 500,00

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Modelo de Termo de Referência para Obras e Serviços, exceto TIC – Licitação e Contratação Direta - Lei nº 14.133, de 2021
Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação
Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação
Atualização: ABR/2025

	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,					

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Modelo de Termo de Referência para Obras e Serviços, exceto TIC – Licitação e Contratação Direta - Lei nº 14.133, de 2021
Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação
Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação
Atualização: ABR/2025

	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 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.		Unidade	90.000	12,03	R$ 1.082. 700,00

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Modelo de Termo de Referência para Obras e Serviços, exceto TIC – Licitação e Contratação Direta - Lei nº 14.133, de 2021
Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação
Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação
Atualização: ABR/2025

Total	4.828.200,00

Classificação do objeto quanto à heterogeneidade ou complexidade

1.2 O(s) serviço(s) objeto desta contratação são caracterizados como comum(ns) sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

Classificação do objeto quanto ao modelo de execução

1.3 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 considerando o Estudo Técnico Preliminar.

Prazo de vigência

1.4 O prazo de vigência da contratação é de até 12 (meses) contados do(a) assinatura do contrato, na forma do artigo 105 da Lei n° 14.133, de 2021.

1.5 O contrato ou outro instrumento hábil que o substitua oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência 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 2025, conforme detalhamento a seguir:

ID PCA no PNCP: *35840659000130-0-000001/2025* ;

Data de publicação no PNCP: 13/06/2024;

Id do item no PCA: 4722 e 4723;

Classe/Grupo: 632 - *SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE COMIDA* ;

Identificador da Futura Contratação: *: 156678-213/2025*

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

3.1 A descrição da solução como um todo se encontra pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

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:

4.1.1 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.

4.1.2 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:

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

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

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

4.1.6 Comunicar, prontamente 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:

4.1.7 Vazamentos de água nas torneiras;

4.1.8 Luzes de postes e refletores ligadas durante o dia;

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

4.1.10 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;

4.1.11 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;

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

4.1.13 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;

4.1.14 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;

4.1.15 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.;

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

4.1.17 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;

4.1.18 Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;

4.1.19 Uso de utensílios de materiais permanentes;

4.1.20 Elaboração de cardápio considerando a sazonalidade dos hortifrútis;

4.1.21 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;

4.1.22 Campanhas de conscientização aos usuários quanto ao desperdício de alimentos;

4.1.23 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;

4.1.24 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;

4.1.25 Utilizar de forma consciente os materiais de escritório, evitando o desperdício;

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

4.1.27 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;

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

4.1.28.1 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;

4.1.28.2 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).

Indicação de marcas ou modelos

4.2 Na presente contratação será admitida a indicação da(s) seguinte(s) marca(s), característica(s) ou modelo(s), de acordo com as justificativas contidas nos Estudos Técnicos Preliminares:

4.2.1 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.

4.2.2 A composição, as fichas técnicas e os aspectos sensoriais dos refrescos devem ser aprovados pelo Serviço de Nutrição da PRAE/UFG antes de serem disponibilizados aos usuários. Marcas reprovadas pelo sabor ou composição (devido à elevada concentração de conservantes, por exemplo) deverão ser prontamente substituídas.

4.2.3 Em caso de 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.

4.2.4 Quanto ao software, equipamentos eletrônicos para pagamentos, aplicativo ou website utilizado nos registros de vendas de refeições, biométrico, catracas, catracas com reconhecimento facial, registro diário de refeições e controle de refeições servidas na unidade, eles deverão observar as normatizações do órgãos pertinentes, evitando qualquer manipulação de dados, alteração ou inserção de registro.

4.2.5 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. Eles devem possuir selo do Inmetro no rótulo do produto, exceto peças de vestuários, confecção e produtos que não necessitam da certificação compulsória conforme regulamentação do Inmetro.

Da vedação de utilização de marca/produto na execução do serviço

4.3 Diante das conclusões extraídas do processo administrativo nº 23854.009495/2024-72, a Administração não aceitará o fornecimento dos seguintes produtos/marcas:

4.3.1 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).

4.4 Para atendimento da necessidade, a contratada além de observar as diretrizes gerais e específicas ao serviço, contidas 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, deverá ter 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. A empresa deverá observar e cumprir todas as condições previstas no Instrumento Convocatório da licitação e seus anexos. Observar todos os aspectos necessários para o dimensionamento da solução, com base nas informações que constam neste documento, sobretudo quanto à necessidade de profissional adequado para a prestação do serviço, a dedicação não exclusiva da mão de obra, a unidade de medida adotada para mensurar o serviço e os locais de execução.

4.5 Apresentar à CONTRATANTE para a 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. Estabelecer o POP e o MBP contribui para a garantia de boas práticas na execução do planejamento de rotinas operacionais para que a prestação de serviço chegue à redução da ocorrência de falhas.

Subcontratação

4.6. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.7 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.

4.8 Em caso de opção pelo seguro-garantia, a parte adjudicatária terá prazo de 10 dias, com possibilidade de prorrogação em igual período, contado da data de homologação da licitação, para sua apresentação, que deve ocorrer antes da assinatura do contrato.

4.8.1 A apólice do seguro deve garantir o fiel cumprimento das obrigações assumidas pelo contratado, e em especial as relacionadas às obrigações trabalhistas, previdenciárias e fundiárias.

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

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

Vistoria

4.11 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 a sexta-feira, das 08:00 horas às 12:00 horas e 13:00 horas às 17:00 horas.

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

4.13 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.

4.13.1 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 de e-mail para o seguinte endereço: prae@ufj.edu.br.

4.13.2 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.

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

4.15 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

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;

Local e horário da prestação dos serviços

5.1.1.1 Os serviços serão prestados nos seguintes endereços: O espaço físico (prédio do RU) localiza-se no Campus BR 364, km 195, nº 3800 CEP 75.801-615 Jatobá da Universidade Federal de Jataí, situada no endereço: encontra no , Jataí (GO), e o espaço físico (sala de distribuição) localiza-se no Campus Riachuelo, situado no endereço: Rua Riachuelo Nº 1.530, setor Samuel Graham CEP 75.804-020. A Planta de Arquitetura do Local se Anexo I-G deste.

5.1.1.2 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.

Rotinas a serem cumpridas

5.1.2 As refeições deverão ser produzidas nas dependências da Contratada no Campus Jatobá para o fornecimento tipo “bandejão”. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica. Descrição detalhada dos métodos, rotinas, etapas, tecnologias procedimentos, frequência e periodicidade de execução do trabalho:

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);

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da Consultoria-Geral da União
Modelo de Termo de Referência para Obras e Serviços, exceto TIC – Licitação e Contratação Direta - Lei nº 14.133, de 2021
Aprovado pela Secretaria de Gestão e Inovação
Identidade visual pela Secretaria de Gestão e Inovação
Atualização: ABR/2025

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;

5.1.2.1.11 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 O café da manhã será constituído por 01 (uma) porção de leite; 01 (uma) porção de café ou chá; 02 (duas) porções de pães e/ou quitandas (podendo ser servido 02 porções do pão ou 02 porções da quitanda ou 01 porção de cada opção); 01 (uma) porção de queijo (para dias que houverem essa opção); 01 (uma) porção de frutas. Além disso, oferecer manteiga, margarina, achocolatado, açúcar e adoçante à vontade.

5.2.1 Opções do cardápio de café da manhã em versão vegana deverão ser disponibilizadas para os usuários que assim desejarem.

5.2.1.3 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;

5.2.1.4 03 (três) vez por semana, a Contratada deverá servir quitandas, podendo ser 01 (um) pedaço de bolo (50g) 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. As opções não devem se repetir na mesma semana.;

5.2.1.5 01 (uma) opção de acompanhamento para os pães diariamente, sendo 01 (uma) manteiga (porção de 2 sachês = 20g) ou 01 (um) margarina com no mínimo 60% lipídios, sem óleos vegetais hidrogenados (porção de 2 sachês = 20g) para vegetarianos em substituição à manteiga. Não é permitido o uso de maionese;

5.2.1.6 02 (duas) vezes por semana, em dias não consecutivos, oferecer queijo (opções permitidas: mussarela, queijo minas, coalho, parmesão, prato, provolone, cottage, ricota, requeijão cremoso) (porção = 40g). O oferecimento do queijo no desjejum não exclui o oferecimento da manteiga/ margarina. Não repetir o mesmo queijo ao longo da semana;

5.2.1.7 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;

5.2.1.8 01 (uma) opções de café coado de boa qualidade, sem açúcar. Estima-se, em média, 01 (uma) porção de 100 mL de café, porém o porcionamento é livre;

5.2.1.9 01 (uma) opção de chá variado (opções: chá-mate, verde, branco, preto, canela, capim cidreira, erva doce, hortelã, alecrim, camomila, hibisco, manjericão, gengibre) 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;

5.2.1.10 A contratada deve disponibilizar diariamente açúcar cristal ou refinado em porções de 5 g e adoçante à base de steviosídeo em sachês de 5 g. Não utilizar adoçantes que contenham ciclamato, sacarina, aspartame, frutose, manitol, xilitol e maltodextrina em sua composição.

5.2.1.11 Uma (01) opção de 100g, no mínimo, da parte comestível de fruta variada diariamente. A fruta deve ser servida em ponto de maturação para consumo imediato;

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

5.2.1.13 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;

5.2.1.14 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;

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

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

5.2.1.17 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;

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

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

5.2.1.20 A Contratada também deverá disponibilizar nos refeitórios 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;

5.2.1.21 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;

5.2.1.22 Os pães deverão ser distribuídos embalados em porções individuais;

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

5.2.2 Composição mínima do cardápio do almoço e jantar:

5.2.2.1 Diariamente deve haver 01 (um) cardápio para o café da manhã, 01 (um) para o almoço e 01 (um) para o jantar, não devendo ser repetidas no mesmo dia as preparações de opção proteica de origem animal, opção proteica vegana, guarnição, salada e fruta. Desta forma, o cardápio do almoço não poderá ser repetido no jantar. Não serão aceitos cardápio com repetições em dias seguidos nos RU.

5.2.2.2 O cardápio será único para todos os usuários do RU, devendo se manter o do início ao fim do atendimento, salvo situações extraordinárias, devidamente justificadas e autorizadas pelo fiscal técnico do contrato. As modificações posteriores à análise devem ser evitadas e, caso sejam necessárias, estas deverão ser comunicadas oficialmente e avaliadas pelo Serviço de Nutrição, no mínimo, 24 horas antes da refeição ser preparada.

5.2.2.3 Na apresentação do cardápio, para avaliação do Serviço de Nutrição e disponibilizado aos clientes, as preparações com nome fantasia devem apresentar a lista dos ingredientes. Ex.: Bife a parmegiana (carne bovina, queijo mussarela, ovo e farinha de rosca).

5.2.3 Das saladas:

5.2.3.1 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);

5.2.3.2 Um tipo de folhoso (ou 2 tipos misturados, não configurando como salada composta) deverá ser servido entre as opções que compõem as saladas do almoço e do jantar diariamente;

5.2.3.3 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;

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

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

5.2.3.6 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;

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

5.2.3.8 As marmitas devem conter, no mínimo, 150 g de saladas;

5.2.4 Dos pratos proteicos de origem animal:

5.2.4.1 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;

5.2.4.2 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 120g (ex.: lasanha à bolonhesa com per capita mínimo de 90 g de carne e 30 g de queijo);

5.2.4.3 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);

5.2.4.4 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;

5.2.4.5 O cardápio deverá conter 10 (dez) preparações com carne vermelha por semana: 4 (quatro) com carne suína, 6 (quatro) com carne bovina; 6 (seis) 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 2 (duas) preparação com peixe; 4 (quatro) preparações com ovo;

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

5.2.4.7 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;

5.2.4.8 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;

5.2.4.9 Servir feijoada pelo menos 1 (uma) vez por mês e preparada com feijão-preto. 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.

5.2.5 Dos pratos proteicos veganos

5.2.5.1 A porção do prato proteico vegano é de 120 g de preparação pronta, incluindo pratos variados contendo 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;

5.2.5.2 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;

5.2.5.3 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;

5.2.5.5 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;

5.2.5.6 A frequência para inclusão de preparações veganas no cardápio está disposta no Quadro 4 do ANEXO I-A;

5.2.5.7 O cardápio da refeição, considerando as quantidades mínimas de 120 g de prato proteico vegano, 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;

5.2.6 Das guarnições:

5.2.6.1 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.

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

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

5.2.6.4 As marmitas devem conter, no mínimo, 100 g de guarnição;

5.2.7 Dos acompanhamentos:

5.2.7.1 Deverão ser servidos dois tipos de arroz, arroz polido e arroz integral, e um tipo de feijão diariamente;

5.2.7.2 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;

5.2.7.3 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;

5.2.7.4 Deve ser servido feijão-preto, no mínimo, 1 (uma) vez por semana no almoço e no jantar;

5.2.7.5 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;

5.2.7.6 O feijão de caldo deve conter 70% de grãos e 30% de caldo;

5.2.7.7 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;

8.2.8.8 As marmitas devem conter, no mínimo, 180g de arroz pronto e 120g de feijão pronto;

5.2.8 Das sobremesas e refrescos:

5.2.8.1 A sobremesa do RU deverá ser fruta in natura, diariamente;

5.2.8.2 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;

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

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

5.2.9 Dos refrescos:

5.2.9.1 Os refrescos devem ser preparados a partir de frutas in natura ou polpas de frutas congeladas sem açúcar ou concentrado de fruta de boa qualidade, sem adição de corantes ou aromatizantes artificiais.

5.2.9.2 É proibido o uso de refrescos em pó e xarope.

5.2.9.3 A composição, as fichas técnicas e os aspectos sensoriais dos refrescos devem ser aprovados pelo Serviço de Nutrição da PRAE/UFG antes de serem disponibilizados aos usuários. Marcas reprovadas pelo sabor ou composição (devido à elevada concentração de conservantes, por exemplo) deverão ser prontamente substituídas.

5.2.9.4 Refresco cujo sabor foi previamente aprovado no cardápio deve ser disponibilizado, no almoço e no jantar, na versão com e sem açúcar (um sabor por refeição). Os mesmos devem ser identificados por placas visíveis aos usuários.

5.2.9.5 Para os usuários que optarem pelo refresco sem sacarose deverá ser oferecido adoçante à base de esteviosídeo em sachês. Os edulcorantes oferecidos não devem conter ciclamato, sacarina, aspartame, frutose, manitol, xilitol e maltodextrina.

5.2.9.6 O refresco sem açúcar deve ser do mesmo sabor que o adoçado e não pode conter edulcorantes artificiais e/ou naturais, nem adição de qualquer tipo de ingredientes com o objetivo de agregar sabor doce, como xarope de glicose, suco concentrado de maçã ou outro.

5.2.9.7 Devem ser distribuídos em refresqueiras elétricas sendo proibido o uso de garrafões e/ou galões.

5.2.9.8 Os sabores dos refrescos servidos no almoço e no jantar de um mesmo dia devem ser diferentes.

5.2.9.9 O refresco deve ser servido gelado (temperatura inferior a 10ºC) ou adicionado de gelo mineral de boa qualidade e procedência.

5.2.9.10 A porção do refresco será de 300 mL por usuário.

5.2.10. DA QUALIDADE DOS GÊNEROS UTILIZADOS NOS RUS

5.2.10.1 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.

5.2.10.2 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).

5.2.10.3 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.

5.2.10.4 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.

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

5.2.10.6 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.

5.2.10.7 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.

5.2.10.8 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.

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

5.2.10.10 Quando necessário utilizar margarina no preparo da refeição, empregar produtos com no mínimo 60% lipídios, sem óleos vegetais hidrogenados.

5.2.10.11 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.

5.2.10.12 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.

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

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

5.2.10.15 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.

5.2.11 QUANTO AO PREPARO DOS ITENS DOS CARDÁPIOS DOS RUS

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

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

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

5.2.11.4 É proibido o reaproveitamento de óleo de frituras.

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

5.2.11.6 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.

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

5.2.11.8 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.

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

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

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

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

5.2.11.13 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.

5.2.11.14 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.

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

5.2.11.16. 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.

5.2.11.17. 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.

5.2.12 ANÁLISE SENSORIAL DAS PREPARAÇÕES DO CARDÁPIO DO RU

5.2.12.1 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.

5.2.12.2 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.

5.2.12.3 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.

5.2.12.4 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.

5.2.12.5 Caso a devida correção ou substituição da preparação reprovada na análise sensorial implique 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).

5.2.12.6 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.

5.2.13 BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

5.2.13.1 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.

5.2.13.2 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.

5.2.13.3 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.

5.2.13.4 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.

5.2.13.5 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.

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

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

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

5.2.13.9 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.

5.2.13.10 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.

5.2.13.11 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.

5.2.13.12 Implantar o controle integrado de vetores e pragas urbanas.

5.2.13.13 No contexto do controle integrado de vetores e pragas urbanas, realizar obrigatoriamente mensalmente e sempre que necessário fazer mais que um 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.

5.2.13.14 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.

5.2.13.15 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.

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

5.2.13.17 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.

5.2.13.18 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.

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

5.2.14 CONTROLE DE QUALIDADE

5.2.14.1 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.

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

5.2.14.3 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.

5.2.14.4 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.

5.2.14.5 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.

5.2.14.6 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.

5.2.14.7 Caso as análises indicam contaminações 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.

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

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

5.2.14.10 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.

5.2.14.11 A CONTRATADA deverá divulgar nos restaurantes 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).

5.2.15 DO ACOMPANHAMENTO DO SERVIÇO

5.2.15.1 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:

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

5.2.15.1.2 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.

5.2.15.1.3 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.

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

5.2.15.1.5 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 se apresentarem sem bigode, barbeados, com cabelos protegidos, unhas aparadas e sem o uso de esmaltes e adornos durante o exercício das atividades, conforme legislação sanitária.

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

5.2.15.1.7 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.

5.2.15.1.8 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.

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

5.2.15.1.10 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.

5.2.16 DIMENSIONAMENTO E CAPACITAÇÃO DE PESSOAL

5.2.16.1 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.

5.2.16.2 Manter em seus quadros 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.

5.2.16.3 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.

5.2.16.4 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.

5.2.16.5 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
700-1.000	13-10
1.000-1.300	10-9
1.300-2.500	9-8
2.500 e mais	7

Fonte: Gandra e Gambardelha (1983).

5.2.16.6 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.

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

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

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

5.2.16.10 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.

5.2.16.11 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.

5.2.16.12 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.

5.2.16.13 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.

5.2.16.14 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.

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

5.2.3 Local e horário da prestação dos serviços

5.2.3.1 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 NO CAMPUS JATOBÁ	HORÁRIO DE ENTREGA DE MARMITAS NO CAMPUS RIACHUELO	DIAS DA SEMANA
CAFÉ DA MANHÃ	06h30 às 09h30	-	Segunda-feira à Sexta-feira
ALMOÇO	11h00 às 14h00	11h40 às 12h40	Segunda-feira à Sexta-feira
JANTAR	17h00 às 21h30	18h00 às 18h50	Segunda-feira à Sexta-feira

5.2.3.2 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.

5.2.3.3 Nos casos em que houver necessidade de paralisação das atividades de forma programada (exemplo: pandemia e outros), 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.

5.2.3.4 Quando não houver mais 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.

5.2.3.5 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 BR 364, km 195, nº 3800 CEP 75.801-615 Jatobá da Universidade Federal de Jataí, situada no endereço: encontra no , 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 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 com reconhecimento facial, instaladas devidamente na entrada do refeitório, e providenciadas pela CONTRATADA.

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 e website e outras formas de pagamentos, bem como se responsabilizar pela qualidade dos sistemas adotados.

5.5.1.5 Proporcionar no cadastro de usuário a possibilidade de escolha e inserção do nome social amparado pela legislação.

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

5.5.1.7 A CONTRATANTE deverá ter acesso ao sistema disponibilizado pela CONTRATADA.

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

5.5.1.9 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.

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

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

a) compra pelo aplicativo e website disponibilizado pela empresa;

b) aquisição do ticket diretamente no caixa da empresa.

5.5.1.12 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, pois deve prezar pelo atendimento ágil e de qualidade aos usuários, com prioridade aos portadores de deficiências, gestantes e idosos justificando o número.

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 pela UFJ;

5.5.1.16 O acesso aos restaurantes deverá ser organizado pela CONTRATADA, prezando pelo atendimento ágil e de qualidade aos usuários;

5.5.1.17 Deve haver um caixa específico para atendimento prioritário aos portadores de deficiências, gestantes, pessoas com criança de colo e idosos;

5.5.1.18 A contratada deverá realizar o reembolso do valor das refeições para os clientes que assim o solicitarem pelos seguintes motivos: interrupção do fornecimento de refeições por prazo igual ou superior a 5 (cinco) dias, conclusão de curso, estágio em outra regional ou local distante dos RUs que inviabilize o consumo de refeições, mudança de domicílio, trancamento de curso e contemplados com bolsa alimentação e/ou permanência. Situações não contempladas aqui deverão ser avaliadas pela contratada mediante apresentação de justificativa pelo cliente.

5.5.1.19 A contratada deve reembolsar e manter os comprovantes de reembolso dos clientes que adquiriram crédito/tickets antecipadamente e, pelos motivos listados no item anterior, não consumiram as refeições pagas. Os comprovantes dos reembolsos realizados devem estar disponíveis para consulta, quando solicitado pela contratante.

5.5.1.20 Em caso de finalização ou rompimento de contrato, o cliente pode solicitar o reembolso a qualquer momento e a Contratada terá até 30 dias após a solicitação formal do cliente para realizar o reembolso.

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$ 8.500,00 (oito mil e quinhentos reais) para a área localizada no Jatobá e para distribuição de marmitas na Riachuelo é de R$ 400,00 (quatrocentos reais) 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).

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

5.8 ÁGUA, ENERGIA ELÉTRICA, VIGILÂNCIA E INTERNET

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

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

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

5.8.4 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.

5.9.1.2 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.

5.9.1.3 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.

5.9.1.4 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.

5.9.1.5 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; e

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.

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

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

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

5.10.10 Fiscalizar o cumprimento dos requisitos legais, quando a CONTRATADA houver se beneficiado da preferência estabelecida pelo art. 3º, § 5º, da Lei nº 8.666, de 1993.

5.10.11 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.

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

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

5.10.14 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;

5.10.15 Realizar avaliação das refeições entregues no caso de transportadas, seguindo parâmetros contidos em formulário específico (pesagem, aferição de temperatura e análise sensorial);

5.10.16 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;

5.10.17 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;

5.10.18 Informar os quantitativos por e-mail à CONTRATADA até as 13h30min do dia útil anterior para o almoço e até as 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;

5.11.7.1 Encaminhar os seguintes documentos para PRAE e PROAD/Contratos (prae@ufj.edu.br e contratos@ufj.edu.br.) mensalmente atualizados: Carteira de Trabalho - CTPS; Contrato de trabalho; Exame/atestado admissional; Recibos de pagamento de salários ou comprovantes de depósito na conta-salário do reclamante, incluindo de pagamentos diretos (se ocorrido); Guia de recolhimento do FGTS – comprovante bancário nas contas salários ou extrato da conta vinculada de FGTS do reclamante; Comprovantes de pagamentos de benefícios (ex. auxílio-alimentação/transporte), dentre outros a que a empresa estiver obrigada seja por força de lei ou convenção ou acordo, coletivo, observadas as previsões dos artigos 34, 34-A e 35 da Instrução Normativa nº 5, de 2017, do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão; Comprovante de fornecimento dos equipamentos de proteção individual - EPIs; Controle de frequência/folhas pontos (quando houver pedidos relacionados a jornada/horas extras/intervalos); Comprovante do aviso prévio; Termo de rescisão do contrato de trabalho ou declaração comprobatória de que foi realocado em outro contratante; Exame/atestado demissional; Comprovante de quitação das verbas rescisórias; Comprovantes de regularidade junto à Seguridade Social, Tributos Federais e Fazendas, certidões negativas de débitos trabalhistas; Termo de quitação geral anual de obrigações trabalhistas (se existente);

5.11.7.2 Proporcionar ambiente de trabalho acolhedor e que promova o bem-estar físico e sobretudo, psíquico das/os funcionárias/os comprovadamente;

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, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

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

5.1121 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 dos 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;

5.1110.24 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 (dentro do período de funcionamento conforme item 8.8.17), 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 ((dentro do período de funcionamento conforme item 8.8.17), acarretará 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.

Materiais a serem disponibilizados

5.12 Para a perfeita execução dos serviços, a/o Contratada/o deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários em qualidades e recomendações estabelecidas na RDC nº 216/2004 da Anvisa, promovendo sua substituição quando necessário.

5.13 Parte dos móveis, utensílios e equipamentos para a execução dos serviços serão fornecidos pela UFJ e estão listados no Anexo F.

Especificação da garantia do serviço

5.12 O prazo de garantia contratual dos serviços, complementar à garantia legal da Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor), será de, no mínimo 6 (seis) meses, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data do recebimento definitivo do objeto.

Uniformes

5.13 Os uniformes a serem fornecidos pelo Contratado a seus empregados deverão ser condizentes com a atividade a ser desempenhada no órgão Contratante, compreendendo peças para todas as estações climáticas do ano, sem qualquer repasse do custo para o empregado, observando o disposto na RDC nº 216/2004 da Anvisa. Recomenda-se que ofereça no mínimo dois kits de uniforme no início da execução do contrato e, que ainda se faça trocas frequentes por itens novos a cada 6 (seis) meses.

5.14 No caso de empregada gestante, os uniformes deverão ser apropriados para a situação, substituindo-os sempre que estiverem apertados;

5.15 Os uniformes deverão ser entregues mediante recibo, cuja cópia, devidamente acompanhada do original para conferência, deverá ser enviada ao servidor responsável pela fiscalização do contrato.

Procedimentos de transição e finalização do contrato

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

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 o Contratado 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 o preposto 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 do Contratado, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Preposto

6.6 O Contratado deverá designar 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.

6.6.1 No âmbito da UFJ, são ATRIBUIÇÕES DO CARGO DE PREPOSTO:

6.6.1.1. Tratar todas as pessoas com educação, urbanidade, presteza, cordialidade e atenção;

6.6.1.2. Abster-se da execução de atividades alheias aos objetivos previstos neste termo, durante o período em que estiver prestando os serviços;

6.6.1.3. Planejar e organizar os serviços, com a Contratante, objetivando obter maior eficiência e o melhor atendimento das demandas;

6.6.1.4. Receber os documentos relativos ao contrato, emitidos pela Contratante;

6.6.1.5. Responder às demandas da Contratante relativas ao contrato;

6.6.1.6. Entregar as faturas mensais, junto a as guias de recolhimento e respectivos comprovantes, assim como outros documentos e relatórios solicitados;

6.6.1.7. Realizar o controle da jornada de trabalho dos ocupantes dos postos de trabalho com objetivo de cumprir o contrato;

6.6.1.8. Apresentar à fiscalização, mensalmente ou quando solicitado, planilha ou mapa de frequência do pessoal no prazo de até 05 (cinco) dias do mês subsequente ao trabalhado;

6.6.1.9. Entregar crachás, vales (refeição, alimentação, transporte), comprovante de rendimentos e outros documentos a cada empregado;

6.6.1.10. Manter a ordem e disciplina, orientando e instruindo os profissionais;

6.6.1.11. Solucionar reivindicações apresentadas pelos profissionais, no que se refere à melhoria e à qualidade dos serviços, procurando, sempre, dar o devido retorno aos pleitos formulados;

6.6.1.12. Nos casos em que as reivindicações extrapolem sua competência, repassá-las ao gestor do contrato e ao setor competente;

6.6.1.13. Evitar atrito ou confronto, de qualquer natureza, entre os profissionais e servidores, docentes, autoridades ou visitantes, buscando, em caso de dúvida, esclarecimentos e orientações com o gestor e/ou setor competente;

6.6.1.14. Cumprir e fazer cumprir, rigorosamente, os horários e escalas de serviço;

6.6.1.15. Zelar pelo cumprimento das normas previstas no contrato e Termo de Referência;

6.6.1.16. Acatar as orientações do gestor do contrato e da Coordenadoria de Contratos, inclusive naquilo que diz respeito ao cumprimento das Normas Internas de Segurança e de Medicina do Trabalho;

6.6.1.17. Relatar ao gestor do contrato, de forma imediata e por escrito, toda e qualquer irregularidade observada nos locais onde os serviços estão sendo prestados;

6.6.1.18. Manter sigilo sobre documentos elaborados e assuntos tratados;

6.6.1.19. Ter conhecimento de suas atribuições e dos funcionários da Contratada, de acordo com as orientações da fiscalização da Contratante;

6.6.1.20. Certificar-se de que os empregados da Contratada não estejam executando tarefas em desacordo com seu posto de trabalho;

6.6.1.21. Adotar as providências necessárias para que o serviço transcorra dentro da normalidade, obedecidas às normas regulamentares e os padrões de conduta;

6.6.1.22. Orientar os profissionais quanto aos procedimentos de segurança e emergências em casos de sinistros diversos;

6.6.1.23 Executar outras atribuições e atividades afins que lhe forem determinadas.

6.7 O Contratado deverá manter preposto da empresa no local da execução do objeto durante período da prestação dos serviços (matutino, vespertino e noturno).

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

Rotinas de Fiscalização

6.9 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

6.16 A fiscalização da execução dos serviços abrange, ainda, as seguintes rotinas:

6.16.1.1. Devem ser evitadas ordens diretas da administração dirigidas aos funcionários da empresa. As solicitações de serviços devem ser dirigidas ao preposto da empresa. Da mesma forma, eventuais reclamações ou cobranças relacionadas aos empregados terceirizados devem ser dirigidas ao preposto;

6.16.1.2. Conferir por amostragem, diariamente, os empregados terceirizados que estão prestando serviços e em quais funções, e se estão cumprindo a jornada de trabalho;

6.16.1.3 Fiscalizar a entrega, distribuição e uso de EPI’s por parte dos empregados da contratada.

6.17 A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade do Contratado, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade do Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade.

6.18 As disposições previstas neste Termo de Referência não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação, por força da Instrução Normativa Seges/ME nº 98, de 26 de dezembro de 2022.

Fiscalização Administrativa

6.19 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.

6.20 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.

6.21 Além do disposto acima, a fiscalização contratual obedecerá às seguintes rotinas:

6.21.1 Requerer a CONTRATADA o encaminhamento dos seguintes documentos para PRAE e PROAD/Contratos (prae@ufj.edu.br e contratos@ufj.edu.br.) mensalmente atualizados haja vista que em ações trabalhistas mesmo a mão de obra não sendo exclusiva são solicitados: Carteira de Trabalho - CTPS; Contrato de trabalho; Exame/atestado admissional; Recibos de pagamento de salários ou comprovantes de depósito na conta salário do reclamante, incluindo de pagamentos diretos (se ocorrido); Guia de recolhimento do FGTS – comprovante bancário nas contas salários ou extrato da conta vinculada de FGTS do reclamante; Comprovantes de pagamentos de benefícios (ex. auxílio-alimentação/transporte), dentre outros a que a empresa estiver obrigada seja por força de lei ou convenção ou acordo, coletivo, observadas as previsões dos artigos 34, 34-A e 35 da Instrução Normativa nº 5, de 2017, do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão; Comprovante de fornecimento dos equipamentos de proteção individual - EPIs; Controle de frequência/folhas pontos (quando houver pedidos relacionados a jornada/horas extras/intervalos); Comprovante do aviso prévio; Termo de rescisão do contrato de trabalho ou declaração comprobatória de que foi realocado em outro contratante; Exame/atestado demissional; Comprovante de quitação das verbas rescisórias; Comprovantes de regularidade junto à Seguridade Social, Tributos Federais e Fazendas, certidões negativas de débitos trabalhistas; Termo de quitação geral anual de obrigações trabalhistas (se existente).

Gestor do Contrato

6.60 Cabe ao gestor do contrato:

6.60.1 coordenar 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.

6.60.2 acompanhar 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.

6.60.3 acompanhar 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.

6.60.4 emitir 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.

6.60.5 tomar 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. 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.

6.60.6 enviar a documentação pertinente ao departamento de contabilidade para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

6.60.7 receber e dar encaminhamento imediato:

6.60.8 às denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho, conforme o art. 2º, inciso III, do Decreto n.º 12.174/2024;

6.60.9 à notificação formal de que a empresa contratada está descumprindo suas obrigações trabalhistas, enviada pelo trabalhador, sindicato, Ministério do Trabalho, Ministério Público, Defensoria Pública ou por qualquer outro meio idôneo.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E 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 para aferição da qualidade da prestação dos serviços.

7.2 Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que o Contratado:

7.2.1 não produziu os resultados acordados,

7.2.2 deixou de executar, ou não executou com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

deixou de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou os utilizou com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

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

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

7.4.1 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 técnicas 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).

Do recebimento

7.5 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.

7.6 O prazo para recebimento provisório 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.

7.7 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.

7.8 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.

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

7.10 Para efeito de recebimento provisório, será considerado para fins de faturamento o período de 10 (dez) dias.

7.11 Ao final de cada período/evento de faturamento:

7.11.1 o fiscal técnico do contrato deverá 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 no ato convocatório, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato;

7.11.2 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.

7.12 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.

7.13 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.

7.14 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.

7.15 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.

7.16 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.

7.16.1 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 ao Contratado, por escrito, as respectivas correções;

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

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

7.16.4 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 quanto à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

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

7.18 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

7.19 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, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

7.20 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

7.21 Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

I) o prazo de validade;

II) a data da emissão;

III) os dados do contrato e do órgão contratante;

IV) o período respectivo de execução do contrato;

V) o valor a pagar; e

VI) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.22 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 ao Contratante.

7.23 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.

7.24 A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

7.24.1 verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;

7.24.2 identificar possível razão que impeça a participação em licitação/contratação no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar com a Administração ou com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

7.25 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.

7.26 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.

7.27 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.

7.28 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

7.29 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.

Forma de pagamento

7.27. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta correntes indicadas 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.

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

2. Reajuste

Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em [DD/MM/AAAA

Cessão de Crédito

7.71. 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 tópico, conforme as regras deste presente.

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

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

7.74 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 18 de maio de 2020.

7.75. 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.

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

7.77 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, nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

7.78 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.

8. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

8.1 Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Contratado que:

a) der causa à inexecução parcial do contrato;

b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

c) der causa à inexecução total do contrato;

d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;

g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

8.2 Serão aplicadas ao Contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

8.2.1 Advertência, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

8.2.2 Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

8.2.3 Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.

8.2.4 Multa:

8.2.4.1 Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de 0,1% (um décimo por cento) a 0,2% (dois décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 15 (quinze) dias.

8.2.4.2 Moratória de 0,07% (sete centésimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia;

8.2.4.3 O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias para apresentação, suplementação ou reposição da garantia 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.

8.2.4.4 Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “e” a “h” de 0,2% (dois décimos por cento) a 3,2% do valor da contratação.

8.2.4.5 Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de 0,1% (um décimo por cento) a 15% (quinze por cento) do valor da contratação.

8.2.4.6 Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de 0,1 % (um décimo por cento) a 0,2% (dois décimos por cento) do valor da contratação.

8.2.4.7 Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de 0,1% (um décimo por cento) a 0,2% (dois décimos por cento) do valor da contratação.

3. 8.2.4.8 Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de 0,1 % (um décimo por cento) a 0,2% (dois décimos por cento) do valor da contratação.

8.2.4.8.1 Troca de alimentos do cardápio sem justificativa e com menos 24 horas de antecedência.

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

Tabela 1- Graus de infrações versus multa

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 - Infrações

INFRAÇÃO

ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais, por ocorrência;	05
2	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;	04
3	Manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, por empregado e por dia;	03
4	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia;	02
5	Retirar funcionários ou encarregados do serviço durante o expediente, sem a anuência prévia do CONTRATANTE, por empregado e por dia;	03
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;	01
7	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;	02
8	Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia;	01

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;	03
10	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital/contrato;	01
11	Providenciar treinamento para seus funcionários conforme previsto na relação de obrigações da CONTRATADA	01

8.2.6 A aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante.

8.2.7 Todas as sanções previstas neste Termo de Referência poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

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

8.2.9 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.

8.2.10 multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

8.2.11 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.

8.2.12 Para a garantia da ampla defesa e contraditório, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa no SICAF.

8.2.13 Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no SICAF serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

8.2.14 Na aplicação das sanções serão considerados:

8.2.14.1 a natureza e a gravidade da infração cometida;

8.2.14.2 as peculiaridades do caso concreto;

8.2.14.3 as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

8.2.14.4 os danos que dela provierem para o Contratante; e

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

8.3 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.

8.4 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 Termo de Referência 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.

8.5 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.

8.6 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

8.7 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, de 2021.

8.8 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.

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

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

9.1 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.

Regime de Execução

9.2 O regime de execução do objeto será de empreitada por preço unitário do grupo.

Exigências de habilitação

9.3 Para fins de habilitação, deverá o interessado comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

9.4 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;

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

9.6 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;

9.7 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;

9.8 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.

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

9.10 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;

9.11 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.

9.12 Consórcio de empresas: contrato de consórcio devidamente arquivado no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis (art. 279 da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976) ou compromisso público ou particular de constituição, subscrito pelos consorciados, com a indicação da empresa líder, responsável por sua representação perante a Administração (art. 15, caput, I e II, da Lei nº 14.133, de 2021).

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

9.15 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.

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

9.17 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;

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

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

9.20 Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos 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.

9.21 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

9.21 certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do interessado, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação/contratação, ou de sociedade simples;

9.22 certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;

9.23 balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos dois últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei, comprovando, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um), obtidos por meio da aplicação das seguintes fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante + Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante + Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

9.24 Caso a empresa 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 mínimo de 10% do valor total estimado da contratação.

9.25 Os indicadores fixados acima deverão ser atingidos em cada um dos dois últimos exercícios sociais, sob pena de inabilitação;

9.26 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;

9.27 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.

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

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

Qualificação Técnica

9.30 Declaração de que o fornecedor tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da contratação.

9.30.1 Essa declaração poderá ser substituída por declaração formal assinada pelo responsável técnico do interessado acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

9.31 Sociedades empresárias estrangeiras atenderão à exigência por meio da apresentação, no momento da assinatura do contrato ou do aceite de instrumento equivalente, da solicitação de registro perante a entidade profissional competente no Brasil.

9.32 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.

Qualificação Técnico-Operacional

9.33 Comprovação de aptidão para execução de serviço similar, de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior à do objeto desta contratação, ou do item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

9.34 Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contrato(s) executado(s) com as seguintes características mínimas:

9.34.1 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;

9.34.2 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;

9.34.3 Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.

9.34.4 Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

9.34.5 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.

9.34.6 Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente.

9.34.7 Serão aceitos atestados ou outros documentos hábeis emitidos por entidades estrangeiras quando acompanhados de tradução para o português, salvo se comprovada a inidoneidade da entidade emissora.

9.34.8 A apresentação, pelo fornecedor, de certidões ou atestados de desempenho anterior emitido em favor de consórcio do qual tenha feito parte será admitida, desde que atendidos os requisitos do art. 67, §§ 10 e 11, da Lei nº 14.133/2021 e regulamentos sobre o tema.

Qualificação Técnico-Profissional

9.40 Apresentação do(s) profissional(is), abaixo indicado(s), devidamente registrado(s) no conselho profissional competente, detentor(es) de atestado de responsabilidade técnica por execução de serviço de características semelhantes, também abaixo indicado(s):

9.41 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;

9.42 O(s) profissional(is) acima indicado(s) deverá(ão) participar do serviço objeto do contrato, e será admitida a sua substituição por profissionais de experiência equivalente ou superior, desde que aprovada pela Administração (§ 6º do art. 67 da Lei nº 14.133, de 2021).

9.43 Não serão admitidos atestados de responsabilidade técnica de profissionais que, na forma de regulamento, tenham dado causa à aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV do caput do art. 156 da Lei n.º 14.133, de 2021, em decorrência de orientação proposta, de prescrição técnica ou de qualquer ato profissional de sua responsabilidade.

9.44 Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

Disposições gerais sobre habilitação

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

9.46 Na hipótese de o fornecedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para assinatura do contrato ou da ata de registro de preços ou do aceite do instrumento equivalente, 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.

9.47 Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

9.48 Se o fornecedor for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

9.49 Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

Documentação complementar para cooperativas

9.50 Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

9.51 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;

9.52 A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

9.53 A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;

9.54 O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;

A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato;

9.55 Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa:

9.55.1 ata de fundação;

9.55.2 estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou;

9.55.3 regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia;

9.55.4 editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias;

9.55.5 três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais;

9.55.6 ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da contratação.

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1 O custo estimado total da contratação, que é o máximo aceitável, é de R$ 4.828.200,00, conforme custos unitários apostos na tabela contida no item 1.1 acima.

10.2 Em caso de 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:

10.3 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;

10.4 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;

10.5 serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou

10.6 poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União.

11.2 A contratação será atendida pela seguinte dotação:

Gestão/unidade: 26453/156678;

Fonte de recursos: 1000000000

Programa de trabalho: 231327 ;

Elemento de despesa: *339039* e

Plano interno: M0000G2300R .

11.3 A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1 As informações contidas neste Termo de Referência não são classificadas como sigilosas.

Jataí, 26 de agosto de 2025.

gov.br Documento assinado digitalmente
CECILIA DE CASTRO BOLINA
Data: 26/08/2025 15:04:22-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

_____

Identificação e assinatura do servidor (ou equipe) responsável

gov.br Documento assinado digitalmente
MASSOIACY PEREIRA MARQUES
Data: 26/08/2025 15:19:06-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

gov.br Documento assinado digitalmente
BEATRIZ ASSIS CARVALHO CRUVINEL
Data: 27/08/2025 07:57:56-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

gov.br Documento assinado digitalmente
MARCELO MARQUES COSTA
Data: 27/08/2025 07:42:32-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

gov.br Documento assinado digitalmente
KAELLEN OLIVEIRA DOS SANTOS
Data: 27/08/2025 08:28:10-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

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
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 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 proteicas de origem animal 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 permitidos para as preparações que compõem o 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 – SIF. 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

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	1 (uma) ou 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
Quitandas	3 (três) / semana	Bolo, tapioca, cuscuz, biscoito de queijo, pão de queijo, rosca, broa, canjica, cookies ou sequilhos
Queijo	2 (duas) / semana	Mussarela, queijo minas, coalho, parmesão, prato, provolone, cottage, ricota, requeijão cremoso
Manteiga e substituto	2 (dois) / dia	Manteiga Margarina
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	A base de esteviosídeos
Açúcar	1 (uma) / dia	Cristal ou refinado
Achocolatado	1 (uma) / dia	Em pó

ANEXO 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. 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.
	II	Branca	Texturizada Granulada		
			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	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
				Farinha fina		
				Farelo fino		
				Integral laminada		
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		Instrução Normativa MAPA nº 60 de 22/12/2011 RDC no 263, de 22 de setembro de 2005 – ANVISA.
				Farinha de milho em flocos		
				Flocos de milho pré cozido (milharina)		
				Farinha fina (fubá / creme de milho)		
		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 (*Olea 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.	

Página 15 / 25

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*			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			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.	
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. Biossegurança 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 proteína 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 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 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, sobretudo, aspectos higiênicos-sanitários 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 UFJ 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 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.

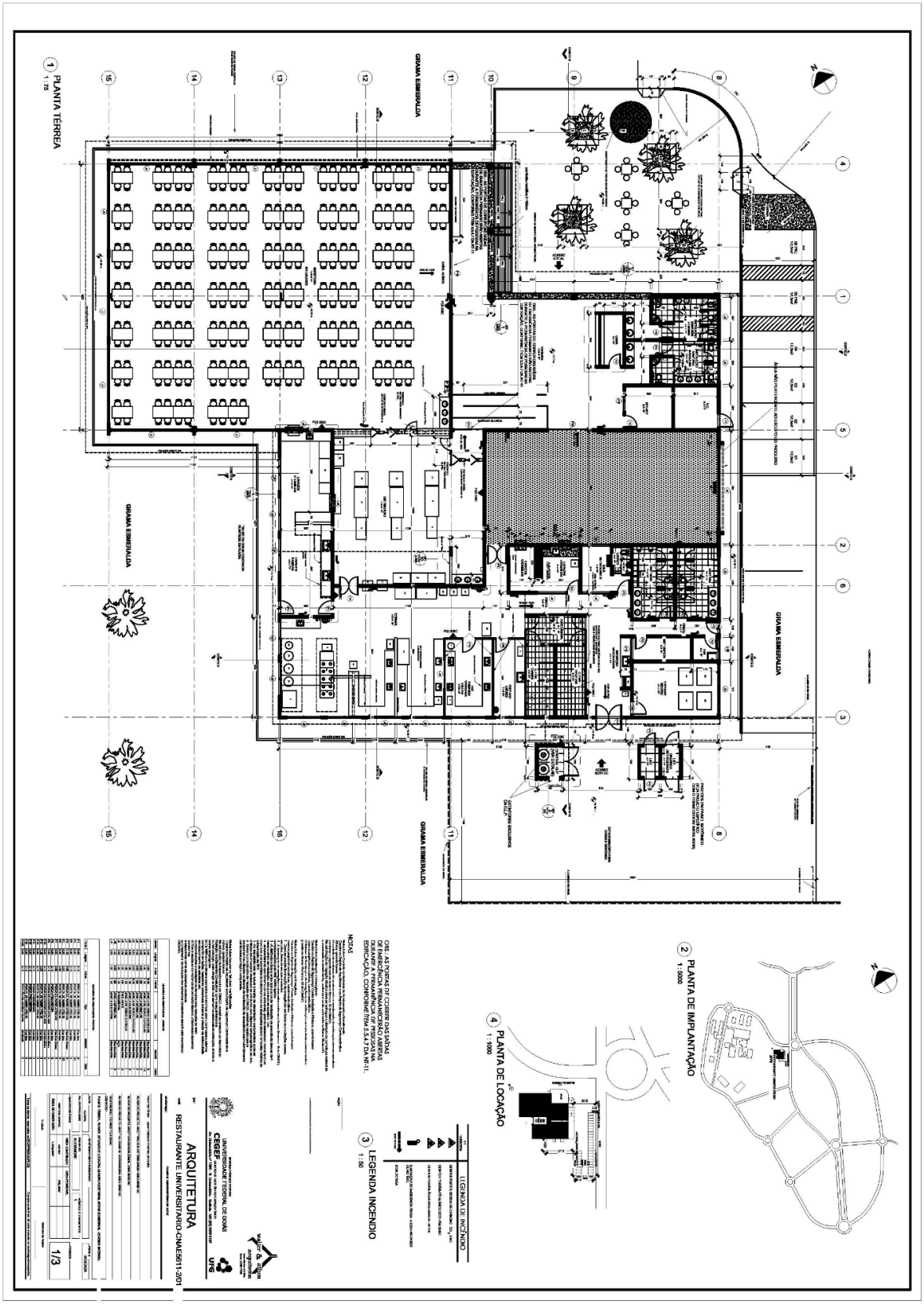
3.A.4	Há nutricionista(s) no restaurante em todo o seu período de funcionamento?	À ausência de nutricionista no período de funcionamento do restaurante será atribuída pontuação 0.
3.A.5	A Contratada possui e cumpre cronograma anual de capacitação da equipe e mantém os registros atualizados e os disponibiliza 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 F - RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E MÓVEIS - RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO UFJ 2024

Arquivo em separado da RELAÇÃO DE BENS MÓVEIS POR UORG - 130157 - RU.

