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
[TAMBÉM APLICÁVEL PARA CONTRATAÇÃO INTEGRADA E SEMI-INTEGRADA]
LICITAÇÃO E CONTRATAÇÃO DIRETA

Universidade Federal de Jataí

(Processo Administrativo nº 23854.002918/2026-95)

LEGENDA DE FORMATAÇÃO:

As **inclusões** foram marcadas com **a cor VERMELHA**.
As **adaptações/alterações/ajustes** encontram-se destacadas **na cor VERDE**.
O **mero preenchimento das lacunas** foram realizados com letras **da cor AZUL**, todos feitos diretamente no texto.
As **supressões** foram **TACHADAS**.
As **justificativas** seguem transcritas em letras **da cor** CINZA logo abaixo de cada item modificado.

TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Contratação de *[obras]* *serviços* *[de engenharia]* *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 ~~com~~ sem regime de dedicação exclusiva de mão de obra*, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

[A1] Comentário: ***ORIENTAÇÕES PARA USO DO MODELO – LEITURA OBRIGATÓRIA***
1) *O presente modelo de Termo de Referência procura fornecer um ponto de partida para a definição do objeto e condições da contratação.* ***Este é o documento que mais terá variação de conteúdo, de acordo com as peculiaridades da demanda da Administração e do objeto a ser contratado.*** *Assim, a adaptação do texto deverá ser feita à luz dos pontos fundamentais da contratação, sempre de forma clara e objetiva.*
2) *A redação em preto consiste no que se espera ser invariável. Ela até pode sofrer modificações a depender do caso concreto, mas não são disposições feitas para variar. Por essa razão,* ***quaisquer modificações nas partes em preto, sem marcação de itálico, devem necessariamente ser justificadas nos autos****, sem prejuízo de eventual consulta ao órgão de assessoramento jurídico respectivo, a depender da matéria.*
3) Os itens deste modelo destacados em vermelho itálico devem ser preenchidos ou adotados pelo órgão ou entidade pública contratante segundo critérios de oportunidade e conveniência*, de acordo com as peculiaridades do objeto e cuidando-se para que sejam reproduzidas as mesmas definições nos demais instrumentos da contratação (minut* ... [1]

[A2] Comentário: ***Nota Explicativa:*** *Considerando que este Termo de Referência contempla tanto as hipóteses de contratações diretas quanto de contratações decorrentes de licitação, a expressão "fornecedor" ou "interessado", utilizada ao longo do texto, abrange contratados e licitantes, conforme o caso.*

Nota Explicativa 2: *Os trechos destacados em verde devem ser utilizados para a contratação de obras ou serviços de engenharia.*

Nota Explicativa 3: *Os trechos destacados em cinza devem ser utilizados em ca* ... [2]

[A3] Comentário: A opção pelo regime de execução por preço unitário (valor por refeição), em detrimento da dedicação exclusiva de mão de obra, justifica-se pela natureza do objeto, que privilegia a entrega de resultados (refeições produzidas) e a eficiência privada na gestão de pessoal, permitindo maior economicidade e mitigando riscos de responsabilidade trabalhista direta sobre a gestão de escalas da contratada.

[A4] Comentário: ***Nota Explicativa:*** *Adequar a redação do item conforme a natureza do objeto (obra, serviço contínuo, serviço de engenharia, serviço com dedicação exclusiva de mão de obra etc.).*

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: DEZ/2025

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL

[A5] Comentário: ***Nota Explicativa 1:*** *A tabela acima é meramente ilustrativa, podendo ser livremente alterada conforme o caso concreto.*

Nota Explicativa 2: *A justificativa para o parcelamento ou não do objeto deve constar do Estudo Técnico Preliminar (art. 18, §1º, inciso VIII, da Lei nº 14.133, de 2021, e art. 9º, inciso VII, da Instrução Normativa SEGES nº 58, de 8 de agosto de 2022). Os serviços, como regra, devem atender ao parcelamento quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso (art. 47, inciso II, da Lei n. 14.133, de 2021). Devem também ser observadas as regras do artigo 47, § 1º, da Lei n. 14.133, de 2021, que trata de aspectos a serem considerados na aplicação do princípio do parcelamento.*

Nota Explicativa 3*: O parcelamento não é ponto verificado usualmente em contratações diretas, já que estas não são feitas em regime competitivo. No entanto, no caso de se tratar de dispensa de pequeno valor feita pelo sistema de dispensa eletrônica ou qualquer outro caso de dispensa submetida a algum regime competitivo, a análise sobre o parcelamento deverá ocorrer nos moldes acima.*

Nota Explicativa 4: *Em contratação de itens de valor correspondente a até R$ 80.000,00 deve ser garantida a participação exclusiva de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte (ME e EPP), conforme artigo 48, inciso I, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e artigo 6º do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015).*

Nota Explicativa 5: *Building Information Modelling – BIM: O Decreto nº 10.306/2020 trata da utilização do Building Information Modelling (BIM) na execução direta ou indireta de obras e serviços de engenharia realizados pelos órgãos e pelas entidades da administração pública federal, conforme Estratégia BIM BR, instituída pelo Decreto nº 11.888, de 22 de janeiro de 2024. Building Information Modelling - BIM ou Modelagem da Informação da Construção corresponde ao "conjunto de tecnologias e processos integrados que permite a criação, a utilização e a atualização de modelos digitais de uma construção, de modo colaborativo, que sirva a todos os participantes do empreendimento, em qualquer etapa do ciclo de vida da construção" (art. 3º, inciso II, do Decreto nº 10.306/2020).*

... [3]

[A6] Comentário: ***Nota Explicativa:*** *Não preencher as colunas indicativas de valores quando se tratar de orçamento sigiloso.*

1	Fornecimento de grandes refeições (almoço e jantar), no Restaurante Universitário do Campus Jatobá - Cidade Universitária pelo sistema de distribuição tipo bandejão e para o Campus Riachuelo - Fornecimento de alimentação pronta para consumo, acondicionada em embalagens do tipo “marmitex”, material do marmitex: alumínio ou EPS (Poliestireno Expandido)/ isopor, capacidade 900 ml, com fechamento hermético, garantindo a ausência de vazamentos e a proteção total contra agentes externos até o momento do consumo. As refeições devem ser acompanhadas de kit de talheres descartáveis, contendo neste: 1 (uma) faca, 1 (um) garfo e um guardanapo descartável, preferencialmente de material biodegradável e resistente, acondicionados em embalagem plástica, transparente. As saladas cruas deverão ser entregues em embalagens individualizadas (podendo estas serem de material plástico ou isopor com fechamento hermético).	15210	Unidade	158.916	R$ 27,69	R$ 4.400.384 ,04

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: DEZ/2025

2	Fornecimento de pequenas refeições (café da manhã), no Restaurante Universitário do Campus Jatobá - Cidade Universitária -Fornecimento de pequenas refeições (café da manhã), no Restaurante Universitário do Campus Jatobá - Cidade Universitária - Fornecimento de alimentação pronta para consumo, acondicionada em embalagens do tipo "marmitex" preferencialmente retangular, material do marmitex: alumínio ou EPS (Poliestireno Expandido)/ isopor, capacidade 900 ml, com fechamento hermético.	5320	Unidade	90.000	R$ 15,00	R$ 1.350.000 ,00
Total R$		5.750.384,04				

1.1.1. ~~*Estimativas de consumo individualizadas, do órgão gerenciador e órgão(s) e entidade(s) participante(s).*~~

~~***Órgão Gerenciador:***~~					
~~***Item***~~	~~***DESCRIÇÃO/ ESPECIF.***~~	~~***UNIDADE DE MEDIDA***~~	~~*REQUISIÇÃO MÍNIMA*~~	~~*REQUISIÇÃO Máxima*~~	~~***Quantidade total***~~

~~***Órgão Participante:***~~					
~~***Item***~~	~~***DESCRIÇÃO/ ESPECIF.***~~	~~***UNIDADE DE MEDIDA***~~	~~*REQUISIÇÃO MÍNIMA*~~	~~*REQUISIÇÃO Máxima*~~	~~***Quantidade total***~~

~~***Órgão Participante:***~~

~~Item~~	~~DESCRIÇÃO/ ESPECIF.~~	~~UNIDADE DE MEDIDA~~	~~REQUISIÇÃO MÍNIMA~~	~~REQUISIÇÃO Máxima~~	~~Quantidade total~~

Classificação do objeto quanto à heterogeneidade ou complexidade

1.2. *O(s) serviço(s) objeto desta contratação são caracterizados como* ***comum(ns),*** *conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.*

~~***OU***~~

1.3. ~~*O objeto da contratação tem a natureza de* ***[obra]*** ***OU*** ***[serviços especiais]*** ***OU*** ***[serviços especiais de engenharia]****, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.*~~

Classificação do objeto quanto ao modelo de execução

1.4. ~~*O serviço é enquadrado como não contínuo ou contratados por escopo.*~~

~~***OU***~~

1.5. *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,* ~~*sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando [...]*~~ ~~***OU***~~ *[o Estudo Técnico Preliminar]* ~~***OU*** *[os termos da Nota Técnica .../...];~~

Prazo de vigência

1.6. ~~*O prazo de vigência da contratação é de* ***[indicar o prazo]*** *contados do(a)* ***[indicar o termo inicial da vigência]****, na forma do artigo 105 da Lei n° 14.133, de 2021.*~~

~~***OU***~~

1.7. *O prazo de vigência da contratação é de* ***12 meses, limitado a 5 anos*** *contados do(a) data de publicação do extrato contratual no* ***Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP)****, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei n° 14.133, de 2021.*

~~***OU***~~

1.8. ~~*O prazo de vigência da contratação é de* ***[indicar o prazo, limitado a um ano da ocorrência da emergência ou calamidade]*** *contados do(a)* ***[indicar o termo inicial da vigência]****, improrrogável, na forma do art. 75, inciso VIII, da Lei n° 14.133/2021.*~~

1.9. 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

A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência. *Tendo em vista o fim do contrato emergencial 89/2025 e 90/2025 - Processo eletrônico SEI nº 23854.006979/2025-41 faz-se necessário realizar uma contratação por meio de licitação pela essencialidade e continuidade para segurança alimentar do funcionamento do objeto às atividades da Universidade. Trata-se de contratação cujo objeto é a prestação de serviços de* ***Alimentação Coletiva****, com prazo de vigência inicial de 12 (doze) meses, admitida a prorrogação sucessiva até o limite de* ***10 (dez) anos****, nos termos do art. 107 da Lei nº 14.133/2021, desde que demonstrada a vantajosidade econômica para a Administração. A contratação é de empresa especializada na prestação de Serviços de Alimentação Coletiva por meio da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e distribuição de refeições no Restaurante Universitário (RU) da Universidade Federal de Jataí (UFJ) - Campus Jatobá (refeição no*

[A7] Comentário: ***Nota Explicativa 1:*** *Sobre a natureza do objeto, deve-se ter em mente o disposto na Orientação Normativa AGU nº 54/2014: Compete ao agente ou setor técnico da administração declarar que o objeto licitatório é de natureza comum para efeito de utilização da modalidade pregão e definir se o objeto corresponde a obra ou serviço de engenharia, sendo atribuição do órgão jurídico analisar o devido enquadramento da modalidade licitatória aplicável.*

Nota Explicativa 2: *Deve a Administração atentar para as definições de obras, serviços comuns e serviços especiais, inclusive de engenharia, constantes do art. 6º, incisos XII, XIII, XIV e XXI, "a" e "b"Lei n.º 14.133, de 2021, respectivamente.*

[A8] Comentário: ***Nota Explicativa 1:*** *Enquadramento da Contratação para fins de vigência - Há três tipos de contratação para fornecimento/execução de serviços, no que tange à vigência:*
a) Há ***serviços não contínuos*** *quando se trata de um serviço sem que haja uma demanda de caráter permanente. Uma vez finalizado, resolve-se a necessidade que deu azo ao contrato. Estes usam o art.105 da Lei nº 14.133, de 2021, como fundamento e partem apenas de créditos do exercício corrente, salvo se inscritos no Plano Plurianual.*
b) Há ***serviços contínuos*** *quando o serviço é uma necessidade permanente. É o caso, por exemplo, de serviços de limpeza e segurança essenciais para o funcionamento do órgão público. Nessas situações, findado o contrato, haverá sua substituição por um novo e assim, sucessivamente, pois a necessidade em si é permanente. Contratações dessa natureza são atendidas pelo art. 106 da Lei nº 14.133, de 2021.*
c) Em caso de ***contratação emergencial,*** *a vigência é regida pelo art. 75, VIII, estando limitada a um ano da emergência e não sendo passível de prorrogação.*
Incumbe à área que elabora o Termo de Referência enquadrar a contratação ... [4]

[A9] Comentário: ***Nota Explicativa****: De acordo com o artigo 6º, inciso XXIII, alínea 'c', da Lei nº 14.133, de 2021, a fundamentação da contratação é realizada mediante "referência aos estudos técnicos preliminares correspondentes ou, quando não for possível divulgar esses estudos, no extrato das partes que não contiverem informações sigilosas". A Instrução Normativa SEGES/ME nº 58, de 8 de agosto de 2022, dispõe sobre a "elaboração do ETP, para a aquisição de bens e a contratação de serviços e obras, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional, e sobre o Sistema ETP digital". No mesmo sentido é a previsão do art. 9º, inciso II, da Instrução Normativa Seges/ME nº 81, de 2022.*

sistema autosserviço - "bandejão") de 158.916 (cento e cinquenta oito mil e novecentos e dezesseis) grandes refeições (almoço e jantar) e 90.000 (noventa mil) pequenas refeições (café da manhã) para os alunos beneficiários de auxílio alimentação, bem como para a comunidade universitária em geral, com a concessão de espaço físico e de parte dos móveis e equipamentos. Verba orçamentária advinda da Política Nacional de Assistência Estudantil (PNAES) nº 7234/2010. O recurso PNAES é utilizado para pagamento de benefícios diretos e indiretos para discentes de graduação com status ativo e caso haja dotação orçamentária para discentes dos cursos de mestrado e doutorado. Os benefícios diretos são as bolsas de auxílio estudantil para discentes em vulnerabilidade social.

2.1. *O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2026, conforme detalhamento a seguir:*

I) ID PCA no PNCP: 35840659000130-0-000001/2026;
II) Data de publicação no PNCP: 17/06/2025;
*III) Id do item no PCA: **3870 e 3871**;*
IV) Classe/Grupo: 632 - SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE COMIDA;
*V) Identificador da Futura Contratação: **156678-10/2026**;*

OU

2.2. ~~*O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual [ANO] conforme consta das informações básicas desse Termo de Referência.*~~

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

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

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

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

4.1.1 *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 *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:*

4.1.6 *Vazamentos de água nas torneiras;*

4.1.7 *Luzes de postes e refletores ligadas durante o dia;*

[A10] Comentário: ***Nota Explicativa 1:*** *O artigo 18, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021, dispõe:*
§ 1º O estudo técnico preliminar a que se refere o inciso I do caput deste artigo deverá evidenciar o problema a ser resolvido e a sua melhor solução, de modo a permitir a avaliação da viabilidade técnica e econômica da contratação, e conterá os seguintes elementos:
(...)
VII - descrição da solução como um todo, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso.
Ver também Instrução Normativa SEGES/ME nº 58, de 08 de agosto de 2022 (ETP), art. 3º, inciso I e art. 6º.
Caso haja a necessidade de modificação da descrição em relação à originalmente feita nos estudos técnicos preliminares, recomenda-se ajustar a redação deste dispositivo, para que passe a contemplar essa alteração.
A Instrução Normativa Seges/ME nº 81, de 2022, também trata da necessidade ... [5]

[A11] Comentário: ***Nota Explicativa 1:*** *Os requisitos da contratação deverão ser registrados nos Sistemas TR DIGITAL e ETP DIGITAL, nos termos do art. 9º, inciso IV da IN Seges/ME nº 81, de 2022 e art. 9º, II, da Instrução Normativa Seges/ME nº 58, de 2022.*

Nota Explicativa 2: *Alguns requisitos de contratação tratados na lei foram abordados neste tópico do Termo de Referência. Isso não impede que outros requisitos de contratação, de caráter técnico, sejam inseridos pela área competente. Registre-se, apenas, que a documentação de habilitação técnica é objeto de tópico específico deste TR (CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR) de modo que sua inclusão aqui seria redundante.*

[A12] Comentário: ***Nota Explicativa 1:*** *O Termo de Referência e os Estudos Técnicos Preliminares deverão estar alinhados com o Plano Diretor de Logística Sustentável, Plano de Contratações Anual, além de outros instrumentos de planejamento da Administração, de acordo com o art. 7º da IN Seges/ME nº 81, de 2022, e art. 7º da Instrução Normativa Seges/ME nº 58, de 2022.*
Nota Explicativa 2: *Nos termos da Portaria SEGES/ME nº 8.678, de 19 de julho de 2021, o Plano Diretor de Logística Sustentável é instrumento de governança, vinculado ao planejamento estratégico do órgão ou entidade, ou instrumento equivalente, e às leis orçamentárias, que estabelece a estratégia das contratações e da logística no âmbito do órgão ou entidade, considerando objetivos e ações referentes a critérios e a práticas de* ... [6]

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

4.1.9 *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 depois de transcorrido o período de uso pelos profissionais;*

4.1.10 *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;*

4.1.11 *Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água e energia elétrica;*

4.1.12 *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.;*

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

4.1.14 *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;*

4.1.15 *Uso de utensílios de materiais permanentes;*

4.1.16 *Elaboração de cardápio considerando a sazonalidade dos hortifrútis;*

4.1.17 *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;*

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

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

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

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

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

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

4.1.24 *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;

4.1.25 *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~~ Padronização de Alimentos Conforme Normativa

4.2. *Na presente contratação será admitida a indicação da(s) seguinte(s) ~~marca(s)~~ padronização das, característica(s) ou ~~modelo(s)~~ dos alimentos~~,~~ de acordo com as justificativas contidas nos anexos do Termo de Referência: (...).*

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

4.2.2 Em caso de carnes, todos os produtos e subprodutos 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.

4.2.3 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 dos órgãos pertinentes, evitando qualquer manipulação de dados, alteração ou inserção de registro.

4.2.4 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~~ alimentos fora da padronização normativa 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~~ alimentos:*

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).*

4.3.2 *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 emitidos(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*

[A13] Comentário: A padronização encontra amparo direto na **Lei nº 14.133/2021**:
- **Art. 40, inciso V, alínea 'a':** Estabelece que a Administração deve buscar a padronização sempre que houver a possibilidade de definir especificações objetivas que atendam ao interesse público.
- Determina que o processo de padronização deve considerar a economia de escala, a agilidade na reposição e a eficiência na gestão de estoques.

[A14] Comentário: Na execução contratual, a falta de padronização gera o **"Desperdício por Inadequação"**.

[A15] Comentário: Mencionava Estudos Preliminares mas, consta nos anexos do termo de referência.

[A16] Comentário: ***Nota Explicativa 1:*** *Embora a contratação seja de serviços, é possível que a Administração indique marcas ou modelos de eventuais bens necessários à execução do objeto da contratação.*

Nota Explicativa 2: *Marca - Excepcionalmente será permitida a indicação de uma ou mais marcas ou modelos, desde que justificada tecnicamente no processo, nas hipóteses descritas no art. 41, inciso I, alíneas a, b, c e d da Lei nº 14.133, de 2021.*

Nota Explicativa 3: *Similaridade - Quando necessária a indicação, no edital ou aviso de contratação direta, de marca como referência de qualidade ou facilitação da descrição do objeto, ela deverá ser seguida das expressões "ou equivalente", "ou similar" e "ou de melhor qualidade", hipótese em que a Administração poderá exigir que o interessado comprove desempenho, qualidade e produtividade compatíveis com o produto similar ou equivalente à marca de referência mencionada, por meio dos procedimentos de prova de qualidade estabelecidos no art. 42 da Lei n.º 14.133, de 2021.* ... [7]

[A17] Comentário: Sob a ótica do rigor fiscal, a padronização é necessária pelos seguintes motivos: Garantia da Isonomia e Seleção da Proposta mais Vantajosa; Segurança Nutricional e Mitigação de Desperdício;.

[A18] Comentário: ***Nota Explicativa 1:*** *Embora a contratação seja de serviços, é possível que a Administração vede o emprego de marca ou produto de bens empregados em sua execução, com base em experiência prévia, registrada em processo administrativo, conforme art. 41, III, da Lei nº 14.133, de 2021.* ... [8]

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.

4.3.3 *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.*

~~Da exigência de carta de solidariedade~~

4.4. ~~*Em caso de fornecedor, revendedor ou distribuidor, será exigida do licitante/interessado provisoriamente classificado em primeiro lugar, nos termos do edital ou do aviso de contratação direta, carta de solidariedade emitida pelo fabricante, que assegure a execução do contrato.*~~

Subcontratação

4.5. *Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.*

~~OU~~

4.6. ~~*É permitida a subcontratação parcial do objeto, até o limite de **XX%** (**xxxxx** por cento) do valor total do contrato, nas seguintes condições:*~~

4.7. ~~*É vedada a subcontratação completa ou da parcela principal da obrigação, abaixo discriminada:*~~

4.7.1 ~~*[...];*~~

4.7.2 ~~*[...]; e*~~

4.7.3 ~~*[...].*~~

4.8. ~~*Poderão ser subcontratadas as seguintes parcelas do objeto:*~~

4.8.1 ~~*[...];*~~

4.8.2 ~~*[...]; e*~~

4.8.3 ~~*[...].*~~

4.9. ~~*Em qualquer hipótese de subcontratação, permanece a responsabilidade integral do Contratado pela perfeita execução contratual, cabendo-lhe realizar a supervisão e coordenação das atividades do subcontratado, bem como responder perante o Contratante pelo rigoroso cumprimento das obrigações contratuais correspondentes ao objeto da subcontratação.*~~

4.10. ~~*A subcontratação depende de autorização prévia do Contratante, a quem incumbe avaliar se o subcontratado cumpre os requisitos de qualificação técnica necessários para a execução do objeto.*~~

4.11. ~~*O Contratado apresentará à Administração documentação que comprove a capacidade técnica do subcontratado, que será avaliada e juntada aos autos do processo correspondente.*~~

4.12. ~~*É vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na contratação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau.*~~

4.13. ~~*Em se tratando de serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra, o Contratado terá responsabilidade solidária por atos e omissões do subcontratado que resultem em descumprimento da legislação trabalhista (art. 2º, inciso IV, do Decreto nº 12.174, de 2024).*~~

[A19] Comentário: ***Nota Explicativa:*** *Embora se trate de prestação de serviço, é possível que o conjunto de obrigações da contratação envolva fornecimento de algum bem ou execução específica de serviço autorizado, situação na qual a exigência de carta de solidariedade pode se revelar possível.*
Em razão de seu potencial de restringir a competitividade do certame, a exigência de carta de solidariedade somente se justificará em situações excepcionais e devidamente motivadas.

[A20] Comentário: ***Nota Explicativa 1:*** *A subcontratação deve ser avaliada à luz do artigo 122 da Lei nº 14.133, de 2021.*
"Art. 122. Na execução do contrato e sem prejuízo das responsabilidades contratuais e legais, o contratado poderá subcontratar partes da obra, do serviço ou do fornecimento até o limite autorizado, em cada caso, pela Administração.
§ 1º O contratado apresentará à Administração documentação que comprove a capacidade técnica do subcontratado, que será avaliada e juntada aos autos do processo correspondente.
§ 2º Regulamento ou edital de licitação poderão vedar, restringir ou estabelecer condições para a subcontratação.
§ 3º Será vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau, devendo essa proibição constar expressamente do edital de licitação."
... [9]

[A21] Comentário: ***Nota Explicativa 1:*** *Em caso de necessidade de inclusão de outras especificações técnicas quanto à subcontratação, deverão ser inseridas nestes itens.*

Nota Explicativa 2: *A subcontratação parcial é permitida e deverá ser analisada pela Administração com base nas informações dos estudos preliminares, em cada caso concreto. Caso admitida no Termo de Referência, deve-se estabelecer com detalhamento seus limites e condições, inclusive especificando quais parcelas do objeto poderão ser subcontratadas.*

Nota Explicativa 3: *A depender da parcela do objeto cuja subcontratação será permitida, poderá ser previsto, no tópico pertinente, que a qualificação técnica seja demonstrada por meio de atestado*
... [10]

Garantia da contratação

4.14. ~~*Não haverá exigência da garantia da contratação dos art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.*~~

~~OU~~

4.15. *Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, com validade durante a execução do contrato e 90 (noventa) dias após término da vigência contratual, podendo o Contratado optar pela caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública, seguro-garantia, fiança bancária ou título de capitalização, em valor correspondente a* ***5%*** *(****cinco*** *por cento) do valor* ~~***[total] OU [anual]***~~ *da contratação.*

4.15.1 ~~*Tratando-se de obra ou serviço de engenharia, será exigida garantia adicional do fornecedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta.*~~

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

4.16.1 *A apólice de seguro-garantia permanecerá em vigor mesmo que o Contratado não pague o prêmio nas datas convencionadas.*

4.16.2 *Caso o adjudicatário não apresente a apólice de seguro de garantia antes da assinatura do contrato, ocorrerá a preclusão do direito de escolha dessa modalidade de garantia.*

4.16.3 *A apólice de seguro-garantia deverá acompanhar as modificações referentes à vigência do contrato principal mediante a emissão do respectivo endosso pela seguradora.*

4.16.4 *Será permitida a substituição da apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as condições e coberturas da apólice vigente e nenhum período fique descoberto, ressalvados os períodos de suspensão contratual.*

4.16.5 *Caso o adjudicatário não opte pelo seguro-garantia ou não apresente a apólice de seguro de garantia antes da assinatura do contrato, deverá apresentar, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contado da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia nas modalidades de caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, fiança bancária ou títulos de capitalização.*

4.17. *Caso seja a garantia em dinheiro a modalidade de garantia escolhida pelo Contratado, deverá ser efetuada em favor do Contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.*

4.18. *Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério competente.*

4.19. *No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá ser emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil, e deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.*

4.20. *Na hipótese de opção pelo título de capitalização, a garantia deverá ser custeada por pagamento único, com resgate pelo valor total, sob a modalidade de instrumento de garantia, emitido por sociedades de capitalização regulamente constituídas e autorizadas pelo Governo Federal.*

4.20.1 *O título de capitalização deverá ser apresentado ao Contratante juntamente com as condições gerais e o número do processo administrativo sob o qual o plano de capitalização foi aprovado pela Susep (art. 8º, III, da Circular SUSEP nº 656, de 11 de março de 2022).*

[A22] Comentário: ***Nota Explicativa 1:*** *Neste momento, a área técnica competente deverá indicar se será, ou não, exigida a garantia de execução do objeto para a contratação.*

Nota Explicativa 2: *Para contratações com mão de obra de dedicação exclusiva, a exigência de garantia é obrigatória (Anexo VII-F da IN Seges 5/2017).*

Nota Explicativa 3: *O percentual da garantia será de:*
a) até 5% (cinco por cento) do valor inicial do contrato, para contratações em geral, conforme art. 98 da Lei nº 14.133, de 2021;
b) até 10% (dez por cento) do valor inicial do contrato, nos casos de alta complexidade técnica e riscos envolvidos, caso em que deverá haver justificativa específica nos autos, conforme art. 98 da Lei nº 14.133, de 2021;
c) deverá ser acrescido de garantia adicional aos percentuais citados anteriormente, em casos de previsão de antecipação de pagamento, nos termos do art. 145, § 2º, da Lei nº 14.133, de 2021.
d) nos casos de contratos que impliquem a entrega de bens pela Administração, dos quais o contratado ficará depositá ... [11]

[A23] Comentário: ***Nota explicativa****: Conforme Comunicado nº 41.321/2024 e Resolução CMN nº 5.050/2022, ambas orientações publicadas pelo Banco Central do Brasil, Sociedades de Crédito Direto (SCDs) e Sociedades de Empréstimo entre Pessoas (SEPs)* ***não*** *estão autorizadas a prestar garantias diretamente. Essa vedação inclui a emissão de cartas fiança, seguros garantia e instrumentos si* ... [12]

[A24] Comentário: ***Nota explicativa****: Nos casos de contratos que impliquem a entrega de bens pela Administração, dos quais o contratado ficará depositário (art.101), deverá haver nos autos certificação do valor dos bens e ser incluído o seguinte item:*
"Deverá ser acrescido ao valor da garantia, previsto no item anterior, o valor d ... [13]

[A25] Comentário: ***Nota Explicativa****: Essa disposição decorre do art. 59, §5º, da Lei 14133, de 2021.*

[A26] Comentário: ***Nota Explicativa****: **Seguro-garantia com cláusula de retomada** - O art.102 da Lei n.º 14.133, de 2021, estabelece que, na contratação de obras e serviços de engenharia, a Administração poderá exigir a prestação da garantia na modalidade seguro-garantia, com a chamada* ***cláusula de retomada*** *por parte da seguradora, isto é, com a obrigação de a seguradora assumi* ... [14]

[A27] Comentário: ***Nota Explicativa****: Disposição decorrente do art. 1º, IV, do Decreto-Lei nº 1.737, de 1979.*

4.21. *A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, sob pena de não aceitação, o pagamento de:*

4.21.1 *prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;*

4.21.2 *multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e*

4.21.3 *obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pelo Contratado.*

4.22. *A apólice do seguro-garantia ou a fiança bancária deverá ter cobertura para o pagamento direto ao empregado das verbas devidas em razão da inadimplência do Contratado.*

4.22.1 *O pagamento direto não pode estar condicionado ao trânsito em julgado de decisão judicial, sendo suficiente decisão definitiva em processo administrativo, que apure o montante devido.*

4.23. *No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada ou renovada, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, contado da data de assinatura do termo aditivo ou da emissão do apostilamento, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.*

4.24. *Na hipótese de suspensão do contrato por ordem ou inadimplemento da Administração, o Contratado ficará desobrigado de renovar a garantia ou de endossar a apólice de seguro até a ordem de reinício da execução ou o adimplemento pela Administração.*

4.25. *Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, o Contratado obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contados da data em que for notificada.*

4.26. *O Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.*

4.26.1 *O emitente da garantia ofertada pelo Contratado deverá ser notificado pelo Contratante quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.*

4.26.2 *Caso se trate da modalidade seguro-garantia, ocorrido o sinistro durante a vigência da apólice, sua caracterização e comunicação poderão ocorrer fora desta vigência, não caracterizando fato que justifique a negativa do sinistro, desde que respeitados os prazos prescricionais aplicados ao contrato de seguro, nos termos do art. 20 da Circular Susep n° 662, de 11 de abril de 2022.*

4.27. *Extinguir-se-á a garantia com a restituição da carta fiança, autorização para a liberação de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia ou anuência ao resgate do título de capitalização, acompanhada de declaração do Contratante, mediante termo circunstanciado, de que o Contratado cumpriu todas as cláusulas do contrato.*

4.27.1 *A extinção da garantia na modalidade seguro-garantia observará a regulamentação da Susep.*

4.27.2 *A Administração deverá apurar se há alguma pendência contratual antes do término da vigência da apólice.*

4.28. *A garantia somente será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, será atualizada monetariamente.*

4.28.1 *Em se tratando de serviços executados com dedicação exclusiva de mão de obra, a garantia somente será liberada ante a comprovação de que o Contratado pagou todas as verbas rescisórias decorrentes da contratação, sendo que, caso esse pagamento não ocorra até o fim do segundo mês após o encerramento da vigência contratual, a garantia deverá ser utilizada para o*

[A28] Comentário: Nota Explicativa 1: Essa disposição tem como base o disposto no art. 121, § 3º, inciso I, da Lei nº 14.133, de 2021, bem como o entendimento firmado no PARECER n. 00036/2024/DECOR/CGU/AGU (NUP: 18220.101646/2022-06), aprovado pelo Despacho do Advogado-Geral da União nº 332, de 13 de agosto de 2024, segundo o qual:

"a) **não** se mostra compatível com a Lei nº 14.133, de 2021, e a Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 5, de 2017, a cláusula de seguro-garantia que condiciona o pagamento de verbas trabalhistas e previdenciárias ao trânsito em julgado de ação de responsabilização, em contrato de prestação de serviço continuado com dedicação exclusiva de mão de obra; e

b) a apólice de seguro-garantia que contenha essa previsão é passível de rejeição, cabendo à Administração a decisão a partir da avaliação dos critérios de conveniência e oportunidade".

Nota Explicativa 2: Tendo em vista que os fundamentos da tese firmada no Parecer nº 36/2024/DECOR/CGU/AGU são adequados à **fiança bancária**, e considerando o subitem 3.1, "b", do Anexo VII-F da IN SEGES/MPDG nº 05/2017, entende-se ser viável aplicar, por analogia, à referida modalidade de garantia contratual, o entendimento firmado no Parecer, quando houver, na carta fiança, cláusula que condiciona o pagamento de verbas trabalhistas ao trânsito em julgado de ação de responsabilização, em contrato de prestação de serviço continuado com dedicação exclusiva de mão de obra.

[A29] Comentário: ***Nota explicativa:*** *A Instrução Normativa SEGES/MP n.º 05/2017, no item 3.1, alínea "a" do Anexo VII-F, aplicável por força da Instrução Normativa SEGES/ME n.º 98/2022, fixa em 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do contratante, contado da assinatura do contrato, o prazo para apresentação de comprovante de prestação de garantia. Esse prazo deve ser aplicado por analogia, na hipótese de reposição da garantia.*

pagamento dessas verbas trabalhistas, incluindo suas repercussões previdenciárias e relativas ao FGTS, observada a legislação que rege a matéria;

4.28.2 *Também poderá haver liberação da garantia se a empresa comprovar que os empregados serão realocados em outra atividade de prestação de serviços, sem que ocorra a interrupção do contrato de trabalho;*

4.28.3 *Por ocasião do encerramento da prestação dos serviços Contratados, a Administração Contratante poderá utilizar o valor da garantia prestada para o pagamento direto aos trabalhadores vinculados ao contrato no caso da não comprovação: (1) do pagamento das respectivas verbas rescisórias ou (2) da realocação dos trabalhadores em outra atividade de prestação de serviços.*

4.29. *O Contratado autoriza o Contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista neste Termo de Referência.*

4.30. *O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo Contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada.*

4.31. *A garantia de execução é independente de eventual garantia do produto ou serviço prevista neste Termo de Referência.*

Vistoria

4.32. ~~*Não há necessidade de realização de avaliação prévia do local de execução dos serviços.*~~

~~***OU***~~

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

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

4.34.1 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.

***4.34.2** 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 ou nutricaoprae@ufj.edu.br. Deve-se realizar a leitura prévia do edital e documentos complementares.*

4.34.3 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.

4.34.4 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.

4.34.5 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.

~~***Instalação de escritório***~~

4.35. ~~*Considera-se imprescindível para a adequada execução dos serviços contratados que o fornecedor possua ou venha a instalar escritório contendo estrutura administrativa mínima, no município de **[indicar o Município/UF]**, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.*~~

~~***Margem de Preferência***~~

[A30] Comentário: ***Nota Explicativa:*** *É assegurado ao interessado o direito de realizar vistoria prévia no local de execução do serviço sempre que o órgão ou entidade contratante considerar essa avaliação imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado (art. 63, § 2º, da Lei nº 14.133, de 2021). Ainda assim, segundo o texto legal, o contratado poderá optar por não realizar a vistoria, caso em que terá de atestar o conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação, mediante declaração formal do seu responsável técnico (art. 63, §3º).*
Nesse contexto, uma vez facultada a realização da vistoria prévia no Termo de Referência, os interessados terão três opções para cumprir o requisito de habilitação correspondente, conforme §§2º e 3º do art. 63, da Lei nº 14.133, de 2021, a saber:
a) realizar a vistoria e atestar que conhece o local e as condições da realização da obra ou serviço;
b) atestar que conhece o local e as condições da realização da obra ou serviço;
c) declarar formalmente, por meio do respectivo responsável técnico, que ... [15]

[A31] Comentário: ***Nota Explicativa:*** *O Decreto n.º 10.977, de 23 de fevereiro de 2022, regulamenta a Lei nº 7.116, de 29 de agosto de 1983, para estabelecer os procedimentos e os requisitos para a expedição da Carteira de Identidade por órgãos de identificação dos Estados e do Distrito Federal, e a Lei nº 9.454, de 7 de abril de 1997, para estabelecer o Serviço de Identificação do Cidadão como o Sistema Nacional de Registro de Identificação Civil. Em seu art. 3º, o Decreto estabelece que a Carteira de Identidade adota o número de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas - CPF como registro geral nacional previsto no inciso IV do caput do art. 11.*

[A32] Comentário: ***Nota Explicativa:*** *Conforme Acórdão nº 1176/2021- TCU - Plenário, "É irregular a exigência de que o contratado instale escritório em localidade específica, sem a devida demonstração de que tal medida seja imprescindível à adequada execução do objeto licitado, considerando os custos a serem suportados pelo contratado, sem avaliar a sua pertinência frente à materialidade da contratação e aos impactos no orçamento estimativo e na competitividade do certame, devido ao potencial de restringir o caráter competitivo da licitação, afetar a economicidade do contrato e ferir o princípio da isonomia, em ofensa ao art. 3º, caput e § 1º, inciso I, da Lei 8.666/1993". Segundo o item 10.6, "a", do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n.º 05/2017, a exigência é aplicável à contratação de serviços continuados em geral.*

4.36. ~~*O objeto da contratação enquadra-se na margem de preferência ..... **[normal] OU [adicional]** de ..... %, prevista no Decreto n.º....., conforme disposto na Resolução n.º ..... da Comissão Interministerial de Contratações Públicas para o Desenvolvimento Sustentável – CICS.*~~

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: *O início dos serviços será autorizado com antecedência mínima de três dias* contados ~~*assinatura do contrato **OU** da emissão da ordem de serviço pela Administração.*~~

5.1.2 ~~Descrição detalhada dos métodos, rotinas, etapas, tecnologias procedimentos, frequência e periodicidade de execução do trabalho: *[...].*~~

5.1.3 ~~*Cronograma de realização dos serviços: [...];*~~

5.1.4 ~~*Etapa ... Período / a partir de / após concluído ...*~~

Local e horário da prestação dos serviços

5.2. Os serviços serão prestados no seguinte endereço: *O espaço físico (prédio do RU) localiza-se no Campus BR 364, km 195, nº 3.800 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.*

5.3. 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 22h40.*

Rotinas a serem cumpridas

5.3.1 A execução contratual observará as rotinas ~~*[abaixo] / [em anexo]*~~:

5.3.1.1. 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).

5.3.1.2. 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.

5.3.1.3. Os cardápios mensais, abrangendo café da manhã, almoço e jantar, deverão ser elaborados pela CONTRATADA e submetidos ao Fiscal Técnico do Contrato (Setor de Nutrição da PRAE/UFJ), via e-mail e em formato editável, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias da data prevista para sua execução.

§ 1º. O Fiscal do Contrato terá o prazo de até 10 (dez) dias úteis para análise, aprovação ou solicitação de modificações fundamentadas.

§ 2º. Caso haja necessidade de alterações por parte da Contratada após a aprovação inicial (ex: indisponibilidade de insumo no mercado), estas deverão ser comunicadas e autorizadas formalmente pela fiscalização com no mínimo 48 horas de antecedência, mantendo-se a equivalência nutricional e o equilíbrio contratual.

5.3.1.4. Todos os cardápios encaminhados pela CONTRATADA deverão conter em anexo as fichas técnicas de preparo (FTP), incluindo valor nutritivo (valor calórico, proteínas, carboidratos, lipídios

[A33] Comentário: ***Nota Explicativa:*** *A Administração deverá verificar se o objeto da contratação está contemplado com margem de preferência normal ou adicional estabelecida em resoluções da Comissão Interministerial de Contratações Públicas para o Desenvolvimento Sustentável – CICS, nos termos do Decreto n.º 11.890, de 22 de janeiro de 2024. Em caso positivo, deverá inserir neste item do Termo de Referência as justificativas do enquadramento do objeto na norma correspondente sobre margem de preferência.*

No momento de edição desta minuta, não foram localizados atos normativos que viessem a estabelecer margens de preferência para serviços nacionais que atendam a normas técnicas brasileiras.

[A34] Comentário: ***Nota Explicativa 1****: Este item deve ser adaptado de acordo com as necessidades específicas do órgão ou entidade, apresentando-se, este modelo, de forma meramente exemplificativa.*

Nota Explicativa 2: *A descrição das tarefas básicas depende das características específicas do serviço contratado e* ... [16]

[A35] Comentário: ***Nota Explicativa:*** *Segundo a Instrução Normativa SEGES/MGI n.º 190, de 5 de dezembro de 2024, fica estabelecida a redução de jornada de trabalho de 44 (quarenta e quatro) horas para 40 (quarenta) horas semanais, para os contratos de prestação de serviços contínuos com regime de dedicação* ... [17]

[A36] Comentário: Confere previsibilidade logística à Contratada.

[A37] Comentário: ***Nota Explicativa 1:*** *Recomenda-se que seja inserida data de início e data de fim de cada etapa para que fique clara a ocorrência de eventuais atrasos.*

Nota Explicativa 2: *Estas previsões são meramente ilustrativas. Havendo q* ... [18]

[A38] Comentário: Estarão inseridos dentro do item rotinas a serem cumpridas.

[A39] Comentário: ***Nota Explicativa:*** *Caso haja mais de um endereço, deve-se especificar. Do mesmo modo, se os endereços se modificarem conforme cada etapa/fase do serviço. Ademais, se houver a necessidade de previamente se acordar a data ou hora de prestação do serv* ... [19]

[A40] Comentário: ***Nota Explicativa:*** *Havendo a necessidade de especificar as rotinas de trabalho, recomenda-se trazê-las em item específico ou em documento anexo ao TR, com as especificações técnicas ou documento análogo em que a forma de trabalho esperada do contratado (para além do já previsto neste* ... [20]

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.

5.3.1.5. 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;

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

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

5.3.1.8. 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;

5.3.1.9. 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;

5.3.1.10. 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 ou nutricaoprae@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;

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

5.3.1.12. 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;

5.3.1.13. 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;

5.3.1.14. 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);

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

5.3.1.16. 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.;

5.3.1.17. 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;

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

5.3.1.19. 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;

5.3.1.20. 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 ou ovo (para dias que houver essa opção); 01 (uma) porção de frutas. Além disso, oferecer manteiga, margarina, achocolatado, açúcar e adoçante à vontade.

5.2.1.2 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;

5.2.1.5.1 01 (uma) vez por semana oferecer ovo (porção =50g). O oferecimento do ovo no desjejum não exclui o oferecimento da manteiga/ margarina. O ovo deve ser oferecido em um dia que não houver oferecimento de queijo. O ovo deve ser preparado de formas diferentes ao longo do mês, como cozido, mexido, omelete, frito;

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 adoçantes 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 e pratos para o Campus Jatobá;

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 disponibilizados 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 industrializados 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 disponibilizado 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;

5.2.7.8 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/UFJ 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 200 mL por usuário.

5.2.10. Da Qualidade dos gêneros utilizados no RU

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 prima 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 total dos recursos financeiros repassados ou investidos na aquisição de gêneros alimentícios, no mínimo 30% (trinta por cento) deverão ser destinados, obrigatoriamente, à aquisição de produtos provenientes da Agricultura Familiar e do Empreendedor Familiar Rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e as comunidades quilombolas, em estrita observância à Lei nº 11.947/2009 e ao Decreto nº 10.880/2021.

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 deve ser feito em planilhas de controle de qualidade, que poderão ser solicitadas pela fiscalização do contrato a qualquer momento.

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 É permitida a utilização de alimentos preparados remanescentes (sobras limpas) do Restaurante Universitário (RU), condicionada ao estrito cumprimento dos parâmetros de binômio tempo-temperatura estabelecidos na legislação sanitária vigente, assegurando-se a manutenção das características organolépticas, a integridade e a inocuidade do produto para o consumo humano.

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 da 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 corrigidos, 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. Essa sanitização precisa ser registrada em planilha diariamente (registro

precisa conter nome do produto utilizado, porcentagem de diluição, responsável pela sanitização e responsável pela verificação da concentração do sanitizante por meio de fita teste de cloro livre (escala colorimétrica)), garantindo que os níveis estejam adequados para sanitização. Essa planilha pode ser solicitada pela fiscalização a qualquer momento.

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 indiquem 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 deverão 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 ou nutricaoprae@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 poderão 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 ser 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 calçadas 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 *Sábado (marmita transportada para Riachuelo)*
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, 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 22h40.

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 para 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, nobreak, 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 CONCESSÃO DO USO DAS EDIFICAÇÕES

5.7.1 Para execução do objeto a UFJ fará a concessão do espaço físico do Restaurante Universitário, bem como de parte dos móveis, equipamentos e utensílios que serão necessários para a CONTRATADA. A justificativa para a concessão do uso das edificações está disponível nos itens a seguir.