ANEXO I-G: PLANTA ARQUITETURA RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO



ANEXO 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 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.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE JATAI EM: 04/08/2025

156678 - UNIVERSIDADE FEDERAL DE JATAI PÁGINA: 1

RELAÇÃO DE BENS MÓVEIS POR UORG - 130157 - RU

NÚMERO PATRIMONIAL	ITEM MATERIAL	DESCRIÇÃO DO MATERIAL DATA TOMB.	VALOR HISTÓRICO	UORG	DESTINAÇÃO
14559508	1861530	PROCESSADOR DE ALIMENTOS			
		27/06/2024	921,14	130157	EM USO
14564665	1847376	CALDEIRA			
		25/07/2024	2.016,37	130157	EM USO
14564666	1847376	CALDEIRA			
		25/07/2024	2.016,37	130157	EM USO
14564667	1846639	BALCAO REFRIGERADO			
		25/07/2024	2.098,75	130157	EM USO
14564668	1846639	BALCAO REFRIGERADO			
		25/07/2024	2.098,75	130157	EM USO
14564669	1846639	BALCAO REFRIGERADO			
		25/07/2024	2.098,75	130157	EM USO
14564875	1880071	ESTANTE ESTANTES			
		25/07/2024	380,52	130157	EM USO
14564876	1880071	ESTANTE ESTANTES			
		25/07/2024	380,52	130157	EM USO

14564879	2045826	BALCAO TERMICO DE BALCAO TERMICO			
		25/07/2024	1.719,32	130157	EM USO
14564880	2045826	BALCAO TERMICO DE BALCAO TERMICO			
		25/07/2024	1.719,32	130157	EM USO

NÚMERO PATRIMONIAL	ITEM MATERIAL	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	DATA TOMB.	VALOR HISTÓRICO	UORG	DESTINAÇÃO
14564882	1016326	MESA ESCOLAR	25/07/2024	0,04	130157	EM USO
14565121	1847376	CALDEIRA	25/07/2024	1.852,87	130157	EM USO
14565165	1059530	ESTANTE ESTANTE	25/07/2024	307,11	130157	EM USO
14565166	1059530	ESTANTE ESTANTE	25/07/2024	307,11	130157	EM USO
14565167	1059530	ESTANTE ESTANTE	25/07/2024	307,11	130157	EM USO
14565168	1059530	ESTANTE ESTANTE	25/07/2024	307,11	130157	EM USO
14565186	943444	CADEIRA CADEIRA	25/07/2024	29,73	130157	EM USO
14565187	943444	CADEIRA CADEIRA	25/07/2024	29,73	130157	EM USO

14565188	943444	CADEIRA CADEIRA			
		25/07/2024	29,73	130157	EM USO
14565189	943444	CADEIRA CADEIRA			
		25/07/2024	29,73	130157	EM USO

NÚMERO PATRIMONIAL	ITEM MATERIAL	DESCRIÇÃO DO MATERIAL DATA TOMB.	VALOR HISTÓRICO	UORG	DESTINAÇÃO
14565190	943444	CADEIRA CADEIRA 25/07/2024	29,73	130157	EM USO
14565191	943444	CADEIRA CADEIRA 25/07/2024	29,73	130157	EM USO
14565192	943444	CADEIRA CADEIRA 25/07/2024	29,73	130157	EM USO
14565193	943444	CADEIRA CADEIRA 25/07/2024	29,73	130157	EM USO
14565194	943444	CADEIRA CADEIRA 25/07/2024	29,73	130157	EM USO
14565195	943444	CADEIRA CADEIRA 25/07/2024	29,73	130157	EM USO
14565196	943444	CADEIRA CADEIRA 25/07/2024	29,73	130157	EM USO
14565197	943444	CADEIRA CADEIRA 25/07/2024	29,73	130157	EM USO

14565198	943444	CADEIRA CADEIRA			
		25/07/2024	29,73	130157	EM USO
14565199	943444	CADEIRA CADEIRA			
		25/07/2024	29,73	130157	EM USO

NÚMERO PATRIMONIAL	ITEM MATERIAL	DESCRIÇÃO DO MATERIAL DATA TOMB.	VALOR HISTÓRICO	UORG	DESTINAÇÃO
14565200	1059530	ESTANTE ESTANTE 25/07/2024	387,00	130157	EM USO
14565201	1059530	ESTANTE ESTANTE 25/07/2024	387,00	130157	EM USO
14565202	1059530	ESTANTE ESTANTE 25/07/2024	387,00	130157	EM USO
14565203	1059530	ESTANTE ESTANTE 25/07/2024	387,00	130157	EM USO
14565221	943444	CADEIRA CADEIRA 25/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565222	943444	CADEIRA CADEIRA 25/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565223	943444	CADEIRA CADEIRA 25/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565224	943444	CADEIRA CADEIRA 25/07/2024	65,19	130157	EM USO

14565225	943444	CADEIRA CADEIRA			
		25/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565226	943444	CADEIRA CADEIRA			
		25/07/2024	65,19	130157	EM USO

NÚMERO PATRIMONIAL	ITEM MATERIAL	DESCRIÇÃO DO MATERIAL DATA TOMB.	VALOR HISTÓRICO	UORG	DESTINAÇÃO
14565227	943444	CADEIRA CADEIRA			
		25/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565228	943444	CADEIRA CADEIRA			
		25/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565229	943444	CADEIRA CADEIRA			
		25/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565230	943444	CADEIRA CADEIRA			
		25/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565231	943444	CADEIRA CADEIRA			
		25/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565232	943444	CADEIRA CADEIRA			
		25/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565233	943444	CADEIRA CADEIRA			
		25/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565234	943444	CADEIRA CADEIRA			
		25/07/2024	65,19	130157	EM USO

14565235	943444	CADEIRA CADEIRA			
		25/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565236	943444	CADEIRA CADEIRA			
		25/07/2024	65,19	130157	EM USO

NÚMERO PATRIMONIAL	ITEM MATERIAL	DESCRIÇÃO DO MATERIAL DATA TOMB.	VALOR HISTÓRICO	UORG	DESTINAÇÃO
14565237	943444	CADEIRA CADEIRA 25/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565238	943444	CADEIRA CADEIRA 25/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565239	943444	CADEIRA CADEIRA 25/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565240	943444	CADEIRA CADEIRA 25/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565241	943444	CADEIRA CADEIRA 25/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565242	943444	CADEIRA CADEIRA 25/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565243	943444	CADEIRA CADEIRA 25/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565244	943444	CADEIRA CADEIRA 25/07/2024	65,19	130157	EM USO

14565245	943444	CADEIRA CADEIRA			
		25/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565246	943444	CADEIRA CADEIRA			
		25/07/2024	65,19	130157	EM USO

NÚMERO PATRIMONIAL	ITEM MATERIAL	DESCRIÇÃO DO MATERIAL DATA TOMB.	VALOR HISTÓRICO	UORG	DESTINAÇÃO
14565247	943444	CADEIRA CADEIRA 25/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565248	943444	CADEIRA CADEIRA 25/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565249	943444	CADEIRA CADEIRA 25/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565250	943444	CADEIRA CADEIRA 25/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565251	943444	CADEIRA CADEIRA 25/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565252	943444	CADEIRA CADEIRA 25/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565253	943444	CADEIRA CADEIRA 25/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565254	943444	CADEIRA CADEIRA 25/07/2024	65,19	130157	EM USO

14565255	943444	CADEIRA CADEIRA			
		25/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565256	943444	CADEIRA CADEIRA			
		25/07/2024	65,19	130157	EM USO

NÚMERO PATRIMONIAL	ITEM MATERIAL	DESCRIÇÃO DO MATERIAL DATA TOMB.	VALOR HISTÓRICO	UORG	DESTINAÇÃO
14565257	943444	CADEIRA CADEIRA 25/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565258	943444	CADEIRA CADEIRA 25/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565259	943444	CADEIRA CADEIRA 25/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565260	943444	CADEIRA CADEIRA 25/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565261	943444	CADEIRA CADEIRA 25/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565262	943444	CADEIRA CADEIRA 25/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565263	943444	CADEIRA CADEIRA 25/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565264	943444	CADEIRA CADEIRA 25/07/2024	65,19	130157	EM USO

14565265	943444	CADEIRA CADEIRA			
		25/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565266	943444	CADEIRA CADEIRA			
		25/07/2024	65,19	130157	EM USO

NÚMERO PATRIMONIAL	ITEM MATERIAL	DESCRIÇÃO DO MATERIAL DATA TOMB.	VALOR HISTÓRICO	UORG	DESTINAÇÃO
14565267	943444	CADEIRA CADEIRA			
		25/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565268	943444	CADEIRA CADEIRA			
		25/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565269	943444	CADEIRA CADEIRA			
		25/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565270	943444	CADEIRA CADEIRA			
		25/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565271	943444	CADEIRA CADEIRA			
		25/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565272	943444	CADEIRA CADEIRA			
		25/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565273	943444	CADEIRA CADEIRA			
		25/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565274	943444	CADEIRA CADEIRA			
		25/07/2024	65,19	130157	EM USO

14565275	943444	CADEIRA CADEIRA			
		25/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565276	943444	CADEIRA CADEIRA			
		25/07/2024	65,19	130157	EM USO

NÚMERO PATRIMONIAL	ITEM MATERIAL	DESCRIÇÃO DO MATERIAL DATA TOMB.	VALOR HISTÓRICO	UORG	DESTINAÇÃO
14565277	943444	CADEIRA CADEIRA 25/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565278	943444	CADEIRA CADEIRA 25/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565279	943444	CADEIRA CADEIRA 25/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565280	943444	CADEIRA CADEIRA 25/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565281	943444	CADEIRA CADEIRA 25/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565282	943444	CADEIRA CADEIRA 25/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565283	943444	CADEIRA CADEIRA 25/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565284	943444	CADEIRA CADEIRA 25/07/2024	65,19	130157	EM USO

14565285	943444	CADEIRA CADEIRA			
		25/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565286	943444	CADEIRA CADEIRA			
		25/07/2024	65,19	130157	EM USO

NÚMERO PATRIMONIAL	ITEM MATERIAL	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	DATA TOMB.	VALOR HISTÓRICO	UORG	DESTINAÇÃO
14565287	943444	CADEIRA CADEIRA '	25/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565288	943444	CADEIRA CADEIRA	25/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565289	943444	CADEIRA CADEIRA	25/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565290	943444	CADEIRA CADEIRA	25/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565291	943444	CADEIRA CADEIRA	25/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565292	943444	CADEIRA CADEIRA	25/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565293	943444	CADEIRA CADEIRA	25/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565294	943444	CADEIRA CADEIRA	25/07/2024	65,19	130157	EM USO

14565295	943444	CADEIRA CADEIRA			
		25/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565296	943444	CADEIRA CADEIRA			
		25/07/2024	65,19	130157	EM USO

NÚMERO PATRIMONIAL	ITEM MATERIAL	DESCRIÇÃO DO MATERIAL DATA TOMB.	VALOR HISTÓRICO	UORG	DESTINAÇÃO
14565297	943444	CADEIRA CADEIRA 25/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565298	943444	CADEIRA CADEIRA 25/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565299	943444	CADEIRA CADEIRA 25/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565300	943444	CADEIRA CADEIRA 25/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565301	943444	CADEIRA CADEIRA 25/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565302	943444	CADEIRA CADEIRA 25/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565303	943444	CADEIRA CADEIRA 25/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565304	943444	CADEIRA CADEIRA 25/07/2024	65,19	130157	EM USO

14565305	943444	CADEIRA CADEIRA			
		25/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565306	943444	CADEIRA CADEIRA			
		25/07/2024	65,19	130157	EM USO

NÚMERO PATRIMONIAL	ITEM MATERIAL	DESCRIÇÃO DO MATERIAL DATA TOMB.	VALOR HISTÓRICO	UORG	DESTINAÇÃO
14565307	943444	CADEIRA CADEIRA 25/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565308	943444	CADEIRA CADEIRA 25/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565309	943444	CADEIRA CADEIRA 25/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565310	943444	CADEIRA CADEIRA 25/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565311	943444	CADEIRA CADEIRA 25/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565312	943444	CADEIRA CADEIRA 25/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565313	943444	CADEIRA CADEIRA 25/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565314	943444	CADEIRA CADEIRA 25/07/2024	65,19	130157	EM USO

14565315	943444	CADEIRA CADEIRA			
		25/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565316	943444	CADEIRA CADEIRA			
		25/07/2024	65,19	130157	EM USO

NÚMERO PATRIMONIAL	ITEM MATERIAL	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	DATA TOMB.	VALOR HISTÓRICO	UORG	DESTINAÇÃO
14565317	943444	CADEIRA CADEIRA	25/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565318	943444	CADEIRA CADEIRA	25/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565319	943444	CADEIRA CADEIRA	25/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565321	943444	CADEIRA CADEIRA	25/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565322	943444	CADEIRA CADEIRA	25/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565324	943444	CADEIRA CADEIRA	25/07/2024	29,73	130157	EM USO
14565328	943444	CADEIRA CADEIRA	25/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565949	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO

14565950	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565951	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO

NÚMERO PATRIMONIAL	ITEM MATERIAL	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	DATA TOMB.	VALOR HISTÓRICO	UORG	DESTINAÇÃO
14565952	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565953	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565954	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565956	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565957	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565958	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565959	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565960	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO

14565961	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565962	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO

NÚMERO PATRIMONIAL	ITEM MATERIAL	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	DATA TOMB.	VALOR HISTÓRICO	UORG	DESTINAÇÃO
14565963	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565964	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565965	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565966	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565967	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565968	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565969	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565970	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO

14565971	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565972	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO

NÚMERO PATRIMONIAL	ITEM MATERIAL	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	DATA TOMB.	VALOR HISTÓRICO	UORG	DESTINAÇÃO
14565973	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565974	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565975	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565976	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565977	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565978	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565979	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565980	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO

14565981	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565982	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO

NÚMERO PATRIMONIAL	ITEM MATERIAL	DESCRIÇÃO DO MATERIAL DATA TOMB.	VALOR HISTÓRICO	UORG	DESTINAÇÃO
14565983	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565984	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565985	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565986	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565987	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565988	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565989	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565990	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO

14565991	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565992	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO

NÚMERO PATRIMONIAL	ITEM MATERIAL	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	DATA TOMB.	VALOR HISTÓRICO	UORG	DESTINAÇÃO
14565993	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565994	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565995	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565996	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565997	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565998	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14565999	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566000	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO

14566001	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566002	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO

NÚMERO PATRIMONIAL	ITEM MATERIAL	DESCRIÇÃO DO MATERIAL DATA TOMB.	VALOR HISTÓRICO	UORG	DESTINAÇÃO
14566003	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566004	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566005	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566006	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566007	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566008	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566009	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566010	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO

14566011	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566012	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO

NÚMERO PATRIMONIAL	ITEM MATERIAL	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	DATA TOMB.	VALOR HISTÓRICO	UORG	DESTINAÇÃO
14566013	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566014	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566015	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566016	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566017	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566018	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566019	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566020	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO

14566021	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566022	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO

NÚMERO PATRIMONIAL	ITEM MATERIAL	DESCRIÇÃO DO MATERIAL DATA TOMB.	VALOR HISTÓRICO	UORG	DESTINAÇÃO
14566023	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566024	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566025	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566026	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566027	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566028	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566029	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566030	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO

14566031	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566032	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO

NÚMERO PATRIMONIAL	ITEM MATERIAL	DESCRIÇÃO DO MATERIAL DATA TOMB.	VALOR HISTÓRICO	UORG	DESTINAÇÃO
14566033	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566034	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566035	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566036	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566037	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566038	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566039	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566040	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO

14566041	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566042	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO

NÚMERO PATRIMONIAL	ITEM MATERIAL	DESCRIÇÃO DO MATERIAL DATA TOMB.	VALOR HISTÓRICO	UORG	DESTINAÇÃO
14566043	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566044	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566045	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566046	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566047	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566048	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566049	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566050	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO

14566051	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566052	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO

NÚMERO PATRIMONIAL	ITEM MATERIAL	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	DATA TOMB.	VALOR HISTÓRICO	UORG	DESTINAÇÃO
14566053	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566054	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566055	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566056	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566057	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566058	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566059	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566060	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO

14566061	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566062	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO

NÚMERO PATRIMONIAL	ITEM MATERIAL	DESCRIÇÃO DO MATERIAL DATA TOMB.	VALOR HISTÓRICO	UORG	DESTINAÇÃO
14566063	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566064	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566065	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566066	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566067	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566068	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566069	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566070	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO

14566071	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566072	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO

NÚMERO PATRIMONIAL	ITEM MATERIAL	DESCRIÇÃO DO MATERIAL DATA TOMB.	VALOR HISTÓRICO	UORG	DESTINAÇÃO
14566073	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566074	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566075	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566076	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566077	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566078	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566079	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566080	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO

14566081	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566082	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO

NÚMERO PATRIMONIAL	ITEM MATERIAL	DESCRIÇÃO DO MATERIAL DATA TOMB.	VALOR HISTÓRICO	UORG	DESTINAÇÃO
14566083	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566084	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566085	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566086	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566087	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566088	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566089	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566090	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO

14566091	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566092	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO

NÚMERO PATRIMONIAL	ITEM MATERIAL	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	DATA TOMB.	VALOR HISTÓRICO	UORG	DESTINAÇÃO
14566093	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566094	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566095	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566096	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566097	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566098	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566099	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566100	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO

14566101	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566102	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO

NÚMERO PATRIMONIAL	ITEM MATERIAL	DESCRIÇÃO DO MATERIAL DATA TOMB.	VALOR HISTÓRICO	UORG	DESTINAÇÃO
14566103	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566104	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566105	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566106	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566107	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566108	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566109	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566110	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO

14566111	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566112	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO

NÚMERO PATRIMONIAL	ITEM MATERIAL	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	DATA TOMB.	VALOR HISTÓRICO	UORG	DESTINAÇÃO
14566113	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566114	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566115	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566116	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566117	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566118	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566119	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566120	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO

14566121	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566122	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO

NÚMERO PATRIMONIAL	ITEM MATERIAL	DESCRIÇÃO DO MATERIAL DATA TOMB.	VALOR HISTÓRICO	UORG	DESTINAÇÃO
14566123	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566124	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566125	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566126	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566127	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566128	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566129	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566130	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO

14566131	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566132	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO

NÚMERO PATRIMONIAL	ITEM MATERIAL	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	DATA TOMB.	VALOR HISTÓRICO	UORG	DESTINAÇÃO
14566133	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566134	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566135	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566136	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566137	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566138	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566139	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566140	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO

14566141	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566143	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO

NÚMERO PATRIMONIAL	ITEM MATERIAL	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	DATA TOMB.	VALOR HISTÓRICO	UORG	DESTINAÇÃO
14566144	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566145	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566146	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566147	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566148	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566149	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566150	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566151	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO

14566152	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566153	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO

NÚMERO PATRIMONIAL	ITEM MATERIAL	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	DATA TOMB.	VALOR HISTÓRICO	UORG	DESTINAÇÃO
14566155	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566156	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566157	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566158	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566159	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566160	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566161	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566162	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO

14566163	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566164	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO

NÚMERO PATRIMONIAL	ITEM MATERIAL	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	DATA TOMB.	VALOR HISTÓRICO	UORG	DESTINAÇÃO
14566165	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566166	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566167	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566168	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566169	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566170	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566171	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566172	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO

14566173	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566174	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO

NÚMERO PATRIMONIAL	ITEM MATERIAL	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	DATA TOMB.	VALOR HISTÓRICO	UORG	DESTINAÇÃO
14566175	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566176	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566177	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566178	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566179	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566180	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566181	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566182	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO

14566183	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566184	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO

NÚMERO PATRIMONIAL	ITEM MATERIAL	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	DATA TOMB.	VALOR HISTÓRICO	UORG	DESTINAÇÃO
14566185	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566186	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566187	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566188	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566189	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566190	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566191	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566192	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO

14566193	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566194	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO

NÚMERO PATRIMONIAL	ITEM MATERIAL	DESCRIÇÃO DO MATERIAL DATA TOMB.	VALOR HISTÓRICO	UORG	DESTINAÇÃO
14566195	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566196	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566197	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566198	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566199	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566200	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566201	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566202	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO

14566203	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566204	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO

NÚMERO PATRIMONIAL	ITEM MATERIAL	DESCRIÇÃO DO MATERIAL DATA TOMB.	VALOR HISTÓRICO	UORG	DESTINAÇÃO
14566205	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566207	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566208	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566209	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566210	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566211	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566212	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566213	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO

14566214	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566215	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO

NÚMERO PATRIMONIAL	ITEM MATERIAL	DESCRIÇÃO DO MATERIAL DATA TOMB.	VALOR HISTÓRICO	UORG	DESTINAÇÃO
14566216	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566217	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566218	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566219	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566220	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566221	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566222	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566223	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO

14566224	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566225	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO

NÚMERO PATRIMONIAL	ITEM MATERIAL	DESCRIÇÃO DO MATERIAL DATA TOMB.	VALOR HISTÓRICO	UORG	DESTINAÇÃO
14566226	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566227	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566228	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566229	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566230	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566231	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566232	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566233	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO

14566234	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566235	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO

NÚMERO PATRIMONIAL	ITEM MATERIAL	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	DATA TOMB.	VALOR HISTÓRICO	UORG	DESTINAÇÃO
14566236	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566237	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566238	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566239	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566240	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566241	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566242	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566243	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO

14566244	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566245	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO

NÚMERO PATRIMONIAL	ITEM MATERIAL	DESCRIÇÃO DO MATERIAL DATA TOMB.	VALOR HISTÓRICO	UORG	DESTINAÇÃO
14566246	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566247	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566248	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566249	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566250	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566251	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566252	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566253	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO

14566254	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566255	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO

NÚMERO PATRIMONIAL	ITEM MATERIAL	DESCRIÇÃO DO MATERIAL DATA TOMB.	VALOR HISTÓRICO	UORG	DESTINAÇÃO
14566256	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566257	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566258	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566259	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566260	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566261	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566262	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566263	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO

14566264	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566265	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO

NÚMERO PATRIMONIAL	ITEM MATERIAL	DESCRIÇÃO DO MATERIAL DATA TOMB.	VALOR HISTÓRICO	UORG	DESTINAÇÃO
14566266	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566267	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566268	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566269	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566270	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566271	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566272	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566273	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO

14566274	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566275	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO

NÚMERO PATRIMONIAL	ITEM MATERIAL	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	DATA TOMB.	VALOR HISTÓRICO	UORG	DESTINAÇÃO
14566276	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566277	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566278	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566279	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566280	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566281	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566282	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566283	943444	CADEIRA CADEIRA	30/07/2024	65,19	130157	EM USO

14566284	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566285	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO

NÚMERO PATRIMONIAL	ITEM MATERIAL	DESCRIÇÃO DO MATERIAL DATA TOMB.	VALOR HISTÓRICO	UORG	DESTINAÇÃO
14566286	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566287	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566288	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566289	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566290	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566291	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566292	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566293	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO

14566294	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566295	943444	CADEIRA CADEIRA			
		30/07/2024	65,19	130157	EM USO

NÚMERO PATRIMONIAL	ITEM MATERIAL	DESCRIÇÃO DO MATERIAL DATA TOMB.	VALOR HISTÓRICO	UORG	DESTINAÇÃO
14566296	943444	CADEIRA CADEIRA 30/07/2024	65,19	130157	EM USO
14566297	1511149	CADEIRA 30/07/2024	29,73	130157	EM USO
14566298	1511149	CADEIRA 30/07/2024	29,73	130157	EM USO
14566299	1511149	CADEIRA 30/07/2024	29,73	130157	EM USO
14566300	1511149	CADEIRA 30/07/2024	29,73	130157	EM USO
14566301	1511149	CADEIRA 30/07/2024	29,73	130157	EM USO
14566302	1511149	CADEIRA 30/07/2024	29,73	130157	EM USO
14566303	1511149	CADEIRA 30/07/2024	29,73	130157	EM USO

14566304	1511149	CADEIRA				
		30/07/2024	29,73	130157		EM USO
14566305	1511149	CADEIRA				
		30/07/2024	29,73	130157		EM USO

NÚMERO PATRIMONIAL	ITEM MATERIAL	DESCRIÇÃO DO MATERIAL DATA TOMB.	VALOR HISTÓRICO	UORG	DESTINAÇÃO
14566306	1511149	CADEIRA 30/07/2024	29,73	130157	EM USO
14566307	1511149	CADEIRA 30/07/2024	29,73	130157	EM USO
14566308	1511149	CADEIRA 30/07/2024	29,73	130157	EM USO
14566309	1511149	CADEIRA 30/07/2024	29,73	130157	EM USO
14566310	1511149	CADEIRA 30/07/2024	29,73	130157	EM USO
14566311	1511149	CADEIRA 30/07/2024	29,73	130157	EM USO
14566312	1511149	CADEIRA 30/07/2024	29,73	130157	EM USO
14566313	1511149	CADEIRA 30/07/2024	29,73	130157	EM USO

14566314	1511149	CADEIRA				
		30/07/2024	29,73	130157		EM USO
14566315	1511149	CADEIRA				
		30/07/2024	29,73	130157		EM USO

NÚMERO PATRIMONIAL	ITEM MATERIAL	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	DATA TOMB.	VALOR HISTÓRICO	UORG	DESTINAÇÃO
14566316	1511149	CADEIRA	30/07/2024	29,73	130157	EM USO
14566317	1511149	CADEIRA	30/07/2024	29,73	130157	EM USO
14566318	1511149	CADEIRA	30/07/2024	29,73	130157	EM USO
14566319	1511149	CADEIRA	30/07/2024	29,73	130157	EM USO
14566320	1511149	CADEIRA	30/07/2024	29,73	130157	EM USO
14566321	1511149	CADEIRA	30/07/2024	29,73	130157	EM USO
14566322	1511149	CADEIRA	30/07/2024	29,73	130157	EM USO
14566324	1511149	CADEIRA	30/07/2024	29,73	130157	EM USO

14566325	1511149	CADEIRA				
		30/07/2024	29,73	130157		EM USO
14566326	1511149	CADEIRA				
		30/07/2024	29,73	130157		EM USO

NÚMERO PATRIMONIAL	ITEM MATERIAL	DESCRIÇÃO DO MATERIAL DATA TOMB.	VALOR HISTÓRICO	UORG	DESTINAÇÃO
14566327	1511149	CADEIRA 30/07/2024	29,73	130157	EM USO
14566328	1684817	MESA PARA REFEITORIO 30/07/2024	98,19	130157	EM USO
14566329	1684817	MESA PARA REFEITORIO 30/07/2024	98,19	130157	EM USO
14566330	1684817	MESA PARA REFEITORIO 30/07/2024	98,19	130157	EM USO
14566331	1684817	MESA PARA REFEITORIO 30/07/2024	98,19	130157	EM USO
14566332	1684817	MESA PARA REFEITORIO 30/07/2024	98,19	130157	EM USO
14566333	1684817	MESA PARA REFEITORIO 30/07/2024	98,19	130157	EM USO
14566334	1684817	MESA PARA REFEITORIO 30/07/2024	98,19	130157	EM USO

14566335	1684817	MESA PARA REFEITORIO				
		30/07/2024	98,19	130157		EM USO
14566336	1684817	MESA PARA REFEITORIO				
		30/07/2024	98,19	130157		EM USO

NÚMERO PATRIMONIAL	ITEM MATERIAL	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	DATA TOMB.	VALOR HISTÓRICO	UORG	DESTINAÇÃO
14566337	1684817	MESA PARA REFEITORIO	30/07/2024	98,19	130157	EM USO
14566338	1684817	MESA PARA REFEITORIO	30/07/2024	98,19	130157	EM USO
14566339	1684817	MESA PARA REFEITORIO	30/07/2024	98,19	130157	EM USO
14566340	1684817	MESA PARA REFEITORIO	30/07/2024	98,19	130157	EM USO
14566341	1684817	MESA PARA REFEITORIO	30/07/2024	98,19	130157	EM USO
14566342	1684817	MESA PARA REFEITORIO	30/07/2024	98,19	130157	EM USO
14566343	1684817	MESA PARA REFEITORIO	30/07/2024	98,19	130157	EM USO
14566344	1684817	MESA PARA REFEITORIO	30/07/2024	98,19	130157	EM USO

14566345	1684817	MESA PARA REFEITORIO				
		30/07/2024	98,19	130157		EM USO
14566346	1684817	MESA PARA REFEITORIO				
		30/07/2024	98,19	130157		EM USO

NÚMERO PATRIMONIAL	ITEM MATERIAL	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	DATA TOMB.	VALOR HISTÓRICO	UORG	DESTINAÇÃO
14566347	1684817	MESA PARA REFEITORIO	30/07/2024	98,19	130157	EM USO
14566348	1684817	MESA PARA REFEITORIO	30/07/2024	98,19	130157	EM USO
14566349	1684817	MESA PARA REFEITORIO	30/07/2024	98,19	130157	EM USO
14566350	1684817	MESA PARA REFEITORIO	30/07/2024	98,19	130157	EM USO
14566351	1684817	MESA PARA REFEITORIO	30/07/2024	98,19	130157	EM USO
14566352	1684817	MESA PARA REFEITORIO	30/07/2024	98,19	130157	EM USO
14566353	1684817	MESA PARA REFEITORIO	30/07/2024	98,19	130157	EM USO
14566354	1684817	MESA PARA REFEITORIO	30/07/2024	98,19	130157	EM USO

14566355	1684817	MESA PARA REFEITORIO			
		30/07/2024	98,19	130157	EM USO
14566356	1684817	MESA PARA REFEITORIO			
		30/07/2024	98,19	130157	EM USO

NÚMERO PATRIMONIAL	ITEM MATERIAL	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	DATA TOMB.	VALOR HISTÓRICO	UORG	DESTINAÇÃO
14566357	1684817	MESA PARA REFEITORIO	30/07/2024	98,19	130157	EM USO
14566358	1684817	MESA PARA REFEITORIO	30/07/2024	98,19	130157	EM USO
14566359	1684817	MESA PARA REFEITORIO	30/07/2024	98,19	130157	EM USO
14566360	1684817	MESA PARA REFEITORIO	30/07/2024	98,19	130157	EM USO
14566361	1684817	MESA PARA REFEITORIO	30/07/2024	98,19	130157	EM USO
14566362	1684817	MESA PARA REFEITORIO	30/07/2024	98,19	130157	EM USO
14566363	1684817	MESA PARA REFEITORIO	30/07/2024	98,19	130157	EM USO
14566364	1684817	MESA PARA REFEITORIO	30/07/2024	98,19	130157	EM USO

14566365	1684817	MESA PARA REFEITORIO			
		30/07/2024	98,19	130157	EM USO
14566366	1684817	MESA PARA REFEITORIO			
		30/07/2024	98,19	130157	EM USO

NÚMERO PATRIMONIAL	ITEM MATERIAL	DESCRIÇÃO DO MATERIAL DATA TOMB.	VALOR HISTÓRICO	UORG	DESTINAÇÃO
14566367	1684817	MESA PARA REFEITORIO 30/07/2024	98,19	130157	EM USO
14566368	1684817	MESA PARA REFEITORIO 30/07/2024	98,19	130157	EM USO
14566369	1684817	MESA PARA REFEITORIO 30/07/2024	98,19	130157	EM USO
14566414	1603086	MESA 30/07/2024	357,03	130157	EM USO
14566415	1603086	MESA 30/07/2024	357,03	130157	EM USO
14566416	1603086	MESA 30/07/2024	357,03	130157	EM USO
14566428	808482	FREEZER VERTICAL 30/07/2024	2.317,49	130157	EM USO
14566446	606898	EQUIPAMENTO MULTIUSO COZINHA EM ACO INOXIDAVEL AIS I304 18.8 30/07/2024	1.452,20	130157	EM USO

14566487	1853490	FOGAO INDUSTRIAL				
		30/07/2024	2.587,53	130157		EM USO
14566492	1668030	REFRIGERADOR GELADEIRA INDUSTRIAL				
		30/07/2024	1.540,40	130157		EM USO

NÚMERO PATRIMONIAL	ITEM MATERIAL	DESCRIÇÃO DO MATERIAL / DATA TOMB.	VALOR HISTÓRICO	UORG	DESTINAÇÃO
14566620	790567	EQUIPAMENTO MULTIUSO COZINHA EM ACO INOXIDAVEL AISI 304			
		30/07/2024	1.204,16	130157	EM USO
14566678	606898	EQUIPAMENTO MULTIUSO COZINHA EM ACO INOXIDAVEL AISI304 18.8			
		30/07/2024	1.101,11	130157	EM USO
14566681	1675320	MESA EM INOX			
		30/07/2024	324,89	130157	EM USO
14566723	1675320	MESA EM INOX			
		30/07/2024	856,70	130157	EM USO
14566724	1675320	MESA EM INOX			
		30/07/2024	856,70	130157	EM USO
14567886	1684817	MESA PARA REFEITORIO			
		06/08/2024	98,19	130157	EM USO
14567887	1684817	MESA PARA REFEITORIO			
		06/08/2024	98,19	130157	EM USO
14567888	1684817	MESA PARA REFEITORIO			

		06/08/2024	98,19	130157	EM USO
14567889	1684817	MESA PARA REFEITORIO			
		06/08/2024	98,19	130157	EM USO
14567890	1684817	MESA PARA REFEITORIO			
		06/08/2024	98,19	130157	EM USO

NÚMERO PATRIMONIAL	ITEM MATERIAL	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	DATA TOMB.	VALOR HISTÓRICO	UORG	DESTINAÇÃO
14567891	1684817	MESA PARA REFEITORIO	06/08/2024	98,19	130157	EM USO
14567892	1684817	MESA PARA REFEITORIO	06/08/2024	98,19	130157	EM USO
14567893	1684817	MESA PARA REFEITORIO	06/08/2024	98,19	130157	EM USO
14567894	1684817	MESA PARA REFEITORIO	06/08/2024	98,19	130157	EM USO
14567895	1684817	MESA PARA REFEITORIO	06/08/2024	98,19	130157	EM USO
14567896	1684817	MESA PARA REFEITORIO	06/08/2024	98,19	130157	EM USO
14567897	1684817	MESA PARA REFEITORIO	06/08/2024	98,19	130157	EM USO
14567898	1684817	MESA PARA REFEITORIO	06/08/2024	98,19	130157	EM USO

14567899	1684817	MESA PARA REFEITORIO				
		06/08/2024	98,19	130157		EM USO
14567900	1684817	MESA PARA REFEITORIO				
		06/08/2024	98,19	130157		EM USO

NÚMERO PATRIMONIAL	ITEM MATERIAL	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	DATA TOMB.	VALOR HISTÓRICO	UORG	DESTINAÇÃO
14567901	1684817	MESA PARA REFEITORIO	06/08/2024	98,19	130157	EM USO
14567902	1684817	MESA PARA REFEITORIO	06/08/2024	98,19	130157	EM USO
14567903	1684817	MESA PARA REFEITORIO	06/08/2024	98,19	130157	EM USO
14567904	1684817	MESA PARA REFEITORIO	06/08/2024	98,19	130157	EM USO
14567905	1684817	MESA PARA REFEITORIO	06/08/2024	98,19	130157	EM USO
14567906	1684817	MESA PARA REFEITORIO	06/08/2024	98,19	130157	EM USO
14567907	1684817	MESA PARA REFEITORIO	06/08/2024	98,19	130157	EM USO
14567908	1684817	MESA PARA REFEITORIO	06/08/2024	98,19	130157	EM USO

14567909	1684817	MESA PARA REFEITORIO				
		06/08/2024	98,19	130157		EM USO
14567910	1684817	MESA PARA REFEITORIO				
		06/08/2024	98,19	130157		EM USO

NÚMERO PATRIMONIAL	ITEM MATERIAL	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	DATA TOMB.	VALOR HISTÓRICO	UORG	DESTINAÇÃO
14567911	1684817	MESA PARA REFEITORIO	06/08/2024	98,19	130157	EM USO
14567912	1684817	MESA PARA REFEITORIO	06/08/2024	98,19	130157	EM USO
14567913	1684817	MESA PARA REFEITORIO	06/08/2024	98,19	130157	EM USO
14567914	1684817	MESA PARA REFEITORIO	06/08/2024	98,19	130157	EM USO
14567915	1684817	MESA PARA REFEITORIO	06/08/2024	98,19	130157	EM USO
14567916	1684817	MESA PARA REFEITORIO	06/08/2024	98,19	130157	EM USO
14567917	1684817	MESA PARA REFEITORIO	06/08/2024	98,19	130157	EM USO
14567918	1684817	MESA PARA REFEITORIO	06/08/2024	98,19	130157	EM USO

14567919	1684817	MESA PARA REFEITORIO				
		06/08/2024	98,19	130157		EM USO
14567920	1684817	MESA PARA REFEITORIO				
		06/08/2024	98,19	130157		EM USO

NÚMERO PATRIMONIAL	ITEM MATERIAL	DESCRIÇÃO DO MATERIAL	DATA TOMB.	VALOR HISTÓRICO	UORG	DESTINAÇÃO
14567921	1684817	MESA PARA REFEITORIO	06/08/2024	98,19	130157	EM USO
14567931	1603086	MESA	06/08/2024	357,03	130157	EM USO
14567932	1603086	MESA	06/08/2024	357,03	130157	EM USO
14567933	1603086	MESA	06/08/2024	357,03	130157	EM USO
14567934	1603086	MESA	06/08/2024	357,03	130157	EM USO
14567935	1603086	MESA	06/08/2024	357,03	130157	EM USO
14573502	1684817	MESA PARA REFEITORIO	28/08/2024	95,21	130157	EM USO
14573503	1684817	MESA PARA REFEITORIO	28/08/2024	95,21	130157	EM USO

14573509	1511149	CADEIRA			
		28/08/2024	63,20	130157	EM USO
14573511	1511149	CADEIRA			
		28/08/2024	63,20	130157	EM USO

NÚMERO PATRIMONIAL	ITEM MATERIAL	DESCRIÇÃO DO MATERIAL DATA TOMB.	VALOR HISTÓRICO	UORG	DESTINAÇÃO
14573512	1511149	CADEIRA 28/08/2024	63,20	130157	EM USO
14573513	1511149	CADEIRA 28/08/2024	63,20	130157	EM USO
14573514	1511149	CADEIRA 28/08/2024	63,20	130157	EM USO

RELAÇÃO DE BENS MÓVEIS POR UORG - 130157 - RU

TOTAL DE BENS	TOTAL VALOR HISTÓRICO
613	73.754,41

Anotação de Responsabilidade Técnica - ART
Lei nº 6.496, de 7 de dezembro de 1977

CREA-GO

ART Obra ou serviço
1020250242006

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: 04/08/2025 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: 04/08/2025 Previsão término: 11/08/2025 Coordenadas Geográficas: -17.924098609,-51.715823604
Finalidade: **Comercial**
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
AVALIACAO EDIFICIO DE ALVENARIA PARA FINS COMERCIAIS	48,55	METROS QUADRADOS
LAUDO TECNICO EDIFICIO DE ALVENARIA PARA FINS COMERCIAIS	48,55	METROS QUADRADOS
AVALIACAO EDIFICIO DE ALVENARIA PARA FINS COMERCIAIS	1.110,15	METROS QUADRADOS
LAUDO TECNICO EDIFICIO DE ALVENARIA PARA FINS COMERCIAIS	1.110,15	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 e da Sala 3-B1 localizada no Campus Riachuelo. Por se tratar de edificações 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, 18 de AGOSTO de 2025
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	Não Possui
103,03	18/08/2025	R$ 103,03	28320690125235635	Registrada/OK		Livro de Ordem	CAT/CAO

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$ 102.023,08 (Cento e dois mil, vinte e três reais e oito centavos)
Valor de Locação	**R$ 400,00 (Quatrocentos reais)**
Data Base:	08/2025



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.

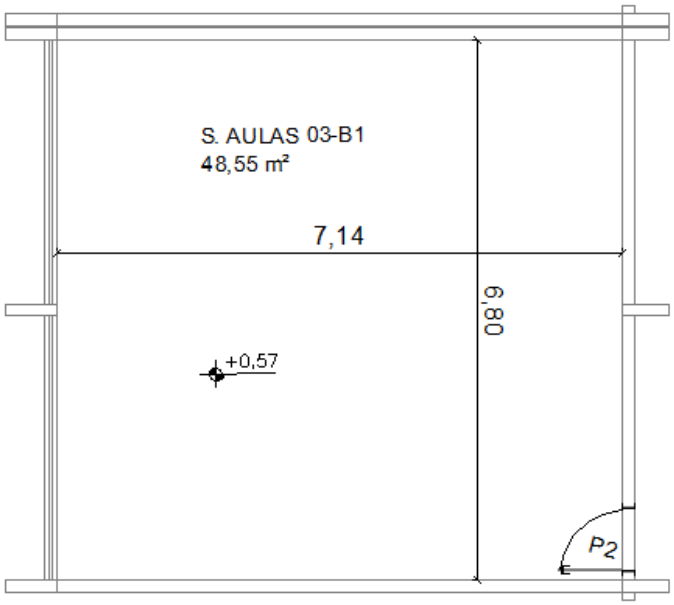


Figura 1: Vista superior – Campus Riachuelo

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**		

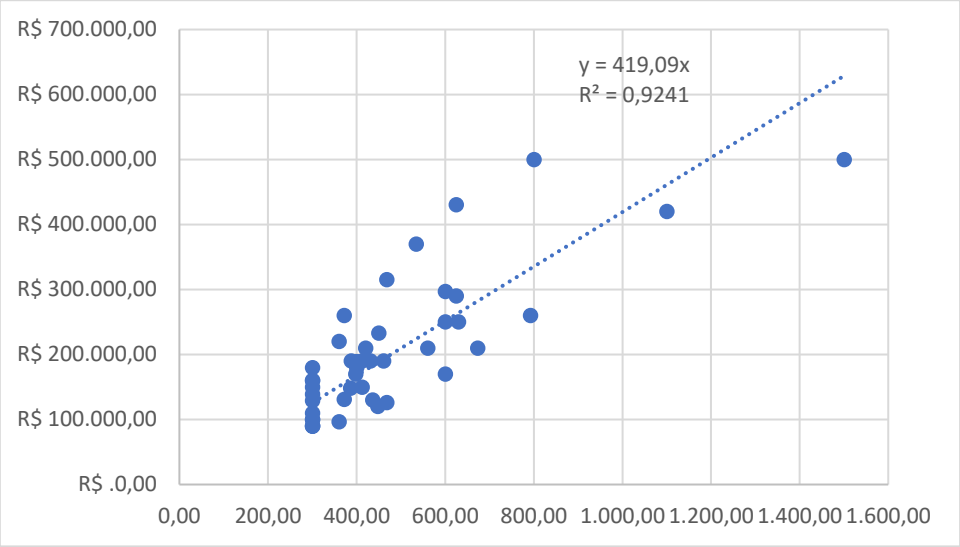
Graus	**III**	**II**	**I**
Pontos mínimos	**16**	**5**	**3**
Itens obrigatórios no grau correspondente	2, 4, 5 e 6 no grau III e os demais no mínimo no grau II	2, 4, 5 e 6 no mínimo no grau II e os demais no mínimo no grau I	Todos, no mínimo no grau I

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 junho de 2025, Planilha GOINFRA de abril de 2025 e Base ORSE de maio de 2025.

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$ 2.674,30/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 (2025) orçamento sintético anexo (R$/m²)	R$ 2.674,30/m²
BDI (Calculado anexo)	22,00%
CUSTO DE REPRODUÇÃO	**R$ 158.401,46**

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$ 158.401,46
Percentual Residual	20,00%
Valor Residual	R$ 31.680,29
Custo Depreciável	R$ 126.721,17

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$ 51.996,23
Custo de Reedição	**R$ 106.405,23**

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$ 106.405,23
Fator de ajuste ao mercado (Fam)	0,80
Valor de Mercado = Fam x (VT + CTCB)	**R$ 102.023,08**

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 valor de mecado, de modo a se precificar o valor de locação do imóvel. **Foi utilizado índice FipeZap referente à locação comercial**.

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 comerciais, referente ao mês de 06/2025, é da ordem **de 6,90% ao ano, conduzindo a um valor de 0,57% ao mês.**

ÚLTIMOS RESULTADOS

fipezap

Comportamento recente dos preços de locação de imóveis comerciais (%) – Índice FipeZAP e cidades monitoradas

Cidade		Variação Mensal junho/2025	Variação Mensal maio/2025	Variação em 2025 (acumulada no ano)	Variação Anual (últimos 12 meses)	Preço médio (R$/m²)	Rental Yield (% a.a.)
IPCA	IBGE	+0,24%	+0,26%	+2,99%	+5,35%	-	-
IGP-M	FGV	-1,67%	-0,49%	-0,94%	+4,39%	-	-
Índice FipeZAP (Locação Comercial)		+0,56%	+0,62%	+4,34%	+7,09%	47,58	6,90%

Valor de Mercado	R$ 102.023,08
Índice FipeZap com **Rental Yeld a.m**	0,57%
Valor de mercado de locação do imóvel	**R$ 581,53**

No entanto, em virtude de o Restaurante Universitário da UFJ funcionar apenas em dias úteis (sem funcionamento aos sábados, domingos e feriados) e pelo fato de o locatário não auferir receita nos dias em que o Restaurante não funciona, optou-se por adequar o valor mensal do aluguel à proporção de $\frac{22}{30}$, excluindo-se do valor do aluguel os dias referente à fim de semana, logo:

$$\text{VALOR DO ALUGUEL } = \text{R\$ } 581{,}53 \times \frac{22}{30} = \text{R\$ } 426{,}45$$

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$ 400,00
(Quatrocentos reais)

Jataí, 11 de agosto de 2025

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 N° 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. n° 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
Indústria Gráfica Brasileira Ltda
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, n° 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
Indústria Gráfica Brasileira Ltda
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

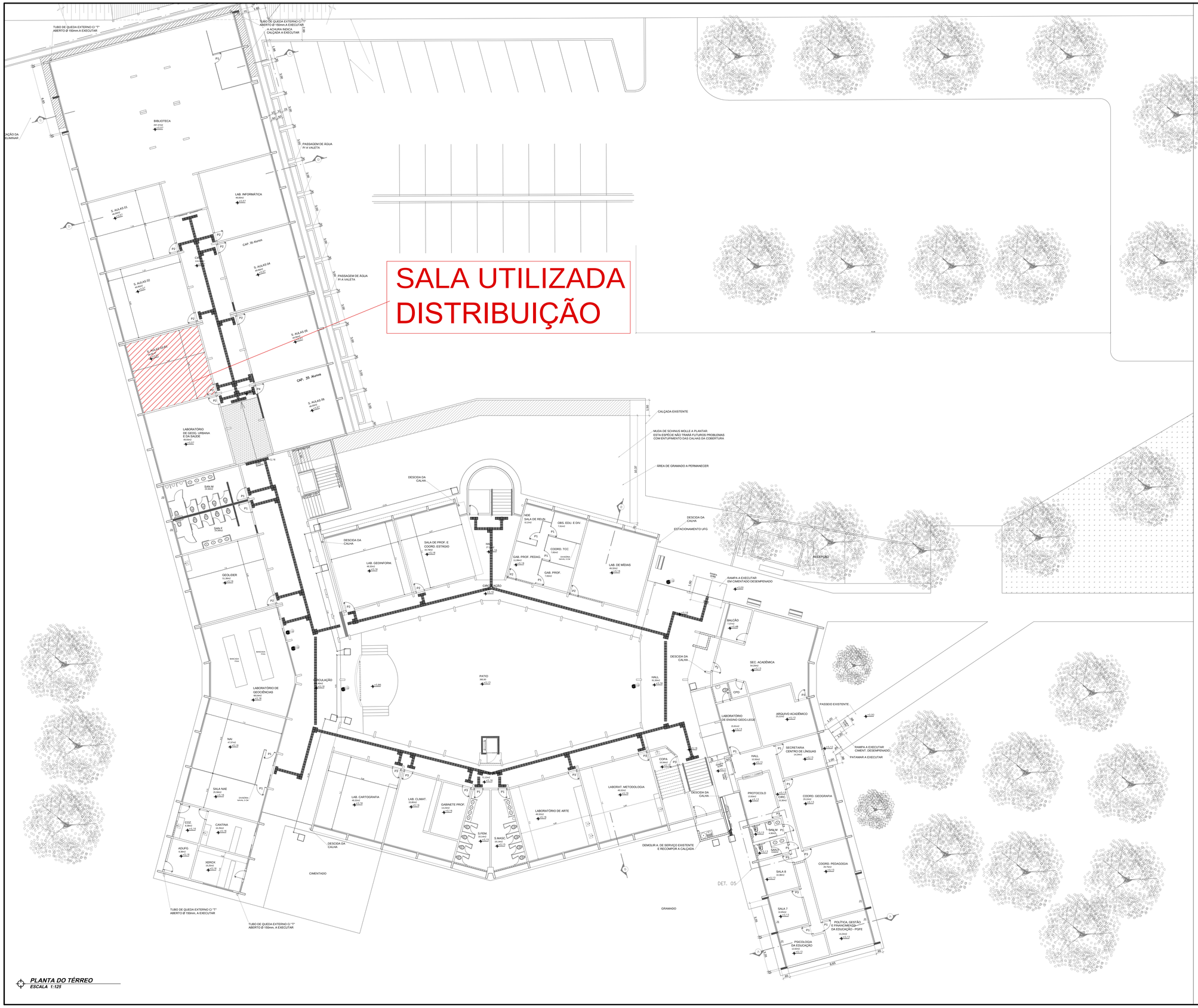
PODER JUDICIÁRIO ESTADO DE GOIÁS
Selo Eletrônico de Fiscalização
01292108022880312772180
Consulte este selo em: http://extrajudicial.tjgo.jus.br
Nº do pedido: 241935
Emolumentos: R$ 0; Taxa Judiciária: R$ 0; Fundos: R$ 0; ISSQN: R$ 0; **Total: R$ 0**

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 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

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
Indústria Gráfica Brasileira Ltda
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

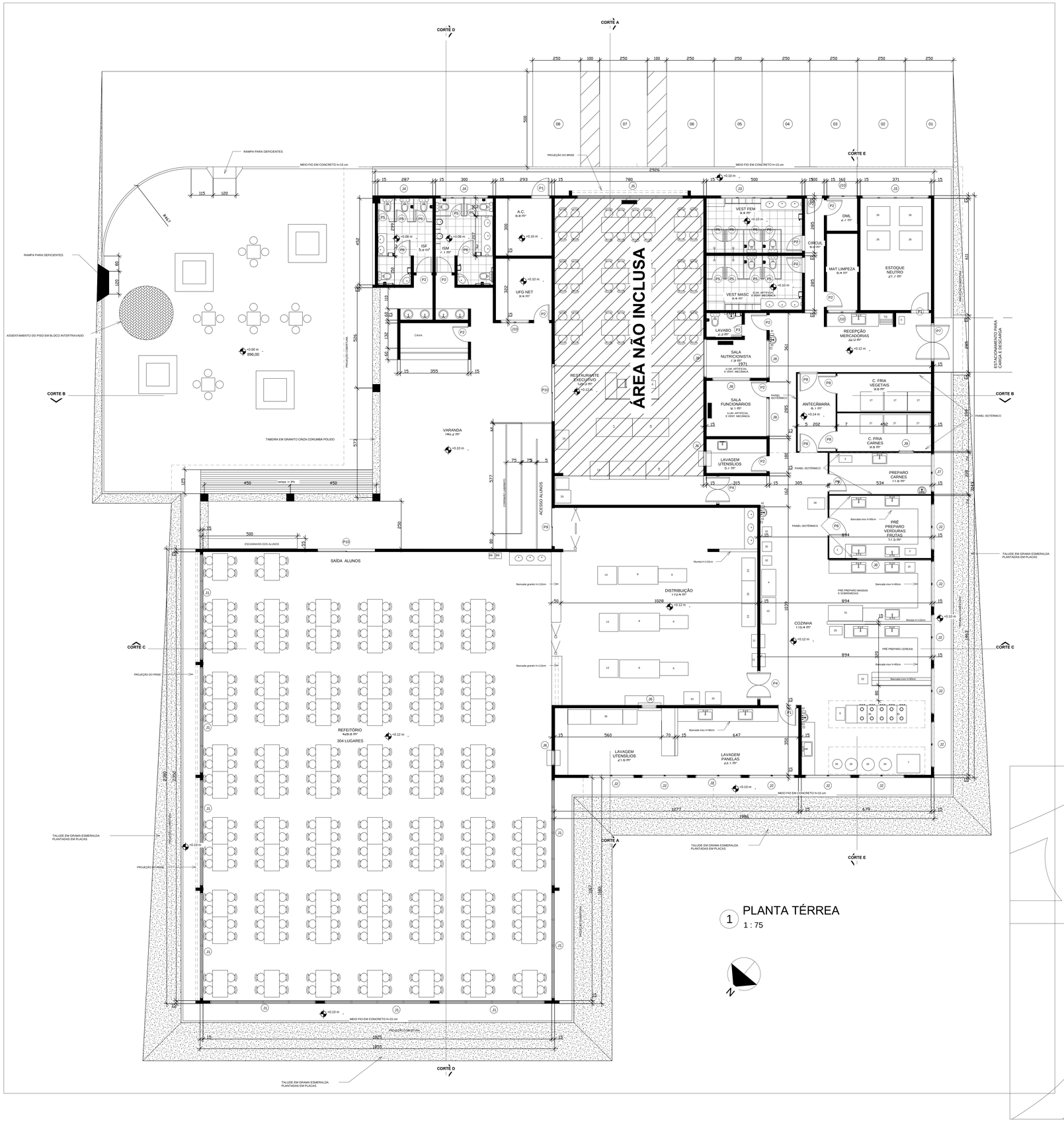
TERRENO	ENDEREÇO	ÁREA (M²)	VALOR R$	R$/m²	SITE DE PESQUISA
40	Jardim Rio Claro	412,50	R$ 150.000,00	R$ 363,64	https://www.ipimoveisjatai.com.br/imovel/2440187/terreno-venda-jatai-go-vila-jardim-rio-claro
41	Vila Fátima	420,00	R$ 210.000,00	R$ 500,00	https://www.ipimoveisjatai.com.br/imovel/2439615/terreno-venda-jatai-go-vila-fatima
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

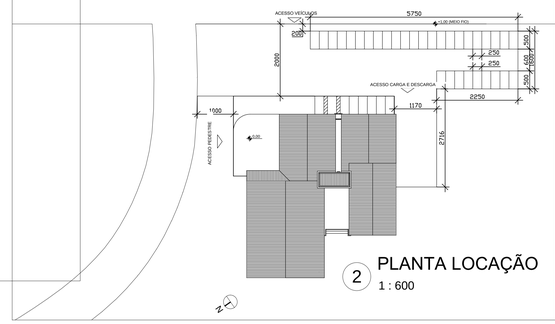
PROJETO PADRÃO

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 - 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.

			Obra	Bancos		B.D.I.						
			AV - RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO	SINAPI - 08/2025 - 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								3.762,49	0,11 %
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	3,24	371,60	374,84	25,92	2.972,80	2.998,72	0,09 %
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								107.032,44	3,19 %
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	232,52	911,49	1.144,01	11.853,86	46.467,76	58.321,62	1,74 %
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	69,03	266,26	335,29	2.756,36	10.631,76	13.388,12	0,40 %
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	788,15	1.789,16	2.577,31	788,15	1.789,16	2.577,31	0,08 %
2.4	020400	AGETOP CIVIL	LIGAÇÃO PROVISÓRIA DE ÁGUA (INCLUSO RETIRADA DO ESGOTO SANITÁRIO) - PD. GOINFRA	Un	1	2.048,19	2.252,57	4.300,76	2.048,19	2.252,57	4.300,76	0,13 %
2.5	020501	AGETOP	LIGAÇÃO PROVISÓRIA LUZ E FORÇA - PD. GOINFRA	Un	1	770,75	4.305,10	5.075,85	770,75	4.305,10	5.075,85	0,15 %
2.6	4554	ORSE	Tapume de proteção em tela de polietileno h=1,20 com bloco de concreto	m	198	6,93	21,87	28,80	1.372,14	4.330,26	5.702,40	0,17 %
2.7	020202	AGETOP	RASPAGEM E LIMPEZA MANUAL DO TERRENO	m²	3943,39	3,00	1,48	4,48	11.830,17	5.836,21	17.666,38	0,53 %
3			MOVIMENTAÇÃO DE TERRA								158.045,68	4,71 %
3.1	041008	AGETOP	COMPACTAÇÃO MECÂNICA COM CONTROLE DA UMIDADE (95% PN)	m³	4298,3	0,00	5,33	5,33	0,00	22.909,93	22.909,93	0,68 %
3.2	041140	AGETOP CIVIL	REGULARIZAÇÃO DO TERRENO SEM APILOAMENTO COM TRANSPORTE MANUAL DA TERRA ESCAVADA	m²	3943,39	3,03	1,17	4,20	11.948,47	4.613,76	16.562,23	0,49 %
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	3,57	23,64	27,21	15.344,93	101.611,81	116.956,74	3,49 %
3.4	041007	AGETOP	ESPALHAMENTO MECANICO	m²	3943,39	0,00	0,41	0,41	0,00	1.616,78	1.616,78	0,05 %
4			SERVIÇOS GERAIS INTERNOS								92.695,75	2,76 %
4.1	030105	AGETOP	TRANSPORTE DE ENTULHO EM CAÇAMBA ESTACIONÁRIA INCLUSO A CARGA MANUAL	m³	160	9,75	91,42	101,17	1.560,00	14.627,20	16.187,20	0,48 %
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	26,69	34,29	60,98	33.486,60	43.021,95	76.508,55	2,28 %
5			INFRA-ESTRUTURA								43.116,11	1,29 %
5.1	050301	AGETOP	ESTACA A TRADO DIAM.25 CM SEM FERRO	M	45	28,94	35,11	64,05	1.302,30	1.579,95	2.882,25	0,09 %
5.2	050901	AGETOP	ESCAVACAO MANUAL DE VALAS (SAPATAS/BLOCOS)	m³	58,03	48,76	24,11	72,87	2.829,54	1.399,10	4.228,64	0,13 %
5.3	050905	AGETOP	REATERRO COM APILOAMENTO MECÂNICO (BLOCOS/SAPATAS)	m³	14,51	3,63	2,40	6,03	52,67	34,82	87,49	0,00 %
5.4	051026	AGETOP	LANÇAMENTO/APLICAÇÃO/ADENSAMENTO DE CONCRETO EM FUNDAÇÃO- (O.C.)	m³	43,52	39,10	19,24	58,34	1.701,63	837,32	2.538,95	0,08 %
5.5	051036	AGETOP	CONCRETO USINADO BOMBEÁVEL FCK=25 MPA (O.C.)	m³	43,52	0,00	599,76	599,76	0,00	26.101,55	26.101,55	0,78 %
5.6	051015	AGETOP	PREPARO COM BETONEIRA E TRANSPORTE MANUAL DE CONCRETO FCK=15 MPA - (O.C.)	m³	5,5	87,26	489,05	576,31	479,93	2.689,77	3.169,70	0,09 %
5.7	052014	AGETOP	ACO CA-60 - 5,0 MM - (OBRAS CIVIS)	Kg	17,33	2,79	10,55	13,34	48,35	182,83	231,18	0,01 %
5.8	060304	AGETOP	ACO CA-50 A - 8,0 MM (5/16") - (OBRAS CIVIS)	Kg	307,16	3,19	9,43	12,62	979,84	2.896,51	3.876,35	0,12 %
6			SUPERESTRUTURA								690.813,23	20,59 %
6.1			ESTRUTURA DE CONCRETO ARMADO (PILARES, VIGAS E LAJES)								474.212,67	14,13 %
6.1.1	040101	AGETOP	ESCAVACAO MANUAL DE VALAS < 1 MTS. (OBRAS CIVIS)	m³	22,77	38,51	19,04	57,55	876,87	433,54	1.310,41	0,04 %
6.1.2	040902	AGETOP	REATERRO COM APILOAMENTO	m³	5,69	25,51	12,62	38,13	145,15	71,80	216,95	0,01 %
6.1.3	060208	AGETOP	FORMA CHAPA DE COMPENSADO RESINADO 12MM-VIGA/PILAR U=3V - (OBRAS CIVIS)	m²	1252,57	53,22	72,28	125,50	66.661,77	90.535,76	157.197,53	4,69 %
6.1.4	060524	AGETOP	CONCRETO USINADO BOMBEÁVEL FCK=25 MPA (O.C.)	m³	82,5	0,00	599,76	599,76	0,00	49.480,20	49.480,20	1,47 %
6.1.5	060802	AGETOP	LANÇAMENTO/APLICAÇÃO/ADENSAMENTO DE CONCRETO EM ESTRUTURA - (O.C.)	m³	82,5	39,89	19,23	59,12	3.290,92	1.586,48	4.877,40	0,15 %
6.1.6	060314	AGETOP	ACO CA - 60 - 5,0 MM - (OBRAS CIVIS)	Kg	1517,6	2,79	10,55	13,34	4.234,10	16.010,68	20.244,78	0,60 %
6.1.7	060303	AGETOP	ACO CA-50-A - 6,3 MM (1/4") - (OBRAS CIVIS)	Kg	450,1	3,19	10,13	13,32	1.435,81	4.559,52	5.995,33	0,18 %
6.1.8	052004	AGETOP	ACO CA 50-A - 8,0 MM (5/16") - (OBRAS CIVIS)	Kg	567,1	3,19	9,43	12,62	1.809,04	5.347,76	7.156,80	0,21 %
6.1.9	052005	AGETOP	ACO CA-50A - 10,0 MM (3/8") - (OBRAS CIVIS)	Kg	1615,6	3,19	9,39	12,58	5.153,76	15.170,48	20.324,24	0,61 %
6.1.10	052006	AGETOP	ACO CA 50-A - 12,5 MM (1/2") - (OBRAS CIVIS)	Kg	1186,4	4,00	9,90	13,90	4.745,60	11.745,36	16.490,96	0,49 %
6.1.11	052007	AGETOP	ACO CA - 50 - 16,0 MM (5/8") - (OBRAS CIVIS)	Kg	1711,6	4,00	9,75	13,75	6.846,40	16.688,10	23.534,50	0,70 %
6.1.12	060308	AGETOP	ACO CA 50-A - 20,0 MM (3/4") - (OBRAS CIVIS)	Kg	1903	4,00	9,70	13,70	7.612,00	18.459,10	26.071,10	0,78 %
6.1.13	061106	AGETOP	ESCORAMENTO, MONTAGEM E DESFORMA DA LAJE "TRELIÇADA" - U=1 VEZ	m²	720,15	15,54	41,37	56,91	11.191,13	29.792,60	40.983,73	1,22 %
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	28,10	136,46	164,56	5.072,05	24.631,03	29.703,08	0,89 %
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	29,77	147,65	177,42	1.071,72	5.315,40	6.387,12	0,19 %
6.1.16	061101	AGETOP CIVIL	FORRO EM LAJE PRE-MOLDADA INCLUSO CAPEAMENTO/ARMADURA DE DISTRIBUIÇÃO/ESCORAMENTO E FORMA/DESFORMA	m²	470	18,16	113,89	132,05	8.535,20	53.528,30	62.063,50	1,85 %
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	63,32	63,32	0,00	2.175,04	2.175,04	0,06 %
6.2			ESTRUTURA METÁLICA								216.600,56	6,46 %
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	17,22	17,22	0,00	216.600,56	216.600,56	6,46 %
7			PAREDES E PAINÉIS								115.324,54	3,44 %
7.1	060010	AGETOP	VERGA/CONTRAVERGA EM CONCRETO ARMADO FCK = 20 MPA	m³	2,84	789,03	2.396,48	3.185,51	2.240,84	6.806,00	9.046,84	0,27 %
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	31,70	41,65	73,35	29.977,10	39.386,32	69.363,42	2,07 %
7.3	100204	AGETOP	CUNHAMENTO/ALVENARIAS COM TIJOLO COMUM	m	314,42	8,17	12,50	20,67	2.568,81	3.930,25	6.499,06	0,19 %
7.4	102253	SINAPI	DIVISÓRIA SANITÁRIA, TIPO CABINE, EM GRANITO CINZA POLIDO, ESP = 3CM, ASSENTADO COM ARGAMASSA COLANTE AC III-E, EXCLUSIVE FERRAGENS. AF_01/2021	m²	37,7	69,59	737,18	806,77	2.623,54	27.791,68	30.415,22	0,91 %
8			ESQUADRIAS								182.001,33	5,42 %
8.1			PORTAS								75.865,63	2,26 %
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	11,45	886,14	897,59	672,00	52.007,55	52.679,55	1,57 %
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	9,06	491,14	500,20	152,20	8.251,16	8.403,36	0,25 %
8.1.3	00011457	SINAPI	TARJETA LIVRE / OCUPADO PARA PORTA DE BANHEIRO, CORPO EM ZAMAC E ESPELHO EM LATAO	UN	15	0,00	52,18	52,18	0,00	782,70	782,70	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	208,11	1.026,46	1.234,57	2.359,96	11.640,06	14.000,02	0,42 %
8.2			JANELAS								106.135,70	3,16 %
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	22,40	483,46	505,86	4.656,06	100.491,99	105.148,05	3,13 %
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	208,11	1.026,46	1.234,57	166,48	821,17	987,65	0,03 %
9			VIDROS								55.739,44	1,66 %
9.1	74125/002	SINAPI	ESPELHO CRISTAL ESPESSURA 4MM, COM MOLDURA EM ALUMINIO E COMPENSADO 6MM PLASTIFICADO COLADO	m²	6,98	65,45	485,44	550,89	456,84	3.388,37	3.845,21	0,11 %
9.2	190104	AGETOP	VIDRO LISO 6 MM - COLOCADO	m²	232,72	0,00	222,99	222,99	0,00	51.894,23	51.894,23	1,55 %
10			COBERTURA								286.285,14	8,53 %
10.1	94216	SINAPI	TELHAMENTO COM TELHA METÁLICA TERMOACÚSTICA E = 30 MM, COM ATÉ 2 ÁGUAS, INCLUSO IÇAMENTO. AF_07/2019	m²	1371,5	2,30	198,91	201,21	3.154,45	272.805,06	275.959,51	8,22 %
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	7,48	43,07	50,55	295,83	1.703,42	1.999,25	0,06 %
10.3	160964	AGETOP	CUMEEIRA PARA TELHA GALVANIZADA TRAPEZOIDAL 0,5 MM	m	82	2,48	53,62	56,10	203,36	4.396,84	4.600,20	0,14 %
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	22,91	120,02	142,93	597,26	3.128,92	3.726,18	0,11 %

			Obra	Bancos		B.D.I.						
			AV - RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO	SINAPI - 08/2025 - 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**								**35.202,67**	**1,05 %**
11.1	120101	AGETOP	REGULARIZAÇÃO (1:3) E=2 CM	m²	144,2	11,16	16,56	27,72	1.609,27	2.387,95	3.997,22	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	26,27	88,03	114,30	3.788,13	12.693,93	16.482,06	0,49 %
11.3	120206	AGETOP	PROTECAO MECANICA C/TELA GALVANIZADA	m²	144,2	23,07	32,25	55,32	3.326,69	4.650,45	7.977,14	0,24 %
11.4	98557	SINAPI	IMPERMEABILIZAÇÃO DE SUPERFÍCIE COM EMULSÃO ASFÁLTICA, 2 DEMÃOS. AF_09/2023	m²	175	12,11	26,44	38,55	2.119,25	4.627,00	6.746,25	0,20 %
12			**REVESTIMENTOS DE FORROS**								**32.406,46**	**0,97 %**
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	53,00	200,98	253,98	1.542,30	5.848,51	7.390,81	0,22 %
12.2	210101	AGETOP	CHAPISCO EM FORRO (1CI: 3 ARG)	m²	564,56	5,30	5,15	10,45	2.992,16	2.907,49	5.899,65	0,18 %
12.3	210301	AGETOP	REBOCO FINO EM FORRO (1 CALH:4 ARFC+100 KG CI/M3)	m²	564,56	22,75	11,11	33,86	12.843,74	6.272,26	19.116,00	0,57 %
13			**REVESTIMENTO DE PAREDES INTERNAS/EXTERNAS**								**257.747,34**	**7,68 %**
13.1	200101	AGETOP	CHAPISCO COMUM	m²	3176,06	3,84	3,84	7,68	12.196,07	12.196,07	24.392,14	0,73 %
13.2	200201	AGETOP	EMBOÇO (1CI:4 ARML)	m²	1774,3	15,45	15,16	30,61	27.412,93	26.898,39	54.311,32	1,62 %
13.3	200499	AGETOP	REBOCO PAULISTA A-14 (1CALH:4ARMLC+100kgCI/M3)	m²	1399,76	21,39	16,84	38,23	29.940,86	23.571,96	53.512,82	1,59 %
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	27,86	47,90	75,76	18.005,91	30.957,77	48.963,68	1,46 %
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	25,16	45,37	70,53	13.654,58	24.622,75	38.277,33	1,14 %
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	22,26	45,67	67,93	9.385,03	19.254,93	28.639,96	0,85 %
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	65,58	65,58	0,00	9.650,09	9.650,09	0,29 %
14			**PISOS**								**223.076,25**	**6,65 %**
14.1	220101	AGETOP	LASTRO DE CONCRETO REGULARIZADO IMPERMEABILIZADO 1:3:6 ESP=5CM (BASE)	m²	1173,6	12,05	31,02	43,07	14.141,88	36.405,07	50.546,95	1,51 %
14.2	220053	AGETOP	REGULARIZAÇAO DE PISO/LAJE/ BASE PARA TINTA EPOXI (1:3) e=2 CM	m²	55,59	11,16	16,56	27,72	620,38	920,57	1.540,95	0,05 %
14.3	98689	SINAPI	SOLEIRA EM GRANITO, LARGURA 15 CM, ESPESSURA 2,0 CM. AF_09/2020	M	55,59	17,49	91,46	108,95	972,26	5.084,27	6.056,53	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	34,30	70,73	105,03	38.347,74	79.076,85	117.424,59	3,50 %
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	23,40	50,81	74,21	1.300,80	2.824,53	4.125,33	0,12 %
14.6	98685	SINAPI	RODAPÉ EM GRANITO, ALTURA 10 CM. AF_09/2020	M	571,04	9,57	66,40	75,97	5.464,85	37.917,05	43.381,90	1,29 %
15			**INSTALAÇÕES HIDRO-SANITÁRIAS**								**186.766,62**	**5,57 %**
15.1			**LOUÇAS E METAIS**								**120.456,53**	**3,59 %**
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	30,19	549,83	580,02	301,90	5.498,30	5.800,20	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	36,71	792,57	829,28	73,42	1.585,14	1.658,56	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	24,72	127,98	152,70	568,56	2.943,54	3.512,10	0,10 %
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	28,26	305,45	333,71	56,52	610,90	667,42	0,02 %
15.1.5	86887	SINAPI	ENGATE FLEXÍVEL EM INOX, 1/2 X 40CM - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_01/2020	UN	25	4,46	54,75	59,21	111,50	1.368,75	1.480,25	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	8,01	214,89	222,90	200,25	5.372,25	5.572,50	0,17 %
15.1.7	080572	AGETOP CIVIL	TORNEIRA DE MESA COM FECHAMENTO AUTOMÁTICO TEMPORIZADO PARA LAVATÓRIO DIÂMETRO DE 1/2"	un	25	8,03	168,14	176,17	200,75	4.203,50	4.404,25	0,13 %
15.1.8	080580	AGETOP	VALVULA PARA LAVATORIO OU BEBEDOURO METALICO DIAMETRO 1"	Un	25	6,02	76,56	82,58	150,50	1.914,00	2.064,50	0,06 %
15.1.9	080732	AGETOP	PORTA TOALHA HASTE LONGA EM METAL/ACABAMENTO CROMADO	Un	9	14,06	45,97	60,03	126,54	413,73	540,27	0,02 %
15.1.10	080741	AGETOP	SABONETEIRA EM METAL / ACABAMENTO CROMADO	Un	9	10,04	36,40	46,44	90,36	327,60	417,96	0,01 %
15.1.11	44.02.200	CPOS/CDHU	Tampo/bancada em concreto armado, revestido em aço inoxidável fosco polido	m²	47,15	203,96	1.465,78	1.669,74	9.616,71	69.111,53	78.728,24	2,35 %
15.1.12	44.06.200	CPOS/CDHU	Tanque em aço inoxidável	UN	2	167,49	1.197,38	1.364,87	334,98	2.394,76	2.729,74	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	2,46	8,82	11,28	4,92	17,64	22,56	0,00 %
15.1.14	080810	AGETOP	TORNEIRA DE PAREDE PARA TANQUE COM AREJADOR DIÂMETRO DE 1/2" E 3/4"	Un	2	8,03	83,91	91,94	16,06	167,82	183,88	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	3,41	94,55	97,96	47,74	1.323,70	1.371,44	0,04 %
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	8,01	214,89	222,90	112,14	3.008,46	3.120,60	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	41,69	627,35	669,04	166,76	2.509,40	2.676,16	0,08 %
15.1.18	100858	SINAPI	MICTÓRIO SIFONADO LOUÇA BRANCA □PADRÃO MÉDIO □FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_01/2020	UN	2	29,57	667,20	696,77	59,14	1.334,40	1.393,54	0,04 %
15.1.19	080621	AGETOP CIVIL	VÁLVULA DE DESCARGA PARA MICTÓRIO DIÂMETRO 1/2" FECHAMENTO AUTOMÁTICO TEMPORIZADO	Un	2	24,51	287,46	311,97	49,02	574,92	623,94	0,02 %
15.1.20	100860	SINAPI	CHUVEIRO ELÉTRICO COMUM CORPO PLÁSTICO, TIPO DUCHA □FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_01/2020	UN	4	13,08	93,77	106,85	52,32	375,08	427,40	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	8,81	79,65	88,46	273,11	2.469,15	2.742,26	0,08 %
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	7,29	72,40	79,69	29,16	289,60	318,76	0,01 %
15.2			**INSTALAÇÃO DE ÁGUA FRIA**								**12.354,48**	**0,37 %**
15.2.1	081003	AGETOP	TUBO SOLDAVEL PVC MARROM DIAM. 25 MM	M	240	4,81	5,46	10,27	1.154,40	1.310,40	2.464,80	0,07 %
15.2.2	081004	AGETOP	TUBO SOLDAVEL PVC MARROM DIAM. 32 MM	m	42	5,18	9,82	15,00	217,56	412,44	630,00	0,02 %
15.2.3	081005	AGETOP	TUBO SOLDAVEL PVC MARROM DIAM. 40 MM	m	18	7,95	15,18	23,13	143,10	273,24	416,34	0,01 %
15.2.4	081006	AGETOP	TUBO SOLDAVEL PVC MARROM DIAM. 50 MM	m	156	8,96	17,98	26,94	1.397,76	2.804,88	4.202,64	0,13 %
15.2.5	081056	AGETOP	ADAPTADOR SOLDÁVEL COM FLANGES LIVRES PARA CAIXA D'ÁGUA 32X1"	Un	2	3,61	19,20	22,81	7,22	38,40	45,62	0,00 %
15.2.6	081057	AGETOP	ADAPTADOR SOLDÁVEL COM FLANGES LIVRES PARA CAIXA D'ÁGUA 40X1.1/4"	Un	2	5,62	30,51	36,13	11,24	61,02	72,26	0,00 %
15.2.7	081043	AGETOP	ADAPTADOR PVC SOLDÁVEL LONGO COM FLANGES LIVRES PARA CAIXA D'ÁGUA 50X1.1/2	Un	4	5,62	31,26	36,88	22,48	125,04	147,52	0,00 %
15.2.8	081066	AGETOP	ADAPTADOR SOLDÁVEL CURTO C/ BOLSA E ROSCA PARA REGISTRO 25X3/4"	Un	62	3,61	2,35	5,96	223,82	145,70	369,52	0,01 %
15.2.9	081888	AGETOP	TORNEIRA BOIA DIAMETRO (3/4") 20 MM	Un	2	11,25	43,39	54,64	22,50	86,78	109,28	0,00 %
15.2.10	081321	AGETOP	JOELHO 90 GRAUS SOLDAVEL DIAMETRO 25 MM	Un	59	7,23	3,50	10,73	426,57	206,50	633,07	0,02 %
15.2.11	081322	AGETOP	JOELHO 90 GRAUS SOLDAVEL DIAMETRO 32 MM (1")	Un	8	7,23	4,84	12,07	57,84	38,72	96,56	0,00 %
15.2.12	081323	AGETOP	JOELHO 90 GRAUS SOLDAVEL DIAMETRO 40 mm (1.1/4")	Un	3	11,25	10,36	21,61	33,75	31,08	64,83	0,00 %
15.2.13	081324	AGETOP	JOELHO 90 GRAUS SOLDAVEL 50 mm (MARROM)	Un	22	11,25	9,35	20,60	247,50	205,70	453,20	0,01 %
15.2.14	081360	AGETOP	JOELHO DE REDUCAO 90 GRAUS SOLDÁVEL COM BUCHA LATAO 25X1/2"	Un	50	4,58	7,83	12,41	229,00	391,50	620,50	0,02 %
15.2.15	081402	AGETOP	TE 90 GRAUS SOLDAVEL DIAMETRO 25 MM	Un	15	7,63	4,23	11,86	114,45	63,45	177,90	0,01 %
15.2.16	081403	AGETOP	TE 90 GRAUS SOLDAVEL DIAMETRO 32 MM	Un	1	7,63	7,27	14,90	7,63	7,27	14,90	0,00 %
15.2.17	081404	AGETOP	TE 90 GRAUS SOLDAVEL DIAMETRO 40 MM	Un	1	12,05	18,15	30,20	12,05	18,15	30,20	0,00 %
15.2.18	081405	AGETOP	TE 90 GRAUS SOLDAVEL DIAMETRO 50 MM	Un	18	12,05	18,58	30,63	216,90	334,44	551,34	0,02 %
15.2.19	081424	AGETOP	TE REDUCAO 90 GRAUS SOLDAVEL 50 X 25 mm	Un	13	12,05	14,83	26,88	156,65	192,79	349,44	0,01 %
15.2.20	081421	AGETOP	TE REDUCAO 90 GRAUS SOLDAVEL 32 X 25 mm	Un	2	7,63	10,46	18,09	15,26	20,92	36,18	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	7,63	10,33	17,96	206,01	278,91	484,92	0,01 %
15.2.22	081179	AGETOP	BUCHA DE REDUCAO SOLDAVEL LONGA 50 X 25 mm	Un	17	5,62	6,84	12,46	95,54	116,28	211,82	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	4,51	38,40	42,91	18,04	153,60	171,64	0,01 %
15.3			**INSTALAÇÕES DE ESGOTO / ÁGUAS PLUVIAIS**								**52.431,91**	**1,56 %**
15.3.1	082301	AGETOP	TUBO SOLDAVEL PARA ESGOTO DIAMETRO 40 MM	m	35,58	9,63	9,72	19,35	342,63	345,84	688,47	0,02 %
15.3.2	082302	AGETOP	TUBO SOLDAVEL PARA ESGOTO DIAMETRO 50 MM	m	160,96	12,05	15,24	27,29	1.939,56	2.453,03	4.392,59	0,13 %
15.3.3	082304	AGETOP	TUBO SOLDAVEL PARA ESGOTO DIAMETRO 100 MM	m	168,02	20,90	22,75	43,65	3.511,61	3.822,46	7.334,07	0,22 %

			Obra	Bancos		B.D.I.						
			AV - RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO	SINAPI - 08/2025 - 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	22,50	49,17	71,67	1.032,75	2.256,90	3.289,65	0,10 %
15.3.5	082303	AGETOP	TUBO SOLDAVEL PARA ESGOTO DIAMETRO 75 MM	m	9,47	19,28	21,57	40,85	182,58	204,26	386,84	0,01 %
15.3.6	081663	AGETOP	CORPO CAIXA SIFONADA DIAM. 150 X 150 X 50	Un	18	8,83	40,84	49,67	158,94	735,12	894,06	0,03 %
15.3.7	081921	AGETOP	JOELHO 45 GRAUS DIAMETRO 40 MM (ESGOTO)	Un	33	11,25	6,17	17,42	371,25	203,61	574,86	0,02 %
15.3.8	081922	AGETOP	JOELHO 45 GRAUS DIAMETRO 50 MM (ESGOTO)	Un	19	11,25	7,57	18,82	213,75	143,83	357,58	0,01 %
15.3.9	081924	AGETOP	JOELHO 45 GRAUS DIAMETRO 100 MM (ESGOTO)	Un	11	18,08	14,51	32,59	198,88	159,61	358,49	0,01 %
15.3.10	081935	AGETOP	JOELHO 90 GRAUS DIAMETRO 40 MM (ESGOTO)	Un	62	11,25	6,59	17,84	697,50	408,58	1.106,08	0,03 %
15.3.11	081936	AGETOP	JOELHO 90 GRAUS DIAMETRO 50 MM (ESGOTO)	Un	56	11,25	7,18	18,43	630,00	402,08	1.032,08	0,03 %
15.3.12	081937	AGETOP	JOELHO 90 GRAUS DIAMETRO 75 MM (ESGOTO)	Un	2	14,46	13,61	28,07	28,92	27,22	56,14	0,00 %
15.3.13	081938	AGETOP	JOELHO 90 GRAUS DIAMETRO 100 MM (ESGOTO)	Un	12	18,08	15,03	33,11	216,96	180,36	397,32	0,01 %
15.3.14	081973	AGETOP	JUNCAO SIMPLES DIAM. 100 X 50 MM (ESGOTO)	Un	5	18,48	25,87	44,35	92,40	129,35	221,75	0,01 %
15.3.15	081975	AGETOP	JUNCAO SIMPLES DIAM. 100 X 100 MM (ESGOTO)	Un	3	18,48	33,26	51,74	55,44	99,78	155,22	0,00 %
15.3.16	081970	AGETOP	JUNCAO SIMPLES DIAMETRO 50 X 50 MM (ESGOTO)	Un	2	11,64	12,90	24,54	23,28	25,80	49,08	0,00 %
15.3.17	082230	AGETOP	TE SANITARIO DIAMETRO 50 X 50 MM (ESGOTO)	Un	27	11,64	9,12	20,76	314,28	246,24	560,52	0,02 %
15.3.18	082232	AGETOP	TE SANITARIO DIAMETRO 75 X 75 MM (ESGOTO)	Un	1	14,86	14,71	29,57	14,86	14,71	29,57	0,00 %
15.3.19	082235	AGETOP	TE SANITARIO DIAMETRO 100 X 100 MM (ESGOTO)	Un	4	18,48	17,58	36,06	73,92	70,32	144,24	0,00 %
15.3.20	081602	AGETOP	BUCHA DE REDUCAO LONGA 50 X 40 MM - (ESGOTO)	Un	2	5,62	4,52	10,14	11,24	9,04	20,28	0,00 %
15.3.21	081664	AGETOP	CORPO CAIXA SIFONADA DIAM. 150 X 185 X 75	Un	5	8,83	39,33	48,16	44,15	196,65	240,80	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	612,39	1.197,39	1.809,78	4.286,73	8.381,73	12.668,46	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	356,69	503,28	859,97	4.280,28	6.039,36	10.319,64	0,31 %
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	301,65	401,02	702,67	1.206,60	1.604,08	2.810,68	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	48,72	1.037,14	1.085,86	194,88	4.148,56	4.343,44	0,13 %
15.4			**INSTALAÇÕES DE INCÊNDIO**								**1.523,70**	**0,05 %**
15.4.1	085006	AGETOP	EXTINTOR MULTI USO EM PO A B C (6 KG) - CAPACIDADE EXTINTORA 3A 20BC	un	6	17,84	219,36	237,20	107,04	1.316,16	1.423,20	0,04 %
15.4.2	12888	ORSE	Placa de sinalizacao, fotoluminescente, em pvc , com logotipo "Extintor de incêndio portátil"- Placa E5	un	6	2,93	13,82	16,75	17,58	82,92	100,50	0,00 %
16			**INSTALAÇÕES ELÉTRICAS S/ CABEAMENTO ESTRUTURADO, CFTV, SPDA, SOM/VÍDEO E DETECÇÃO DE FUMAÇA**								**402.893,23**	**12,01 %**
16.1			**INSTALAÇÕES ELÉTRICAS**								**283.273,81**	**8,44 %**
16.1.1	071208	AGETOP	ELETRODUTO DE PVC RIGIDO DIAMETRO 4"	M	30	40,69	63,45	104,14	1.220,70	1.903,50	3.124,20	0,09 %
16.1.2	071207	AGETOP	ELETRODUTO DE PVC RIGIDO DIAMETRO 3"	M	30	32,54	44,25	76,79	976,20	1.327,50	2.303,70	0,07 %
16.1.3	071205	AGETOP	ELETRODUTO DE PVC RIGIDO DIAMETRO 2"	M	30	20,34	24,07	44,41	610,20	722,10	1.332,30	0,04 %
16.1.4	071148	AGETOP	CURVA DE 90 GRAUS DE PVC RIGIDO DIAM. 4"	Un	3	48,82	73,36	122,18	146,46	220,08	366,54	0,01 %
16.1.5	071147	AGETOP	CURVA DE 90 GRAUS DE PVC RIGIDO DIAM. 3"	Un	3	40,69	40,12	80,81	122,07	120,36	242,43	0,01 %
16.1.6	071145	AGETOP	CURVA DE 90 GRAUS DE PVC RIGIDO DIAM. 2"	Un	3	15,45	15,25	30,70	46,35	45,75	92,10	0,00 %
16.1.7	070514	AGETOP	CABO EPR/XLPE (90°C) 1 KV - 70 MM2	M	120	6,91	73,09	80,00	829,20	8.770,80	9.600,00	0,29 %
16.1.8	070513	AGETOP	CABO FLEXÍVEL EPR/XLPE (90°C), 0,6/1 KV, 50 MM2	M	40	6,30	53,51	59,81	252,00	2.140,40	2.392,40	0,07 %
16.1.9	070510	AGETOP	CABO FLEXÍVEL EPR/XLPE (90°C), 0,6/1 KV, 16 MM2	M	100	3,24	17,19	20,43	324,00	1.719,00	2.043,00	0,06 %
16.1.10	070583	AGETOP	CABO FLEXÍVEL PVC (70° C), 0,6/1 KV, 6 MM2	M	40	2,63	6,76	9,39	105,20	270,40	375,60	0,01 %
16.1.11	070582	AGETOP	CABO FLEXÍVEL PVC (70° C), 0,6/1 KV, 4 MM2	M	150	2,43	5,07	7,50	364,50	760,50	1.125,00	0,03 %
16.1.12	071177	AGETOP	DISJUNTOR TRIPOLAR DE 150 A 175-A	Un	2	36,61	387,01	423,62	73,22	774,02	847,24	0,03 %
16.1.13	071184	AGETOP	DISPOSITIVO DE PROTEÇÃO CONTRA SURTOS (D.P.S.) 275V DE 8 A 40KA	Un	4	40,69	76,68	117,37	162,76	306,72	469,48	0,01 %
16.1.14	070713	AGETOP	CAIXA DE PASSAGEM 40X40X50CM (MEDIDAS INTERNAS) FUNDO DE BRITA SEM TAMPA	Un	1	122,67	120,27	242,94	122,67	120,27	242,94	0,01 %
16.1.15	070717	AGETOP	CAIXA DE PASSAGEM 80X80X130CM (MEDIDAS INTERNAS) FUNDO DE BRITA SEM TAMPA	un	1	572,81	549,66	1.122,47	572,81	549,66	1.122,47	0,03 %
16.1.16	072061	AGETOP	POSTE DE CONCRETO SC 11/600 - SEM FUNDAÇÃO/CONCRETO	Un	1	0,00	2.806,25	2.806,25	0,00	2.806,25	2.806,25	0,08 %
16.1.17	072001	AGETOP	POSTE DE CONCRETO DT 10/300 - SEM FUNDAÇÃO/CONCRETO	Un	1	0,00	1.284,75	1.284,75	0,00	1.284,75	1.284,75	0,04 %
16.1.18	C00000113	Próprio	ESTRUTURA PRIMARIA CE1-A CE3 - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO	CJ	2	617,62	3.353,64	3.971,26	1.235,24	6.707,28	7.942,52	0,24 %
16.1.19	C00000095	Próprio	ESPAÇADOR LOSANGULAR POLIMÉRICO C/ TRAVA, 15KV - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO	UN	8	4,06	48,93	52,99	32,48	391,44	423,92	0,01 %
16.1.20	070519	AGETOP	CABO DE COBRE XLPE (90°C) 15 KV - 50 MM2	m	75	6,30	102,16	108,46	472,50	7.662,00	8.134,50	0,24 %
16.1.21	070922	AGETOP	CINTA DE ACO GALVANIZADO DIAM.230MM	Un	2	8,13	53,01	61,14	16,26	106,02	122,28	0,00 %
16.1.22	071837	AGETOP	PARAFUSO CABEÇA ABAULADA (FRANCES) M16 X 70 MM	un	12	0,26	5,60	5,86	3,12	67,20	70,32	0,00 %
16.1.23	072535	AGETOP	TERMINAL DE PRESSAO 70 MMM2	Un	3	18,30	17,77	36,07	54,90	53,31	108,21	0,00 %
16.1.24	070204	AGETOP	ALÇA PRÉ-FORMADA DE DISTRIBUIÇÃO CA/CAA 4 AWG	Un	1	10,16	7,05	17,21	10,16	7,05	17,21	0,00 %
16.1.25	070545	AGETOP	CABO DE COBRE NU 70 MM2	M	30	12,61	67,55	80,16	378,30	2.026,50	2.404,80	0,07 %
16.1.26	071218	AGETOP	ELETRODUTO EM AÇO GALVANIZADO A FOGO DIÂMETRO 4" - PESADO	M	6	81,38	130,66	212,04	488,28	783,96	1.272,24	0,04 %
16.1.27	070229	AGETOP	ARAME GALVANIZADO 12 BWG	Kg	5	36,89	42,94	79,83	184,45	214,70	399,15	0,01 %
16.1.28	070507	AGETOP	CABECOTE DE LIGA DE ALUMINIO DIAM. 4"	Un	1	22,37	48,43	70,80	22,37	48,43	70,80	0,00 %
16.1.29	071380	AGETOP	HASTE REVESTIDA COBRE(COPPERWELD) 5/8" X 2,40 M C/CONECTOR	Un	4	12,20	136,02	148,22	48,80	544,08	592,88	0,02 %
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	386,86	18.985,13	19.371,99	386,86	18.985,13	19.371,99	0,58 %
16.1.31	070790	AGETOP	CHAVE FUSIVEL 15 KV, 50A (CHAVE MATHEUS)	Un	2	40,69	403,58	444,27	81,38	807,16	888,54	0,03 %
16.1.32	071833	AGETOP CIVIL	PARA RAIOS DISTRIBUIDOR POLIMÉRICO ÓXIDO DE ZINCO S/CENTELHADOR C/ DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO 15KV,10KA	Un	6	61,03	258,16	319,19	366,18	1.548,96	1.915,14	0,06 %
16.1.33	072145	AGETOP	PROTETOR PARA PARA-RAIO POLIMÉRICO	un	6	0,60	24,18	24,78	3,60	145,08	148,68	0,00 %
16.1.34	072373	AGETOP	SUPORTE Z COMPLETO	un	2	16,26	42,23	58,49	32,52	84,46	116,98	0,00 %
16.1.35	070386	AGETOP	BRAÇO C AÇO GALVANIZADO , CONFORME NTD-17	un	2	8,13	214,95	223,08	16,26	429,90	446,16	0,01 %
16.1.36	071365	AGETOP	GRAMPO DE ANCORAGEM POLIMÉRICO	un	2	16,26	43,07	59,33	32,52	86,14	118,66	0,00 %
16.1.37	072329	AGETOP	SAPATILHA DE AÇO GALVANIZADO PARA POSTE COM TRANSFORMADOR	un	4	16,26	9,89	26,15	65,04	39,56	104,60	0,00 %
16.1.38	071750	AGETOP	MANILHA-SAPATILHA EM AÇO GALVANIZADO	un	4	16,26	25,92	42,18	65,04	103,68	168,72	0,01 %
16.1.39	071476	AGETOP	ISOLADOR DE ANCORAGEM POLIMÉRICO 15KV	un	6	8,13	105,17	113,30	48,78	631,02	679,80	0,02 %
16.1.40	071365	AGETOP	GRAMPO DE ANCORAGEM POLIMÉRICO	un	6	16,26	43,07	59,33	97,56	258,42	355,98	0,01 %
16.1.41	070525	AGETOP	CABO DE ALUMÍNIO CA 2 AWG	m	270	2,63	6,04	8,67	710,10	1.630,80	2.340,90	0,07 %
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	25,97	21,40	47,37	2.597,00	2.140,00	4.737,00	0,14 %
16.1.43	072206	AGETOP	QUADRO DE DISTRIBUIÇÃO DE EMBUTIR METÁLICO CB-70E - 225A	un	2	244,14	1.961,30	2.205,44	488,28	3.922,60	4.410,88	0,13 %
16.1.44	93655	SINAPI	DISJUNTOR MONOPOLAR TIPO DIN, CORRENTE NOMINAL DE 20A - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_10/2020	UN	48	2,69	10,82	13,51	129,12	519,36	648,48	0,02 %
16.1.45	93656	SINAPI	DISJUNTOR MONOPOLAR TIPO DIN, CORRENTE NOMINAL DE 25A - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_10/2020	UN	17	2,69	10,82	13,51	45,73	183,94	229,67	0,01 %
16.1.46	071172	AGETOP	DISJUNTOR MONOPOLAR DE 35 A 50-A	Un	2	12,20	18,33	30,53	24,40	36,66	61,06	0,00 %
16.1.47	93670	SINAPI	DISJUNTOR TRIPOLAR TIPO DIN, CORRENTE NOMINAL DE 25A - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_10/2020	UN	2	8,08	66,13	74,21	16,16	132,26	148,42	0,00 %
16.1.48	93669	SINAPI	DISJUNTOR TRIPOLAR TIPO DIN, CORRENTE NOMINAL DE 20A - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_10/2020	UN	2	8,08	66,13	74,21	16,16	132,26	148,42	0,00 %
16.1.49	071175	AGETOP	DISJUNTOR TRIPOLAR DE 60 A 100-A	Un	1	36,61	299,55	336,16	36,61	299,55	336,16	0,01 %
16.1.50	071176	AGETOP	DISJUNTOR TRIPOLAR DE 125-A	Un	2	36,61	315,07	351,68	73,22	630,14	703,36	0,02 %
16.1.51	071173	AGETOP	DISJUNTOR TRIPOLAR DE 10 A 35-A	Un	2	36,61	68,94	105,55	73,22	137,88	211,10	0,01 %
16.1.52	071450	AGETOP	INTERRUPTOR DIFERENCIAL RESIDUAL (D.R.) BIPOLAR DE 25A-30mA	Un	24	24,41	109,23	133,64	585,84	2.621,52	3.207,36	0,10 %
16.1.53	8188	ORSE	Fornecimento e instalação de eletrocalha perfurada 38 x 38 x 6000mm, chapa 16 (ref.: Mopa ou similar)	m	240	19,40	13,65	33,05	4.656,00	3.276,00	7.932,00	0,24 %
16.1.54	071201	AGETOP	ELETRODUTO DE PVC RIGIDO DIAMETRO 3/4"	M	1000	6,91	8,40	15,31	6.910,00	8.400,00	15.310,00	0,46 %
16.1.55	071202	AGETOP	ELETRODUTO DE PVC RIGIDO DIAMETRO 1"	M	1000	8,13	11,36	19,49	8.130,00	11.360,00	19.490,00	0,58 %
16.1.56	071205	AGETOP	ELETRODUTO DE PVC RIGIDO DIAMETRO 2"	M	1000	20,34	24,07	44,41	20.340,00	24.070,00	44.410,00	1,32 %
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	1,17	4,15	5,32	11.466,00	40.670,00	52.136,00	1,55 %
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	1,57	6,27	7,84	4.945,50	19.750,50	24.696,00	0,74 %
16.1.59	071411	AGETOP	INTERRUPTOR 1 SEÇÃO (LINHA X OU EQUIVALENTE)	Un	15	8,54	11,09	19,63	128,10	166,35	294,45	0,01 %
16.1.60	071412	AGETOP	INTERRUPTOR 2 SEÇÕES (LINHA X OU EQUIVALENTE)	Un	15	15,04	26,83	41,87	225,60	402,45	628,05	0,02 %
16.1.61	071442	AGETOP	INTERRUPTOR SIMPLES (3 SECOES)	Un	5	21,55	29,98	51,53	107,75	149,90	257,65	0,01 %
16.1.62	071432	AGETOP	INTERRUPTOR PARALELO DUPLO (2 SECOES)	Un	4	21,55	24,74	46,29	86,20	98,96	185,16	0,01 %

			Obra	Bancos		B.D.I.						
			AV - RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO	SINAPI - 08/2025 - 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	26,16	157,71	183,87	2.354,40	14.193,90	16.548,30	0,49 %
16.1.64	071649	AGETOP CIVIL	LUMINÁRIA PLAFON LED QUADRADA DE EMBUTIR, 30W, 40X40 CM (MEDIDAS APROXIMADAS) - INCLUSO CORTE NO FORRO	un	61	14,38	125,93	140,31	877,18	7.681,73	8.558,91	0,26 %
16.2			**INSTALAÇÕES DE TELEFONE E CABEAMENTO ESTRUTURADO**								**64.490,68**	**1,92 %**
16.2.1	071205	AGETOP	ELETRODUTO DE PVC RIGIDO DIAMETRO 2"	M	100	20,34	24,07	44,41	2.034,00	2.407,00	4.441,00	0,13 %
16.2.2	070621	AGETOP	CABO TELEFON. CTP-APL-50 DE 20 PARES (USO EXTERNO)	M	150	4,27	14,16	18,43	640,50	2.124,00	2.764,50	0,08 %
16.2.3	13478	ORSE	Cabo de fibra ótica de 04 vias 62,5/125, Auto sustentavel, Multimodo	m	150	4,71	10,70	15,41	706,50	1.605,00	2.311,50	0,07 %
16.2.4	071381	AGETOP	HASTE REV.COBRE(COPPERWELD) 5/8" X 3,00 M C/CONECTOR	Un	1	16,26	151,69	167,95	16,26	151,69	167,95	0,01 %
16.2.5	070540	AGETOP	CABO DE COBRE NU 10 MM2 (11,11M /KG)	M	15	2,84	9,58	12,42	42,60	143,70	186,30	0,01 %
16.2.6	072556	AGETOP	TOMADA LOGICA RJ-45 TIPO KEYSTONE JACK, CAT. 6	Un	114	15,04	30,64	45,68	1.714,56	3.492,96	5.207,52	0,16 %
16.2.7	98297	SINAPI	CABO ELETRÔNICO CATEGORIA 6, INSTALADO EM EDIFICAÇÃO INSTITUCIONAL - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_11/2019	M	2500	0,18	8,54	8,72	450,00	21.350,00	21.800,00	0,65 %
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	6,78	4,29	11,07	169,50	107,25	276,75	0,01 %
16.2.9	070702	AGETOP	CAIXA PARA QUADRO DE COMANDO METÁLICA DE SOBREPOR 30X30X20 CM	Un	4	61,03	204,81	265,84	244,12	819,24	1.063,36	0,03 %
16.2.10	070705	AGETOP	CAIXA PARA QUADRO DE COMANDO METÁLICA DE SOBREPOR 60X60X20 CM	Un	1	81,38	530,10	611,48	81,38	530,10	611,48	0,02 %
16.2.11	071202	AGETOP	ELETRODUTO DE PVC RIGIDO DIAMETRO 1"	M	300	8,13	11,36	19,49	2.439,00	3.408,00	5.847,00	0,17 %
16.2.12	98305	SINAPI	RACK FECHADO PARA SERVIDOR - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_11/2019	UN	1	41,72	2.958,35	3.000,07	41,72	2.958,35	3.000,07	0,09 %
16.2.13	00000036	Próprio	PORCA GAIOLA PARA RACK, CONJUNTO COM 4 PEÇAS PARA FIXAÇÃO DE PATCH PANELS E SWITCHS	CJ	1	6,10	7,22	13,32	6,10	7,22	13,32	0,00 %
16.2.14	12791	ORSE	Fornecimento e instalação de Switch 24 portas Gerenciável POE 10/100 /1000 + 4SFP	un	3	24,01	3.657,67	3.681,68	72,03	10.973,01	11.045,04	0,33 %
16.2.15	98302	SINAPI	PATCH PANEL 24 PORTAS, CATEGORIA 6 - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_11/2019	UN	3	252,24	1.061,97	1.314,21	756,72	3.185,91	3.942,63	0,12 %
16.2.16	071885	AGETOP	PATCH CORD COMPRIMENTO DE 1,50 M - CAT.6	un	62	5,28	23,95	29,23	327,36	1.484,90	1.812,26	0,05 %
16.4			**INSTALAÇÕES SPDA**								**55.128,74**	**1,64 %**
16.4.1	071833	AGETOP CIVIL	PARA RAIOS DISTRIBUIDOR POLIMÉRICO ÓXIDO DE ZINCO S/CENTELHADOR C/ DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO 15KV,10KA	Un	1	61,03	258,16	319,19	61,03	258,16	319,19	0,01 %
16.4.2	070256	AGETOP	ATERRAMENTO - SOLDA EXOTÉRMICA - CARTUCHO 115 G	un	60	10,16	28,52	38,68	609,60	1.711,20	2.320,80	0,07 %
16.4.3	071202	AGETOP	ELETRODUTO DE PVC RIGIDO DIAMETRO 1"	M	45	8,13	11,36	19,49	365,85	511,20	877,05	0,03 %

			Obra	Bancos		B.D.I.						
			AV - RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO	SINAPI - 08/2025 - 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	6,41	47,41	53,82	96,15	711,15	807,30	0,02 %
16.4.5	96977	SINAPI	CORDOALHA DE COBRE NU 50 MM², ENTERRADA - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_08/2023	M	500	1,33	62,12	63,45	665,00	31.060,00	31.725,00	0,95 %
16.4.6	071380	AGETOP	HASTE REVESTIDA COBRE(COPPERWELD) 5/8" X 2,40 M C/CONECTOR	Un	60	12,20	136,02	148,22	732,00	8.161,20	8.893,20	0,27 %
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	0,24	2,20	2,44	72,00	660,00	732,00	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	4,34	14,67	19,01	781,20	2.640,60	3.421,80	0,10 %
16.4.10	072528	AGETOP	TERMINAL DE PRESSAO 35 MM2	Un	200	16,26	12,83	29,09	3.252,00	2.566,00	5.818,00	0,17 %
17			**PINTURA**								**55.615,19**	**1,66 %**
17.1	261304	AGETOP	EMASSAMENTO ACRILICO 2 DEMAOS	m²	1038,27	12,47	11,82	24,29	12.947,22	12.272,35	25.219,57	0,75 %
17.2	261000	AGETOP	PINTURA LATEX ACRILICA 2 DEMAOS C/SELADOR	m²	473,71	8,68	8,90	17,58	4.111,80	4.216,02	8.327,82	0,25 %
17.3	261550	AGETOP	PINTURA TINTA ESMALTE SINTETICO PARA PAREDES - 2 DEMÃOS C/SELADOR	m²	564,56	9,76	11,30	21,06	5.510,10	6.379,53	11.889,63	0,35 %
17.4	260601	AGETOP	PINTURA TEXTURIZADA C/SELADOR ACRILICO	m²	431,08	7,81	9,69	17,50	3.366,73	4.177,17	7.543,90	0,22 %
17.5	261602	AGETOP	PINTURA TINTA ESMALTE PARA ESQUADRIAS DE FERRO C FUNDO ANTICORROSIVO	m²	24,04	16,08	17,99	34,07	386,56	432,48	819,04	0,02 %
17.6	261010	AGETOP	FUNDO ADERENTE PARA SUPERFÍCIES GALVANIZADAS - 1 DEMAO	m²	24,04	5,90	5,16	11,06	141,83	124,05	265,88	0,01 %
17.7	261700	AGETOP	DEMARCAÇÃO DE QUADRA/VAGAS COM TINTA POLIESPORTIVA	m	99	10,26	5,39	15,65	1.015,74	533,61	1.549,35	0,05 %
18			**DIVERSOS**								**121.179,54**	**3,61 %**
18.1	271608	AGETOP	BANCADA DE GRANITO C/ ESPELHO	m²	13,33	57,17	479,80	536,97	762,07	6.395,74	7.157,81	0,21 %
18.2	271305	AGETOP	BASE DE BANCADA REBOCADA	m	55,31	80,58	58,89	139,47	4.456,87	3.257,21	7.714,08	0,23 %
18.3	180331	AGETOP	GUARDA CORPO/TUBO INDUSTRIAL E TELA ARTÍSTICA GCS-2	m²	21,64	15,62	374,40	390,02	338,01	8.102,02	8.440,03	0,25 %
18.4	220920	AGETOP	SOLEIRA EM GRANITO IMPERMEABILIZADA COM CONTRAPISO (1CI:3ARML)	m²	11,73	29,75	418,69	448,44	348,96	4.911,24	5.260,20	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	0,85 %
18.6	180703	AGETOP	ESCADA TIPO MARINHEIRO SEM GUARDA CORPO PADRÃO GOINFRA (H <= 3M)	m	0,8	15,80	464,42	480,22	12,64	371,53	384,17	0,01 %
18.7	65.01.210	CPOS/CDHU	Câmara frigorífica para resfriados	m²	29,7	0,00	2.143,16	2.143,16	0,00	63.651,85	63.651,85	1,90 %
19			**PAVIMENTAÇÃO / URBANIZAÇÃO / PAISAGISMO**								**50.054,49**	**1,49 %**
19.1	270207	AGETOP	PLANTIO GRAMA BATATAIS PLACA C/ M.O. IRRIG.ADUBO,TER.VEG.(OC) A<11.000M2	m²	193,68	7,07	11,57	18,64	1.369,31	2.240,88	3.610,19	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	10,86	14,83	25,69	2.128,23	2.906,23	5.034,46	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	5,60	79,76	85,36	2.716,67	38.693,17	41.409,84	1,23 %
20			**LIMPEZA**								**6.220,08**	**0,19 %**
20.1	270501	AGETOP	LIMPEZA FINAL DE OBRA - (OBRAS CIVIS)	m²	1173,6	2,25	3,05	5,30	2.640,60	3.579,48	6.220,08	0,19 %
21			**ADMINISTRAÇÃO LOCAL**								**249.332,96**	**7,43 %**
21.1	93565	SINAPI	ENGENHEIRO CIVIL DE OBRA JUNIOR COM ENCARGOS COMPLEMENTARES	MES	8	21.826,66	434,32	22.260,98	174.613,28	3.474,56	178.087,84	5,31 %
21.2	94295	SINAPI	MESTRE DE OBRAS COM ENCARGOS COMPLEMENTARES	MES	8	8.362,22	543,42	8.905,64	66.897,76	4.347,36	71.245,12	2,12 %
								Totais ->	**892.813,59**	**2.462.497,39**	**3.355.310,98**	
								Total sem BDI			**3.355.310,98**	
								Total do BDI			**738.168,41**	
								Total Geral			**4.093.479,39**	

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

VENDA E LOCAÇÃO COMERCIAL

INFORME DE JUNHO DE 2025

SUMÁRIO

Desenvolvido em parceria pela Fipe e pelo ZAP, o **Índice FipeZAP de Venda e Locação Comercial** acompanha os preços de salas e conjuntos comerciais de até 200 m² em 10 cidades brasileiras, com base em anúncios da *Internet*. A metodologia encontra-se disponível em http://www.fipe.org.br

- DESTAQUES DO MÊS
- ÚLTIMOS RESULTADOS - VENDA COMERCIAL
- ÚLTIMOS RESULTADOS - LOCAÇÃO COMERCIAL
- PREÇO MÉDIO DE VENDA COMERCIAL POR CIDADE
- PREÇO MÉDIO DE LOCAÇÃO COMERCIAL POR CIDADE
- EVOLUÇÃO DO ÍNDICE FIPEZAP COMERCIAL
- VARIAÇÃO ANUAL DO ÍNDICE FIPEZAP COMERCIAL
- VARIAÇÃO DO ÍNDICE FIPEZAP COMERCIAL
- EVOLUÇÃO DA RENTABILIDADE DO ALUGUEL COMERCIAL
- RENTABILIDADE DO ALUGUEL COMERCIAL POR CIDADE
- RESUMO POR CIDADE:
  - SÃO PAULO (SP)
  - RIO DE JANEIRO (RJ)
  - BELO HORIZONTE (MG)
  - PORTO ALEGRE (RS)
  - CURITIBA (PR)
  - FLORIANÓPOLIS (SC)
  - BRASÍLIA (DF)
  - SALVADOR (BA)
  - CAMPINAS (SP)
  - NITERÓI (RJ)
- INFORMES ANTERIORES

Preços de locação comercial encerram 1º semestre com alta de 4,34%

Em contraste, preços de venda de salas e conjuntos comerciais aumentaram 1,68% no período

- **Análise do último mês:** de acordo com o Índice FipeZAP, os preços de salas e conjuntos comerciais de até 200 m² registraram altas de 0,30%, entre imóveis disponíveis para venda no mercado, e de 0,56%, no caso de unidades oferecidas para locação*. Comparativamente, o IPCA/IBGE apurou uma inflação mensal ao consumidor de 0,24%, enquanto o IGP-M/FGV indicou uma deflação de 1,67% nos preços da economia brasileira. Entre as 10 localidades onde o segmento comercial é acompanhado pelo Índice FipeZAP, foram apuradas as seguintes variações nos preços de venda do segmento: Brasília (+2,47%); Salvador (+0,59%); Niterói (+0,34%); Rio de Janeiro (+0,30%); São Paulo (+0,29%); Campinas (+0,24%); Porto Alegre (+0,17%); Curitiba (+0,15%); Belo Horizonte (+0,01%); e Florianópolis (–0,37%). Comparativamente, no caso dos preços de locação comercial, os últimos resultados entre as localidades monitoradas se distribuíram da seguinte maneira: Brasília (+3,17%); Niterói (+2,69%); Campinas (+1,45%); Florianópolis (+1,30%); Salvador (+1,18%); Curitiba (+0,80%); São Paulo (+0,62%); Belo Horizonte (+0,26%); Rio de Janeiro (–0,04%); e Porto Alegre (–0,79%).
- **Balanço parcial de 2025:** de acordo com o Índice FipeZAP, os preços de venda de imóveis comerciais avançaram 1,68% no primeiro semestre, enquanto o aluguel comercial subiu, em média, 4,34% no período. Comparativamente, o IPCA (IBGE) apresentou alta de 2,99%, enquanto o IGP-M (FGV) acumulou uma deflação de 0,94%.
- **Análise dos últimos 12 meses:** os preços de venda de imóveis comerciais exibiram um incremento nominal de 1,77% nos últimos 12 meses, enquanto os preços de locação do segmento aumentaram 7,09% nessa mesma janela temporal. Para fins comparativos, os índices de referência apresentaram as seguintes variações em 12 meses: +5,35% (IPCA/IBGE) e +4,39% (IGP-M/FGV). Considerando as 10 cidades monitoradas, as variações nos preços de venda se distribuíram da seguinte maneira: Curitiba (+6,61%); Brasília (+2,47%); Florianópolis (+2,19%); Belo Horizonte (+1,68%); São Paulo (+1,67%); Rio de Janeiro (+0,93%); Porto Alegre (+0,78%); Niterói (+0,36%); Campinas (+0,31%); e Salvador (+0,15%). Quanto aos preços de locação, as 10 cidades apresentaram valorização em 12 meses: Niterói (+21,04%); Brasília (+13,51%); Curitiba (+13,15%); Campinas (+10,70%); Salvador (+8,83%); Belo Horizonte (+7,46%); São Paulo (+7,38%); Florianópolis (+4,27%); Rio de Janeiro (+3,10%); e Porto Alegre (+1,33%).
- **Preço médio de venda e locação:** de acordo com a amostra de anúncios utilizada no cálculo do Índice FipeZAP Comercial de junho/2025, o valor médio de salas e conjuntos comerciais de até 200 m² foi de R$ 8.558/m², no caso de imóveis disponíveis para venda, e de R$ 47,58/m², para unidades comerciais destinadas à locação. Considerando as 10 cidades acompanhadas, São Paulo (SP) se destacou por apresentar os maiores valores médios tanto para venda (R$ 10.320/m²) quanto para locação de imóveis comerciais (R$ 56,78/m²). Na sequência, as demais localidades exibiram os seguintes preços médios no último período amostral: Florianópolis (R$ 8.765/m² e R$ 47,65/m²); Curitiba (R$ 8.637/m² e R$ 40,06/m²); Rio de Janeiro (R$ 8.553/m² e R$ 46,61/m²); Niterói (R$ 7.855/m² e R$ 44,33/m²); Brasília (R$ 6.831/m² e R$ 39,55/m²); Porto Alegre (R$ 6.423/m² e R$ 34,53/m²); Campinas (R$ 6.373/m² e R$ 44,80/m²); Belo Horizonte (R$ 6.297/m² e R$ 33,11/m²); e Salvador (R$ 5.257/m² e R$ 44,01/m²)..
- **Rentabilidade do aluguel comercial***: pela razão entre o preço médio de locação e o preço médio de venda, é possível calcular uma medida da rentabilidade para o comprador que opta por investir em imóveis com a finalidade de obter renda com o aluguel. Além disso, o indicador resultante – conhecido como *rental yield* – pode ser útil para avaliar a atratividade da locação de salas e conjuntos comerciais em relação a alternativas de investimento disponíveis no mercado. Em junho de 2025, especificamente, o retorno médio do aluguel de imóveis comerciais foi calculado em 6,90% ao ano – percentual acima da rentabilidade projetada para a locação de imóveis residenciais (5,93% ao ano). Contudo, quando colocadas em perspectiva, as duas taxas se mantiveram abaixo do retorno médio projetado de aplicações financeiras de referência nos próximos 12 meses. Comparando-se as 10 localidades em que os preços de imóveis comerciais são acompanhados pelo Índice FipeZAP, as taxas de retorno do aluguel comercial, ordenadas da maior à menor, se distribuíram da seguinte forma: Salvador (10,11% a.a.); Campinas (8,48% a.a.); Brasília (7,14% a.a.); São Paulo (6,90% a.a.); Niterói (6,73% a.a.); Rio de Janeiro (6,52% a.a.); Florianópolis (6,51% a.a.); Porto Alegre (6,42% a.a.); Belo Horizonte (6,30% a.a.); e Curitiba (5,84% a.a.).