5.7.1.1 A Universidade Federal de Jataí (UFJ) configura-se como unidade estratégica de educação pública, contando atualmente com 3.361 discentes matriculados (Processo SEI nº 23854.006357/2025-12), distribuídos em cursos de Graduação e Pós-Graduação. O contingente operacional abrange 537 colaboradores, entre servidores efetivos, contratados temporários e terceirizados. Projeções técnicas para o exercício de 2026 indicam um crescimento de 2% no corpo discente, estimando-se o atendimento a 3.550 usuários.

5.7.1.2 Considerando a natureza das atividades acadêmicas e administrativas, que impõem regime de permanência integral no campus, o fornecimento de refeições por empresa especializada é serviço público acessório de natureza essencial. A segurança nutricional é vetor direto de:

- ***Melhoria do rendimento acadêmico:*** *Mitigação de déficits fisiológicos que impactam o aprendizado.*
- ***Redução de perdas sociais:*** *Atuação direta na diminuição dos índices de evasão e repetência.*
- ***Educação Nutricional:*** *Promoção de hábitos saudáveis no ambiente universitário.*

*5.7.1.3 Para a consecução do objeto contratual, a UFJ formaliza a **concessão de uso de bem público a título gratuito**, conforme previsão editalícia, abrangendo a infraestrutura física do RU no Campus Jatobá (BR-364, Km 195, nº 3.800). A referida concessão inclui, subsidiariamente, a disponibilização de parte de bens móveis e equipamentos indispensáveis à execução do serviço. O imóvel situado na unidade Riachuelo destina-se exclusivamente à distribuição de refeições, sob os parâmetros do Documento SEI nº 0466748.*

*5.7.1.4 A opção pela **concessão de uso a título gratuito**, em detrimento da cessão onerosa prevista no Art. 18 da Lei nº 9.636/1998, fundamenta-se nos seguintes pilares de legalidade e gestão:*

- ***Princípio da Finalidade Pública e Interesse Social:*** *Conforme o Decreto nº 3.725/2001, o uso de bens imóveis da União pode ser cedido gratuitamente quando o uso se destina a entidades que desempenham atividades de apoio à missão institucional do órgão cedente. O Restaurante Universitário é condição sine qua non para a execução da Política Nacional de Assistência Estudantil (PNAES).*

- ***Modicidade de Preços (Economicidade):*** *A cobrança de retribuição pecuniária pelo uso do espaço (aluguel/cessão onerosa) geraria, inevitavelmente, a transposição deste custo para o preço final das refeições. Ao conceder o espaço gratuitamente, a Administração condinciona a contratada a reverter essa economia em benefício do usuário final e do erário, reduzindo o valor do subsídio a ser pago com recursos da PNAES. Diante da atualização contratual ocorrida em outubro de 2025, os custos globais foram repactuados conforme a seguinte memória de cálculo:*

  Histórico (Set/2025): *Grandes refeições (R$ 14,50) e Pequenas refeições (R$ 5,00), com subsídios de R$ 4,00 e R$ 2,00, respectivamente.*

  Custo Atual (a partir de Out/2025): *R$ 19,78 (grandes) e R$ 9,78 (pequenas).*

  A Administração adotou o critério de proporcionalidade para o reajuste dos subsídios:

  Para as grandes refeições a razão de proporção de 19,78/14,5 = 1,36 e aplicado ao subsídio anterior resultaria em 1,36 x 4,00 = 5,44, fixou-se o valor vigente em R$ 6,00;

  *Para as pequenas refeições, a razão de 9,78/5 = 1,96 e aplicado ao subsídio anterior resultaria em 1,96 *2,00 = 3,91, fixou-se o valor vigente R$ 4,00.*

  Ressalta-se que a elevação dos custos gera impacto orçamentário relevante tanto para o corpo discente quanto para a Administração na gestão dos recursos do PNAES. Nota: Observa-se uma variação crítica, com o valor da refeição praticamente dobrando em relação ao contrato anterior para as pequenas refeições. Este aumento de 95,60% justifica a revisão imediata da política de subsídios para evitar a exclusão de discentes em situação de vulnerabilidade. O impacto orçamentário para as grandes refeições é considerado moderado (36,41%), porém significativo devido ao alto volume de consumo diário.

- ***Equilíbrio Econômico-Financeiro:*** *A infraestrutura disponibilizada (cozinhas, refeitórios e equipamentos) é parte integrante da viabilidade do edital, garantindo que o objeto seja atingido com o menor dispêndio possível para a União e para os discentes vulneráveis.*

*5.7.1.5 Ante o exposto, a gratuidade da concessão de uso das edificações e equipamentos da UFJ não configura renúncia de receita, mas sim **estratégia de otimização de recursos públicos**. A medida assegura que o aporte orçamentário seja destinado exclusivamente à atividade fim (alimentação), atendendo ao binômio eficiência-modicidade, indispensável para a manutenção dos indicadores de permanência estudantil desta Universidade.*

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

5.8 ÁGUA, ENERGIA ELÉTRICA E INTERNET

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

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

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

Na ausência de hidrômetro exclusivo, o valor do ressarcimento será fixado o percentual de 10% (dez por cento) sobre o valor mensal do aluguel de R$ 8.900,00 (Processo SEI nº 23854.009138/2023-23). O valor de 10% é oriundo ao praticado de histórico de editais anteriores. Havendo a instalação de hidrômetro individualizado, a cobrança passará a ser realizada de forma proporcional ao consumo real registrado.

5.8.4 Serão emitidas Guias de Recolhimento da União - GRU mensais para pagamento pela contratada das despesas com do ressarcimento da água e da energia.

5.9 MANUTENÇÃO CORRETIVA DE EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIOS

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

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

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

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

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

5.10 OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

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

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

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

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

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

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

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

5.10.6.2 Direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Contratadas;

5.10.6.3 Promover ou aceitar o desvio de funções dos trabalhadores da CONTRATADA, mediante a utilização destes em atividades distintas daquelas previstas no objeto da contratação e em relação à função específica para a qual o trabalhador foi contratado; 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 e a manutenção das condições que ensejaram a aplicação da margem de preferência ou do critério de desempate, nos termos dos **arts. 26 e 60 da Lei nº 14.133/2021**, bem como do **Decreto nº 11.890/2024** (ou regulamento específico vigente), garantindo que a CONTRATADA sustente os benefícios de reserva de mercado ou preferência tecnológica durante toda a execução contratual.*

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 pelo website ou aplicativo à CONTRATADA até as 9h30min do dia solicitado para o almoço e até as 16h30min do dia solicitado 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 exigido 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 sob a responsabilidade da fiscalização administrativa (prae@ufj.edu.br e dac@ufj.edu.br.) semestralmente 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 n° 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);

*5.11.7.1.**1** A CONTRATADA obriga-se a entregar a documentação listada no item anterior nos prazos e periodicidade estabelecidos, independentemente de solicitação prévia da fiscalização.*

*5.11.7.1.**2** **Infração Administrativa:** O descumprimento total ou parcial da obrigação de entrega de documentos, bem como o retardamento injustificado, caracteriza embaraço a fiscalização e inexecução de obrigação contratual, sujeitando a CONTRATADA às sanções previstas no **Art. 156 da Lei nº 14.133/2021**, sem prejuízo da rescisão unilateral do contrato.*

*5.11.7.1.**3** **Medidas Acautelatórias e Retenções:** Em caso de rescisão, a Administração está autorizada a realizar a **retenção cautelar** de créditos e da garantia contratual (Art. 139, IV) em montante suficiente para cobrir eventuais condenações subsidiárias em ações trabalhistas (Súmula 331, TST), caso a documentação de quitação não seja apresentada.*

[A41] Comentário: Considerando a rescisão unilateral do contrato e a necessidade de resguardar o Erário frente à responsabilidade subsidiária (Súmula 331 TST), a Administração fundamenta a exigência da documentação listada nos seguintes pilares:

1. **Poder de Fiscalização:** Prerrogativa da Administração de verificar a regularidade trabalhista dos empregados alocados na execução do objeto, independente do regime de dedicação (Art. 67, Lei 8.666/93).
2. **Instrução Normativa 05/2017:** Aplicação analógica dos arts. 34 e 35 para garantir que a extinção do vínculo contratual com a Administração não resulte em débitos trabalhistas não quitados.
3. **Defesa em Juízo:** A ausência desses documentos impossibilita a defesa técnica da Procuradoria, podendo configurar omissão do fiscal e do gestor, sujeitando-os a sanções dos órgãos de controle (TCU/CGU).

*5.11.7.1.**4 Pagamento Direto:** Verificada a mora na entrega de comprovantes de pagamento de salários e verbas rescisórias, e visando evitar o dano ao Erário e a responsabilidade subsidiária, a Administração poderá registrar denúncias junto ao Ministério do Trabalho e/ou Ministério Público.*

*5.11.7.1.**5 Desconsideração da Personalidade Jurídica:** No caso de insolvência da CONTRATADA e ausência de documentos que comprovem a regularidade dos pagamentos, a Administração poderá instaurar incidente de desconsideração da personalidade jurídica para alcançar o patrimônio dos sócios e administradores (**Art. 160 da Lei nº 14.133/2021**), visando ao ressarcimento de prejuízos causados por condenações judiciais.*

*5.11.7.1.**6 Responsabilidade por Prova:** O ônus de provar a quitação de todas as obrigações para com seus empregados e o fisco é exclusivo da CONTRATADA. A ausência de documentos que instruam a defesa técnica da Administração em juízo será considerada **falha grave**, podendo ensejar a aplicação da sanção de **Impedimento de Licitar e Contratar** por até 3 anos (Art. 156, III).*

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 A CONTRATADA deverá 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 não seja suficiente para o pleno atendimento do objeto, ***não cabendo pedido de reequilíbrio econômico-financeiro por erro de cálculo ou subdimensionamento da própria contratada****, exceto quando ocorrer algum dos eventos de* ***álea extraordinária*** *prevista no* ***art. 124, inciso II, alínea "d", da Lei nº 14.133/2021****.*

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

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

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

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

5.11.22.2 Os direitos autorais da solução, do projeto, de suas especificações técnicas, da documentação produzida e congêneres, e 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;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.11.35 Fixar em local visível cartaz com o contato do fiscal (nutricaoprae@ufj.edu.br) 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 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;

5.11.43 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 A CONTRATADA deverá realizar, semestralmente, a análise de potabilidade da água utilizada no Restaurante Universitário, observando os parâmetros da ***Portaria GM/MS nº 888/2021*** *(ou norma que venha a substituí-la).*

5.11.50.1 As coletas devem ser realizadas por laboratório devidamente acreditado pelo INMETRO ou órgão competente.

5.11.50.2 O relatório técnico (laudo) deverá contemplar análises microbiológicas (Coliformes totais e Escherichia coli) e físico-químicas (cloro residual, pH, turbidez, cor e flúor), devendo ser protocolado junto à fiscalização em até 10 (dez) dias úteis após a sua emissão.

5.11.51. Fica a critério da CONTRATADA a instalação e manutenção de grupo gerador de energia para suprir as demandas de produção e distribuição de refeições em caso de interrupção do fornecimento elétrico.

§ 1º. Caso opte pela instalação, todos os custos decorrentes da aquisição do equipamento, bem como as adequações necessárias na rede elétrica da Unidade, correrão integralmente por conta da CONTRATADA, não cabendo qualquer direito a ressarcimento, indenização ou compensação financeira por parte da CONTRATANTE, dada a natureza não onerosa da cessão de uso do espaço.

§ 2º. As adequações físicas e elétricas deverão ser precedidas de projeto técnico aprovado pela fiscalização da CONTRATANTE, sendo que tais benfeitorias, uma vez realizadas, integrarão o patrimônio da Administração se não puderem ser removidas sem dano à integridade do imóvel.

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: Os cardápios mensais, abrangendo café da manhã, almoço e jantar, deverão ser elaborados pela CONTRATADA e submetidos ao Fiscal Técnico do Contrato (Setor de Nutrição da PRAE/UFJ), via e-mail e em formato editável, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias da data prevista para sua execução. O Fiscal do Contrato terá o prazo de até 10 (dez) dias úteis para análise, aprovação ou solicitação de modificações fundamentadas;

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 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;

5.11.55.1 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;

5.11.55.2 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, o Contratado deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário:

5.12.1 Quantidades estimadas e qualidades devem seguir as estabelecidas na RDC nº 216/2004 da ANVISA.

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

[A42] Comentário: ***Nota Explicativa:*** *O CATMAT disponibiliza especificações técnicas de materiais com menor impacto ambiental (CATMAT Sustentável).*

Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

5.4. ~~*A demanda do órgão tem como base as seguintes características:*~~

5.4.1 ~~*[...];*~~

5.4.2 ~~*[...]; e*~~

5.4.3 ~~*[...].*~~

~~***Disposições específicas para contratações integradas e semi-integradas***~~

5.5. ~~*Providências necessárias para a efetivação de desapropriação autorizada pelo poder público:*~~

5.5.1 ~~*[...];*~~

5.5.2 ~~*[...]; e*~~

5.5.3 ~~*[...].*~~

5.6. *Responsabilidade por cada fase do procedimento expropriatório:*

5.6.1 ~~*[...];*~~

5.6.2 ~~*[...]; e*~~

5.6.3 ~~*[...].*~~

5.7. *Responsabilidade pelo pagamento das indenizações devidas:*

5.7.1 ~~*[...];*~~

5.7.2 ~~*[...]; e*~~

5.7.3 ~~*[...].*~~

5.8. *Estimativa do valor a ser pago a título de indenização pelos bens expropriados, incluindo custos correlatos:*

5.8.1 ~~*[...];*~~

5.8.2 ~~*[...]; e*~~

5.8.3 ~~*[...].*~~

5.9. *Distribuição objetiva de riscos entre as partes:*

5.9.1 ~~*Risco pela diferença entre o custo da desapropriação e a estimativa de valor: [Contratante][e][Contratado]*~~

5.9.2 ~~*Risco pelos eventuais danos e prejuízos ocasionados por atraso na disponibilização dos bens expropriados: [Contratante][e][Contratado]*~~

5.9.3 ~~*[...]*~~

5.9.4 ~~*O registro de imissão provisória na posse e/ou o registro de propriedade dos bens a serem desapropriados deverá ser efetuado em nome de [.....]*~~

5.10. ~~*Na contratação semi-integrada, mediante prévia autorização do Contratante, o projeto básico poderá ser alterado, desde que demonstrada a superioridade das inovações propostas pelo Contratado em termos de redução de custos, de aumento da qualidade, de redução do prazo de execução ou de facilidade de manutenção ou operação, assumindo o Contratado a responsabilidade integral pelos riscos associados à alteração do projeto básico.*~~

5.11. ~~*Nas hipóteses em que for adotada a contratação integrada ou semi-integrada, é vedada a alteração dos valores contratuais, exceto nos seguintes casos:*~~

[A43] Comentário: ***Nota explicativa 1:*** *Vale lembrar que sem o conhecimento preciso das particularidades e das necessidades do órgão, o contratado terá dificuldade para dimensionar perfeitamente sua proposta, o que poderá acarretar sérios problemas futuros na execução contratual.*

[A44] Comentário: *Art. 46, §4º, da Lei 14.133/2021.*

[A45] Comentário: Caso haja atribuição à Contratante e ao Contratado, é necessário especificar a proporção que cabe a cada um

[A46] Comentário: A parte responsável pelo atraso deve arcar com os prejuízos ocasionados. O objetivo dessa cláusula, contudo, é deixar claro quem será o responsável por arcar com os prejuízos quando o atraso for causado por terceiro.

[A47] Comentário: ***Nota Explicativa:*** *Art. 46, §5º, da Lei 14.133/2021.*

[A48] Comentário: ***Nota explicativa:*** *Art. 46, §5º, da Lei 14.133/2021.*

5.11.1 ~~*para restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro decorrente de caso fortuito ou força maior;*~~

5.11.2 ~~*por necessidade de alteração do projeto ou das especificações para melhor adequação técnica aos objetivos da contratação, a pedido do Contratante, desde que não decorrente de erros ou omissões por parte do Contratado, observados os limites estabelecidos no art. 125 da Lei nº 14.133, de 2021;*~~

5.11.3 ~~*por necessidade de alteração do projeto nas contratações semi-integradas, nos termos do §5º do art. 46 da Lei nº 14.133, de 2021; e*~~

5.11.4 ~~*por ocorrência de evento superveniente alocado na matriz de riscos como de responsabilidade do Contratante.*~~

5.12. ~~*Na contratação integrada, após a elaboração do projeto básico pelo Contratado, o conjunto de desenhos, especificações, memoriais e cronograma físico-financeiro deverá ser submetido à aprovação do Contratante, que avaliará sua adequação em relação aos parâmetros definidos no edital e conformidade com as normas técnicas, vedadas alterações que reduzam a qualidade ou a vida útil do empreendimento e mantida a responsabilidade integral do Contratado pelos riscos associados ao projeto básico.*~~

Especificação da garantia do serviço

5.13. ~~*O prazo de garantia dos serviços é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).*~~

~~***OU***~~

5.14. *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 **3 (três)** meses, contado a partir do primeiro dia útil subsequente à data do recebimento definitivo do objeto.*

Uniformes

5.15. *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 nos itens seguintes:*

5.15.1 *A metodologia proposta para os uniformes fundamenta-se nos seguintes pilares:*

5.15.2 *Segurança do Trabalho (NR-6): A exigência de CA e tecidos de algodão não é meramente estética, mas uma medida de mitigação de riscos de queimaduras e acidentes químicos em ambientes de alta temperatura.*

5.15.3 *Higiene Alimentar (RDC 216/2004 ANVISA): O estado de conservação do uniforme impacta diretamente na segurança biológica dos alimentos. Uniformes desgastados soltam fibras e acumulam sujidades.*

5.15.4 *O uniforme deverá compreender as seguintes peças do vestuário:*

5.15.4.1. Para Manipuladores de Alimentos (Cozinheiros, Auxiliares e Açougueiros): Dólmã ou Camisa/Calça: Em brim ou tecido similar de cor clara (preferencialmente branco), sem bolsos acima da cintura e sem botões (substituídos por velcro ou botões de pressão embutidos), para evitar queda de objetos nos alimento; Avental: De material impermeável e resistente ao calor, para uso em atividades específicas (lavagem de utensílios ou cocção); Touca/Rede: Descartável ou de tecido, cobrindo totalmente o cabelo; Calçados: Fechados, antiderrapantes, impermeáveis (em conformidade com a NR-32 e NR-24), geralmente de cor branca e dotados de solado resistente a gorduras.

[A49] Comentário: ***Nota Explicativa:*** *Art. 46, §3º, da Lei 14.133/2021.*

[A50] Comentário: ***Nota Explicativa 1:*** *Fica a critério da Administração exigir - ou não - a garantia contratual do serviço ou bens empregados em sua execução, de forma complementar à garantia legal, o que pode ser feito mediante a devida fundamentação, a ser exposta neste item do Termo de Referência. Não a exigindo, deverá suprimir o item.*

Nota Explicativa 2*: O* bookmark do artigo 9º, inciso alínea "d" da IN Seges/ME nº 81 de 2022 *exige a inserção no TR Digital da especificação da garantia exigida e das condições de manutenção e assistência técnica, quando for o caso.*

[A51] Comentário: ***Nota Explicativa:*** *A exigência de garantia, bem como o prazo previsto devem ser justificados nos autos.*

[A52] Comentário: ***Nota explicativa:*** *É imprescindível que o Termo de Referência traga a descrição detalhada do uniforme a ser utilizado pelos empregados, inclusive quanto aos quantitativos necessários para a prestação do serviço, levando-se em consideração o padrão mantido pelo órgão e as condições climáticas da região no decorrer do ano. Caso se exija padrão de tecido ou material específico, também deve ser descrito em detalhes.*
Sem tal detalhamento, inviabiliza-se a exigência de padrões mínimos pelo órgão contratante, seja na fase de aceitação da proposta, seja no decorrer da execução do contrato.

5.15.4.2. Para Repositores e Auxiliares de Limpeza: Camisa e calça de brim em cor distinta da equipe de produção (para evitar contaminação cruzada e facilitar a fiscalização); Botas de PVC de cano médio (para limpeza pesada).

5.15.4.3. Para Administrativo e Caixa: Camisa polo e calça social/jeans escuro, mantendo a identidade visual da empresa.

5.15.4.4. O uniforme dos nutricionistas será composto por jaleco em gabardine ou brim (tecido de alta qualidade) com identificação bordada (Nome e CRN), camisa polo, calça de brim leve e calçado de segurança branco com solado antiderrapante e Certificado de aprovação válido. O padrão visual deve ser submetido à aprovação da fiscalização antes da entrega, garantindo a distinção visual hierárquica em relação à equipe operacional.

5.15.4.5. Conjunto Térmico para Operação em Câmaras Frias: Japona Térmica: Confeccionada em tecido externo de poliamida ou poliéster com resina (impermeável); Forro interno com manta térmica de alta densidade; Capuz integrado, fechamento frontal por velcro e botões de pressão (para evitar escape de calor); Punhos com ajuste elástico ou em malha para vedação; Calça Térmica: Mesmo material da japona, com ajuste na cintura e proteção térmica para membros inferiores; Bota de PVC ou Borracha com Isolamento Térmico: Solado antiderrapante com ranhuras para evitar quedas em pisos úmidos ou com gelo; Equipada com meia de lã térmica ou forração interna específica para baixas temperaturas; Luvas Térmicas de Cinco Dedos: Material impermeável e isolante, garantindo a proteção das mãos contra o frio sem comprometer a destreza para segurar caixas e recipientes; Touca de Lã ou Balaclava: Para proteção da cabeça e orelhas, podendo ser usada sob o capuz da japona para reforçar a barreira térmica. Os uniformes/EPIs tem que ficar dispostos em cabides ou armários imediatamente ao lado da porta da câmara fria, com sinalização de uso obrigatório conforme a NR-26.

5.15.4.6. Devem ser disponibilizados conjuntos completos ao empregado no início da execução do contrato, devendo ser substituído 01 (um) conjunto completo de uniforme a cada 06 (seis) meses, ou a qualquer época, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, após comunicação escrita do Contratante, sempre que não atendam as condições mínimas de apresentação;

5.15.4.7. O EPI de câmara fria deve ser substituído imediatamente sempre que perder suas propriedades de isolamento ou impermeabilidade, independentemente do prazo decorrido.

5.15.5 *As peças devem ser confeccionadas com tecido e material de qualidade, seguindo os seguintes parâmetros mínimos:*

5.15.5.1. Composição do Tecido: As peças de brim devem possuir gramatura mínima de 210 g/m², preferencialmente 100% algodão para áreas de calor intenso (evita derretimento de fibras sintéticas na pele em caso de acidentes) ou composição 67% poliéster e 33% algodão para maior durabilidade em áreas climatizadas.

5.15.5.2. Resistência Química: O material dos aventais e botas deve ser resistente a hipoclorito de sódio e outros saneantes utilizados na higienização de cozinhas industriais.

5.15.5.3. Identificação Visual: Logomarca da Empresa Contratada aplicadas em bordado ou silk-screen de alta resistência, garantindo a fácil identificação dos funcionários pelos usuários do restaurante.

5.15.5.4. Certificação de Aprovação (CA): Todos os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), como calçados, japonas e luvas térmicas, devem obrigatoriamente possuir o número do CA emitido pelo Ministério do Trabalho, sob pena de recusa do material.

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

5.15.7 *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.*

5.15.8 *Para evitar dúvidas, a verificação será dividida em três momentos: Conferência Técnica, Inspeção de Campo e Gestão Documental.*

5.15.9 *A. Conferência Técnica no recebimento do lote/início do contrato: O fiscal deverá utilizar um Checklist de Conformidade para cada item entregue: Gramatura: Solicitar à contratada a ficha técnica do fabricante do tecido ou nota fiscal de compra que especifique a gramatura (210 g/m²) e composição (100% algodão ou 67/33); Validação do CA: Realizar consulta obrigatória ao portal do Ministério do Trabalho e Emprego para confirmar se os números de CA das botas, luvas e japonas estão válidos e se correspondem ao equipamento entregue; Teste de Identificação: Verificar se a logomarca está legível. O teste de resistência será a observação de desbotamento ou craquelamento após as primeiras lavagens.*

5.15.10 *Inspeção de Campo (Frequência Mensal/Amostral): O fiscal deve circular pelo Restaurante Universitário e aplicar os seguintes critérios objetivos para determinar a necessidade de substituição em 48h: Critério "Condições Mínimas": Será considerada reprovada a peça que apresentar: Furos, rasgos ou descosturas; Manchas permanentes de gordura ou mofo; Botões faltando ou zíperes inoperantes; Desbotamento acentuado que descaracterize a cor padrão ou a logomarca.*

5.15.11 *Gestão documental- Para fins de prestação de contas, a "memória do contrato" deve ser organizada da seguinte forma:*

5.15.12 *A) Como será realizado o arquivamento:*

5.15.13 *Dossiê Digital (Principal): Digitalização de todos os recibos de entrega assinados pelos funcionários. Os arquivos devem ser nomeados com o padrão: ANO_MES_NOME_UNIFORME.pdf.*

5.15.14 *Prontuário Individual do Empregado: Pasta (física ou digital) contendo o histórico de recebimento de uniformes e EPIs de cada colaborador alocado no Restaurante Universitário.*

5.15.15 *Livro de Ocorrências / Relatório de Fiscalização: Registro datado de toda comunicação escrita enviada à contratada solicitando trocas em 48 horas.*

5.15.16 *B) Local de Guarda:*

5.15.17 *Setor de Fiscalização de Contratos: Responsável pela guarda dos originais dos recibos (conforme item 5.14.4) durante toda a vigência do contrato. Elaborar material para consulta das equipes de fiscalização e gestão contratual. Cada membro da equipe de fiscalização deve verificar semestralmente o material elaborado.*

5.15.18 *Arquivo Intermediário: Após o encerramento do contrato, a documentação deve ser guardada por, no mínimo, 05 anos (prazo prescricional trabalhista e de controle), conforme a tabela de temporalidade do órgão.*

5.15.19 *C) Segurança da Informação:*

5.15.20 *As informações devem estar disponíveis para auditorias repentinas. A ausência dos recibos de entrega (EPIs/Uniformes) no momento de uma inspeção da CGU pode ser classificada como falha grave de fiscalização, sujeitando o gestor a sanções, conforme o Art. 156 da Lei nº 14.133/2021.*

Procedimentos de transição e finalização do contrato

5.16. *Os procedimentos de transição e finalização do contrato constituem-se das seguintes etapas:*

5.16.1 *O procedimento de transição incluirá a conferência conjunta do inventário de bens reversíveis e equipamentos vinculados, a entrega de documentação técnica atualizada e o cronograma*

[A53] Comentário: ***Nota Explicativa:*** *Caso exigido, o Contratado deverá realizar a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas, sem perda de informações, podendo exigir, inclusive, a capacitação dos técnicos do contratante ou da nova empresa que continuará a execução dos serviços. Deve a Administração especificar essas exigências.*

de assunção do novo posto pela futura contratada, sob supervisão da fiscalização, nos termos do Art. 147 da Lei nº 14.133/2021 e orientações da Instrução Normativa SEGES/ME nº 05/2017.

5.16.2 *A Contratada deverá proceder à desocupação e restituição do espaço físico do Restaurante Universitário (RU), bem como dos equipamentos e utensílios reversíveis sob sua guarda, no prazo improrrogável de até 07 (sete) dias úteis contados do encerramento da vigência contratual.*

5.16.3 *A restituição será formalizada mediante a lavratura de um Termo de Vistoria e Recebimento, assinado pela fiscalização do contrato e pelo representante da Contratada, no qual será atestado o estado de conservação, higiene e funcionalidade das instalações e dos bens públicos, nos termos do Art. 140, inciso II, alínea "b"da Lei nº 14.133/2021.*

5.16.4 ~~*Eventuais danos, avarias ou extravios de bens públicos identificados na vistoria final deverão ser indenizados pela Contratada ou abatidos da garantia contratual, sem prejuízo das sanções administrativas cabíveis.*~~

~~***OU***~~

5.17. *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 designará formalmente o preposto da empresa, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto Contratado.

6.7. O Contratado *deverá* ~~**OU** [não necessitará]~~ manter preposto da empresa no local da execução do objeto *durante o período (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

[A54] Comentário: ***Nota Explicativa***: *Embora a Instrução Normativa SEGES/ME Nº 98/2022 tenha autorizado a aplicação da IN 05/2017, no que couber, é certo que a edição do Decreto nº 11.246/2022 regulamentou o tema sem distinção quanto ao tipo de contratação, devendo a regra do TR se compatibilizar aos limites do referido Decreto.*

[A55] Comentário: ***Nota Explicativa 1***: *A opção do órgão ou entidade pela exigência de manutenção do preposto da empresa no local da execução do objeto deverá ser previamente justificada, considerando a natureza dos serviços prestados e os custos que essa opção acarreta. Apesar da redação do art. 118 da Lei 14133/21, a empresa somente deve manter preposto no local da execução do contrato se houver essa opção pela Administração. Essa interpretação consta do §4º do art. 44 da IN SEGES/MP 5/2017.*

Nota Explicativa 2: *Em caráter excepcional, devidamente justificado e mediante autorização da autoridade competente do setor de licitações, o prazo inicial da prestação de serviços ou das suas etapas poderão sofrer alterações, desde que requerido pelo contratado antes da data prevista para o início dos serviços ou das respectivas etapas, cumpridas as formalidades exigidas pela legislação.*

Nota Explicativa 3*: Na análise do pedido de que trata o item anterior, a Administração deverá observar se o seu acolhimento não viola as regras do ato convocatório, a isonomia, o interesse público ou qualidade da execução do objeto, devendo ficar registrado que os pagamentos serão realizados em conformidade com a efetiva prestação dos serviços.*

[A56] Comentário: Para manutenção e acompanhamento da qualidade do serviço é necessário que tenha a presença do/a preposto/ nos três turnos onde são servidas as refeições.

[A57] Comentário: ***Nota Explicativa:*** *Os gestores e fiscais do contrato serão designados pela autoridade máxima do órgão ou da entidade, ou a quem as normas de organização administrativa indicarem, na forma do art. 7º da Lei nº 14.133, de 2021, e art. 8º do Decreto nº 11.246, de 2022, devendo a Administração instruir os autos com as publicações dos atos de designação dos agentes públicos para o exercício dessas funções.*

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 *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;*

6.16.2 *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.

6.19. *Para a compensação da jornada prevista no Decreto 12.174, de 2024, e na Instrução Normativa SEGES/MGI nº 81, de 12 de setembro de 2024, na hipótese de os trabalhadores prestarem serviços para unidades distintas, caberá ao fiscal setorial fazer a interlocução com os responsáveis pelas unidades de execução onde o trabalhador presta os serviços, para o fim da avaliação sobre a compensação pretendida. Em não havendo designação de fiscal setorial, a competência recairá no fiscal técnico.*

6.20. *O controle das horas compensadas será feito por meio de registros decorrentes do ponto eletrônico da contratada ou outros meios admitidos pela legislação trabalhista.*

6.21. *O fiscal técnico deverá incluir no relatório mensal ou no termo de recebimento provisório a informação consolidada sobre compensação de jornada pelos trabalhadores alocados no contrato.*

6.22. *Caso o período de ausência corresponda a um dia de trabalho, o fiscal observará se foi efetuado o desconto do pagamento do vale transporte na fatura apresentada pela contratada, exceto quando a compensação recair em um dia no qual o trabalhador não exerceria suas atividades.*

6.23. *O desconto do valor referente ao vale-alimentação só deverá ser realizado se as horas de ausência não venham a ser compensadas posteriormente e a convenção coletiva ou o acordo coletivo aplicável estabelecer que o benefício está vinculado ao dia trabalhado.*

6.24. *Caso a ausência seja parcialmente compensada, o desconto do valor do vale alimentação será proporcional ao período não compensado.*

[A58] Comentário: Nota explicativa: *As disposições a seguir decorrem das regras e procedimentos para a possibilidade de compensação de jornada nos contratos de prestação de serviços contínuos, com regime de dedicação exclusiva de mão de obra, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional, dispostos no Decreto nº 12.174, de 2024, e na Instrução Normativa Seges/MGI nº 81, de 12 de setembro de 2024.*

6.25. *Na hipótese de diminuição excepcional e temporária dos serviços, inclusive em razão de recesso de final de ano, o fiscal do contrato, apoiado na decisão do gestor de realizar escalas de revezamento dos trabalhadores, conferirá se a escala apresentada atende às necessidades de manutenção dos serviços de cada unidade, dando ciência ao gestor do contrato.*

6.26. *O total de horas calculadas para o recesso deverá ser compensado a partir da fixação da escala de revezamento, com cumprimento integral até o mês subsequente ao do recesso.*

6.27. *O fiscal técnico deverá elaborar o termo de recebimento provisório, com as seguintes informações:*

6.27.1 *se o saldo de horas se encontra positivo, caso ainda não usufruído o recesso;*

6.27.2 *se o recesso foi parcialmente compensado, caso o recesso tenha sido usufruído, mas a compensação não tenha sido concluída;*

6.27.3 *se o recesso foi integralmente compensado, caso a compensação tenha sido concluída; ou*

6.27.4 *se há saldo em aberto, com sugestão de glosa no pagamento da fatura, caso a compensação não tenha sido concluída até o mês imediatamente subsequente ao recesso.*

6.28. *Quando o trabalhador manifestar interesse na compensação de jornada por necessidade de ausência eventual, deverão ser realizadas as seguintes ações:*

6.28.1 *O trabalhador deverá informar previamente a sua intenção de compensar a jornada ao responsável pela unidade de execução onde desempenha suas atividades;*

6.28.2 *O responsável pela unidade avaliará a viabilidade da compensação e, em caso de concordância, comunicará o fiscal do contrato;*

6.28.3 *O fiscal do contrato informará o preposto da empresa sobre a compensação pretendida e a data prevista da ausência do trabalhador; e*

6.28.4 *Após a formalização da compensação, o fiscal do contrato poderá efetuar o recebimento provisório, informando o saldo de horas a compensar para fins de controle, sem indicação de glosa.*

6.29. *Neste caso, o fiscal do contrato poderá efetuar o recebimento provisório, informando o saldo de horas a compensar para fins de controle, sem indicação de glosa.*

6.30. *O fiscal técnico deverá elaborar o termo de recebimento provisório com as seguintes informações:*

6.30.1 *se o saldo de horas objeto do recebimento anterior foi integralmente compensado, caso a compensação tenha sido concluída; ou*

6.30.2 *se o saldo de horas não foi integralmente compensado, com a sugestão de glosa no pagamento da fatura.*

Fiscalização Administrativa

6.31. 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.

6.32. 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.

6.33. *Além do disposto acima, a fiscalização contratual obedecerá às seguintes rotinas:*

6.34. *Requerer a CONTRATADA o encaminhamento dos seguintes documentos para PRAE (prae@ufj.edu.br) semestralmente 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).

6.35. *A fiscalização administrativa poderá ser efetivada com base em critérios estatísticos, levando-se em consideração falhas que impactem o contrato como um todo e não apenas erros e falhas eventuais no pagamento de alguma vantagem a um determinado empregado.*

[A59] Comentário: ***Nota Explicativa:*** *Incluir as disposições a seguir caso se trate da contratação de serviços com dedicação exclusiva de mão de obra.*

6.36. *Na fiscalização do cumprimento das obrigações trabalhistas e sociais exigir-se-á, dentre outras, as seguintes comprovações:*

6.36.1 *No caso de empresas regidas pela Consolidação das Leis do Trabalho (CLT):*

6.36.1.1. no primeiro mês da prestação dos serviços, a contratada deverá apresentar a seguinte documentação:

6.36.1.1.1. relação dos empregados, contendo nome completo, cargo ou função, horário do posto de trabalho, números da carteira de identidade (RG) e da inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), com indicação dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso;

6.36.1.1.2. Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS) dos empregados admitidos e dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso, devidamente assinada pela contratada;

6.36.1.1.3. exames médicos admissionais dos empregados da contratada que prestarão os serviços; e

6.36.1.2. entrega até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços ao setor responsável pela fiscalização do contrato dos seguintes documentos, quando não for possível a verificação da regularidade destes no Sistema de Cadastro de Fornecedores (SICAF):

6.36.1.2.1. Certidão Negativa de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União (CND);

6.36.1.2.2. certidões que comprovem a regularidade perante as Fazendas Estadual, Distrital e Municipal do domicílio ou sede do Contratado;

6.36.1.2.3. Certidão de Regularidade do FGTS (CRF); e

6.36.1.2.4. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

6.36.1.3. entrega, quando solicitado pelo Contratante, de quaisquer dos seguintes documentos:

6.36.1.3.1. extrato da conta do INSS e do FGTS de qualquer empregado, a critério da Administração Contratante;

6.36.1.3.2. cópia da folha de pagamento analítica de qualquer mês da prestação dos serviços, em que conste como tomador a parte contratante;

6.36.1.3.3. cópia dos contracheques dos empregados relativos a qualquer mês da prestação dos serviços ou, ainda, quando necessário, cópia de recibos de depósitos bancários;

6.36.1.3.4. comprovantes de entrega de benefícios suplementares (vale-transporte, vale-alimentação, entre outros), a que estiver obrigada por força de lei ou de Convenção ou Acordo Coletivo de Trabalho, relativos a qualquer mês da prestação dos serviços e de qualquer empregado;

6.36.1.3.5. comprovantes de realização de eventuais cursos de treinamento e reciclagem que forem exigidos por lei ou pelo contrato; e

6.36.1.3.6. documentos comprobatórios de que o capital social integralizado da empresa é compatível com o número de empregados, na forma do art. 4º-B da Lei nº 6.019/1974.

OU

6.36.1.3.7. documentos comprobatórios de que o capital social mínimo integralizado atende ao disposto no art. 14 da Lei n.º 14.967/2024.

6.36.1.4. entrega de cópia da documentação abaixo relacionada, quando da extinção ou rescisão do contrato, após o último mês de prestação dos serviços, no prazo definido no contrato:

6.36.1.4.1. termos de rescisão dos contratos de trabalho dos empregados prestadores de serviço, devidamente homologados, quando exigível pelo sindicato da categoria;

6.36.1.4.2. guias de recolhimento da contribuição previdenciária e do FGTS, referentes às rescisões contratuais;

6.36.1.4.3. extratos dos depósitos efetuados nas contas vinculadas individuais do FGTS de cada empregado dispensado;

6.36.1.4.4. exames médicos demissionais dos empregados dispensados.

6.37. Sempre que houver admissão de novos empregados pela contratada, os documentos elencados no item 6.36.1.1 acima deverão ser apresentados.

6.38. A Administração deverá analisar a documentação solicitada no item 6.36.1.4 acima no prazo de 30 (trinta) dias após o recebimento dos documentos, prorrogáveis por mais 30 (trinta) dias, justificadamente.

6.39. A cada período de 12 meses de vigência do contrato de trabalho, a contratada deverá encaminhar termo de quitação anual das obrigações trabalhistas, na forma do art. 507-B da CLT, ou comprovar a adoção de providências voltadas à sua obtenção, relativamente aos empregados alocados, em dedicação exclusiva, na prestação de serviços contratados.

6.40. O termo de quitação anual efetivado deverá ser firmado junto ao respectivo Sindicato dos Empregados e obedecerá ao disposto no art. 507-B, parágrafo único, da CLT.

6.41. Para fins de comprovação da adoção das providências a que se refere o presente item, será aceito qualquer meio de prova, tais como: recibo de convocação, declaração de negativa de negociação, ata de negociação, dentre outros.

6.42. Não haverá pagamento adicional pela Contratante à Contratada em razão do cumprimento das obrigações previstas neste item.

6.43. No caso de sociedades diversas, tais como as Organizações Sociais Civis de Interesse Público (Oscip's) e as Organizações Sociais, será exigida a comprovação de atendimento a eventuais obrigações decorrentes da legislação que rege as respectivas organizações.

6.44. Os documentos necessários à comprovação do cumprimento das obrigações sociais trabalhistas poderão ser apresentados em original ou por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou por servidor da Administração.

[A60] Comentário: **Nota Explicativa:** *A disposição decorre da tese fixada pelo Supremo Tribunal Federal, no âmbito do Tema 1118, de repercussão geral, no sentido de que, nos contratos de terceirização, a Administração Pública deverá exigir da contratada a comprovação de capital social integralizado compatível com o número de empregados, na forma do art. 4º-B da Lei nº 6.019/1974, a fim de evitar eventual responsabilização subsidiária por encargos trabalhistas gerados pelo inadimplemento de empresa prestadora de serviços.*

[A61] Comentário: ***Nota Explicativa**: Caso se trate da contratação de serviços de **vigilância e transporte de valores**, deverá ser adotada a **segunda opção** de redação para o item, uma vez que a exigência de capital social mínimo integralizado, em hipóteses tais, deverá observar o disposto no art. 14 da Lei n.º 14.967, de 9 de setembro de 2024, que institui o Estatuto da Segurança Privada e da Segurança das Instituições Financeiras.*

[A62] Comentário: ***Nota Explicativa**: A Administração não pode obrigar o empregado a fornecer a quitação do art. 507-B da CLT, de modo que a obrigação em questão é para que a empresa envide esforços nesse sentido.*

[A63] Comentário: ***Nota Explicativa:** Conforme PARECER n. 00002/2023/DECOR/CGU/AGU, aprovado pelo DESPACHO DE APROVAÇÃO n. 00006/2023/SGPP/CGU/AGU, "...considera-se de difícil superação que as cooperativas, mesmo sob a lógica da nova lei, venham a participar de modo geral dos certames licitatórios para prestar serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra, cujas características encontram-se bem delineadas no artigo 6º, XVI, da Lei nº 14.133/2021, ou seja, em que modelo de execução contratual exija entre outros requisitos, que*

a) os empregados do contratado fiquem à disposição nas dependências do contratante para a prestação dos serviços;

b) o contratado não compartilhe os recursos humanos e materiais disponíveis de uma contratação para execução simultânea de outros contratos;

c) o contratado possibilite a fiscalização pelo contratante quanto à distribuição, controle e supervisão dos recursos humanos alocados aos seus contratos. Dessa forma, o art. 16 da Lei nº 14.133/2021 deve ser interpretado sistematicamente, de acordo com o arcabouço jurídico que envolve a matéria das Cooperativas, não tendo o condão de afastar a aplicabilidade do Termo de Conciliação firmado entre Ministério Público do Trabalho - MPT e a Advocacia Geral da União – AGU." Em razão d ... [21]

6.45. *Em caso de indício de irregularidade no recolhimento das contribuições previdenciárias, os fiscais ou gestores de contratos de serviços com regime de dedicação exclusiva de mão de obra deverão oficiar à Receita Federal do Brasil (RFB).*

6.46. *Em caso de indício de irregularidade no recolhimento da contribuição para o FGTS, os fiscais ou gestores de contratos de serviços com regime de dedicação exclusiva de mão de obra deverão oficiar ao Ministério do Trabalho.*

6.47. *O descumprimento das obrigações trabalhistas ou a não manutenção das condições de habilitação pelo Contratado poderá dar ensejo à rescisão contratual, sem prejuízo das demais sanções.*

6.48. *A Administração Contratante poderá conceder um prazo para que o Contratado regularize suas obrigações trabalhistas ou suas condições de habilitação, sob pena de rescisão contratual, quando não identificar má-fé ou a incapacidade da empresa de corrigir.*

6.49. *Caso não seja apresentada a documentação comprobatória do cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e para com o FGTS, o Contratante comunicará o fato ao Contratado e reterá o pagamento da fatura mensal, em valor proporcional ao inadimplemento, até que a situação seja regularizada.*

6.50. *Não havendo quitação das obrigações por parte do Contratado no prazo de quinze dias, o Contratante poderá efetuar o pagamento das obrigações diretamente aos empregados do Contratado que tenham participado da execução dos serviços objeto do contrato.*

6.51. *O sindicato representante da categoria do trabalhador deverá ser notificado pelo Contratante para acompanhar o pagamento das verbas mencionadas.*

6.52. *Tais pagamentos não configuram vínculo empregatício ou implicam a assunção de responsabilidade por quaisquer obrigações dele decorrentes entre o Contratante e os empregados do Contratado.*

6.53. *O contrato só será considerado integralmente cumprido após a comprovação, pelo Contratado, do pagamento de todas as obrigações trabalhistas, sociais e previdenciárias e para com o FGTS referentes à mão de obra alocada em sua execução, inclusive quanto às verbas rescisórias.*

6.54. *O Contratado é responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato.*

6.55. *A inadimplência do Contratado quanto aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transfere à Administração Pública a responsabilidade por seu pagamento.*

6.56. *A fiscalização administrativa observará, ainda, as diretrizes relacionadas no item 10 do Anexo VIII-B da Instrução Normativa nº 5, de 26 de maio de 2017, cuja incidência se admite por força da Instrução Normativa Seges/Me nº 98, de 26 de dezembro de 2022.*

6.57. *Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal, o fiscal administrativo deverá verificar a efetiva realização dos dispêndios concernentes aos salários e às obrigações trabalhistas, previdenciárias e com o FGTS do mês anterior, dentre outros, emitindo relatório que será encaminhado ao gestor do contrato.*

6.58. *A fiscalização administrativa verificará a possibilidade de compensação de jornada de trabalho, que poderá ser adotada nas seguintes hipóteses:*

6.58.1 *diminuição excepcional e temporária da demanda de trabalho na unidade de execução, inclusive na hipótese de recesso de final de ano, quando houver; e*

6.58.2 *necessidade eventual de caráter pessoal dos trabalhadores, em que não se mostre eficiente ou conveniente convocar trabalhadores substitutos.*

6.59. *As compensações de jornada limitam-se:*

[A64] Comentário: ***Nota explicativa****: A compensação de jornada de trabalho deverá ser pautada em critérios de conveniência e oportunidade e não será considerada viável, nos termos do artigo 5º da Instrução Normativa Seges/MGI nº 81, de 12 de setembro de 2024, quando:*
I - implicar aumento de custos do contrato;
II - demandar o acionamento de trabalhador substituto para cobrir a ausência do solicitante;
III - o trabalhador tiver direito à falta justificada pelo motivo indicado para a compensação;
IV - implicar compensação acima dos limites permitidos pela legislação trabalhista; ou
V - conflitar com a legislação trabalhista vigente, convenções coletivas, acordos coletivos ou dissídios coletivos da categoria.