Nota (*): os preços considerados se referem a anúncios para novos aluguéis. O Índice FipeZAP não incorpora em seu cálculo a correção dos aluguéis vigentes, cujos valores são reajustados periodicamente de acordo com o especificado em contrato.

ÚLTIMOS RESULTADOS

Comportamento recente dos preços de venda de imóveis comerciais (%) – Índice FipeZAP e cidades monitoradas

Cidade		Variação Mensal		Variação em 2025 (acumulada no ano)	Variação Anual (últimos 12 meses)	Preço médio (R$/m²)	Rental Yield (% a.a.)
		junho/2025	maio/2025				
IPCA	IBGE	+0,24%	+0,26%	+2,99%	+5,35%	-	-
IGP-M	FGV	-1,67%	-0,49%	-0,94%	+4,39%	-	-
Índice FipeZAP (Venda Comercial)		+0,30%	+0,18%	+1,68%	+1,77%	8.558	6,90%
São Paulo	SP	+0,29%	+0,33%	+1,67%	+2,40%	10.320	6,90%
Rio de Janeiro	RJ	+0,30%	-0,32%	+0,93%	-2,42%	8.553	6,52%
Belo Horizonte	MG	+0,01%	+0,11%	+1,68%	+0,21%	6.297	6,30%
Porto Alegre	RS	+0,17%	-0,13%	+0,78%	-0,24%	6.423	6,42%
Curitiba	PR	+0,15%	+0,78%	+6,61%	+11,92%	8.637	5,84%
Florianópolis	SC	-0,37%	+0,22%	+2,19%	+3,51%	8.765	6,51%
Brasília	DF	+2,47%	+1,68%	+2,47%	+6,67%	6.831	7,14%
Salvador	BA	+0,59%	+0,13%	+0,15%	+2,87%	5.257	10,11%
Campinas	SP	+0,24%	-0,13%	+0,31%	-0,04%	6.373	8,48%
Niterói	RJ	+0,34%	+0,32%	+0,36%	+4,11%	7.855	6,73%

Fonte: Índice FipeZAP, IBGE e FGV/IBRE.

ÚLTIMOS RESULTADOS

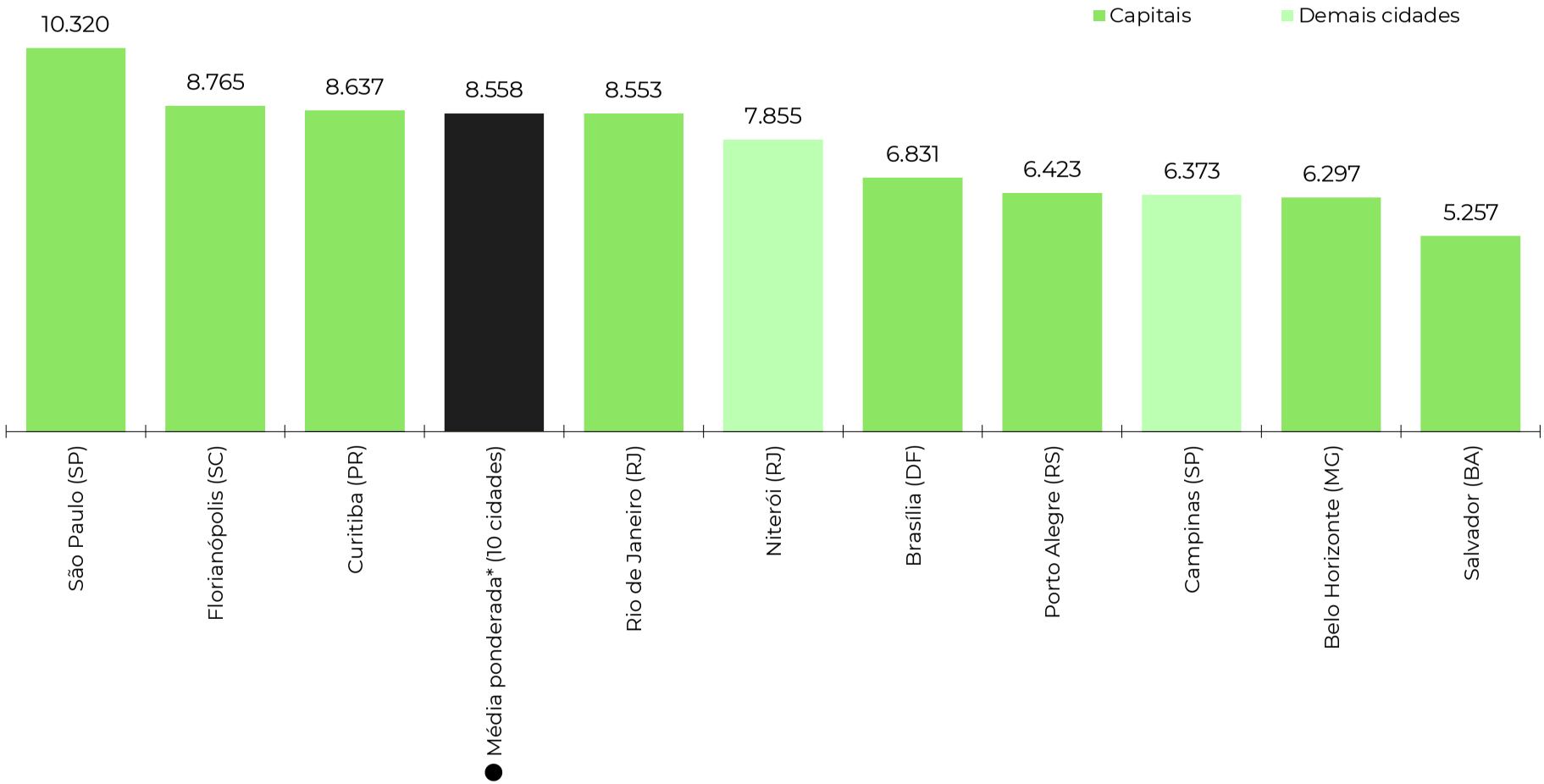
Comportamento recente dos preços de locação de imóveis comerciais (%) – Índice FipeZAP e cidades monitoradas

Cidade		Variação Mensal		Variação em 2025 (acumulada no ano)	Variação Anual (últimos 12 meses)	Preço médio (R$/m²)	Rental Yield (% a.a.)
		junho/2025	maio/2025				
IPCA	IBGE	+0,24%	+0,26%	+2,99%	+5,35%	-	-
IGP-M	FGV	-1,67%	-0,49%	-0,94%	+4,39%	-	-
Índice FipeZAP (Locação Comercial)		+0,56%	+0,62%	+4,34%	+7,09%	47,58	6,90%
São Paulo	SP	+0,62%	+0,67%	+4,16%	+7,38%	56,78	6,90%
Rio de Janeiro	RJ	-0,04%	+0,17%	+3,04%	+3,10%	46,61	6,52%
Belo Horizonte	MG	+0,26%	+0,47%	+2,40%	+7,46%	33,11	6,30%
Porto Alegre	RS	-0,79%	-0,79%	+0,20%	+1,33%	34,53	6,42%
Curitiba	PR	+0,80%	+1,20%	+8,44%	+13,15%	40,06	5,84%
Florianópolis	SC	+1,30%	-0,63%	+4,52%	+4,27%	47,65	6,51%
Brasília	DF	+3,17%	+2,89%	+12,24%	+13,51%	39,55	7,14%
Salvador	BA	+1,18%	+0,76%	+4,15%	+8,83%	44,01	10,11%
Campinas	SP	+1,45%	+1,81%	+9,51%	+10,70%	44,80	8,48%
Niterói	RJ	+2,69%	+3,05%	+10,36%	+21,04%	44,33	6,73%

Fonte: Índice FipeZAP, IBGE e FGV/IBRE.

PREÇO MÉDIO DE VENDA POR CIDADE

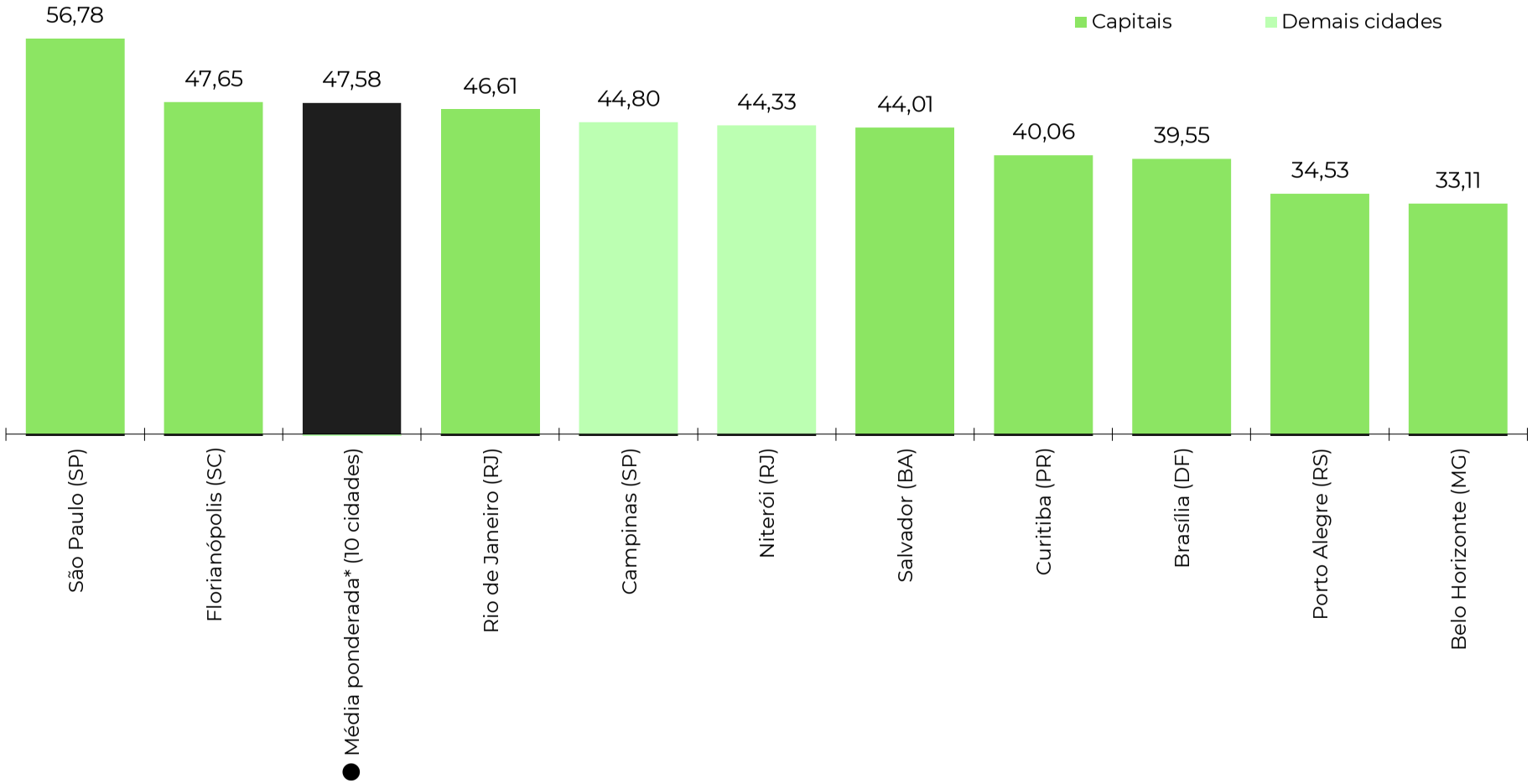
Comparativo do preço médio de venda de imóveis comerciais no último mês (R$/m²)



Fonte: Índice FipeZAP. Nota: (*) média ponderada calculada com base nos dados das 10 cidades monitoradas pelo Índice FipeZAP de Locação Comercial.

PREÇO MÉDIO DE LOCAÇÃO POR CIDADE

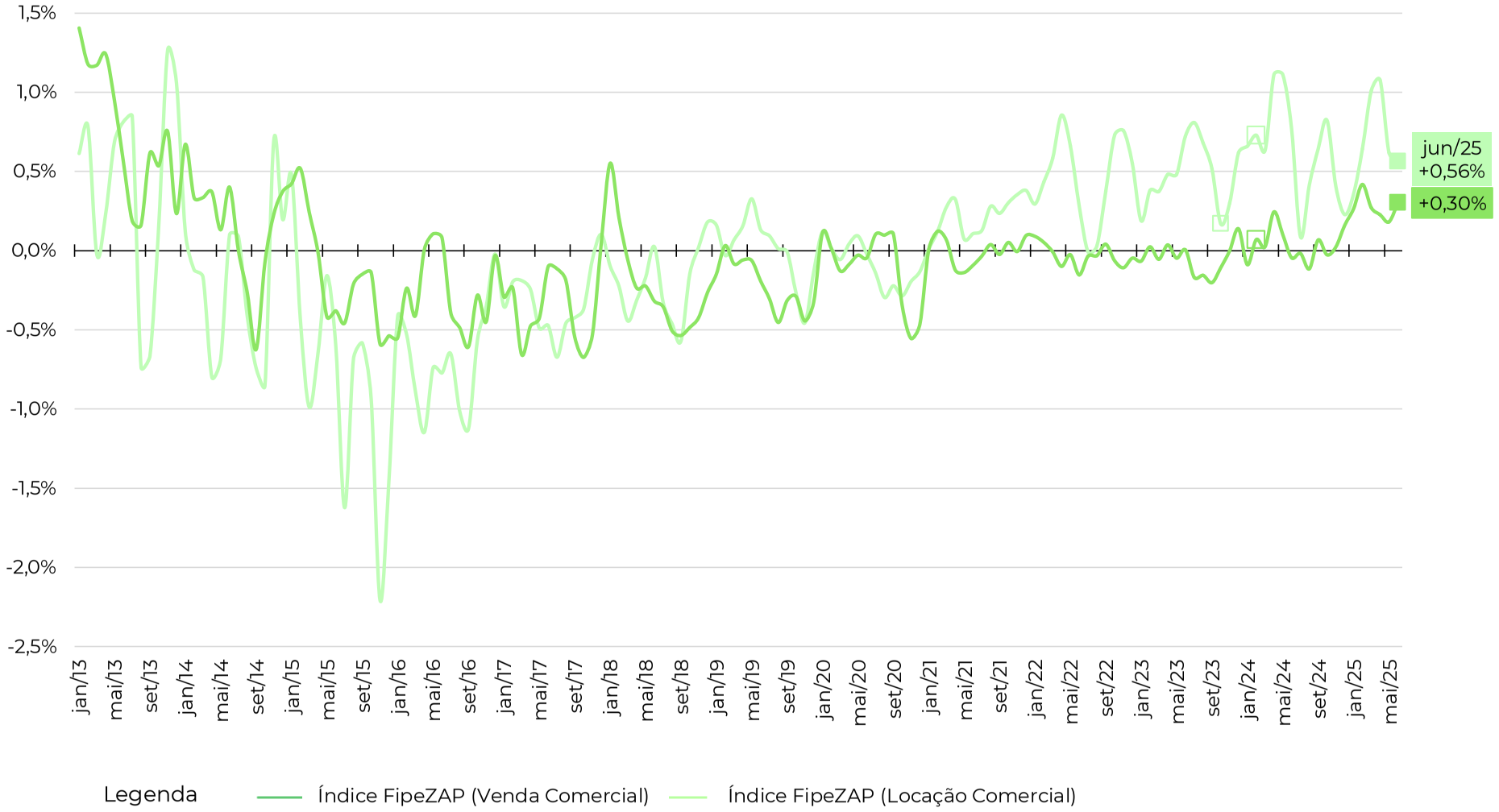
Comparativo do preço médio de locação de imóveis comerciais no último mês (R$/m²)



Fonte: Índice FipeZAP. Nota: (*) média ponderada calculada com base nos dados das 10 cidades monitoradas pelo Índice FipeZAP de Locação Comercial.

EVOLUÇÃO DO ÍNDICE FIPEZAP COMERCIAL

Comportamento histórico das séries do Índice FipeZAP de venda e locação de imóveis comerciais (variações mensais)

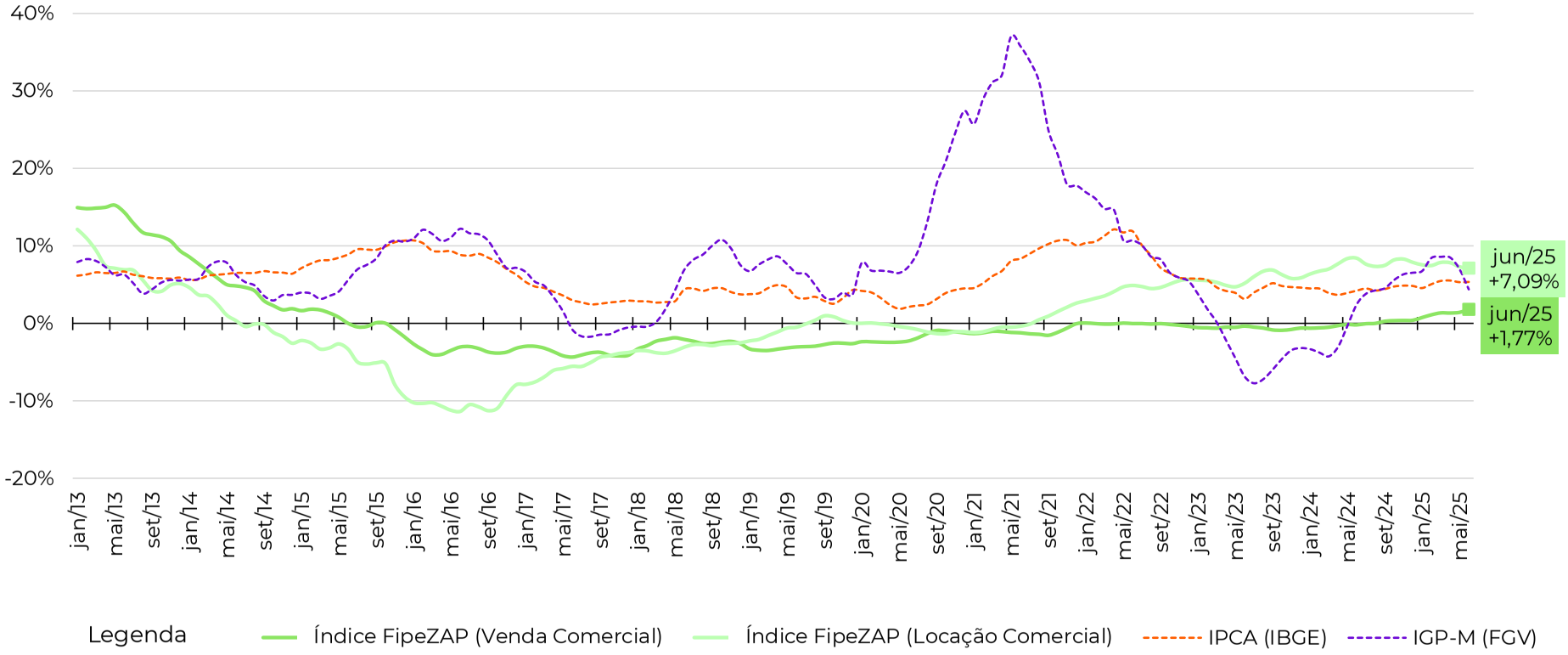


Fonte: Índice FipeZAP.

EVOLUÇÃO DO ÍNDICE FIPEZAP COMERCIAL

Comportamento das séries do Índice FipeZAP de venda e locação comercial e outros índices de preço (variações em 12 meses)

	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025*
Índice FipeZAP (Venda Comercial)	+9,36%	+1,89%	-1,70%	-3,21%	-4,11%	-2,62%	-2,61%	-1,21%	-0,03%	-0,38%	-0,60%	+0,40%	+1,77%
Índice FipeZAP (Locação Comercial)	+5,13%	-2,55%	-9,43%	-7,92%	-3,76%	-2,50%	+0,06%	-1,07%	+2,62%	+5,68%	+5,87%	+7,88%	+7,09%
IPCA (IBGE)	+5,91%	+6,41%	+10,67%	+6,29%	+2,95%	+3,75%	+4,31%	+4,52%	+10,06%	+5,79%	+4,62%	+4,83%	+5,35%
IGP-M (FGV)	+5,51%	+3,69%	+10,54%	+7,17%	-0,52%	+7,54%	+3,70%	+27,42%	+17,78%	+5,45%	-3,18%	+6,54%	+4,39%



Fonte: Índice FipeZAP, IBGE e FGV/IBRE. Nota: (*) variação acumulada nos últimos 12 meses.

VARIAÇÃO ANUAL DO ÍNDICE FIPEZAP COMERCIAL

Variação anual dos preços de venda de imóveis comerciais (%) – Índice FipeZAP e cidades monitoradas

	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025*
IPCA (IBGE)	+5,91%	+6,41%	+10,67%	+6,29%	+2,95%	+3,75%	+4,31%	+4,52%	+10,06%	+5,79%	+4,62%	+4,83%	+5,35%
IGP-M (FGV)	+5,51%	+3,69%	+10,54%	+7,17%	-0,52%	+7,54%	+3,70%	+27,42%	+17,78%	+5,45%	-3,18%	+6,54%	+4,39%
● Índice FipeZAP (Venda Comercial)	+9,36%	+1,89%	-1,70%	-3,21%	-4,11%	-2,62%	-2,61%	-1,21%	-0,03%	-0,38%	-0,60%	+0,40%	+1,77%
São Paulo (SP)	+6,20%	+3,31%	-3,33%	-2,44%	-4,17%	-1,70%	-1,56%	+0,52%	+1,38%	+1,07%	+1,02%	+1,33%	+2,40%
Rio de Janeiro (RJ)	+16,46%	-1,22%	+0,25%	-6,13%	-7,23%	-4,77%	-2,81%	-3,56%	-2,65%	-2,52%	-1,40%	-3,56%	-2,42%
Belo Horizonte (MG)	-	+2,03%	+1,52%	-2,72%	+1,50%	-2,35%	-0,79%	-3,74%	-2,53%	-4,00%	-3,19%	-2,04%	+0,21%
Porto Alegre (RS)	-	-	-	-0,20%	-2,45%	-2,49%	-6,50%	-2,77%	-2,89%	-0,42%	-5,51%	-1,33%	-0,24%
Curitiba (PR)	-	-	-	-	-	-	-8,29%	-0,49%	+6,30%	+7,63%	-2,09%	+7,16%	+11,92%
Florianópolis (SC)	-	-	-	-	-	-	-2,85%	+1,11%	-3,42%	+3,20%	+0,38%	+1,80%	+3,51%
Brasília (DF)	-	-	-	-	-	-	+0,45%	-6,60%	+4,98%	-7,80%	-4,07%	-1,50%	+6,67%
Salvador (BA)	-	-	-	-	-	-	-2,11%	+2,31%	-2,44%	-2,86%	+1,01%	+5,50%	+2,87%
Campinas (SP)	-	-	-	-	-	-	-2,23%	-0,43%	+3,27%	-1,51%	+3,30%	+1,02%	-0,04%
Niterói (RJ)	-	-	-	-	-	-	-2,33%	-2,92%	-1,41%	-1,12%	+1,85%	+2,40%	+4,11%

Fonte: Índice FipeZAP, IBGE e FGV/IBRE. Nota: (*) variação acumulada nos últimos 12 meses.

VARIAÇÃO ANUAL DO ÍNDICE FIPEZAP COMERCIAL

Variação anual dos preços de locação de imóveis comerciais (%) – Índice FipeZAP e cidades monitoradas

	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025*
IPCA (IBGE)	+5,91%	+6,41%	+10,67%	+6,29%	+2,95%	+3,75%	+4,31%	+4,52%	+10,06%	+5,79%	+4,62%	+4,83%	+5,35%
IGP-M (FGV)	+5,51%	+3,69%	+10,54%	+7,17%	-0,52%	+7,54%	+3,70%	+27,42%	+17,78%	+5,45%	-3,18%	+6,54%	+4,39%
● Índice FipeZAP (Locação Comercial)	+5,13%	-2,55%	-9,43%	-7,92%	-3,76%	-2,50%	+0,06%	-1,07%	+2,62%	+5,68%	+5,87%	+7,88%	+7,09%
São Paulo (SP)	+1,30%	+2,27%	-9,69%	-7,07%	-2,79%	-1,55%	+2,12%	+1,42%	+3,78%	+4,88%	+6,36%	+7,13%	+7,38%
Rio de Janeiro (RJ)	+13,79%	-5,67%	-11,69%	-14,40%	-6,56%	-5,26%	-2,82%	-6,04%	+1,00%	+6,13%	+5,30%	+9,05%	+3,10%
Belo Horizonte (MG)	-	-15,97%	-3,65%	-6,41%	-3,67%	-3,12%	-0,73%	-0,74%	+0,69%	+1,93%	+2,91%	+8,47%	+7,46%
Porto Alegre (RS)	-	-	-	+4,52%	-1,75%	+0,47%	-0,54%	-0,31%	+1,75%	+3,04%	+3,03%	+4,63%	+1,33%
Curitiba (PR)	-	-	-	-	-	-	+4,67%	-3,97%	+8,68%	+11,09%	+7,86%	+10,89%	+13,15%
Florianópolis (SC)	-	-	-	-	-	-	+2,29%	-1,28%	-0,13%	+12,50%	+7,25%	+5,11%	+4,27%
Brasília (DF)	-	-	-	-	-	-	-6,38%	+0,03%	+3,14%	+1,97%	-8,40%	+7,62%	+13,51%
Salvador (BA)	-	-	-	-	-	-	-6,35%	-0,19%	-1,23%	+9,07%	+13,03%	+6,23%	+8,83%
Campinas (SP)	-	-	-	-	-	-	+4,64%	-0,03%	+2,99%	+9,03%	+8,96%	+5,71%	+10,70%
Niterói (RJ)	-	-	-	-	-	-	-2,61%	+4,15%	+1,62%	+4,64%	+9,46%	+17,84%	+21,04%

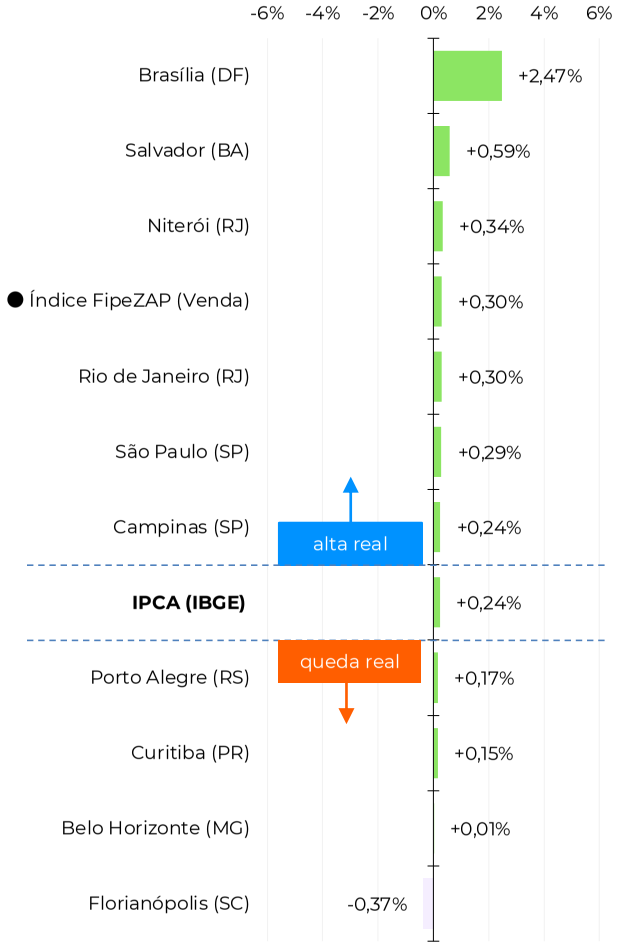
Fonte: Índice FipeZAP, IBGE e FGV/IBRE. Nota: (*) variação acumulada nos últimos 12 meses.

VARIAÇÃO DO ÍNDICE FIPEZAP COMERCIAL (VENDA)

Comparativos das variações do preço de venda comercial entre capitais para diferentes recortes temporais

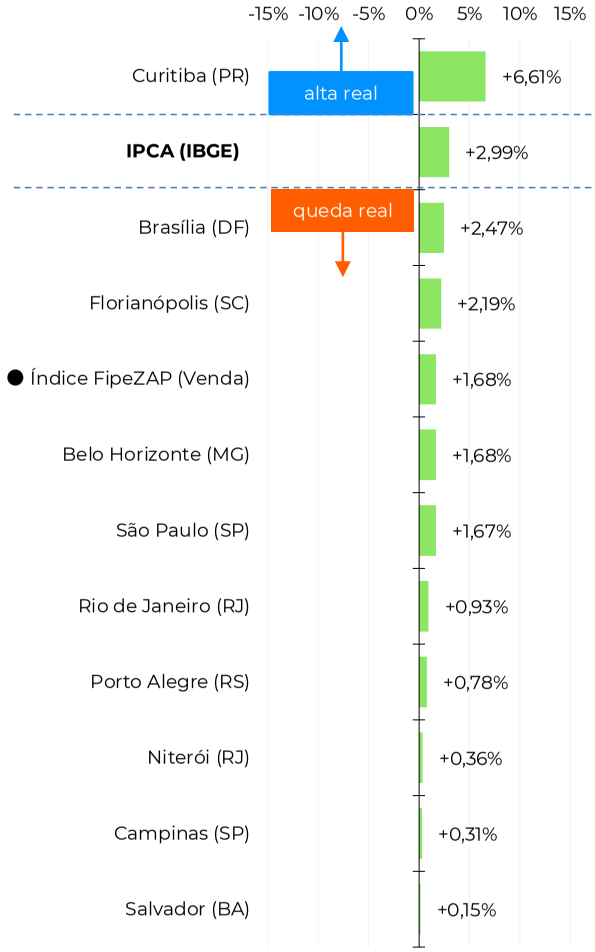
Variação no último mês (junho/2025)

Comparativo entre cidades no período (%)



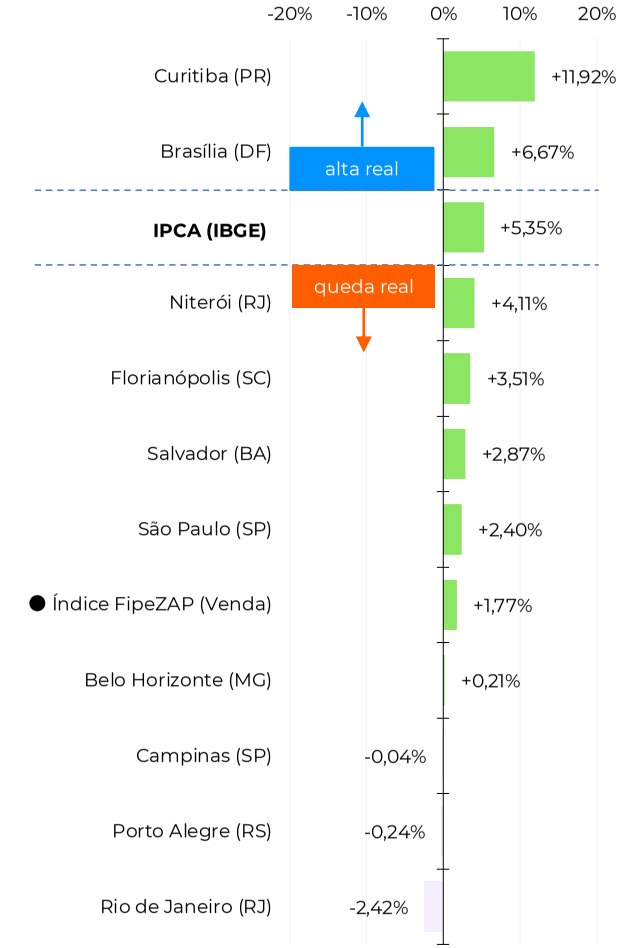
Variação acumulada no ano (2025)

Comparativo entre cidades no período (%)



Variação acumulada em 12 meses

Comparativo entre cidades no período (%)



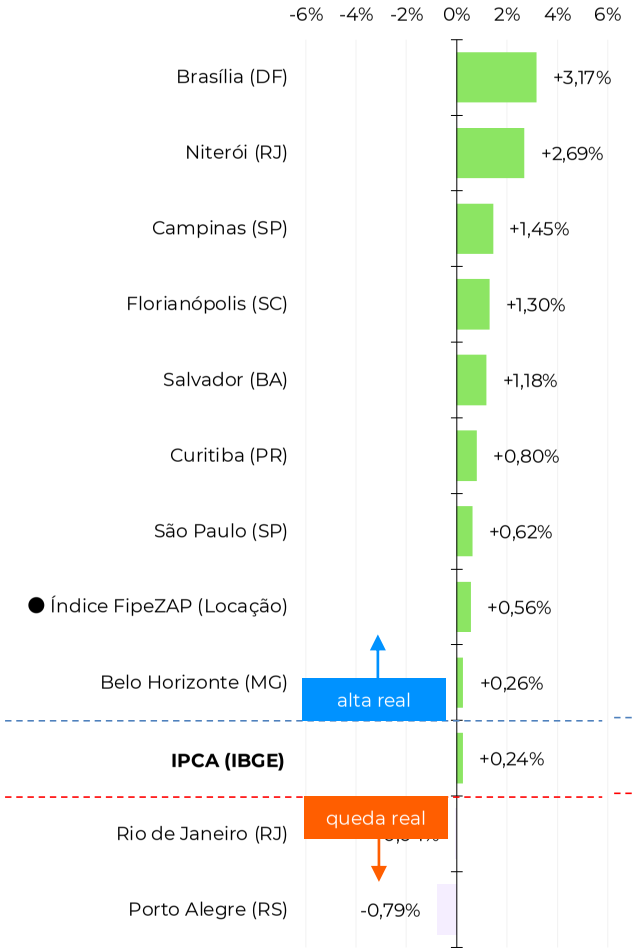
Fonte: Índice FipeZAP e IBGE.

VARIAÇÃO DO ÍNDICE FIPEZAP COMERCIAL (LOCAÇÃO)

Comparativos das variações do preço de locação comercial entre capitais para diferentes recortes temporais

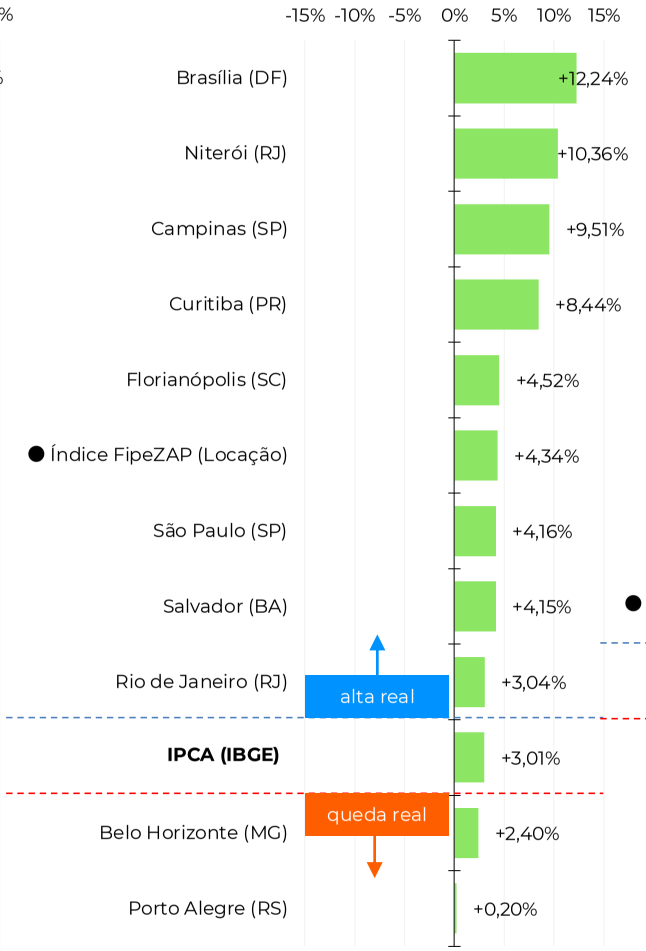
Variação no último mês

Comparativo entre cidades no período (%)



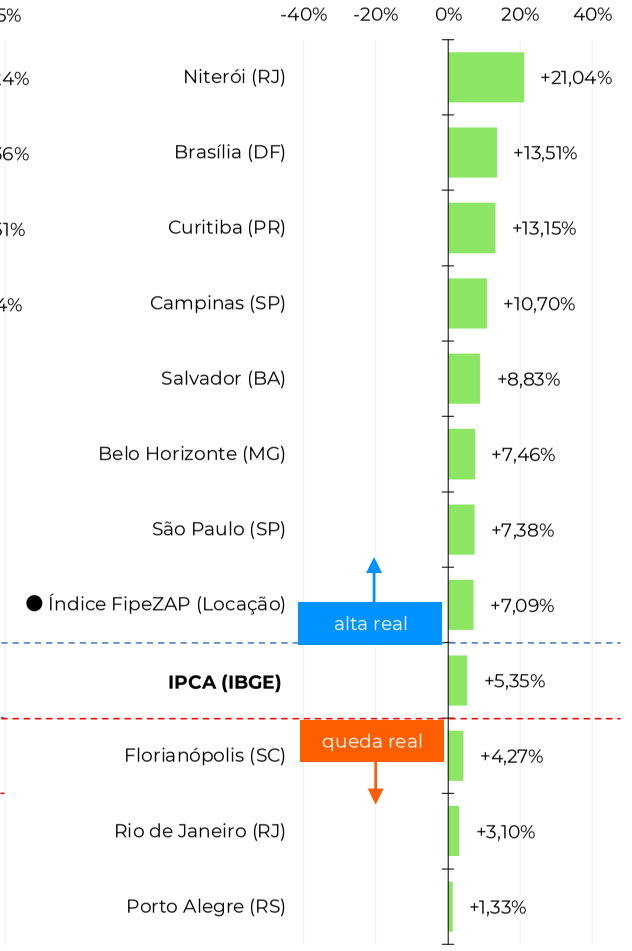
Variação acumulada no ano (2025)

Comparativo entre cidades no período (%)



Variação acumulada em 12 meses

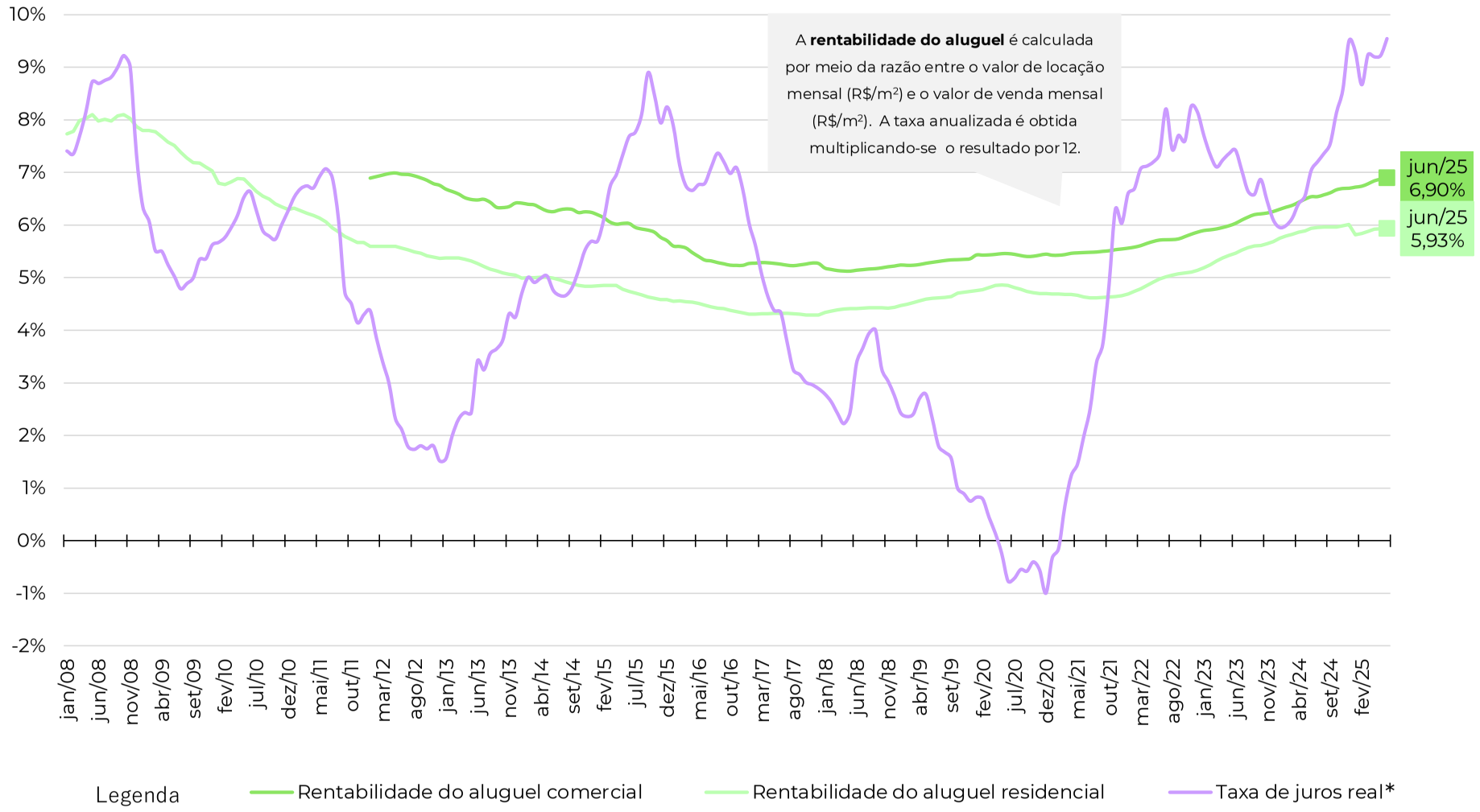
Comparativo entre cidades no período (%)



Fonte: Índice FipeZAP e IBGE.

EVOLUÇÃO DA RENTABILIDADE DO ALUGUEL COMERCIAL

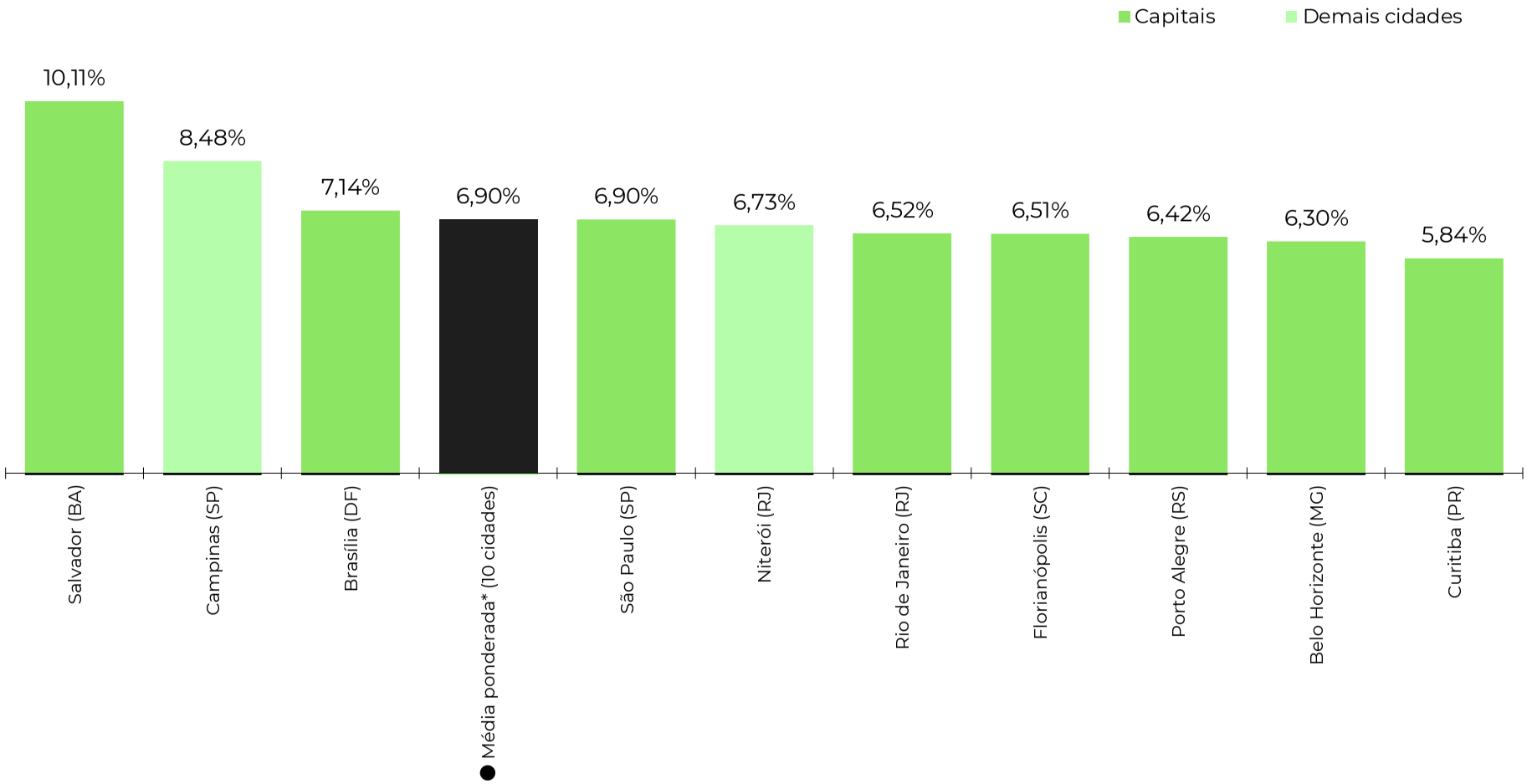
Evolução histórica da taxa de rentabilidade do aluguel de imóveis comerciais (em % a.a.)



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/IIBGE nos próximos 12 meses (Banco Central).

RENTABILIDADE DO ALUGUEL COMERCIAL

Comparativo da taxa de rentabilidade do aluguel comercial anualizada por cidade (em % a.a.)



Fonte: Índice FipeZAP.

SÃO PAULO (SP)

Últimos resultados do Índice FipeZAP (Venda Comercial)

Amostra (Venda Comercial)	27.580	anúncios
Variação no mês (junho/2025)	+0,29% ▲	
Variação acumulada no ano (2025)	+1,67% ▲	
Variação acumulada em 12 meses	+2,40% ▲	
Preço médio de Venda Comercial (junho/2025)	R$ 10.320	/ m²

Fonte: Índice FipeZAP.

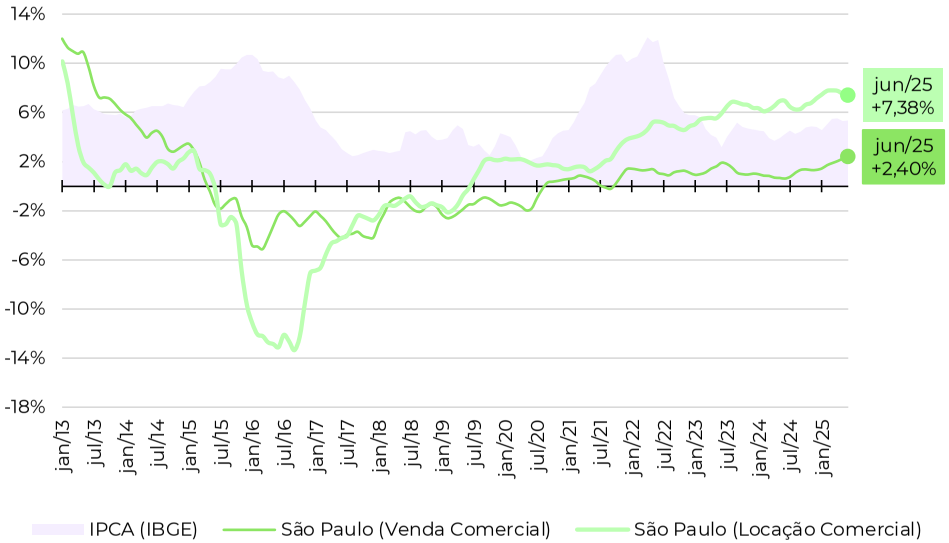
Últimos resultados do Índice FipeZAP (Locação Comercial)

Amostra (Locação Comercial)	33.597	anúncios
Variação no mês (junho/2025)	+0,62% ▲	
Variação acumulada no ano (2025)	+4,16% ▲	
Variação acumulada em 12 meses	+7,38% ▲	
Preço médio de Locação Comercial (junho/2025)	R$ 56,78	/ m²
Rental yield (junho/2025)	0,57% a.m./ 6,90% a.a.	

Fonte: Índice FipeZAP.

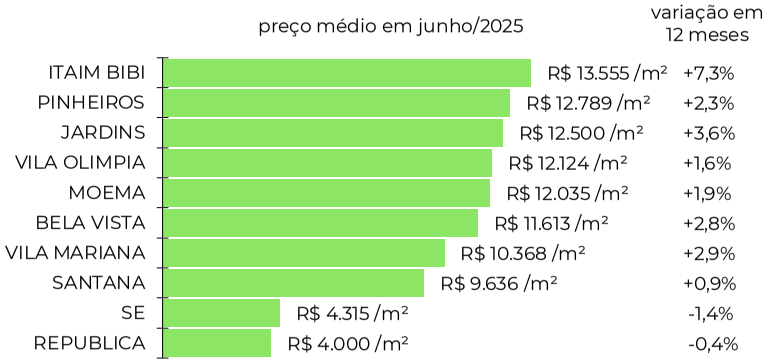
Variação acumulada do Índice FipeZAP Comercial em 12 meses

Série histórica do comportamento de preço médio de imóveis comerciais (%)



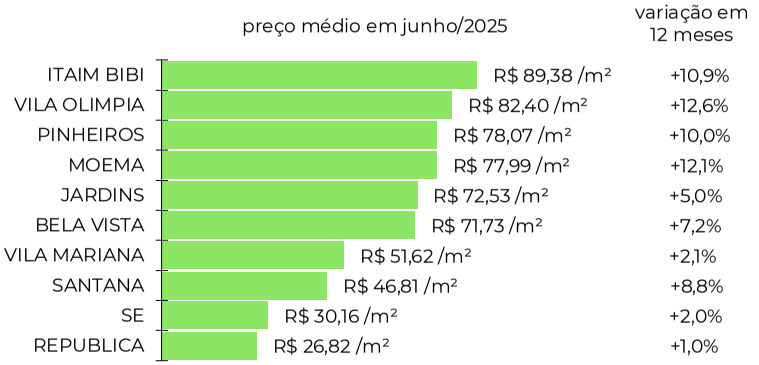
Zonas, distritos ou bairros mais representativos no índice (venda)*

Nível e variação do preço médio de venda de imóveis comerciais



Zonas, distritos ou bairros mais representativos no índice (locação)*

Nível e variação do preço médio de locação de imóveis comerciais



Fonte: Índice FipeZAP e IBGE. Nota (*): a Fipe não divulga informações detalhadas por zona, distrito ou bairro. Para dúvidas e outras solicitações, entre em contato via fipezap@fipe.org.br.

RIO DE JANEIRO (RJ)

Últimos resultados do Índice FipeZAP (Venda Comercial)

Amostra (Venda Comercial)	17.209 anúncios
Variação no mês (junho/2025)	+0,30% ▲
Variação acumulada no ano (2025)	+0,93% ▲
Variação acumulada em 12 meses	-2,42% ▼
Preço médio de Venda Comercial (junho/2025)	R$ 8.553 /m²

Fonte: Índice FipeZAP.

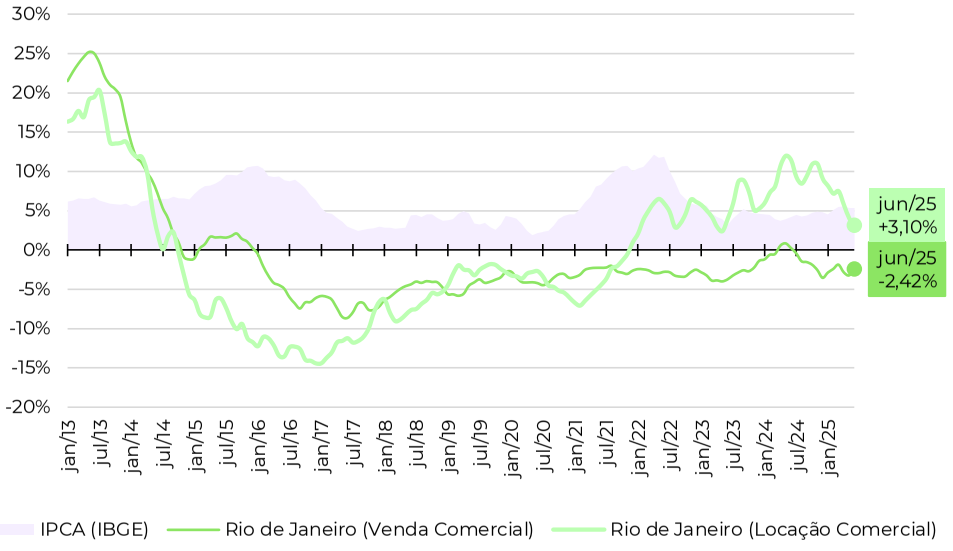
Últimos resultados do Índice FipeZAP (Locação Comercial)

Amostra (Locação Comercial)	5.803 anúncios
Variação no mês (junho/2025)	-0,04% ▼
Variação acumulada no ano (2025)	+3,04% ▲
Variação acumulada em 12 meses	+3,10% ▲
Preço médio de Locação Comercial (junho/2025)	R$ 46,61 /m²
Rental yield (junho/2025)	0,54% a.m./ 6,52% a.a.