6.59.1 ~~à jornada diária máxima de 10 (dez) horas; e~~

6.59.2 ~~ao acréscimo de 2 (duas) horas à jornada diária do trabalhador.~~

6.60. ~~A compensação de jornada depende do interesse manifestado pelo trabalhador e da avaliação do responsável pela unidade de execução.~~

6.61. ~~A fiscalização administrativa acompanhará o planejamento e a programação das férias dos colaboradores terceirizados alocados no contrato, a serem realizados pela contratada, a fim de assegurar a previsibilidade da época de gozo das férias, como previsto no inciso I do art. 3º do Decreto n.º 12.174, de 11 de setembro de 2024, nos termos da Instrução Normativa SEGES/MGI nº 213, de 29 de maio de 2025.~~

6.62. ~~A programação da fruição das férias será realizada com, no mínimo, sessenta dias de antecedência ao término do período aquisitivo, salvo quando o período aquisitivo se encerrar nos primeiros noventa dias da vigência contratual.~~

6.63. ~~A contratada poderá solicitar reunião com a fiscalização contratual, antes da definição da programação da fruição das férias, para dirimir eventuais dúvidas sobre as rotinas da prestação de serviço estabelecidas neste Termo de Referência.~~

6.64. ~~O planejamento será formalizado por meio do relatório de programação de férias, no qual será informada a época de fruição de férias de cada colaborador terceirizado.~~

6.65. ~~O relatório de programação das férias conterá a relação dos colaboradores terceirizados alocados no contrato, cargo ou função, data de admissão e alocação no posto e informações sobre as férias, incluindo as datas de início e fim do período aquisitivo, do período concessivo e da fruição das férias, caso já estejam programadas, bem como o parcelamento dos períodos de férias, se houver.~~

6.66. ~~A contratada deverá enviar à fiscalização administrativa:~~

6.66.1 ~~até o quinto dia útil de cada mês, a partir do segundo mês da execução contratual, o relatório de programação das férias dos colaboradores terceirizados, observados os prazos do art. 5º da Instrução Normativa SEGES/MGI nº 213, de 2025;~~

6.66.2 ~~em até 5 dias úteis após a ciência do colaborador terceirizado, o recibo de concessão de férias, conforme o art. 135 da CLT e o inciso IV do art. 50 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.~~

6.67. ~~O planejamento e a programação deverão garantir que as férias sejam fruídas, sempre que a vigência contratual permitir, dentro de doze meses, contados a partir da data do direito adquirido, conforme o art. 134 da CLT, de modo a mitigar as ocorrências de pagamento indenizado, observado o disposto no art. 8º da Instrução Normativa SEGES/MGI nº 213, de 2025.~~

6.68. ~~Após a programação das férias, eventuais alterações deverão ser comunicadas à fiscalização administrativa com, no mínimo, noventa dias de antecedência do início da fruição das férias, mediante justificativa, indicando-se, para tanto, um dos motivos elencados no parágrafo único do art. 10 da Instrução Normativa SEGES/MGI nº 213, de 2025.~~

Gestor do Contrato

6.69. Cabe ao gestor do contrato:

6.69.1 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.

[A65] Comentário: **Nota Explicativa:**
As disposições a seguir decorrem das regras e procedimentos administrativos para a organização e a previsibilidade das férias dos colaboradores terceirizados nos contratos de prestação de serviços com regime de dedicação exclusiva de mão de obra, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional, dispostos no Decreto nº 12.174, de 2024, e na Instrução Normativa Seges/MGI nº 213, de 29 de maio de 2025.
Segundo a referida Instrução Normativa, o planejamento das férias será elaborado considerando a vigência contratual, as especificidades e rotinas do serviço contratado, a legislação aplicável e a utilização e manutenção dos valores alocados na planilha de custos, privilegiando a possibilidade de os colaboradores terceirizados se organizarem para o período de fruição. Além disso, e respeitado o poder diretivo e gerencial da contratada e as necessidades do serviço, deverão ser considerados (i) o apoio à parentalidade, conforme disposto no art. 8º da Lei n.º 14.457, de 21 de setembro de 2022;
(ii) o público prioritário da Política Nacional de Cuidados, conforme disposto nos incisos I, II e III do art. 8º da Lei 15.069, de 23 de dezembro de 2024; e
(iii) o entendimento mútuo entre a contratada e o colaborador terceirizado, sempre que possível.

6.69.2 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.

6.69.3 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.

6.69.4 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.

6.69.5 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.

6.69.6 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.

6.69.7 enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, com a indicação expressa de que o valor da Nota Fiscal emitida pela contratada confere com o valor dimensionado pela fiscalização e gestão no recebimento definitivo do serviço.

6.69.8 receber e dar encaminhamento imediato:

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

6.69.8.2. 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.

6.70. ~~*Para os períodos de diminuição excepcional e temporária de trabalho, inclusive em razão de recesso de fim de ano, o gestor avaliará a conveniência e oportunidade de elaboração de escalas de revezamento dos trabalhadores, comunicando a todas as unidades sobre a possibilidade e os requisitos para concessão (artigo 11 da Instrução Normativa SEGES/MGI nº 81, de 12 de setembro de 2024).*~~

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* ***OU*** ~~*[outro instrumento substituto*~~ *para aferição da qualidade da prestação dos serviços]* ***OU*** ~~*[o disposto nesta seção]*~~.

7.1.1 Nos primeiros 60 (sessenta) dias de execução contratual, excepcionalmente, não serão aplicadas as glosas financeiras decorrentes do descumprimento dos indicadores de desempenho previstos no IMR, configurando este período como Fase de Adaptação Operacional.

7.1.2 A dispensa de glosa prevista no item anterior restringe-se exclusivamente aos indicadores de produtividade e fluxo, mantendo-se a integralidade dos descontos e sanções para faltas relacionadas à segurança alimentar, higiene, obrigações trabalhistas e qualidade dos insumos.

7.1.3 Findo o prazo de 60 (sessenta) dias, a medição e o respectivo pagamento passarão a seguir rigorosamente a tabela de pontuação e descontos do IMR anexa a este Termo de Referência.

7.2. ~~*Nos regimes de execução de empreitada por preço global, empreitada integral, contratação por tarefa, contratação integrada e contratação semi-integrada será adotada sistemática de medição e*~~

[A66] Comentário: ***Nota explicativa:*** *A disposição decorre da tese fixada pelo Supremo Tribunal Federal, no âmbito do Tema 1118, de repercussão geral, no sentido de que "Haverá comportamento negligente quando a Administração Pública permanecer inerte após o recebimento de notificação formal de que a empresa contratada está descumprindo suas obrigações trabalhistas, enviada pelo trabalhador, sindicato, Ministério do Trabalho, Ministério Público, Defensoria Pública ou outro meio idôneo".*

[A67] Comentário: ***Nota Explicativa:*** *Foi adotada a modelagem da IN 05/2017 em razão da possibilidade conferida pela IN 98/2022.*

[A68] Comentário: ***Nota Explicativa 1****: A execução dos contratos deve ser acompanhada por meio de instrumentos de controle que permitam a mensuração de resultados e adequação do objeto prestado. Estes instrumentos de controle, o Instrumento de Medição de Resultado (IMR) ou instrumento equivalente, foram idealizados, inicialmente, para contratos de prestação de serviços como mecanismo de monitoramento e mensuração da qualidade e pontualidade na prestação dos serviços e, consequentemente, como forma de adequar os valores devidos como pagamento aos índices de qualidade verificados.*
Contudo, para correta aplicação da regra insculpida acima, é necessário que o órgão estabeleça quais são os critérios de avaliação e os devidos parâmetros, de forma a se obter uma fórmula que permita quantificar o grau de satisfação na execução do objeto contratado, e, consequentemente, o montante devido em pagamento. Sem o devido estabelecimento dos critérios e parâmetros de avaliação dos itens previstos no artigo, a cláusula torna-se inexequível, absolutamente destituída de efeitos. Consequentemente, para que seja possível efetuar os descontos ou adequações no montante a ser pago ao contratado, é necessário definir, objetivamente, quais os parâmetros para mensuração do percentual do pagamento devido em razão dos níveis esperados de qualidade da prestação do serviço.

Nota Explicativa 2: *Caso o órgão não tenha elaborado o IMR, deverá suprimir os trechos em itálico que fazem referência a ele.*

... [22]

[A69] Comentário: A inclusão destes itens está em total consonância com a **Lei nº 14.133/2021**, que privilegia a gestão de riscos e o planejamento. Esta medida protege a Administração de novas interrupções no serviço de alimentação, sem abrir mão do controle sobre a qualidade do alimento e o respeito à legislação trabalhista.

~~pagamento associada à execução de etapas do cronograma físico-financeiro vinculadas ao cumprimento de metas de resultado, vedada a adoção de sistemática de remuneração orientada por preços unitários ou referenciada pela execução de quantidades de itens unitários.~~

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

7.3.1 não produziu os resultados acordados,

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

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

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

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

7.5.1 *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).*

Recebimento

7.6. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de *10 (dez)* dias, pelos fiscais técnico e administrativo, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo.

7.6.1 ~~*Tratando-se de obra ou serviço de engenharia, ao final de cada etapa da execução contratual, conforme previsto no Cronograma Físico-Financeiro, o Contratado apresentará a medição prévia dos serviços executados no período, por meio de planilha e memória de cálculo detalhada.*~~

~~*7.6.1.1. Uma etapa será considerada efetivamente concluída quando os serviços previstos para aquela etapa, no Cronograma Físico-Financeiro, estiverem executados em sua totalidade.*~~

~~*7.6.1.2. O Contratado também apresentará, a cada medição, os documentos comprobatórios da procedência legal dos produtos e subprodutos florestais utilizados naquela etapa da execução contratual, quando for o caso.*~~

OU

7.6.2 ~~*Não se tratando de obra ou serviço de engenharia, para fins de recebimento provisório*~~ ***[descrever o fato que será considerado como conclusão do objeto ou etapa para fins de permitir o recebimento provisório]***~~.~~

7.7. 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.

7.8. 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.

7.9. 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.

[A70] Comentário: ***Nota Explicativa:*** *Art. 46, §9º, da Lei 14.133/2021.*

[A71] Comentário: ***Nota Explicativa:*** *Questões a serem consideradas na definição do IMR:*
a) unidade de medida para faturamento e mensuração do resultado;
b) produtividade de referência ou critérios de qualidade para a execução contratual;
c) indicadores mínimos de desempenho para aceitação do serviço ou eventual glosa.

[A72] Comentário: ***Nota Explicativa 1:*** *Ao contrário da Lei nº 8.666/93, a Lei nº 14.133/21 não trouxe prazo máximo de recebimento provisório ou definitivo, e o parágrafo único do art. 25 Decreto nº 11.246, de 2022 expressamente remete a regulamento (ainda não editado) ou ao contrato. Assim, necessário estabelecer o prazo julgado adequado. Dito isso, o tempo discorrido para todas as providências burocráticas até o efetivo pagamento é disposição de grande importância para o futuro contratado e um período muito alargado pode tornar a contratação desinteressante por ser muito onerosa financeiramente. Desse modo, recomenda-se que o prazo seja dimensionado para que corresponda ao período razoável à checagem necessária, sem que traga um ônus excessivo que venha a afastar potenciais interessados.*

Nota Explicativa 2: *O art. 7º da Instrução Normativa nº 77/2022-Seges/ME dispõe que o prazo de liquidação é limitado a dez dias úteis, "a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração".*
No caso das aquisições, a Nota Fiscal acompanha o fornecimento do produto, razão pela qual os prazos de recebimento provisório e definitivo devem estar abrangidos no prazo de liquidação.
Já nos serviços adota-se sistemática distinta, em que primeiro o contratado comunica a finalização do serviço ou de etapa deste, para que então a Administração efetue o recebimento provisório e definitivo e autorize a ... [23]

[A73] Comentário: Nota Explicativa: Nesse campo deve haver algum fato objetivo para caracterizar a entrega do Contratado. No caso de um serviço por escopo, deve ser descrito o fato que caracteriza a conclusão do serviço. Por exemplo, pode-se exigir que, após o Contratado concluir o objeto segundo descrito no TR (especificando os itens do TR), o Contratado deverá enviar aviso para a Administração, caracterizando, assim, a conclusão. No caso de serviços continuados, pode ser estabelecida a data em que ocorrerão as verificações periódicas para fins de pagamento. Por exemplo, pode-se estabelecer que ... [24]

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

7.11. Para efeito de recebimento provisório, será considerado para fins de faturamento o período *o período de 30 (trinta) dias* ~~**OU** *[indicar os eventos ou etapas para fins de faturamento]*~~.

7.12. Ao final de cada período/evento de faturamento:

7.12.1 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;

7.12.2 ~~*o fiscal administrativo deverá verificar a efetiva realização dos dispêndios concernentes aos salários e às obrigações trabalhistas, previdenciárias e com o FGTS do mês anterior, dentre outros, emitindo relatório que será encaminhado ao gestor do contrato*~~.

7.13. 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.

7.14. 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.

7.15. 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.

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

7.17. 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.

7.18. 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.

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

7.19.1 Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pelo Contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento.

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

[A74] Comentário: ***Nota Explicativa:*** *Nos contratos de obras e serviços de engenharia, sempre que compatível com o regime de execução, a medição será mensal (art. 92, §5º, da Lei nº 14.133/21).*

[A75] Comentário: ***Nota Explicativa****: Nos termos do art. 140, §4º, da Lei 14.133/21, salvo disposição em contrário constante do edital, do termo de referência ou de ato normativo, os ensaios, os testes e as demais provas para aferição da boa execução do objeto do contrato exigidos por normas técnicas oficiais correrão por conta do contratado.*

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

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

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

[A76] Comentário: ***Nota Explicativa:*** *Assim como ocorre com o prazo de recebimento provisório, a Lei nº 14.133/21 não trouxe prazo máximo de recebimento definitivo, de modo que possível a previsão de qualquer prazo julgado oportuno. Nesse ponto, reitere-se: recomenda-se que o prazo seja dimensionado para que corresponda ao período razoável à checagem necessária, sem que traga um ônus excessivo que venha a afastar potenciais interessados.*

7.20. 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.

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

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

Liquidação

7.23. 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.

7.24. 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

7.25. 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.

7.26. 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.

7.27. 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.

7.28. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

7.28.1 verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;

7.28.2 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.

7.29. 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.

7.30. 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.

7.31. 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.

7.32. 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

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

7.34. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao Contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice *nacional de preços ao consumidor amplo (IPCA)* de correção monetária.

[A77] Comentário: ***Nota Explicativa:*** *Deverá a Administração indicar o índice de preços a ser utilizado para a atualização monetária do valor devido ao contratado.*

Forma de pagamento

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

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

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

7.37.1 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.

[A78] Comentário: ***Nota Explicativa:*** *A natureza do contrato e o objeto da contratação irão determinar a retenção tributária eventualmente cabível, bem como a possibilidade de a empresa se beneficiar da condição de optante do Simples Nacional, dentre outras questões de caráter tributário.*

7.38. 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.

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

[A79] Comentário: ***Nota Explicativa 1:*** *Incluir esse item caso a contratação adote o pagamento antecipado previsto no art. 145 da Lei nº 14.133/2021.*

Nota Explicativa 2*: A adoção do pagamento antecipado é medida absolutamente excepcional, tendo o art. 145 da Lei n. 14.133, de 2021, admitido sua adoção somente nas situações em que houver sensível economia de recursos, ou se representar condição indispensável para a prestação do serviço. Nesse caso, além da previsão expressa no edital, termo de referência ou contrato, o processo deve ser instruído com a devida justificativa. O art. 145, §2º, prevê que a Administração poderá exigir garantia adicional como condição para o pagamento antecipado, devendo o administrador considerar essa possibilidade.*

~~***Antecipação de pagamento***~~

7.40. ~~*A presente contratação permite a antecipação de pagamento* ***[parcial] OU [total]****, conforme as regras previstas no presente tópico.*~~

7.41. ~~*O Contratado emitirá [recibo]* ***OU*** *[nota fiscal]* ***OU*** *[fatura]* ***OU*** *[documento idôneo] correspondente ao valor da antecipação de pagamento de R$* ***X.XXX,XX*** *(****valor em extenso****), tão logo* ***[incluir condicionante – ex: seja assinado o termo de contrato, ou seja, prestada a garantia etc.]****, para que o Contratante efetue o pagamento antecipado.*~~

7.42. ~~*Para as etapas seguintes do contrato, a antecipação do pagamento ocorrerá da seguinte forma:*~~

7.42.1 R$ **X.XXX,XX** (**valor em extenso**) quando do início da segunda etapa;

7.42.2 (...).

7.43. Fica o Contratado obrigado a devolver, com correção monetária, a integralidade do valor antecipado na hipótese de inexecução do objeto.

7.43.1 No caso de inexecução parcial, deverá haver a devolução do valor relativo à parcela não-executada do contrato.

7.43.2 O valor relativo à parcela antecipada e não executada do contrato será atualizado monetariamente pela variação acumulada do **[especificar o índice de correção monetária a ser adotado]**, ou outro índice que venha a substituí-lo, desde a data do pagamento da antecipação até a data da devolução.

7.44. A liquidação ocorrerá de acordo com as regras do tópico respectivo deste instrumento.

7.45. O pagamento antecipado será efetuado no prazo máximo de até **XX** (**xxxxx**) dias, contados do recebimento do [recibo] **OU** [nota fiscal] **OU** [fatura] **OU** [documento idôneo].

7.46. A antecipação de pagamento dispensa o ateste ou recebimento prévios do objeto, os quais deverão ocorrer após a regular execução da parcela contratual a que se refere o valor antecipado.

7.47. O pagamento de que trata este item está condicionado à tomada das seguintes providências pelo Contratado:

7.47.1 comprovação da execução da etapa imediatamente anterior do objeto pelo Contratado, para a antecipação do valor remanescente;

7.47.2 prestação da garantia adicional nas modalidades de que trata o art. 96 da Lei nº 14.133, de 2021, no percentual de **XX**% (**xxxxx** por cento).

7.48. O pagamento do valor a ser antecipado ocorrerá respeitando eventuais retenções tributárias incidentes.

Reoneração gradual da folha de pagamento

7.49. A pedido do Contratado, o preço do contrato poderá ser revisto nos termos do art. 134 c/c art. 136, I, da Lei nº 14.133, de 2021, após efetiva majoração das alíquotas, conforme regime de transição previsto no art. 9º-A e 9º-B da Lei nº 12.546, de 2011, com a redação dada pela Lei nº 14.973, de 2024.

7.49.1 O pedido de revisão em virtude dos efeitos da Lei nº 14.973, de 2024 deverá ser formulado durante a vigência do contrato e antes de eventual prorrogação ou encerramento contratual, sob pena de preclusão.

7.49.2 A revisão prevista no acima, caso requerida pelo Contratado, deverá ser instruída com a comprovação da variação dos custos por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços.

Repactuação

7.50. Os preços contratados serão repactuados para manutenção do equilíbrio econômico-financeiro, após o interregno de um ano, mediante solicitação do Contratado.

7.51. O interregno mínimo de 1 (um) ano para a primeira repactuação será contado:

7.51.1 Para os custos relativos à mão de obra, vinculados à data-base da categoria profissional: a partir da data de início dos efeitos financeiros do acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho ao qual a proposta estiver vinculada, relativo a cada categoria profissional abrangida pelo contrato;

7.51.2 Para os custos decorrentes do mercado: a partir da apresentação da proposta.

[A80] Comentário: ***Nota Explicativa:*** *Cabe à área técnica ajustar estes itens conforme as peculiaridades do contrato. É possível, por exemplo: fazer o pagamento antecipado apenas parcial, com o remanescente sendo pago com a execução do serviço; estabelecer pagamento antecipado integralmente no início do contrato ou dividido em etapas; prever prazos antes ou após o início da etapa conforme o cronograma financeiro do contrato para a antecipação, ou ainda combinar as possibilidades acima, dentre outras. Saliente-se, apenas, que a forma de antecipação do pagamento (se integralmente no início, se por etapas etc.) deve ser objeto de justificativa específica, que motive a estratégia utilizada pelo contratante.*

[A81] Comentário: ***Nota Explicativa:*** *A previsão desses subitens é obrigatória caso seja adotado o pagamento antecipado.*

[A82] Comentário: ***Nota Explicativa:*** *Essa condição só seria factível se houver antecipação de pagamento durante a execução contratual e não só no início do contrato. Se houver utilização dessa cautela, deve haver a previsão dos momentos de comprovação de execução para os fins deste item.*

[A83] Comentário: ***Nota Explicativa:*** *Cabe à Administração prever o percentual que seja mais razoável para o caso. Ressalte-se, entretanto, que, no caso de antecipação parcial do pagamento, não se deve exigir a garantia de que trata este item em patamar superior ao valor que for antecipado.*

[A84] Comentário: ***Nota Explicativa:*** *A adoção dessas medidas é facultativa, conforme art. 145, §2º, e deve ser objeto de justificativa, que demonstre a adequação das opções escolhidas, incluindo valores e percentuais respectivos, com a contratação em questão e a antecipação a ser feita, em especial caso se opte por não utilizar quaisquer das medidas abaixo.* ... [25]

[A85] Comentário: ***Nota Explicativa:*** *Em contratos com mão de obra exclusiva ou com predominância de mão de obra é obrigatória a utilização de repactuação para fins de manutenção do equilíbrio econômico-financeiro (art. 6º, LIX, art. 25, §8º, II, da Lei 14133/21)*

[A86] Comentário: ***Nota Explicativa:*** *O art. 135, incisos I e II, da Lei n.º 14.133/2021 estabelece que os preços dos contratos para serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra ou com predominância de mão de obra serão repactuados, com data vinculada (i) à data da apresentação da proposta, para custos decorrentes* ... [26]

7.52. *Nas repactuações subsequentes à primeira, o interregno mínimo de 1 (um) ano será contado a partir da data da última repactuação correspondente à mesma parcela objeto da nova solicitação.*

7.52.1 *Entende-se como última repactuação a data em que iniciados seus efeitos financeiros, independentemente daquela apostilada.*

7.53. *A repactuação poderá ser dividida em tantas parcelas quantas forem necessárias, observado o princípio da anualidade do reajuste de preços da contratação, podendo ser realizada em momentos distintos para discutir a variação de custos que tenham sua anualidade resultante em datas diferenciadas, como os decorrentes de mão de obra e os decorrentes dos insumos necessários à execução dos serviços.*

7.54. *Quando a contratação envolver mais de uma categoria profissional, a repactuação dos custos contratuais decorrentes da mão de obra poderá ser dividida em tantos quantos forem os acordos, convenções ou dissídios coletivos de trabalho das respectivas categorias.*

7.55. *É vedada a inclusão, por ocasião da repactuação, de benefícios não previstos na proposta inicial, exceto quando se tornarem obrigatórios por força de lei, acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho.*

7.56. *Na repactuação, o Contratante não se vinculará às disposições contidas em acordos, convenções ou dissídios coletivos de trabalho que tratem de obrigações e direitos que somente se aplicam aos contratos com a Administração Pública, de matéria não trabalhista, de pagamento de participação dos trabalhadores nos lucros ou resultados do Contratado, ou que estabeleçam direitos não previstos em lei, como valores ou índices obrigatórios de encargos sociais ou previdenciários, bem como de preços para os insumos relacionados ao exercício da atividade.*

7.57. *Quando a repactuação solicitada se referir aos custos da mão de obra, o Contratado efetuará a comprovação da variação dos custos por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços, acompanhada da apresentação do novo acordo, convenção ou sentença normativa da categoria profissional abrangida pelo contrato.*

7.57.1 *A repactuação para reajustamento do contrato em razão de novo Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho deve repassar integralmente o aumento de custos da mão de obra decorrente desses instrumentos.*

7.57.2 *Deverão prevalecer os direitos mais benéficos ao trabalhador durante a execução contratual, caso o Acordo, Convenção Coletiva ou Dissídio Coletivo ao qual a empresa contratada está vinculada seja diferente do Acordo, Convenção Coletiva ou Dissídio Coletivo utilizado pela Administração como paradigma para definição dos custos unitários mínimos relevantes, para fins de repactuação.*

7.57.3 *A correção dos valores mínimos de remuneração, incluindo salário base e adicionais, e dos benefícios estabelecidos, será realizada com base nas cláusulas de reajuste percentual do Acordo, Convenção Coletiva ou Dissídio Coletivo ao qual a empresa contratada está vinculada, quando este for diferente do Acordo, Convenção Coletiva ou Dissídio Coletivo paradigma utilizado pela Administração.*

7.57.4 *A repactuação será realizada com base na apuração da diferença percentual entre os valores previstos no Acordo, Convenção Coletiva ou Dissídio Coletivo anterior e o que entrou em vigor quando inexistir cláusula de previsão de reajuste percentual no Acordo, Convenção Coletiva ou Dissídio Coletivo ao qual a empresa contratada está vinculada, ressalvado o subitem seguinte.*

7.57.5 *Deverão prevalecer os valores que forem mais benéficos ao trabalhador caso o Acordo, Convenção Coletiva de Trabalho ou Dissídio Coletivo ao qual a empresa contratada está vinculada venha a estabelecer valores de remuneração, incluindo salário base e adicionais, de auxílio-alimentação e de benefícios superiores aos valores estabelecidos na contratação ou superiores à aplicação dos percentuais previstos nos subitens anteriores.*

7.57.6 *A repactuação dos demais custos relativos à mão de obra, que não estejam discriminados como custos mínimos relevantes pela Administração, terá como base o acordo, convenção ou dissídio*

[A87] Comentário: ***Nota explicativa 1****: A disposição decorre do art. 9º da Instrução Normativa SEGES/MGI n.º 176, de 25 de novembro de 2024.*

Nota explicativa 2*: Segundo o Acórdão TCU nº 1.207/2024:*
"9.2.3. de modo a resguardar o interesse da Administração Pública, bem como buscar garantir a proteção do trabalhador terceirizado, o edital licitatório deve contemplar dispositivos que estabeleçam: [...] 9.2.3.5. a aderência ***à convenção coletiva do trabalho à qual a proposta da empresa esteja vinculada para fins de atendimento à eventual necessidade de repactuação dos valores decorrentes da mão de obra,*** *consignados na planilha de custos e formação de preços do contrato, em observância ao disposto no inc. II do art. 135 da Lei 14.133/2021;"*

coletivo de trabalho ao qual a proposta estiver vinculada (ou seja, àquele instrumento apresentado pela empresa no momento da licitação).

7.58. Quando a repactuação solicitada pelo Contratado se referir aos custos decorrentes do mercado, o respectivo aumento será apurado mediante a aplicação do índice de reajustamento **[indicar o índice a ser adotado]**, com base na seguinte fórmula:

$$R = V (I – I^o) / I^o$$, onde:

R = Valor do reajustamento procurado;

V = Valor contratual correspondente à parcela dos custos decorrentes do mercado a ser reajustada;

I^o = índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data de apresentação da proposta;

I = Índice relativo ao mês do reajustamento

7.59. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo; fica o Contratado obrigado a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

7.60. Nas aferições finais, o índice utilizado para a repactuação dos custos decorrentes do mercado será, obrigatoriamente, o definitivo.

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

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

7.63. Independentemente do requerimento de repactuação dos custos decorrentes do mercado, o Contratante verificará, a cada anualidade, se houve deflação do índice adotado que justifique o recálculo dos custos em valor menor, promovendo, em caso positivo, a redução dos valores correspondentes da planilha contratual.

7.64. Os efeitos financeiros da repactuação decorrente da variação dos custos contratuais de mão de obra vinculados aos acordos, às convenções ou aos dissídios coletivos de trabalho retroagirão, quando for o caso, à data do início dos efeitos financeiros do novo acordo, convenção ou sentença normativa que fundamenta a repactuação.

7.65. Os novos valores contratuais decorrentes das repactuações poderão se iniciar em data futura, desde que assim acordado entre as partes, sem prejuízo da contagem da anualidade para concessão das repactuações futuras.

7.66. Os efeitos financeiros da repactuação ficarão restritos exclusivamente aos itens que a motivaram, e apenas em relação à diferença porventura existente.

7.67. O pedido de repactuação deverá ser formulado durante a vigência do contrato e antes de eventual prorrogação ou encerramento contratual, sob pena de preclusão.

7.68. Caso, na data da prorrogação contratual, ainda não tenha sido celebrado o novo acordo, convenção ou dissídio coletivo da categoria, ou ainda não tenha sido possível ao Contratante ou ao Contratado proceder aos cálculos devidos, deverá ser inserida cláusula no termo aditivo de prorrogação para resguardar o direito futuro à repactuação, a ser exercido tão logo se disponha dos valores reajustados, sob pena de preclusão.

[A88] Comentário: ***Nota explicativa:*** *Os contratos de serviços executados com dedicação exclusiva de mão de obra possuem insumos de naturezas distintas, decorrentes tanto dos custos da mão de obra e de seus reflexos como dos demais insumos necessários à execução do serviço. No Acórdão n.º 1214/2013 – Plenário, ao examinar a necessidade de realização de pesquisa de preços nas prorrogações dos contratos de serviços continuados com dedicação exclusiva de mão de obra, o TCU reconheceu expressamente essa diferenciação, demonstrando que os insumos não relacionados à mão de obra, passíveis de realização de pesquisa de preços, correspondem, em regra, "a no máximo 5% do orçamento total a ser licitado, como vem sendo demonstrado em licitações recentes", de modo que não figuram entre os itens mais representativos da planilha de custos e formação de preços. Aliado a isso, registrou o TCU que:*
"[...] fazemos parte de uma economia estável, em que a variação esperada é baixa e pode ser perfeitamente retratada mediante a utilização de índices nacionais, tal como o INPC. Portanto, ***não há razão para efetuar pesquisa de mercado todas as vezes que é necessária a realização de prorrogação contratual, com todo o custo administrativo que representa****. [...] É notório que o custo/prazo que será despendido para a realização de pesquisa de mercado para a prorrogação do contrato, além de impeditivo, não é aconselhável em vista da baixa representatividade desses itens no orçamento global".*
186. . Ademais, a pesquisa de mercado normalmente leva a preços superiores àqueles alcançados durante a licitação. Portanto, ***a utilização de um índice adequado, além de retratar a realidade do mercado, evita prejuízo desnecessário à Administração, assim como para a empresa contratada.***
192. . ***É flagrante que o uso de índice específico e adequado, além de trazer significativo benefício à Administração, será a forma mais apropriada para comprovar que o contrato continua vantajoso*** *no momento da prorrogação". (grifo nosso)*
Nessa linha, concluiu que a vantajosidade econômica para prorrogação de contratos de serviços continuados restaria garantida sempre que, além da previsão contratual de que as repactuações de custos envolvendo a folha de salários fossem efetuadas somente com base em instrumento coletivo de trabalho, ou em decorrência de lei, houvesse no contrato previsão de que os reajustes dos itens envolvendo insumos (exceto quanto a obrigações decorrentes de acordo ou convenção coletiva de trabalho e de Lei) e materiais fossem efetuados com b... [27]

7.69. ~~*A extinção do contrato não configurará óbice para o deferimento da repactuação solicitada tempestivamente, hipótese em que será concedida por meio de termo indenizatório.*~~

7.70. ~~*O Contratante decidirá sobre o pedido de repactuação de preços em até* ***[indicar o prazo]****, contado da data do fornecimento, pelo Contratado, da documentação comprobatória da variação dos custos a serem repactuados.*~~

7.71. ~~*O prazo referido no subitem anterior ficará suspenso enquanto o Contratado não cumprir os atos ou apresentar a documentação solicitada pelo Contratante para a comprovação da variação dos custos.*~~

7.72. ~~*A repactuação de preços será formalizada por apostilamento.*~~

7.73. ~~*As repactuações não interferem no direito das partes de solicitar, a qualquer momento, a manutenção do equilíbrio econômico dos contratos com base no disposto no art. 124, inciso II, alínea "d", da Lei n.º 14.133, de 2021.*~~

7.74. ~~*O Contratado deverá complementar a garantia contratual anteriormente prestada, de modo que se mantenha a proporção inicial em relação ao valor contratado.*~~

7.75. ~~*Caso o Contratado esteja sujeito ao regime de incidência não-cumulativa de PIS e COFINS, a comprovação das alíquotas médias efetivas de recolhimento deverá ser feita no momento da prorrogação contratual ou da repactuação de preços, a fim de que sejam promovidos os ajustes necessários decorrentes das oscilações dos custos efetivos dessas contribuições.*~~

7.76. ~~*A majoração da tarifa de transporte público gera a possibilidade de revisão do item relativo aos valores pagos a título de vale-transporte, constante da Planilha de Custos e Formação de Preços do presente Contrato, desde que comprovada pelo Contratado a sua efetiva repercussão sobre os preços contratados.*~~

7.76.1 ~~*A revisão dos custos relativos ao vale-transporte será formalizada por apostilamento.*~~

OU

Reajuste

7.77. *Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 29/04/2026.*

~~***OU***~~

7.78. ~~*Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, considerando as planilhas referenciais [elaboradas com base no SINAPI/SICRO do mês MM do ano de AAAA] OU [datadas de DD/MM/AAAA].*~~

7.79. *Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do* ***Índice Nacional de Preços do Consumidor (IPCA)****, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.*

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

7.81. *No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).*

7.82. *Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).*

7.83. *Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.*

[A89] Comentário: ***Nota Explicativa:*** *Essa disposição deverá ser* ***excluída*** *caso se trate de* ***serviços de vigilância patrimonial****, uma vez que, segundo a Solução de Consulta Cosit nº 345, de 26 de junho de 2017, a pessoa jurídica prestadora de serviços de vigilância patrimonial e de transporte de valores de que trata o artigo 10 da Lei nº 7.102, de 20 de junho de 1983, está sujeita ao regime* ***cumulativo*** *para apuração e recolhimento da contribuição para o PIS/Pasep e da COFINS. Esse entendimento se aplica também para a nova Lei nº 14.967, de 9 de setembro de 2024, que passou a reger os serviços de segurança privada.*

[A90] Comentário: ***Nota Explicativa:*** *Segundo a Orientação Normativa SLTI/MP nº 2, de 22 de agosto de 2014, a majoração da tarifa de transporte público geraria a possibilidade de repactuação do item relativo aos valores pagos a título de vale-transporte. Entretanto, além de ter sido editada sob a égide da Lei n.º 8.666/1993 e dos normativos que a regulamentavam, referida Orientação Normativa vei*... [28]

[A91] Comentário: ***Nota Explicativa 1****: Quando os serviços contratados não forem executados com mão de obra em regime de dedicação exclusiva ou predominância de mão de obra, a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro será garantida por meio de reajuste com aplicação de índices (art. 6º, LVIII, art. 25, § 8º, inc. I, da Lei 14133/21).*

... [29]

[A92] Comentário: ***Nota explicativa****: O PARECER n. 00003/2023/DECOR/CGU/AGU, aprovado pelo Advogado-Geral da União, ratificou o entendimento da Consultoria-Geral da União de que o reajuste em sentido estrito dos preços contratados, por meio da aplicação de índice que reflita efetivamente as variações dos custos do mercado, não representa uma modificação contr*... [30]

[A93] Comentário: ***Nota Explicativa 1:*** *Caso se trate da contratação de obras ou serviços de engenharia, utilizar a segunda opção, grifada em verde.*

Nota Explicativa 2: *Caso não tenha sido utilizado SINAPI/SICRO como referência, mencionar o sistema utilizado e respectiva data, ou ainda a data de referência para um dos demais parâmetros do §2º*... [31]

[A94] Comentário: ***Nota Explicativa 1****: A Administração deverá atentar para que o índice utilizado seja o indicador mais próximo da efetiva variação dos preços dos bens a serem fornecidos, "...o qual deverá ser preferencialmente um índice setorial ou específico, e, apenas na ausência de tal índice, um índice geral, o qual deverá ser o mais conservador possível de forma a não onerar injustificadamente a*... [32]

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

7.85. *O reajuste será realizado por apostilamento.*

Cessão de Crédito

7.86. As cessões de crédito dependerão de prévia aprovação do Contratante.

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

7.86.2 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.

7.86.3 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.

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

7.87. O disposto nesta seção não afeta as operações de crédito de que trata a Instrução Normativa SEGES/MGI nº 82, de 21 de fevereiro de 2025, as quais ficam por esta regidas.

~~**Conta-Depósito Vinculada ou Pagamento por Fato Gerador**~~

~~***Conta-Depósito Vinculada***~~

7.88. ~~*Para tratamento do risco de descumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e com FGTS por parte do Contratado, as regras acerca da Conta-Depósito Vinculada a que se refere o Anexo XII da IN SEGES/MP n. 05/2017, aplicável por força do art. 1º da IN SEGES/ME nº 98, de 2022, são as estabelecidas neste Termo de Referência.*~~

7.89. ~~*Os custos estimados das tarifas bancárias são de responsabilidade do Contratado e correspondem ao valor estimado de R$* **X.XXX,XX** *(**valor em extenso**),por mês, podendo ser contemplados na proposta do interessado e devendo ser debitados dos valores depositados.*~~

~~***OU***~~

7.90. ~~*Na presente contratação, a conta-depósito vinculada é isenta de tarifas bancárias.*~~

7.91. ~~*O futuro Contratado deve autorizar a Administração Contratante, no momento da assinatura do contrato, a fazer o desconto nas faturas e realizar os pagamentos dos salários e demais verbas trabalhistas diretamente aos trabalhadores, bem como das contribuições previdenciárias e do FGTS, quando não demonstrado o cumprimento tempestivo e regular dessas obrigações, até o momento da regularização, sem prejuízo das sanções cabíveis.*~~

7.92. ~~*Quando não for possível a realização desses pagamentos pela própria Administração (ex.: por falta da documentação pertinente, tais como folha de pagamento, rescisões dos contratos e guias de recolhimento), os valores retidos cautelarmente serão depositados junto à Justiça do Trabalho, com o*~~

[A95] Comentário: ***Nota Explicativa:*** *A previsão da admissibilidade da cessão de credito em editais e contratos administrativos, embora não obrigatória, continua admitida por força do Parecer JL-01, do Advogado-Geral da União (disponível em http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/AGU/Pareceres/2019-2022/PRC-JL-01-2020.htm), aprovado pelo Sr. Presidente da República em 26/05/2020, e, portanto, vinculante para toda a administração pública (arts. 40, §1º e 41 da Lei Complementar nº 73, de 1993).*
Quanto a estas últimas, importa destacar a seguinte condicionante que foi erigida pelo referido Parecer nº JL – 01/2020 como requisito para a sua admissibilidade em contratos administrativos: inexistência de vedação no instrumento convocatório.
Assim, relativamente às cessões de crédito em geral, ter-se-á por admitida desde que não haja vedação em cláusula contratual ou no instrumento convocatório.

Por essa razão, tendo ou não a clausula, a cessão é admitida. Recomenda-se manter a disposição em razão das regras previstas no Parecer JL-01/2020, salvo se a cláusula for modificada para que conste uma vedação à cessão de crédito.

[A96] Comentário: **Nota Explicativa:** No caso desse subitem, o órgão contratante pode optar por mudar a redação para já vedar de plano as cessões de crédito

[A97] Comentário: ***Nota Explicativa:*** *Os condicionamentos desses subitens decorrem das conclusões do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.*

[A98] Comentário: A Instrução Normativa SEGES/MGI nº 82/2025 enquadrou o AntecipaGov como uma operação de crédito comum. Não mais como uma cessão de crédito.

Uma mudança de entendimento correta, já que, pelo funcionamento do sistema, o pagamento à contratada é perfectibilizado, já que feito em conta de sua titularidade, sem qualquer cessão de crédito.

... [33]

[A99] Comentário: ***Nota Explicativa:*** *O art. 121, § 3º, incisos III e V, da Lei n.º 14.133/2021, estabelece que,* ***nas contratações de serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra****, para assegurar o cumprimento de obrigações trabalhistas pelo contratado, a Administração, mediante disposição em edital ou em contrato, poderá, entre outras medidas, "III- efetuar o depósito de valores em conta vinculada;" e "V - estabelecer que os valores destinados a férias, a décimo terceiro salário, a ausência*

... [34]

~~objetivo de serem utilizados exclusivamente no pagamento de salários e das demais verbas trabalhistas, bem como das contribuições sociais e FGTS decorrentes.~~

7.93. ~~O Contratado autorizará o provisionamento de valores para o pagamento das férias, 13º salário e rescisão contratual dos trabalhadores alocados à execução do contrato, bem como de suas repercussões trabalhistas, fundiárias e previdenciárias, que serão depositados pelo Contratante em conta-depósito vinculada específica, em nome do prestador dos serviços, bloqueada para movimentação, e que somente serão liberados para o pagamento direto dessas verbas aos trabalhadores, nas condições estabelecidas no item 1.5 do anexo VII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017.~~

7.94. ~~O montante dos depósitos da conta vinculada, conforme item 2 do Anexo XII da IN SEGES/MP n. 5/2017 será igual ao somatório dos valores das provisões a seguir discriminadas, incidentes sobre a remuneração, cuja movimentação dependerá de autorização do órgão ou entidade promotora da contratação e será feita exclusivamente para o pagamento das respectivas obrigações:~~

7.94.1 ~~13º (décimo terceiro) salário;~~

7.94.2 ~~Férias e um terço constitucional de férias;~~

7.94.3 ~~Multa sobre o FGTS; e~~

7.94.4 ~~Encargos sobre férias e 13º (décimo terceiro) salário.~~

7.95. ~~Os percentuais de provisionamento e a forma de cálculo serão aqueles indicados no Anexo XII da IN SEGES/MP n. 5/2017.~~

7.96. ~~O saldo da conta-depósito será remunerado pelo índice de correção da poupança pro rata die, conforme definido em Termo de Cooperação Técnica firmado entre o promotor desta contratação e instituição financeira. Eventual alteração da forma de correção implicará a revisão do Termo de Cooperação Técnica.~~

7.97. ~~Os valores referentes às provisões mencionadas neste edital Termo de Referência que sejam retidos por meio da conta-depósito deixarão de compor o valor mensal a ser pago diretamente à empresa que vier a prestar os serviços.~~

7.98. ~~O Contratado poderá solicitar a autorização do órgão ou entidade contratante para utilizar os valores da conta-depósito para o pagamento dos encargos trabalhistas previstos nos subitens acima ou de eventuais indenizações trabalhistas aos empregados, decorrentes de situações ocorridas durante a vigência do contrato.~~

7.99. ~~Na situação do subitem acima, a empresa deverá apresentar os documentos comprobatórios da ocorrência das obrigações trabalhistas e seus respectivos prazos de vencimento. Somente após a confirmação da ocorrência da situação pela Administração, será expedida a autorização para a movimentação dos recursos creditados na conta-depósito vinculada, que será encaminhada à Instituição Financeira no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da data da apresentação dos documentos comprobatórios pela empresa.~~

7.100. ~~A autorização de movimentação deverá especificar que se destina exclusivamente para o pagamento dos encargos trabalhistas ou de eventual indenização trabalhista aos trabalhadores favorecidos.~~

7.101. ~~O Contratado deverá apresentar ao Contratante, no prazo máximo de 3 (três) dias úteis, contados da movimentação, o comprovante das transferências bancárias realizadas para a quitação das obrigações trabalhistas.~~

7.102. ~~O saldo remanescente dos recursos depositados na conta-depósito será liberado à respectiva titular no momento do encerramento do contrato, na presença do sindicato da categoria correspondente aos serviços contratados, quando couber, e após a comprovação da quitação de todos os encargos trabalhistas~~

~~e previdenciários relativos ao serviço contratado, conforme item 15 do Anexo XII da IN SEGES/MP n. 05/2017.~~

~~**OU**~~

~~**Pagamento pelo fato gerador**~~

7.103. ~~No caso do Pagamento pelo Fato Gerador, o Contratante adotará os seguintes procedimentos:~~

7.104. ~~Serão objeto de pagamento mensal ao Contratado o somatório dos seguintes módulos que compõem a planilha de custos e formação de preços, disposta no Anexo VII-D da IN SEGES/MP n.º 5/2017:~~

~~1. Módulo 1: Composição da Remuneração;~~
~~2. Submódulo 2.2: Encargos Previdenciários e FGTS;~~
~~3. Submódulo 2.3: Benefícios Mensais e Diários;~~
~~4. Submódulo 4.2: Substituto na Intrajornada;~~
~~5. Módulo 5: Insumos; e~~
~~6. Módulo 6: Custos Indiretos, Tributos e Lucro (CITL), que será calculado tendo por base as alíneas acima.~~

7.105. ~~Os valores referentes a férias, 1/3 (um terço) de férias previsto na Constituição, 13º (décimo terceiro) salários, ausências legais, verbas rescisórias, devidos aos trabalhadores, bem como outros de evento futuro e incerto, não serão parte integrante dos pagamentos mensais ao Contratado, devendo ser pagos pela Administração ao Contratado somente na ocorrência do seu fato gerador:~~

7.105.1 ~~A não ocorrência dos fatos geradores discriminados neste item não gera direito adquirido para o Contratado das referidas verbas ao final da vigência do contrato, devendo o pagamento seguir as regras previstas no contrato.~~

7.106. ~~As verbas discriminadas no item anterior somente serão liberadas nas seguintes condições:~~

7.106.1 ~~pelo valor correspondente ao 13º (décimo terceiro) salário dos empregados vinculados ao contrato, quando devido;~~

7.106.2 ~~pelo valor correspondente às férias e a 1/3 (um terço) de férias previsto na Constituição, quando do gozo de férias pelos empregados vinculados ao contrato;~~

7.106.3 ~~pelo valor correspondente ao 13º (décimo terceiro) salário proporcional, férias proporcionais e à indenização compensatória porventura devida sobre o FGTS, quando da dispensa de empregado vinculado ao contrato;~~

7.106.4 ~~pelos valores correspondentes às ausências legais efetivamente ocorridas dos empregados vinculados ao contrato; e~~

7.106.5 ~~outras de evento futuro e incerto, após efetivamente ocorridas, pelos seus valores correspondentes.~~

[A100] Comentário: ***Nota Explicativa:***
O pagamento pelo fato gerador está previsto no artigo 18, inciso II, da IN SEGES/MP n. 05/2017, aplicável, no caso, por força do art. 1º da IN SEGES/ME n.º 98, de 2022. Eis a definição constante do Anexo I da IN SEGES/MP n. 05/2017:
XIV – PAGAMENTO PELO FATO GERADOR: Situação de fato ou conjunto de fatos, prevista na lei ou contrato, necessária e suficiente a sua materialização, que gera obrigação de pagamento do contratante à contratada. Caso a Administração opte por efetuar o pagamento pelo Fato Gerador, deverá ajustar seu mapa de riscos a essa opção.
Vale ressaltar que, em atenção ao art. 18, § 1º, inciso II, da IN SEGES/MP n.º 05/2017, foi editado pela SEGES/MP o Caderno de Logística contendo orientações básicas para operacionalização do Pagamento pelo Fato Gerador, as quais deverão ser integralmente observadas pela Administração (disponível em https://www.comprasgovernamentais.gov.br/images/conteudo/ArquivosCGNOR/fato_gerador.pdf)
Rememore-se, por fim, que o art. 121, § 3º, incisos III e V, da Lei n.º 14.133/2021, prevê que, em contratos continuados com dedicação exclusiva de mão-de-obra, a Administração poderá prever em edital ou contrato, dentre outras medidas, a necessidade de ser efetuado o depósito de valores em conta vinculada ou, ainda, estabelecer que os valores destinados a férias, a décimo terceiro salário, a ausências legais e a verbas rescisórias dos empregados do contratado que participarem da execução dos serviços serão pagos pelo contratante ao contratado somente na ocorrência do fato gerador.
Dessa forma, e considerando que se trata de mecanismos, em princípio, excludentes entre si, incumbe à Administração escolher, alternativamente, entre a utilização da Conta-Vinculada ou do Pagamento pelo Fato Gerador.