Fonte: Índice FipeZAP.

Variação acumulada do Índice FipeZAP Comercial em 12 meses

Série histórica do comportamento de preço médio de imóveis comerciais (%)



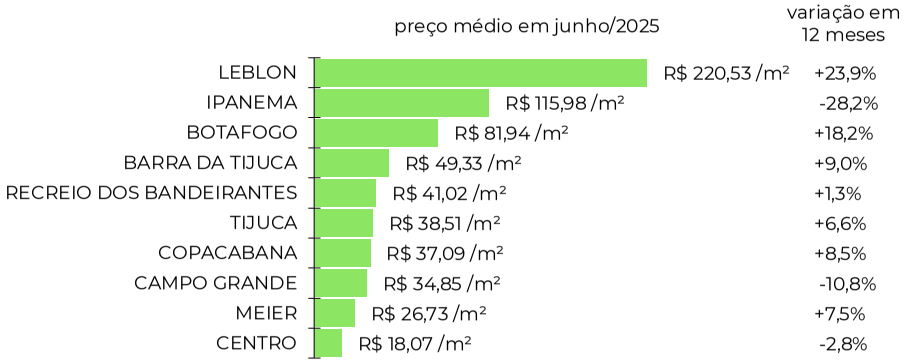
Zonas, distritos ou bairros mais representativos no índice (venda)*

Nível e variação do preço médio de venda de imóveis comerciais



Zonas, distritos ou bairros mais representativos no índice (locação)*

Nível e variação do preço médio de locação de imóveis comerciais



Fonte: Índice FipeZAP e IBGE. Nota (*): a Fipe não divulga informações detalhadas por zona, distrito ou bairro. Para dúvidas e outras solicitações, entre em contato via fipezap@fipe.org.br.

BELO HORIZONTE (MG)

Últimos resultados do Índice FipeZAP (Venda Comercial)

Amostra (Venda Comercial)	4.062 anúncios
Variação no mês (junho/2025)	+0,01% ▲
Variação acumulada no ano (2025)	+1,68% ▲
Variação acumulada em 12 meses	+0,21% ▲
Preço médio de Venda Comercial (junho/2025)	R$ 6.297 / m²

Fonte: Índice FipeZAP.

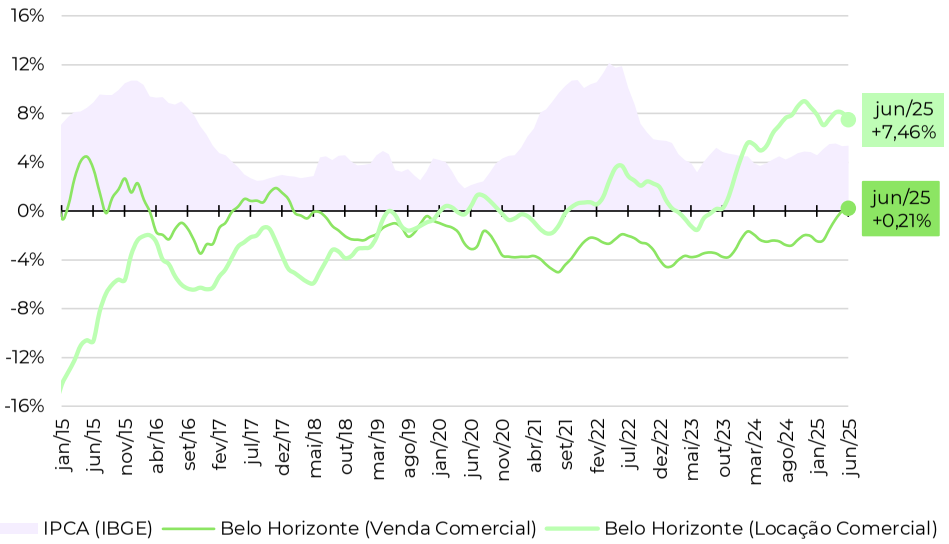
Últimos resultados do Índice FipeZAP (Locação Comercial)

Amostra (Locação Comercial)	3.504 anúncios
Variação no mês (junho/2025)	+0,26% ▲
Variação acumulada no ano (2025)	+2,40% ▲
Variação acumulada em 12 meses	+7,46% ▲
Preço médio de Locação Comercial (junho/2025)	R$ 33,11 / m²
Rental yield (junho/2025)	0,52% a.m./ 6,30% a.a.

Fonte: Índice FipeZAP.

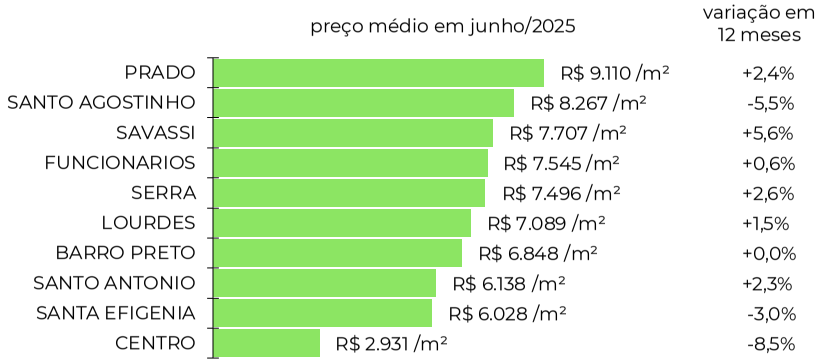
Variação acumulada do Índice FipeZAP Comercial em 12 meses

Série histórica do comportamento de preço médio de imóveis comerciais (%)



Zonas, distritos ou bairros mais representativos no índice (venda)*

Nível e variação do preço médio de venda de imóveis comerciais



Zonas, distritos ou bairros mais representativos no índice (locação)*

Nível e variação do preço médio de locação de imóveis comerciais



Fonte: Índice FipeZAP e IBGE. Nota (*): a Fipe não divulga informações detalhadas por zona, distrito ou bairro. Para dúvidas e outras solicitações, entre em contato via fipezap@fipe.org.br.

PORTO ALEGRE (RS)

Últimos resultados do Índice FipeZAP (Venda Comercial)

Amostra (Venda Comercial)	11.061	anúncios
Variação no mês (junho/2025)	+0,17% ▲	
Variação acumulada no ano (2025)	+0,78% ▲	
Variação acumulada em 12 meses	-0,24% ▼	
Preço médio de Venda Comercial (junho/2025)	R$ 6.423	/ m²

Fonte: Índice FipeZAP.

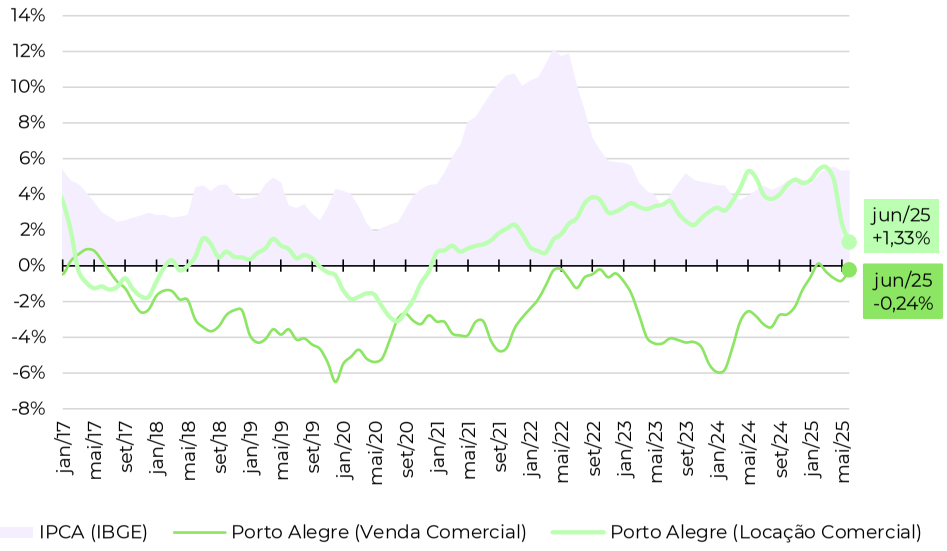
Últimos resultados do Índice FipeZAP (Locação Comercial)

Amostra (Locação Comercial)	8.992	anúncios
Variação no mês (junho/2025)	-0,79% ▼	
Variação acumulada no ano (2025)	+0,20% ▲	
Variação acumulada em 12 meses	+1,33% ▲	
Preço médio de Locação Comercial (junho/2025)	R$ 34,53	/ m²
Rental yield (junho/2025)	0,53% a.m./ 6,42% a.a.	

Fonte: Índice FipeZAP.

Variação acumulada do Índice FipeZAP Comercial em 12 meses

Série histórica do comportamento de preço médio de imóveis comerciais (%)



Zonas, distritos ou bairros mais representativos no índice (venda)*

Nível e variação do preço médio de venda de imóveis comerciais

	preço médio em junho/2025	variação em 12 meses
RIO BRANCO	R$ 7.885 /m²	+1,4%
MENINO DEUS	R$ 7.800 /m²	-0,6%
AUXILIADORA	R$ 7.790 /m²	+0,7%
MOINHOS DE VENTO	R$ 7.176 /m²	-2,3%
PETROPOLIS	R$ 5.714 /m²	-3,8%
PARTENON	R$ 5.464 /m²	+1,4%
FLORESTA	R$ 5.286 /m²	+2,2%
SARANDI	R$ 4.394 /m²	+0,4%
SAO GERALDO	R$ 4.388 /m²	+1,2%
CENTRO HISTORICO	R$ 3.437 /m²	-3,3%

Zonas, distritos ou bairros mais representativos no índice (locação)*

Nível e variação do preço médio de locação de imóveis comerciais

	preço médio em junho/2025	variação em 12 meses
AUXILIADORA	R$ 38,80 /m²	+2,9%
MENINO DEUS	R$ 37,50 /m²	-0,6%
RIO BRANCO	R$ 37,05 /m²	+2,2%
MOINHOS DE VENTO	R$ 36,21 /m²	-0,9%
PETROPOLIS	R$ 33,19 /m²	+4,2%
FLORESTA	R$ 28,57 /m²	+4,9%
SARANDI	R$ 25,22 /m²	+25,3%
SAO GERALDO	R$ 25,10 /m²	+7,0%
CENTRO HISTORICO	R$ 21,41 /m²	+4,1%
PARTENON	R$ 21,26 /m²	-10,8%

Fonte: Índice FipeZAP e IBGE. Nota (*): a Fipe não divulga informações detalhadas por zona, distrito ou bairro. Para dúvidas e outras solicitações, entre em contato via fipezap@fipe.org.br.

BRASÍLIA (DF)

Últimos resultados do Índice FipeZAP (Venda Comercial)

Amostra (Venda Comercial)	448	anúncios
Variação no mês (junho/2025)	+2,47% ▲	
Variação acumulada no ano (2025)	+2,47% ▲	
Variação acumulada em 12 meses	+6,67% ▲	
Preço médio de Venda Comercial (junho/2025)	R$ 6.831	/ m²

Fonte: Índice FipeZAP.

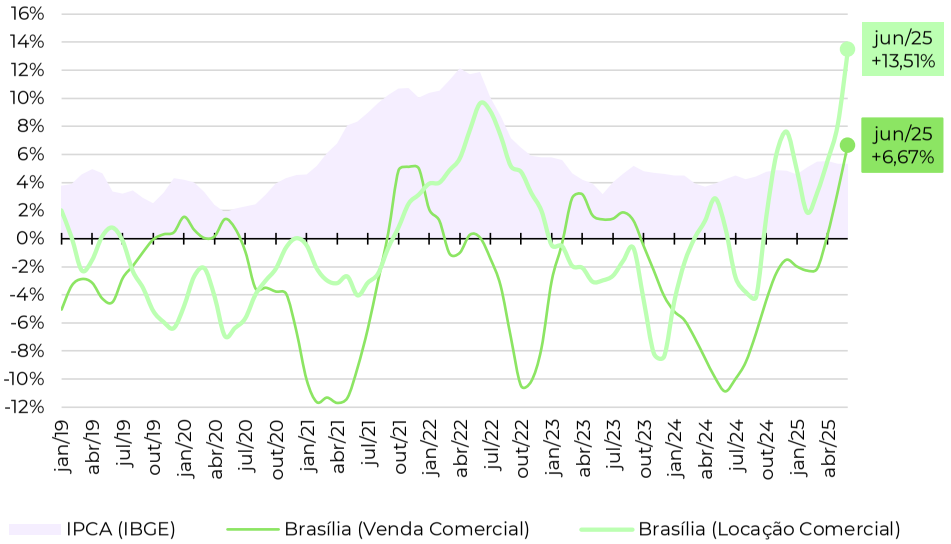
Últimos resultados do Índice FipeZAP (Locação Comercial)

Amostra (Locação Comercial)	519	anúncios
Variação no mês (junho/2025)	+3,17% ▲	
Variação acumulada no ano (2025)	+12,24% ▲	
Variação acumulada em 12 meses	+13,51% ▲	
Preço médio de Locação Comercial (junho/2025)	R$ 39,55	/ m²
Rental yield (junho/2025)	0,60% a.m./ 7,14% a.a.	

Fonte: Índice FipeZAP.

Variação acumulada do Índice FipeZAP Comercial em 12 meses

Série histórica do comportamento de preço médio de imóveis comerciais (%)



Zonas, distritos ou bairros mais representativos no índice (venda)*

Nível e variação do preço médio de venda de imóveis comerciais



Zonas, distritos ou bairros mais representativos no índice (locação)*

Nível e variação do preço médio de locação de imóveis comerciais



Fonte: Índice FipeZAP e IBGE. Nota (*): a Fipe não divulga informações detalhadas por zona, distrito ou bairro. Para dúvidas e outras solicitações, entre em contato via fipezap@fipe.org.br.

SALVADOR (BA)

Últimos resultados do Índice FipeZAP (Venda Comercial)

Amostra (Venda Comercial)	1.387	anúncios
Variação no mês (junho/2025)	+0,59% ▲	
Variação acumulada no ano (2025)	+0,15% ▲	
Variação acumulada em 12 meses	+2,87% ▲	
Preço médio de Venda Comercial (junho/2025)	R$ 5.257	/ m²

Fonte: Índice FipeZAP.

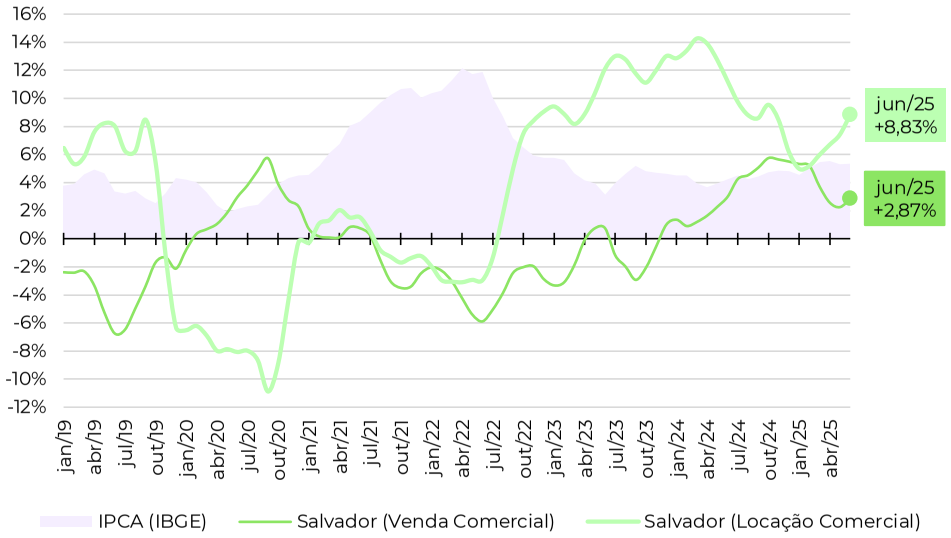
Últimos resultados do Índice FipeZAP (Locação Comercial)

Amostra (Locação Comercial)	1.038	anúncios
Variação no mês (junho/2025)	+1,18% ▲	
Variação acumulada no ano (2025)	+4,15% ▲	
Variação acumulada em 12 meses	+8,83% ▲	
Preço médio de Locação Comercial (junho/2025)	R$ 44,01	/ m²
Rental yield (junho/2025)	0,84% a.m./ 10,11% a.a.	

Fonte: Índice FipeZAP.

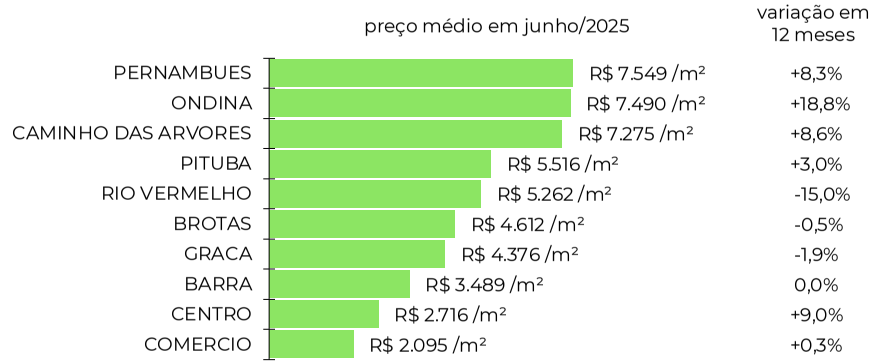
Variação acumulada do Índice FipeZAP Comercial em 12 meses

Série histórica do comportamento de preço médio de imóveis comerciais (%)



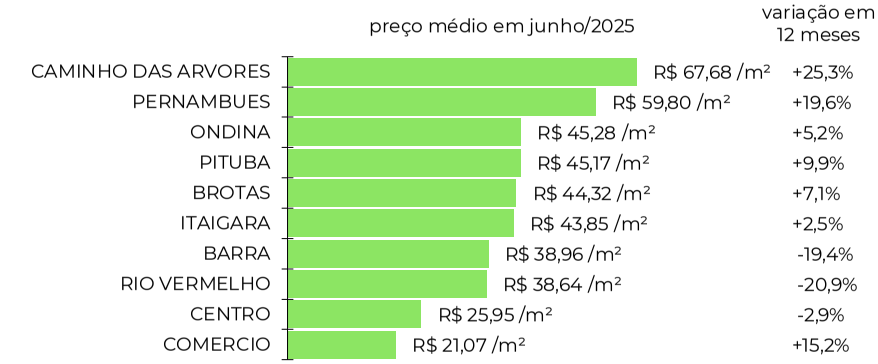
Zonas, distritos ou bairros mais representativos no índice (venda)*

Nível e variação do preço médio de venda de imóveis comerciais



Zonas, distritos ou bairros mais representativos no índice (locação)*

Nível e variação do preço médio de locação de imóveis comerciais



Fonte: Índice FipeZAP e IBGE. Nota (*): a Fipe não divulga informações detalhadas por zona, distrito ou bairro. Para dúvidas e outras solicitações, entre em contato via fipezap@fipe.org.br.

CURITIBA (PR)

Últimos resultados do Índice FipeZAP (Venda Comercial)

Amostra (Venda Comercial)	1.848	anúncios
Variação no mês (junho/2025)	+0,15% ▲	
Variação acumulada no ano (2025)	+6,61% ▲	
Variação acumulada em 12 meses	+11,92% ▲	
Preço médio de Venda Comercial (junho/2025)	R$ 8.637	/ m²

Fonte: Índice FipeZAP.

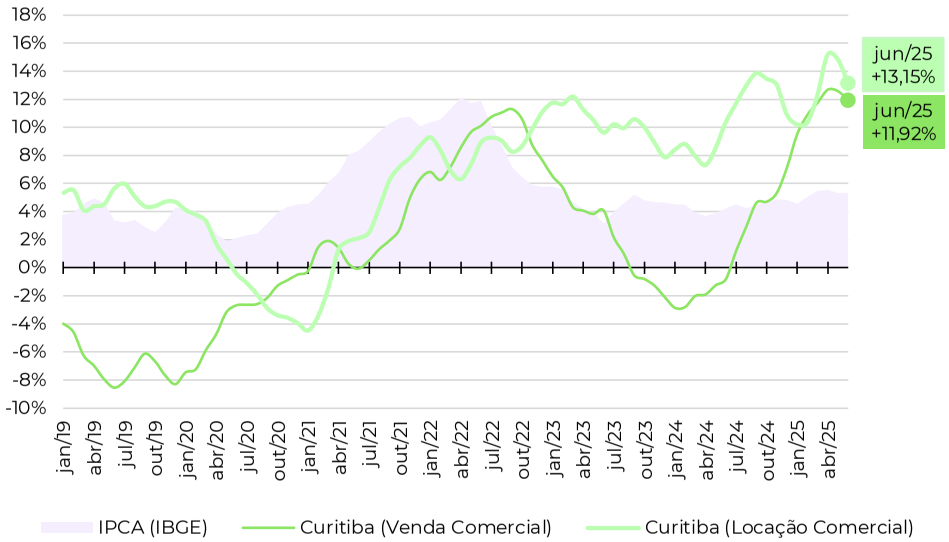
Últimos resultados do Índice FipeZAP (Locação Comercial)

Amostra (Locação Comercial)	1.481	anúncios
Variação no mês (junho/2025)	+0,80% ▲	
Variação acumulada no ano (2025)	+8,44% ▲	
Variação acumulada em 12 meses	+13,15% ▲	
Preço médio de Locação Comercial (junho/2025)	R$ 40,06	/ m²
Rental yield (junho/2025)	0,49% a.m./ 5,84% a.a.	

Fonte: Índice FipeZAP.

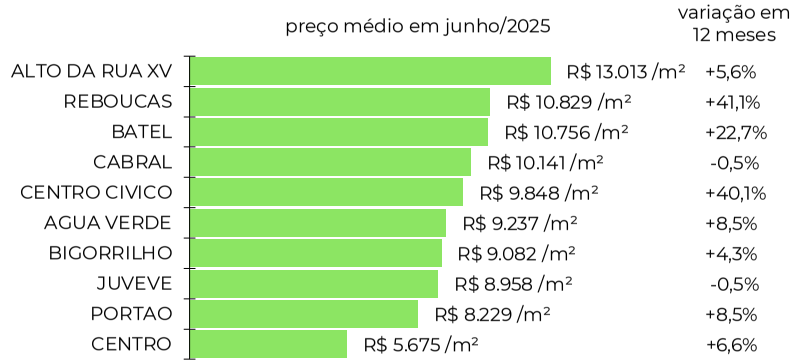
Variação acumulada do Índice FipeZAP Comercial em 12 meses

Série histórica do comportamento de preço médio de imóveis comerciais (%)



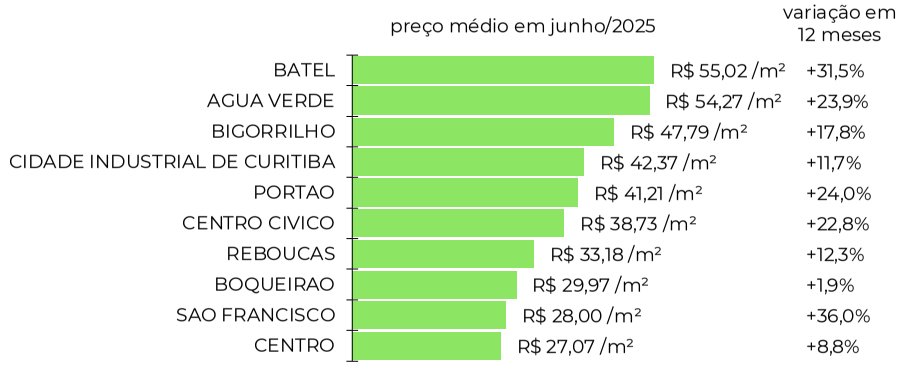
Zonas, distritos ou bairros mais representativos no índice (venda)*

Nível e variação do preço médio de venda de imóveis comerciais



Zonas, distritos ou bairros mais representativos no índice (locação)*

Nível e variação do preço médio de locação de imóveis comerciais



Fonte: Índice FipeZAP e IBGE. Nota (*): a Fipe não divulga informações detalhadas por zona, distrito ou bairro. Para dúvidas e outras solicitações, entre em contato via fipezap@fipe.org.br.

FLORIANÓPOLIS (SC)

Últimos resultados do Índice FipeZAP (Venda Comercial)

Amostra (Venda Comercial)	1.765 anúncios
Variação no mês (junho/2025)	-0,37% ▼
Variação acumulada no ano (2025)	+2,19% ▲
Variação acumulada em 12 meses	+3,51% ▲
Preço médio de Venda Comercial (junho/2025)	R$ 8.765 / m²

Fonte: Índice FipeZAP.

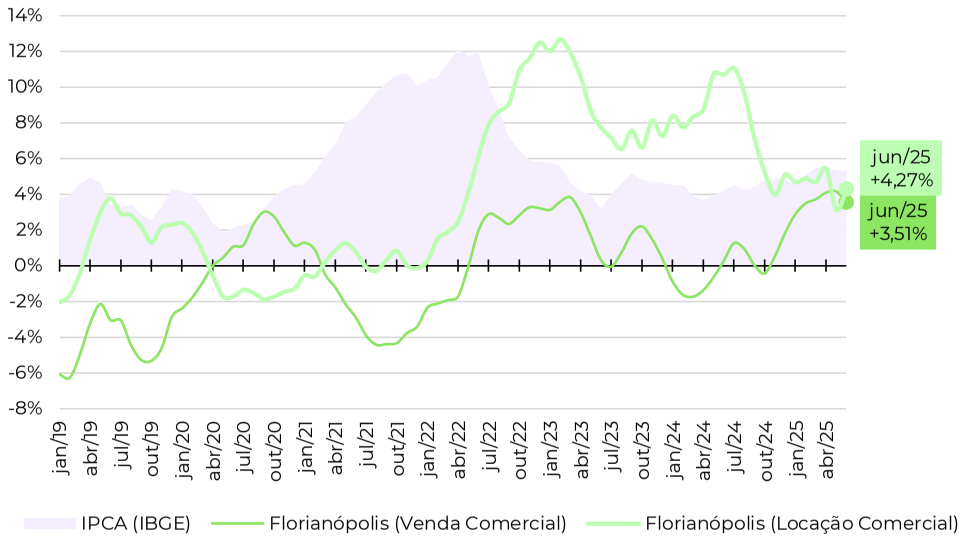
Últimos resultados do Índice FipeZAP (Locação Comercial)

Amostra (Locação Comercial)	1.159 anúncios
Variação no mês (junho/2025)	+1,30% ▲
Variação acumulada no ano (2025)	+4,52% ▲
Variação acumulada em 12 meses	+4,27% ▲
Preço médio de Locação Comercial (junho/2025)	R$ 47,65 / m²
Rental yield (junho/2025)	0,54% a.m./ 6,51% a.a.

Fonte: Índice FipeZAP.

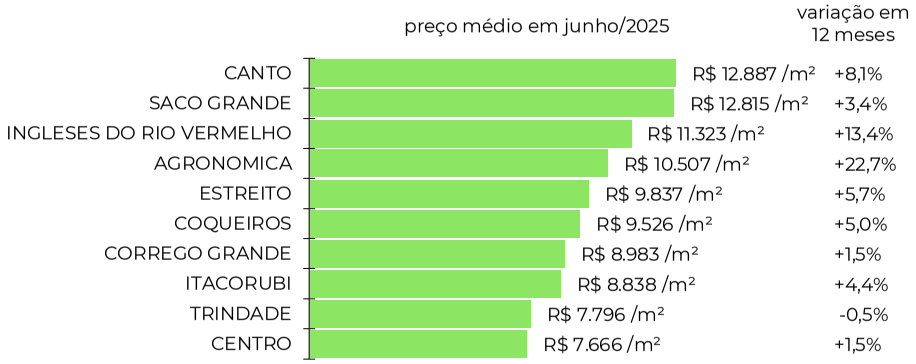
Variação acumulada do Índice FipeZAP Comercial em 12 meses

Série histórica do comportamento de preço médio de imóveis comerciais (%)



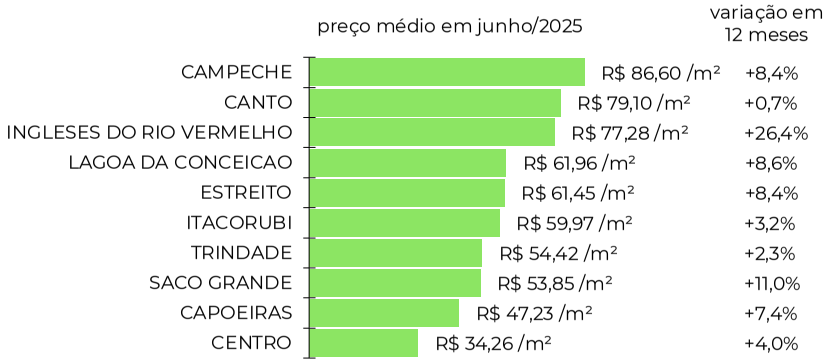
Zonas, distritos ou bairros mais representativos no índice (venda)*

Nível e variação do preço médio de venda de imóveis comerciais



Zonas, distritos ou bairros mais representativos no índice (locação)*

Nível e variação do preço médio de locação de imóveis comerciais



Fonte: Índice FipeZAP e IBGE. Nota (*): a Fipe não divulga informações detalhadas por zona, distrito ou bairro. Para dúvidas e outras solicitações, entre em contato via fipezap@fipe.org.br.

CAMPINAS (SP)

Últimos resultados do Índice FipeZAP (Venda Comercial)

Amostra (Venda Comercial)	4.339	anúncios
Variação no mês (junho/2025)	+0,24% ▲	
Variação acumulada no ano (2025)	+0,31% ▲	
Variação acumulada em 12 meses	-0,04% ▼	
Preço médio de Venda Comercial (junho/2025)	R$ 6.373	/ m²

Fonte: Índice FipeZAP.

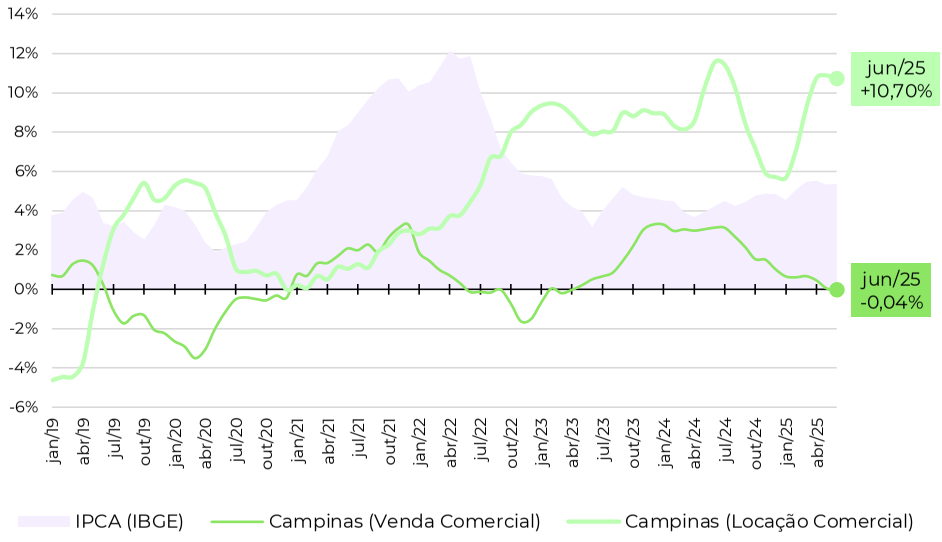
Últimos resultados do Índice FipeZAP (Locação Comercial)

Amostra (Locação Comercial)	4.722	anúncios
Variação no mês (junho/2025)	+1,45% ▲	
Variação acumulada no ano (2025)	+9,51% ▲	
Variação acumulada em 12 meses	+10,70% ▲	
Preço médio de Locação Comercial (junho/2025)	R$ 44,80	/ m²
Rental yield (junho/2025)	0,71% a.m./ 8,48% a.a.	

Fonte: Índice FipeZAP.

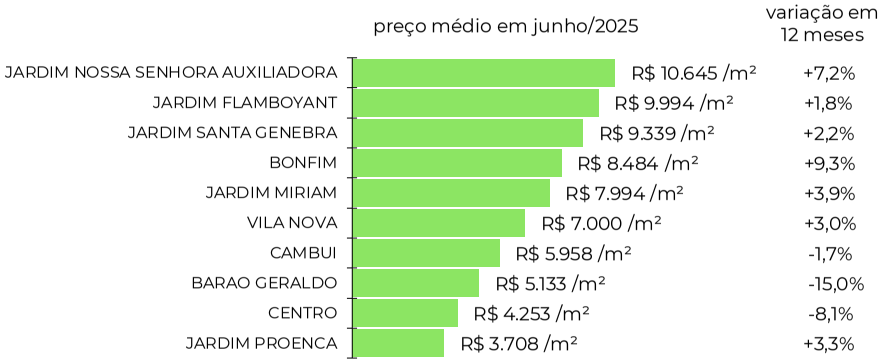
Variação acumulada do Índice FipeZAP Comercial em 12 meses

Série histórica do comportamento de preço médio de imóveis comerciais (%)



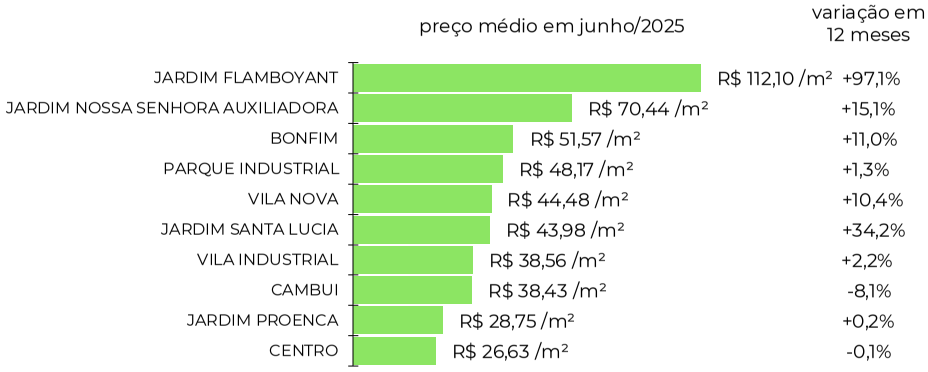
Zonas, distritos ou bairros mais representativos no índice (venda)*

Nível e variação do preço médio de venda de imóveis comerciais



Zonas, distritos ou bairros mais representativos no índice (locação)*

Nível e variação do preço médio de locação de imóveis comerciais



Fonte: Índice FipeZAP e IBGE. Nota (*): a Fipe não divulga informações detalhadas por zona, distrito ou bairro. Para dúvidas e outras solicitações, entre em contato via fipezap@fipe.org.br.

NITERÓI (RJ)

Últimos resultados do Índice FipeZAP (Venda Comercial)

Amostra (Venda Comercial)	2.009 anúncios
Variação no mês (junho/2025)	+0,34% ▲
Variação acumulada no ano (2025)	+0,36% ▲
Variação acumulada em 12 meses	+4,11% ▲
Preço médio de Venda Comercial (junho/2025)	R$ 7.855 / m²

Fonte: Índice FipeZAP.

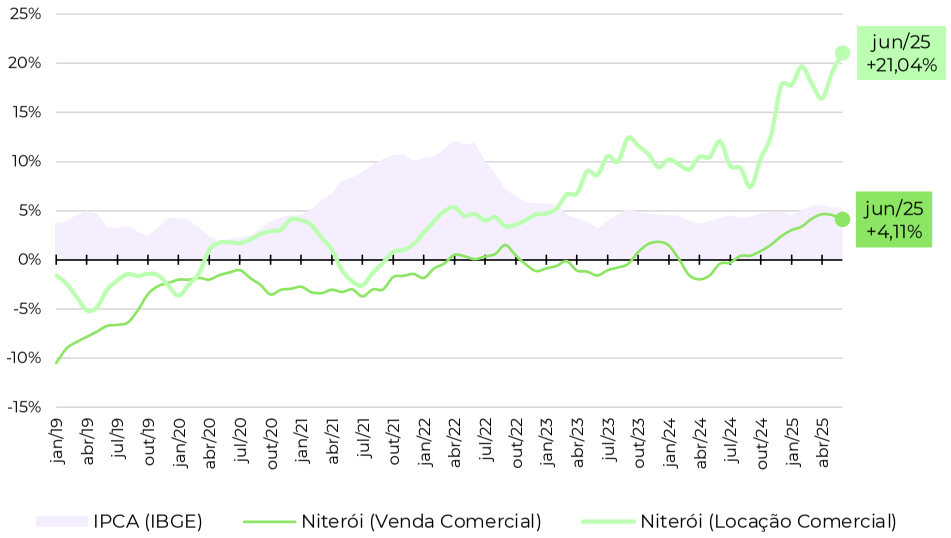
Últimos resultados do Índice FipeZAP (Locação Comercial)

Amostra (Locação Comercial)	581 anúncios
Variação no mês (junho/2025)	+2,69% ▲
Variação acumulada no ano (2025)	+10,36% ▲
Variação acumulada em 12 meses	+21,04% ▲
Preço médio de Locação Comercial (junho/2025)	R$ 44,33 / m²
Rental yield (junho/2025)	0,56% a.m./ 6,73% a.a.

Fonte: Índice FipeZAP.

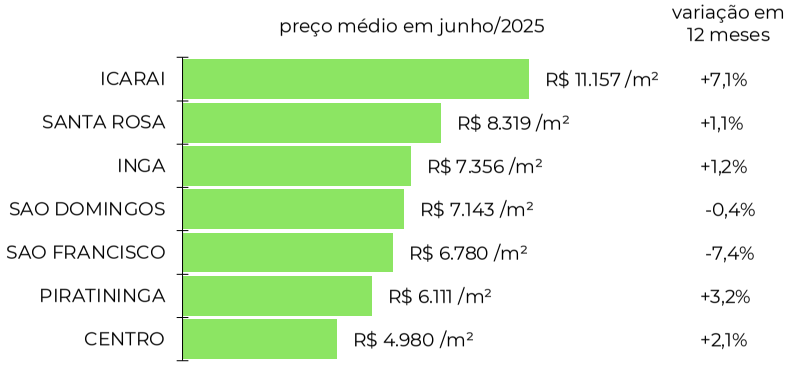
Variação acumulada do Índice FipeZAP Comercial em 12 meses

Série histórica do comportamento de preço médio de imóveis comerciais (%)



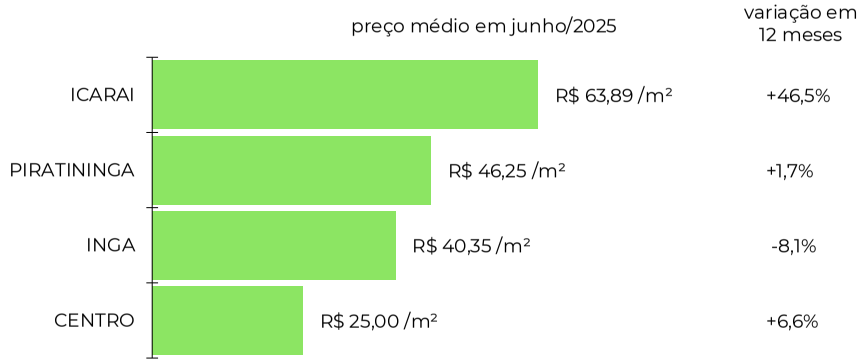
Zonas, distritos ou bairros mais representativos no índice (venda)*

Nível e variação do preço médio de venda de imóveis comerciais



Zonas, distritos ou bairros mais representativos no índice (locação)*

Nível e variação do preço médio de locação de imóveis comerciais



Fonte: Índice FipeZAP e IBGE. Nota (*): a Fipe não divulga informações detalhadas por zona, distrito ou bairro. Para dúvidas e outras solicitações, entre em contato via 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

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 Útil:	1.110,15 m²
Valor de Avaliação do imóvel:	R$ 2.121.202,25 (Dois milhões, cento e vinte e um mil, duzentos e dois reais e vinte e cinco centavos)
Valor de Locação	**R$ 8.500,00 (Oito mil e quinhentos reais).**
Data Base:	08/2025



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 **126,30 m²** destinados à utilização administrativa da Beetech da UFJ, **9,40 m²** utilizado como Sala técnica do setor de TI da UFJ, **8,80 m²** destinada à apoio técnico da UFJ e **1.110,15 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;
- **Área útil para locação**: 1.110,15 m²;
- **Utilização**: Restaurante;
- **Idade real**: 10 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

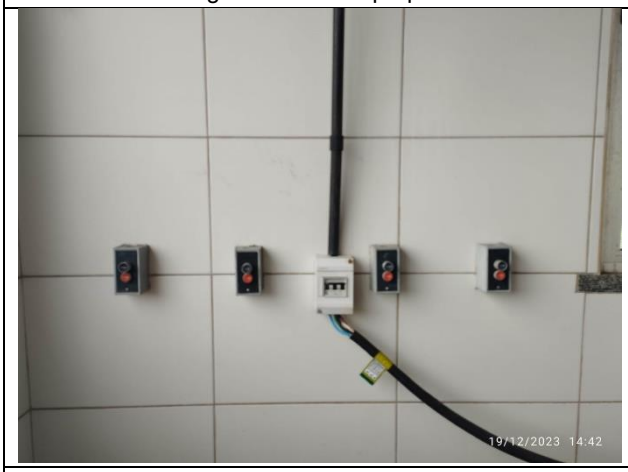


Figura 27 – Interruptores



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

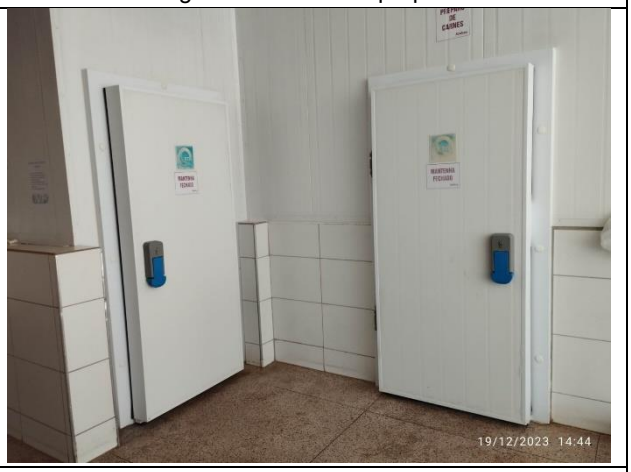


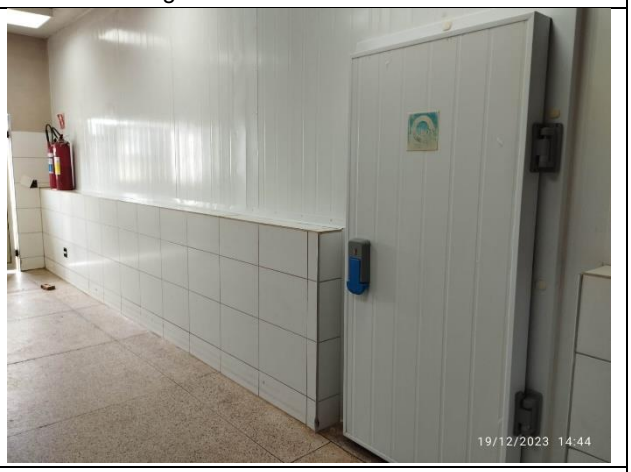
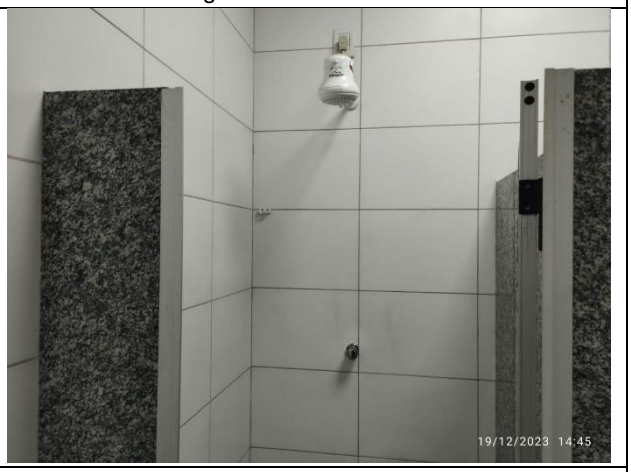
Figura 34 – Entrada Câmara fria



Figura 35 – Saída de emergencia



Figura 36 – extintor interno

<table>
<tr><td>  </td><td>  </td></tr>
<tr><td>Figura 37 – Área administrativa</td><td>Figura 38 – Área administrativa</td></tr>
<tr><td>  </td><td>  </td></tr>
<tr><td>Figura 39 – Vestiário</td><td>Figura 40 – Câmara fria</td></tr>
<tr><td>  </td><td>  </td></tr>
<tr><td>Figura 41 – Exaustor vestiário</td><td>Figura 42 – chuveiro vestiário</td></tr>
</table>

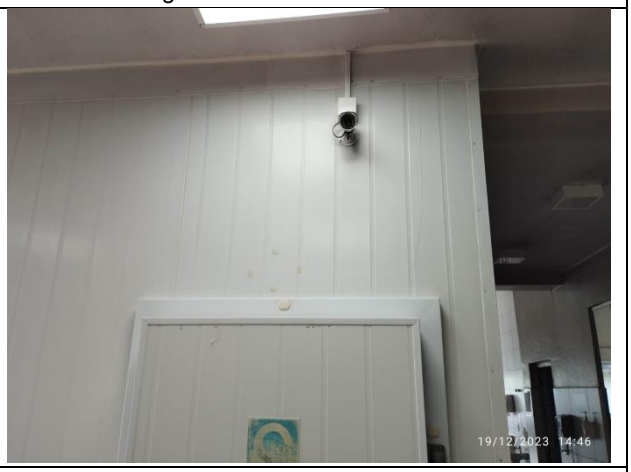
<table>
<tr><td>  </td><td>  </td></tr>
<tr><td>Figura 43 – vestiário</td><td>Figura 44 – Lavatórios vestiário</td></tr>
<tr><td>  </td><td>  </td></tr>
<tr><td>Figura 45 – sanitários vestiários</td><td>Figura 46 – Câmera de monitoramento</td></tr>
<tr><td>  </td><td>  </td></tr>
<tr><td>Figura 47 – Lavatórios área refeição</td><td>Figura 48 – Câmera de monitoramento</td></tr>
</table>



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.

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	Admitida, desde que: a) as medidas das características do imóvel avaliando

				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	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**		

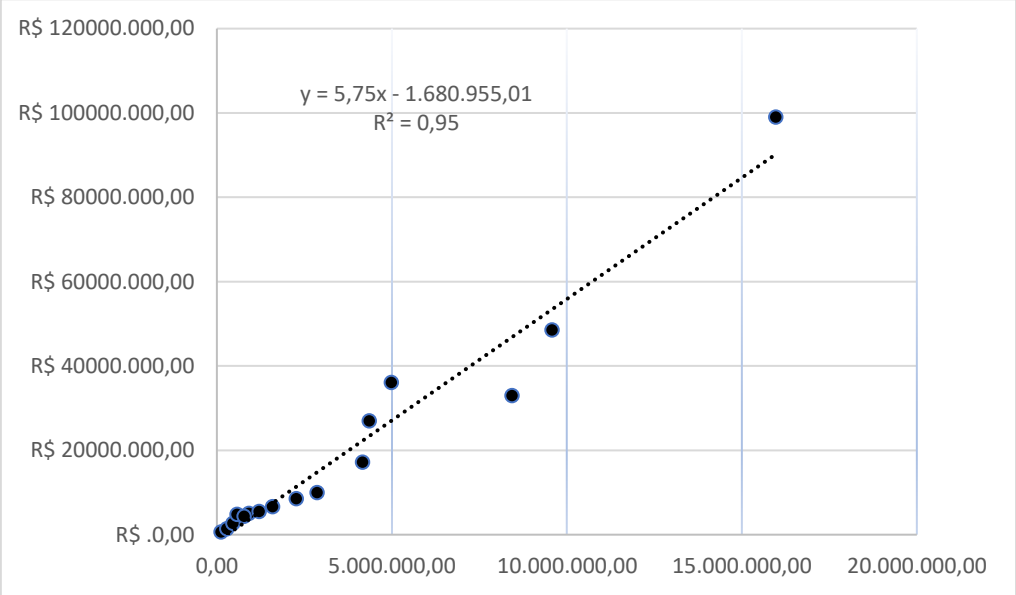
Graus	**III**	**II**	**I**
Pontos mínimos	**16**	**5**	**3**
Itens obrigatórios no grau correspondente	2, 4, 5 e 6 no grau III e os demais no mínimo no grau II	2, 4, 5 e 6 no mínimo no grau II e os demais no mínimo no grau I	Todos, no mínimo no grau I

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 junho de 2025, Planilha GOINFRA de abril de 2025 e Base ORSE de maio de 2025.

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$ 2.674,30/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 útil do imóvel[1] (m²)	1.110,15
Custo UFJ (2023) orçamento sintético anexo (R$/m²)	R$ 2.674,30/m²
BDI (Calculado anexo)	22,00%
CUSTO DE REPRODUÇÃO	**R$ 3.622.026,98**

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 = 15 anos;
- Vida útil = 50 anos;
- Estado de conservação = Regular (Requer reparos simples);
- Custo residual = 20%;
- Método de cálculo = Ross-Heideck;

Custo Estimado	R$ 3.622.026,98
Percentual Residual	20,00%
Valor Residual	R$ 724.405,40
Custo Depreciável	R$ 2.897.621,58

Idade Aparente (anos)	15
Vida Útil (anos)	50
Estado de Conservação Regular (requer ou recebeu reparos pequenos – bom)	0,1810
Linha reta	0,3000
Kuenzle	0,0900
Ross	0,1950

Coeficiente Ross-Heideck	0,3407
Depreciação	R$ 987.234,16
Custo de Reedição	**R$ 2.608.444,89**

[1] Entende-se como área útil a Área a ser utilizada pela empresa que utilizará o espaço, já descontadas as áreas da edificação que são utilizadas pela UFJ (PRAE, DG SETI e Sala técnica).

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$ 2.608.444,89
Fator de ajuste ao mercado (Fam)	0,80
Valor de Mercado = Fam x (VT + CTCB)	**R$ 2.121.202,25**

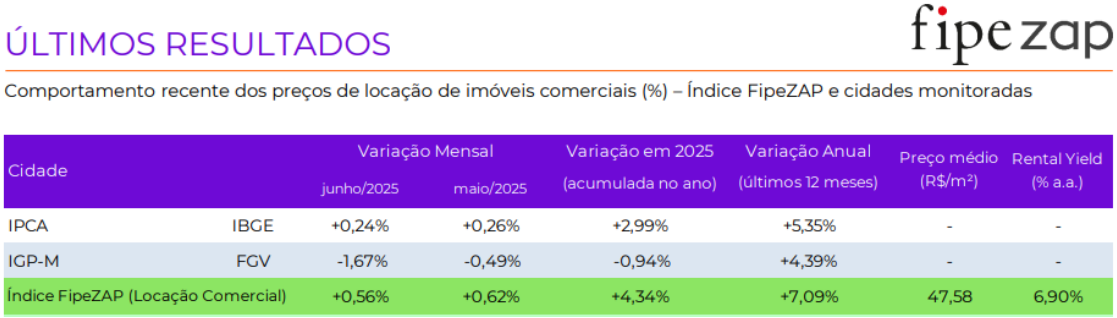
7 – CÁLCULO DO VALOR DE LOCAÇÃO DA EDIFICAÇÃO

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 valor de mecado, de modo a se precificar o valor de locação do imóvel. **Foi utilizado índice FipeZap referente à locação comercial**.