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) 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;

8.2.4.2.1. 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.

*8.2.4.3. Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas "**e**" a "**h**" de 0,2% (dois décimos por cento) a **3,2%** (**três inteiros e dois décimos** por cento) do valor da contratação.*

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

*8.2.4.5. 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.*

*8.2.4.6. 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.*

*8.2.4.7. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea "**a**", **0,1%** (**um décimo** por cento) a **0,2%** (**dois décimos** por cento) do valor da contratação ~~[ressalvadas as seguintes infrações também enquadráveis nessa alínea:]~~*

8.2.4.7.1. INDICAR ITENS ESPECÍFICOS DE INEXECUÇÃO PARCIAL QUE JUSTIFIQUEM PENALIDADE DIVERSA: Troca de alimentos do cardápio sem justificativa e com menos 24 horas de antecedência;

8.2.4.8 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

[A101] Comentário: ***Nota Explicativa 1:*** *Os prazos e percentuais para a aplicação da multa moratória em caso de atraso na apresentação da garantia são aqueles indicados nas alíneas "e" e "f" do item 3.1 do Anexo VII-F da Instrução Normativa SEGES/MP n.º 05/2017, cuja aplicação aos processos regidos pela Lei n.º 14.133, de 2021, foi autorizada pela Instrução Normativa SEGES/ME nº 98, de 26 de dezembro de 2022.*

[A102] Comentário: ***Nota Explicativa :*** *A Lei nº 14.133, de 2021 (art. 162, parágrafo único), apregoa que "a aplicação de multa de mora não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do contrato com a aplicação cumulada de outras sanções". Dessa forma, a Administração deve decidir, caso a caso, de acordo com o objeto, **qual o prazo limite para a mora do contratado,** a partir do qual a execução da prestação deixa de ser útil e enseja a substituição da multa moratória pela multa compensatória, além da rescisão do contrato. Lembre-se que esse modelo é apenas uma sugestão; é possível escalonar as multas conforme os dias de atraso, por exemplo.*

[A103] Comentário: ***Nota Explicativa 1:*** *Os prazos e percentuais para a aplicação da multa moratória em caso de atraso na apresentação da garantia são aqueles indicados nas alíneas "e" e "f" do item 3.1 do Anexo VII-F da Instrução Normativa SEGES/MP n.º 05/2017, cuja aplicação aos processos regidos pela Lei n.º 14.133, de 2021, foi autorizada pela Instrução Normativa SEGES/ME nº 98, de 26 de dezembro de 2022.*

Nota Explicativa 2: *Recomenda-se suprimir a sanção relativa à apresentação, reposição ou suplementação da garantia caso esta não seja exigida para a contratação.*

[A104] Comentário: Nota Explicativa: O art. 156, §3º, da Lei nº 14.133, de 2021, esclarece que "a multa não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado ou celebrado com contratação direta e será aplicada ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 desta Lei".
Referidos limites são aplicáveis à multa compensatória, prevista no art. 156, inciso II, da Lei n.º 14.133/2021, e não à multa moratória, disciplinada no art. 162, da Lei n.º 14.133/2021, em relação à qual a Lei n.º 14.133/2021 não estabeleceu os respectivos parâmetros. Entende-se que o limite máximo para a multa moratória consiste no valor da obrigação contratual principal, com base no art. 412 do Código Civil, aplicável aos contratos administrativos por força do caput do art. 89 da Lei n.º 14.133/2 ... [35]

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

ITEM	DESCRIÇÃO DA INFRAÇÃO	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
Para os itens a seguir, deixar de:		
5	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;	02
6	Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia;	01
7	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
8	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital/contrato;	01
9	Providenciar treinamento para seus funcionários conforme previsto na relação de obrigações da CONTRATADA	01

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

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

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

8.6. 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.

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

8.8. 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.

8.8.1 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.

8.8.2 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.

8.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

8.9.1 a natureza e a gravidade da infração cometida;

8.9.2 as peculiaridades do caso concreto;

8.9.3 as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

8.9.4 os danos que dela provierem para o Contratante; e

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

8.10. 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.

8.11. 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.

8.12. 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.

8.12.1 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

8.13. 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.

8.14. 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 **OU** [CONCORRÊNCIA], sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO **OU** [MAIOR DESCONTO] **OU** [TÉCNICA E PREÇO].*

OU

9.2. *O fornecedor será selecionado por meio de contratação direta com fundamento no art. [**74 OU 75**], inciso [**indicar o inciso**], da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, com base no seguinte fundamento: [**descrever a fundamentação da contratação para enquadramento no dispositivo legal indicado**]*

Regime de Execução

9.3. *O regime de execução do objeto será de [empreitada por preço global] OU empreitada por preço unitário do grupo OU [empreitada integral] OU [contratação por tarefa] OU [contratação integrada] OU [contratação semi-integrada] OU [fornecimento e prestação de serviço associado].*

Critérios de aceitabilidade de preços

9.4. *Tratando-se de obra ou serviço de engenharia, ressalvado o objeto ou parte dele sujeito ao regime de empreitada por preço unitário, o critério de aceitabilidade de preços será o valor global estimado para a contratação.*

9.4.1 *O interessado que estiver mais bem colocado na disputa deverá apresentar à Administração, por meio eletrônico, planilha que contenha o preço global, os quantitativos e os preços unitários tidos como relevantes, conforme modelo de planilha elaborada pela Administração, para efeito de avaliação de exequibilidade.*

9.5. *Para o objeto ou parte dele sujeito ao regime de empreitada por preço unitário o critério de aceitabilidade de preços será: (...)*

9.5.1 *valor global: conforme valor estimado da contratação;*

9.5.2 *custos unitários relevantes: itens...*

9.6. *Em se tratando de serviços contínuos executados em regime de dedicação exclusiva de mão de obra, somente serão aceitas, nos termos do edital, propostas que adotem, na planilha de custos e formação de preços, valores iguais ou superiores aos orçados pela Administração para as seguintes parcelas, conforme estimativa baseada no(a) ..... (Acordo Coletiva de Trabalho OU Convenção Coletiva de Trabalho OU Dissídio Coletivo) nº XXXXX, utilizado(a) como paradigma:*

a) salário-base e adicionais ....., no valor de R$ .....;

b) auxílio-alimentação, no valor de R$ .....; e

c) benefícios de natureza trabalhista ou social que contemplem todos os trabalhadores representados pelo sindicato laboral, a saber:

i) ....., no valor de R$ .....;

[A105] Comentário: ***Nota Explicativa1*** *: Para o caso de contratação direta, adequar o título da subseção e registrar a justificativa para a dispensa ou inexigibilidade de licitação.*

Nota Explicativa 2: *A Lei n.º 14.133, de 2021, ao contrário da Lei n.º 8.666, de 1993, não define as modalidades de licitação em razão do valor do objeto, mas, sim, em razão de sua natureza ou complexidade. Assim, enquanto o pregão é a modalidade de licitação obrigatória para aquisição de bens e serviços comuns (art. 6º, inciso XLI, c/c art. 29), exclusivamente pelos critérios de julgamento de menor preço ou maior desconto, a concorrência é a modalidade cabível para a contratação de bens e serviços especiais e de obras e serviços comuns e especiais de engenharia (art. 6º, inciso XXXVIII, c/c o art. 29), pelos critérios de menor preço, melhor técnica ou conteúdo artístico, técnica e preço.* ... [36]

[A106] Comentário: ***Nota Explicativa****: O regime de execução deve ser sopesado e explicitado pela Administração, em particular em termos de eficiência na gestão contratual. Como regra, exige-se que as características qualitativas e quantitativas do objeto sejam previamente definidas no edital, termo de referência ou aviso de contratação, permitindo-se aos interessados a elaboração de prop* ... [37]

[A107] Comentário: ***Nota Explicativa****: Caso o objeto envolva parte sujeita ao regime de empreitada por preço global e parte sujeita ao regime de empreitada por preço unitário, em que os serviços são prestados e pagos sob demanda, ajustar a cláusula conforme a necessidade.*

[A108] Comentário: ***Nota Explicativa 1:*** *Inserir essas disposições sobre o critério de aceitabilidade de preços caso se trate da contratação de obras e serviços de engenharia.*

Nota Explicativa 2: *Se o regime não é de empreitada por preço unitário, não cabe desclassificação em razão de custos unitários superiores aos orçados pe* ... [38]

[A109] Comentário: ***Nota Explicativa:*** *Se o regime é o de empreitada por preço unitário, cabe desclassificação em razão de custos unitários superiores aos orçados pela Administração, conforme art. 59, §3º, da Lei nº 14.133/2021, que expressamente se refere ao critério de aceitabilidade de preços unitário e global a ser fixado aqui, bem como pela definição de sobrepreço do art. 6º, LVI, que expressamente est* ... [39]

[A110] Comentário: ***Nota Explicativa:*** *A previsão decorre do disposto no art. 5º, do Decreto n.º 12.174, de 2024, bem como do art. 4º, § 2º e § 3º, da Instrução Normativa SEGES/MGI n.º 176, de 25 de novembro de 2024.*

ii) ....., no valor de R$..... (especificar os benefícios e valores).

9.6.1 *Não serão considerados custos unitários mínimos relevantes quaisquer valores previstos em Acordo, Convenção Coletiva de Trabalho ou Dissídio Coletivo que não contemplem todos os trabalhadores representados pelo sindicato laboral;*

9.6.2 *Em caso de divergência entre os valores considerados no orçamento da Administração e os valores constantes da norma coletiva do licitante, a proposta deverá considerar o maior valor entre ambos;*

9.6.3 *Os valores orçados pela Administração constam ..... [da planilha / do Anexo...].*

9.7. *Em se tratando de contratação para registro de preços, caso adotado o critério de julgamento de menor preço ou de maior desconto por grupo de itens, o critério de aceitabilidade de preços unitários máximos será:*

9.7.1 *Valores unitários: conforme planilha de composição de preços anexa ao edital **OU** tabela constante no item XXXXXX deste Termo de Referência.*

Exigências de habilitação

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

Habilitação jurídica

9.9. 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;

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

9.11. 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;

9.12. 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;

9.13. 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.

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

9.15. 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;

9.16. 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.

9.17. 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,

[A111] Comentário: ***Nota Explicativa:*** *A previsão é aplicável no âmbito do Sistema de Registro de Preços e decorre do disposto no art. 13, inciso I, do Decreto n.º 11.462, de 31 de março de 2023.*

[A112] Comentário: ***Nota Explicativa:*** *É fundamental que a Administração observe que exigências demasiadas poderão prejudicar a competitividade da licitação e ofender a o disposto no art. 37, inciso XXI da Constituição Federal, o qual preceitua que "o processo de licitação pública... somente permitirá as exigências de qualificação técnica e econômica indispensáveis à garantia do cumprimento das obrigações".*
O art. 70, III, da Lei Nº 14.133/2021, por sua vez, dispõe que as exigências de habilitação poderão ser dispensadas, "total ou parcialmente, nas contratações para entrega imediata, nas contratações em valores inferiores a 1/4 (um quarto) do limite para dispensa de licitação para compras em geral e nas contratações de produto para pesquisa e desenvolvimento até o valor de R$ 300.000,00 (trezentos mil reais)." (Referidos valores são atualizados anualmente por Decreto, conforme art. 182 da mesma Lei).
A combinação da disposição constitucional com a disposição legal resulta que as exigências de qualificação técnica e econômica nas situações retratadas no art. 70, III, deve ser excepcional e justif... [40]

[A113] Comentário: ***Nota Explicativa:*** *A Instrução Normativa SEGES/ME nº 116, de 21 de dezembro de 2021, estabelece procedimentos para a participação de pessoa física nas contratações públicas regidas pela Lei nº 14.133, de 2021, no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional. Em seu art. 2º, a norma considera pessoa física " todo o trabalhador autônomo, sem qualquer vínculo de subordinação para fins de execução do objeto da contratação pública, incluindo os profissionais liberais não enquadrados como sociedade empresária ou empresário individual, nos termos das legislações específicas,* [41]

[A114] Comentário: ***Nota Explicativa:*** *O art. 41 da Lei nº 14.195, de 26 de agosto de 2021, transformou todas as empresas individuais de responsabilidade limitada (EIRELI) existentes na data da entrada em vigor da Lei em sociedades limitadas unipessoais (SLU), independentemente de qualquer alteração em seus respectivos atos constitutivos.*
Posteriormente, o inciso VI, alíneas "a" e "b", art. 20, da Lei nº 14.382, de 27 de junho de 2022, revogou as disposições sobre EIRELI constantes do inciso VI do caput do art. 44 e do Título I-A do Livro II da Parte Especial do Código Civil (Lei nº 10.406, de 10 de janeiro de 2002). [42]

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).

9.18. ~~*Ato de autorização para o exercício da atividade de ..... (especificar a atividade contratada sujeita à autorização), expedido por ..... (especificar o órgão competente) nos termos do art. ..... da (Lei/Decreto) n° .....*~~

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

9.21. 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.

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

9.23. 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;

9.24. 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;

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

9.26. 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.

9.27. 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

9.28. 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;

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

9.30. balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis ~~*..... [do último exercício social]*~~ ***OU*** *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:

[A115] Comentário: ***Nota Explicativa:*** *O subitem tem como fundamento a parte final do disposto no art. 66 da Lei nº 14.133, de 2021. Cabe ao órgão ou entidade analisar se a atividade relativa ao objeto a ser contratado exige registro ou autorização para funcionamento, em razão de previsão legal ou normativa. Em caso positivo, deverão ser especificados o documento a ser apresentado, o órgão competente para expedi-lo e o respectivo fundamento legal. Cite-se, como exemplo, a necessidade de registro de pessoas físicas ou jurídicas no Exército, com vistas ao exercício de qualquer atividade relativa a Produto Controlado pelo Exército (PCE), tais como a fabricação, o comércio, a importação, a exportação, a utilização e a prestação de serviços envolvendo arma de fogo, explosivo, munição, dentre outros.*

[A116] Comentário: ***Nota Explicativa:*** *O artigo 193 do Código Tributário Nacional (Lei nº 5.172, de 25 de outubro de 1966) preceitua que a prova da quitação de todos os tributos devidos dar-se-á no âmbito da Fazenda Pública interessada, "relativos à atividade em cujo exercício contrata ou concorre". Nessa mesma linha, o art. 68, inciso II, da Lei n.º 14.133, de 2021, estabelece a exigência de "inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível co* ... [43]

[A117] Comentário: ***Nota Explicativa:*** *A apresentação do Certificado de Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI supre as exigências de inscrição nos cadastros fiscais, na medida em que essas informações constam no próprio Certificado.*

[A118] Comentário: ***Nota Explicativa 1:*** *A Administração deve examinar, diante do caso concreto, se o objeto da contratação demanda a exigência de todos os requisitos de habilitação apresentados neste modelo, levando-se em consideração o vulto e/ou a complexidade e a essencialidade do objeto, bem como os riscos decorrentes de sua paralisação em função da eventual incapacidade econômica da contratada em suportar os deveres contratuais, excluindo-se o que entender excessivo. Nesse sentido,* ... [44]

[A119] Comentário: ***Nota Explicativa 1:*** *A Lei n.º 14.133 de 2021, em seu art. 69, inciso I, prevê que a prova de qualificação econômico-financeira do licitante será restrita à apresentação, dentre outros documentos, do balanço patrimonial, das demonstrações de resultado e demais demonstrações contábeis dos* ***2 (dois) últimos*** *exercícios sociais, ampliando, com isso, o limite temporal da exigência constante do art. 31, inciso I, da Lei n.º 8.666 de 1993, que limitava a exig* ... [45]

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

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

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

9.31. *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 OU [patrimônio líquido mínimo]*** *de* ~~***[definir percentual, limitado a 10%***~~ *do* ~~***[valor total estimado da contratação – aplicável para o contrato de escopo]***~~ ***OU valor total estimado da contratação para o período de doze meses – aplicável para o contrato de serviço continuado OU*** ~~***[valor total estimado da parcela pertinente]***~~.

OU

9.31.1 ~~*Capital Circulante Líquido ou Capital de Giro (Ativo Circulante - Passivo Circulante) de, no mínimo, 16,66% (dezesseis inteiros e sessenta e seis centésimos por cento) do valor estimado da contratação para o período de doze meses, tendo por base o balanço patrimonial e as demonstrações contábeis do último exercício social; e*~~

9.31.2 *Patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação para o período de doze meses, por meio da apresentação do balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social;*

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

9.33. 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;

9.34. 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.

9.35. *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.*

9.36. ~~*Declaração do fornecedor, acompanhada da relação de compromissos assumidos, conforme modelo constante do Anexo XXX deste Termo de Referência, de que um doze avos dos contratos firmados com a Administração Pública e/ou com a iniciativa privada vigentes na data apresentação da proposta não é superior ao patrimônio líquido do interessado, observados os seguintes requisitos:*~~

9.36.1 ~~*a declaração deve ser acompanhada da Demonstração do Resultado do Exercício (DRE), relativa ao último exercício social; e*~~

[A120] Comentário: ***Nota Explicativa 1:*** *Não podem ser cumulativas as exigências de capital mínimo e de patrimônio líquido mínimo, razão pela qual a Administração deverá escolher motivadamente entre uma das duas opções. Caso, entretanto, se trate da contratação de serviços* ***com dedicação exclusiva de mão de obra,*** *deverá ser exigida,* ***cumulativamente,*** *a comprovação do Capital Circulante Líquido ou Capital de Giro de, no mínimo, 16,66%, e do patrimônio líquido de 10% do valor estimado da contratação, independentemente do resultado dos índices de Liquidez e Solvência, com base no item 11, "b" e "c", do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n.º 05/2017, aplicável por força da IN SEGES/ME n.º 98/2022.*

Nota Explicativa 2: *A fixação do percentual se insere na esfera de atuação discricionária da Administração até o limite legal de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação e deve ser proporcional aos riscos que a inexecução total ou parcial do contrato poderá acarretar para a Administração, considerando-se, entre outros fatores, o valor do contrato, a essencialidade do objeto, o tempo de duração do contrato. A sondagem do mercado se afigura importante, a fim de obter dados sobre o porte das empresas que atuam na área objeto da contratação. Ressalte-se* ... [46]

[A121] Comentário: ***Nota Explicativa:*** *Segundo o Acórdão nº 1.087/2025 – Plenário, a jurisprudência do TCU é firme no sentido de que, para fins de qualificação econômico-financeira, a exigência de comprovação de Capital Circulante Líquido (CCL) ou Capital de Giro (Ativo Circulante - Passivo Circulante) de, no mínimo, 16,66% deve incidir sobre o* ***valor estimado da contratação para 12 (doze) meses****, mesmo que o prazo inicial de vigência do contrato seja superior a este período. Na mesma linha, indica o Acórdão que o Tribu* ... [47]

[A122] Comentário: ***Nota Explicativa:*** *Inserir essa previsão quando for fixada a necessidade de apresentação do balanço e das demais demonstrações contábeis relativos aos* ***2 (dois) últimos exercícios sociais.***

[A123] Comentário: ***Nota Explicativa:*** *Previsão que decorre do disposto no art. 69, §1º da Lei nº 14.133, de 2021, podendo a Administração optar por tal disposição, desde que justificadamente.*

[A124] Comentário: ***Nota Explicativa:*** *Essa exigência, destinada especificamente aos serviços* ***com dedicação exclusiva de mão de obra****, tem como fundamento o item 11, "d", do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n.º 05/2017, aplicável por força da IN SEGES/ME n.º 98/2022.*

9.36.2 ~~*caso a diferença entre a declaração e a receita bruta discriminada na Demonstração do Resultado do Exercício (DRE) apresentada seja superior a 10% (dez por cento), para mais ou para menos, o fornecedor deverá apresentar justificativas.*~~

9.37. 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

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

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

9.39. *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), em plena validade;*

9.39.1 *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.*

9.40. ~~*Prova de atendimento aos requisitos ....., previstos na lei .....;*~~

Qualificação Técnico-Operacional

9.41. 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.

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

9.41.1.1. contrato(s) que comprove(m) a experiência mínima de 1 (um) ano do fornecedor na prestação dos serviços, em períodos sucessivos ou não, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes;

*9.41.1.2. contrato(s) que comprove(m) a execução, pelo fornecedor, de serviços envolvendo até 50% (cinquenta por cento) **do número de refeições estimadas no grupo pertinente**;*

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 autosserviço; 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. O volume previsto no Termo de Referência é de 158.916 (cento e cinquenta e oito mil novecentos e dezesseis) refeições para almoço e jantar. Portanto, o licitante deverá apresentar comprovação de fornecimento similar em um período no mínimo de 79.458 (setenta e nove mil e quatrocentos e cinquenta e oito) refeições no período de um ano.

Em relação ao serviço de café da manhã será considerado o quantitativo equivalente correspondente a 25% do total estimado da presente demanda em conformidade com item 7 do Estudo Técnico Preliminar. O volume previsto no Termo de Referência é de 90.000 (noventa mil) refeições. O licitante

[A125] Comentário: ***Nota Explicativa 1:*** *Além de avaliar a pertinência de exigir qualificação técnica, o rigor das exigências também deve ser avaliado, promovendo-se adaptações pela área demandante em face do tipo de contratação que se pretende fazer. A redação ora apresentada visa a dispor sobre as possibilidades gerais trazidas pela lei, mas a área competente do órgão contratante deverá, NECESSARIAMENTE, ajustar TODAS as cláusulas aqui presentes à realidade de sua demanda específica, com base em justificativa do ETP.* ... [48]

[A126] Comentário: ***Nota explicativa 1:*** *Esta exigência só deve ser formulada quando, por determinação legal, o exercício de determinada atividade afeta ao objeto contratual esteja sujeita à fiscalização da entidade profissiona* ... [49]

[A127] Comentário: ***Nota Explicativa:*** *Eventuais requisitos de qualificação técnica previstos em lei específica e que incidam sobre a atividade objeto da contratação deverão ser indicados aqui, com fundamento no art. 67, inciso IV, da Lei nº 14.133, de 2021. Cita-se,* ... [50]

[A128] Comentário: ***Nota Explicativa:*** *A Resolução Confea n.º 1.137, de 31 de março de 2023, passou a prever edição, pelos Conselhos Regionais de Engenharia e Agronomia, da chamada* ***Certidão de Acervo Operacional – CAO****, definida como "o instrumento que certifica, para* ... [51]

[A129] Comentário: ***Nota Explicativa:*** *Somente podem ser exigidos atestados relativos às parcelas de maior relevância ou valor significativo do objeto da licitação, assim consideradas as que tenham valor individual igual ou superior a 4% (q* ... [52]

[A130] Comentário: ***Nota Explicativa:*** *Em caso de* ***serviços contínuos,*** *o edital poderá exigir a comprovação de que o licitante tenha executado serviços similares ao objeto da licitação,* ***em períodos sucessivos ou não,*** *por um prazo mínimo* ***não superior a 3 (três) anos*** *(art. 6* ... [53]

[A131] Comentário: Fez-se a substituição por não se tratar de posto de trabalho.

[A132] Comentário: **Nota Explicativa:** A exigência de atestados com quantidades mínimas deve ser limitada a 50% das parcelas de maior relevância ou valor significativo do objeto da licitação, nos termos do art. 67, § 2º, da Lei nº 14.133, de 2021, ainda que se trate de con ... [54]

[A133] Comentário: No Estudo Técnico Preliminar trás na média histórica pelo curto prazo de um ano que serve-se café da manhã que ainda não atingiu 50% do valor demandado nessa refeição. Um dos fatores pode ser atribuído à logística para se chegar ao Campus que ain ... [55]

deverá apresentar comprovação de fornecimento similar de no mínimo de 22.500 (vinte e dois mil e quinhentos) refeições no período de um ano.

Para fins de comprovação de capacidade técnica operacional para produção das refeições transportadas 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. Em relação a esse serviço será considerado o quantitativo equivalente correspondente a 50% do total estimado da presente demanda. O licitante deverá apresentar comprovação de fornecimento similar de no mínimo de 6.840 (seis mil e oitocentos e quarenta) refeições no período de um ano.

9.41.2 *Serão admitidos, para fins de comprovação de quantitativo mínimo de serviço, a apresentação e o somatório de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação.*

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

9.41.4 O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual do Contratante e local em que foram prestados os serviços, entre outros documentos.

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

9.42. ~~*Declaração de que o fornecedor possui ou instalará escritório no município de ....., o que deverá ser comprovado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contado a partir da vigência do contrato.*~~

9.43. 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.

9.44. 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

9.45. 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):

9.45.1 *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;*

9.45.2 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)

9.46. ~~*Apresentação da relação de compromissos assumidos e pendentes de cumprimento pelo fornecedor, que importem em diminuição da disponibilidade dos profissionais indicados no item anterior, conforme modelo constante no Anexo XXXX.*~~

9.47. 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.

[A134] Comentário: ***Nota Explicativa 1****: Compete ao órgão avaliar as características mínimas sugeridas no presente modelo, mantendo-as, alterando-as ou as suprimindo, bem como avaliar se outras características devem ser mencionadas.*

Nota Explicativa 2: *Caso seja permitida a subcontratação de fornecimento com aspectos técnicos específicos, poderá ser admitida a apresentação de atestados relativos a potencial subcontratado, limitado a 25% do objeto licitado, conforme art. 67, §9º da Lei nº 14.133, de 2021. Em sendo esse o caso do processo, recomenda-se inserir a seguinte disposição: "Será admitida a apresentação de atestados relativos a potencial subcontratado em relação à parcela do fornecimento de.... ..., cuja subcontratação foi expressamente autorizada no tópico pertinente."*

[A135] Comentário: ***Nota Explicativa:*** *A previsão decorre do item 10.9 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017, aplicável por força da IN SEGES/ME nº 98/2022, e deverá ser contemplada no TR caso tenha sido formulada a exigência de comprovação de quantitativos mínimos pelos atestados.*

[A136] Comentário: ***Nota Explicativa:*** *Conforme Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017.*

[A137] Comentário: ***Nota Explicativa:*** *Essa declaração apenas poderá ser exigida caso tenha sido justificada pela Administração, na seção deste Termo de Referência destinada aos requisitos da contratação, a necessidade de instalação de escritório pelo futuro contratado para a adequada execução dos serviços contratados.*

[A138] Comentário: ***Nota Explicativa:*** *A comprovação da **qualificação técnico-profissional**, em se tratando da contratação de obras e serviços de engenharia, poderá ser feita por meio da apresentação de **Certidão de Acervo Técnico – CAT** expedida pelo CREA (Resolução Confea n.º 1.137, de 2023), pelo CAU (Resolução CAU/BR n° 93, de 2024) ou pelo CRT (Resolução CTF n.º 55, de 18 de janeiro de 2019) da região pertinente, nos termos da legislação aplicável, em nome do(s) responsável(is) técnico(s) e/o* ... [56]

[A139] Comentário: **Nota Explicativa:** *O art. 67, III, da Lei nº 14.133/2021 prevê a possibilidade de exigência de indicação do pessoal técnico, das instalações e do aparelhamento adequados e disponíveis para a realização do objeto da contratação, bem como da qualificação de cada membro da equipe técnica que se responsabilizará pelos trabalhos.* ... [57]

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.

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

[A140] Comentário: ***Nota Explicativa:*** *Nesse sentido, o Parecer n. 00005/2021/CNMLC/CGU/AGU fixou que "se a filial pode até mesmo executar uma contratação formalizada com a matriz, não restam motivos para entender que os atestados de capacitação técnica emitidos em favor de uma não possam ser aproveitados pela outra, haja vista serem ambas rigorosamente a mesma empresa." Vale observar que referido entendimento se inspirou na ORIENTAÇÃO NORMATIVA Nº 66, DE 29 DE MAIO DE 2020.*

Disposições gerais sobre habilitação

9.49. 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.

9.50. 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.

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

9.52. 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.

9.53. 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

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

9.54.1 A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971;

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

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

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

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

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

9.54.6.1. ata de fundação;

9.54.6.2. estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou;

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

9.54.6.4. editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias;

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

9.54.6.6. ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da contratação; e

9.54.6.7. última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. *O custo estimado total da contratação, que é o máximo aceitável, é de R$ 5.750.384,04, conforme custos unitários apostos na **[tabela contida no item 1.1 acima] OU [em anexo]**.*

OU

10.2. *~~O custo estimado da contratação possui caráter sigiloso e será tornado público apenas e imediatamente após o julgamento das propostas.~~*

10.2.1 *~~Quando as propostas permanecerem com preços acima do orçamento estimado, o custo estimado da contratação será tornado público após a fase de lances.~~*

10.3. *~~A estimativa de custo levou em consideração o risco envolvido na contratação e sua alocação entre Contratante e Contratado, conforme especificado na matriz de risco constante do Contrato.~~*

10.4. *~~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:~~*

10.4.1 *~~em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea "d" do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;~~*

10.4.2 *~~em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;~~*

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

10.4.4 *~~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:*

I) Gestão/unidade: 26453/156678;
II) Fonte de recursos: 1000000000;
III) Programa de trabalho: 231327;
IV) Elemento de despesa: 339039; e
V) Plano interno: M4002Q23PJR.

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

OU

[A141] Comentário: ***Nota Explicativa:*** *Em relação à pessoa física ou jurídica que se caracterize como "potencial subcontratado", é possível a previsão de exigência de atestados específicos, situação na qual mais de um interessado poderá apresentar atestado relativo ao mesmo potencial subcontratado. Nesse sentido é o teor do § 9º do art. 67 da Lei nº 14.133, de 2021:*
"O edital poderá prever, para aspectos técnicos específicos, que a qualificação técnica seja demonstrada por meio de atestados relativos a potencial subcontratado, limitado a 25% (vinte e cinco por cento) do objeto a ser licitado, hipótese em que mais de um intere ... [58]

[A142] Comentário: ***Nota Explicativa:*** *Segundo o art. 7º, §§ 4º e 5º, da Instrução Normativa SEGES/ME n.º 65, de 2021, na hipótese de dispensa de licitação com base nos incisos I e II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021 (contratações de pequeno valor), a estimativa de preços da contratação poderá ser realizada concomitantemente à seleção da proposta economicame* ... [59]

[A143] Comentário: **Nota Explicativa:** *Art. 59, inciso III, da Lei 14133, de 2021.*

[A144] Comentário: ***Nota Explicativa 1:*** *Pesquisa de Preços - A estimativa de preços deve ser precedida de regular pesquisa, nos moldes do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 65, de 7 de julho 2021, e da Instrução Normativa SEGES/ME n° 91, de 16 de dezembro de 2022., que autorizou a aplicação do Decreto nº 7.983, de* ... [60]

[A145] Comentário: ***Nota Explicativa:*** *Utilizar essa redação na hipótese em que for adotado o critério de julgamento por menor preço e caso a Administração opte por preservar a sua estimativa do valor da contratação. Na hipótese em que for adotado o critério de julgamento por maior desconto, o preço estimado ou o máximo aceitável* ***não*** *poderá ser sigiloso (c* ... [61]

[A146] Comentário: ***Nota Explicativa 1:*** *Em caso de utilização de matriz de alocação de risco, o custo estimado da contratação deve levar em consideração o conjunto de riscos alocados ao contratado, o que naturalmente implicará elevação no custo da contratação (cf. art. 22, caput, e art. 103, §3º, ambos da Lei n. 14.133, de 2021).* ... [62]

[A147] Comentário: ***Nota Explicativa:*** *O art. 106, II da Lei nº 14.133, de 2021, prevê para contratações de serviços e fornecimento continuado que a "a Administração deverá atestar, no início da contratação e de cada exercício, a existência de créditos orçamentários vinculados à contratação e a vantagem em sua manutenção". Quanto à rescis* ... [63]

11.4. ~~*A indicação da dotação orçamentária fica postergada para o momento da assinatura do contrato ou instrumento equivalente.*~~

12. DA RESCISÃO E DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

Constitui hipótese de rescisão unilateral e imediata do contrato, nos termos do Art. 137, inciso II, combinado com o Art. 138, inciso I, da Lei nº 14.133/2021, a ocorrência de quaisquer das seguintes situações: (a) reiteração de faltas graves que comprometam a segurança alimentar e a integridade da saúde dos usuários; ou (b) o registro de 3 (três) reincidências de desempenho insatisfatório, caracterizado por Índice de Medição de Resultado (IMR) inferior a 70% (setenta por cento), dentro de um período móvel de 6 (seis) meses.

13. DISPOSIÇÕES FINAIS

13.1. As informações contidas neste Termo de Referência não são classificadas como sigilosas ~~[exceto o custo estimado da contratação, que possui caráter sigiloso até o julgamento das propostas].~~

Jataí, 05 de maio de 2026.

_____

Identificação e assinatura do servidor (ou equipe) responsável

Documento assinado digitalmente
gov.br
CECILIA DE CASTRO BOLINA
Data: 11/05/2026 13:02:51-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Documento assinado digitalmente
ICP Brasil
MARCOS PAULO PEREIRA FAGUNDES
Data: 11/05/2026 15:30:30-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

Documento assinado digitalmente
gov.br
LERUAMA PENA LEAL
Data: 12/05/2026 11:29:33-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

[A148] Comentário: ***Nota Explicativa:*** *Utilizar o item acima caso se adote o Sistema de Registro de Preços – SRP, conforme Orientação Normativa AGU nº 20, de 2009, segundo a qual: "NA LICITAÇÃO PARA REGISTRO DE PREÇOS, A INDICAÇÃO DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA É EXIGÍVEL APENAS ANTES DA ASSINATURA DO CONTRATO". (Redação mantida pela Portaria AGU n.º 575, de 16 de dezembro de 2024).*

[A149] Comentário: Solicitação do TCU/CGU.

[A150] Comentário: ***Nota Explicativa:*** *Atentar para a necessidade de avaliação quanto à pertinência de classificar o TR nos termos da Lei n. 12.527, de 2011 (Lei de Acesso à Informação), conforme previsão do artigo 10 da Instrução Normativa n. 81, de 2022.*

[A151] Comentário: ***Nota Explicativa:*** *Conforme art. 8º da IN Seges/ME nº 81, de 2022, incumbe, conjuntamente, aos servidores da área técnica e da requisitante, designados na forma do art. 7º da Lei nº 14.133, de 2021 pelas respectivas autoridades, a elaboração do Termo de Referência, podendo a mesma área cumprir ambos os papéis (art. 3º, § 2º da IN). Uma outra possibilidade é o uso de uma Equipe de Planejamento da Contratação, caso haja alguma designada para tal fim.*

ANEXO I

Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato

(Contratações de pequeno valor - art. 95, inciso I, da Lei n. 14.133/2021, Orientação Normativa nº 84, de 17 de maio de 2024)

1. FORMALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

1.1. O adjudicatário terá o *prazo de .....*, contado a partir da data de sua convocação, para aceitar o instrumento equivalente ao contrato ..... *[Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização]* ***OU*** *[constante neste Anexo]*, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas.

1.2. O prazo poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

1.3. O aceite do instrumento equivalente pelo adjudicatário implica no reconhecimento de que:

1.3.1 referido instrumento substitui o termo de contrato, sendo lhe aplicáveis as disposições da Lei nº 14.133/2021;

1.3.2 o Contratado se vincula à sua proposta e às previsões contidas no *Edital* ***OU*** *na Autorização de Contratação Direta e/ou no Aviso de Dispensa Eletrônica,* no Termo de Referência e em seus anexos, conforme Termo de Ciência e Concordância (Anexo II).

2. VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. *O prazo de vigência da contratação é aquele estabelecido no Termo de Referência, na forma do artigo 105 da Lei n° 14.133, de 2021.*

2.2. *O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do Contratado, previstas neste instrumento.*

OU

2.3. *O prazo de vigência da contratação é aquele estabelecido no Termo de Referência, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei n° 14.133, de 2021.*

2.4. *A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o Contratado, atentando, ainda, para o cumprimento dos seguintes requisitos:*

2.4.1 *Estar formalmente demonstrado no processo que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;*

2.4.2 *Seja juntado relatório que discorra sobre a execução contratual, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;*

2.4.3 *Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;*

2.4.4 *Haja manifestação expressa do Contratado informando o interesse na prorrogação;*

2.4.5 *Seja comprovado que o Contratado mantém as condições iniciais de habilitação; e*

2.4.6 *Não haja registro no Cadastro Informativo de créditos não quitados do setor público federal (Cadin).*

2.5. *O Contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.*

2.6. *A prorrogação contratual deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.*

[A152] Comentário: ***Nota Explicativa 1:*** *Segundo o art. 95, da Lei n.º 14.133, de 2021, o instrumento de contrato poderá ser substituído por outro instrumento hábil, como carta-contrato, nota de empenho de despesa, autorização de compra ou ordem de execução de serviço, nos casos de* ***dispensa de licitação em razão de valor****, ou de* ***compras com entrega imediata e integral dos bens adquiridos*** *e dos quais não resultem obrigações futuras, inclusive quanto a assistência técnica, independentemente de seu valor. A Orientação Normativa AGU n.º 84, de 17 de maio de 2024, veio a estabelecer, acerca do art. 95, inciso I, da Lei n.º 14.133, de 2021, que:*
ORIENTAÇÃO NORMATIVA AGU Nº 84, DE 17 DE MAIO DE 2024
I - É possível a substituição do instrumento de contrato a que alude o art. 92 d ... [64]

[A153] Comentário: ***Nota Explicativa:*** *O presente Anexo* ***não*** *contempla disposições relativas às contratações de serviços executados com dedicação exclusiva de mão de obra, tendo em vista que, nesses casos, ainda que se trate de contratação de pequeno valor, é recomendável a celebração de termo de contrato, tendo em vista as peculiaridades inerentes à execução desse tipo de serviço, em especial no que toca aos empregados alocados à prestação do serviço.*

[A154] Comentário: ***Nota Explicativa:*** *Utilizar a redação destes itens para* ***contratações de serviços não contínuos ou por escopo*** *- conforme a definição do art. 6º, XVII, da Lei n.º 14.133, de 2021 -, cuja vigência se fundamenta no art. 105 desse mesmo normativo.*

[A155] Comentário: ***Nota Explicativa 1:*** *Utilizar a redação destes itens para* ***contratações de serviços contínuos****, conforme arts. 106 e 107 da Lei n.º 14.133, de 2021, considerando a definição do art. 6º, XV, do mesmo normativo.*

Nota Explicativa 2: *Indicar o prazo inicial da contratação, que deverá ser de no máximo 5 (cinco) anos.*

Nota explicativa 3*: As disposições a seguir decorrem dos arts. 106 e 107 da Le* ... [65]

[A156] Comentário: ***Nota explicativa****: Conforme a Lei nº 10.522, de 2002, com a redação conferida pela Lei nº 14.973, de 2024:*

"Art. 6º É obrigatória a consulta prévia ao Cadin, pelos órgãos e entidades da Administração Pública Federal, direta e indireta, para: (Vide Medida Provisória nº 1.259, de 2024)
[...]
III - celebração de convênios, acordos, ajustes ou contratos que envolvam ... [66]

2.7. *Nas eventuais prorrogações contratuais, os custos não renováveis já pagos ou amortizados ao longo do primeiro período de vigência da contratação deverão ser reduzidos ou eliminados como condição para a renovação.*

2.8. *A contratação não poderá ser prorrogada quando o Contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.*

OU

2.9. *O prazo de vigência da contratação é de .....(máximo de um ano) contados do(a) ..... (data da ocorrência da emergência ou da calamidade), improrrogável, na forma do art. 75, VIII, da Lei n° 14.133/2021.*

3. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

3.1. São obrigações do Contratante:

3.1.1 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o Termo de Referência e seus anexos;

3.1.2 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

3.1.3 Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos incorreções, imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas na execução do objeto contratual, fixando prazo para que seja substituído, reparado ou corrigido, total ou parcialmente, às suas expensas, certificando-se de que as soluções por ele propostas sejam as mais adequadas;

3.1.4 Acompanhar e fiscalizar a execução contratual e o cumprimento das obrigações pelo Contratado;

3.1.5 Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal em relação à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;

3.1.6 Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no Termo de Referência;

3.1.7 Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e no Termo de Referência;

3.1.8 Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado;

3.1.9 Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução contratual, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

3.1.9.1. A Administração terá o prazo de *XXXXXXX*, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

3.1.10 Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo Contratado no prazo máximo de XXXXXX.

3.1.11 *Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.*

3.1.12 Comunicar o Contratado na hipótese de posterior alteração do projeto pelo Contratante, no caso do art. 93, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021.