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 comerciais, referente ao mês de 06/2025, é da ordem **de 6,90% ao ano, conduzindo a um valor de 0,57% ao mês.**



ÚLTIMOS RESULTADOS

fipezap

Comportamento recente dos preços de locação de imóveis comerciais (%) – Índice FipeZAP e cidades monitoradas

Cidade		Variação Mensal junho/2025	Variação Mensal maio/2025	Variação em 2025 (acumulada no ano)	Variação Anual (últimos 12 meses)	Preço médio (R$/m²)	Rental Yield (% a.a.)
IPCA	IBGE	+0,24%	+0,26%	+2,99%	+5,35%	-	-
IGP-M	FGV	-1,67%	-0,49%	-0,94%	+4,39%	-	-
Índice FipeZAP (Locação Comercial)		+0,56%	+0,62%	+4,34%	+7,09%	47,58	6,90%

Valor de Mercado	R$ 2.121.202,25
Índice FipeZap com **Rental Yeld a.m**	0,57%
Valor de mercado de locação do imóvel	**R$ 12.090,85**

No entanto, em virtude de o Restaurante Universitário da UFJ funcionar apenas em dias úteis (sem funcionamento aos sábados, domingos e feriados) e pelo fato de o locatário não auferir receita nos dias em que o Restaurante não funciona, optou-se por adequar o valor mensal do aluguel à proporção de $\frac{22}{30}$, excluindo-se do valor do aluguel os dias referente à fim de semana, logo:

$$\text{VALOR DO ALUGUEL } = \text{R\$ } 12.090{,}85 \times \frac{22}{30} = \text{R\$ } 8.866{,}62$$

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$ 8.500,00

(Oito mil e quinhentos reais)

Jataí, 11 de agosto de 2025

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

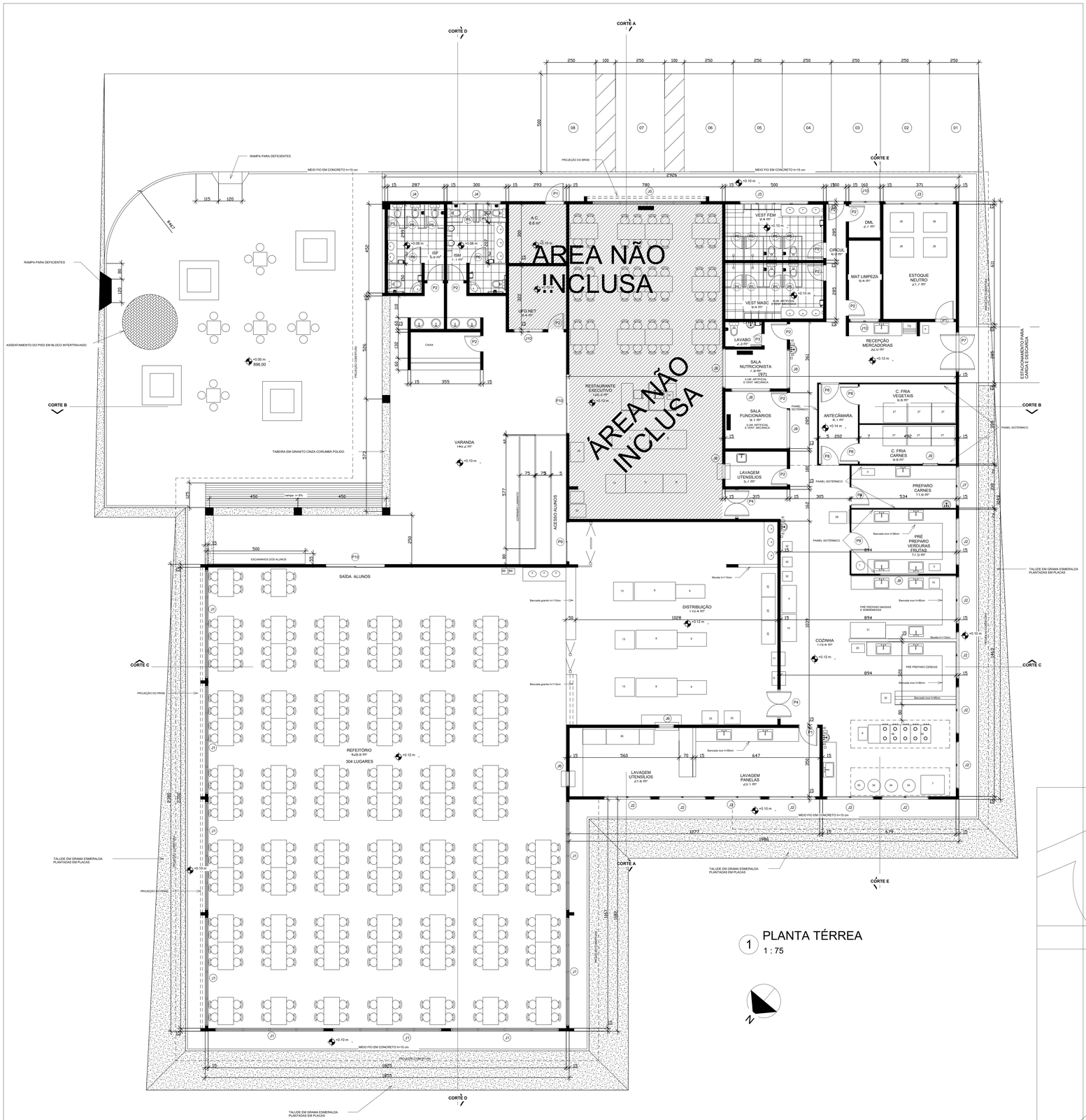
ATOS PRATICADOS:
LV.2 - R-04-MAT.56.968 - - - Doação
Em 26/02/2018 14:32:20.
Emol.:R$0 + Tx.Jud.:R$0
Fundos(39%): R$0 + ISS(4%):R$0
Total: R$0

Denis Gomes Jacinto
Escrevente Substituto

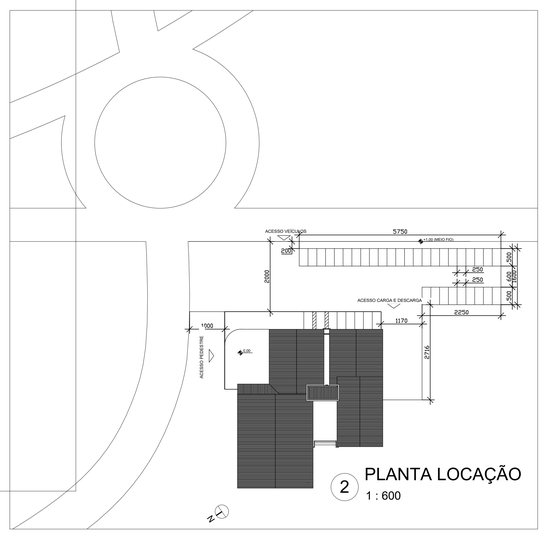
2º TABELIONATO DE NOTAS
Cristiney Fonseca Pereira
TABELIÃO
Carla Ribeiro Silva de Carvalho
Lázara Vanessa Freitas de Oliveira
Laylla Aparecida Alves Freitas
Lorena da Silva Franco
Patricya Fernanda Alves Freitas
Suzelly Krystyne de Freitas
Welton Messias de Oliveira
ESCREVENTES
JATAÍ-GO

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 altura58cm profundidade35cm 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 atlleno. 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.x70cm largurax205cm altura;

5 - Balança pesadora com indicador digital, com base e plataforma em aço inox resistente para bancada -capacidade 50 a 60kg/10g- sem pecas 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 rodizio 3 a 4 cubas para porta-talheres e parte lisa com 80cm 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 rodizio 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 rodizio 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 rodizio. Dimensões: 160 comprimento x 80cm largura x 76cm altura;

30 - Mesa de apoio industrial com tampo em inox resistente AISI 304 , pés tipo rodizio. 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 aço inoxidáveis 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 altura80cm 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-timer de economia. Controlador de nível e temperatura para higiene. Temperatura de lavagem 55 a 65[C e ensaque de 80 a 90ºC com aquecedor elétrico.Cestos coletores de resíduos. Dimensões aproximadas 169x77x178cm. Voltagem trifásica de 380v. Com uma mesa auxiliar para entrada de 75cm e outra de saida com 125cm Obs.: Acrescentar 6 gavetas ao equipamento04 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 altura60cm 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 FOLHA	Aluminio Cristacor	2
P5	0.60	1.80	PORTA DE ABRIR 1 FOLHA	Aluminio	13
P6	0.80	1.80	PORTA DE ABRIR 1 FOLHA	Aluminio	2
P7	2.00	2.00	PORTA DE ABRIR 2 FOLHAS	Aluminio Cristacor	1
P8	0.90	2.10	PORTA FRIGORIFERA	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	3.50	0.60	1.90	JANELA MAXIMO 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	FRIGORIFERA	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 JÚNIOR - 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: 20/10/2010 | GERÊNCIA/COMPUTADOR/PASTA | ESCALA: INDICADA

No. DO PROCESSO | DESENHO: PAULO | NÚMERO DE PAVIMENTOS: 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 - 08/2025 - 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								3.762,49	0,11 %
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	3,24	371,60	374,84	25,92	2.972,80	2.998,72	0,09 %
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								107.032,44	3,19 %
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	232,52	911,49	1.144,01	11.853,86	46.467,76	58.321,62	1,74 %
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	69,03	266,26	335,29	2.756,36	10.631,76	13.388,12	0,40 %
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	788,15	1.789,16	2.577,31	788,15	1.789,16	2.577,31	0,08 %
2.4	020400	AGETOP CIVIL	LIGAÇÃO PROVISÓRIA DE ÁGUA (INCLUSO RETIRADA DO ESGOTO SANITÁRIO) - PD. GOINFRA	Un	1	2.048,19	2.252,57	4.300,76	2.048,19	2.252,57	4.300,76	0,13 %
2.5	020501	AGETOP	LIGAÇÃO PROVISÓRIA LUZ E FORÇA - PD. GOINFRA	Un	1	770,75	4.305,10	5.075,85	770,75	4.305,10	5.075,85	0,15 %
2.6	4554	ORSE	Tapume de proteção em tela de polietileno h=1,20 com bloco de concreto	m	198	6,93	21,87	28,80	1.372,14	4.330,26	5.702,40	0,17 %
2.7	020202	AGETOP	RASPAGEM E LIMPEZA MANUAL DO TERRENO	m²	3943,39	3,00	1,48	4,48	11.830,17	5.836,21	17.666,38	0,53 %
3			MOVIMENTAÇÃO DE TERRA								158.045,68	4,71 %
3.1	041008	AGETOP	COMPACTAÇÃO MECÂNICA COM CONTROLE DA UMIDADE (95% PN)	m³	4298,3	0,00	5,33	5,33	0,00	22.909,93	22.909,93	0,68 %
3.2	041140	AGETOP CIVIL	REGULARIZAÇÃO DO TERRENO SEM APILOAMENTO COM TRANSPORTE MANUAL DA TERRA ESCAVADA	m²	3943,39	3,03	1,17	4,20	11.948,47	4.613,76	16.562,23	0,49 %
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	3,57	23,64	27,21	15.344,93	101.611,81	116.956,74	3,49 %
3.4	041007	AGETOP	ESPALHAMENTO MECANICO	m²	3943,39	0,00	0,41	0,41	0,00	1.616,78	1.616,78	0,05 %
4			SERVIÇOS GERAIS INTERNOS								92.695,75	2,76 %
4.1	030105	AGETOP	TRANSPORTE DE ENTULHO EM CAÇAMBA ESTACIONÁRIA INCLUSO A CARGA MANUAL	m³	160	9,75	91,42	101,17	1.560,00	14.627,20	16.187,20	0,48 %
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	26,69	34,29	60,98	33.486,60	43.021,95	76.508,55	2,28 %
5			INFRA-ESTRUTURA								43.116,11	1,29 %
5.1	050301	AGETOP	ESTACA A TRADO DIAM.25 CM SEM FERRO	M	45	28,94	35,11	64,05	1.302,30	1.579,95	2.882,25	0,09 %
5.2	050901	AGETOP	ESCAVACAO MANUAL DE VALAS (SAPATAS/BLOCOS)	m³	58,03	48,76	24,11	72,87	2.829,54	1.399,10	4.228,64	0,13 %
5.3	050905	AGETOP	REATERRO COM APILOAMENTO MECÂNICO (BLOCOS/SAPATAS)	m³	14,51	3,63	2,40	6,03	52,67	34,82	87,49	0,00 %
5.4	051026	AGETOP	LANÇAMENTO/APLICAÇÃO/ADENSAMENTO DE CONCRETO EM FUNDAÇÃO- (O.C.)	m³	43,52	39,10	19,24	58,34	1.701,63	837,32	2.538,95	0,08 %
5.5	051036	AGETOP	CONCRETO USINADO BOMBEÁVEL FCK=25 MPA (O.C.)	m³	43,52	0,00	599,76	599,76	0,00	26.101,55	26.101,55	0,78 %
5.6	051015	AGETOP	PREPARO COM BETONEIRA E TRANSPORTE MANUAL DE CONCRETO FCK=15 MPA - (O.C.)	m³	5,5	87,26	489,05	576,31	479,93	2.689,77	3.169,70	0,09 %
5.7	052014	AGETOP	ACO CA-60 - 5,0 MM - (OBRAS CIVIS)	Kg	17,33	2,79	10,55	13,34	48,35	182,83	231,18	0,01 %
5.8	060304	AGETOP	ACO CA-50 A - 8,0 MM (5/16") - (OBRAS CIVIS)	Kg	307,16	3,19	9,43	12,62	979,84	2.896,51	3.876,35	0,12 %
6			SUPERESTRUTURA								690.813,23	20,59 %
6.1			ESTRUTURA DE CONCRETO ARMADO (PILARES, VIGAS E LAJES)								474.212,67	14,13 %
6.1.1	040101	AGETOP	ESCAVACAO MANUAL DE VALAS < 1 MTS. (OBRAS CIVIS)	m³	22,77	38,51	19,04	57,55	876,87	433,54	1.310,41	0,04 %
6.1.2	040902	AGETOP	REATERRO COM APILOAMENTO	m³	5,69	25,51	12,62	38,13	145,15	71,80	216,95	0,01 %
6.1.3	060208	AGETOP	FORMA CHAPA DE COMPENSADO RESINADO 12MM-VIGA/PILAR U=3V - (OBRAS CIVIS)	m²	1252,57	53,22	72,28	125,50	66.661,77	90.535,76	157.197,53	4,69 %
6.1.4	060524	AGETOP	CONCRETO USINADO BOMBEÁVEL FCK=25 MPA (O.C.)	m³	82,5	0,00	599,76	599,76	0,00	49.480,20	49.480,20	1,47 %
6.1.5	060802	AGETOP	LANÇAMENTO/APLICAÇÃO/ADENSAMENTO DE CONCRETO EM ESTRUTURA - (O.C.)	m³	82,5	39,89	19,23	59,12	3.290,92	1.586,48	4.877,40	0,15 %
6.1.6	060314	AGETOP	ACO CA - 60 - 5,0 MM - (OBRAS CIVIS)	Kg	1517,6	2,79	10,55	13,34	4.234,10	16.010,68	20.244,78	0,60 %
6.1.7	060303	AGETOP	ACO CA-50-A - 6,3 MM (1/4") - (OBRAS CIVIS)	Kg	450,1	3,19	10,13	13,32	1.435,81	4.559,52	5.995,33	0,18 %
6.1.8	052004	AGETOP	ACO CA 50-A - 8,0 MM (5/16") - (OBRAS CIVIS)	Kg	567,1	3,19	9,43	12,62	1.809,04	5.347,76	7.156,80	0,21 %
6.1.9	052005	AGETOP	ACO CA-50A - 10,0 MM (3/8") - (OBRAS CIVIS)	Kg	1615,6	3,19	9,39	12,58	5.153,76	15.170,48	20.324,24	0,61 %
6.1.10	052006	AGETOP	ACO CA 50-A - 12,5 MM (1/2") - (OBRAS CIVIS)	Kg	1186,4	4,00	9,90	13,90	4.745,60	11.745,36	16.490,96	0,49 %
6.1.11	052007	AGETOP	ACO CA - 50 - 16,0 MM (5/8") - (OBRAS CIVIS)	Kg	1711,6	4,00	9,75	13,75	6.846,40	16.688,10	23.534,50	0,70 %
6.1.12	060308	AGETOP	ACO CA 50-A - 20,0 MM (3/4") - (OBRAS CIVIS)	Kg	1903	4,00	9,70	13,70	7.612,00	18.459,10	26.071,10	0,78 %
6.1.13	061106	AGETOP	ESCORAMENTO, MONTAGEM E DESFORMA DA LAJE "TRELIÇADA" - U=1 VEZ	m²	720,15	15,54	41,37	56,91	11.191,13	29.792,60	40.983,73	1,22 %
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	28,10	136,46	164,56	5.072,05	24.631,03	29.703,08	0,89 %
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	29,77	147,65	177,42	1.071,72	5.315,40	6.387,12	0,19 %
6.1.16	061101	AGETOP CIVIL	FORRO EM LAJE PRE-MOLDADA INCLUSO CAPEAMENTO/ARMADURA DE DISTRIBUIÇÃO/ESCORAMENTO E FORMA/DESFORMA	m²	470	18,16	113,89	132,05	8.535,20	53.528,30	62.063,50	1,85 %
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	63,32	63,32	0,00	2.175,04	2.175,04	0,06 %
6.2			ESTRUTURA METÁLICA								216.600,56	6,46 %
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	17,22	17,22	0,00	216.600,56	216.600,56	6,46 %
7			PAREDES E PAINÉIS								115.324,54	3,44 %
7.1	060010	AGETOP	VERGA/CONTRAVERGA EM CONCRETO ARMADO FCK = 20 MPA	m³	2,84	789,03	2.396,48	3.185,51	2.240,84	6.806,00	9.046,84	0,27 %
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	31,70	41,65	73,35	29.977,10	39.386,32	69.363,42	2,07 %
7.3	100204	AGETOP	CUNHAMENTO/ALVENARIAS COM TIJOLO COMUM	m	314,42	8,17	12,50	20,67	2.568,81	3.930,25	6.499,06	0,19 %
7.4	102253	SINAPI	DIVISÓRIA SANITÁRIA, TIPO CABINE, EM GRANITO CINZA POLIDO, ESP = 3CM, ASSENTADO COM ARGAMASSA COLANTE AC III-E, EXCLUSIVE FERRAGENS. AF_01/2021	m²	37,7	69,59	737,18	806,77	2.623,54	27.791,68	30.415,22	0,91 %
8			ESQUADRIAS								182.001,33	5,42 %
8.1			PORTAS								75.865,63	2,26 %
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	11,45	886,14	897,59	672,00	52.007,55	52.679,55	1,57 %
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	9,06	491,14	500,20	152,20	8.251,16	8.403,36	0,25 %
8.1.3	00011457	SINAPI	TARJETA LIVRE / OCUPADO PARA PORTA DE BANHEIRO, CORPO EM ZAMAC E ESPELHO EM LATAO	UN	15	0,00	52,18	52,18	0,00	782,70	782,70	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	208,11	1.026,46	1.234,57	2.359,96	11.640,06	14.000,02	0,42 %
8.2			JANELAS								106.135,70	3,16 %
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	22,40	483,46	505,86	4.656,06	100.491,99	105.148,05	3,13 %
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	208,11	1.026,46	1.234,57	166,48	821,17	987,65	0,03 %
9			VIDROS								55.739,44	1,66 %
9.1	74125/002	SINAPI	ESPELHO CRISTAL ESPESSURA 4MM, COM MOLDURA EM ALUMINIO E COMPENSADO 6MM PLASTIFICADO COLADO	m²	6,98	65,45	485,44	550,89	456,84	3.388,37	3.845,21	0,11 %
9.2	190104	AGETOP	VIDRO LISO 6 MM - COLOCADO	m²	232,72	0,00	222,99	222,99	0,00	51.894,23	51.894,23	1,55 %
10			COBERTURA								286.285,14	8,53 %
10.1	94216	SINAPI	TELHAMENTO COM TELHA METÁLICA TERMOACÚSTICA E = 30 MM, COM ATÉ 2 ÁGUAS, INCLUSO IÇAMENTO. AF_07/2019	m²	1371,5	2,30	198,91	201,21	3.154,45	272.805,06	275.959,51	8,22 %
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	7,48	43,07	50,55	295,83	1.703,42	1.999,25	0,06 %
10.3	160964	AGETOP	CUMEEIRA PARA TELHA GALVANIZADA TRAPEZOIDAL 0,5 MM	m	82	2,48	53,62	56,10	203,36	4.396,84	4.600,20	0,14 %
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	22,91	120,02	142,93	597,26	3.128,92	3.726,18	0,11 %

			Obra	Bancos		B.D.I.						
			AV - RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO	SINAPI - 08/2025 - 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**								**35.202,67**	**1,05 %**
11.1	120101	AGETOP	REGULARIZAÇÃO (1:3) E=2 CM	m²	144,2	11,16	16,56	27,72	1.609,27	2.387,95	3.997,22	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	26,27	88,03	114,30	3.788,13	12.693,93	16.482,06	0,49 %
11.3	120206	AGETOP	PROTECAO MECANICA C/TELA GALVANIZADA	m²	144,2	23,07	32,25	55,32	3.326,69	4.650,45	7.977,14	0,24 %
11.4	98557	SINAPI	IMPERMEABILIZAÇÃO DE SUPERFÍCIE COM EMULSÃO ASFÁLTICA, 2 DEMÃOS. AF_09/2023	m²	175	12,11	26,44	38,55	2.119,25	4.627,00	6.746,25	0,20 %
12			**REVESTIMENTOS DE FORROS**								**32.406,46**	**0,97 %**
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	53,00	200,98	253,98	1.542,30	5.848,51	7.390,81	0,22 %
12.2	210101	AGETOP	CHAPISCO EM FORRO (1CI: 3 ARG)	m²	564,56	5,30	5,15	10,45	2.992,16	2.907,49	5.899,65	0,18 %
12.3	210301	AGETOP	REBOCO FINO EM FORRO (1 CALH:4 ARFC+100 KG CI/M3)	m²	564,56	22,75	11,11	33,86	12.843,74	6.272,26	19.116,00	0,57 %
13			**REVESTIMENTO DE PAREDES INTERNAS/EXTERNAS**								**257.747,34**	**7,68 %**
13.1	200101	AGETOP	CHAPISCO COMUM	m²	3176,06	3,84	3,84	7,68	12.196,07	12.196,07	24.392,14	0,73 %
13.2	200201	AGETOP	EMBOÇO (1CI:4 ARML)	m²	1774,3	15,45	15,16	30,61	27.412,93	26.898,39	54.311,32	1,62 %
13.3	200499	AGETOP	REBOCO PAULISTA A-14 (1CALH:4ARMLC+100kgCI/M3)	m²	1399,76	21,39	16,84	38,23	29.940,86	23.571,96	53.512,82	1,59 %
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	27,86	47,90	75,76	18.005,91	30.957,77	48.963,68	1,46 %
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	25,16	45,37	70,53	13.654,58	24.622,75	38.277,33	1,14 %
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	22,26	45,67	67,93	9.385,03	19.254,93	28.639,96	0,85 %
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	65,58	65,58	0,00	9.650,09	9.650,09	0,29 %
14			**PISOS**								**223.076,25**	**6,65 %**
14.1	220101	AGETOP	LASTRO DE CONCRETO REGULARIZADO IMPERMEABILIZADO 1:3:6 ESP=5CM (BASE)	m²	1173,6	12,05	31,02	43,07	14.141,88	36.405,07	50.546,95	1,51 %
14.2	220053	AGETOP	REGULARIZAÇAO DE PISO/LAJE/ BASE PARA TINTA EPOXI (1:3) e=2 CM	m²	55,59	11,16	16,56	27,72	620,38	920,57	1.540,95	0,05 %
14.3	98689	SINAPI	SOLEIRA EM GRANITO, LARGURA 15 CM, ESPESSURA 2,0 CM. AF_09/2020	M	55,59	17,49	91,46	108,95	972,26	5.084,27	6.056,53	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	34,30	70,73	105,03	38.347,74	79.076,85	117.424,59	3,50 %
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	23,40	50,81	74,21	1.300,80	2.824,53	4.125,33	0,12 %
14.6	98685	SINAPI	RODAPÉ EM GRANITO, ALTURA 10 CM. AF_09/2020	M	571,04	9,57	66,40	75,97	5.464,85	37.917,05	43.381,90	1,29 %
15			**INSTALAÇÕES HIDRO-SANITÁRIAS**								**186.766,62**	**5,57 %**
15.1			**LOUÇAS E METAIS**								**120.456,53**	**3,59 %**
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	30,19	549,83	580,02	301,90	5.498,30	5.800,20	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	36,71	792,57	829,28	73,42	1.585,14	1.658,56	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	24,72	127,98	152,70	568,56	2.943,54	3.512,10	0,10 %
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	28,26	305,45	333,71	56,52	610,90	667,42	0,02 %
15.1.5	86887	SINAPI	ENGATE FLEXÍVEL EM INOX, 1/2 X 40CM - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_01/2020	UN	25	4,46	54,75	59,21	111,50	1.368,75	1.480,25	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	8,01	214,89	222,90	200,25	5.372,25	5.572,50	0,17 %
15.1.7	080572	AGETOP CIVIL	TORNEIRA DE MESA COM FECHAMENTO AUTOMÁTICO TEMPORIZADO PARA LAVATÓRIO DIÂMETRO DE 1/2"	un	25	8,03	168,14	176,17	200,75	4.203,50	4.404,25	0,13 %
15.1.8	080580	AGETOP	VALVULA PARA LAVATORIO OU BEBEDOURO METALICO DIAMETRO 1"	Un	25	6,02	76,56	82,58	150,50	1.914,00	2.064,50	0,06 %
15.1.9	080732	AGETOP	PORTA TOALHA HASTE LONGA EM METAL/ACABAMENTO CROMADO	Un	9	14,06	45,97	60,03	126,54	413,73	540,27	0,02 %
15.1.10	080741	AGETOP	SABONETEIRA EM METAL / ACABAMENTO CROMADO	Un	9	10,04	36,40	46,44	90,36	327,60	417,96	0,01 %
15.1.11	44.02.200	CPOS/CDHU	Tampo/bancada em concreto armado, revestido em aço inoxidável fosco polido	m²	47,15	203,96	1.465,78	1.669,74	9.616,71	69.111,53	78.728,24	2,35 %
15.1.12	44.06.200	CPOS/CDHU	Tanque em aço inoxidável	UN	2	167,49	1.197,38	1.364,87	334,98	2.394,76	2.729,74	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	2,46	8,82	11,28	4,92	17,64	22,56	0,00 %
15.1.14	080810	AGETOP	TORNEIRA DE PAREDE PARA TANQUE COM AREJADOR DIÂMETRO DE 1/2" E 3/4"	Un	2	8,03	83,91	91,94	16,06	167,82	183,88	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	3,41	94,55	97,96	47,74	1.323,70	1.371,44	0,04 %
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	8,01	214,89	222,90	112,14	3.008,46	3.120,60	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	41,69	627,35	669,04	166,76	2.509,40	2.676,16	0,08 %
15.1.18	100858	SINAPI	MICTÓRIO SIFONADO LOUÇA BRANCA □PADRÃO MÉDIO □FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_01/2020	UN	2	29,57	667,20	696,77	59,14	1.334,40	1.393,54	0,04 %
15.1.19	080621	AGETOP CIVIL	VÁLVULA DE DESCARGA PARA MICTÓRIO DIÂMETRO 1/2" FECHAMENTO AUTOMÁTICO TEMPORIZADO	Un	2	24,51	287,46	311,97	49,02	574,92	623,94	0,02 %
15.1.20	100860	SINAPI	CHUVEIRO ELÉTRICO COMUM CORPO PLÁSTICO, TIPO DUCHA □FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_01/2020	UN	4	13,08	93,77	106,85	52,32	375,08	427,40	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	8,81	79,65	88,46	273,11	2.469,15	2.742,26	0,08 %
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	7,29	72,40	79,69	29,16	289,60	318,76	0,01 %
15.2			**INSTALAÇÃO DE ÁGUA FRIA**								**12.354,48**	**0,37 %**
15.2.1	081003	AGETOP	TUBO SOLDAVEL PVC MARROM DIAM. 25 MM	M	240	4,81	5,46	10,27	1.154,40	1.310,40	2.464,80	0,07 %
15.2.2	081004	AGETOP	TUBO SOLDAVEL PVC MARROM DIAM. 32 MM	m	42	5,18	9,82	15,00	217,56	412,44	630,00	0,02 %
15.2.3	081005	AGETOP	TUBO SOLDAVEL PVC MARROM DIAM. 40 MM	m	18	7,95	15,18	23,13	143,10	273,24	416,34	0,01 %
15.2.4	081006	AGETOP	TUBO SOLDAVEL PVC MARROM DIAM. 50 MM	m	156	8,96	17,98	26,94	1.397,76	2.804,88	4.202,64	0,13 %
15.2.5	081056	AGETOP	ADAPTADOR SOLDÁVEL COM FLANGES LIVRES PARA CAIXA D'ÁGUA 32X1"	Un	2	3,61	19,20	22,81	7,22	38,40	45,62	0,00 %
15.2.6	081057	AGETOP	ADAPTADOR SOLDÁVEL COM FLANGES LIVRES PARA CAIXA D'ÁGUA 40X1.1/4"	Un	2	5,62	30,51	36,13	11,24	61,02	72,26	0,00 %
15.2.7	081043	AGETOP	ADAPTADOR PVC SOLDÁVEL LONGO COM FLANGES LIVRES PARA CAIXA D'ÁGUA 50X1.1/2	Un	4	5,62	31,26	36,88	22,48	125,04	147,52	0,00 %
15.2.8	081066	AGETOP	ADAPTADOR SOLDÁVEL CURTO C/ BOLSA E ROSCA PARA REGISTRO 25X3/4"	Un	62	3,61	2,35	5,96	223,82	145,70	369,52	0,01 %
15.2.9	081888	AGETOP	TORNEIRA BOIA DIAMETRO (3/4") 20 MM	Un	2	11,25	43,39	54,64	22,50	86,78	109,28	0,00 %
15.2.10	081321	AGETOP	JOELHO 90 GRAUS SOLDAVEL DIAMETRO 25 MM	Un	59	7,23	3,50	10,73	426,57	206,50	633,07	0,02 %
15.2.11	081322	AGETOP	JOELHO 90 GRAUS SOLDAVEL DIAMETRO 32 MM (1")	Un	8	7,23	4,84	12,07	57,84	38,72	96,56	0,00 %
15.2.12	081323	AGETOP	JOELHO 90 GRAUS SOLDAVEL DIAMETRO 40 mm (1.1/4")	Un	3	11,25	10,36	21,61	33,75	31,08	64,83	0,00 %
15.2.13	081324	AGETOP	JOELHO 90 GRAUS SOLDAVEL 50 mm (MARROM)	Un	22	11,25	9,35	20,60	247,50	205,70	453,20	0,01 %
15.2.14	081360	AGETOP	JOELHO DE REDUCAO 90 GRAUS SOLDÁVEL COM BUCHA LATAO 25X1/2"	Un	50	4,58	7,83	12,41	229,00	391,50	620,50	0,02 %
15.2.15	081402	AGETOP	TE 90 GRAUS SOLDAVEL DIAMETRO 25 MM	Un	15	7,63	4,23	11,86	114,45	63,45	177,90	0,01 %
15.2.16	081403	AGETOP	TE 90 GRAUS SOLDAVEL DIAMETRO 32 MM	Un	1	7,63	7,27	14,90	7,63	7,27	14,90	0,00 %
15.2.17	081404	AGETOP	TE 90 GRAUS SOLDAVEL DIAMETRO 40 MM	Un	1	12,05	18,15	30,20	12,05	18,15	30,20	0,00 %
15.2.18	081405	AGETOP	TE 90 GRAUS SOLDAVEL DIAMETRO 50 MM	Un	18	12,05	18,58	30,63	216,90	334,44	551,34	0,02 %
15.2.19	081424	AGETOP	TE REDUCAO 90 GRAUS SOLDAVEL 50 X 25 mm	Un	13	12,05	14,83	26,88	156,65	192,79	349,44	0,01 %
15.2.20	081421	AGETOP	TE REDUCAO 90 GRAUS SOLDAVEL 32 X 25 mm	Un	2	7,63	10,46	18,09	15,26	20,92	36,18	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	7,63	10,33	17,96	206,01	278,91	484,92	0,01 %
15.2.22	081179	AGETOP	BUCHA DE REDUCAO SOLDAVEL LONGA 50 X 25 mm	Un	17	5,62	6,84	12,46	95,54	116,28	211,82	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	4,51	38,40	42,91	18,04	153,60	171,64	0,01 %
15.3			**INSTALAÇÕES DE ESGOTO / ÁGUAS PLUVIAIS**								**52.431,91**	**1,56 %**
15.3.1	082301	AGETOP	TUBO SOLDAVEL PARA ESGOTO DIAMETRO 40 MM	m	35,58	9,63	9,72	19,35	342,63	345,84	688,47	0,02 %
15.3.2	082302	AGETOP	TUBO SOLDAVEL PARA ESGOTO DIAMETRO 50 MM	m	160,96	12,05	15,24	27,29	1.939,56	2.453,03	4.392,59	0,13 %
15.3.3	082304	AGETOP	TUBO SOLDAVEL PARA ESGOTO DIAMETRO 100 MM	m	168,02	20,90	22,75	43,65	3.511,61	3.822,46	7.334,07	0,22 %

			Obra	Bancos		B.D.I.						
			AV - RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO	SINAPI - 08/2025 - 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	22,50	49,17	71,67	1.032,75	2.256,90	3.289,65	0,10 %
15.3.5	082303	AGETOP	TUBO SOLDAVEL PARA ESGOTO DIAMETRO 75 MM	m	9,47	19,28	21,57	40,85	182,58	204,26	386,84	0,01 %
15.3.6	081663	AGETOP	CORPO CAIXA SIFONADA DIAM. 150 X 150 X 50	Un	18	8,83	40,84	49,67	158,94	735,12	894,06	0,03 %
15.3.7	081921	AGETOP	JOELHO 45 GRAUS DIAMETRO 40 MM (ESGOTO)	Un	33	11,25	6,17	17,42	371,25	203,61	574,86	0,02 %
15.3.8	081922	AGETOP	JOELHO 45 GRAUS DIAMETRO 50 MM (ESGOTO)	Un	19	11,25	7,57	18,82	213,75	143,83	357,58	0,01 %
15.3.9	081924	AGETOP	JOELHO 45 GRAUS DIAMETRO 100 MM (ESGOTO)	Un	11	18,08	14,51	32,59	198,88	159,61	358,49	0,01 %
15.3.10	081935	AGETOP	JOELHO 90 GRAUS DIAMETRO 40 MM (ESGOTO)	Un	62	11,25	6,59	17,84	697,50	408,58	1.106,08	0,03 %
15.3.11	081936	AGETOP	JOELHO 90 GRAUS DIAMETRO 50 MM (ESGOTO)	Un	56	11,25	7,18	18,43	630,00	402,08	1.032,08	0,03 %
15.3.12	081937	AGETOP	JOELHO 90 GRAUS DIAMETRO 75 MM (ESGOTO)	Un	2	14,46	13,61	28,07	28,92	27,22	56,14	0,00 %
15.3.13	081938	AGETOP	JOELHO 90 GRAUS DIAMETRO 100 MM (ESGOTO)	Un	12	18,08	15,03	33,11	216,96	180,36	397,32	0,01 %
15.3.14	081973	AGETOP	JUNCAO SIMPLES DIAM. 100 X 50 MM (ESGOTO)	Un	5	18,48	25,87	44,35	92,40	129,35	221,75	0,01 %
15.3.15	081975	AGETOP	JUNCAO SIMPLES DIAM. 100 X 100 MM (ESGOTO)	Un	3	18,48	33,26	51,74	55,44	99,78	155,22	0,00 %
15.3.16	081970	AGETOP	JUNCAO SIMPLES DIAMETRO 50 X 50 MM (ESGOTO)	Un	2	11,64	12,90	24,54	23,28	25,80	49,08	0,00 %
15.3.17	082230	AGETOP	TE SANITARIO DIAMETRO 50 X 50 MM (ESGOTO)	Un	27	11,64	9,12	20,76	314,28	246,24	560,52	0,02 %
15.3.18	082232	AGETOP	TE SANITARIO DIAMETRO 75 X 75 MM (ESGOTO)	Un	1	14,86	14,71	29,57	14,86	14,71	29,57	0,00 %
15.3.19	082235	AGETOP	TE SANITARIO DIAMETRO 100 X 100 MM (ESGOTO)	Un	4	18,48	17,58	36,06	73,92	70,32	144,24	0,00 %
15.3.20	081602	AGETOP	BUCHA DE REDUCAO LONGA 50 X 40 MM - (ESGOTO)	Un	2	5,62	4,52	10,14	11,24	9,04	20,28	0,00 %
15.3.21	081664	AGETOP	CORPO CAIXA SIFONADA DIAM. 150 X 185 X 75	Un	5	8,83	39,33	48,16	44,15	196,65	240,80	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	612,39	1.197,39	1.809,78	4.286,73	8.381,73	12.668,46	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	356,69	503,28	859,97	4.280,28	6.039,36	10.319,64	0,31 %
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	301,65	401,02	702,67	1.206,60	1.604,08	2.810,68	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	48,72	1.037,14	1.085,86	194,88	4.148,56	4.343,44	0,13 %
15.4			**INSTALAÇÕES DE INCÊNDIO**								**1.523,70**	**0,05 %**
15.4.1	085006	AGETOP	EXTINTOR MULTI USO EM PO A B C (6 KG) - CAPACIDADE EXTINTORA 3A 20BC	un	6	17,84	219,36	237,20	107,04	1.316,16	1.423,20	0,04 %
15.4.2	12888	ORSE	Placa de sinalizacao, fotoluminescente, em pvc , com logotipo "Extintor de incêndio portátil"- Placa E5	un	6	2,93	13,82	16,75	17,58	82,92	100,50	0,00 %
16			**INSTALAÇÕES ELÉTRICAS S/ CABEAMENTO ESTRUTURADO, CFTV, SPDA, SOM/VÍDEO E DETECÇÃO DE FUMAÇA**								**402.893,23**	**12,01 %**
16.1			**INSTALAÇÕES ELÉTRICAS**								**283.273,81**	**8,44 %**
16.1.1	071208	AGETOP	ELETRODUTO DE PVC RIGIDO DIAMETRO 4"	M	30	40,69	63,45	104,14	1.220,70	1.903,50	3.124,20	0,09 %
16.1.2	071207	AGETOP	ELETRODUTO DE PVC RIGIDO DIAMETRO 3"	M	30	32,54	44,25	76,79	976,20	1.327,50	2.303,70	0,07 %
16.1.3	071205	AGETOP	ELETRODUTO DE PVC RIGIDO DIAMETRO 2"	M	30	20,34	24,07	44,41	610,20	722,10	1.332,30	0,04 %
16.1.4	071148	AGETOP	CURVA DE 90 GRAUS DE PVC RIGIDO DIAM. 4"	Un	3	48,82	73,36	122,18	146,46	220,08	366,54	0,01 %
16.1.5	071147	AGETOP	CURVA DE 90 GRAUS DE PVC RIGIDO DIAM. 3"	Un	3	40,69	40,12	80,81	122,07	120,36	242,43	0,01 %
16.1.6	071145	AGETOP	CURVA DE 90 GRAUS DE PVC RIGIDO DIAM. 2"	Un	3	15,45	15,25	30,70	46,35	45,75	92,10	0,00 %
16.1.7	070514	AGETOP	CABO EPR/XLPE (90°C) 1 KV - 70 MM2	M	120	6,91	73,09	80,00	829,20	8.770,80	9.600,00	0,29 %
16.1.8	070513	AGETOP	CABO FLEXÍVEL EPR/XLPE (90°C), 0,6/1 KV, 50 MM2	M	40	6,30	53,51	59,81	252,00	2.140,40	2.392,40	0,07 %
16.1.9	070510	AGETOP	CABO FLEXÍVEL EPR/XLPE (90°C), 0,6/1 KV, 16 MM2	M	100	3,24	17,19	20,43	324,00	1.719,00	2.043,00	0,06 %
16.1.10	070583	AGETOP	CABO FLEXÍVEL PVC (70° C), 0,6/1 KV, 6 MM2	M	40	2,63	6,76	9,39	105,20	270,40	375,60	0,01 %
16.1.11	070582	AGETOP	CABO FLEXÍVEL PVC (70° C), 0,6/1 KV, 4 MM2	M	150	2,43	5,07	7,50	364,50	760,50	1.125,00	0,03 %
16.1.12	071177	AGETOP	DISJUNTOR TRIPOLAR DE 150 A 175-A	Un	2	36,61	387,01	423,62	73,22	774,02	847,24	0,03 %
16.1.13	071184	AGETOP	DISPOSITIVO DE PROTEÇÃO CONTRA SURTOS (D.P.S.) 275V DE 8 A 40KA	Un	4	40,69	76,68	117,37	162,76	306,72	469,48	0,01 %
16.1.14	070713	AGETOP	CAIXA DE PASSAGEM 40X40X50CM (MEDIDAS INTERNAS) FUNDO DE BRITA SEM TAMPA	Un	1	122,67	120,27	242,94	122,67	120,27	242,94	0,01 %
16.1.15	070717	AGETOP	CAIXA DE PASSAGEM 80X80X130CM (MEDIDAS INTERNAS) FUNDO DE BRITA SEM TAMPA	un	1	572,81	549,66	1.122,47	572,81	549,66	1.122,47	0,03 %
16.1.16	072061	AGETOP	POSTE DE CONCRETO SC 11/600 - SEM FUNDAÇÃO/CONCRETO	Un	1	0,00	2.806,25	2.806,25	0,00	2.806,25	2.806,25	0,08 %
16.1.17	072001	AGETOP	POSTE DE CONCRETO DT 10/300 - SEM FUNDAÇÃO/CONCRETO	Un	1	0,00	1.284,75	1.284,75	0,00	1.284,75	1.284,75	0,04 %
16.1.18	C00000113	Próprio	ESTRUTURA PRIMARIA CE1-A CE3 - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO	CJ	2	617,62	3.353,64	3.971,26	1.235,24	6.707,28	7.942,52	0,24 %
16.1.19	C00000095	Próprio	ESPAÇADOR LOSANGULAR POLIMÉRICO C/ TRAVA, 15KV - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO	UN	8	4,06	48,93	52,99	32,48	391,44	423,92	0,01 %
16.1.20	070519	AGETOP	CABO DE COBRE XLPE (90°C) 15 KV - 50 MM2	m	75	6,30	102,16	108,46	472,50	7.662,00	8.134,50	0,24 %
16.1.21	070922	AGETOP	CINTA DE ACO GALVANIZADO DIAM.230MM	Un	2	8,13	53,01	61,14	16,26	106,02	122,28	0,00 %
16.1.22	071837	AGETOP	PARAFUSO CABEÇA ABAULADA (FRANCES) M16 X 70 MM	un	12	0,26	5,60	5,86	3,12	67,20	70,32	0,00 %
16.1.23	072535	AGETOP	TERMINAL DE PRESSAO 70 MMM2	Un	3	18,30	17,77	36,07	54,90	53,31	108,21	0,00 %
16.1.24	070204	AGETOP	ALÇA PRÉ-FORMADA DE DISTRIBUIÇÃO CA/CAA 4 AWG	Un	1	10,16	7,05	17,21	10,16	7,05	17,21	0,00 %
16.1.25	070545	AGETOP	CABO DE COBRE NU 70 MM2	M	30	12,61	67,55	80,16	378,30	2.026,50	2.404,80	0,07 %
16.1.26	071218	AGETOP	ELETRODUTO EM AÇO GALVANIZADO A FOGO DIÂMETRO 4" - PESADO	M	6	81,38	130,66	212,04	488,28	783,96	1.272,24	0,04 %
16.1.27	070229	AGETOP	ARAME GALVANIZADO 12 BWG	Kg	5	36,89	42,94	79,83	184,45	214,70	399,15	0,01 %
16.1.28	070507	AGETOP	CABECOTE DE LIGA DE ALUMINIO DIAM. 4"	Un	1	22,37	48,43	70,80	22,37	48,43	70,80	0,00 %
16.1.29	071380	AGETOP	HASTE REVESTIDA COBRE(COPPERWELD) 5/8" X 2,40 M C/CONECTOR	Un	4	12,20	136,02	148,22	48,80	544,08	592,88	0,02 %
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	386,86	18.985,13	19.371,99	386,86	18.985,13	19.371,99	0,58 %
16.1.31	070790	AGETOP	CHAVE FUSIVEL 15 KV, 50A (CHAVE MATHEUS)	Un	2	40,69	403,58	444,27	81,38	807,16	888,54	0,03 %
16.1.32	071833	AGETOP CIVIL	PARA RAIOS DISTRIBUIDOR POLIMÉRICO ÓXIDO DE ZINCO S/CENTELHADOR C/ DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO 15KV,10KA	Un	6	61,03	258,16	319,19	366,18	1.548,96	1.915,14	0,06 %
16.1.33	072145	AGETOP	PROTETOR PARA PARA-RAIO POLIMÉRICO	un	6	0,60	24,18	24,78	3,60	145,08	148,68	0,00 %
16.1.34	072373	AGETOP	SUPORTE Z COMPLETO	un	2	16,26	42,23	58,49	32,52	84,46	116,98	0,00 %
16.1.35	070386	AGETOP	BRAÇO C AÇO GALVANIZADO , CONFORME NTD-17	un	2	8,13	214,95	223,08	16,26	429,90	446,16	0,01 %
16.1.36	071365	AGETOP	GRAMPO DE ANCORAGEM POLIMÉRICO	un	2	16,26	43,07	59,33	32,52	86,14	118,66	0,00 %
16.1.37	072329	AGETOP	SAPATILHA DE AÇO GALVANIZADO PARA POSTE COM TRANSFORMADOR	un	4	16,26	9,89	26,15	65,04	39,56	104,60	0,00 %
16.1.38	071750	AGETOP	MANILHA-SAPATILHA EM AÇO GALVANIZADO	un	4	16,26	25,92	42,18	65,04	103,68	168,72	0,01 %
16.1.39	071476	AGETOP	ISOLADOR DE ANCORAGEM POLIMÉRICO 15KV	un	6	8,13	105,17	113,30	48,78	631,02	679,80	0,02 %
16.1.40	071365	AGETOP	GRAMPO DE ANCORAGEM POLIMÉRICO	un	6	16,26	43,07	59,33	97,56	258,42	355,98	0,01 %
16.1.41	070525	AGETOP	CABO DE ALUMÍNIO CA 2 AWG	m	270	2,63	6,04	8,67	710,10	1.630,80	2.340,90	0,07 %
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	25,97	21,40	47,37	2.597,00	2.140,00	4.737,00	0,14 %
16.1.43	072206	AGETOP	QUADRO DE DISTRIBUIÇÃO DE EMBUTIR METÁLICO CB-70E - 225A	un	2	244,14	1.961,30	2.205,44	488,28	3.922,60	4.410,88	0,13 %
16.1.44	93655	SINAPI	DISJUNTOR MONOPOLAR TIPO DIN, CORRENTE NOMINAL DE 20A - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_10/2020	UN	48	2,69	10,82	13,51	129,12	519,36	648,48	0,02 %
16.1.45	93656	SINAPI	DISJUNTOR MONOPOLAR TIPO DIN, CORRENTE NOMINAL DE 25A - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_10/2020	UN	17	2,69	10,82	13,51	45,73	183,94	229,67	0,01 %
16.1.46	071172	AGETOP	DISJUNTOR MONOPOLAR DE 35 A 50-A	Un	2	12,20	18,33	30,53	24,40	36,66	61,06	0,00 %
16.1.47	93670	SINAPI	DISJUNTOR TRIPOLAR TIPO DIN, CORRENTE NOMINAL DE 25A - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_10/2020	UN	2	8,08	66,13	74,21	16,16	132,26	148,42	0,00 %
16.1.48	93669	SINAPI	DISJUNTOR TRIPOLAR TIPO DIN, CORRENTE NOMINAL DE 20A - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_10/2020	UN	2	8,08	66,13	74,21	16,16	132,26	148,42	0,00 %
16.1.49	071175	AGETOP	DISJUNTOR TRIPOLAR DE 60 A 100-A	Un	1	36,61	299,55	336,16	36,61	299,55	336,16	0,01 %
16.1.50	071176	AGETOP	DISJUNTOR TRIPOLAR DE 125-A	Un	2	36,61	315,07	351,68	73,22	630,14	703,36	0,02 %
16.1.51	071173	AGETOP	DISJUNTOR TRIPOLAR DE 10 A 35-A	Un	2	36,61	68,94	105,55	73,22	137,88	211,10	0,01 %
16.1.52	071450	AGETOP	INTERRUPTOR DIFERENCIAL RESIDUAL (D.R.) BIPOLAR DE 25A-30mA	Un	24	24,41	109,23	133,64	585,84	2.621,52	3.207,36	0,10 %
16.1.53	8188	ORSE	Fornecimento e instalação de eletrocalha perfurada 38 x 38 x 6000mm, chapa 16 (ref.: Mopa ou similar)	m	240	19,40	13,65	33,05	4.656,00	3.276,00	7.932,00	0,24 %
16.1.54	071201	AGETOP	ELETRODUTO DE PVC RIGIDO DIAMETRO 3/4"	M	1000	6,91	8,40	15,31	6.910,00	8.400,00	15.310,00	0,46 %
16.1.55	071202	AGETOP	ELETRODUTO DE PVC RIGIDO DIAMETRO 1"	M	1000	8,13	11,36	19,49	8.130,00	11.360,00	19.490,00	0,58 %
16.1.56	071205	AGETOP	ELETRODUTO DE PVC RIGIDO DIAMETRO 2"	M	1000	20,34	24,07	44,41	20.340,00	24.070,00	44.410,00	1,32 %
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	1,17	4,15	5,32	11.466,00	40.670,00	52.136,00	1,55 %
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	1,57	6,27	7,84	4.945,50	19.750,50	24.696,00	0,74 %
16.1.59	071411	AGETOP	INTERRUPTOR 1 SEÇÃO (LINHA X OU EQUIVALENTE)	Un	15	8,54	11,09	19,63	128,10	166,35	294,45	0,01 %
16.1.60	071412	AGETOP	INTERRUPTOR 2 SEÇÕES (LINHA X OU EQUIVALENTE)	Un	15	15,04	26,83	41,87	225,60	402,45	628,05	0,02 %
16.1.61	071442	AGETOP	INTERRUPTOR SIMPLES (3 SECOES)	Un	5	21,55	29,98	51,53	107,75	149,90	257,65	0,01 %
16.1.62	071432	AGETOP	INTERRUPTOR PARALELO DUPLO (2 SECOES)	Un	4	21,55	24,74	46,29	86,20	98,96	185,16	0,01 %

			Obra	Bancos		B.D.I.						
			AV - RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO	SINAPI - 08/2025 - 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	26,16	157,71	183,87	2.354,40	14.193,90	16.548,30	0,49 %
16.1.64	071649	AGETOP CIVIL	LUMINÁRIA PLAFON LED QUADRADA DE EMBUTIR, 30W, 40X40 CM (MEDIDAS APROXIMADAS) - INCLUSO CORTE NO FORRO	un	61	14,38	125,93	140,31	877,18	7.681,73	8.558,91	0,26 %
16.2			**INSTALAÇÕES DE TELEFONE E CABEAMENTO ESTRUTURADO**								**64.490,68**	**1,92 %**
16.2.1	071205	AGETOP	ELETRODUTO DE PVC RIGIDO DIAMETRO 2"	M	100	20,34	24,07	44,41	2.034,00	2.407,00	4.441,00	0,13 %
16.2.2	070621	AGETOP	CABO TELEFON. CTP-APL-50 DE 20 PARES (USO EXTERNO)	M	150	4,27	14,16	18,43	640,50	2.124,00	2.764,50	0,08 %
16.2.3	13478	ORSE	Cabo de fibra ótica de 04 vias 62,5/125, Auto sustentavel, Multimodo	m	150	4,71	10,70	15,41	706,50	1.605,00	2.311,50	0,07 %
16.2.4	071381	AGETOP	HASTE REV.COBRE(COPPERWELD) 5/8" X 3,00 M C/CONECTOR	Un	1	16,26	151,69	167,95	16,26	151,69	167,95	0,01 %
16.2.5	070540	AGETOP	CABO DE COBRE NU 10 MM2 (11,11M /KG)	M	15	2,84	9,58	12,42	42,60	143,70	186,30	0,01 %
16.2.6	072556	AGETOP	TOMADA LOGICA RJ-45 TIPO KEYSTONE JACK, CAT. 6	Un	114	15,04	30,64	45,68	1.714,56	3.492,96	5.207,52	0,16 %
16.2.7	98297	SINAPI	CABO ELETRÔNICO CATEGORIA 6, INSTALADO EM EDIFICAÇÃO INSTITUCIONAL - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_11/2019	M	2500	0,18	8,54	8,72	450,00	21.350,00	21.800,00	0,65 %
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	6,78	4,29	11,07	169,50	107,25	276,75	0,01 %
16.2.9	070702	AGETOP	CAIXA PARA QUADRO DE COMANDO METÁLICA DE SOBREPOR 30X30X20 CM	Un	4	61,03	204,81	265,84	244,12	819,24	1.063,36	0,03 %
16.2.10	070705	AGETOP	CAIXA PARA QUADRO DE COMANDO METÁLICA DE SOBREPOR 60X60X20 CM	Un	1	81,38	530,10	611,48	81,38	530,10	611,48	0,02 %
16.2.11	071202	AGETOP	ELETRODUTO DE PVC RIGIDO DIAMETRO 1"	M	300	8,13	11,36	19,49	2.439,00	3.408,00	5.847,00	0,17 %
16.2.12	98305	SINAPI	RACK FECHADO PARA SERVIDOR - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_11/2019	UN	1	41,72	2.958,35	3.000,07	41,72	2.958,35	3.000,07	0,09 %
16.2.13	00000036	Próprio	PORCA GAIOLA PARA RACK, CONJUNTO COM 4 PEÇAS PARA FIXAÇÃO DE PATCH PANELS E SWITCHS	CJ	1	6,10	7,22	13,32	6,10	7,22	13,32	0,00 %
16.2.14	12791	ORSE	Fornecimento e instalação de Switch 24 portas Gerenciável POE 10/100 /1000 + 4SFP	un	3	24,01	3.657,67	3.681,68	72,03	10.973,01	11.045,04	0,33 %
16.2.15	98302	SINAPI	PATCH PANEL 24 PORTAS, CATEGORIA 6 - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_11/2019	UN	3	252,24	1.061,97	1.314,21	756,72	3.185,91	3.942,63	0,12 %
16.2.16	071885	AGETOP	PATCH CORD COMPRIMENTO DE 1,50 M - CAT.6	un	62	5,28	23,95	29,23	327,36	1.484,90	1.812,26	0,05 %
16.4			**INSTALAÇÕES SPDA**								**55.128,74**	**1,64 %**
16.4.1	071833	AGETOP CIVIL	PARA RAIOS DISTRIBUIDOR POLIMÉRICO ÓXIDO DE ZINCO S/CENTELHADOR C/ DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO 15KV,10KA	Un	1	61,03	258,16	319,19	61,03	258,16	319,19	0,01 %
16.4.2	070256	AGETOP	ATERRAMENTO - SOLDA EXOTÉRMICA - CARTUCHO 115 G	un	60	10,16	28,52	38,68	609,60	1.711,20	2.320,80	0,07 %
16.4.3	071202	AGETOP	ELETRODUTO DE PVC RIGIDO DIAMETRO 1"	M	45	8,13	11,36	19,49	365,85	511,20	877,05	0,03 %