[A157] Comentário: ***Nota Explicativa:*** *Utilizar esta redação para contratações emergenciais, fundadas no art. 75, VIII, da Lei n.º 14.133, de 2021, independentemente da natureza do objeto ser de escopo ou, em tese, continuada.*

[A158] Comentário: ***Nota Explicativa:*** *Este modelo contém obrigações gerais, que podem ser aplicadas aos mais diversos tipos de contratações de serviços. Entretanto, compete ao órgão definir quais obrigações serão aplicáveis, incluindo, modificando ou excluindo itens a depender das especificidades do objeto.*

[A159] Comentário: ***Nota Explicativa:*** *Nos termos do art. 123 da Lei nº 14.133/21, a Administração tem o dever de decidir questões contratuais que lhe são apresentadas. O prazo previsto nesta disposição pode ser especificado pela Administração, conforme a complexidade do objeto contratual e os trâmites internos das áreas envolvidas na execução contratual. Caso não haja especificação, o art. 123, parágrafo único, da Lei n.º 14.133, de 2021, e o art. 28, do Decreto n.º 11.246, de 2022, estabelecem que o prazo será de um mês.*

[A160] Comentário: ***Nota Explicativa:*** *O art. 92, inciso XI, da Lei nº 14.133, de 2021, prevê que é cláusula necessária do contrato administrativo aquela que versa sobre "o prazo para resposta ao pedido de restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro, quando for o caso". Como a lei não indicou o prazo a ser adotado nesse caso específico, a Administração poderá se utilizar do mesmo prazo previsto para as situações abrangidas, em geral, pelo art. 123 do texto legal, o que deverá ser analisado conforme as especificidades de cada órgão.*

[A161] Comentário: ***Nota Explicativa:*** *Esta disposição decorre do §4º, do art. 137, da Lei nº 14.133, de 2021.*

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

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

3.1.15 *Exigir do Contratado que providencie a seguinte documentação como condição indispensável para o recebimento definitivo do objeto, quando for o caso:*

3.1.15.1. "as built", elaborado pelo responsável por sua execução;

3.1.15.2. comprovação das ligações definitivas de energia, água, telefone e gás;

3.1.15.3. laudo de vistoria do corpo de bombeiros aprovando o serviço;

3.1.15.4. carta "habite-se", emitida pela prefeitura; e

3.1.15.5. certidão negativa de débitos previdenciários específica para o registro da obra junto ao Cartório de Registro de Imóveis;

3.1.16 *Arquivar, entre outros documentos, de projetos, "as built", especificações técnicas, orçamentos, termos de recebimento, contratos e aditamentos, relatórios de inspeções técnicas após o recebimento do serviço e notificações expedidas.*

3.1.17 Assegurar que o ambiente de trabalho, inclusive seus equipamentos e instalações, apresentem condições adequadas ao cumprimento, pelo Contratado, das normas de segurança e saúde no trabalho, quando o serviço for executado em suas dependências, ou em local por ela designado.

3.1.18 Previamente à expedição da ordem de serviço, verificar pendências, liberar áreas e/ou adotar providências cabíveis para a regularidade do início da sua execução.

3.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do objeto contratual, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

4. OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

4.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes do Termo de Referência e deste Anexo, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

4.1.1 *Manter preposto aceito pela Administração no local do serviço para representá-lo na execução contratual.*

4.1.2 *A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.*

4.1.3 Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal contratual ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

4.1.4 Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das disposições do Termo de Referência e deste Anexo, com habilitação e conhecimento adequados, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência;

4.1.5 Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

4.1.6 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com o Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), bem como por todo e qualquer dano

[A162] Comentário: ***Nota Explicativa 1:*** *Este modelo contém obrigações gerais, que podem ser aplicadas aos mais diversos tipos de contratações de serviços. Entretanto, compete ao órgão definir quais obrigações serão aplicáveis, incluindo, modificando ou excluindo itens a depender das especificidades do objeto.*

Nota Explicativa 2: *No caso de órgãos ou entidades públicas vinculados ao Ministério da Economia, considerada a edição da Portaria ME n° 1.144, de 3 de fevereiro de 2021, que disciplina os procedimentos e as rotinas para prevenção do nepotismo e responsabilização das suas ocorrências no âmbito daquele Ministério, necessário incluir, nesse item, subitem com o seguinte teor: ".x. Apresentar as declarações firmadas pelos terceirizados indicados aos postos de serviços contratados, em conformidade com o artigo 5°, inciso I, da Portaria ME n° 1.144, de 3 de fevereiro de 2021, atestando ausência de relação familiar ou de parentesco que importe a prática de nepotismo, nos termos do disposto no inciso II do artigo 2° daquele normativo."*

[A163] Comentário: ***Nota Explicativa.*** *Cada vício, defeito ou incorreção verificada pela fiscalização contratual reveste-se de peculiar característica. Por isso que, diante da natureza do objeto contratado, é impróprio determinar prazo único para as correções devidas, devendo o fiscal do contrato, avaliar o caso concreto, para o fim de fixar prazo para as correções.*

causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;

4.1.7 Efetuar comunicação ao Contratante, assim que tiver ciência da impossibilidade de realização ou finalização do serviço no prazo estabelecido, para adoção de ações de contingência cabíveis.

4.1.8 Não contratar, durante a vigência da contratação, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do Contratante ou do fiscal ou gestor contratuais, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;

4.1.9 Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o Contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização contratual, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos:

4.1.9.1. prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

4.1.9.2. certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;

4.1.9.3. certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do Contratado;

4.1.9.4. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e

4.1.9.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

4.1.10 Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pela contratação, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante;

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

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

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

4.1.14 Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência contratual.

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

4.1.16 Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.

4.1.17 Cumprir as normas de proteção ao trabalho, inclusive aquelas relativas à segurança e à saúde no trabalho;

4.1.18 Não submeter os trabalhadores a condições degradantes de trabalho, jornadas exaustivas, servidão por dívida ou trabalhos forçados;

[A164] Comentário: ***Nota explicativa 1:*** *O artigo 193 do CTN preceitua que a prova da quitação de todos os tributos devidos dar-se-á no âmbito da Fazenda Pública interessada. Portanto, a comprovação de inscrição no cadastro de contribuinte e regularidade fiscal correspondente considerará a natureza da atividade objeto da contratação.*
Via de regra, a prestação de serviços de modo geral é hipótese de incidência de tributação municipal (Imposto Sobre Serviços de Qualquer Natureza - ISSQN), conforme lista anexa à Lei Complementar nº 116/2003.
Existem, contudo, situações em que a prestação de um serviço pode dar ensejo à incidência de tributação estadual pelo ICMS. Como exemplos, citem-se os serviços de transporte interestadual e intermunicipal e os serviços de comunicação (art. 155, II, da CF/88), bem como as exceções expressamente previstas na lista da referida LC 116/2003.

4.1.19 ~~Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos de idade, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos de idade, observada a legislação;~~

4.1.20 ~~Não submeter o menor de dezoito anos de idade à realização de trabalho noturno e em condições perigosas e insalubres e à realização de atividades constantes na Lista de Piores Formas de Trabalho Infantil, aprovada pelo Decreto nº 6.481, de 12 de junho de 2008;~~

4.1.21 ~~Receber e dar o tratamento adequado a denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho;~~

4.1.22 ~~Manter, durante toda a vigência da contratação, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação, ou para a qualificação, na contratação direta;~~

4.1.23 ~~Cumprir, durante todo o período de execução contratual, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação;~~

4.1.24 ~~Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pela fiscalização contratual, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas;~~

4.1.25 ~~Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência da execução do objeto;~~

4.1.26 ~~Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;~~

4.1.27 ~~Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;~~

4.1.28 ~~*Realizar os serviços de manutenção e assistência técnica no(s) seguinte(s) local(is) ... (inserir endereço(s));*~~

~~*4.1.28.1. O técnico deverá se deslocar ao local da repartição, salvo se o Contratado tiver unidade de prestação de serviços em distância de [....] (inserir distância conforme avaliação técnica) do local demandado.*~~

4.1.29 ~~*Realizar a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas, sem perda de informações, podendo exigir, inclusive, a capacitação dos técnicos do Contratante ou da nova empresa que continuará a execução dos serviços;*~~

4.1.30 ~~*Ceder ao Contratante todos os direitos patrimoniais relativos ao objeto contratado, o qual poderá ser livremente utilizado e/ou alterado em outras ocasiões, sem necessidade de nova autorização do Contratado.*~~

~~*4.1.30.1. Considerando que o projeto contratado se refere a obra imaterial de caráter tecnológico, insuscetível de privilégio, a cessão dos direitos a que se refere o subitem acima inclui o fornecimento de todos os dados, documentos e elementos de informação pertinentes à tecnologia de concepção, desenvolvimento, fixação em suporte físico de qualquer natureza e aplicação da obra.*~~

4.1.31 ~~Manter os empregados nos horários predeterminados pelo Contratante.~~

4.1.32 ~~Apresentar os empregados devidamente identificados por meio de crachá.~~

4.1.33 ~~Apresentar ao Contratante, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão no órgão para a execução do serviço.~~

[A165] Comentário: ***Nota Explicativa:*** *As disposições a seguir decorrem do disposto no art. 2º do Decreto n.º 12.174, de 11 de setembro de 2024.*

[A166] Comentário: ***Nota Explicativa:*** *No caso de contratações de serviços de manutenção e assistência técnica, recomenda-se a inclusão desses itens, à luz do art. 47, § 2º, da Lei nº 14.133, de 2021:*

[A167] Comentário: ***Nota explicativa 1:*** *Incluir esta disposição caso a contratação tenha por objeto a elaboração de projetos ou a execução de serviços técnicos especializados, inclusive daqueles que contemplem o desenvolvimento de programas e aplicações de internet para computadores, máquinas, equipamentos e dispositivos de tratamento e de comunicação da informação (software) - e a respectiva documentação técnica associada, conforme art. 93, caput, da Lei n.º 14.133/2021.*

Nota Explicativa 2: *Vale registrar que o §2º do art. 93 admite que a Administração deixe de exigir a cessão de direitos "quando o objeto da contratação envolver atividade de pesquisa e desenvolvimento de caráter científico, tecnológico ou de inovação, considerados os princípios e os mecanismos instituídos pela Lei nº 10.973, de 2 de dezembro de 2004".*

Nota Explicativa 3: *Acrescentar o subitem a seguir caso o objeto consista na elaboração de projeto relativo a obra imaterial de caráter tecnológico, insuscetível de privilégio, nos termos do art. 93, § 1º, da Lei n.º 14.133/2021.*

4.1.34 ~~Observar os preceitos da legislação sobre a jornada de trabalho, conforme a categoria profissional.~~

4.1.35 ~~Atender às solicitações do Contratante quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pela fiscalização contratual, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito nas especificações do objeto.~~

4.1.36 ~~Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as Normas Internas do Contratante.~~

4.1.37 ~~Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executarem atividades não abrangidas na contratação, devendo o Contratado relatar ao Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função.~~

4.1.38 ~~Instruir os seus empregados, quanto à prevenção de incêndios nas áreas do Contratante.~~

4.1.39 ~~Adotar as providências e precauções necessárias, inclusive consulta nos respectivos órgãos, se necessário for, a fim de que não venham a ser danificadas as redes hidrossanitárias, elétricas e de comunicação.~~

4.1.40 ~~*Estar registrado ou inscrito no Conselho Profissional competente, conforme as áreas de atuação previstas no Termo de Referência, em plena validade.*~~

[A168] Comentário: ***Nota Explicativa****: O Termo de Referência deverá definir os profissionais que serão necessários à execução do objeto licitado para, então, permitir delimitar a necessidade de inscrição do Contratado nos conselhos profissionais competentes, podendo haver mais de um no caso equipe multidisciplinar ou de as competências exigidas serem comuns aos profissionais necessários à execução do objeto contratual. Para serviços de engenharia, os conselhos profissionais que normalmente fiscalizam os profissionais necessários são o CREA, o CAU e o CFT.*

4.1.41 ~~*Obter junto aos órgãos competentes, conforme o caso, as licenças necessárias e demais documentos e autorizações exigíveis, na forma da legislação aplicável.*~~

4.1.42 ~~*Elaborar o Diário de Obra, incluindo diariamente, pelo Engenheiro preposto responsável, as informações sobre o andamento do empreendimento, tais como, número de funcionários, de equipamentos, condições de trabalho, condições meteorológicas, serviços executados, registro de ocorrências e outros fatos relacionados, bem como os comunicados à Fiscalização e situação das atividades em relação ao cronograma previsto.*~~

4.1.43 ~~Refazer, às suas expensas, os trabalhos executados em desacordo com o estabelecido nas especificações, bem como substituir aqueles realizados com materiais defeituosos ou com vício de construção, pelo prazo de 05 (cinco) anos, contado da data de emissão do Termo de Recebimento Definitivo.~~

4.1.44 ~~*Utilizar somente matéria-prima florestal procedente, nos termos do artigo 11 do Decreto nº 5.975, de 2006, de:*~~

~~*4.1.44.1. manejo florestal, realizado por meio de Plano de Manejo Florestal Sustentável - PMFS devidamente aprovado pelo órgão competente do Sistema Nacional do Meio Ambiente - SISNAMA;*~~

~~*4.1.44.2. supressão da vegetação natural, devidamente autorizada pelo órgão competente do Sistema Nacional do Meio Ambiente - SISNAMA;*~~

~~*4.1.44.3. florestas plantadas; e*~~

~~*4.1.44.4. outras fontes de biomassa florestal, definidas em normas específicas do órgão ambiental competente.*~~

4.1.45 ~~*Comprovar a procedência legal dos produtos ou subprodutos florestais utilizados em cada etapa da execução contratual, nos termos do artigo 4°, inciso IX, da Instrução Normativa SLTI/MP n° 1, de 19/01/2010, por ocasião da respectiva medição, mediante a apresentação dos seguintes documentos, conforme o caso:*~~

~~*4.1.45.1. Cópias autenticadas das notas fiscais de aquisição dos produtos ou subprodutos florestais;*~~

~~*4.1.45.2. Cópia dos Comprovantes de Registro do fornecedor e do transportador dos produtos ou subprodutos florestais junto ao Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras ou*~~

Utilizadoras de Recursos Ambientais - CTF, mantido pelo IBAMA, quando tal inscrição for obrigatória, acompanhados dos respectivos Certificados de Regularidade válidos, conforme artigo 17, inciso II, da Lei n° 6.938, de 1981, e legislação correlata;

4.1.45.3. Documento de Origem Florestal – DOF, instituído pela Portaria n° 253, de 18/08/2006, do Ministério do Meio Ambiente, e Instrução Normativa IBAMA n° 21, de 24/12/2014, quando se tratar de produtos ou subprodutos florestais de origem nativa cujo transporte e armazenamento exijam a emissão de tal licença obrigatória; e

4.1.45.4. Caso os produtos ou subprodutos florestais utilizados na execução contratual tenham origem em Estado que possua documento de controle próprio, o Contratado deverá apresentá-lo, em complementação ao DOF, a fim de demonstrar a regularidade do transporte e armazenamento nos limites do território estadual.

4.1.46 *Observar as diretrizes, critérios e procedimentos para a gestão dos resíduos da construção civil estabelecidos na Resolução nº 307, de 05/07/2002, com as alterações posteriores, do Conselho Nacional de Meio Ambiente - CONAMA, conforme artigo 4°, §§ 2° e 3°, da Instrução Normativa SLTI/MP n° 1, de 19/01/2010, nos seguintes termos:*

4.1.47 *O gerenciamento dos resíduos originários da contratação deverá obedecer às diretrizes técnicas e procedimentos do Programa Municipal de Gerenciamento de Resíduos da Construção Civil, ou do Projeto de Gerenciamento de Resíduos da Construção Civil apresentado ao órgão competente, conforme o caso.*

4.1.48 *Nos termos dos artigos 3° e 10° da Resolução CONAMA n° 307, de 05/07/2002, o Contratado deverá providenciar a destinação ambientalmente adequada dos resíduos da construção civil originários da contratação, obedecendo, no que couber, aos seguintes procedimentos:*

4.1.48.1. resíduos Classe A (reutilizáveis ou recicláveis como agregados): deverão ser reutilizados ou reciclados na forma de agregados, ou encaminhados a aterros de resíduos classe A de preservação de material para usos futuros.

4.1.48.2. resíduos Classe B (recicláveis para outras destinações): deverão ser reutilizados, reciclados ou encaminhados a áreas de armazenamento temporário, sendo dispostos de modo a permitir a sua utilização ou reciclagem futura.

4.1.48.3. resíduos Classe C (para os quais não foram desenvolvidas tecnologias ou aplicações economicamente viáveis que permitam a sua reciclagem/recuperação): deverão ser armazenados, transportados e destinados em conformidade com as normas técnicas específicas.

4.1.48.4. resíduos Classe D (perigosos, contaminados ou prejudiciais à saúde): deverão ser armazenados, transportados, reutilizados e destinados em conformidade com as normas técnicas específicas.

4.1.49 *Em nenhuma hipótese o Contratado poderá dispor os resíduos originários da contratação em aterros de resíduos sólidos urbanos, áreas de "bota fora", encostas, corpos d´água, lotes vagos e áreas protegidas por Lei, bem como em áreas não licenciadas.*

4.1.50 *Para fins de fiscalização do fiel cumprimento do Programa Municipal de Gerenciamento de Resíduos da Construção Civil, ou do Projeto de Gerenciamento de Resíduos da Construção Civil, conforme o caso, o Contratado comprovará, sob pena de multa, que todos os resíduos removidos estão acompanhados de Controle de Transporte de Resíduos, em conformidade com as normas da Agência Brasileira de Normas Técnicas - ABNT, ABNT NBR ns. 15.112, 15.113, 15.114, 15.115 e 15.116, de 2004.*

4.1.51 *Observar as seguintes diretrizes de caráter ambiental:*

4.1.51.1. Qualquer instalação, equipamento ou processo, situado em local fixo, que libere ou emita matéria para a atmosfera, por emissão pontual ou fugitiva, utilizado na execução contratual, deverá respeitar os limites máximos de emissão de poluentes admitidos na Resolução CONAMA n° 382, de 26/12/2006, e legislação correlata, de acordo com o poluente e o tipo de fonte.

4.1.51.2. Na execução contratual, conforme o caso, a emissão de ruídos não poderá ultrapassar os níveis considerados aceitáveis pela Norma NBR-10.151 - Avaliação do Ruído em Áreas Habitadas visando o conforto da comunidade, da Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT, ou aqueles estabelecidos na NBR-10.152 - Níveis de Ruído para conforto acústico, da Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT, nos termos da Resolução CONAMA n° 01, de 08/03/90, e legislação correlata.

4.1.52 *Nos termos do artigo 4°, § 3°, da Instrução Normativa SLTI/MP n° 1, de 19/01/2010, deverão ser utilizados, na execução contratual, agregados reciclados, sempre que existir a oferta de tais materiais, capacidade de suprimento e custo inferior em relação aos agregados naturais, inserindo-se na planilha de formação de preços os custos correspondentes.*

4.1.53 *Responder por qualquer acidente de trabalho na execução dos serviços, por uso indevido de patentes registradas em nome de terceiros, por danos resultantes de defeitos ou incorreções dos serviços ou dos bens do Contratante, de seus funcionários ou de terceiros, ainda que ocorridos em via pública junto ao serviço de engenharia.*

4.1.54 *Realizar, conforme o caso, por meio de laboratórios previamente aprovados pela fiscalização e sob suas custas, os testes, ensaios, exames e provas que lhe caibam necessárias ao controle de qualidade dos materiais, serviços e equipamentos a serem aplicados nos trabalhos, conforme procedimento previsto nas especificações.*

4.1.55 *Providenciar, conforme o caso, as ligações definitivas das utilidades previstas no projeto (água, esgoto, gás, energia elétrica, telefone etc.), bem como atuar junto aos órgãos federais, estaduais e municipais e concessionárias de serviços públicos para a obtenção de licenças e regularização dos serviços e atividades concluídas (ex.: Habite-se, Licença Ambiental de Operação etc.).*

4.1.56 *Fornecer os projetos executivos desenvolvidos pelos Contratados, que formarão um conjunto de documentos técnicos, gráficos e descritivos referentes aos segmentos especializados de engenharia, previamente e devidamente compatibilizados, de modo a considerar todas as possíveis interferências capazes de oferecer impedimento total ou parcial, permanente ou temporário, à execução do empreendimento, de maneira a abrangê-la em seu todo, compreendendo a completa caracterização e entendimento de todas as suas especificações técnicas, para posterior execução e implantação do objeto garantindo a plena compreensão das informações prestadas, bem como sua aplicação correta nos trabalhos.*

4.1.56.1. A elaboração dos projetos executivos deverá partir das soluções desenvolvidas nos anteprojetos constantes no Termo de Referência e seus anexos (Caderno de Encargos e Especificações Técnicas) e apresentar o detalhamento dos elementos construtivos e especificações técnicas, incorporando as alterações exigidas pelas mútuas interferências entre os diversos projetos.

[A169] Comentário: ***Nota Explicativa:*** *Caso o Contratante tenha optado por atribuir ao Contratado a obrigação de elaboração do projeto executivo, estes itens deverão ser incluídos.*

4.1.57 *Em se tratando de atividades que envolvam serviços de natureza intelectual, após o aceite do instrumento equivalente, o Contratado deverá participar de reunião inicial, devidamente registrada em Ata, para dar início à execução do serviço, com o esclarecimento das obrigações contratuais, em que estejam presentes os técnicos responsáveis pela elaboração do termo de referência, o gestor, o fiscal técnico, o fiscal administrativo, se houver, os técnicos da área requisitante, o preposto da empresa e os gerentes das áreas que executarão os serviços contratados.*

4.1.58 *Na contratação integrada, após a elaboração do projeto básico pelo contratado, o conjunto de desenhos, especificações, memoriais e cronograma físico-financeiro deverá ser submetido à aprovação da Administração, que avaliará sua adequação em relação aos parâmetros definidos no edital*

e conformidade com as normas técnicas, vedadas alterações que reduzam a qualidade ou a vida útil do empreendimento e mantida a responsabilidade integral do contratado pelos riscos associados ao projeto básico

5. OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

5.1. *As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão da licitação ou da contratação, a partir da apresentação da proposta no certame, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.*

5.2. *Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.*

5.3. *É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.*

5.4. *A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo Contratado.*

5.5. *Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do Contratado eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.*

5.6. *É dever do Contratado orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.*

5.7. *O Contratado deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.*

5.8. *O Contratante poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o Contratado atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.*

5.9. *O Contratado deverá prestar, no prazo fixado pelo Contratante, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.*

5.10. *Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.*

5.10.1 *Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.*

5.11. *O presente instrumento está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.*

5.12. *Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da LGPD deverão ser comunicados à autoridade nacional.*

6. DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

6.1. *A contratação será extinta quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.*

6.2. *Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para a contratação.*

[A170] Comentário: ***Nota Explicativa 1:*** *As disposições desta cláusula são necessárias para cumprimento da Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), caso a contratação envolva, de alguma forma, o tratamento de dados pessoais, devendo ser incluída e ajustada nessa hipótese.*

Nota Explicativa 2: *Caso o objeto da contratação envolva, ainda que indiretamente, o acesso ou o tratamento de dados pessoais, é possível que a Administração estabeleça modelagem contratual por meio da qual seja imposto ao Contratado o dever de disponibilizar à Administração a possibilidade de acesso direto a esses dados, o que deve se dar com todas as cautelas cabíveis em relação ao tema.*
Vale lembrar que eventual requerimento administrativo do titular dos dados será direcionado à Administração, sendo certo que comandos oriundos de Autoridade Regulatória ou do Poder Judiciário serão igualmente direcionados à Administração, inclusive com risco de responsabilização objetiva. Por isso, em situações em que for justificável, fica a recomendação para que a Administração crie condições para que possa atender tempestivamente o ... [67]

[A171] Comentário: ***Nota Explicativa:*** *Conforme PARECER n. 00004/2022/CNMLC/CGU/AGU, é possível também a exigência de declaração, firmada por representante da empresa, de que seus empregados estão capacitados e/ou firmaram termo de responsabilidade de cumprimento da LGPD. Ademais, em situações específicas, é possível exigir tal providência de cada empregado. Incumbe ao Contratante avaliar a necessidade de medida dessa natureza.*

[A172] Comentário: ***Nota Explicativa:*** *Se o Contratante entender oportuno, é possível especificar, nesta cláusula, rotinas ou diligências mais adequadas ao objeto contratual respectivo.*

[A173] Comentário: ***Nota Explicativa 1****: Recomenda-se avaliar e, se for o caso, incluir disposição sobre transferência internacional de dados, estabelecendo alguma rotina para sua eventual realização. Trata-se de questão específica para contratações que envolvam o tratamento de dados no seu objeto, não sendo medida necessária para contratações em geral.*
Nota explicativa 2: *Todas as disposições da presente cláusula são meramente indicativas. Pode ser necessário qu* ... [68]

[A174] Comentário: ***Nota Explicativa:*** *Use a redação abaixo para* ***contratações de serviços não contínuos ou por escopo,*** *conforme a definição do art. 6º, XVII, da Lei n.º 14.133, de 2021.*

6.3. *Quando a não conclusão do objeto referida no item anterior decorrer de culpa do Contratado:*

6.3.1 *ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e*

6.3.2 *poderá a Administração optar pela extinção contratual e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual*

OU

6.4. *A contratação será extinta quando vencido o prazo estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.*

6.5. *O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o CONTRATANTE, mediante justificativa formal de que não dispõe de créditos orçamentários para sua continuidade ou de que o contrato não mais lhe oferece vantagem.*

6.5.1 *Nesse caso, a extinção antecipada ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, garantido um prazo mínimo de dois meses para ciência formal do contratado, devendo ser observada a regra do art. 183 da Lei nº 14.133, de 2021 para a contagem deste prazo.*

6.6. *O contrato poderá ser extinto com fundamento na ausência de créditos orçamentários ou na perda de vantagem contratual antes da data de aniversário, desde que ocorra com ônus para o CONTRATANTE, conforme previsto no art. 138, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021.*

OU

6.7. *O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, observado o art. 75, inciso VIII, da Lei n.º 14.133/2021, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.*

6.8. A contratação poderá ser extinta antes de cumpridas as obrigações nela estipuladas, ou antes do prazo fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

6.8.1 Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

6.8.2 A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o objeto.

6.8.3 Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

6.9. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

6.9.1 Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

6.9.2 Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

6.9.3 Indenizações e multas.

6.10. A extinção contratual não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório.

6.11. A contratação poderá ser extinta caso se constate que o Contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou na contratação direta, ou atue na fiscalização ou na gestão contratuais, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

7. DOS CASOS OMISSOS

[A175] Comentário: ***Nota Explicativa:*** *Use a redação destes itens para contratações de serviços contínuos e de aluguel de equipamentos e à utilização de programas de informática (art. 106. NLLC)*

[A176] Comentário: ***Nota Explicativa:*** *A sistemática desses itens decorre do que dispõe o art. 106, III e §1º, da Lei nº 14.133/21, com a interpretação conferida pela Orientação Normativa AGU nº 98, de 8 de agosto de 2025, segundo a qual:*

"Enunciado: I - A extinção antecipada do contrato de execução contínua com fundamento na ausência de créditos orçamentários ou na perda de vantagem contratual poderá se dar com ônus ou sem ônus para a Administração Pública.
II - A extinção antecipada do contrato de execução contínua nestas hipóteses, deverá ser justificada formalmente pela Administração Pública, observada as seguintes balizas:
a) a justificativa deve ser fundamentada na ausência de créditos orçamentários ou na perda de vantagem contratual, conforme art. 106, III da Lei nº 14.133/2021;
b) a justificativa deve apresentar elementos objetivos e documentados que comprovem a ausência de recursos ou a perda da vantagem contratual.
III - A extinção antecipada do contrato de execução contínua sem ônus, prevista no art. 106, III c/c art. 106, §1º, ambos da Lei nº 14.133/2021, ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, garantido um prazo mínimo de dois meses para ciência do contratado, devendo ser observada a regra do art. 183 da Lei nº 14.133/2021 para a contagem destes prazos.
IV - A regra do artigo 106, § 1º da Lei 14.133/2021 não é inconstitucional e não obriga a Administração a manter contratos sem crédito orçamentário, pois não impede a Administração Pública de rescindir o contrato, apenas impõe um limite temporal para que a extinção ocorra sem ônus.".
V - A Administração Pública pode renunciar à prerrogativa de extinção antecipada do contrato de execução contínua sem ônus prevista no art. 106, III da Lei nº 14.133/2021, desde que expressamente prevista no edital e no contrato e que conste no processo administrativo justificativa fundamentada no interesse público e na vantajosidade econômica.
VI - A Administração Pública pode extinguir o contrato de execução contínua com fundamento na ausência de créditos orçamentários ou na perda de vantagem contratual antes da data de aniversário do contrato, desde que ocorra com ôn... [69]

[A177] Comentário: ***Nota Explicativa:*** *Use a redação do item 12.4 para contratos decorrentes da* ***hipótese de dispensa de licitação prevista no art. 75, inciso VIII, da Lei n° 14.133/2021****.*

7.1. Os casos omissos serão decididos pelo Contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

8. ALTERAÇÕES

8.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

8.2. O Contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado da contratação e, no caso de reforma de edifício ou de equipamento, o limite para os acréscimos será de 50% (cinquenta por cento).

8.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

8.4. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do Contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês.

8.5. Registros que não caracterizam alterações contratuais podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

9. FORO

9.1. Fica definido o Foro da Justiça Federal em ....., Seção Judiciária de ..... para dirimir os litígios que decorrerem da execução contratual que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021.

[A178] Comentário: ***Nota explicativa:***
No Acórdão n.º 2569/2018 – Plenário, o TCU concluiu que "A Administração Pública pode invocar a Lei 8.078/1990 (CDC), na condição de destinatária final de bens e serviços, quando suas prerrogativas estabelecidas na legislação de licitações e contratos forem insuficientes para garantir a proteção mínima dos interesses da sociedade [...]". (cf. Boletim de Jurisprudência n.º 244, sessões 6 e 7 de novembro de 2018). Consta do referido Acórdão, nesse sentido, que:
"307. Como é exposto no exame técnico transcrito no relatório do TC-016.501/2003-0, acolhido integralmente pelo Relator do Acórdão 1.670/2003-Plenário, Ministro-Substituto Lincoln Magalhães da Rocha, a Lei 8.078/1990 é aplicável à Administração Pública enquanto consumidora de bens e serviços. Isso porque ao definir, em seu art. 2º, 'consumidor' como toda pessoa física ou jurídica que adquire ou utiliza produto ou serviço como destinatário final, a Lei não fez nenhuma exceção, podendo, portanto, a Administração Pública se utilizar de todos os direitos ali estabelecidos na condição de consumidora. Ainda de acordo com o citado relatório, esse é o entendimento dos doutrinadores Leon Fredja, Celso Bastos e Toshio Mukai. Diversas outras deliberações do TCU também vão nesse sentido, como o Acórdão 1.729/2008-TCU-Plenário, de relatoria do Ministro Valmir Campelo, o Acórdão 5.736/2011-TCU-Primeira Câmara, de relatoria do Ministro-Substituto Weder de Oliveira, e as Decisões 634/1996 e 1.045/2000, ambas do Plenário, de ... [70]

[A179] Comentário: ***Nota Explicativa:***
A Consultoria-Geral da União, por meio do PARECER n. 00061/2024/DECOR/CGU/AGU (NUP: 00688.001623/2024-01), uniformizou o entendimento de que é possível a supressão do objeto do contrato administrativo em percentual superior a 25% (art. 125 da Lei 14.133/2021), mediante acordo entre as partes, nos seguintes termos:

"36. Diante de tudo quanto exposto, conclui-se ser possível a ***supressão parcial consensual de contrato administrativo em percentual superior àqueles estabelecidos pelo art. 125 da Lei 14.133/2021.***
37. Tal supressão parcial consensual do contrato administrativo deve respeitar os princípios enunciados no art. 5º da Lei 14.133/2021; deve ser adequadamente fundamentada; e pode ensejar a responsabilização de servidor por falha do projeto.
38. Sugere-se, ainda, veicular, no edital da licitação, a possibilidade de supressão do contrato administrativo de maneira consensual em percentual superior ao estabelecido no art. 125 da Lei 14.133/2021."

ANEXO II
TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

Por meio deste instrumento, ... *(identificar o Contratado)* declara que está ciente e concorda com as disposições e obrigações previstas no *Edital* ***OU*** *Aviso de Contratação Direta*, no Termo de Referência e nos demais anexos a que se refere o *Pregão/Concorrência/Dispensa Eletrônica* nº...../20....., bem como que se responsabiliza, sob as penas da Lei, pela veracidade e legitimidade das informações e documentos apresentados durante o processo de contratação.

Local-UF, ... de ..... de 20.... .

_____
(Nome *e Cargo do Representante Legal*)

[A180] Comentário: ***Nota explicativa****: O presente anexo deverá ser adotado para colher a concordância do contratado com as regras e obrigações da contratação previstas no Termo de Referência e em seu anexo,* ***em caso de substituição do termo de contrato por instrumento equivalente****, na forma do art. 95, incisos I e II, da Lei n.º 14.133, de 2021, com a interpretação conferida pela Orientação Normativa AGU n.º 84, de 2024.*

Página 1: [1] [A1] Comentário **Autor**

ORIENTAÇÕES PARA USO DO MODELO – LEITURA OBRIGATÓRIA

1) *O presente modelo de Termo de Referência procura fornecer um ponto de partida para a definição do objeto e condições da contratação.* ***Este é o documento que mais terá variação de conteúdo, de acordo com as peculiaridades da demanda da Administração e do objeto a ser contratado.*** *Assim, a adaptação do texto deverá ser feita à luz dos pontos fundamentais da contratação, sempre de forma clara e objetiva.*

2) *A redação em preto consiste no que se espera ser invariável. Ela até pode sofrer modificações a depender do caso concreto, mas não são disposições feitas para variar. Por essa razão,* ***quaisquer modificações nas partes em preto, sem marcação de itálico, devem necessariamente ser justificadas nos autos****, sem prejuízo de eventual consulta ao órgão de assessoramento jurídico respectivo, a depender da matéria.*

3) Os itens deste modelo destacados em vermelho itálico devem ser preenchidos ou adotados pelo órgão ou entidade pública contratante segundo critérios de oportunidade e conveniência*, de acordo com as peculiaridades do objeto e cuidando-se para que sejam reproduzidas as mesmas definições nos demais instrumentos da contratação (minuta de Edital e de Contrato), para que não conflitem. São previsões feitas para variarem. Eventuais justificativas podem ser exigidas a depender do caso.*

4) Alguns itens receberam notas explicativas, destacadas para compreensão do agente ou setor responsável pela elaboração do Termo de Referência*, que deverão ser devidamente suprimidas ao se finalizar o documento na versão original.*

5) Recomenda-se indicar no processo a versão (mês e ano) utilizada para elaboração da minuta*, em especial ao encaminhar o feito para análise jurídica. Tal informação consta no rodapé do documento. Essa indicação pode ocorrer expressamente no despacho de encaminhamento ou mantendo-se o rodapé na minuta encaminhada, conforme o caso. É um dado importante já que indica qual o parâmetro a ser utilizado em eventual checagem.*

6) *O Termo de Referência deve ser elaborado também no Sistema TR Digital ou em ferramenta informatizada própria (art. 4º da IN Seges/ME nº 81, de 25 de novembro de 2022).*

7) *A elaboração do TR deve levar em conta o art. 3º, inciso I, da IN Seges/ME nº 81, de 2022, que traz a seguinte definição de TR: "documento necessário para a contratação de bens e serviços, que deve conter os parâmetros e elementos descritivos estabelecidos no art. 9º, sendo documento constitutivo da fase preparatória da instrução do processo de licitação".*

8) *A não utilização dos modelos de TR instituídos pela Secretaria de Gestão e Inovação, do Ministério da Gestão e da Inovação em Serviços Públicos deve ser justificada por escrito, com anexação ao respectivo processo de contratação, conforme art. 19, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021 e art. 9º, §3º da IN Seges/ME nº 81, de 2022.*

9) *A fim de aprimorar as atividades da Administração, a elaboração dos estudos preliminares e do TR deve levar em conta o relatório final com informações de contratação anterior, nos termos da alínea "d" do inciso VI do § 3º do art. 174 da Lei nº 14.133, de 2021 e inciso VI do art. 21 do Decreto nº 11.246, de 27 de outubro de 2022. Caso referido relatório não tenha sido elaborado, o processo deve ser enriquecido com essa informação, devendo o gestor do contrato cuidar de elaborá-lo ao fim da contratação que será efetivada.*

10)*. Este modelo poderá ser adotado por todos os entes federados, conforme estabelece o inciso IV do art. 19 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, com a realização das adequações eventualmente necessárias, sobretudo em virtude da possível existência de normas locais específicas, que poderão ser consideradas no caso concreto.*

11) *Quaisquer sugestões de alteração poderão ser encaminhadas ao e-mail: cgu.modeloscontratacao@agu.gov.br.*

Página 1: [2] [A2] Comentário **Autor**

Nota Explicativa: *Considerando que este Termo de Referência contempla tanto as hipóteses de contratações diretas quanto de contratações decorrentes de licitação, a expressão "fornecedor" ou "interessado", utilizada ao longo do texto, abrange contratados e licitantes, conforme o caso.*

Nota Explicativa 2: *Os trechos destacados em verde devem ser utilizados para a contratação de obras ou serviços de engenharia.*

Nota Explicativa 3: *Os trechos destacados em cinza devem ser utilizados em caso de contratação de serviços executados com dedicação exclusiva de mão de obra.*

Página 2: [3] [A5] Comentário	**Autor**

Nota Explicativa 1: *A tabela acima é meramente ilustrativa, podendo ser livremente alterada conforme o caso concreto.*

Nota Explicativa 2: *A justificativa para o parcelamento ou não do objeto deve constar do Estudo Técnico Preliminar (art. 18, §1º, inciso VIII, da Lei nº 14.133, de 2021, e art. 9º, inciso VII, da Instrução Normativa SEGES nº 58, de 8 de agosto de 2022). Os serviços, como regra, devem atender ao parcelamento quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso (art. 47, inciso II, da Lei n. 14.133, de 2021). Devem também ser observadas as regras do artigo 47, § 1º, da Lei n. 14.133, de 2021, que trata de aspectos a serem considerados na aplicação do princípio do parcelamento.*

Nota Explicativa 3*: O parcelamento não é ponto verificado usualmente em contratações diretas, já que estas não são feitas em regime competitivo. No entanto, no caso de se tratar de dispensa de pequeno valor feita pelo sistema de dispensa eletrônica ou qualquer outro caso de dispensa submetida a algum regime competitivo, a análise sobre o parcelamento deverá ocorrer nos moldes acima.*

Nota Explicativa 4: *Em contratação de itens de valor correspondente a até R$ 80.000,00 deve ser garantida a participação exclusiva de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte (ME e EPP), conforme artigo 48, inciso I, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e artigo 6º do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015).*

Nota Explicativa 5: *Building Information Modelling – BIM: O Decreto nº 10.306/2020 trata da utilização do Building Information Modelling (BIM) na execução direta ou indireta de obras e serviços de engenharia realizados pelos órgãos e pelas entidades da administração pública federal, conforme Estratégia BIM BR, instituída pelo Decreto nº 11.888, de 22 de janeiro de 2024. Building Information Modelling - BIM ou Modelagem da Informação da Construção corresponde ao "conjunto de tecnologias e processos integrados que permite a criação, a utilização e a atualização de modelos digitais de uma construção, de modo colaborativo, que sirva a todos os participantes do empreendimento, em qualquer etapa do ciclo de vida da construção" (art. 3º, inciso II, do Decreto nº 10.306/2020).*
De acordo com o artigo 2º do referido Decreto, alguns Ministérios, Secretarias e Autarquias foram desde logo vinculados à ação de disseminação do BIM. Desse modo, se for o caso, deverá a Administração efetuar o planejamento da contratação com base nas diretrizes estabelecidas no Decreto nº 10.306/2020, em especial por conta da previsão do artigo 19, §3º, da Lei nº 14.133/2021, que estabelece que, nas licitações de obras e serviços de engenharia e arquitetura, sempre que adequada ao objeto contratual, será preferencialmente adotada a Modelagem da Informação da Construção (Building Information Modelling - BIM) ou tecnologias e processos integrados similares ou mais avançados que venham a substituí-la.

Página 5: [4] [A8] Comentário	**Autor**

Nota Explicativa 1: *Enquadramento da Contratação para fins de vigência - Há três tipos de contratação para fornecimento/execução de serviços, no que tange à vigência:*
*a) Há **serviços não contínuos** quando se trata de um serviço sem que haja uma demanda de caráter permanente. Uma vez finalizado, resolve-se a necessidade que deu azo ao contrato. Estes usam o art.105 da Lei nº 14.133, de 2021, como fundamento e partem apenas de créditos do exercício corrente, salvo se inscritos no Plano Plurianual.*
*b) Há **serviços contínuos** quando o serviço é uma necessidade permanente. É o caso, por exemplo, de serviços de limpeza e segurança essenciais para o funcionamento do órgão público. Nessas situações, findado o contrato, haverá sua substituição por um novo e assim, sucessivamente, pois a necessidade em si é permanente. Contratações dessa natureza são atendidas pelo art. 106 da Lei nº 14.133, de 2021.*
*c) Em caso de **contratação emergencial,** a vigência é regida pelo art. 75, VIII, estando limitada a um ano da emergência e não sendo passível de prorrogação.*
Incumbe à área que elabora o Termo de Referência enquadrar a contratação como não-contínua ou contínua (ou emergencial, se for o caso). Reputando-a contínua, deve apor a justificativa para tal

Nota Explicativa 2: *Prazo de Vigência e Empenho - art. 105 da Lei nº 14.133, de 2021 – Serviço Não-Contínuo: Em caso de serviço não contínuo, o prazo de vigência deve ser o suficiente para a finalização do objeto e adoção das providências previstas no contrato, sendo a contratação limitada pelos respectivos créditos orçamentários.*
Uma contratação que não tenha previsão no Plano Plurianual deve ter a sua integralidade empenhada antes ou de modo concomitante à celebração, conforme Lei nº 4.320, de 17 de março 1964, e Decreto nº 93.872, de 23 de dezembro de 1986, e a partir de tal empenho ter a vigência necessária prevista, utilizando-se de restos a pagar, se for o caso (art. 30, §2º do Decreto nº 93.872, de 1986). Já a contratação prevista no Plano Plurianual pode ter empenhos em anos distintos, considerando a despesa de cada exercício, apenas quanto ao período abrangido pelo PPA.

Nota Explicativa 3: *Prazo de Vigência – arts. 106 e 107 – Serviço Contínuo: A definição de serviço contínuo consta no art. 6º, XV da Lei nº 14.133, de 2021, sendo os "serviços contratados para a manutenção da atividade administrativa, decorrentes de necessidades permanentes ou prolongadas".*
A utilização do prazo de vigência plurianual no caso de fornecimento contínuo é condicionada ao ateste de maior vantagem econômica, a ser feita pela autoridade competente no processo respectivo, conforme art. 106, I da Lei nº 14.133, de 2021.
De acordo com o artigo 107 da Lei nº 14.133, de 2021, será possível que contratos de serviço contínuo sejam prorrogados por até 10 anos, desde que haja previsão no edital/aviso e/ou contrato e que a autoridade competente ateste que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado ou a extinção contratual sem ônus para qualquer das partes.

Nota Explicativa 4: *Prazo de Vigência – art. 75, VIII – Dispensa Emergencial: Independentemente de ter como objeto serviço de natureza contínua ou por escopo, a dispensa emergencial ou por calamidade baseada no art. 75, inciso VIII, da Lei n.º 14.133, de 2021, é limitada a um ano, sem a possibilidade de prorrogação. Inobstante se possa arguir a possibilidade de celebrar o contrato em prazo menor e prorrogar sua vigência até o limite de um ano, recomenda-se, por cautela, face à redação literal, já firmar o contrato por um prazo estimado, considerando a inviabilidade de prorrogação.*
Deve-se atentar, por fim, para a vedação de recontratação de empresa já contratada com base no disposto neste inciso e para a necessidade de se adotarem as providências necessárias para a conclusão do processo licitatório, sem prejuízo de apuração de responsabilidade dos agentes públicos que deram causa à situação emergencial, conforme previsão legal.

Nota Explicativa 5: *Vigência X Valores para fins de Dispensa de pequeno valor: Atentar para o disposto no art. 75, §1º segundo o qual serão observados para os fins de aferição dos valores para a dispensa do art. 75, I e II o "somatório do que for despendido no exercício financeiro pela respectiva unidade gestora". Desse modo, o referencial temporal passa a ser o gasto efetivo no período anual.*
Deve-se observar o quanto foi efetivamente despendido no exercício financeiro com objetos na mesma natureza (75, §1º, II) pela Unidade Gestora e então somar com o que se espera gastar, efetivamente, com o contrato. Tal somatório não pode ultrapassar o limite de dispensa para que seja possível o seu uso. Tal cálculo permite, por exemplo, contratos de cinco anos com valor total muito maior do que o limite para dispensa, desde que o dispêndio anual não o seja.

Página 6: [5] [A10] Comentário	**Autor**

Nota Explicativa 1: *O artigo 18, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021, dispõe:*
§ 1º O estudo técnico preliminar a que se refere o inciso I do caput deste artigo deverá evidenciar o problema a ser resolvido e a sua melhor solução, de modo a permitir a avaliação da viabilidade técnica e econômica da contratação, e conterá os seguintes elementos:
(...)
VII - descrição da solução como um todo, inclusive das exigências relacionadas à manutenção e à assistência técnica, quando for o caso.
Ver também Instrução Normativa SEGES/ME nº 58, de 08 de agosto de 2022 (ETP), art. 3º, inciso I e art. 6º.
Caso haja a necessidade de modificação da descrição em relação à originalmente feita nos estudos

A Instrução Normativa Seges/ME nº 81, de 2022, também trata da necessidade de descrição da solução como um todo, considerado todo o ciclo de vida do objeto, com preferência a arranjos inovadores em sede de economia circular, conforme seu artigo 9º, inciso III. Tal orientação deve ser adotada naquilo em que compatível com a contratação de serviços.

***Nota Explicativa 2**: A Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022, em seu art. 9º, §1º, estabelece que os custos indiretos, relacionados às despesas de manutenção, utilização, reposição, depreciação e impacto ambiental, entre outros fatores vinculados ao seu ciclo de vida, poderão ser considerados para a definição do menor dispêndio, sempre que objetivamente mensuráveis, conforme parâmetros definidos em regulamento, de acordo com o § 1º do art. 34 da Lei nº 14.133, de 2021. Logo, a definição do menor dispêndio para Administração deve levar em consideração esse aspecto.*

***Nota Explicativa 3:** O objeto deve ser descrito de forma detalhada, com todas as especificações necessárias e suficientes para garantir a qualidade da contratação, cuidando-se para que não sejam admitidas, previstas ou incluídas condições impertinentes ou irrelevantes para o específico objeto do contrato. Deve-se levar em consideração as normas técnicas eventualmente existentes, elaboradas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT, quanto a requisitos mínimos de qualidade, utilidade, resistência e segurança, nos termos da Lei n° 4.150, de 21 de novembro de 1962.*

***Nota Explicativa 4:** O art. 6º, XXIII, "c", da Lei nº 14.133, de 2021, e o art. 9º, IIII, da Instrução Normativa Seges/ME nº 81, de 2022, dispõem que a descrição da solução como um todo deve considerar todo o ciclo de vida do objeto. "Ciclo de Vida" é definido no art. 3º da Lei nº 12.305, de 02 de agosto de 2010, como sendo "série de etapas que envolvem o desenvolvimento do produto, a obtenção de matérias-primas e insumos, o processo produtivo, o consumo e a disposição final". Desse modo, a descrição da solução deve considerar não só suas características intrínsecas ao uso em si, mas também eventual sustentabilidade de sua produção, duração de seu consumo (se é menos ou mais durável) até a destinação final. Reitere-se: se a descrição contida no ETP não contiver esse ponto, deve ser complementada neste TR. A preocupação com o ciclo de vida é mais comum para bens, porém, não se afasta, em princípio, analisar eventual cabimento desse aspecto no planejamento do serviço que envolver o emprego de bens, como ocorre em manutenção de veículos ou elevadores, por exemplo.*

***Nota Explicativa 5:** O art. 47, I, da Lei nº 14.133, de 2021, e o art. 9º, inciso I, alínea b, da Instrução Normativa Seges/ME nº 81, de 2022, estabelecem que deve ser feita a especificação do produto/bem/serviço, preferencialmente conforme catálogo eletrônico de padronização, observados os requisitos de qualidade, rendimento, durabilidade e segurança considerada a compatibilidade de especificações estéticas, técnicas ou de desempenho. A Portaria SEGES/ME nº 938, de 02 de fevereiro de 2022, instituiu o catálogo eletrônico de padronização, o qual deverá ser consultado para verificar se a contratação almejada está contemplada em seus termos, em caso de licitação cujo critério de julgamento seja o de menor preço ou o de maior desconto, bem como nas contratações diretas de que tratam os incisos I do art. 74 e os incisos I e II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021. Em existindo padronização aprovada, ela deve ser considerada e eventual não-uso justificado nos autos.*

***Nota Explicativa 6:** O art. 6º, XXIII, "c", da Lei nº 14.133, de 2021, e o art. 9º, IIII, da Instrução Normativa Seges/ME nº 81, de 2022, dispõem que a descrição da solução como um todo deve considerar todo o ciclo de vida do objeto. "Ciclo de Vida" é definido no art. 3º da Lei nº 12.305, de 2010 como sendo "série de etapas que envolvem o desenvolvimento do produto, a obtenção de matérias-primas e insumos, o processo produtivo, o consumo e a disposição final". Desse modo, a descrição da solução deve considerar não só suas características intrínsecas ao uso em si, mas também eventual sustentabilidade de sua produção, duração de seu consumo (se é menos ou mais durável) até a destinação final. Reitere-se: se a descrição contida no ETP não contiver esse ponto, deve ser complementada neste documento. A preocupação com o ciclo de vida é mais comum para bens, porém, não se afasta, em princípio, analisar eventual cabimento desse aspecto no planejamento do serviço, principalmente em serviços que envolvam fornecimento de bens e materiais.*

***Nota Explicativa 7:** Em havendo elementos de sustentabilidade inerentes ao objeto contratual, estes*

objeto seus elementos atinentes a aspectos de sustentabilidade. Sugere-se consultar o Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da AGU para tal fim. Caso o Estudo Técnico Preliminar seja silente ou insuficiente a esse respeito, recomenda-se abrir tópico específico nesta seção sobre a matéria.
Vale registrar que a sustentabilidade pode incidir a partir de características do próprio objeto a ser contratado como também de outros modos, compilados no tópico "requisitos da contratação" deste TR.

Página 6: [6] [A12] Comentário	**Autor**

Nota Explicativa 1: *O Termo de Referência e os Estudos Técnicos Preliminares deverão estar alinhados com o Plano Diretor de Logística Sustentável, Plano de Contratações Anual, além de outros instrumentos de planejamento da Administração, de acordo com o art. 7º da IN Seges/ME nº 81, de 2022, e art. 7º da Instrução Normativa Seges/ME nº 58, de 2022.*
Nota Explicativa 2: *Nos termos da Portaria SEGES/ME nº 8.678, de 19 de julho de 2021, o Plano Diretor de Logística Sustentável é instrumento de governança, vinculado ao planejamento estratégico do órgão ou entidade, ou instrumento equivalente, e às leis orçamentárias, que estabelece a estratégia das contratações e da logística no âmbito do órgão ou entidade, considerando objetivos e ações referentes a critérios e a práticas de sustentabilidade, nas dimensões econômica, social, ambiental e cultural.*
Destaque-se ainda que, de acordo com o artigo 8º, §1º, III, da Portaria SEGES/ME nº 8.678, de 2021, o Plano Diretor de Logística Sustentável deverá nortear a elaboração dos anteprojetos, dos projetos básicos ou dos termos de referência de cada contratação.
Nota Explicativa 3: *Os preceitos do desenvolvimento sustentável devem ser observados na fase preparatória da contratação, em suas dimensões econômica, social, ambiental e cultural, no mínimo, com base nos planos de gestão de logística sustentável dos órgãos e das entidades, conforme prevê o parágrafo único do artigo 11 da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 2022.*
Nota Explicativa 4: *Os critérios e práticas de sustentabilidade deverão ser registrados no sistema de ETP Digital, conforme previsão do Art. 9º, II, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 58, de 2022.*
Soma-se a essa previsão, o Parecer n. 00001/2021/CNS/CGU/AGU, da Consultoria –Geral da União aprovado nos termos do DESPACHO n. 00525/2021/GAB/CGU/AGU (NUP: 00688.000723/2019-45) que consolidou o entendimento de que a "administração pública é obrigada a adotar critérios e práticas de sustentabilidade socioambiental e de acessibilidade nas contratações públicas, nas fases de planejamento, seleção de fornecedor, execução contratual, fiscalização e na gestão dos resíduos sólidos."
Dessa forma, a sustentabilidade deve ser considerada pelo gestor público: a) na fase de planejamento da contratação, b) na elaboração das minutas, com consulta ao Guia, c) na fase de execução contratual e d) na adequada destinação ambiental dos resíduos decorrentes dos serviços prestados, levando em conta as diretrizes estabelecidas pela Lei 12.305/2010 - Política Nacional de Resíduos Sólidos. Ainda que não constante do termo de referência, destaque-se que as contratações mediante pregão eletrônico deverão estar alinhadas com o Plano de Gestão e Logística Sustentável do órgão.
Nota Explicativa 5: *A impossibilidade de adoção de critérios e práticas de sustentabilidade nas contratações públicas deverá ser justificada pelo gestor competente nos Estudos Técnicos Preliminares ou nos autos do processo administrativo, com a indicação das pertinentes razões de fato e/ou direito, conforme o Parecer n. 00001/2021/CNS/CGU/AGU e previsão do §1º do art. 9º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 58, de 2022, que dispõe sobre a elaboração dos Estudos Técnicos Preliminares - ETP.*
Se houver justificativa nos autos para a não-adoção de critérios de sustentabilidade (e apenas nesse caso), deverá haver a supressão dos dispositivos específicos acima.
Nota Explicativa 6: *Aos agentes da administração pública federal encarregados de realizar contratações públicas, recomenda-se que, no exercício de suas atribuições funcionais, consultem o Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da Advocacia-Geral da União, disponibilizado pela Consultoria-Geral da União no sítio eletrônico da AGU.*
Nota Explicativa 7: *De acordo com o Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da AGU, a inclusão de critérios de sustentabilidade deve ser feita de modo claro e objetivo. Deve-se evitar a transcrição literal e automática das previsões legais ou normativas, sem efetuar o exame da incidência real e efetiva delas na contratação em apreço.*
Assim, uma vez exigido qualquer requisito ambiental na especificação do objeto e/ou edital, e/ou contrato, deve ser prevista a forma objetiva de comprovação. É preciso saber quais critérios de sustentabilidade devem ser incluídos nos artefatos da contratação, como fazer essas exigências e de que forma as pretendidas contratadas devem comprovar o cumprimento desses critérios de sustentabilidade

exigidos pela Administração. (artigo 9, inciso XII, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 58, de 2022, que dispõe sobre a elaboração dos Estudos Técnicos Preliminares - ETP)
Nota Explicativa 8: *Nas aquisições e contratações governamentais, deve ser dada prioridade para produtos reciclados e recicláveis e para bens, serviços e obras que considerem critérios compatíveis com padrões de consumo sustentáveis (artigo 7º, XI, da Lei nº 12.305, de 2010 – Política Nacional de Resíduos Sólidos). Deve-se observar, também, a regulamentação a ser editada a luz da nova legislação.*
Nota Explicativa 9: *Recomenda-se, igualmente, consulta ao Catálogo de Materiais Sustentáveis (CATMAT Sustentável), bem como consulta prévia ao site governamental https://doacoes.gov.br/, solução desenvolvida pelo Ministério da Gestão e da Inovação em Serviços Públicos, que oferta bens móveis e serviços para a administração pública, disponibilizados pelos próprios órgãos de governo ou oferecidos por particulares de forma não onerosa, otimizando a gestão do recurso público com consumo consciente e sustentável.*

Página 8: [7] [A16] Comentário **Autor**

Nota Explicativa 1: *Embora a contratação seja de serviços, é possível que a Administração indique marcas ou modelos de eventuais bens necessários à execução do objeto da contratação.*

Nota Explicativa 2: *Marca - Excepcionalmente será permitida a indicação de uma ou mais marcas ou modelos, desde que justificada tecnicamente no processo, nas hipóteses descritas no art. 41, inciso I, alíneas a, b, c e d da Lei nº 14.133, de 2021.*

Nota Explicativa 3: *Similaridade - Quando necessária a indicação, no edital ou aviso de contratação direta, de marca como referência de qualidade ou facilitação da descrição do objeto, ela deverá ser seguida das expressões "ou equivalente", "ou similar" e "ou de melhor qualidade", hipótese em que a Administração poderá exigir que o interessado comprove desempenho, qualidade e produtividade compatíveis com o produto similar ou equivalente à marca de referência mencionada, por meio dos procedimentos de prova de qualidade estabelecidos no art. 42 da Lei n.º 14.133, de 2021.*
Deve a Administração, ainda, observar o princípio da padronização considerada a compatibilidade de especificações estéticas, técnicas ou de desempenho, nos termos do art. 43 da Lei nº 14.133, de 2021, e do art. 9º, inciso I, alínea b, da IN Seges/ME nº 81, de 2022. Também deverá ser observada a Portaria SEGES/ME n. 938, de 2022, que institui o catálogo eletrônico de padronização de compras, serviços e obras, no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional.

Página 8: [8] [A18] Comentário **Autor**

Nota Explicativa 1: *Embora a contratação seja de serviços, é possível que a Administração vede o emprego de marca ou produto de bens empregados em sua execução, com base em experiência prévia, registrada em processo administrativo, conforme art. 41, III, da Lei nº 14.133, de 2021.*

Nota Explicativa 2: *O artigo 41, inciso III, da Lei nº 14.133, de 2021, prevê a possibilidade de a Administração vedar a contratação de marca ou produto, quando, mediante processo administrativo, restar comprovado que produtos adquiridos e utilizados anteriormente não atendem a requisitos indispensáveis ao pleno adimplemento da obrigação contratual. A Administração na condição de contratante, espelhando o que foi definido no artigo 10, inciso III, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 58, de 2022, que trata do ETP, deve aproveitar sua experiência para aperfeiçoar seu processo de contratação, por meio da adoção de providências que evitem a repetição de compras malsucedidas. Para tanto, deve considerar também o relatório final de que trata a alínea "d" do inciso VI do § 3º do art. 174 da Lei nº 14.133, de 2021. Além do preço, elementos como qualidade do produto e da assistência técnica assim como durabilidade do bem e custos com manutenção são essenciais para que se conclua que um objeto atende ou não a necessidade administrativa. Diferentemente do mercado privado, em que basta a vontade do particular de não efetuar nova contratação, no âmbito das contratações públicas é necessária a existência de justo motivo, que a lei vincula à existência de processo administrativo prévio, cujo resultado tenha culminado com a conclusão de que determinado produto ou marca não atendem aos requisitos mínimos para que sejam adquiridas pela Administração. O caput do artigo 41 deixa claro que essa deve ser uma medida excepcional, que terá cabimento quando houver necessidade. Somente será possível vedar a aquisição de produto ou marca se houver processo administrativo prévio no qual as razões administrativas tenham sido expostas, com possibilidade de*

arbitrário. As razões para a vedação devem ser apresentadas no Estudo Técnico Preliminar, inclusive com citação de trechos do processo administrativo em que se consolidou a vedação, se for o caso.

Página 9: [9] [A20] Comentário	**Autor**

Nota Explicativa 1: *A subcontratação deve ser avaliada à luz do artigo 122 da Lei nº 14.133, de 2021.*
"Art. 122. Na execução do contrato e sem prejuízo das responsabilidades contratuais e legais, o contratado poderá subcontratar partes da obra, do serviço ou do fornecimento até o limite autorizado, em cada caso, pela Administração.
§ 1º O contratado apresentará à Administração documentação que comprove a capacidade técnica do subcontratado, que será avaliada e juntada aos autos do processo correspondente.
§ 2º Regulamento ou edital de licitação poderão vedar, restringir ou estabelecer condições para a subcontratação.
§ 3º Será vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau, devendo essa proibição constar expressamente do edital de licitação."

Nota Explicativa 2*: É vedada a subcontratação completa ou da parcela principal da obrigação. Ademais, é vedada qualquer subcontratação ou a atuação de profissionais distintos daqueles que tenham justificado a inexigibilidade de licitação para contratação direta dos serviços técnicos especializados de natureza predominantemente intelectual, nos casos previstos no art. 74, III, da Lei n. 14.133/21.*

Nota Explicativa 3: *Nas contratações de serviços e obras, é possível à Administração exigir do futuro contratado a subcontratação de microempresas ou empresas de pequeno porte, nos termos do art. 48, inciso II, da Lei Complementar n. 123, de 2006, e do art. 7º, do Decreto n.º 8.538, de 2015. Nesse caso, recomenda-se a inclusão, neste item do Termo de Referência, das disposições a seguir:*

4.13. Deverá haver subcontratação de microempresas ou empresas de pequeno porte (art. 48, II, da Lei Complementar n. 123, de 2006, e art. 7º, do Decreto n.º 8.538, de 2015), com observância das seguintes disposições específicas:

4.14. A subcontratação deverá observar o percentual mínimo de XX% (xxxxx por cento) e o máximo de XX% (xxxxx por cento) do valor da contratação, abrangendo as seguintes parcelas do objeto:
4.14.1 [...]; e
4.14.2 [...].

4.15. O Contratado deverá apresentar, ao longo da vigência contratual, sempre que solicitada, a documentação de regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte subcontratadas, sob pena de rescisão, aplicando-se o prazo para regularização previsto no § 1º do art. 4º do Decreto nº 8.538, de 2015;

4.16. O Contratado deverá substituir a subcontratada, no prazo máximo de trinta dias, na hipótese de extinção da subcontratação, mantendo o percentual originalmente subcontratado até a sua execução total, notificando o Contratante, sob pena de rescisão, sem prejuízo das sanções cabíveis, ou a demonstrar a inviabilidade da substituição, hipótese em que ficará responsável pela execução da parcela originalmente subcontratada; e

4.17. O Contratado será responsável pela padronização, pela compatibilidade, pelo gerenciamento centralizado e pela qualidade da subcontratação.

4.18. Os empenhos e pagamentos referentes às parcelas subcontratadas serão destinados diretamente às microempresas e empresas de pequeno porte subcontratadas.

Página 9: [10] [A21] Comentário	**Autor**

Nota Explicativa 2: *A subcontratação parcial é permitida e deverá ser analisada pela Administração com base nas informações dos estudos preliminares, em cada caso concreto. Caso admitida no Termo de Referência, deve-se estabelecer com detalhamento seus limites e condições, inclusive especificando quais parcelas do objeto poderão ser subcontratadas.*

Nota Explicativa 3: *A depender da parcela do objeto cuja subcontratação será permitida, poderá ser previsto, no tópico pertinente, que a qualificação técnica seja demonstrada por meio de atestados relativos a potencial subcontratado, limitado a 25% do objeto a ser contratado, conforme art. 67, §9º da Lei nº 14.133, de 2021. Nesta hipótese, mais de um interessado poderá apresentar atestado relativo ao mesmo potencial subcontratado.*

Página 10: [11] [A22] Comentário	**Autor**

Nota Explicativa 1: *Neste momento, a área técnica competente deverá indicar se será, ou não, exigida a garantia de execução do objeto para a contratação.*

Nota Explicativa 2: *Para contratações com mão de obra de dedicação exclusiva, a exigência de garantia é obrigatória (Anexo VII-F da IN Seges 5/2017).*

Nota Explicativa 3: *O percentual da garantia será de:*
a) até 5% (cinco por cento) do valor inicial do contrato, para contratações em geral, conforme art. 98 da Lei nº 14.133, de 2021;
b) até 10% (dez por cento) do valor inicial do contrato, nos casos de alta complexidade técnica e riscos envolvidos, caso em que deverá haver justificativa específica nos autos, conforme art. 98 da Lei nº 14.133, de 2021;
c) deverá ser acrescido de garantia adicional aos percentuais citados anteriormente, em casos de previsão de antecipação de pagamento, nos termos do art. 145, § 2º, da Lei nº 14.133, de 2021.
d) nos casos de contratos que impliquem a entrega de bens pela Administração, dos quais o contratado ficará depositário, o valor desses bens deverá ser acrescido ao valor da garantia calculado de acordo com os itens anteriores.
e) até 30% (trinta por cento) do valor inicial do contrato, nas contratações de obras e serviços de engenharia de grande vulto (cujo valor é atualizado anualmente por Decreto, cf. art. 6º, XXII, e 182, ambos da Lei nº 14.133, de 2021), caso adotada a modalidade seguro-garantia, com cláusula de retomada, lastreada no art. 102 da Lei nº 14.133, de 2021.
f) deverá ser acrescido do valor equivalente à diferença entre 85% do valor orçado pela Administração e o valor da proposta vencedora, no caso de contratações de obras e serviços de engenharia, nos termos do art. 59, § 5º, da lei nº 14.133, de 2021;
g) na contratação de serviços continuados com dedicação exclusiva de mão de obra, deverá corresponder a 5 % (cinco por cento) do valor total do contrato, limitada ao equivalente a 2 (dois) meses do custo da folha de pagamento dos empregados da contratada que venham a participar da execução dos serviços contratados (conforme IN 05/2017, Anexo VII-F, item 3.1. "a").
O Termo de Referência pode, portanto, trazer percentual entre 5% e 10% (ou de até 30% para grande vulto), mas, para tanto, deverá constar dos autos a citada análise de complexidade técnica e de riscos e a justificativa para tal medida.

Nota explicativa 4: *Nos casos de serviços contínuos com duração até um ano, a garantia será calculada com base no valor total do contrato. Se de duração superior a um ano, o será com base no valor anual. Nos demais casos (serviços não-contínuos), o será com base no valor inicial.*

Nota explicativa 5: *O art. 96, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021, estabelece as modalidades de garantia da execução contratual, que incluem caução, seguro-garantia, fiança bancária e título de capitalização. A escolha entre essas quatro modalidades de garantia é uma prerrogativa do contratado.*
Para a modalidade de seguro-garantia, o §3º do art. 96 da Lei nº 14.133, de 2021, impõe que a prestação da garantia ocorra antes da assinatura do contrato, no prazo mínimo de um mês, a ser estabelecido em edital, contado da homologação da licitação. A mesma regra deverá ser aplicada, por analogia, às contratações diretas precedidas de dispensa eletrônica.

Para as demais modalidades, prevalece o disposto no item 3.1, alínea "a", do Anexo VII-F, da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, que fixa o prazo de 10 dias, prorrogáveis por igual período, a critério do órgão contratante, contado da assinatura do contrato para prestação da garantia.

Página 10: [12] [A23] Comentário Autor

***Nota explicativa**: Conforme Comunicado nº 41.321/2024 e Resolução CMN nº 5.050/2022, ambas orientações publicadas pelo Banco Central do Brasil, Sociedades de Crédito Direto (SCDs) e Sociedades de Empréstimo entre Pessoas (SEPs) **não** estão autorizadas a prestar garantias diretamente. Essa vedação inclui a emissão de cartas fiança, seguros garantia e instrumentos similares, bem como a atuação como agentes de garantia.*

Página 10: [13] [A24] Comentário Autor

***Nota explicativa**: Nos casos de contratos que impliquem a entrega de bens pela Administração, dos quais o contratado ficará depositário (art.101), deverá haver nos autos certificação do valor dos bens e ser incluído o seguinte item:*
"Deverá ser acrescido ao valor da garantia, previsto no item anterior, o valor dos bens abaixo arrolados, dos quais o contratado será depositário:
[Descrição do bem nº 1] – R$ [valor do bem nº 1];
[Descrição do bem nº 1] – R$ [valor do bem nº 1];
[Descrição do bem nº 1] – R$ [valor do bem nº 1];
Total – R$ [valor da soma dos bens];"

Página 10: [14] [A26] Comentário Autor

***Nota Explicativa**: **Seguro-garantia com cláusula de retomada** - O art.102 da Lei n.º 14.133, de 2021, estabelece que, na contratação de obras e serviços de engenharia, a Administração poderá exigir a prestação da garantia na modalidade seguro-garantia, com a chamada **cláusula de retomada** por parte da seguradora, isto é, com a obrigação de a seguradora assumir a execução e concluir o objeto do contrato em caso de inadimplemento pelo contratado. A cláusula de retomada, por sua própria natureza, implica o aumento do risco a ser assumido pela seguradora, já que, em caso de inadimplemento por parte do contratado, a instituição terá que dar continuidade à execução contratual e, com isso, lidar com questões estranhas à sua área de atuação. Esses riscos, por sua vez, serão precificados e repassados à Administração, de modo que a adoção da cláusula de retomada tende a incrementar os custos da contratação pública. Sendo assim, previsão da cláusula de retomada deverá ser **justificada pela Administração** à luz da necessidade de fazer face a um especial risco de inadimplemento.*

***Nota Explicativa 2:** Caso a Administração opte, justificadamente, pelo seguro-garantia com cláusula de retomada, deverá excluir do texto as disposições relativas às demais modalidades de garantia (caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, fiança bancária e título de capitalização). Deverá, ainda, preservar as disposições pertinentes ao seguro-garantia em geral e incluir as disposições a seguir apresentadas:*

4.19 Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, na modalidade seguro-garantia, com cláusula de retomada, conforme art. 102 da Lei nº 14.133, de 2021, em valor correspondente a [X] % ([XXXX] por cento) do valor [total] / [anual] da contratação.
4.19.1 Em caso de inadimplemento pelo contratado, a seguradora deverá assumir a execução e concluir o objeto do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 102).
4.19.2 A seguradora figurará como interveniente anuente do contrato e, nesta qualidade, também deverá figurar dos termos aditivos que vierem a ser firmados, podendo, ainda:
a) Ter livre acesso às instalações em que for executado o contrato principal.
b) Acompanhar a execução do contrato principal.
c) Ter acesso a auditoria técnica e contábil.
d) Requerer esclarecimentos ao responsável técnico pela obra ou pelo fornecimento.
4.19.3 A emissão de empenho em nome da seguradora, ou a quem ela indicar para a conclusão do contrato, será autorizada desde que demonstrada sua regularidade fiscal.

a) Caso a seguradora execute e conclua o objeto do contrato, estará isenta da obrigação de pagar a importância segurada indicada na apólice.
b) Caso a seguradora não assuma a execução do contrato, pagará a integralidade da importância segurada indicada na apólice.

Página 12: [15] [A30] Comentário Autor

Nota Explicativa: *É assegurado ao interessado o direito de realizar vistoria prévia no local de execução do serviço sempre que o órgão ou entidade contratante considerar essa avaliação imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado (art. 63, § 2º, da Lei nº 14.133, de 2021). Ainda assim, segundo o texto legal, o contratado poderá optar por não realizar a vistoria, caso em que terá de atestar o conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação, mediante declaração formal do seu responsável técnico (art. 63, §3º).*
Nesse contexto, uma vez facultada a realização da vistoria prévia no Termo de Referência, os interessados terão três opções para cumprir o requisito de habilitação correspondente, conforme §§2º e 3º do art. 63, da Lei nº 14.133, de 2021, a saber:
a) realizar a vistoria e atestar que conhece o local e as condições da realização da obra ou serviço;
b) atestar que conhece o local e as condições da realização da obra ou serviço;
c) declarar formalmente, por meio do respectivo responsável técnico, que possui conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.
A hipótese "a" dispensa maiores comentários, a não ser o de que é o próprio interessado que atesta conhecer o local e as condições, e não a Administração que tem o ônus de emitir o atestado de vistoria, como se passava no âmbito da Lei nº 8.666, de 1993.
Já na hipótese "b", o interessado não necessariamente realiza a vistoria facultada na licitação ou contratação direta mas, da mesma forma, atesta que conhece o local da obra ou serviço, além das respectivas condições de execução, pressupondo-se que já tenha comparecido anteriormente ao local para poder emitir a declaração sem incorrer em falsidade ideológica. Isso pode ocorrer sobretudo quando se trata de empresa que já prestou serviços no mesmo local ou já realizou vistoria em outra oportunidade.
Por fim, na hipótese "c", não se declara que conhece o local, e sim as condições e peculiaridades da contratação em sua plenitude. Por isso que, em contrapartida, a declaração deve ser firmada pelo responsável técnico, que poderá chegar a esse conhecimento com base nas disposições dos documentos da licitação ou da contratação direta, somada à sua experiência profissional, que lhe permite emitir a declaração sem conhecer o local e sem incorrer em falsidade.
Contudo, caso não se verifique a exigência legal de que a empresa a ser contratada possua um responsável técnico - assim considerado o profissional habilitado, na forma da lei, para conduzir, orientar e se responsabilizar por todas as atividades e serviços a serem exercidos pela empresa -, a declaração formal de que trata o § 3º do art. 63, da Lei n.º 14.133, de 2021, deverá ser firmada pelo responsável legal da empresa ou por pessoa por ele indicada, que possua condições técnicas de se responsabilizar pela execução dos serviços a serem contratados.
Recomenda-se que a previsão de vistoria seja adotada de forma motivada, já que aumenta os custos transacionais dos interessados, devendo, sempre que possível, ser substituída pela apresentação de fotografias, plantas, desenhos técnicos e congêneres relativos ao local de execução do serviço.
Finalmente, caso se considere a avaliação prévia do local de execução como imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, deverá ser exigida declaração nesse sentido no tópico da qualificação técnica.

Página 13: [16] [A34] Comentário Autor

Nota Explicativa 1*: Este item deve ser adaptado de acordo com as necessidades específicas do órgão ou entidade, apresentando-se, este modelo, de forma meramente exemplificativa.*

Nota Explicativa 2: *A descrição das tarefas básicas depende das características específicas do serviço contratado e da realidade de cada órgão. Esse item é importante para a eficácia da contratação, ainda mais em se tratando da contratação de serviços executados com regime de dedicação exclusiva de mão de obra. Deverão ser detalhadas de forma minuciosa as tarefas a serem desenvolvidas pelos empregados alocados e o respectivo método ou rotina de execução, inclusive com a indicação de frequência e periodicidade dos serviços, quando couber, vez que, quando da fiscalização contratual, a*

Nota explicativa 3: *A Administração deverá atentar, quando for o caso, para a existência de regulamentações específicas relativas a determinados serviços, no que tange à respectiva metodologia de execução, como se passa, por exemplo, em relação aos serviços de limpeza e vigilância, que possuem cadernos de logística próprios.*

Página 13: [17] [A35] Comentário Autor

Nota Explicativa: *Segundo a Instrução Normativa SEGES/MGI n.º 190, de 5 de dezembro de 2024, fica estabelecida a redução de jornada de trabalho de 44 (quarenta e quatro) horas para 40 (quarenta) horas semanais, para os contratos de prestação de serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra indicados no seu Anexo I, conforme disposto no art. 4º do Decreto nº 12.174, de 11 de setembro de 2024 (apoio administrativo, técnico em secretariado, secretariado, técnico em arquivo, lavador de automóveis e jardinagem). As exceções à redução de jornada estão dispostas no art. 3º da Instrução Normativa, ainda que o serviço esteja indicado no Anexo I da mesma norma.*

Página 13: [18] [A37] Comentário Autor

Nota Explicativa 1: *Recomenda-se que seja inserida data de início e data de fim de cada etapa para que fique clara a ocorrência de eventuais atrasos.*

Nota Explicativa 2: *Estas previsões são meramente ilustrativas. Havendo a necessidade de alteração ou inclusão de dados para cada etapa, os subitens devem ser alterados.*

Nota Explicativa 3: *Havendo a necessidade de especificar as rotinas de trabalho, recomenda-se trazê-las em item específico, sem prejuízo da possibilidade de incluir um anexo com caderno de encargos, especificações técnicas ou documento análogo em que a forma de trabalho esperada do contratado (para além do já previsto neste instrumento) conste de forma mais detalhada.*

Página 13: [19] [A39] Comentário Autor

Nota Explicativa: *Caso haja mais de um endereço, deve-se especificar. Do mesmo modo, se os endereços se modificarem conforme cada etapa/fase do serviço. Ademais, se houver a necessidade de previamente se acordar a data ou hora de prestação do serviço com o competente, deve-se especificar essa obrigação.*

Página 13: [20] [A40] Comentário Autor

Nota Explicativa: *Havendo a necessidade de especificar as rotinas de trabalho, recomenda-se trazê-las em item específico ou em documento anexo ao TR, com as especificações técnicas ou documento análogo em que a forma de trabalho esperada do contratado (para além do já previsto neste instrumento) conste de forma mais detalhada.*

Página 48: [21] [A63] Comentário Autor

Nota Explicativa: *Conforme PARECER n. 00002/2023/DECOR/CGU/AGU, aprovado pelo DESPACHO DE APROVAÇÃO n. 00006/2023/SGPP/CGU/AGU, "...considera-se de difícil superação que as cooperativas, mesmo sob a lógica da nova lei, venham a participar de modo geral dos certames licitatórios para prestar serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra, cujas características encontram-se bem delineadas no artigo 6º, XVI, da Lei nº 14.133/2021, ou seja, em que modelo de execução contratual exija entre outros requisitos, que*

a) os empregados do contratado fiquem à disposição nas dependências do contratante para a prestação dos serviços;

b) o contratado não compartilhe os recursos humanos e materiais disponíveis de uma contratação para execução simultânea de outros contratos;

c) o contratado possibilite a fiscalização pelo contratante quanto à distribuição, controle e supervisão dos recursos humanos alocados aos seus contratos.

Dessa forma, o art. 16 da Lei nº 14.133/2021 deve ser interpretado sistematicamente, de acordo com o arcabouço jurídico que envolve a matéria das Cooperativas, não tendo o condão de afastar a aplicabilidade do Termo de Conciliação firmado entre Ministério Público do Trabalho - MPT e a

Página 51: [22] [A68] Comentário **Autor**

Nota Explicativa 1*: A execução dos contratos deve ser acompanhada por meio de instrumentos de controle que permitam a mensuração de resultados e adequação do objeto prestado. Estes instrumentos de controle, o Instrumento de Medição de Resultado (IMR) ou instrumento equivalente, foram idealizados, inicialmente, para contratos de prestação de serviços como mecanismo de monitoramento e mensuração da qualidade e pontualidade na prestação dos serviços e, consequentemente, como forma de adequar os valores devidos como pagamento aos índices de qualidade verificados.*
Contudo, para correta aplicação da regra insculpida acima, é necessário que o órgão estabeleça quais são os critérios de
avaliação e os devidos parâmetros, de forma a se obter uma fórmula que permita quantificar o grau de satisfação na execução do objeto contratado, e, consequentemente, o montante devido em pagamento. Sem o devido estabelecimento dos critérios e parâmetros de avaliação dos itens previstos no artigo, a cláusula torna-se inexequível, absolutamente destituída de efeitos. Consequentemente, para que seja possível efetuar os descontos ou adequações no montante a ser pago ao contratado, é necessário definir, objetivamente, quais os parâmetros para mensuração do percentual do pagamento devido em razão dos níveis esperados de qualidade da prestação do serviço.

Nota Explicativa 2: *Caso o órgão não tenha elaborado o IMR, deverá suprimir os trechos em itálico que fazem referência a ele.*

Nota Explicativa 3: *Muito embora a IN SEGES/MP n.º 05/2017 estabeleça, como regra, a necessidade de aferição do serviço para pagamento com base em resultados, admite a norma, excepcionalmente, a adoção de critério de remuneração do contratado por postos de trabalho, o que é prática comum quando se trata de serviços contínuos executados em regime de dedicação exclusiva de mão de obra. Em situações tais, a Administração deverá justificar a inviabilidade de adotar critério de mensuração dos resultados para o pagamento do contratado, definindo o método de cálculo para quantidades e tipos de postos necessários à contratação. Além disso, na adoção de postos de trabalho, admite-se a flexibilização da execução da atividade ao longo do horário de expediente, vedando-se, por outro lado, a realização de horas extras ou pagamento de adicionais não previstos nem estimados originariamente no ato convocatório ou termo de referência.*

Página 52: [23] [A72] Comentário **Autor**

Nota Explicativa 1: *Ao contrário da Lei nº 8.666/93, a Lei nº 14.133/21 não trouxe prazo máximo de recebimento provisório ou definitivo, e o parágrafo único do art. 25 Decreto nº 11.246, de 2022 expressamente remete a regulamento (ainda não editado) ou ao contrato. Assim, necessário estabelecer o prazo julgado adequado. Dito isso, o tempo discorrido para todas as providências burocráticas até o efetivo pagamento é disposição de grande importância para o futuro contratado e um período muito alargado pode tornar a contratação desinteressante por ser muito onerosa financeiramente. Desse modo, recomenda-se que o prazo seja dimensionado para que corresponda ao período razoável à checagem necessária, sem que traga um ônus excessivo que venha a afastar potenciais interessados.*

Nota Explicativa 2: *O art. 7º da Instrução Normativa nº 77/2022-Seges/ME dispõe que o prazo de liquidação é limitado a dez dias úteis, "a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração".*
No caso das aquisições, a Nota Fiscal acompanha o fornecimento do produto, razão pela qual os prazos de recebimento provisório e definitivo devem estar abrangidos no prazo de liquidação.
Já nos serviços adota-se sistemática distinta, em que primeiro o contratado comunica a finalização do serviço ou de etapa deste, para que então a Administração efetue o recebimento provisório e definitivo e autorize a emissão da Nota Fiscal, nos valores já líquidos e certos. Isso evita os constantes cancelamentos de Notas Fiscais por diferenças de valores e o desatendimento de obrigações tributárias, notadamente quanto ao prazo de recolhimento.
Deste modo, nos serviços o prazo de dez dias para a liquidação é contado após os prazos de recebimento provisório e definitivo, e não juntamente com esses.
Em vista disso, reitera-se a importância de se prever prazos menores para essa etapa, com vistas a manter o negócio atrativo aos potenciais fornecedores. Prazos muito longos acabariam frustrando o

Página 52: [24] [A73] Comentário **Autor**

Nota Explicativa: Nesse campo deve haver algum fato objetivo para caracterizar a entrega do Contratado. No caso de um serviço por escopo, deve ser descrito o fato que caracteriza a conclusão do serviço. Por exemplo, pode-se exigir que, após o Contratado concluir o objeto segundo descrito no TR (especificando os itens do TR), o Contratado deverá enviar aviso para a Administração, caracterizando, assim, a conclusão. No caso de serviços continuados, pode ser estabelecida a data em que ocorrerão as verificações periódicas para fins de pagamento. Por exemplo, pode-se estabelecer que todo mês, em determinada data, a Administração irá verificar a execução relativa ao mês anterior para fins de recebimento e autorização do pagamento.

Página 56: [25] [A84] Comentário **Autor**

Nota Explicativa: *A adoção dessas medidas é facultativa, conforme art. 145, §2º, e deve ser objeto de justificativa, que demonstre a adequação das opções escolhidas, incluindo valores e percentuais respectivos, com a contratação em questão e a antecipação a ser feita, em especial caso se opte por não utilizar quaisquer das medidas abaixo.*

O dimensionamento do uso das cautelas facultativas ocorrerá conforme a demanda e as características do contrato a ser firmado, sempre mediante apresentação de justificativa, que deverá abordar o elo entre a situação fática em questão e as garantias eventualmente eleitas.

Página 56: [26] [A86] Comentário **Autor**

Nota Explicativa: *O art. 135, incisos I e II, da Lei n.º 14.133/2021 estabelece que os preços dos contratos para serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra ou com predominância de mão de obra serão repactuados, com data vinculada (i) à data da apresentação da proposta, para custos decorrentes do mercado; e (ii) ao acordo, à convenção coletiva ou ao dissídio coletivo ao qual a proposta esteja vinculada, para os custos de mão de obra. Muito embora o § 3º do mesmo dispositivo legal estabeleça que o interregno mínimo de 1 (um) ano para a repactuação deverá ser contado apenas "da data da apresentação da proposta ou da data da última repactuação", sem mencionar os instrumentos coletivos, deve-se interpretar sistemática e finalisticamente os dispositivos sob comento, para considerar que, no caso dos custos contratuais vinculados à mão de obra, a anualidade deverá ser contada a partir do início dos efeitos financeiros da norma coletiva de trabalho à qual a proposta estiver vinculada, e não à data de apresentação da proposta. Nesse sentido, inclusive, o próprio § 4º do art. 135 admite que os custos de mão de obra e os custos decorrentes dos insumos necessários à execução dos serviços têm "sua anualidade resultante em datas diferenciadas", o que corrobora o entendimento ora adotado.*

Página 58: [27] [A88] Comentário **Autor**

Nota explicativa: *Os contratos de serviços executados com dedicação exclusiva de mão de obra possuem insumos de naturezas distintas, decorrentes tanto dos custos da mão de obra e de seus reflexos como dos demais insumos necessários à execução do serviço.*

No Acórdão n.º 1214/2013 – Plenário, ao examinar a necessidade de realização de pesquisa de preços nas prorrogações dos contratos de serviços continuados com dedicação exclusiva de mão de obra, o TCU reconheceu expressamente essa diferenciação, demonstrando que os insumos não relacionados à mão de obra, passíveis de realização de pesquisa de preços, correspondem, em regra, "a no máximo 5% do orçamento total a ser licitado, como vem sendo demonstrado em licitações recentes", de modo que não figuram entre os itens mais representativos da planilha de custos e formação de preços. Aliado a isso, registrou o TCU que:

"[...] fazemos parte de uma economia estável, em que a variação esperada é baixa e pode ser perfeitamente retratada mediante a utilização de índices nacionais, tal como o INPC. Portanto, ***não há razão para efetuar pesquisa de mercado todas as vezes que é necessária a realização de prorrogação contratual, com todo o custo administrativo que representa****. [...] É notório que o custo/prazo que será despendido para a realização de pesquisa de mercado para a prorrogação do contrato, além de impeditivo, não é aconselhável em vista da baixa representatividade desses itens no orçamento global".*

186. Ademais, a pesquisa de mercado normalmente leva a preços superiores àqueles alcançados durante a licitação. Portanto, ***a utilização de um índice adequado, além de retratar a realidade do mercado, evita prejuízo desnecessário à Administração, assim como para a empresa contratada.***

192. ***É flagrante que o uso de índice específico e adequado, além de trazer significativo benefício à Administração, será a forma mais apropriada para comprovar que o contrato continua vantajoso*** *no momento da prorrogação". (grifo nosso)*

Nessa linha, concluiu que a vantajosidade econômica para prorrogação de contratos de serviços continuados restaria garantida sempre que, além da previsão contratual de que as repactuações de custos envolvendo a folha de salários fossem efetuadas somente com base em instrumento coletivo de trabalho, ou em decorrência de lei, houvesse no contrato previsão de que os reajustes dos itens envolvendo insumos (exceto quanto a obrigações decorrentes de acordo ou convenção coletiva de trabalho e de Lei) e materiais fossem efetuados com base em índices oficiais, previamente estabelecidos no contrato.

Tal regramento foi incorporado ao art. 30-A, § 2º, inciso II, da IN SLTI/MP n.º 02/2008, em vigor à época, que teve sua redação atualizada pela IN SLTI/MP n.º 06/2013, conferindo à Administração, com isso, a viabilidade de prever, num mesmo contrato para execução de serviços com regime de dedicação exclusiva de mão de obra, a repactuação para os itens decorrentes da mão de obra, com base nas disposições constantes em instrumentos coletivos de trabalho, e o reajuste dos preços dos demais insumos, com base em "índices oficiais, previamente definidos no contrato, que guardem a maior correlação possível com o segmento econômico em que estejam inseridos tais insumos ou materiais ou, na falta de qualquer índice setorial, o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA/IBGE)".

Ficou a Administração dispensada, pois, da realização de pesquisa individualizada, que considerasse "os preços praticados no mercado ou em outros contratos da Administração", "as particularidades do contrato em vigência" ou "indicadores setoriais, tabelas de fabricantes, valores oficiais de referência, tarifas públicas ou outros equivalentes;" (art. 40, § 2º, da IN SLTI/MP n.º 02/2008) para comprovar, naquele tipo de contrato, a efetiva variação dos preços de insumos e materiais não relacionados à mão de obra.

Nos mesmos moldes da IN SLTI/MP n.º 02/2008, a IN SEGES/MP n.º 05/2017, em seu Anexo IX, item 7, alíneas "a" e "b", manteve disposição expressa possibilitando a adoção do reajuste por índices oficiais dos insumos não relacionados à mão de obra.

A Lei n.º 14.133/2021, por sua vez, ao tratar da repactuação, não trouxe previsão específica acerca da possibilidade de adoção do reajuste por índices dos valores dos insumos contratuais não relacionados à mão de obra. Nada obstante, nota-se que a nova Lei de Licitações também não estabeleceu vedação nesse sentido.

Na verdade, ao prever que o reajustamento em sentido estrito, mediante a aplicação de índices, é cabível "quando não houver regime de dedicação exclusiva de mão de obra ou predominância de mão de obra", ao passo que a repactuação, mediante demonstração analítica da variação dos custos, deve ser utilizada "quando houver regime de dedicação exclusiva de mão de obra ou predominância de mão de obra" (art. 92, § 4º), pode-se considerar que a lei terminou por deixar claro em relação a quais tipos de parcelas dos custos da contratação se aplica cada um dos critérios de reajustamento mencionados.

Nessa linha, parece-nos ser razoável interpretar o texto legal para concluir ser cabível o reajustamento, por meio da aplicação de índices, especificamente em relação à parcela da contratação cujos custos não estejam relacionados à mão de obra, isto é, à parcela dos insumos necessários à execução dos serviços, cuja variação de custos decorra do mercado. A repactuação, por meio da demonstração analítica da variação de custos, por sua vez, seria reservada exclusivamente para reajustar os custos decorrentes da mão de obra, vinculados, quase sempre, a uma norma coletiva de trabalho.

Forte nessa premissa, e diante do arcabouço normativo acima citado, das Orientações Normativas AGU n.º 23 e n.º 25 e de todo o trabalho interpretativo e de consolidação de entendimentos realizados nessa seara, a Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos da CGU considera viável a adoção da repactuação para os insumos relacionados à mão de obra, combinada com a adoção de índices para reajustamento dos insumos e materiais a ela não relacionados, nos contratos de serviços continuados executados com regime de dedicação exclusiva de mão de obra dispensando-se a Administração de realizar pesquisa de preços, para demonstrar o aumento desses custos.