			Obra	Bancos		B.D.I.						
			AV - RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO	SINAPI - 08/2025 - 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	6,41	47,41	53,82	96,15	711,15	807,30	0,02 %
16.4.5	96977	SINAPI	CORDOALHA DE COBRE NU 50 MM², ENTERRADA - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO. AF_08/2023	M	500	1,33	62,12	63,45	665,00	31.060,00	31.725,00	0,95 %
16.4.6	071380	AGETOP	HASTE REVESTIDA COBRE(COPPERWELD) 5/8" X 2,40 M C/CONECTOR	Un	60	12,20	136,02	148,22	732,00	8.161,20	8.893,20	0,27 %
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	0,24	2,20	2,44	72,00	660,00	732,00	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	4,34	14,67	19,01	781,20	2.640,60	3.421,80	0,10 %
16.4.10	072528	AGETOP	TERMINAL DE PRESSAO 35 MM2	Un	200	16,26	12,83	29,09	3.252,00	2.566,00	5.818,00	0,17 %
17			**PINTURA**								**55.615,19**	**1,66 %**
17.1	261304	AGETOP	EMASSAMENTO ACRILICO 2 DEMAOS	m²	1038,27	12,47	11,82	24,29	12.947,22	12.272,35	25.219,57	0,75 %
17.2	261000	AGETOP	PINTURA LATEX ACRILICA 2 DEMAOS C/SELADOR	m²	473,71	8,68	8,90	17,58	4.111,80	4.216,02	8.327,82	0,25 %
17.3	261550	AGETOP	PINTURA TINTA ESMALTE SINTETICO PARA PAREDES - 2 DEMÃOS C/SELADOR	m²	564,56	9,76	11,30	21,06	5.510,10	6.379,53	11.889,63	0,35 %
17.4	260601	AGETOP	PINTURA TEXTURIZADA C/SELADOR ACRILICO	m²	431,08	7,81	9,69	17,50	3.366,73	4.177,17	7.543,90	0,22 %
17.5	261602	AGETOP	PINTURA TINTA ESMALTE PARA ESQUADRIAS DE FERRO C FUNDO ANTICORROSIVO	m²	24,04	16,08	17,99	34,07	386,56	432,48	819,04	0,02 %
17.6	261010	AGETOP	FUNDO ADERENTE PARA SUPERFÍCIES GALVANIZADAS - 1 DEMAO	m²	24,04	5,90	5,16	11,06	141,83	124,05	265,88	0,01 %
17.7	261700	AGETOP	DEMARCAÇÃO DE QUADRA/VAGAS COM TINTA POLIESPORTIVA	m	99	10,26	5,39	15,65	1.015,74	533,61	1.549,35	0,05 %
18			**DIVERSOS**								**121.179,54**	**3,61 %**
18.1	271608	AGETOP	BANCADA DE GRANITO C/ ESPELHO	m²	13,33	57,17	479,80	536,97	762,07	6.395,74	7.157,81	0,21 %
18.2	271305	AGETOP	BASE DE BANCADA REBOCADA	m	55,31	80,58	58,89	139,47	4.456,87	3.257,21	7.714,08	0,23 %
18.3	180331	AGETOP	GUARDA CORPO/TUBO INDUSTRIAL E TELA ARTÍSTICA GCS-2	m²	21,64	15,62	374,40	390,02	338,01	8.102,02	8.440,03	0,25 %
18.4	220920	AGETOP	SOLEIRA EM GRANITO IMPERMEABILIZADA COM CONTRAPISO (1CI:3ARML)	m²	11,73	29,75	418,69	448,44	348,96	4.911,24	5.260,20	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	0,85 %
18.6	180703	AGETOP	ESCADA TIPO MARINHEIRO SEM GUARDA CORPO PADRÃO GOINFRA (H <= 3M)	m	0,8	15,80	464,42	480,22	12,64	371,53	384,17	0,01 %
18.7	65.01.210	CPOS/CDHU	Câmara frigorífica para resfriados	m²	29,7	0,00	2.143,16	2.143,16	0,00	63.651,85	63.651,85	1,90 %
19			**PAVIMENTAÇÃO / URBANIZAÇÃO / PAISAGISMO**								**50.054,49**	**1,49 %**
19.1	270207	AGETOP	PLANTIO GRAMA BATATAIS PLACA C/ M.O. IRRIG.ADUBO,TER.VEG.(OC) A<11.000M2	m²	193,68	7,07	11,57	18,64	1.369,31	2.240,88	3.610,19	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	10,86	14,83	25,69	2.128,23	2.906,23	5.034,46	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	5,60	79,76	85,36	2.716,67	38.693,17	41.409,84	1,23 %
20			**LIMPEZA**								**6.220,08**	**0,19 %**
20.1	270501	AGETOP	LIMPEZA FINAL DE OBRA - (OBRAS CIVIS)	m²	1173,6	2,25	3,05	5,30	2.640,60	3.579,48	6.220,08	0,19 %
21			**ADMINISTRAÇÃO LOCAL**								**249.332,96**	**7,43 %**
21.1	93565	SINAPI	ENGENHEIRO CIVIL DE OBRA JUNIOR COM ENCARGOS COMPLEMENTARES	MES	8	21.826,66	434,32	22.260,98	174.613,28	3.474,56	178.087,84	5,31 %
21.2	94295	SINAPI	MESTRE DE OBRAS COM ENCARGOS COMPLEMENTARES	MES	8	8.362,22	543,42	8.905,64	66.897,76	4.347,36	71.245,12	2,12 %
								Totais ->	**892.813,59**	**2.462.497,39**	**3.355.310,98**	
								Total sem BDI			**3.355.310,98**	
								Total do BDI			**738.168,41**	
								Total Geral			**4.093.479,39**	

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

VENDA E LOCAÇÃO COMERCIAL

INFORME DE JUNHO DE 2025

SUMÁRIO

Desenvolvido em parceria pela Fipe e pelo ZAP, o **Índice FipeZAP de Venda e Locação Comercial** acompanha os preços de salas e conjuntos comerciais de até 200 m² em 10 cidades brasileiras, com base em anúncios da *Internet*. A metodologia encontra-se disponível em http://www.fipe.org.br

- DESTAQUES DO MÊS
- ÚLTIMOS RESULTADOS - VENDA COMERCIAL
- ÚLTIMOS RESULTADOS - LOCAÇÃO COMERCIAL
- PREÇO MÉDIO DE VENDA COMERCIAL POR CIDADE
- PREÇO MÉDIO DE LOCAÇÃO COMERCIAL POR CIDADE
- EVOLUÇÃO DO ÍNDICE FIPEZAP COMERCIAL
- VARIAÇÃO ANUAL DO ÍNDICE FIPEZAP COMERCIAL
- VARIAÇÃO DO ÍNDICE FIPEZAP COMERCIAL
- EVOLUÇÃO DA RENTABILIDADE DO ALUGUEL COMERCIAL
- RENTABILIDADE DO ALUGUEL COMERCIAL POR CIDADE
- RESUMO POR CIDADE:
  - SÃO PAULO (SP)
  - RIO DE JANEIRO (RJ)
  - BELO HORIZONTE (MG)
  - PORTO ALEGRE (RS)
  - CURITIBA (PR)
  - FLORIANÓPOLIS (SC)
  - BRASÍLIA (DF)
  - SALVADOR (BA)
  - CAMPINAS (SP)
  - NITERÓI (RJ)
- INFORMES ANTERIORES

Preços de locação comercial encerram 1º semestre com alta de 4,34%

Em contraste, preços de venda de salas e conjuntos comerciais aumentaram 1,68% no período

- **Análise do último mês:** de acordo com o Índice FipeZAP, os preços de salas e conjuntos comerciais de até 200 m² registraram altas de 0,30%, entre imóveis disponíveis para venda no mercado, e de 0,56%, no caso de unidades oferecidas para locação*. Comparativamente, o IPCA/IBGE apurou uma inflação mensal ao consumidor de 0,24%, enquanto o IGP-M/FGV indicou uma deflação de 1,67% nos preços da economia brasileira. Entre as 10 localidades onde o segmento comercial é acompanhado pelo Índice FipeZAP, foram apuradas as seguintes variações nos preços de venda do segmento: Brasília (+2,47%); Salvador (+0,59%); Niterói (+0,34%); Rio de Janeiro (+0,30%); São Paulo (+0,29%); Campinas (+0,24%); Porto Alegre (+0,17%); Curitiba (+0,15%); Belo Horizonte (+0,01%); e Florianópolis (–0,37%). Comparativamente, no caso dos preços de locação comercial, os últimos resultados entre as localidades monitoradas se distribuíram da seguinte maneira: Brasília (+3,17%); Niterói (+2,69%); Campinas (+1,45%); Florianópolis (+1,30%); Salvador (+1,18%); Curitiba (+0,80%); São Paulo (+0,62%); Belo Horizonte (+0,26%); Rio de Janeiro (–0,04%); e Porto Alegre (–0,79%).
- **Balanço parcial de 2025:** de acordo com o Índice FipeZAP, os preços de venda de imóveis comerciais avançaram 1,68% no primeiro semestre, enquanto o aluguel comercial subiu, em média, 4,34% no período. Comparativamente, o IPCA (IBGE) apresentou alta de 2,99%, enquanto o IGP-M (FGV) acumulou uma deflação de 0,94%.
- **Análise dos últimos 12 meses:** os preços de venda de imóveis comerciais exibiram um incremento nominal de 1,77% nos últimos 12 meses, enquanto os preços de locação do segmento aumentaram 7,09% nessa mesma janela temporal. Para fins comparativos, os índices de referência apresentaram as seguintes variações em 12 meses: +5,35% (IPCA/IBGE) e +4,39% (IGP-M/FGV). Considerando as 10 cidades monitoradas, as variações nos preços de venda se distribuíram da seguinte maneira: Curitiba (+6,61%); Brasília (+2,47%); Florianópolis (+2,19%); Belo Horizonte (+1,68%); São Paulo (+1,67%); Rio de Janeiro (+0,93%); Porto Alegre (+0,78%); Niterói (+0,36%); Campinas (+0,31%); e Salvador (+0,15%). Quanto aos preços de locação, as 10 cidades apresentaram valorização em 12 meses: Niterói (+21,04%); Brasília (+13,51%); Curitiba (+13,15%); Campinas (+10,70%); Salvador (+8,83%); Belo Horizonte (+7,46%); São Paulo (+7,38%); Florianópolis (+4,27%); Rio de Janeiro (+3,10%); e Porto Alegre (+1,33%).
- **Preço médio de venda e locação:** de acordo com a amostra de anúncios utilizada no cálculo do Índice FipeZAP Comercial de junho/2025, o valor médio de salas e conjuntos comerciais de até 200 m² foi de R$ 8.558/m², no caso de imóveis disponíveis para venda, e de R$ 47,58/m², para unidades comerciais destinadas à locação. Considerando as 10 cidades acompanhadas, São Paulo (SP) se destacou por apresentar os maiores valores médios tanto para venda (R$ 10.320/m²) quanto para locação de imóveis comerciais (R$ 56,78/m²). Na sequência, as demais localidades exibiram os seguintes preços médios no último período amostral: Florianópolis (R$ 8.765/m² e R$ 47,65/m²); Curitiba (R$ 8.637/m² e R$ 40,06/m²); Rio de Janeiro (R$ 8.553/m² e R$ 46,61/m²); Niterói (R$ 7.855/m² e R$ 44,33/m²); Brasília (R$ 6.831/m² e R$ 39,55/m²); Porto Alegre (R$ 6.423/m² e R$ 34,53/m²); Campinas (R$ 6.373/m² e R$ 44,80/m²); Belo Horizonte (R$ 6.297/m² e R$ 33,11/m²); e Salvador (R$ 5.257/m² e R$ 44,01/m²)..
- **Rentabilidade do aluguel comercial***: pela razão entre o preço médio de locação e o preço médio de venda, é possível calcular uma medida da rentabilidade para o comprador que opta por investir em imóveis com a finalidade de obter renda com o aluguel. Além disso, o indicador resultante – conhecido como *rental yield* – pode ser útil para avaliar a atratividade da locação de salas e conjuntos comerciais em relação a alternativas de investimento disponíveis no mercado. Em junho de 2025, especificamente, o retorno médio do aluguel de imóveis comerciais foi calculado em 6,90% ao ano – percentual acima da rentabilidade projetada para a locação de imóveis residenciais (5,93% ao ano). Contudo, quando colocadas em perspectiva, as duas taxas se mantiveram abaixo do retorno médio projetado de aplicações financeiras de referência nos próximos 12 meses. Comparando-se as 10 localidades em que os preços de imóveis comerciais são acompanhados pelo Índice FipeZAP, as taxas de retorno do aluguel comercial, ordenadas da maior à menor, se distribuíram da seguinte forma: Salvador (10,11% a.a.); Campinas (8,48% a.a.); Brasília (7,14% a.a.); São Paulo (6,90% a.a.); Niterói (6,73% a.a.); Rio de Janeiro (6,52% a.a.); Florianópolis (6,51% a.a.); Porto Alegre (6,42% a.a.); Belo Horizonte (6,30% a.a.); e Curitiba (5,84% a.a.).

Nota (*): os preços considerados se referem a anúncios para novos aluguéis. O Índice FipeZAP não incorpora em seu cálculo a correção dos aluguéis vigentes, cujos valores são reajustados periodicamente de acordo com o especificado em contrato.

ÚLTIMOS RESULTADOS

Comportamento recente dos preços de venda de imóveis comerciais (%) – Índice FipeZAP e cidades monitoradas

Cidade		Variação Mensal		Variação em 2025 (acumulada no ano)	Variação Anual (últimos 12 meses)	Preço médio (R$/m²)	Rental Yield (% a.a.)
		junho/2025	maio/2025				
IPCA	IBGE	+0,24%	+0,26%	+2,99%	+5,35%	-	-
IGP-M	FGV	-1,67%	-0,49%	-0,94%	+4,39%	-	-
Índice FipeZAP (Venda Comercial)		+0,30%	+0,18%	+1,68%	+1,77%	8.558	6,90%
São Paulo	SP	+0,29%	+0,33%	+1,67%	+2,40%	10.320	6,90%
Rio de Janeiro	RJ	+0,30%	-0,32%	+0,93%	-2,42%	8.553	6,52%
Belo Horizonte	MG	+0,01%	+0,11%	+1,68%	+0,21%	6.297	6,30%
Porto Alegre	RS	+0,17%	-0,13%	+0,78%	-0,24%	6.423	6,42%
Curitiba	PR	+0,15%	+0,78%	+6,61%	+11,92%	8.637	5,84%
Florianópolis	SC	-0,37%	+0,22%	+2,19%	+3,51%	8.765	6,51%
Brasília	DF	+2,47%	+1,68%	+2,47%	+6,67%	6.831	7,14%
Salvador	BA	+0,59%	+0,13%	+0,15%	+2,87%	5.257	10,11%
Campinas	SP	+0,24%	-0,13%	+0,31%	-0,04%	6.373	8,48%
Niterói	RJ	+0,34%	+0,32%	+0,36%	+4,11%	7.855	6,73%

Fonte: Índice FipeZAP, IBGE e FGV/IBRE.

ÚLTIMOS RESULTADOS

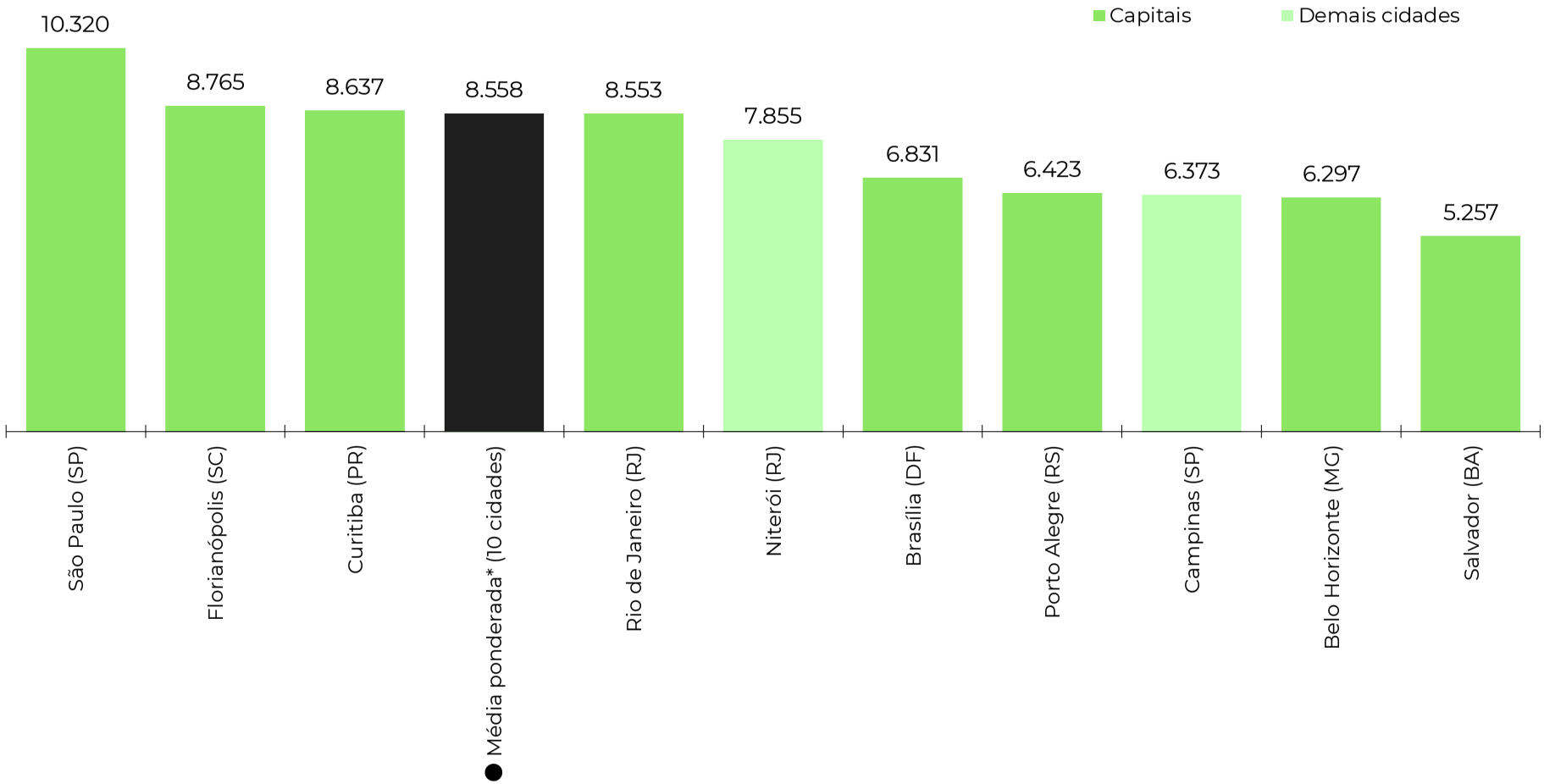
Comportamento recente dos preços de locação de imóveis comerciais (%) – Índice FipeZAP e cidades monitoradas

Cidade		Variação Mensal		Variação em 2025 (acumulada no ano)	Variação Anual (últimos 12 meses)	Preço médio (R$/m²)	Rental Yield (% a.a.)
		junho/2025	maio/2025				
IPCA	IBGE	+0,24%	+0,26%	+2,99%	+5,35%	-	-
IGP-M	FGV	-1,67%	-0,49%	-0,94%	+4,39%	-	-
Índice FipeZAP (Locação Comercial)		+0,56%	+0,62%	+4,34%	+7,09%	47,58	6,90%
São Paulo	SP	+0,62%	+0,67%	+4,16%	+7,38%	56,78	6,90%
Rio de Janeiro	RJ	-0,04%	+0,17%	+3,04%	+3,10%	46,61	6,52%
Belo Horizonte	MG	+0,26%	+0,47%	+2,40%	+7,46%	33,11	6,30%
Porto Alegre	RS	-0,79%	-0,79%	+0,20%	+1,33%	34,53	6,42%
Curitiba	PR	+0,80%	+1,20%	+8,44%	+13,15%	40,06	5,84%
Florianópolis	SC	+1,30%	-0,63%	+4,52%	+4,27%	47,65	6,51%
Brasília	DF	+3,17%	+2,89%	+12,24%	+13,51%	39,55	7,14%
Salvador	BA	+1,18%	+0,76%	+4,15%	+8,83%	44,01	10,11%
Campinas	SP	+1,45%	+1,81%	+9,51%	+10,70%	44,80	8,48%
Niterói	RJ	+2,69%	+3,05%	+10,36%	+21,04%	44,33	6,73%

Fonte: Índice FipeZAP, IBGE e FGV/IBRE.

PREÇO MÉDIO DE VENDA POR CIDADE

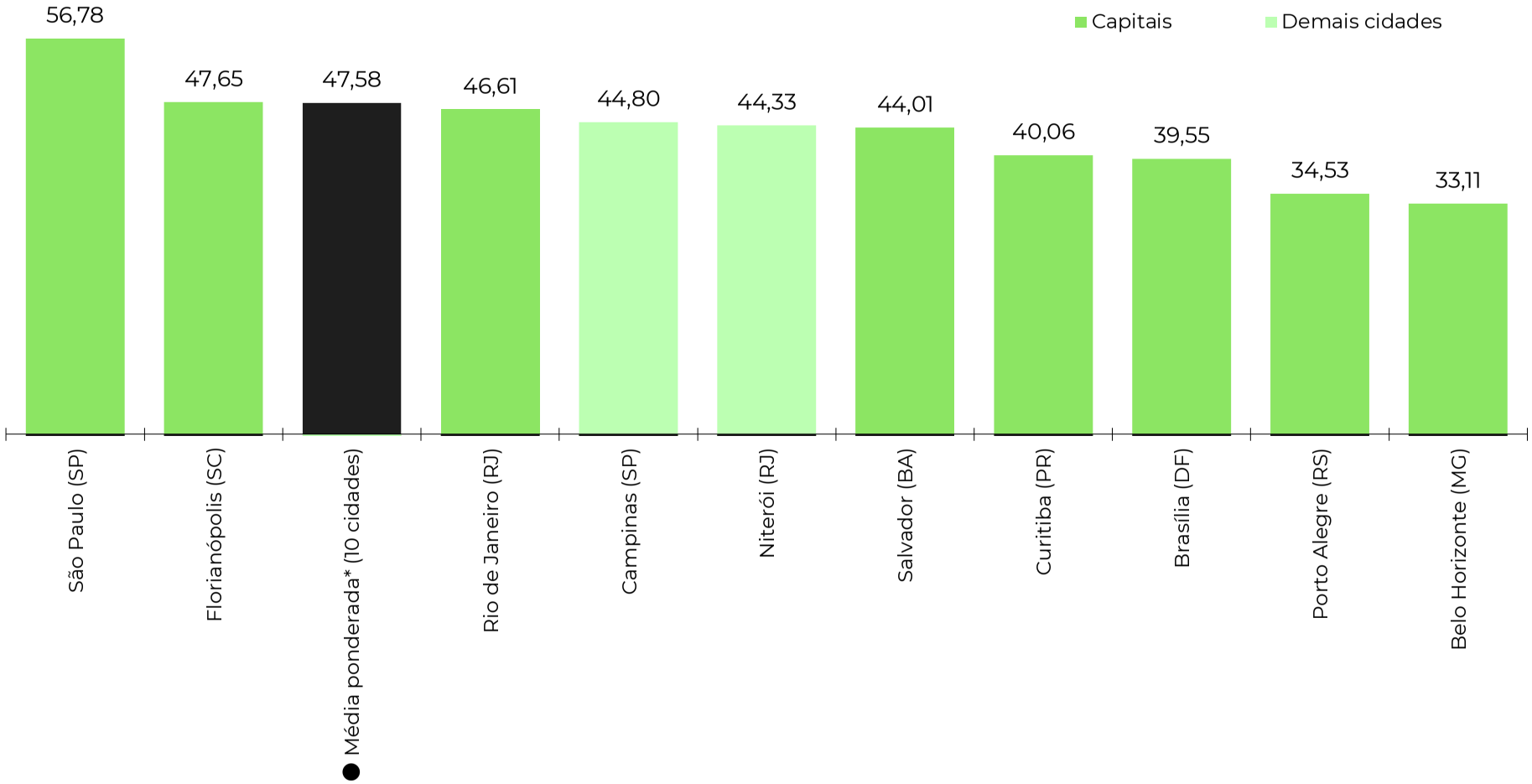
Comparativo do preço médio de venda de imóveis comerciais no último mês (R$/m²)



Fonte: Índice FipeZAP. Nota: (*) média ponderada calculada com base nos dados das 10 cidades monitoradas pelo Índice FipeZAP de Locação Comercial.

PREÇO MÉDIO DE LOCAÇÃO POR CIDADE

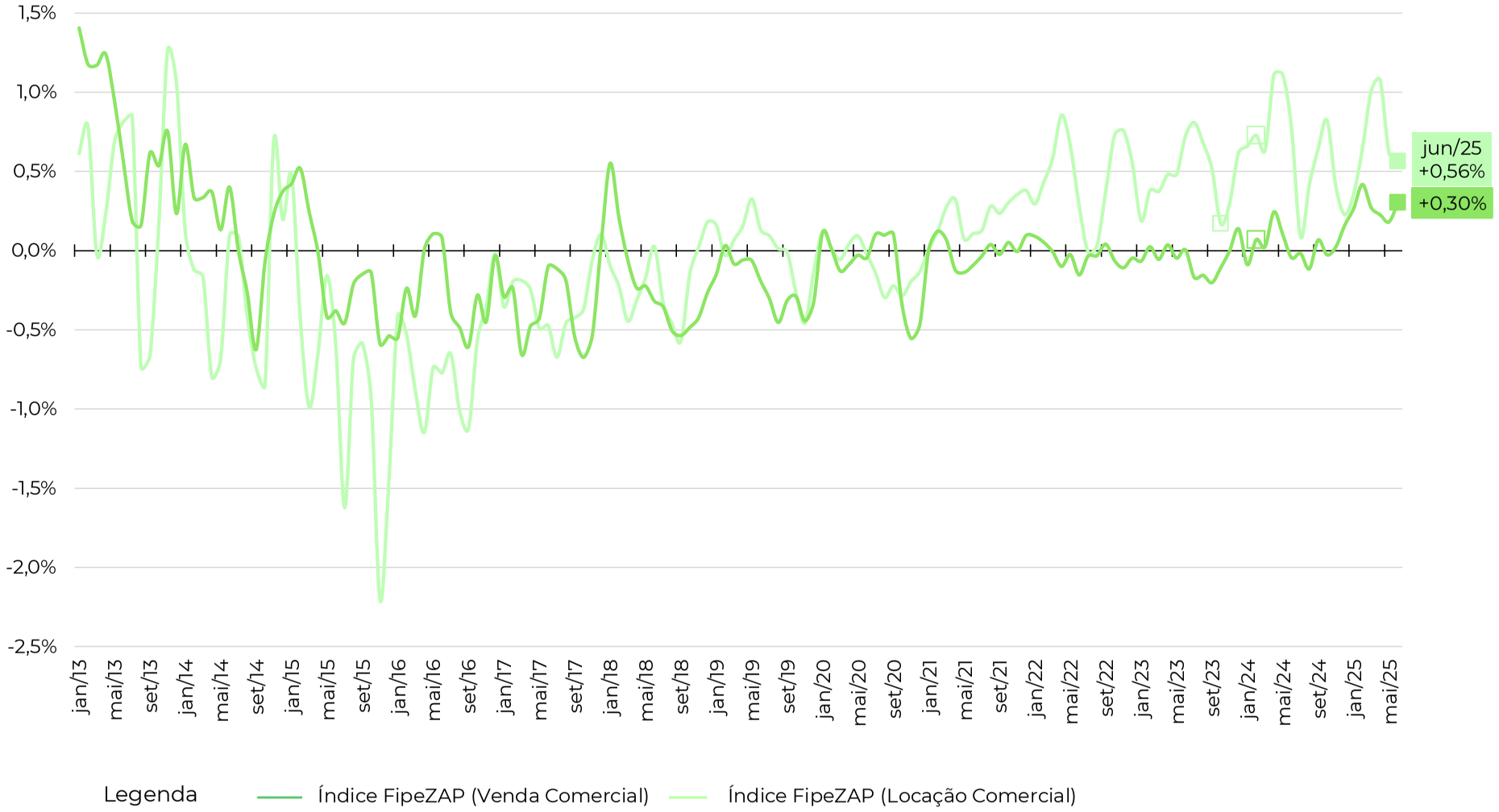
Comparativo do preço médio de locação de imóveis comerciais no último mês (R$/m²)



Fonte: Índice FipeZAP. Nota: (*) média ponderada calculada com base nos dados das 10 cidades monitoradas pelo Índice FipeZAP de Locação Comercial.

EVOLUÇÃO DO ÍNDICE FIPEZAP COMERCIAL

Comportamento histórico das séries do Índice FipeZAP de venda e locação de imóveis comerciais (variações mensais)

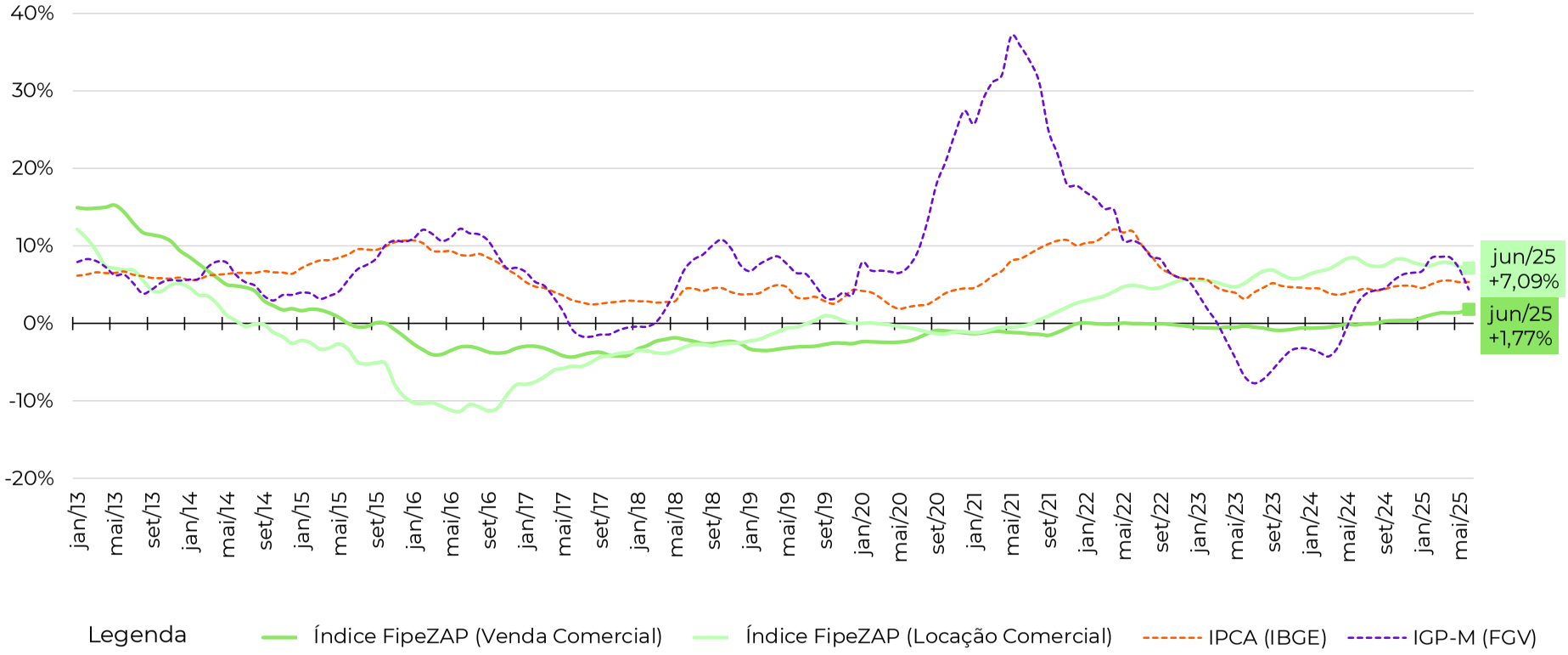


Fonte: Índice FipeZAP.

EVOLUÇÃO DO ÍNDICE FIPEZAP COMERCIAL

Comportamento das séries do Índice FipeZAP de venda e locação comercial e outros índices de preço (variações em 12 meses)

	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025*
Índice FipeZAP (Venda Comercial)	+9,36%	+1,89%	-1,70%	-3,21%	-4,11%	-2,62%	-2,61%	-1,21%	-0,03%	-0,38%	-0,60%	+0,40%	+1,77%
Índice FipeZAP (Locação Comercial)	+5,13%	-2,55%	-9,43%	-7,92%	-3,76%	-2,50%	+0,06%	-1,07%	+2,62%	+5,68%	+5,87%	+7,88%	+7,09%
IPCA (IBGE)	+5,91%	+6,41%	+10,67%	+6,29%	+2,95%	+3,75%	+4,31%	+4,52%	+10,06%	+5,79%	+4,62%	+4,83%	+5,35%
IGP-M (FGV)	+5,51%	+3,69%	+10,54%	+7,17%	-0,52%	+7,54%	+3,70%	+27,42%	+17,78%	+5,45%	-3,18%	+6,54%	+4,39%



Fonte: Índice FipeZAP, IBGE e FGV/IBRE. Nota: (*) variação acumulada nos últimos 12 meses.

VARIAÇÃO ANUAL DO ÍNDICE FIPEZAP COMERCIAL

Variação anual dos preços de venda de imóveis comerciais (%) – Índice FipeZAP e cidades monitoradas

	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025*
IPCA (IBGE)	+5,91%	+6,41%	+10,67%	+6,29%	+2,95%	+3,75%	+4,31%	+4,52%	+10,06%	+5,79%	+4,62%	+4,83%	+5,35%
IGP-M (FGV)	+5,51%	+3,69%	+10,54%	+7,17%	-0,52%	+7,54%	+3,70%	+27,42%	+17,78%	+5,45%	-3,18%	+6,54%	+4,39%
● Índice FipeZAP (Venda Comercial)	+9,36%	+1,89%	-1,70%	-3,21%	-4,11%	-2,62%	-2,61%	-1,21%	-0,03%	-0,38%	-0,60%	+0,40%	+1,77%
São Paulo (SP)	+6,20%	+3,31%	-3,33%	-2,44%	-4,17%	-1,70%	-1,56%	+0,52%	+1,38%	+1,07%	+1,02%	+1,33%	+2,40%
Rio de Janeiro (RJ)	+16,46%	-1,22%	+0,25%	-6,13%	-7,23%	-4,77%	-2,81%	-3,56%	-2,65%	-2,52%	-1,40%	-3,56%	-2,42%
Belo Horizonte (MG)	-	+2,03%	+1,52%	-2,72%	+1,50%	-2,35%	-0,79%	-3,74%	-2,53%	-4,00%	-3,19%	-2,04%	+0,21%
Porto Alegre (RS)	-	-	-	-0,20%	-2,45%	-2,49%	-6,50%	-2,77%	-2,89%	-0,42%	-5,51%	-1,33%	-0,24%
Curitiba (PR)	-	-	-	-	-	-	-8,29%	-0,49%	+6,30%	+7,63%	-2,09%	+7,16%	+11,92%
Florianópolis (SC)	-	-	-	-	-	-	-2,85%	+1,11%	-3,42%	+3,20%	+0,38%	+1,80%	+3,51%
Brasília (DF)	-	-	-	-	-	-	+0,45%	-6,60%	+4,98%	-7,80%	-4,07%	-1,50%	+6,67%
Salvador (BA)	-	-	-	-	-	-	-2,11%	+2,31%	-2,44%	-2,86%	+1,01%	+5,50%	+2,87%
Campinas (SP)	-	-	-	-	-	-	-2,23%	-0,43%	+3,27%	-1,51%	+3,30%	+1,02%	-0,04%
Niterói (RJ)	-	-	-	-	-	-	-2,33%	-2,92%	-1,41%	-1,12%	+1,85%	+2,40%	+4,11%

Fonte: Índice FipeZAP, IBGE e FGV/IBRE. Nota: (*) variação acumulada nos últimos 12 meses.

VARIAÇÃO ANUAL DO ÍNDICE FIPEZAP COMERCIAL

Variação anual dos preços de locação de imóveis comerciais (%) – Índice FipeZAP e cidades monitoradas

	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025*
IPCA (IBGE)	+5,91%	+6,41%	+10,67%	+6,29%	+2,95%	+3,75%	+4,31%	+4,52%	+10,06%	+5,79%	+4,62%	+4,83%	+5,35%
IGP-M (FGV)	+5,51%	+3,69%	+10,54%	+7,17%	-0,52%	+7,54%	+3,70%	+27,42%	+17,78%	+5,45%	-3,18%	+6,54%	+4,39%
● Índice FipeZAP (Locação Comercial)	+5,13%	-2,55%	-9,43%	-7,92%	-3,76%	-2,50%	+0,06%	-1,07%	+2,62%	+5,68%	+5,87%	+7,88%	+7,09%
São Paulo (SP)	+1,30%	+2,27%	-9,69%	-7,07%	-2,79%	-1,55%	+2,12%	+1,42%	+3,78%	+4,88%	+6,36%	+7,13%	+7,38%
Rio de Janeiro (RJ)	+13,79%	-5,67%	-11,69%	-14,40%	-6,56%	-5,26%	-2,82%	-6,04%	+1,00%	+6,13%	+5,30%	+9,05%	+3,10%
Belo Horizonte (MG)	-	-15,97%	-3,65%	-6,41%	-3,67%	-3,12%	-0,73%	-0,74%	+0,69%	+1,93%	+2,91%	+8,47%	+7,46%
Porto Alegre (RS)	-	-	-	+4,52%	-1,75%	+0,47%	-0,54%	-0,31%	+1,75%	+3,04%	+3,03%	+4,63%	+1,33%
Curitiba (PR)	-	-	-	-	-	-	+4,67%	-3,97%	+8,68%	+11,09%	+7,86%	+10,89%	+13,15%
Florianópolis (SC)	-	-	-	-	-	-	+2,29%	-1,28%	-0,13%	+12,50%	+7,25%	+5,11%	+4,27%
Brasília (DF)	-	-	-	-	-	-	-6,38%	+0,03%	+3,14%	+1,97%	-8,40%	+7,62%	+13,51%
Salvador (BA)	-	-	-	-	-	-	-6,35%	-0,19%	-1,23%	+9,07%	+13,03%	+6,23%	+8,83%
Campinas (SP)	-	-	-	-	-	-	+4,64%	-0,03%	+2,99%	+9,03%	+8,96%	+5,71%	+10,70%
Niterói (RJ)	-	-	-	-	-	-	-2,61%	+4,15%	+1,62%	+4,64%	+9,46%	+17,84%	+21,04%

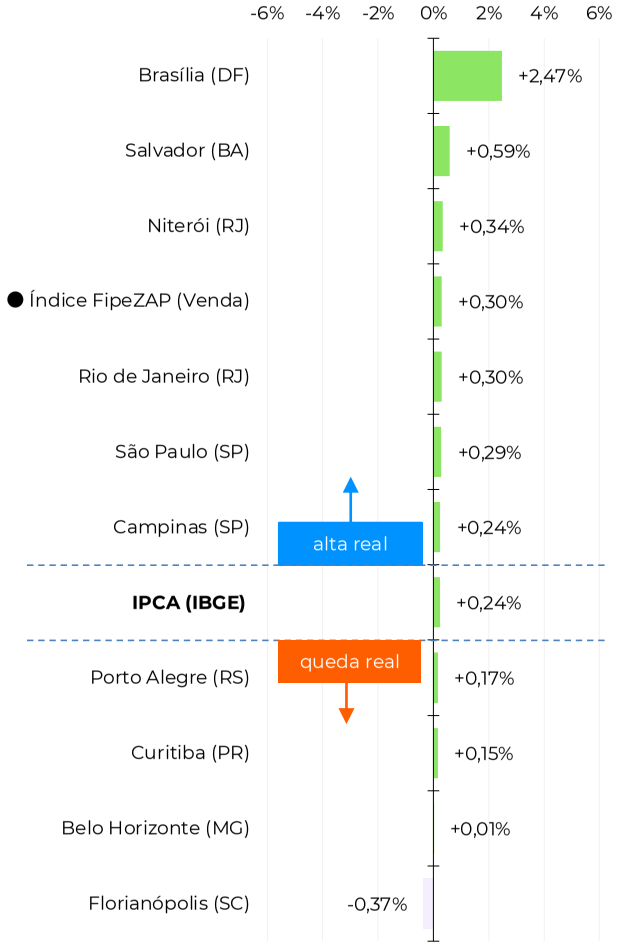
Fonte: Índice FipeZAP, IBGE e FGV/IBRE. Nota: (*) variação acumulada nos últimos 12 meses.

VARIAÇÃO DO ÍNDICE FIPEZAP COMERCIAL (VENDA)

Comparativos das variações do preço de venda comercial entre capitais para diferentes recortes temporais

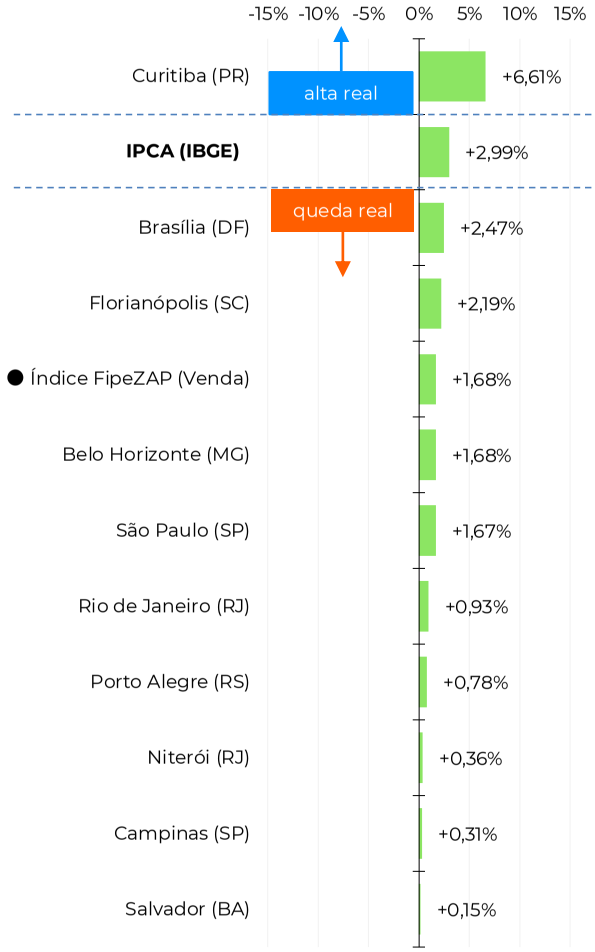
Variação no último mês (junho/2025)

Comparativo entre cidades no período (%)



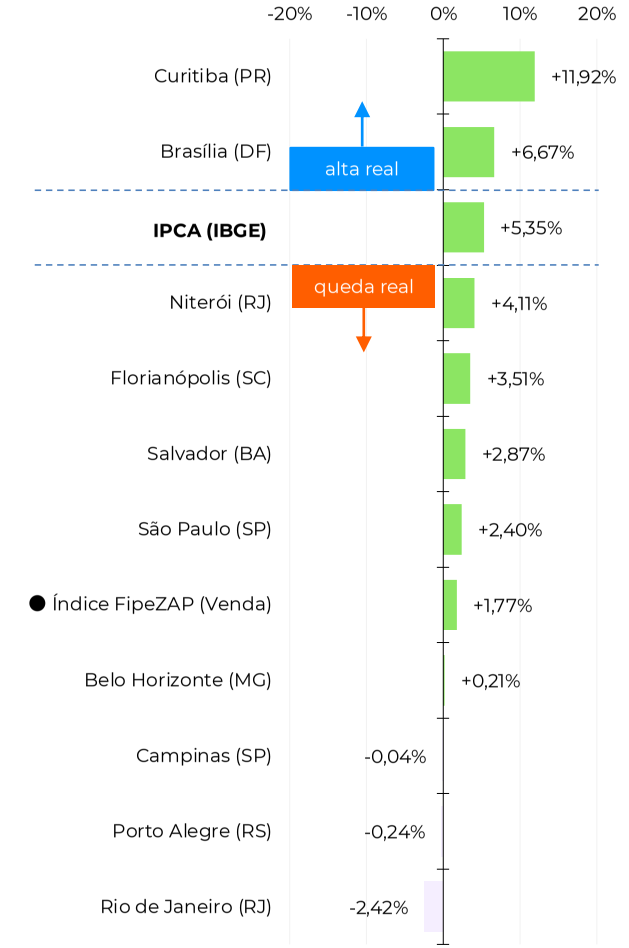
Variação acumulada no ano (2025)

Comparativo entre cidades no período (%)



Variação acumulada em 12 meses

Comparativo entre cidades no período (%)



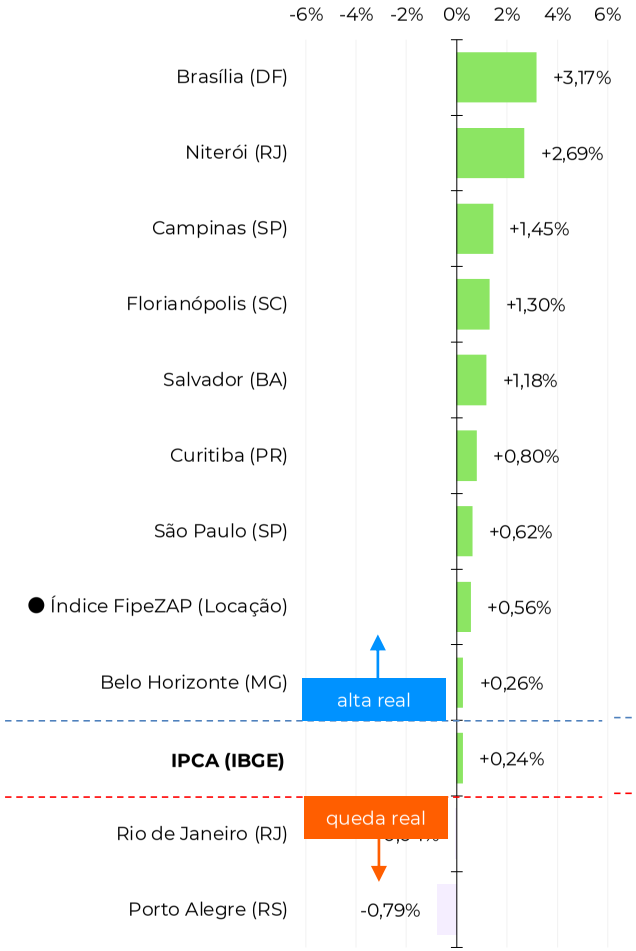
Fonte: Índice FipeZAP e IBGE.

VARIAÇÃO DO ÍNDICE FIPEZAP COMERCIAL (LOCAÇÃO)

Comparativos das variações do preço de locação comercial entre capitais para diferentes recortes temporais

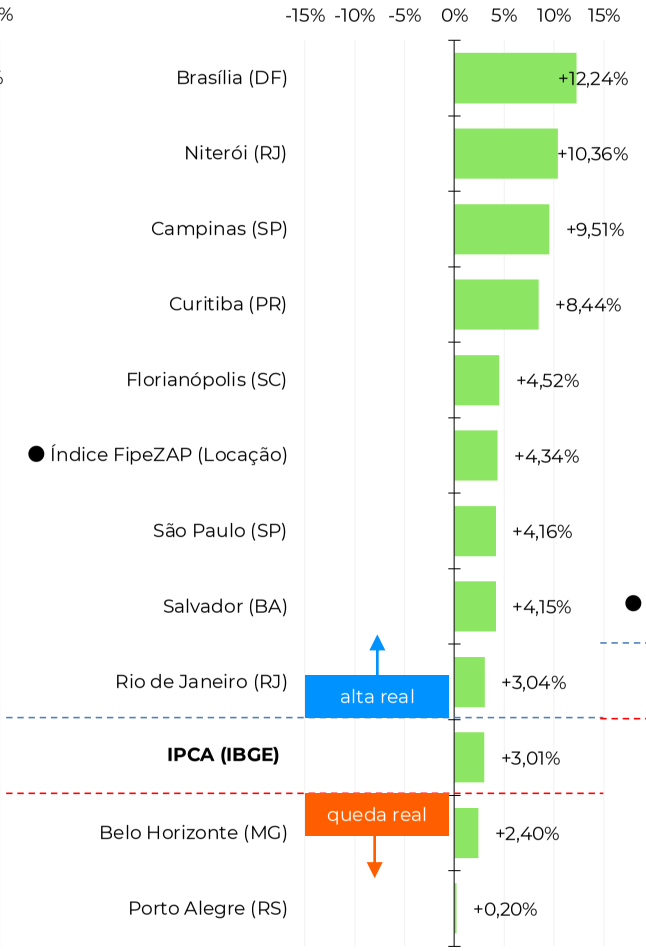
Variação no último mês

Comparativo entre cidades no período (%)



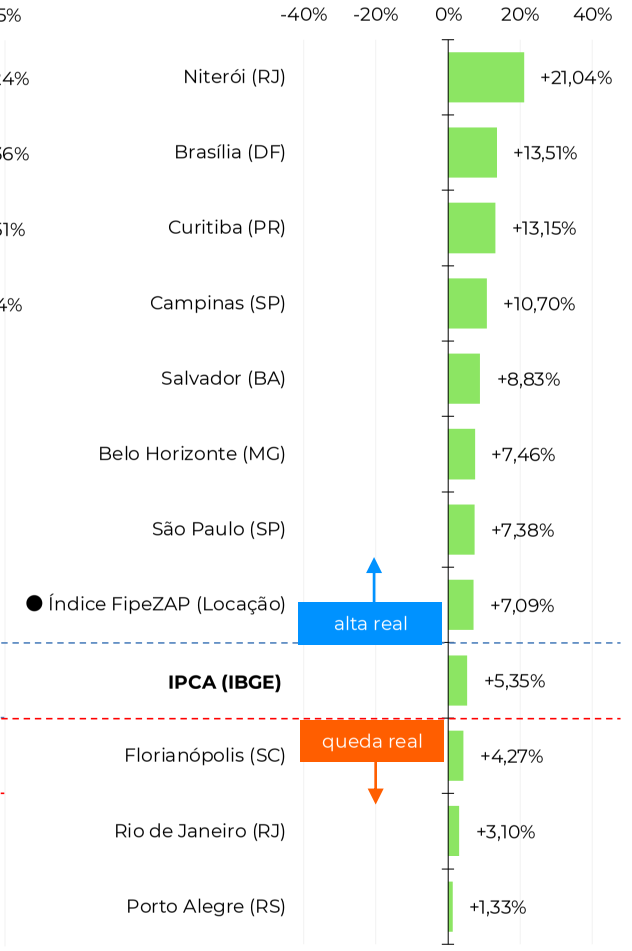
Variação acumulada no ano (2025)

Comparativo entre cidades no período (%)



Variação acumulada em 12 meses

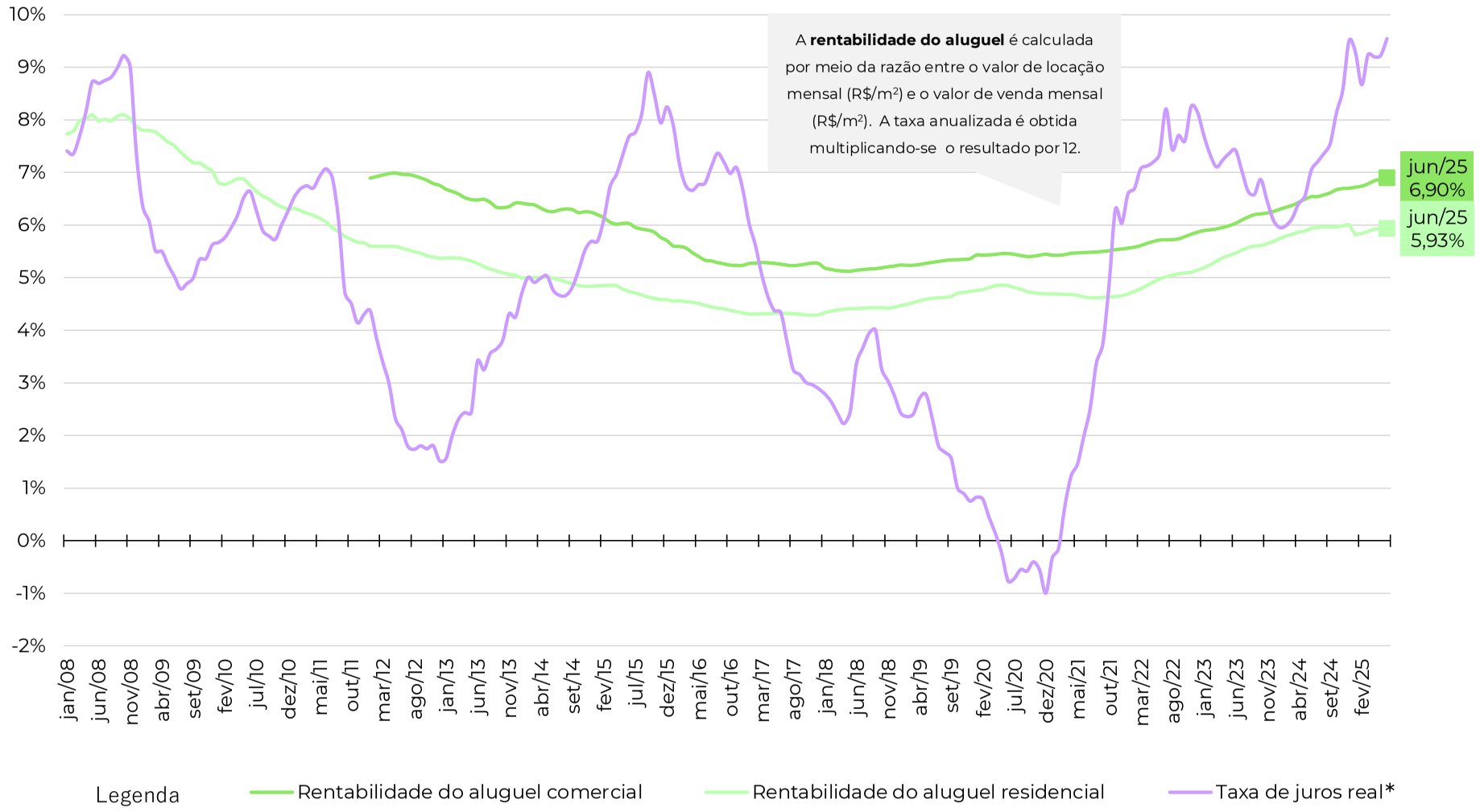
Comparativo entre cidades no período (%)



Fonte: Índice FipeZAP e IBGE.