Acerca do assunto, destaca-se o teor do PARECER n. 00002/2018/CPMLC/CGU/AGU (NUP: 00688.000822/2017-65), elaborado pela Comissão, nos seguintes termos:

específicos, setoriais ou gerais para os insumos e materiais a ela não relacionados é o modo de agir que mais contribui para a eficiente gestão do contrato, na medida em que restringe o trabalho mais intrincado de análise de documentação aos contratos com mão de obra, e mais precisamente aos insumos ligados à mão de obra, que representam o maior custo desses contratos.
171. Observa-se, com isso, a finalidade legal e regulamentar de evitar o chamado gatilho salarial, ou seja, que o índice inflacionário seja incorporado ao valor da mão de obra, que então contribuiria para o aumento da inflação, e assim sucessivamente. O instituto da repactuação rompe com esse círculo, porque remete as partes da relação de emprego à mesa de negociação, por intermédio dos respectivos Sindicatos, evitando-se a mera incorporação de índices. Isso pode até vir a acontecer, mas somente depois da negociação. A administração, então, apenas traduz o resultado dessa negociação na equação econômico-financeira do contrato. Essa a razão pela qual o instituto deve voltar-se com toda certeza aos insumos relacionados à relação de trabalho.
172. Já expandir esse instituto também para os insumos e materiais não relacionados à mão de obra, como consequência de não se admitir índices gerais, representa um ônus considerável para cada uma das unidades administrativas com competência para contratar, que chegam aos milhares, porque vai implicar em toda uma análise documental e probatória em cada um dos contratos administrativos de serviços, com resultados na maioria absoluta dos casos insignificantes, em comparação com a mera aplicação de índices pré-estabelecidos. A bem da verdade, frequentemente essa instrução probatória para a repactuação de insumos não relacionadas à mão de obra acaba por reajustar o valor do contrato em patamar superior ao da mera aplicação do índice. E nesse caso a Administração dispensou todo um meticuloso trabalho realizado por instituições conceituadas para a obtenção de tais índices, um dos quais inclusive adotado pelo Banco Central do Brasil para medir a inflação, o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo Especial - IPCA, e ainda expressamente previsto no art. 101, caput e 107, §1º, II do ADCT (embora não seja de utilização obrigatória, como bem esclarece, mais uma vez, o Parecer n. 00149/2018/CJU-SP/CGU/AGU.
173. De qualquer forma, não é à toa que houve todo um trabalho de formação de entendimentos e interpretações para consolidar o posicionamento de que se aplica a repactuação somente para os insumos relacionados à mão de obra nos contratos com mão de obra exclusiva e, para os demais insumos e demais contratos, aplica-se o reajuste, com a adoção de índices gerais, em não havendo setoriais ou específicos".
Em hipóteses tais, a Administração deverá atentar para que o índice utilizado seja o indicador mais próximo da efetiva variação dos preços dos insumos e materiais a serem fornecidos, valendo-se, pois, em regra, da adoção de índices setoriais ou específicos. "Caso inexistam índices setoriais ou específicos, deverá ser adotado o índice geral de preços que melhor esteja correlacionado com os custos do objeto contratual ou, ainda, em caráter subsidiário, verificar se existe, no mercado, algum índice geral de adoção consagrada para o objeto contratado. Não havendo índices com uma dessas características, deve ser adotado o reajustamento pelo IPCA/IBGE, pois é o índice oficial de monitoramento da inflação no Brasil. Qualquer que seja o índice utilizado, a Administração deverá justificar sua escolha tecnicamente. A Administração poderá, ainda, se valer de índices diferenciados, de forma justificada, de acordo com as peculiaridades envolvidas no objeto contratual". (Parecer n.º 04/2013/CPLC/DEPCONSU/PGF/AGU, NUP: 00407.001847/2013-61).

Página 59: [28] [A90] Comentário	**Autor**

Nota Explicativa: *Segundo a Orientação Normativa SLTI/MP nº 2, de 22 de agosto de 2014, a majoração da tarifa de transporte público geraria a possibilidade de repactuação do item relativo aos valores pagos a título de vale-transporte. Entretanto, além de ter sido editada sob a égide da Lei n.º 8.666/1993 e dos normativos que a regulamentavam, referida Orientação Normativa veio a ser expressamente revogada pelo art. 2º, inciso VI, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 102, de 16 de outubro de 2020.*
Diante disso, sobre a natureza dessa majoração de custos, deve-se ter em mente que, segundo a Lei n° 7.418, de 16 de dezembro de 1985, o vale-transporte deve ser emitido e comercializado ao preço da tarifa vigente do respectivo sistema de transporte coletivo público, urbano ou intermunicipal e/ou interestadual, utilizado pelo empregado em seu deslocamento, adotando-se, inclusive, para esse fim, a tarifa integral do deslocamento do trabalhador, por um ou mais meios de transporte, sem quaisquer descontos. Em outras palavras, o valor do vale-transporte está diretamente atrelado ao valor da tarifa de transporte coletivo público.
O valor da tarifa de transporte coletivo público, por sua vez, deve ser fixado pela autoridade pública

Dessa forma, a alteração do valor do vale-transporte, por decorrer da majoração da tarifa de transporte público pelo Poder Executivo local, configura hipótese de fato do príncipe, que, conforme o art. 124, inciso II, alínea "d", da Lei n.º 14.133/2021, autoriza o reequilíbrio econômico-financeiro dos preços contratados - e não a sua repactuação - nos casos em que o Poder Público, no uso de prerrogativas alheias à sua qualidade de contratante, adota medidas de ordem geral que repercutem no contrato administrativo e desbalanceiam o equilíbrio econômico-financeiro originalmente estabelecido.
Muito embora a revisão contratual com base no fato do príncipe demande, em regra, a alteração bilateral do contrato por meio de termo aditivo, entende-se que, havendo previsão em contrato, poderá ser utilizado o apostilamento para formalizar a alteração do valor do vale-transporte, uma vez que o art. 136, inciso II, da Lei n.º 14.133/2021, autoriza a simples apostila quando o contrato trouxer cláusulas para atualização de valores cuja incidência se dá de modo simplificado, como ocorre nesse caso.
Daí porque se mostra recomendável a inclusão de cláusula contratual expressa, nos termos acima, estabelecendo que a revisão dos custos do valor do vale-transporte deverá ser formalizada por apostilamento, e não por termo aditivo.

Página 59: [29] [A91] Comentário Autor

***Nota Explicativa 1**: Quando os serviços contratados não forem executados com mão de obra em regime de dedicação exclusiva ou predominância de mão de obra, a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro será garantida por meio de reajuste com aplicação de índices (art. 6º, LVIII, art. 25, § 8º, inc. I, da Lei 14133/21).*

***Nota Explicativa 2**: A Lei n.º 14.133, de 2021 em seu artigo 25, §7º, fixou a necessidade da estipulação no contrato, **independentemente do prazo de sua duração**, de índice de reajustamento de preço, com data-base vinculada à data do orçamento estimado.*
Vale destacar que o aludido entendimento já vinha sendo adotado nos modelos da Advocacia-Geral da União, com base no entendimento do Tribunal de Contas da União (Acórdão nº 7184/2018 - Segunda Câmara, no Acórdão nº 2205/2016-TCU-Plenário) e no Parecer nº 79/2019/DECOR/CGU/AGU, aprovado nos termos do Despacho nº 480/2020/DECOR/CGU/AGU, pelo Despacho n. 00496/2020/DECOR/CGU/AGU e Despacho n. 00643/2020/GAB/CGU/AGU (NUP 08008.000351/2017-17).
A Lei n.º 14.133, de 2021 inova quanto à possibilidade do estabelecimento de mais de um índice específico ou setorial, desde que consentâneo com a realidade de mercado dos respectivos insumos. Assim, caso a contratação envolva vários insumos, resta a possibilidade da fixação de mais de um índice de reajuste com o intuito de melhor refletir a variação de custo sofrida.
*Importa enfatizar que o marco inicial para a contagem da anualidade é **a data do orçamento estimado**, o que representa um aperfeiçoamento em relação à sistemática anterior. Isso torna indispensável que o orçamento contenha a data específica a que se refere.*

Página 59: [30] [A92] Comentário Autor

***Nota explicativa**: O PARECER n. 00003/2023/DECOR/CGU/AGU, aprovado pelo Advogado-Geral da União, ratificou o entendimento da Consultoria-Geral da União de que o reajuste em sentido estrito dos preços contratados, por meio da aplicação de índice que reflita efetivamente as variações dos custos do mercado, não representa uma modificação contratual e **sua concessão ex officio pela Administração deve ser a regra**, independentemente da natureza do objeto, incluindo serviços continuados e contratos de escopo. Todavia, restou assentado, excepcionalmente, que, "Por caracterizar-se o reajuste em sentido estrito como direito de ordem patrimonial e disponível, não há óbice jurídico para que, em tese, seja consumada a renúncia tácita ou a preclusão lógica do seu exercício nos contratos continuados e nos contratos de escopo, **desde que cumulativamente**: (a) o edital ou contrato preveja expressamente que a concessão do reajuste resta condicionada à solicitação do contratado; (b) que não haja solicitação do reajuste antes da celebração de aditamento de vigência; (c) seja celebrado aditamento para a prorrogação do prazo de vigência do contrato sem qualquer ressalva quanto à ulterior análise pela Administração do reajuste e (d) o edital expressamente preveja que a formalização do aditamento sem a concessão do reajuste, ou ressalva de sua superveniente análise, será considerada como renúncia ou preclusão lógica do direito". Observe-se que, para condicionar o reajuste à solicitação do contratado, a Administração deverá apresentar **motivação idônea** nos autos do processo administrativo, promovendo as respectivas adequações na cláusula sétima da minuta de termo de contrato.*

Nota Explicativa 1: *Caso se trate da contratação de obras ou serviços de engenharia, utilizar a segunda opção, grifada em verde.*

Nota Explicativa 2: *Caso não tenha sido utilizado SINAPI/SICRO como referência, mencionar o sistema utilizado e respectiva data, ou ainda a data de referência para um dos demais parâmetros do §2º do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021, que tenham servido para a estimativa de custos do serviço.*

Página 59: [32] [A94] Comentário **Autor**

Nota Explicativa 1*: A Administração deverá atentar para que o índice utilizado seja o indicador mais próximo da efetiva variação dos preços dos bens a serem fornecidos, "...o qual deverá ser preferencialmente um índice setorial ou específico, e, apenas na ausência de tal índice, um índice geral, o qual deverá ser o mais conservador possível de forma a não onerar injustificadamente a administração..." – TCU, Ac. nº 114/2013-Plenário.*

Nota Explicativa 2: *A Administração poderá, ainda, utilizar índices diferenciados, inclusive mais de um, de forma justificada, de acordo com as peculiaridades envolvidas no objeto contratual (art. 25, § 7º, da Lei n.º 14.133, de 2021). Caso haja a utilização de mais de um índice, deverá a Administração ajustar a redação da cláusula de modo a especificar o insumo respectivo sobre o qual incidirá cada índice de correção.*

Página 60: [33] [A98] Comentário **Autor**

A Instrução Normativa SEGES/MGI nº 82/2025 enquadrou o AntecipaGov como uma operação de crédito comum. Não mais como uma cessão de crédito.

Uma mudança de entendimento correta, já que, pelo funcionamento do sistema, o pagamento à contratada é perfectibilizado, já que feito em conta de sua titularidade, sem qualquer cessão de crédito.

Mesmo se houver a necessidade de "resgate" pela instituição financeira dos valores depositados nessa conta, como esta é do contratado, não é uma cessao de crédito, de haveres futuros, mas sim uma simples transferência pelo contratado à instituição financeira. O Antecipagov possibilita que se coloque como garantia, em operações de credito, o valor recebido a título de pagamentos contratuais, mas não haveres futuros, já que o pagamento ainda é feito à contratada e não à instituição financeira.

Não sendo, portanto, uma cessão de crédito, nem mesmo fiduciária, a operação não é regulada pelo Parecer JL-01, de 2020 ou por esta seção. Nesse sentido, a própria Instrução Normativa dispõe que "A ausência de previsão expressa no contrato ou no termo de referência não impede a realização de operação de crédito no Portal AntecipaGov".

Página 60: [34] [A99] Comentário **Autor**

Nota Explicativa: *O art. 121, § 3º, incisos III e V, da Lei n.º 14.133/2021, estabelece que,* ***nas contratações de serviços contínuos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra****, para assegurar o cumprimento de obrigações trabalhistas pelo contratado, a Administração, mediante disposição em edital ou em contrato, poderá, entre outras medidas, "III- efetuar o depósito de valores em conta vinculada;" e "V - estabelecer que os valores destinados a férias, a décimo terceiro salário, a ausências legais e a verbas rescisórias dos empregados do contratado que participarem da execução dos serviços contratados serão pagos pelo contratante ao contratado somente na ocorrência do fato gerador". Como já mencionado, a Instrução Normativa SEGES/ME nº 98, de 26 de dezembro de 2022 autoriza a utilização da IN SEGES/MP nº 05/2017, no que couber, quanto à atuação da gestão e fiscalização da execução contratual nos processos de contratação direta de que dispõe a Lei nº 14.133/2021. O art. 39 da IN SEGES/MP nº 05/ 2017, a seu turno, inclui na gestão* ***contratual*** *as ações que têm por objetivo "verificar a regularidade das obrigações previdenciárias, fiscais e trabalhistas", bem como a "instrução processual e o encaminhamento da documentação pertinente" para "pagamento".*

Página 63: [35] [A104] Comentário **Autor**

Nota Explicativa: O art. 156, §3º, da Lei nº 14.133, de 2021, esclarece que "a multa não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado ou celebrado sem contratação direta e será aplicada

ao responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 desta Lei".
Referidos limites são aplicáveis à multa compensatória, prevista no art. 156, inciso II, da Lei n.º 14.133/2021, e não à multa moratória, disciplinada no art. 162, da Lei n.º 14.133/2021, em relação à qual a Lei n.º 14.133/2021 não estabeleceu os respectivos parâmetros. Entende-se que o limite máximo para a multa moratória consiste no valor da obrigação contratual principal, com base no art. 412 do Código Civil, aplicável aos contratos administrativos por força do caput do art. 89 da Lei n.º 14.133/2021, excluindo-se, com isso, a aplicação subsidiária da Lei de Usura e da Lei 9.430/1996 ("Dispõe sobre a legislação tributária federal, as contribuições para a seguridade social, o processo administrativo de consulta").
Esse é o entendimento sustentado no PARECER n. 00008/2020/CPLC/DEPCONSU/PGF/AGU (NUP 21181.000350/2020-17) e que, inclusive, foi expressamente adotado pelo TCU no Acórdão 1685/2021 – Plenário, por meio do qual o Tribunal considerou oportuno reavaliar a adoção da Lei de Usura como critério apto a nortear o percentual máximo da multa moratória aplicável aos contratos administrativos.

Página 66: [36] [A105] Comentário **Autor**

Nota Explicativa1 : *Para o caso de contratação direta, adequar o título da subseção e registrar a justificativa para a dispensa ou inexigibilidade de licitação.*

Nota Explicativa 2: *A Lei n.º 14.133, de 2021, ao contrário da Lei n.º 8.666, de 1993, não define as modalidades de licitação em razão do valor do objeto, mas, sim, em razão de sua natureza ou complexidade. Assim, enquanto o pregão é a modalidade de licitação obrigatória para aquisição de bens e serviços comuns (art. 6º, inciso XLI, c/c art. 29), exclusivamente pelos critérios de julgamento de menor preço ou maior desconto, a concorrência é a modalidade cabível para a contratação de bens e serviços especiais e de obras e serviços comuns e especiais de engenharia (art. 6º, inciso XXXVIII, c/c o art. 29), pelos critérios de menor preço, melhor técnica ou conteúdo artístico, técnica e preço, maior retorno econômico e maior desconto. A Administração deverá atentar para o regramento legal e definir a modalidade de licitação e o critério de julgamento a serem adotados, conforme a natureza do objeto e suas especificidades.*

Página 66: [37] [A106] Comentário **Autor**

Nota Explicativa: *O regime de execução deve ser sopesado e explicitado pela Administração, em particular em termos de eficiência na gestão contratual. Como regra, exige-se que as características qualitativas e quantitativas do objeto sejam previamente definidas no edital, termo de referência ou aviso de contratação, permitindo-se aos interessados a elaboração de proposta fundada em dados objetivos e seguros. Quando isso não é possível, ou seja, quando não se sabe ao certo a estimativa precisa dos itens e quantitativos que compõem o objeto a ser contratado, o gestor deve avaliar a melhor forma de execução contratual. Na empreitada por preço global, cada parte assume, em tese, o risco de eventuais distorções nos quantitativos a serem executados, que podem ser superiores ou inferiores àqueles originalmente previstos na planilha orçamentária da contratação. Justamente por isso, a adoção de tal regime pressupõe um Termo de Referência de boa qualidade, que estime com adequado nível de precisão as especificações e quantitativos da obra ou serviço, fornecendo aos interessados todos os elementos e informações necessários para o total e completo conhecimento do objeto e a elaboração de proposta fidedigna, para evitar distorções relevantes no decorrer da execução contratual (TCU. Acórdão 1978/2013-Plenário, TC 007.109/2013-0, relator Ministro Valmir Campelo, 31.7.2013). Já na empreitada por preço unitário, em que o preço é fixado por unidade determinada, os pagamentos correspondem à medição dos serviços efetivamente executados, de modo que os riscos dos contratantes em relação a diferenças de quantitativos são menores. Tal regime é mais apropriado para os casos em que não se conhecem de antemão, com adequado nível de precisão, os quantitativos totais da obra ou serviço: a execução das "unidades" se dará de acordo com a necessidade observada, com a realização de medições periódicas a fim de quantificar os serviços efetivamente executados e os correspondentes valores devidos*

Assim, na empreitada por preço unitário haverá a execução do contrato conforme a demanda, e esse regime de execução foi criado para resolver o problema da necessidade de fixar uma remuneração sem que se tivesse, desde logo, a quantidade exata do encargo a ser executado. A opção da Administração por um ou outro regime não decorre de mera conveniência, mas sim da possibilidade, no caso concreto, de predefinir uma ***estimativa precisa dos itens e respectivos quantitativos que compõem o objeto a ser contratado. Se tal possibilidade existir, a regra é a adoção da empreitada por preço global, normalmente atrelada às obras e serviços de menor complexidade. Do contrário, deve ser adotada a empreitada por preço unitário.***

Página 66: [38] [A108] Comentário **Autor**

Nota Explicativa 1: *Inserir essas disposições sobre o critério de aceitabilidade de preços caso se trate da contratação de obras e serviços de engenharia.*

Nota Explicativa 2: *Se o regime não é de empreitada por preço unitário, não cabe desclassificação em razão de custos unitários superiores aos orçados pela Administração, por força do art. 56, §5º, da Lei nº 14.133/2021. Por essa razão, essa planilha, neste momento, servirá apenas para aferir a exequibilidade da proposta e não eventual sobrepreço de preços unitários. Embora isso possa representar um risco em relação a um futuro jogo de planilhas pelo contratado, os artigos 127 e principalmente 128 impedem que os preços unitários maiores sejam usados como parâmetro de futuros aditivos.*

Página 66: [39] [A109] Comentário **Autor**

Nota Explicativa: *Se o regime é o de empreitada por preço unitário, cabe desclassificação em razão de custos unitários superiores aos orçados pela Administração, conforme art. 59, §3º, da Lei nº 14.133/2021, que expressamente se refere ao critério de aceitabilidade de preços unitário e global a ser fixado aqui, bem como pela definição de sobrepreço do art. 6º, LVI, que expressamente estabelece que esse pode ocorrer em relação ao preço unitário nesse regime. Assim, em princípio, é cabível estabelecer um critério próprio, conforme as peculiaridades do caso, que pode envolver os custos tidos como relevantes, eventual margem em relação ao preço de referência etc..*
Na disposição acima, a título de sugestão, incluímos os custos unitários relevantes como critério de aceitabilidade no regime de empreitada por preço unitário. Entretanto, trata-se de um aspecto técnico a ser definido pelo órgão.
Importante lembrar que, qualquer que seja o regime de execução (inclusive na empreitada por preço unitário), o valor global deverá ser sempre considerado como critério de aceitabilidade (art. 59, § 3º c/c 56, §5º).

Página 67: [40] [A112] Comentário **Autor**

Nota Explicativa: *É fundamental que a Administração observe que exigências demasiadas poderão prejudicar a competitividade da licitação e ofender a o disposto no art. 37, inciso XXI da Constituição Federal, o qual preceitua que "o processo de licitação pública... somente permitirá as exigências de qualificação técnica e econômica indispensáveis à garantia do cumprimento das obrigações".*
O art. 70, III, da Lei Nº 14.133/2021, por sua vez, dispõe que as exigências de habilitação poderão ser dispensadas, "total ou parcialmente, nas contratações para entrega imediata, nas contratações em valores inferiores a 1/4 (um quarto) do limite para dispensa de licitação para compras em geral e nas contratações de produto para pesquisa e
desenvolvimento até o valor de R$ 300.000,00 (trezentos mil reais)." (Referidos valores são atualizados anualmente por Decreto, conforme art. 182 da mesma Lei).
A combinação da disposição constitucional com a disposição legal resulta que as exigências de qualificação técnica e econômica nas situações retratadas no art. 70, III, deve ser excepcional e justificada. Nas demais situações, em razão da diretriz constitucional, a Administração deve observar, diante do caso concreto, se o objeto da contratação demanda a exigência de todos os requisitos de habilitação apresentados neste modelo, levando-se em consideração o vulto e/ou a complexidade do objeto, a essencialidade do serviço e os riscos decorrentes de sua paralisação em função da eventual incapacidade econômica da contratada em suportar vicissitudes contratuais, excluindo-se o que entender excessivo.
Em contratações divididas em itens, as exigências de habilitação podem adequar-se a essa divisibilidade, sendo possível, em um mesmo instrumento, a exigência de requisitos de habilitação mais amplos

É vedada a inclusão de requisitos que não tenham suporte nos arts. 66 a 69 da Lei nº 14.133, de 2021.

Página 67: [41] [A113] Comentário **Autor**

Nota Explicativa: *A Instrução Normativa SEGES/ME nº 116, de 21 de dezembro de 2021, estabelece procedimentos para a participação de pessoa física nas contratações públicas regidas pela Lei nº 14.133, de 2021, no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional. Em seu art. 2º, a norma considera pessoa física " todo o trabalhador autônomo, sem qualquer vínculo de subordinação para fins de execução do objeto da contratação pública, incluindo os profissionais liberais não enquadrados como sociedade empresária ou empresário individual, nos termos das legislações específicas, que participa ou manifesta a intenção de participar de processo de contratação pública, sendo equiparado a fornecedor ou ao prestador de serviço que, em atendimento à solicitação da Administração, oferece proposta".*
A IN SEGES/ME nº 116, de 2021, determina, em seu art. 4º, caput, que os editais ou os avisos de contratação direta possibilitem a contratação das pessoas físicas, em observância aos objetivos da isonomia e da justa competição. Ainda de acordo com o parágrafo único desse mesmo dispositivo, será ressalvada a participação de pessoas físicas nas licitações ou contratações diretas, "quando a contratação exigir ***capital social mínimo*** *e* ***estrutura mínima****, com equipamentos, instalações e equipe de profissionais ou corpo técnico para a execução do objeto* ***incompatíveis com a natureza profissional da pessoa física****, conforme* ***demonstrado em estudo técnico preliminar****". Portanto, a possibilidade, ou não, de contratação de pessoas físicas deverá ser objeto de prévia análise e manifestação técnica por parte do órgão contratante, na fase de planejamento da contratação.*
O Decreto n.º 10.977, de 23 de fevereiro de 2022, que regulamenta a Lei nº 7.116, de 29 de agosto de 1983, e a Lei nº 9.454, de 7 de abril de 1997, estabelece, em seu art. 3º, que a Carteira de Identidade passa a adotar o número de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas - CPF como o número do registro geral nacional previsto no inciso IV do ***caput*** *do seu art. 11.*

Página 67: [42] [A114] Comentário **Autor**

Nota Explicativa: *O art. 41 da Lei nº 14.195, de 26 de agosto de 2021, transformou todas as empresas individuais de responsabilidade limitada (EIRELI) existentes na data da entrada em vigor da Lei em sociedades limitadas unipessoais (SLU), independentemente de qualquer alteração em seus respectivos atos constitutivos.*
Posteriormente, o inciso VI, alíneas "a" e "b", art. 20, da Lei nº 14.382, de 27 de junho de 2022, revogou as disposições sobre EIRELI constantes do inciso VI do caput do art. 44 e do Título I-A do Livro II da Parte Especial do Código Civil (Lei nº 10.406, de 10 de janeiro de 2002).
Diante dessa situação, orientamos os agentes de contratação da seguinte forma: se a empresa for identificada como EIRELI em seus atos constitutivos, ela deverá ser considerada como convertida em SLU, automaticamente, durante o processo de contratação. Os atos constitutivos, inclusive, deverão ser considerados regulares como EIRELI, mas a empresa deverá se comportar na contratação como uma SLU.

Página 68: [43] [A116] Comentário **Autor**

Nota Explicativa: *O artigo 193 do Código Tributário Nacional (Lei nº 5.172, de 25 de outubro de 1966) preceitua que a prova da quitação de todos os tributos devidos dar-se-á no âmbito da Fazenda Pública interessada, "relativos à atividade em cujo exercício contrata ou concorre". Nessa mesma linha, o art. 68, inciso II, da Lei n.º 14.133, de 2021, estabelece a exigência de "inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual". Dessa forma, a prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal e a prova de regularidade fiscal correspondente deve levar em conta a natureza da atividade objeto da contratação e o âmbito da tributação sobre ele incidente: tratando-se de serviços em geral, incide o ISS, tributo de competência municipal, ao passo que, para aquisições incide o ICMS, tributo de competência estadual. Como o presente modelo envolve a prestação de serviços com disponibilização de mão de obra, a possível incidência do ICMS será bastante remota. Por isso optou-se por manter na disposição apenas a previsão da Fazenda Municipal. Caso entretanto seja exigível também o ICMS, então deve-se exigir a regularidade fiscal em todas as esferas da Federação, alterando-se a redação das disposições acima para inserção da Fazenda Estadual.*

Página 68: [44] [A118] Comentário **Autor**

Nota Explicativa 1: *A Administração deve examinar, diante do caso concreto, se o objeto da contratação demanda a exigência de todos os requisitos de habilitação apresentados neste modelo, levando-se em consideração o vulto e/ou a complexidade e a essencialidade do objeto, bem como os riscos decorrentes de sua paralisação em função da eventual incapacidade econômica da contratada em suportar os deveres contratuais, excluindo-se o que entender excessivo. Nesse sentido, a exigência pode restringir-se a alguns itens, como, por exemplo, somente aos itens não exclusivos a microempresa e empresas de pequeno porte, ou mesmo não ser exigida para nenhum deles, caso em que deve ser suprimida do edital/TR. Conforme Nota Explicativa do início deste tópico, a exigência de qualificação técnica e econômica nas circunstâncias previstas no art. 70, III da Lei n.º 14.133, de 2021, deve ser excepcional e justificada, à luz do art. 37, XXI, da Constituição Federal.*

Nota Explicativa 2: *É possível adotar critérios de habilitação econômico-financeira com requisitos diferenciados, estabelecidos conforme as peculiaridades do objeto a ser contratado, com justificativa do percentual adotado nos autos do processo.*

Nota Explicativa 3: *Em se tratando de contratação direta não precedida de dispensa eletrônica, os aspectos da habilitação da empresa, sobretudo os ligados à qualificação técnica e econômica, podem estar discriminados no processo administrativo, ao se motivar a escolha do fornecedor, caso em que não precisam constar do Termo de Referência.*

Página 68: [45] [A119] Comentário Autor

Nota Explicativa 1: *A Lei n.º 14.133 de 2021, em seu art. 69, inciso I, prevê que a prova de qualificação econômico-financeira do licitante será restrita à apresentação, dentre outros documentos, do balanço patrimonial, das demonstrações de resultado e demais demonstrações contábeis dos* ***2 (dois) últimos*** *exercícios sociais, ampliando, com isso, o limite temporal da exigência constante do art. 31, inciso I, da Lei n.º 8.666 de 1993, que limitava a exigência à documentação relativa ao "último exercício social". Ao interpretar a referida disposição, o PARECER n. 00017/2024/CNLCA/CGU/AGU (NUP: 08658.083758/2024-38) concluiu pela ausência de previsão legal expressa indicando que os índices previstos no caput do artigo 69 da Lei n.º 14.133, de 2021, devam* ***necessariamente*** *ser atingidos nos dois últimos exercícios, de modo que tal exigência "pode alcançar mais de um ano* ***em hipóteses que estejam devidamente justificadas pela Administração****.", sendo conferida ao gestor, assim, "a possibilidade de* ***modulação da exigência*** *e limitá-la a um período menor, como por exemplo apenas o último exercício social". Nesse contexto, caberá ao gestor, em cada caso concreto, avaliar, fundamentadamente, a pertinência de exigir a prova de atendimento dos índices estabelecidos no edital em relação ao último ou aos dois últimos exercícios sociais, fixando apenas as exigências de qualificação econômico-financeiras consideradas indispensáveis à garantia do cumprimento das obrigações do futuro contrato, nos termos do art. 37, inciso XXI, da Constituição. Caso a Administração decida, de forma justificada, por estender a exigência aos dois últimos exercícios sociais, a apuração dos indicadores a serem atendidos deverá ser feita* ***separadamente, em relação a cada um dos exercícios sociais****, tal como se mostra usualmente adotado no âmbito da contabilidade (art. 69, § 5º, da Lei n.º 14.133, de 2021).*

Nota Explicativa 2: *O mesmo PARECER n. 00017/2024/CNLCA/CGU/AGU (NUP: 08658.083758/2024-38) concluiu que "Enquanto não houver alteração na regulamentação da IN 5/2017, nas contratações de* ***serviços com dedicação exclusiva de mão de obra****, as exigências de (i) índices de Liquidez Geral (LG),Liquidez Corrente (LC) e Solvência Geral (SG) superiores a um, (ii) Capital Circulante Líquido ou Capital de Giro (Ativo Circulante - Passivo Circulante) de, no mínimo, 16,66% (dezesseis inteiros e sessenta e seis centésimos por cento) do valor estimado da contratação e (iii) patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação devem ter como base o balanço patrimonial e as demonstrações contábeis* ***do último exercício social****,* ***caso não haja justificativa específica do gestor para estipular a abrangência a 2 (dois) exercícios sociais"****. Nesse tipo de serviço, portanto, a apuração dos índices, do capital circulante ou de giro e do patrimônio líquido deverá ter por base****,* ***em regra****, a documentação relativa ao último exercício social, salvo eventuais justificativas relativas à extensão da exigência para os dois últimos exercícios.*

Página 69: [46] [A120] Comentário Autor

*Caso, entretanto, se trate da contratação de serviços **com dedicação exclusiva de mão de obra,** deverá ser exigida, **cumulativamente,** a comprovação do Capital Circulante Líquido ou Capital de Giro de, no mínimo, 16,66%, e do patrimônio líquido de 10% do valor estimado da contratação, independentemente do resultado dos índices de Liquidez e Solvência, com base no item 11, "b" e "c", do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n.º 05/2017, aplicável por força da IN SEGES/ME n.º 98/2022.*

***Nota Explicativa 2:** A fixação do percentual se insere na esfera de atuação discricionária da Administração até o limite legal de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação e deve ser proporcional aos riscos que a inexecução total ou parcial do contrato poderá acarretar para a Administração, considerando-se, entre outros fatores, o valor do contrato, a essencialidade do objeto, o tempo de duração do contrato.*
A sondagem do mercado se afigura importante, a fim de obter dados sobre o porte das empresas que atuam na área objeto da contratação. Ressalte-se que, se o referido percentual for fixado em seu mais alto patamar e o valor total estimado da contratação também for significativo, trará como consequência a necessidade de comprovação de patrimônio líquido elevado, o que poderá resultar na restrição à participação de interessados no certame, em especial, de microempresas ou empresas de pequeno porte, podendo ferir o princípio constitucional de incentivo a essas unidades empresariais. Por essa razão, é indispensável avaliação técnica sobre o assunto.

Página 69: [47] [A121] Comentário Autor

***Nota Explicativa**: Segundo o Acórdão nº 1.087/2025 – Plenário, a jurisprudência do TCU é firme no sentido de que, para fins de qualificação econômico-financeira, a exigência de comprovação de Capital Circulante Líquido (CCL) ou Capital de Giro (Ativo Circulante - Passivo Circulante) de, no mínimo, 16,66% deve incidir sobre o **valor estimado da contratação para 12 (doze) meses**, mesmo que o prazo inicial de vigência do contrato seja superior a este período. Na mesma linha, indica o Acórdão que o Tribunal "tem entendimento, assentado e anterior à edição da Lei 14.133/2021, de que **as exigências econômico-financeiras devem se ater ao valor estimado para o período de 12 (doze) meses de contrato**, **independente da sua duração**, sob o risco de **restrição à competitividade e direcionamento do certame**". Sendo assim, todas as exigências relacionadas aos indicadores de **capital mínimo ou patrimônio líquido mínimo**, em caso contratações de serviços continuados (com ou sem regime de dedicação exclusiva de mão de obra), deverão incidir sobre o valor estimado da contratação para 12 meses, ainda que a duração inicial do contrato seja superior a este período. Nos contratos de serviços por escopo, a exigência, quando formulada, deverá considerar o valor total estimado da contratação.*

Página 70: [48] [A125] Comentário Autor

***Nota Explicativa 1:** Além de avaliar a pertinência de exigir qualificação técnica, o rigor das exigências também deve ser avaliado, promovendo-se adaptações pela área demandante em face do tipo de contratação que se pretende fazer. A redação ora apresentada visa a dispor sobre as possibilidades gerais trazidas pela lei, mas a área competente do órgão contratante deverá, NECESSARIAMENTE, ajustar TODAS as cláusulas aqui presentes à realidade de sua demanda específica, com base em justificativa do ETP.*

***Nota Explicativa 2**: Conforme exposto na Nota Explicativa sobre os requisitos da contratação – vistoria – , essa declaração só deve ser exigida caso tenha sido considerada imprescindível a avaliação prévia do local de execução para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado.*

Página 70: [49] [A126] Comentário Autor

***Nota explicativa 1:** Esta exigência só deve ser formulada quando, por determinação legal, o exercício de determinada atividade afeta ao objeto contratual esteja sujeita à fiscalização da entidade profissional competente, a ser indicada expressamente no dispositivo.*
Quando não existir determinação legal atrelando o exercício de determinada atividade ao correspondente conselho de fiscalização profissional, a exigência de registro ou inscrição, para fim de habilitação, torna-se inaplicável. Nessas situações, o referido subitem deve ser excluído.

***Nota Explicativa 2**: A Administração deverá definir os profissionais que serão necessários à execução do objeto para, então, delimitar a necessidade de inscrição da contratada no conselho profissional*

de equipe multidisciplinar. A exigência de inscrição na entidade profissional competente está prevista no art. 67, V, da Lei nº 14.133, de 2021.

***Nota Explicativa 2**: Nesse ponto, destaca-se que a Lei n° 13.639, de 26 de março de 2018, criou o Conselho Federal dos Técnicos Industriais – CFT e a Resolução CFT n° 101, de 4 de junho de 2020, prescreve as atribuições desses profissionais. Assim, compete ao órgão ou entidade avaliar qual profissional é o necessário e adequado ao objeto contratado e estabelecer a exigência pertinente. O mais importante nessa avaliação é cuidar para não excluir profissionais que possuam competência para executar o objeto, segundo as normas da respectiva categoria, porque isso representaria restrição indevida à competitividade.*

Página 70: [50] [A127] Comentário Autor

***Nota Explicativa:** Eventuais requisitos de qualificação técnica previstos em lei específica e que incidam sobre a atividade objeto da contratação deverão ser indicados aqui, com fundamento no art. 67, inciso IV, da Lei nº 14.133, de 2021. Cita-se, exemplificativamente, a exigência, dentre os documentos de habilitação técnica, da chamada Autorização Especial, emitida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Anvisa, nas contratações para aquisição de medicamentos sujeitos a controle especial, com base na Lei n.º 6.360, de 23 de setembro de 1976, e na Resolução da Diretoria Colegiada da RDC/Anvisa nº 16, de 1º de abril de 2014.*

Página 70: [51] [A128] Comentário Autor

***Nota Explicativa:** A Resolução Confea n.º 1.137, de 31 de março de 2023, passou a prever edição, pelos Conselhos Regionais de Engenharia e Agronomia, da chamada **Certidão de Acervo Operacional – CAO**, definida como "o instrumento que certifica, para os efeitos legais, que consta dos assentamentos do(s) Creas, o registro da(s) anotação(ções) de responsabilidade técnica (ART) registrada(s)" (art. 53). Prevê a norma (art. 46) que o acervo técnico-operacional da pessoa jurídica será aferido a partir das ARTs registradas no Crea pelos profissionais vinculados à empresa (pertencentes ao seu quadro técnico ou por ela contratados para desempenhar as atividades constantes da ART). A CAO, por sua vez, será emitida pelo Crea justamente com base nessas ARTs constantes do acervo técnico-operacional da empresa.*
*Na mesma linha, a Resolução CAU/BR n.º 93, de 7 de novembro de 2014, criou a chamada **Certidão de Acervo Técnico-Operacional (CAT-O),** que certifica o acervo operacional da pessoa jurídica registrada no Conselho de Arquitetura e Urbanismo, a partir do "conjunto de Certidões de Acervo Técnico-Profissional com Atestado (CAT-A) de arquitetos (as) e urbanistas, emitidas a partir de Registros de Responsabilidade Técnica (RRT) no qual a pessoa jurídica conste como empresa contratada" (art. 21-A).*
*Portanto, a CAO e a CAT-O consistem em documentos hábeis para a comprovação da **qualificação técnico-operacional das pessoas jurídicas** nas contratações de obras e serviços de engenharia e arquitetura.*

Página 70: [52] [A129] Comentário Autor

***Nota Explicativa:** Somente podem ser exigidos atestados relativos às parcelas de maior relevância ou valor significativo do objeto da licitação, assim consideradas as que tenham valor individual igual ou superior a 4% (quatro por cento) do valor total estimado da contratação (art. 67, §1º, da Lei 14133/21).*

Página 70: [53] [A130] Comentário Autor

***Nota Explicativa:** Em caso de s**erviços contínuos,** o edital poderá exigir a comprovação de que o licitante tenha executado serviços similares ao objeto da licitação, **em períodos sucessivos ou não,** por um prazo mínimo n**ão superior a 3 (três) anos** (art. 67, §5º, da Lei 14133/21; Anexo VII-A, item 10.6 e item 10.7, IN Seges 5/2017).*

Página 70: [54] [A132] Comentário Autor

Nota Explicativa: A exigência de atestados com quantidades mínimas deve ser limitada a 50% das parcelas de maior relevância ou valor significativo do objeto da licitação, nos termos do art. 67, § 2º, da Lei nº 14.133, de 2021, ainda que se trate de contratação por postos de trabalho. Assim, não pode ser exigida a execução simultânea de 100% do quantitativo de postos previstos (Acórdão TCU n. 1604/2025-Plenário).
O TCU concluiu que o item 10.6, "c.2", do Anexo VII-A IN SEGES/MP n. 5, de 2017, é incompatível com a Lei n. 14.133, de 2021 e, portanto, deve ser afastado.

No Estudo Técnico Preliminar trás na média histórica pelo curto prazo de um ano que serve-se café da manhã que ainda não atingiu 50% do valor demandado nessa refeição. Um dos fatores pode ser atribuído à logística para se chegar ao Campus que ainda dificulta que os discentes tenha acesso a esse serviço.

Página 71: [56] [A138] Comentário Autor

Nota Explicativa: *A comprovação da* ***qualificação técnico-profissional****, em se tratando da contratação de obras e serviços de engenharia, poderá ser feita por meio da apresentação de* ***Certidão de Acervo Técnico – CAT*** *expedida pelo CREA (Resolução Confea n.º 1.137, de 2023), pelo CAU (Resolução CAU/BR n° 93, de 2024) ou pelo CRT (Resolução CTF n.º 55, de 18 de janeiro de 2019) da região pertinente, nos termos da legislação aplicável, em nome do(s) responsável(is) técnico(s) e/ou membros da equipe técnica que participarão da obra ou serviço, demonstrando a Anotação de Responsabilidade Técnica – ART, o Registro de Responsabilidade Técnica – RRT ou o Termo de Responsabilidade Técnica – TRT, respectivamente, relativo à execução dos serviços que compõem as parcelas de maior relevância técnica ou valor significativo do objeto da contratação.*

Página 71: [57] [A139] Comentário Autor

Nota Explicativa: *O art. 67, III, da Lei nº 14.133/2021 prevê a possibilidade de exigência de indicação do pessoal técnico, das instalações e do aparelhamento adequados e disponíveis para a realização do objeto da contratação, bem como da*
qualificação de cada membro da equipe técnica que se responsabilizará pelos trabalhos.
Desta forma, caso haja algum equipamento ou material específico, importante para a execução, pode ser feita a exigência de sua indicação prévia pela futura contratada. E para complementar tal exigência, poderia ser prevista uma sanção específica, no tópico próprio, para a não disponibilização desse item declarado.
Da mesma forma, caso haja pessoal técnico cuja atuação seja fundamental para a execução do objeto, pode ser feita a exigência de sua indicação, acompanhada da respectiva qualificação. Entretanto, nesse caso, pode haver certa redundância se também houver a exigência de apresentação do profissional detentor de determinados certificados, com a diferença de que, no caso da mera indicação, não se exige a comprovação mediante esses documentos emitidos pelo conselho profissional competente. Assim, é uma opção que se coloca para a Administração que reduz os custos transacionais para o futuro contratado e que também pode ser feita quando o pessoal técnico específico não estiver submetido a conselho profissional algum, apesar de ser especializado.
De qualquer forma, caso a Administração repute necessária a indicação de determinado pessoal técnico, aparelhamento ou material deverá especificar exatamente qual seja, inserindo previsão no TR, conforme sugestão abaixo:

10.4.8. indicação do pessoal técnico, das instalações e do aparelhamento adequados e disponíveis para a realização do objeto da contratação, bem como da qualificação de cada membro da equipe técnica que se responsabilizará pelos trabalhos, a saber:
10.4.8.1 (...)

Página 73: [58] [A141] Comentário Autor

Nota Explicati*va: Em relação à pessoa física ou jurídica que se caracterize como "potencial subcontratado", é possível a previsão de exigência de atestados específicos, situação na qual mais de um interessado poderá apresentar atestado relativo ao mesmo potencial subcontratado. Nesse sentido é o teor do § 9º do art. 67 da Lei nº 14.133, de 2021:*
"O edital poderá prever, para aspectos técnicos específicos, que a qualificação técnica seja demonstrada por meio de atestados relativos a potencial subcontratado, limitado a 25% (vinte e cinco por cento) do objeto a ser licitado, hipótese em que mais de um interessado poderá apresentar atestado relativo ao mesmo potencial subcontratado."

Página 73: [59] [A142] Comentário Autor

Nota Explicativa: *Segundo o art. 7º, §§ 4º e 5º, da Instrução Normativa SEGES/ME n.º 65, de 2021, na hipótese de dispensa de licitação com base nos incisos I e II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021 (contratações de pequeno valor), a estimativa de preços da contratação poderá ser realizada concomitantemente à seleção da proposta economicamente mais vantajosa, por meio de solicitação*

Página 73: [60] [A144] Comentário **Autor**

Nota Explicativa 1: *Pesquisa de Preços - A estimativa de preços deve ser precedida de regular pesquisa, nos moldes do art. 23 da Lei nº 14.133, de 2021, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 65, de 7 de julho 2021, e da Instrução Normativa SEGES/ME n° 91, de 16 de dezembro de 2022., que autorizou a aplicação do Decreto nº 7.983, de 8 de abril de 2013, para a elaboração do orçamento de referência de obras e serviços de engenharia.*
ATENÇÃO: Para serviços comuns de engenharia, a Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021 não é aplicável.