EVOLUÇÃO DA RENTABILIDADE DO ALUGUEL COMERCIAL

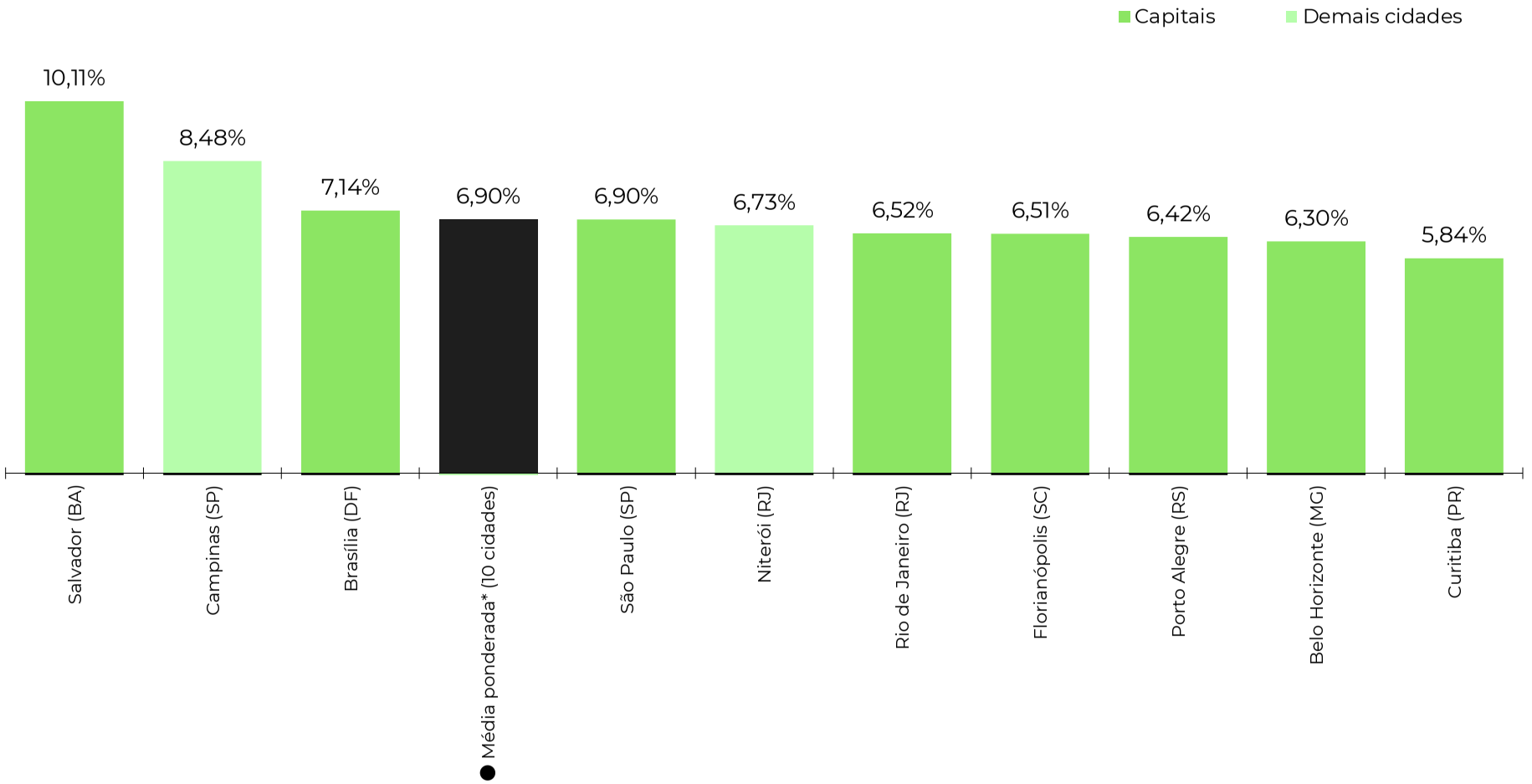
Evolução histórica da taxa de rentabilidade do aluguel de imóveis comerciais (em % a.a.)



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/IIBGE nos próximos 12 meses (Banco Central).

RENTABILIDADE DO ALUGUEL COMERCIAL

Comparativo da taxa de rentabilidade do aluguel comercial anualizada por cidade (em % a.a.)



Fonte: Índice FipeZAP.

SÃO PAULO (SP)

Últimos resultados do Índice FipeZAP (Venda Comercial)

Amostra (Venda Comercial)	27.580	anúncios
Variação no mês (junho/2025)	+0,29% ▲	
Variação acumulada no ano (2025)	+1,67% ▲	
Variação acumulada em 12 meses	+2,40% ▲	
Preço médio de Venda Comercial (junho/2025)	R$ 10.320	/ m²

Fonte: Índice FipeZAP.

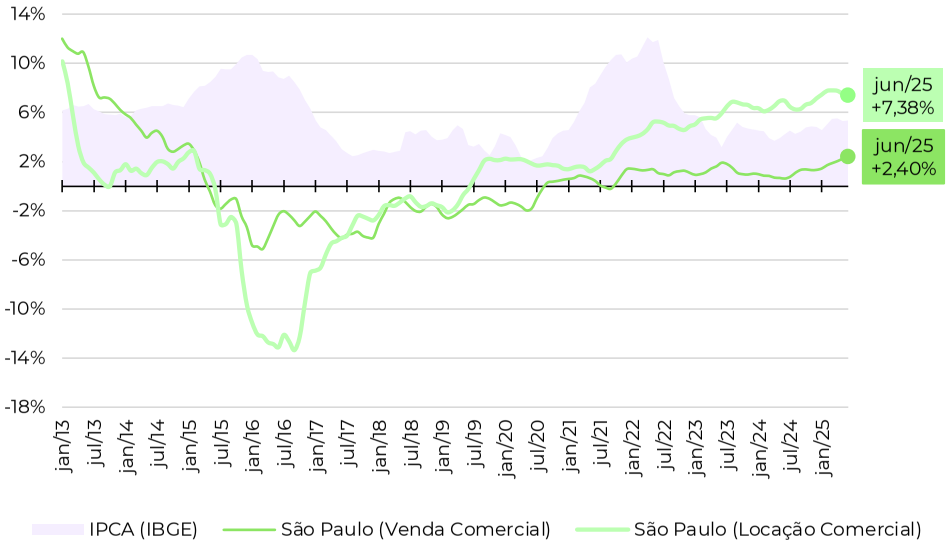
Últimos resultados do Índice FipeZAP (Locação Comercial)

Amostra (Locação Comercial)	33.597	anúncios
Variação no mês (junho/2025)	+0,62% ▲	
Variação acumulada no ano (2025)	+4,16% ▲	
Variação acumulada em 12 meses	+7,38% ▲	
Preço médio de Locação Comercial (junho/2025)	R$ 56,78	/ m²
Rental yield (junho/2025)	0,57% a.m./ 6,90% a.a.	

Fonte: Índice FipeZAP.

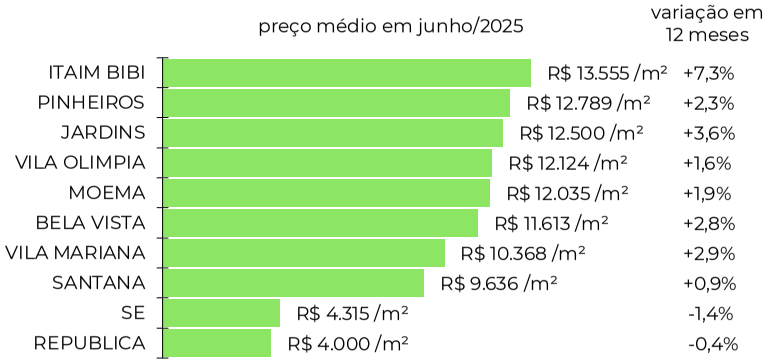
Variação acumulada do Índice FipeZAP Comercial em 12 meses

Série histórica do comportamento de preço médio de imóveis comerciais (%)



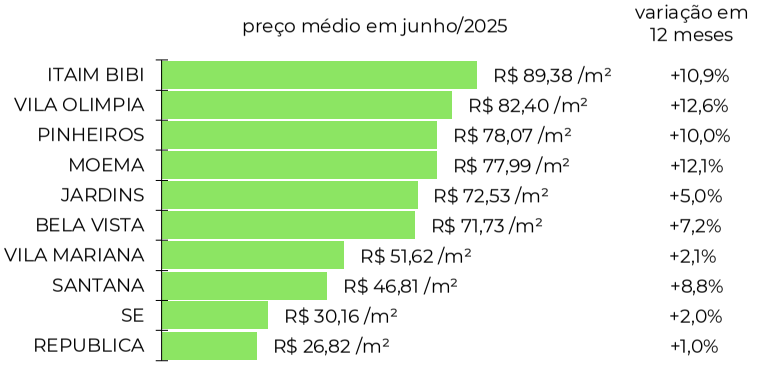
Zonas, distritos ou bairros mais representativos no índice (venda)*

Nível e variação do preço médio de venda de imóveis comerciais



Zonas, distritos ou bairros mais representativos no índice (locação)*

Nível e variação do preço médio de locação de imóveis comerciais



Fonte: Índice FipeZAP e IBGE. Nota (*): a Fipe não divulga informações detalhadas por zona, distrito ou bairro. Para dúvidas e outras solicitações, entre em contato via fipezap@fipe.org.br.

RIO DE JANEIRO (RJ)

Últimos resultados do Índice FipeZAP (Venda Comercial)

Amostra (Venda Comercial)	17.209 anúncios
Variação no mês (junho/2025)	+0,30% ▲
Variação acumulada no ano (2025)	+0,93% ▲
Variação acumulada em 12 meses	-2,42% ▼
Preço médio de Venda Comercial (junho/2025)	R$ 8.553 /m²

Fonte: Índice FipeZAP.

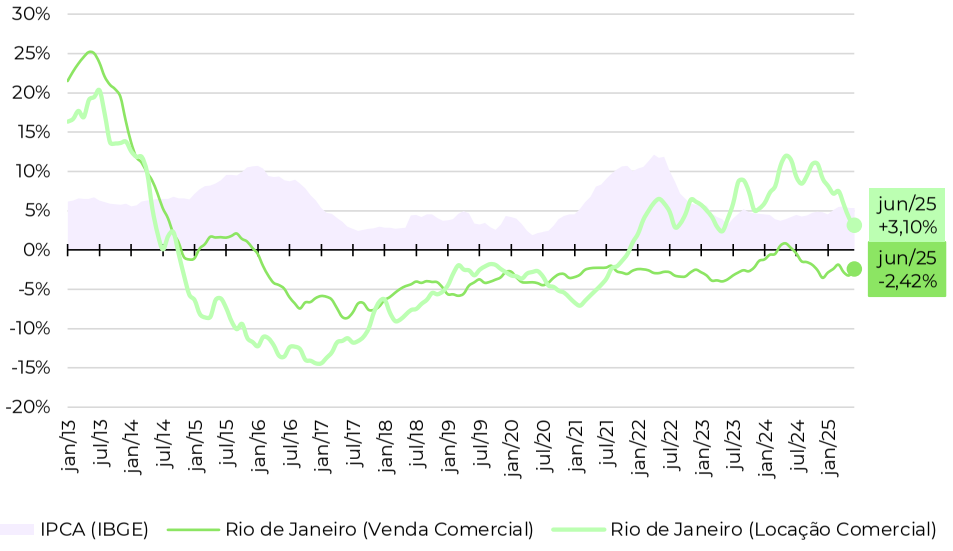
Últimos resultados do Índice FipeZAP (Locação Comercial)

Amostra (Locação Comercial)	5.803 anúncios
Variação no mês (junho/2025)	-0,04% ▼
Variação acumulada no ano (2025)	+3,04% ▲
Variação acumulada em 12 meses	+3,10% ▲
Preço médio de Locação Comercial (junho/2025)	R$ 46,61 /m²
Rental yield (junho/2025)	0,54% a.m./ 6,52% a.a.

Fonte: Índice FipeZAP.

Variação acumulada do Índice FipeZAP Comercial em 12 meses

Série histórica do comportamento de preço médio de imóveis comerciais (%)



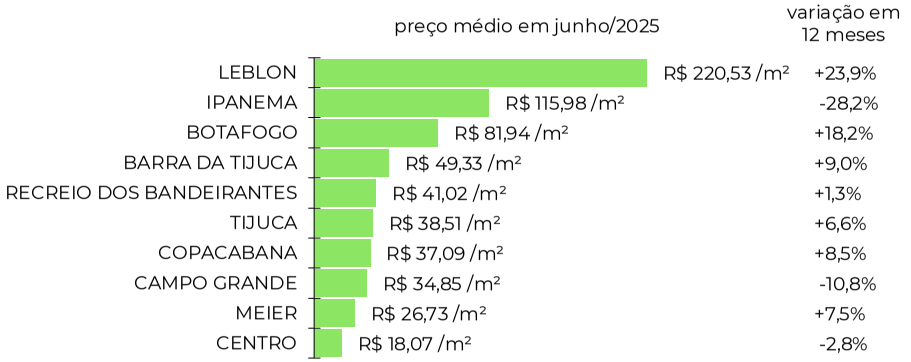
Zonas, distritos ou bairros mais representativos no índice (venda)*

Nível e variação do preço médio de venda de imóveis comerciais



Zonas, distritos ou bairros mais representativos no índice (locação)*

Nível e variação do preço médio de locação de imóveis comerciais



Fonte: Índice FipeZAP e IBGE. Nota (*): a Fipe não divulga informações detalhadas por zona, distrito ou bairro. Para dúvidas e outras solicitações, entre em contato via fipezap@fipe.org.br.

BELO HORIZONTE (MG)

Últimos resultados do Índice FipeZAP (Venda Comercial)

Amostra (Venda Comercial)	4.062 anúncios
Variação no mês (junho/2025)	+0,01% ▲
Variação acumulada no ano (2025)	+1,68% ▲
Variação acumulada em 12 meses	+0,21% ▲
Preço médio de Venda Comercial (junho/2025)	R$ 6.297 / m²

Fonte: Índice FipeZAP.

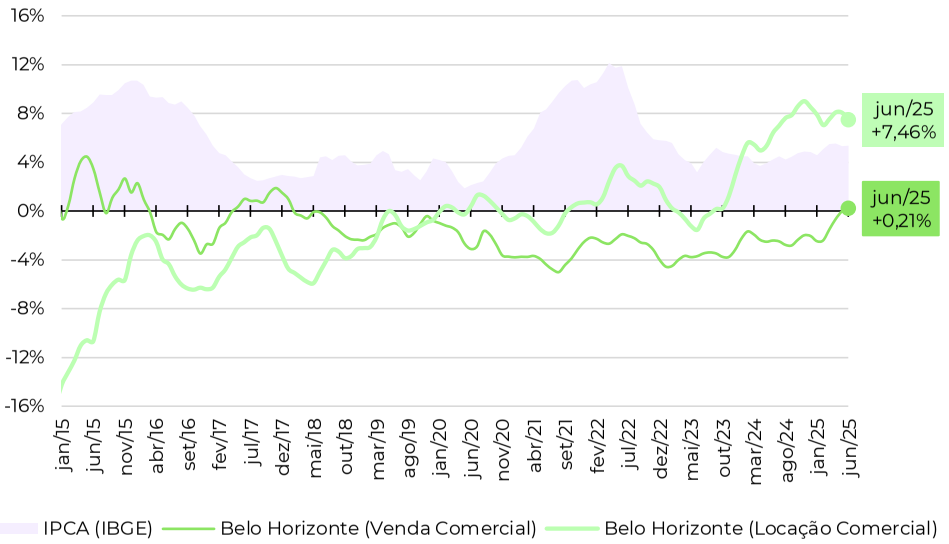
Últimos resultados do Índice FipeZAP (Locação Comercial)

Amostra (Locação Comercial)	3.504 anúncios
Variação no mês (junho/2025)	+0,26% ▲
Variação acumulada no ano (2025)	+2,40% ▲
Variação acumulada em 12 meses	+7,46% ▲
Preço médio de Locação Comercial (junho/2025)	R$ 33,11 / m²
Rental yield (junho/2025)	0,52% a.m./ 6,30% a.a.

Fonte: Índice FipeZAP.

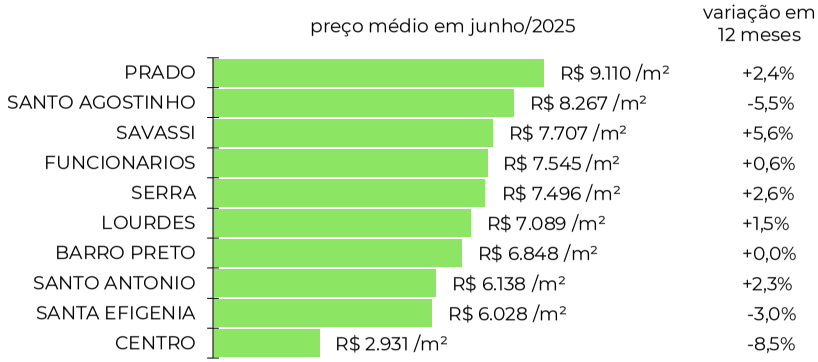
Variação acumulada do Índice FipeZAP Comercial em 12 meses

Série histórica do comportamento de preço médio de imóveis comerciais (%)



Zonas, distritos ou bairros mais representativos no índice (venda)*

Nível e variação do preço médio de venda de imóveis comerciais



Zonas, distritos ou bairros mais representativos no índice (locação)*

Nível e variação do preço médio de locação de imóveis comerciais



Fonte: Índice FipeZAP e IBGE. Nota (*): a Fipe não divulga informações detalhadas por zona, distrito ou bairro. Para dúvidas e outras solicitações, entre em contato via fipezap@fipe.org.br.

PORTO ALEGRE (RS)

Últimos resultados do Índice FipeZAP (Venda Comercial)

Amostra (Venda Comercial)	11.061	anúncios
Variação no mês (junho/2025)	+0,17% ▲	
Variação acumulada no ano (2025)	+0,78% ▲	
Variação acumulada em 12 meses	-0,24% ▼	
Preço médio de Venda Comercial (junho/2025)	R$ 6.423	/ m²

Fonte: Índice FipeZAP.

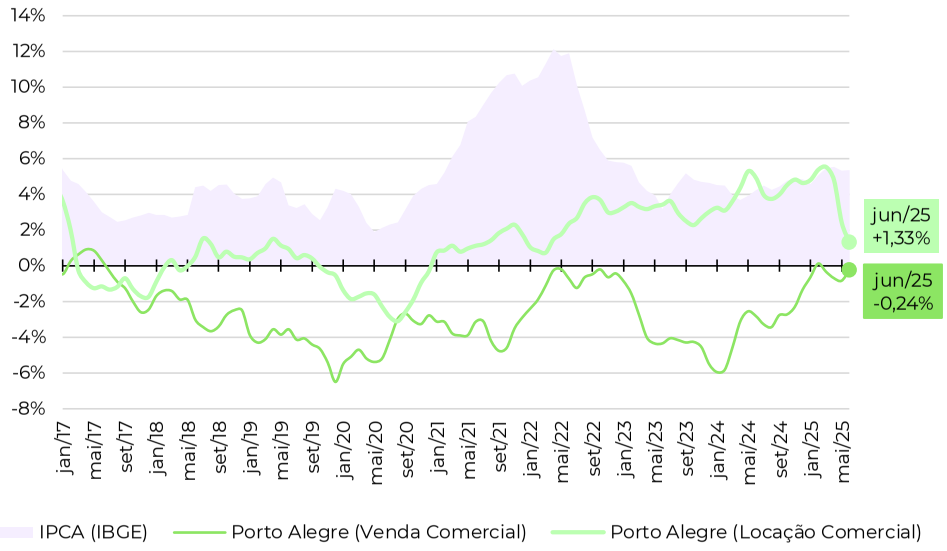
Últimos resultados do Índice FipeZAP (Locação Comercial)

Amostra (Locação Comercial)	8.992	anúncios
Variação no mês (junho/2025)	-0,79% ▼	
Variação acumulada no ano (2025)	+0,20% ▲	
Variação acumulada em 12 meses	+1,33% ▲	
Preço médio de Locação Comercial (junho/2025)	R$ 34,53	/ m²
Rental yield (junho/2025)	0,53% a.m./ 6,42% a.a.	

Fonte: Índice FipeZAP.

Variação acumulada do Índice FipeZAP Comercial em 12 meses

Série histórica do comportamento de preço médio de imóveis comerciais (%)



Zonas, distritos ou bairros mais representativos no índice (venda)*

Nível e variação do preço médio de venda de imóveis comerciais

	preço médio em junho/2025	variação em 12 meses
RIO BRANCO	R$ 7.885 /m²	+1,4%
MENINO DEUS	R$ 7.800 /m²	-0,6%
AUXILIADORA	R$ 7.790 /m²	+0,7%
MOINHOS DE VENTO	R$ 7.176 /m²	-2,3%
PETROPOLIS	R$ 5.714 /m²	-3,8%
PARTENON	R$ 5.464 /m²	+1,4%
FLORESTA	R$ 5.286 /m²	+2,2%
SARANDI	R$ 4.394 /m²	+0,4%
SAO GERALDO	R$ 4.388 /m²	+1,2%
CENTRO HISTORICO	R$ 3.437 /m²	-3,3%

Zonas, distritos ou bairros mais representativos no índice (locação)*

Nível e variação do preço médio de locação de imóveis comerciais

	preço médio em junho/2025	variação em 12 meses
AUXILIADORA	R$ 38,80 /m²	+2,9%
MENINO DEUS	R$ 37,50 /m²	-0,6%
RIO BRANCO	R$ 37,05 /m²	+2,2%
MOINHOS DE VENTO	R$ 36,21 /m²	-0,9%
PETROPOLIS	R$ 33,19 /m²	+4,2%
FLORESTA	R$ 28,57 /m²	+4,9%
SARANDI	R$ 25,22 /m²	+25,3%
SAO GERALDO	R$ 25,10 /m²	+7,0%
CENTRO HISTORICO	R$ 21,41 /m²	+4,1%
PARTENON	R$ 21,26 /m²	-10,8%

Fonte: Índice FipeZAP e IBGE. Nota (*): a Fipe não divulga informações detalhadas por zona, distrito ou bairro. Para dúvidas e outras solicitações, entre em contato via fipezap@fipe.org.br.

BRASÍLIA (DF)

Últimos resultados do Índice FipeZAP (Venda Comercial)

Amostra (Venda Comercial)	448	anúncios
Variação no mês (junho/2025)	+2,47% ▲	
Variação acumulada no ano (2025)	+2,47% ▲	
Variação acumulada em 12 meses	+6,67% ▲	
Preço médio de Venda Comercial (junho/2025)	R$ 6.831	/ m²

Fonte: Índice FipeZAP.

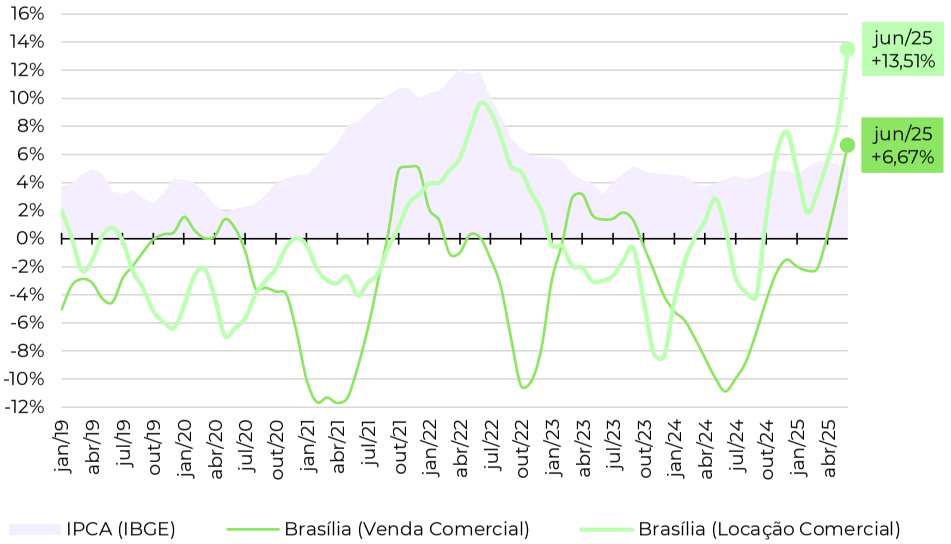
Últimos resultados do Índice FipeZAP (Locação Comercial)

Amostra (Locação Comercial)	519	anúncios
Variação no mês (junho/2025)	+3,17% ▲	
Variação acumulada no ano (2025)	+12,24% ▲	
Variação acumulada em 12 meses	+13,51% ▲	
Preço médio de Locação Comercial (junho/2025)	R$ 39,55	/ m²
Rental yield (junho/2025)	0,60% a.m./ 7,14% a.a.	

Fonte: Índice FipeZAP.

Variação acumulada do Índice FipeZAP Comercial em 12 meses

Série histórica do comportamento de preço médio de imóveis comerciais (%)



Zonas, distritos ou bairros mais representativos no índice (venda)*

Nível e variação do preço médio de venda de imóveis comerciais



Zonas, distritos ou bairros mais representativos no índice (locação)*

Nível e variação do preço médio de locação de imóveis comerciais



Fonte: Índice FipeZAP e IBGE. Nota (*): a Fipe não divulga informações detalhadas por zona, distrito ou bairro. Para dúvidas e outras solicitações, entre em contato via fipezap@fipe.org.br.

SALVADOR (BA)

Últimos resultados do Índice FipeZAP (Venda Comercial)

Amostra (Venda Comercial)	1.387	anúncios
Variação no mês (junho/2025)	+0,59% ▲	
Variação acumulada no ano (2025)	+0,15% ▲	
Variação acumulada em 12 meses	+2,87% ▲	
Preço médio de Venda Comercial (junho/2025)	R$ 5.257	/ m²

Fonte: Índice FipeZAP.

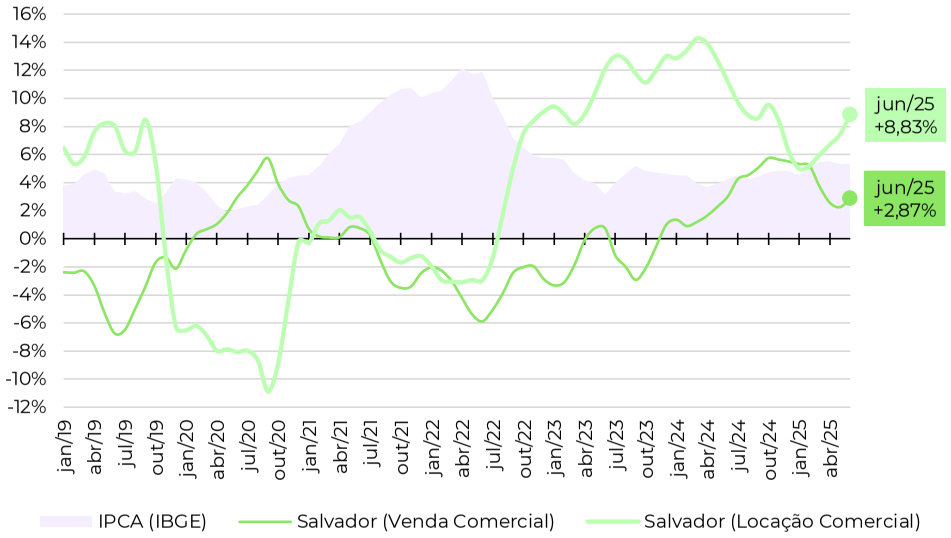
Últimos resultados do Índice FipeZAP (Locação Comercial)

Amostra (Locação Comercial)	1.038	anúncios
Variação no mês (junho/2025)	+1,18% ▲	
Variação acumulada no ano (2025)	+4,15% ▲	
Variação acumulada em 12 meses	+8,83% ▲	
Preço médio de Locação Comercial (junho/2025)	R$ 44,01	/ m²
Rental yield (junho/2025)	0,84% a.m./ 10,11% a.a.	

Fonte: Índice FipeZAP.

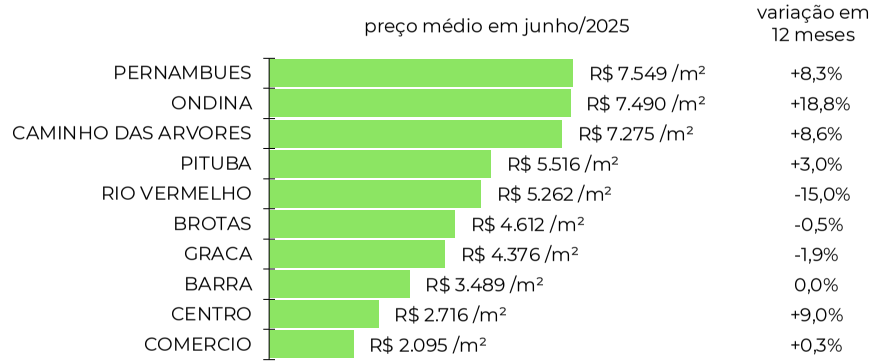
Variação acumulada do Índice FipeZAP Comercial em 12 meses

Série histórica do comportamento de preço médio de imóveis comerciais (%)



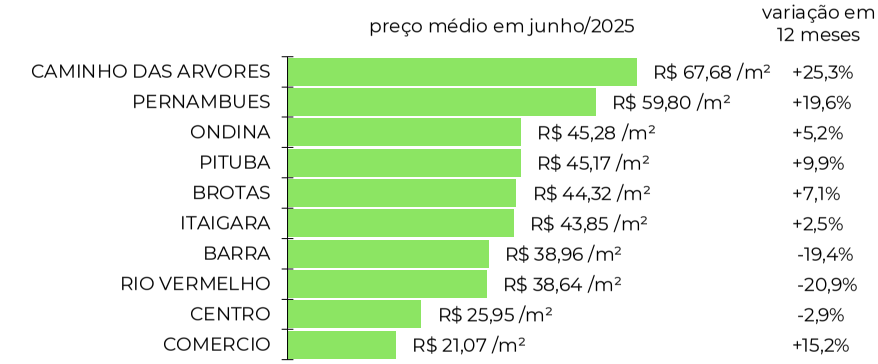
Zonas, distritos ou bairros mais representativos no índice (venda)*

Nível e variação do preço médio de venda de imóveis comerciais



Zonas, distritos ou bairros mais representativos no índice (locação)*

Nível e variação do preço médio de locação de imóveis comerciais



Fonte: Índice FipeZAP e IBGE. Nota (*): a Fipe não divulga informações detalhadas por zona, distrito ou bairro. Para dúvidas e outras solicitações, entre em contato via fipezap@fipe.org.br.

CURITIBA (PR)

Últimos resultados do Índice FipeZAP (Venda Comercial)

Amostra (Venda Comercial)	1.848	anúncios
Variação no mês (junho/2025)	+0,15% ▲	
Variação acumulada no ano (2025)	+6,61% ▲	
Variação acumulada em 12 meses	+11,92% ▲	
Preço médio de Venda Comercial (junho/2025)	R$ 8.637	/ m²

Fonte: Índice FipeZAP.

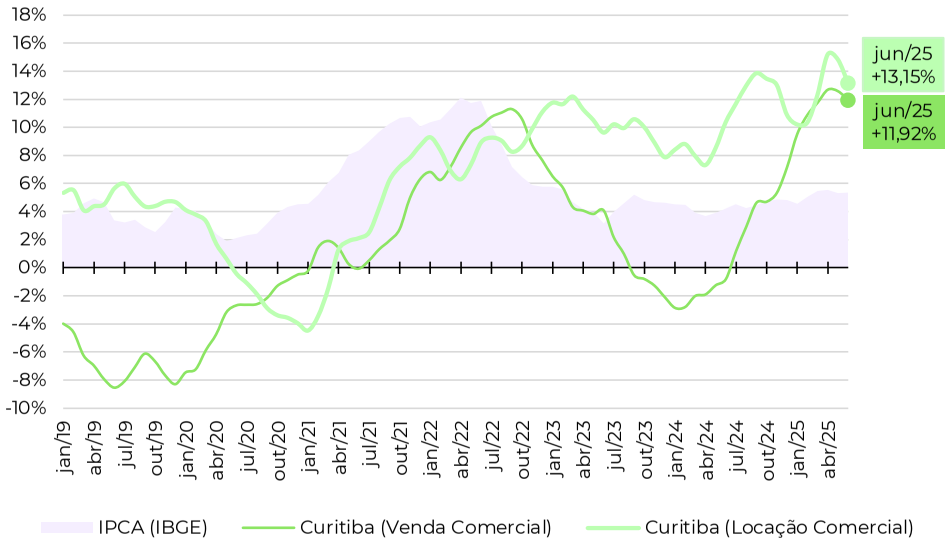
Últimos resultados do Índice FipeZAP (Locação Comercial)

Amostra (Locação Comercial)	1.481	anúncios
Variação no mês (junho/2025)	+0,80% ▲	
Variação acumulada no ano (2025)	+8,44% ▲	
Variação acumulada em 12 meses	+13,15% ▲	
Preço médio de Locação Comercial (junho/2025)	R$ 40,06	/ m²
Rental yield (junho/2025)	0,49% a.m./ 5,84% a.a.	

Fonte: Índice FipeZAP.

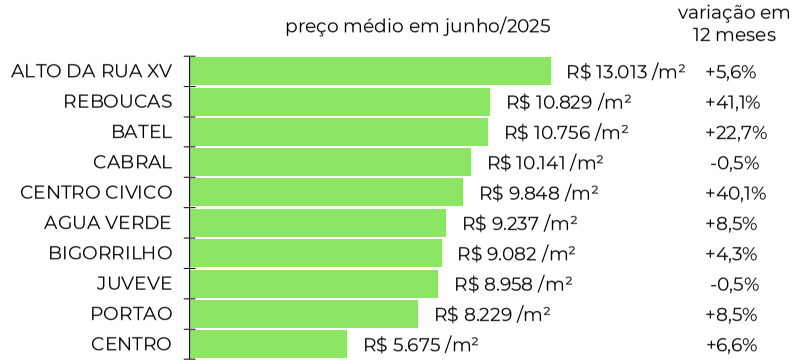
Variação acumulada do Índice FipeZAP Comercial em 12 meses

Série histórica do comportamento de preço médio de imóveis comerciais (%)



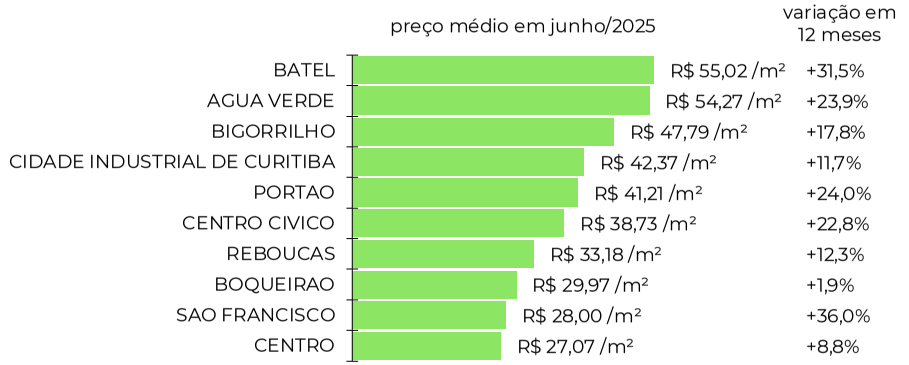
Zonas, distritos ou bairros mais representativos no índice (venda)*

Nível e variação do preço médio de venda de imóveis comerciais



Zonas, distritos ou bairros mais representativos no índice (locação)*

Nível e variação do preço médio de locação de imóveis comerciais



Fonte: Índice FipeZAP e IBGE. Nota (*): a Fipe não divulga informações detalhadas por zona, distrito ou bairro. Para dúvidas e outras solicitações, entre em contato via fipezap@fipe.org.br.

FLORIANÓPOLIS (SC)

Últimos resultados do Índice FipeZAP (Venda Comercial)

Amostra (Venda Comercial)	1.765 anúncios
Variação no mês (junho/2025)	-0,37% ▼
Variação acumulada no ano (2025)	+2,19% ▲
Variação acumulada em 12 meses	+3,51% ▲
Preço médio de Venda Comercial (junho/2025)	R$ 8.765 / m²

Fonte: Índice FipeZAP.

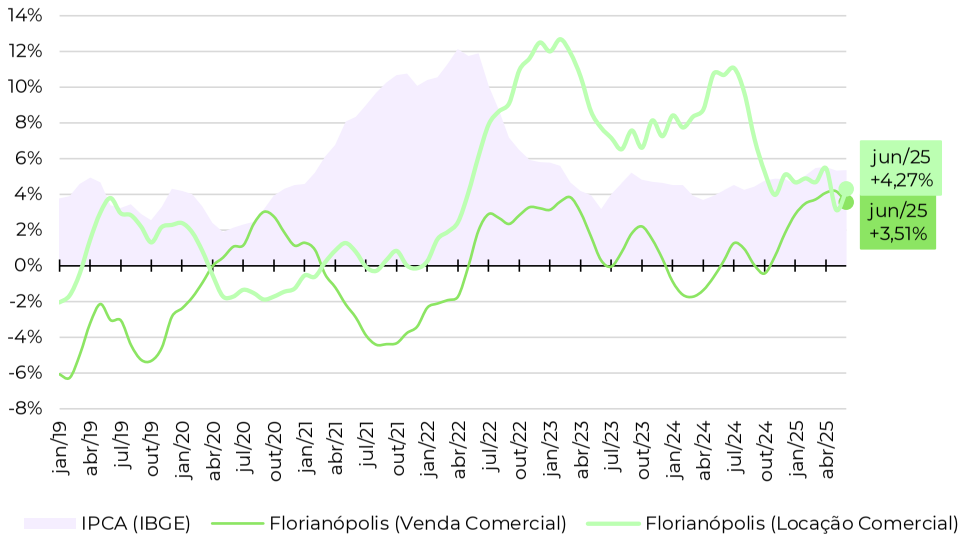
Últimos resultados do Índice FipeZAP (Locação Comercial)

Amostra (Locação Comercial)	1.159 anúncios
Variação no mês (junho/2025)	+1,30% ▲
Variação acumulada no ano (2025)	+4,52% ▲
Variação acumulada em 12 meses	+4,27% ▲
Preço médio de Locação Comercial (junho/2025)	R$ 47,65 / m²
Rental yield (junho/2025)	0,54% a.m./ 6,51% a.a.

Fonte: Índice FipeZAP.

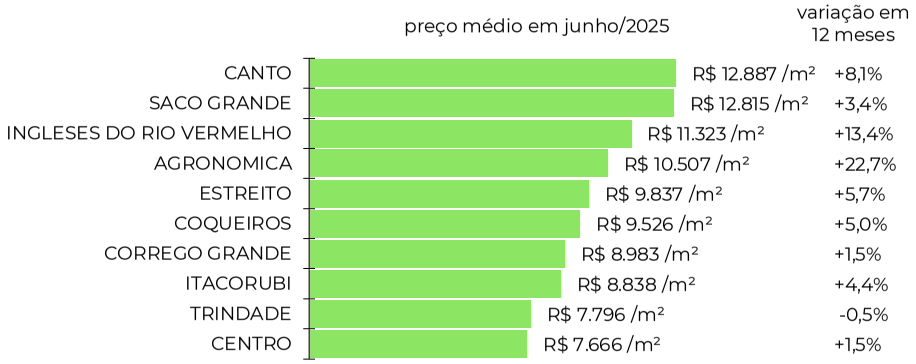
Variação acumulada do Índice FipeZAP Comercial em 12 meses

Série histórica do comportamento de preço médio de imóveis comerciais (%)



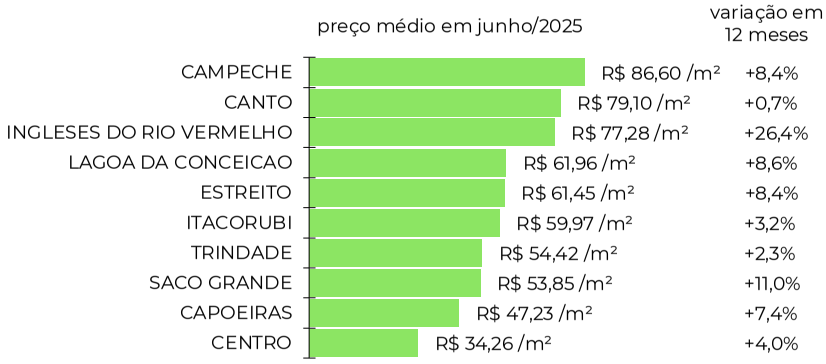
Zonas, distritos ou bairros mais representativos no índice (venda)*

Nível e variação do preço médio de venda de imóveis comerciais



Zonas, distritos ou bairros mais representativos no índice (locação)*

Nível e variação do preço médio de locação de imóveis comerciais



Fonte: Índice FipeZAP e IBGE. Nota (*): a Fipe não divulga informações detalhadas por zona, distrito ou bairro. Para dúvidas e outras solicitações, entre em contato via fipezap@fipe.org.br.

CAMPINAS (SP)

Últimos resultados do Índice FipeZAP (Venda Comercial)

Amostra (Venda Comercial)	4.339	anúncios
Variação no mês (junho/2025)	+0,24% ▲	
Variação acumulada no ano (2025)	+0,31% ▲	
Variação acumulada em 12 meses	-0,04% ▼	
Preço médio de Venda Comercial (junho/2025)	R$ 6.373	/ m²

Fonte: Índice FipeZAP.

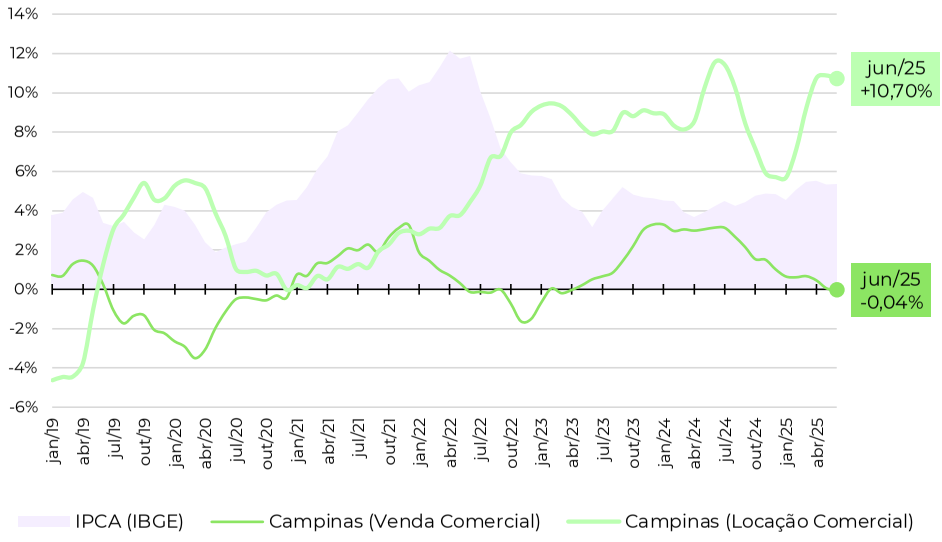
Últimos resultados do Índice FipeZAP (Locação Comercial)

Amostra (Locação Comercial)	4.722	anúncios
Variação no mês (junho/2025)	+1,45% ▲	
Variação acumulada no ano (2025)	+9,51% ▲	
Variação acumulada em 12 meses	+10,70% ▲	
Preço médio de Locação Comercial (junho/2025)	R$ 44,80	/ m²
Rental yield (junho/2025)	0,71% a.m./ 8,48% a.a.	

Fonte: Índice FipeZAP.

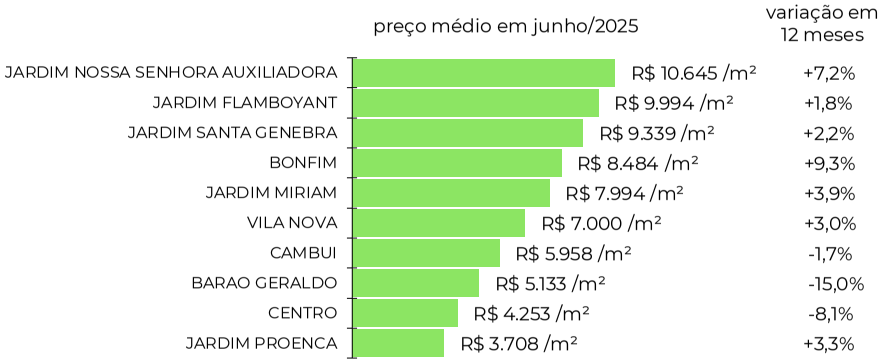
Variação acumulada do Índice FipeZAP Comercial em 12 meses

Série histórica do comportamento de preço médio de imóveis comerciais (%)



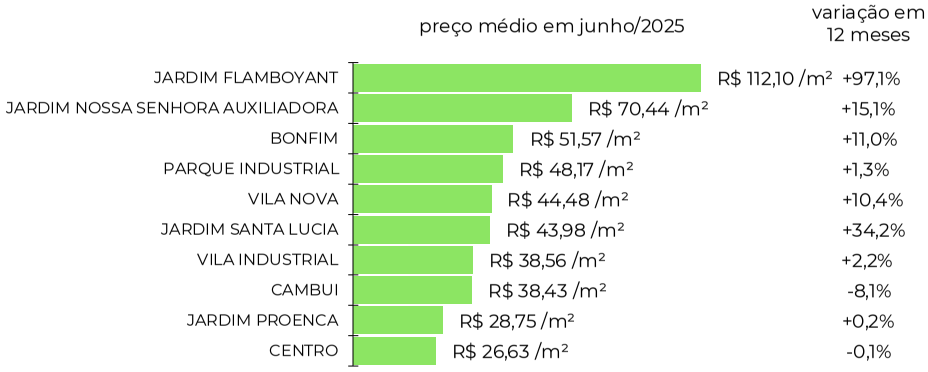
Zonas, distritos ou bairros mais representativos no índice (venda)*

Nível e variação do preço médio de venda de imóveis comerciais



Zonas, distritos ou bairros mais representativos no índice (locação)*

Nível e variação do preço médio de locação de imóveis comerciais



Fonte: Índice FipeZAP e IBGE. Nota (*): a Fipe não divulga informações detalhadas por zona, distrito ou bairro. Para dúvidas e outras solicitações, entre em contato via fipezap@fipe.org.br.

NITERÓI (RJ)

Últimos resultados do Índice FipeZAP (Venda Comercial)

Amostra (Venda Comercial)	2.009 anúncios
Variação no mês (junho/2025)	+0,34% ▲
Variação acumulada no ano (2025)	+0,36% ▲
Variação acumulada em 12 meses	+4,11% ▲
Preço médio de Venda Comercial (junho/2025)	R$ 7.855 / m²

Fonte: Índice FipeZAP.

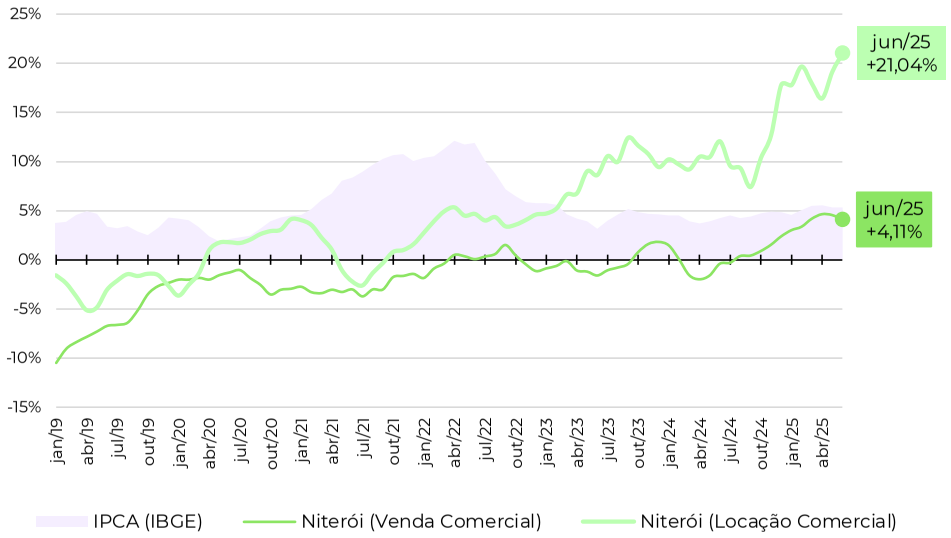
Últimos resultados do Índice FipeZAP (Locação Comercial)

Amostra (Locação Comercial)	581 anúncios
Variação no mês (junho/2025)	+2,69% ▲
Variação acumulada no ano (2025)	+10,36% ▲
Variação acumulada em 12 meses	+21,04% ▲
Preço médio de Locação Comercial (junho/2025)	R$ 44,33 / m²
Rental yield (junho/2025)	0,56% a.m./ 6,73% a.a.

Fonte: Índice FipeZAP.

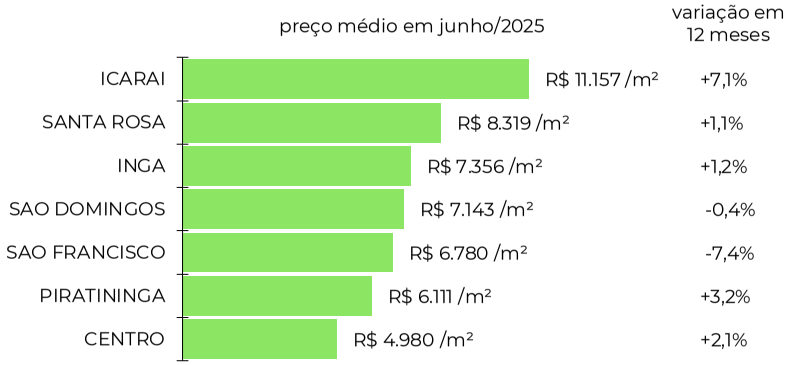
Variação acumulada do Índice FipeZAP Comercial em 12 meses

Série histórica do comportamento de preço médio de imóveis comerciais (%)



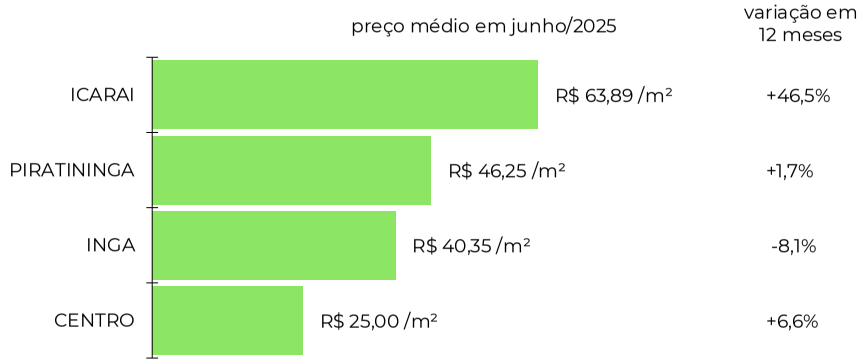
Zonas, distritos ou bairros mais representativos no índice (venda)*

Nível e variação do preço médio de venda de imóveis comerciais



Zonas, distritos ou bairros mais representativos no índice (locação)*

Nível e variação do preço médio de locação de imóveis comerciais



Fonte: Índice FipeZAP e IBGE. Nota (*): a Fipe não divulga informações detalhadas por zona, distrito ou bairro. Para dúvidas e outras solicitações, entre em contato via 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

Anotação de Responsabilidade Técnica - ART
Lei nº 6.496, de 7 de dezembro de 1977

CREA-GO

ART Obra ou serviço
1020250242006

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: 04/08/2025 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: 04/08/2025 Previsão término: 11/08/2025 Coordenadas Geográficas: -17.924098609,-51.715823604
Finalidade: **Comercial**
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
AVALIACAO EDIFICIO DE ALVENARIA PARA FINS COMERCIAIS	48,55	METROS QUADRADOS
LAUDO TECNICO EDIFICIO DE ALVENARIA PARA FINS COMERCIAIS	48,55	METROS QUADRADOS
AVALIACAO EDIFICIO DE ALVENARIA PARA FINS COMERCIAIS	1.110,15	METROS QUADRADOS
LAUDO TECNICO EDIFICIO DE ALVENARIA PARA FINS COMERCIAIS	1.110,15	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 e da Sala 3-B1 localizada no Campus Riachuelo. Por se tratar de edificações 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, 18 de AGOSTO de 2025
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	Não Possui
103,03	18/08/2025	R$ 103,03	28320690125235635	Registrada/OK		Livro de Ordem	CAT/CAO