Nota Explicativa 2: *Os preços unitários referenciais, as memórias de cálculo e os documentos que lhe dão suporte, com os parâmetros utilizados para a obtenção dos preços e para os respectivos cálculos, devem constar de anexo ao termo de referência, nos termos do art. 9º, IX, da Instrução Normativa Seges/ME nº 81, de 2022. Caso a Administração opte por preservar o sigilo da estimativa do valor da contratação, também deverá ser preservado o sigilo desse anexo.*

Nota Explicativa 3: *No caso de dispensa de pequeno valor feita por intermédio da dispensa eletrônica, é admitido que se faça a pesquisa de preços junto com a seleção da proposta mais vantajosa, conforme art. 7º, §§4º e 5º, da IN 65/2021.*

Nota Explicativa 4: *Utilizar esta redação na hipótese em que for adotado o critério de julgamento por menor preço, sem caráter sigiloso.*

Página 73: [61] [A145] Comentário **Autor**

Nota Explicativa: *Utilizar essa redação na hipótese em que for adotado o critério de julgamento por menor preço e caso a Administração opte por preservar a sua estimativa do valor da contratação. Na hipótese em que for adotado o critério de julgamento por maior desconto, o preço estimado ou o máximo aceitável* ***não*** *poderá ser sigiloso (art. 24, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021, e Instrução Normativa Seges/ME nº 73, de 2022, art. 12, §3º)*

Página 73: [62] [A146] Comentário **Autor**

Nota Explicativa 1: *Em caso de utilização de matriz de alocação de risco, o custo estimado da contratação deve levar em consideração o conjunto de riscos alocados ao contratado, o que naturalmente implicará elevação no custo da contratação (cf. art. 22, caput, e art. 103, §3º, ambos da Lei n. 14.133, de 2021).*

Nota Explicativa 2: *Serviços de Grande Vulto. No caso de serviço cujo valor estimado supere R$ 239.624.058,14 (duzentos e trinta e nove milhões seiscentos e vinte e quatro mil cinquenta e oito reais e quatorze centavos) (conforme art. 6º, caput, inciso XXII, da Lei nº 14.133, de 2021, atualizado pelo Decreto nº 11.871, de 29 de dezembro de 2023), será obrigatória a inclusão de disposição no Termo de Referência indicando os termos da Matriz de Risco a ser aposta no edital ou no contrato, conforme art. 22, §3º, da Lei nº 14.133, de 2021.*

Página 73: [63] [A147] Comentário **Autor**

Nota Explicativa: *O art. 106, II da Lei nº 14.133, de 2021, prevê para contratações de serviços e fornecimento continuado que a "a Administração deverá atestar, no início da contratação e de cada exercício, a existência de créditos orçamentários vinculados à contratação e a vantagem em sua manutenção". Quanto à rescisão contratual por ausência de crédito ou vantajosidade (art. 106, III), remete-se às regras específicas constantes do contrato, inclusive em relação à aplicação do art. 106, §1º.*

Página 75: [64] [A152] Comentário **Autor**

Nota Explicativa 1: *Segundo o art. 95, da Lei n.º 14.133, de 2021, o instrumento de contrato poderá ser substituído por outro instrumento hábil, como carta-contrato, nota de empenho de despesa, autorização de compra ou ordem de execução de serviço, nos casos de* ***dispensa de licitação em razão de valor****, ou de* ***compras com entrega imediata e integral dos bens adquiridos*** *e dos quais não resultem obrigações futuras, inclusive quanto a assistência técnica, independentemente de seu valor. A Orientação Normativa AGU n.º 84, de 17 de maio de 2024, veio a estabelecer, acerca do art. 95, inciso I, da Lei n.º 14.133, de 2021, que:*

I - É possível a substituição do instrumento de contrato a que alude o art. 92 da Lei nº 14.133, de 2021, por outro instrumento mais simples, com base no art. 95, inciso I, do mesmo diploma legal, sempre que:
a) o valor de contratos relativos a obras, serviços de engenharia e de manutenção de veículos automotores se encaixe no valor atualizado autorizativo da dispensa de licitação prevista no inciso I do art. 75, da Lei nº 14.133, de 2021; ou
b) o valor de contratos relativos a compras e serviços em geral se encaixe no valor atualizado que autoriza a dispensa de licitação prevista no inciso II do art. 75, da Lei nº 14.133, de 2021.
*II - **Não** importa para a aplicação do inciso I do art. 95, da Lei nº 14.133, de 2021, se a contratação resultou de **licitação, inexigibilidade ou dispensa.***
*Segundo o PARECER n. 00016/2023/CNLCA/CGU/AGU, que fundamenta a ON AGU n.º 84, "No caso do inciso I do art. 95, o elemento contratual em questão é de ordem pecuniária **(valor da contratação),** e não o procedimento que deu origem ao contrato. [...]". Assim, caso o valor da contratação se enquadre nos limites dos incisos I ou II do art. 75, da Lei n.º 14.133, de 2021, o termo de contrato poderá ser substituído por instrumento equivalente, independentemente da natureza do procedimento do qual resultou o contrato, quais sejam, **dispensa, inexigibilidade ou licitação.***

***Nota Explicativa 2:** O art. 95, § 1º, da Lei n.º 14.133, de 2021, prevê que "Às hipóteses de substituição do instrumento de contrato, aplica-se, no que couber, o disposto no art. 92 desta Lei." (cláusulas necessárias do contrato administrativo). Segundo o PARECER n. 00016/2023/CNLCA/CGU/AGU, que fundamenta a ON AGU n.º 84, "[...] é lícito dizer que para as situações do caput do art. 95 é exigida a forma escrita, mas com flexibilização dos requisitos do art. 92 (conteúdo do instrumento). É necessário, então, que haja um **documento** (carta-contrato, nota de empenho de despesa, autorização de compra ou ordem de execução de serviço) n**o qual constem as cláusulas indispensáveis para o caso concreto.** É possível, também, que tais cláusulas estejam **escritas no termo de referência** ou no projeto básico da contratação, devendo a Administração, em tal caso, colher a assinatura do contratado em um documento no qual ele dê ciência do quanto consta no termo de referência ou no projeto básico e manifeste sua aquiescência com as obrigações ali contidas".*
*Sendo assim, no caso do art. 95, inciso I, da Lei 14.133/2021 (com a interpretação conferida pela ON AGU n.º 84), recomenda-se **a inclusão do presente Anexo no Termo de Referência,** a fim de instituir o regramento considerado essencial para reger a relação jurídica a ser mantida entre a Administração e o particular. O Anexo poderá figurar como o próprio instrumento substitutivo do termo de contrato, ou, ainda, ser considerado um acessório de outro instrumento (tal como a nota de empenho, carta-contrato etc.). Porém, em qualquer caso, será necessário colher a assinatura do adjudicatário no Termo de Ciência e Concordância (Anexo II).*

Página 75: [65] [A155] Comentário Autor

***Nota Explicativa 1:** Utilizar a redação destes itens para **contratações de serviços contínuos**, conforme arts. 106 e 107 da Lei n.º 14.133, de 2021, considerando a definição do art. 6º, XV, do mesmo normativo.*

***Nota Explicativa 2:** Indicar o prazo inicial da contratação, que deverá ser de no máximo 5 (cinco) anos.*

***Nota explicativa 3**: As disposições a seguir decorrem dos arts. 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021, bem como dos dispositivos cabíveis da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5 de 26 de maio de 2017, cuja aplicação aos processos de licitação de serviços de que dispõe a Lei n.º 14.133, de 2021, foi autorizada pela Instrução Normativa SEGES/ME nº 98, de 26 de dezembro de 2022.*

Página 75: [66] [A156] Comentário Autor

***Nota explicativa**: Conforme a Lei nº 10.522, de 2002, com a redação conferida pela Lei nº 14.973, de 2024:*

"Art. 6º É obrigatória a consulta prévia ao Cadin, pelos órgãos e entidades da Administração Pública Federal, direta e indireta, para: (Vide Medida Provisória nº 1.259, de 2024)
[...]
III - celebração de convênios, acordos, ajustes ou contratos que envolvam desembolso, a qualquer título, de recursos públicos, e respectivos aditamentos.
[...]

Art. 6º-A. A existência de registro no Cadin, quando da consulta prévia de que trata o art. 6º, constitui fator impeditivo para a realização de qualquer dos atos previstos nos incisos I, II e III do caput do art. 6º. (Incluído pela Lei nº 14.973, de 2024)".

A alteração veiculada pela Lei nº 14.973, de 2024, foi analisada por meio do PARECER n. 00063/2024/DECOR/CGU/AGU
(NUP: 12600.101013/2023-10), aprovado pelo Despacho do Ministro Chefe da Advocacia-Geral da União n.º 539, de 17, de dezembro de 2024, com as seguintes conclusões:

"(a) Com a inclusão do art. 6º-A na Lei 10.522/2002 pela Lei n.º 14.973/2024 o ***registro das empresas no CADIN passou a impedir a celebração de*** *convênios, acordos, ajustes ou* ***contratos*** *que envolvam desembolso, a qualquer título, de recursos públicos,* ***e respectivos aditamentos;***

(b) Segundo o art. 50 da Lei n.º 14.973/2024, as disposições desta Lei entraram em vigor na data da sua publicação: ***no dia 16 de setembro de 2024;***

(c) Da edição desta norma ***não*** *foram previstas regras de transição e nem autorizado o estabelecimento de um regime de transição em abstrato pela Administração Pública;*

(d) O ***art. 6º- A da Lei nº 10.522/2002 deve ser aplicado aos*** *convênios, acordos, ajustes e* ***contratos*** *que envolvam desembolso, a qualquer título, de recursos públicos, f****irmados a partir da data da publicação da norma;*** *[...]".*

Assim, para os contratos administrativos firmados a partir do dia 16 de setembro de 2024, deverá incidir o disposto no art. 6º-A da Lei n.º 10.522, de 2002, de modo que o registro do particular no CADIN constitui fator impeditivo à formalização do aditamento contratual.

Página 83: [67] [A170] Comentário	**Autor**

Nota Explicativa 1: *As disposições desta cláusula são necessárias para cumprimento da Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (LGPD), caso a contratação envolva, de alguma forma, o tratamento de dados pessoais, devendo ser incluída e ajustada nessa hipótese.*

Nota Explicativa 2: *Caso o objeto da contratação envolva, ainda que indiretamente, o acesso ou o tratamento de dados pessoais, é possível que a Administração estabeleça modelagem contratual por meio da qual seja imposto ao Contratado o dever de disponibilizar à Administração a possibilidade de acesso direto a esses dados, o que deve se dar com todas as cautelas cabíveis em relação ao tema.*
Vale lembrar que eventual requerimento administrativo do titular dos dados será direcionado à Administração, sendo certo que comandos oriundos de Autoridade Regulatória ou do Poder Judiciário serão igualmente direcionados à Administração, inclusive com risco de responsabilização objetiva. Por isso, em situações em que for justificável, fica a recomendação para que a Administração crie condições para que possa atender tempestivamente o requerimento do titular dos dados ou eventual comando regulatório ou judicial. Tudo isso para que a Administração tenha condições de atender o requerimento ou comando tempestivamente, sem depender exclusivamente do Contratado para tanto.
O tema deve ser avaliado pela Administração com base nos riscos da contratação em relação aos dados pessoais eventualmente envolvidos.

Página 83: [68] [A173] Comentário	**Autor**

Nota Explicativa 1*: Recomenda-se avaliar e, se for o caso, incluir disposição sobre transferência internacional de dados, estabelecendo alguma rotina para sua eventual realização. Trata-se de questão específica para contratações que envolvam o tratamento de dados no seu objeto, não sendo medida necessária para contratações em geral.*
Nota explicativa 2: *Todas as disposições da presente cláusula são meramente indicativas. Pode ser necessário que se suprimam algumas das obrigações ou se arrolem outras, conforme as peculiaridades do órgão e as especificações do serviço a ser executado.*

Página 84: [69] [A176] Comentário	**Autor**

Nota Explicativa: *A sistemática desses itens decorre do que dispõe o art. 106, III e §1º, da Lei nº 14.133/21, com a interpretação conferida pela Orientação Normativa AGU nº 98, de 8 de agosto de 2025, segundo a qual:*

"Enunciado: I - A extinção antecipada do contrato de execução contínua com fundamento na ausência de créditos orçamentários ou na perda de vantagem contratual poderá se dar com ônus ou sem ônus para a Administração Pública.
II - A extinção antecipada do contrato de execução contínua nestas hipóteses, deverá ser justificada formalmente pela Administração Pública, observada as seguintes balizas:
a) a justificativa deve ser fundamentada na ausência de créditos orçamentários ou na perda de vantagem contratual, conforme art. 106, III da Lei nº 14.133/2021;
b) a justificativa deve apresentar elementos objetivos e documentados que comprovem a ausência de recursos ou a perda da vantagem contratual.
III - A extinção antecipada do contrato de execução contínua sem ônus, prevista no art. 106, III c/c art. 106, §1º, ambos da Lei nº 14.133/2021, ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, garantido um prazo mínimo de dois meses para ciência do contratado, devendo ser observada a regra do art. 183 da Lei nº 14.133/2021 para a contagem destes prazos.
IV - A regra do artigo 106, § 1º da Lei 14.133/2021 não é inconstitucional e não obriga a Administração a manter contratos sem crédito orçamentário, pois não impede a Administração Pública de rescindir o contrato, apenas impõe um limite temporal para que a extinção ocorra sem ônus.".
V - A Administração Pública pode renunciar à prerrogativa de extinção antecipada do contrato de execução contínua sem ônus prevista no art. 106, III da Lei nº 14.133/2021, desde que expressamente prevista no edital e no contrato e que conste no processo administrativo justificativa fundamentada no interesse público e na vantajosidade econômica.
VI - A Administração Pública pode extinguir o contrato de execução contínua com fundamento na ausência de créditos orçamentários ou na perda de vantagem contratual antes da data de aniversário do contrato, desde que ocorra com ônus para Administração, conforme previsto no art. 138, §2º da Lei nº 14.133/2021."

Para a compreensão do entendimento adotado, vale trazer um exemplo:
Um contrato firmado em 20 de maio de 2025 fará aniversário no dia 20 de maio dos anos subsequentes. Supondo-se que se chegue à conclusão pela descontinuidade do contrato, seja por razões orçamentárias, seja por ausência de vantagem na permanência, constatam-se as seguintes possibilidades:

1) Se a comunicação ao contratado noticiando a extinção ocorrer até 20 de março de 2026 (dois meses antes da data de aniversário), a extinção poderá ocorrer na data de aniversário, ou seja, 20 de maio de 2026, sem ônus para a Administração;

2) Se a comunicação se der entre 20 de março e 20 de maio de 2026 (menos de dois meses), ainda será possível a extinção antecipada do contrato, porém com ônus para a Administração contratante, já que não foi respeitada a condição temporal à extinção do contrato sem ônus, estabelecida no § 1 º do art. 106 da Lei n.º 14.133/2021;
3) Uma vez ultrapassada a data de aniversário (20 de maio de 2026), caso se constate, posteriormente (ex: em janeiro de 2027), a ausência de créditos orçamentários ou a perda de vantagem contratual, a Administração poderá extinguir o contrato de imediato, sem ter que aguardar a próxima data de aniversário (20 de maio de 2027), porém deverá indenizar o contratado, arcando com prejuízos regulamente comprovados, custo de desmobilização, devolução de garantia etc.

Página 85: [70] [A178] Comentário	**Autor**

Nota explicativa: *No Acórdão n.º 2569/2018 – Plenário, o TCU concluiu que "A Administração Pública pode invocar a Lei 8.078/1990 (CDC), na condição de destinatária final de bens e serviços, quando suas prerrogativas estabelecidas na legislação de licitações e contratos forem insuficientes para garantir a proteção mínima dos interesses da sociedade [...]". (cf. Boletim de Jurisprudência n.º 244, sessões 6 e 7 de novembro de 2018). Consta do referido Acórdão, nesse sentido, que:*
"307. Como é exposto no exame técnico transcrito no relatório do TC 016.501/2003-0, acolhido

Rocha, a Lei 8.078/1990 é aplicável à Administração Pública enquanto consumidora de bens e serviços. Isso porque ao definir, em seu art. 2º, 'consumidor' como toda pessoa física ou jurídica que adquire ou utiliza produto ou serviço como destinatário final, a Lei não fez nenhuma exceção, podendo, portanto, a Administração Pública se utilizar de todos os direitos ali estabelecidos na condição de consumidora. Ainda de acordo com o citado relatório, esse é o entendimento dos doutrinadores Leon Fredja, Celso Bastos e Toshio Mukai. Diversas outras deliberações do TCU também vão nesse sentido, como o Acórdão 1.729/2008-TCU-Plenário, de relatoria do Ministro Valmir Campelo, o Acórdão 5.736/2011-TCU-Primeira Câmara, de relatoria do Ministro-Substituto Weder de Oliveira, e as Decisões 634/1996 e 1.045/2000, ambas do Plenário, de relatoria dos ministros Homero Santos e Adylson Motta, respectivamente."

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 sem espinho)	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, ervilha, 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	3
Hortaliças C	4
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 (três) / semana	Mussarela, queijo minas, coalho, parmesão, prato, provolone, cottage, ricota, requeijão cremoso
Ovo	1 (uma) / semana	Ovo em formas variadas de preparo (cozido, mexido, omelete, frito)
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 caruncho s e gorgulhos; odor estranho impróprio ao produto.	Instrução Normativa Nº 6, de 16 de fevereiro de 2009 MAPA; RDC ANVISA nº 623 de 9 de março de 2022.
		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.	Portaria nº 161, de 24 de julho de 2020 MAPA, 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. RDC ANVISA nº 623 de 9 de março de 2022.
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. RDC ANVISA nº 623 de 9 de março de 2022.
. . 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 nº 38, de 30 de novembro de 2010. RDC ANVISA nº 623 de 9 de março de 2022.
Soja	I	Amarela	Grão	Grãos ardidos, mofados, germinados, chochos, quebrados, danificados por insetos; presença de impurezas, matérias estranhas, insetos vivos ou mortos; coloração alterada e odor impróprio ao produto.	Instrução normativa no 11, de 15 de maio de 2007 MAPA. RDC ANVISA nº 623 de 9 de março de 2022 Serviço Nacional de Aprendizagem Rural. Grãos: classificação de soja e milho. / Serviço Nacional de Aprendizagem Rural. – Brasília: SENAR, 2017. 152 p.. RDC ANVISA nº 263, de 22 de setembro de 2005; RDC ANVISA nº 727, de 1º de julho de 2022
	II	Branca	Texturizada Granulada	Proteína texturizada esfarelada; presença de impurezas, insetos ou quaisquer corpos estranhos; coloração alterada; odor ou sabor impróprios ao produto.	
			Texturizada Grossa		
	III	Caramelo	Texturizada Granulada		
			Texturizada Grossa		

FARINHAS, FARELOS E OUTROS

MATÉRIA PRIMA	GRUPO	CLASSE	TIPO	Especificações	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIA
Aveia	3	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 nº 191, de 14 de abril de 1975. RDC 263, de 22 de setembro de 2005 - ANVISA.
				Farinha fina		
				Farelo fino		

				Integral laminada		
Trigo	Farinha	Branca	1	Comum		Instrução Normativa nº 38, de 30 de novembro de 2010. MAPA Portaria MAPA nº 354, de 16 de julho de 2021. RDC 263, de 22 de setembro de 2005 - ANVISA.
	Triguilho		Integral	Farinha para quibe		
	Farinha		Integral	Farinha comum		
	Farelo de trigo		Integral	Farelo de trigo fino		
Milho	1	Amarela	**1**	Amido		Portaria MAPA nº 350, de 16 de julho de 2021. RDC 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. Instrução Normativa MAPA nº 52, de 7 de novembro de 2011. RDC 263, de 22 de setembro de 2005 - ANVISA.

DERIVADOS AMILÁCEOS E SEMENTES

MATÉRIA PRIMA	GRUPO	CLASSE	TIPO	Especificações	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIA
Produto amiláceo de mandioca	Fécula		1	Polvilho azedo	Mau estado de conservação; matéria-prima empedrada, 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. Portaria MAPA nº 445, de 15 de junho de 2022.. RDC nº 623, de 9 de março de 2022 ANVISA
				Polvilho azedo		
	Tapioca		1	Tapioca granulada		
Produto de arroz	Cereal		Refinado	Farinha de arroz		RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 - ANVISA. RDC nº 623, de 9 de março de 2022 ANVISA
Produto de batata	Fécula	Branca	Refinado	Fécula de batata		RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 - ANVISA. RDC nº 623, de 9 de março de 2022 ANVISA
Farinha de rosca	Industrializada					RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 - ANVISA. RDC 727 de 01 de julho de 2022. RDC nº 623, de 9 de março de 2022 ANVISA
Gergelim	Semente		Branco ou natural			Instrução normativa nº 45, de 17 de setembro de 2013. RDC nº 623, de 9 de março de 2022 ANVISA
			Preto			
Chia	Semente					RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005

	Farinha					ANVISA RDC nº 623, de 9 de março de 2022 ANVISA
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, obtido 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. Isento de colesterol	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 Nº49, DE 22 DEZEMBRO DE 2006 MAPA. Portaria nº 484, de 11 de julho de 2022 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 esterificação 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 º1, 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 armazenado em temperatura ≤ 5º C. Carimbo do Serviço de Inspeção	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 de pontos ou manchas.	PORTARIA Nº 146 DE 07 DE MARÇO DE 1996 MAPA Portaria nº 692, de 21 de setembro de 2022 MAPA
Margarina	Tipo1 ou único	Produto com teor mínimo de 80% em forma de emulsão de água em óleo.	Agregar sabor e odor a preparações; 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 Nº66, DE 10 DE DEZEMBRO DE 2019 - MAPA RDC 332 DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 ANVISA.

Creme vegetal	Único	Emulsão de água e óleo vegetal isento de ingredientes de origem animal.	Acompanhamento de torradas e pães 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; pontos ou manchas. Presença de gordura *trans*.	RESOLUÇÃO - RDC Nº 270, DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 - ANVISA RDC 332 DE 23 DE DEZEMBRO DE 2019 ANVISA

VINAGRE

MATÉRIA-PRIMA	TIPO	ESPECIFICAÇÃO	INDICAÇÃO DE USO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
Vinagre	Vinho (branco)	Fermentado acético de vinho branco com aspecto límpido, 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 pochê 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.	RDC nº 723, de 1º de julho de 2022 ANVISA RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005 ANVISA; RDC nº 623, de 9 de março de 2022 ANVISA
	Polpa de tomate	(Mesma especificação acima)			
	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 723, de 1º de julho de 2022 ANVISA RDC nº 623, de 9 de março de 2022 ANVISA RDC nº 727, de 1º de julho de 2022 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 723, de 1º de julho de 2022 ANVISA RDC nº 623, de 9 de março de 2022 ANVISA RDC nº 727, de 1º de julho de 2022 ANVISA RDC nº 727, de 1º de julho de 2022 ANVISA
	Mostarda	Consistência pastosa;	Preparo de hortaliças,	Sabor e aroma	

		cor amarela; odor e sabor agradáveis característicos.	massas, carnes e molhos.	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.	RDC nº 707, de 1º de julho de 2022 ANVISA. PHILIPPI, S. T. Nutrição e técnica dietética. 3. ed. ampl. atual. Barueri, SP: Manole, 2014. 400 p. RDC nº 623, de 9 de março de 2022 ANVISA RDC nº 727, de 1º de julho de 2022 ANVISA
	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.	Instrução Normativa nº 11, de 20 de outubro de 2000 MAPA. PHILIPPI, S. T. Nutrição e técnica dietética. 3. ed. ampl. atual. Barueri, SP: Manole, 2014. 400 p. RDC nº 623, de 9 de março de 2022 ANVISA RDC nº 727, de 1º de julho de 2022 ANVISA
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.	RDC nº 712, de 1º de julho de 2022 ANVISA PHILIPPI, S. T. Nutrição e técnica dietética. 3. ed. ampl. atual. Barueri, SP: Manole, 2014. 400 p. RDC nº 623, de 9 de março de 2022 ANVISA RDC nº 727, de 1º de julho de 2022 ANVISA
Edulcorantes	Esteviosídeo		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	RDC nº 623, de 9 de março de 2022 ANVISA RDC nº 727, de 1º de julho de 2022 ANVISA RDC nº 723, de 1º de julho de 2022 ANVISA. RDC nº 724 de julho de 2022 ANVISA.
Palmito	Pupunha ou de açaí	Toletes ou rodelas	Saladas, preparo de molhos, massas, recheios.		
Milho	Verde	Salmoura simples (água	Saladas, preparo de		

		e sal), grãos inteiros	molhos, massas, recheios, carnes, hortaliças.	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.	Instrução Normativa nº 161 de 1 de julho de 2022 MAPA. Portaria nº 486, de 11 de julho de 2022 MAPA Instrução Normativa Nº 23, de 02 de agosto de 2004 - MAPA.
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 RDC nº 623, de 9 de março de 2022 ANVISA RDC nº 727, de 1º de julho de 2022 ANVISA RDC nº 723, de 1º de julho de 2022 ANVISA.

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.	RDC nº 723, de 1º de julho de 2022 ANVISA. RDC nº 727, de 1º de julho de 2022 ANVISA RDC nº 623, de 9 de março de 2022 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.	RDC nº 723, de 1º de julho de 2022 ANVISA. RDC nº 727, de 1º de julho de 2022 ANVISA RDC nº 623, de 9 de março de 2022 ANVISA
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.	RDC nº 721, de 1º de julho de 2022 ANVISA RDC nº 727, de 1º de julho de 2022 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 fornecidos. Em pó, escamas, grânulos ou cilindros de	Preparo de pães, massas, biscoitos e produtos afins de confeitaria.		
	Biológico seco instantâneo e massa doce				

		tamanhos variáveis; cor do branco ao castanho claro; cheiro e sabor próprios.			
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.	**R**DC nº 723, de 1º de julho de 2022 ANVISA**.** RDC nº 727, de 1º de julho de 2022 ANVISA RDC nº 623, de 9 de março de 2022 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.	**R**DC nº 723, de 1º de julho de 2022 ANVISA**.** RDC nº 727, de 1º de julho de 2022 ANVISA RDC nº 623, de 9 de março de 2022 ANVISA
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.	**R**DC nº 711, de 1º de julho de 2022 ANVISA**.** RDC nº 727, de 1º de julho de 2022 ANVISA

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%.	Portaria nº 570, de 9 de maio de 2023 MAPA
Polpa de frutas	Fresca ou congelada	Produto não fermentado, não concentrado, não diluído, obtido 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.	Instrução Normativa nº 37, de 1º de outubro de 2018 MAPA
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; Instrução Normativa nº 49, de 26 de setembro de 2018 MAPA **Decreto nº 11.108, de 29 de junho de 2022** Decreto Presidencial Nº 10.026, de 25 de setembro de 2019
Bebida vegetal	Extrato de	Pó para preparo de bebida de soja por	Preparo de bebidas e	Mau estado de	RDC nº 723, de 1º de

	Soja em pó	diluição em água	preparações doces e salgadas.	conservação, presença de impurezas, insetos, fungos ou qualquer matéria estranha ao produto. Adição de corantes, edulcorantes e conservantes artificiais.	julho de 2022 RDC nº 727, de 1º de julho de 2022
	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 a base de arroz	Bebida à base de arroz com sabor original, cor e aroma característicos.			
	Líquida a base de Castanhas/Amêndoas	Bebida à base de oleaginosas com sabor original, cor e aroma característicos.			
	Líquida a base de Coco	ou Bebida com sabor original, cor e aroma característicos.			
Bebida vegetal	Líquida saborizada	Bebida vegetal com sabores diversos, cor e aroma característicos.	Preparo de bebidas e preparações doces.	Mau estado de conservação, presença de impurezas, insetos, fungos ou qualquer matéria estranha ao produto. Adição de corantes, edulcorantes e conservantes artificiais.	

CONDIMENTOS E ESPECIARIAS

MATÉRIA-PRIMA	TIPO	ESPECIFICAÇÃO	INDICAÇÃO DE USO	CONDIÇÕES ESPECÍFICAS DE 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.**	Portaria nº 242 de 17 de setembro de 1992 MAPA. RDC nº 723, de 1º de julho de 2022 ANVISA. RDC nº 623, de 9 de março de 2022 ANVISA
	Frito	Alho desidratado e frito triturado e crocante			
Açafrão da terra	Desidratado em pó	100% Curcuma longa			
Alecrim	Desidratado				
Canela	Casca e pó secos				
Cebola	Desidratada em pó			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	RDC nº 727, de 1º de julho de 2022 ANVISA **R**DC nº 723, de 1º de julho de 2022 ANVISA. RDC nº 623, de 9 de março de 2022 ANVISA
Chimichurri	Condimentos mistos desidratados				
Coentro	Folhas desidratadas				
Cravo-da-índia	Seco				
Cominho / 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	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

MATÉRIA-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.	RDC nº 724, de 1º de julho de 2022 ANVISA Instrução Normativa Nº 161, DE 1 de Julho de 2022 ANVISA Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017. RDC nº 727, de 1º de julho de 2022 ANVISA Lei nº 1.283, de 1950, e Decreto nº 9.013/2017. Portaria nº 5, de 8 de novembro de 1988, MAPA. Instrução Normativa nº 92, de 18 de setembro de 2020 MAPA . Resolução ANVISA RDC nº 105 de 19/05/99. Portaria 1288/95 – SES/GO . Portaria nº 46, de 10 de fevereiro de 1998 – MAPA. 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

MATÉRIA-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 131, de 17 de novembro de 2022 MAPA Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017. Instrução Normativa nº 99, de 18 de setembro de 2020 MAPA RDC nº 724, de 1º de julho de 2022 ANVISA Instrução Normativa Nº 161, DE 1 de Julho de 2022 ANVISA RDC nº 727, de 1º de julho de 2022 ANVISA
Pernil sem osso			
Costelinha	Produto fresco, saudável, odor característico, de aspecto firme,	Carne disforme, pálida, pouca aderência ao osso, com flacidez,	

	coloração rosada, homogênea e aparência brilhante. Ossos firmes aderentes à carne; gordura de coloração branca ou quase branca; temperatura adequada ao tipo de conservação.	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 fresca	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 ≤20g/100g 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 ≤20g/100g 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 (repetido na imagem)	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, submetido a ação do calor com defumação.		

FRANGO E DERIVADOS

MATÉRIA-PRIMA	CARACTERÍSTICAS PARA APROVAÇÃO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
Filé de frango e sassami	Produto de coloração rosada pálida, brilhante com odor fresco característico, textura firme.	Carne com flacidez e exsudação ou dura e ressecada. Presença de corpos estranhos, escurecimento ou acúmulo sanguíneo, com manchas escuras, esverdeadas ou claras. Excesso de gordura presente.	**Portaria nº 210, de 10 de novembro de 1998** MAPA Instrução Normativa nº 28, de 14 de setembro de 2021 MAPA EMBRAPA, 2006. Qualidade da carne de aves. Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017. Instrução Normativa nº 99, de 18 de setembro de 2020 MAPA RDC nº 724, de 1º de julho de 2022 ANVISA Instrução Normativa Nº 161, DE 1 de Julho de 2022 ANVISA RDC nº 727, de 1º de julho de 2022 ANVISA
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 ≤14g/100g.	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.	Instrução Normativa nº 131, de 17 de novembro de 2022 MAPA. Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017. Instrução Normativa nº 99, de 18 de setembro de 2020 MAPA RDC nº 724, de 1º de julho de 2022 ANVISA Instrução Normativa Nº 161, DE 1 de Julho de 2022 ANVISA

			RDC nº 727, de 1º de julho de 2022 ANVISA EMBRAPA, 2006. Boas Práticas de produção de frangos de corte. Biosseguridade e cuidados com a saúde do frango. Universidade Federal do Espírito Santo. Características da Carne de Frango. Boletim técnico, 2007.

PESCADOS

MATÉRIA-PRIMA	CARACTERÍSTICAS PARA APROVAÇÃO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
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.	Instrução Normativa nº 141, de 14 de dezembro de 2022 MAPA Instrução Normativa nº 21, de 31 de maio de 2017 MAPA Instrução Normativa nº 24, de 08 de junho de 2018 MAPA RDC nº 724, de 1º de julho de 2022 ANVISA Instrução Normativa Nº 161, DE 1 de Julho de 2022 ANVISA RDC nº 727, de 1º de julho de 2022 ANVISA
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 miosseptos; 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 miosseptos; 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

MATÉRIA-PRIMA	CARACTERÍSTICAS PARA APROVAÇÃO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
Leite em pó integral	Produto com matéria gorda maior ou igual a 26%; teor de proteína mínimo de 34%(m/m) 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	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. Instrução Normativa nº 77 de 26 de novembro de 2018. RDC nº 724, de 1º de julho de 2022 ANVISA RDC nº 727, de 1º de julho de 2022 ANVISA Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017.

	quantidades superiores aos limites estabelecidos pela legislação específica.		
Leite em pó desnatado	Produto com matéria gorda menor que 1,5%; teor de proteína mínimo de 34%(m/m) com base no extrato seco desengordurado. Envasados em recipientes de um único uso, herméticos. Mesmos critérios de proteção e contaminantes do integral.		
Leite de vaca integral pasteurizado (Tipo A)	Produto com cor, odor e sabor característicos. Mínimos de gordura de 3g/100g, proteína de 2,9g/100g e lactose de 4,3g/100g, respeitando a temperatura ≤4°C para estocagem.	Aspecto líquido não homogêneo, cor diferente da branca com odor e sabor estranhos. Sabor ácido ou amargo. Conter outros componentes além dos naturais do leite. Embalagens danificadas.	
Leite de vaca desnatado pasteurizado (Tipo A)	Teores máximos de gordura de 0,5g/100g, proteína de 2,9g/100g e lactose de 4,3g/100g, respeitando a temperatura ≤4°C para estocagem.		
Leite UAT/UHT Integral	Mínimos de gordura de 3g/100g, proteína de 2,9g/100g e lactose de 4,3g/100g. Estabilizantes permitidos: Sódio (mono, di ou tri fosfatos) em quantidade ≤0,1g/100ml. Embalagem hermética.	Aspecto líquido não homogêneo, cor diferente da branca com odor e sabor estranhos. Estabilizantes não autorizados. Embalagens danificadas.	
Leite UAT/UHT desnatado	Máximos de gordura de 0,5g/100g, proteína de 2,9g/100g e lactose de 4,3g/100g. Envasado com materiais adequados para hermeticidade e proteção contra contaminação.		
Creme de leite integral UAT/UHT ou esterilizado	Creme de leite de vaca (mín. 20% e máx. 49,9% de matéria gorda) e creme de alto teor de gordura (mín. 50%). Sólidos lácteos não gordurosos máx. 2%(m/m). Sabor suave.	Cor diferente do branco ou levemente amarelado. Sabor amargo, rançoso ou ácido. Odor estranho. Presença de estabilizantes não permitidos ou acima de 0,20%(m/m). Embalagem danificada. l.	Regulamento técnico de identidade e qualidade de creme de leite. Anexo IV da PORTARIA Nº 146 DE 07 MARÇO DE 1996 do MAPA. . Instrução Normativa nº 83 de 17 de agosto de 2020; RDC nº 722 de 1 de setembro de 2022 ANVISA RDC nº 724 de Julho de 2022 ANVISA Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017.
Creme de leite desnatado UAT/UHT ou esterilizado	Creme de baixo teor de gordura ou leve (mínimo 10% e máximo 19,9% de matéria gorda). Contendo espessantes/estabilizantes permitidos.		
Leite condensado integral UAT/UHT	Produto da desidratação parcial do leite com adição de açúcar. Teor de gorduras: mínimo de 8g/100g e máximo de 16g/100g. Teor de sólidos lácteos mínimo de 24g/100g. Poderá conter alto teor de gordura, ser integral, parcialmente desnatado ou desnatado. Admite-se substituição parcial de sacarose por outros monossacarídeos ou dissacarídeos.	Consistência diferente da usual (viscosa e semilíquida); textura não homogênea com arenosidade; cor diferente da branca amarelada, sabor estranho. Embalagem danificada.	Instrução Normativa nº 47, de 26 de outubro de 2018, MAPA. RDC nº 724 de Julho de 2022 ANVISA Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017.
Queijo minas frescal	Produzido com leite de vaca/cabra/búfala, consistência macia, cor esbranquiçada, sabor suave ou levemente ácido, sem crosta, com eventuais olhaduras mecânicas. Estocagem ≤8°C. Umidade entre 46 e 54,9%.	Produto que não atenda às características sensoriais: consistência branda e macia; com crosta; excesso de olhaduras mecânicas; cor diferente do esbranquiçado; odor muito forte não característico; sabor muito ácido ou amargo.	Portaria nº 352, de 04 de setembro de 1997 MAPA. Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 MAPA. RDC nº 724, de 01 de julho de 2022 ANVISA. Instrução Normativa nº 161, de 01 de julho de 2022 ANVISA. RDC nº 727, de 01 de julho de 2022 ANVISA.
Queijo mussarela	Consistência suave, textura	Consistência dura, textura mole	Portaria nº 364, de 04 de setembro

	fibrosa e elástica, cor branca amarelada uniforme. Sabor láctico suave a picante, sem crosta. Estocagem ≤8°C. Umidade de 36 a 55% e 25 a 60% de gordura.	com olhaduras mecânicas; cor não uniforme; odor não lácteo ou muito pronunciado; presença de crostas. Presença de mofo.	de 1997 MAPA. Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 MAPA. RDC nº 724, de 01 de julho de 2022 ANVISA. Instrução Normativa nº 161, de 01 de julho de 2022 ANVISA. RDC nº 727, de 01 de julho de 2022 ANVISA.
Queijo prato	Consistência semi-dura, elástica, cor amarelo ou amarelo-palha, sem crostas e sem trincas. Algumas olhaduras pequenas. Estocagem ≤8°C. Umidade entre 36 a 45,9%. Gordura entre 25,0 e 44,9%.	Consistência muito dura; presença de olhaduras mecânicas; cor não uniforme; odor não lácteo; presença de crostas e mofo.	Portaria nº 358, de 04 de setembro de 1997 MAPA. Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 MAPA. RDC nº 724, de 01 de julho de 2022 ANVISA. Instrução Normativa nº 161, de 01 de julho de 2022 ANVISA. RDC nº 727, de 01 de julho de 2022 ANVISA
Queijo ricota fresca (com ou s/ tempero)	Precipitação a quente de proteínas do soro, com ou sem adição de leite (até 20%). Estocagem ≤8°C. Umidade alta (>55%) e menos de 10% de gordura.	Impurezas ou substâncias estranhas; aroma forte; consistência dura; cor não homogênea; textura não granulosa. Presença de mofo.	Portaria nº 204, de 04 de outubro de 2019 MAPA. Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 MAPA. RDC nº 724, de 01 de julho de 2022 ANVISA. Instrução Normativa nº 161, de 01 de julho de 2022 ANVISA. RDC nº 727, de 01 de julho de 2022 ANVISA.
Queijo ricota defumado (com ou s/ tempero)	Mesma base da fresca, mas com sabor levemente picante e consistência macia a dura. Estocagem ≤12°C. Umidade >55% e <10% de gordura.	Consistência amolecida; impurezas; cor diferente da branca a creme com superfície amarronzada. Presença de mofo.	
Requeijão cremoso e culinário	Consistência untável, textura cremosa e lisa. Estocagem ≤10°C. Teor de gordura mínimo de 24%.	Consistência não untável; cor diferente do branco; presença de materiais estranhos; embalagem inadequada; presença de mofo.	Portaria nº 359, de 04 de setembro de 1997 MAPA. Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 MAPA. RDC nº 722, de 01 de julho de 2022 ANVISA. RDC nº 724, de 01 de julho de 2022 ANVISA. RDC nº 727, de 01 de julho de 2022 ANVISA.
Iogurte integral/desnatado (flavorizado/com sacarose)	Mínimo de 3% gordura (integral) ou máx. 0,5% (desnatado). Fermentação por S. thermophilus e L. bulgaricus. Proteína mín. 2,9g/100g. Estocagem ≤10°C.	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. Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 MAPA. RDC nº 722, de 01 de julho de 2022 ANVISA. RDC nº 724, de 01 de julho de 2022 ANVISA. RDC nº 727, de 01 de julho de 2022 ANVISA.
Iogurte natural (integral/desnatado)	Composto apenas de leite e fermento lácteo, isento de flavorizantes, corantes e estabilizantes artificiais. Mesmos teores de gordura.		
Coalhada integral/desnatada (sem açúcar)	Ingredientes lácteos e amidos (máx. 1%). Integral (mín. 3% gordura) e Desnatada (máx. 0,5%). Estocagem ≤10°C. Massa firme ou batida.		
Leite fermentado/cultivado (com e sem sacarose)	Fermentação por cultivos diversos (Lactobacillus, Bifidobacterium, etc). Integral (mín. 3% gordura), Semidesnatado (até 2,9%) e Desnatado (até 0,5%). Opcionais não lácteos até 30%(m/m).	Sabor excessivamente ácido ou amargo; embalagem estufada; materiais estranhos ou bolor; consistência não homogênea com grumos.	
Leite de vaca sem lactose UAT/UHT	Processado para reduzir lactose. Declarações: "isento de lactose", "0% lactose", etc. Lipídeos até 1,5g/100g. Lactose ≤100mg/100g do alimento pronto.	Aspecto líquido não homogêneo; cor diferente da branca; odor/sabor estranhos (ácido/amargo); embalagens danificadas.	Resolução RDC nº 135, de 08 de fevereiro de 2017 ANVISA. RDC nº 727, de 01 de julho de 2022 ANVISA. Instrução Normativa nº 161, de 01 de julho de 2022 ANVISA. Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017 MAPA.
Iogurte sem lactose	Redução de lactose para dietas restritivas. Lactose ≤100mg/100g.	Sabor excessivamente ácido ou amargo; embalagem estufada;	

	Deve trazer as informações de rotulagem obrigatórias. Baixo teor de gorduras.	materiais estranhos ou bolor; consistência não homogênea.	
Iogurte de soja	Produto à base de extrato de soja, podendo conter açúcar, aromatizantes, corantes e conservantes permitidos.	Sabor excessivamente ácido ou amargo; embalagem estufada ou danificada; materiais estranhos ou bolor; consistência não homogênea.	RDC nº 722, de 01 de julho de 2022 ANVISA. RDC nº 724, de 01 de julho de 2022 ANVISA. RDC nº 727, de 01 de julho de 2022 ANVISA. RDC nº 623, de 09 de março de 2022 ANVISA.

FRUTAS

As frutas devem ser selecionadas em grau de maturação adequado para o 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, estado avançado de maturação (passados), murchamento 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 prioritariamente. Na ausência de legislação específica para a espécie, deve ser aplicada a **Instrução Normativa nº 69, de 06 de novembro de 2018 (MAPA)**, que estabelece o Regulamento Técnico definindo os requisitos mínimos de identidade e qualidade para produtos hortícolas.
Segundo a **IN nº 69/2018 (MAPA)**, as frutas recebidas e utilizadas para o preparo das refeições devem apresentar os seguintes requisitos mínimos de qualidade, observada a especificidade da espécie:

I - Inteiro: Livre de qualquer mutilação ou dano que comprometa a sua integridade;

II - Limpo: Livre de terra, ramas, folhas ou qualquer outro tipo de matéria estranha;

III - Firme: Com consistência adequada e firmeza característica do produto;

IV - Isento de pragas visíveis a olho nu: Livre de espécies nocivas ao desenvolvimento agrícola ou que provoquem doenças;

V - Fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial: O produto que atingiu o seu desenvolvimento fisiológico completo;

VI – Isento de odores estranhos: Livre de odores impróprios que inviabilizam a utilização para o consumo humano;

VII – Não se apresentarem excessivamente maduros ou passados: Estado de maturação que não permita o consumo na forma *in natura*;

VIII – Isento de danos profundos: Livre de danos de qualquer natureza que atinjam o interior do produto;

IX – Isento de podridões: Livre de qualquer grau de decomposição, desintegração ou fermentação dos tecidos;

X – Não se apresentarem desidratados ou murchos: Com turgidez preservada, sem sinais evidentes de perda de água;

XI – Não se apresentarem congelados: Sem evidências de armazenamento abaixo do ponto de congelamento ou formação de cristais de gelo;

XII – Isento de distúrbios fisiológicos: Livre de alterações de origem fisiológica e causa não patológica.

Todas as frutas adquiridas devem atender à **Classificação EXTRA**, apresentando elevada qualidade, sem defeitos, bem desenvolvidas e maduras, com tamanho, cor e conformação uniformes. Os pedúnculos e polpas devem estar intactos, sendo vedada a presença de manchas e defeitos na casca.

Deverão ser observados, adicionalmente, os limites de contaminantes previstos na **RDC nº 623/2022 (ANVISA)** e as normas de rotulagem e informações nutricionais conforme a **RDC nº 429/2020** e a **IN nº 75/2020 (ANVISA)**, além da **Portaria MAPA nº 447/2022** no que couber ao controle de qualidade e fiscalização de produtos de origem vegetal.

(Referências: PHILIPPI, 2014; RESOLUÇÃO Nº 12/1978 – CNNPA/MS; IN nº 69/2018 – MAPA; RDC nº 623/2022 – ANVISA).

FRUTAS

MATÉRIA-PRIMA	VARIEDADE	CLASSIFICAÇÃO	CARACTERÍSTICAS PARA APROVAÇÃO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
Abacate	Manteiga	Extra	O abacate é um fruto arredondado ou piriforme, de peso médio de 500 a 1500g. 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 06 de novembro de 2018 MAPA RDC nº 623, de 09 de março de 2022 ANVISA. RDC nº 727, de 01 de julho de 2022 ANVISA. Portaria nº 447, de 08 de junho de 2022 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 nº 69, de 06 de novembro de 2018 MAPA RDC nº 623, de 09 de março de 2022 ANVISA. RDC nº 727, de 01 de julho de 2022 ANVISA. Portaria nº 447, de 08 de junho de 2022 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 06 de novembro de 2018 MAPA RDC nº 623, de 09 de março de 2022 ANVISA. RDC nº 727, de 01 de julho de 2022 ANVISA. Portaria nº 447, de 08 de junho de 2022 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; Instrução Normativa nº 69, de 06 de novembro de 2018 MAPA RDC nº 623, de 09 de março de 2022 ANVISA. RDC nº 727, de 01 de julho de 2022 ANVISA. Portaria nº 447, de 08 de junho de 2022 MAPA
	Maçã	Extra	De tamanho variado, pode apresentar no máximo 15cm e pesar até 150g. 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	É 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. Sabor peculiar abriga muitas sementes e duras e pequenas, tem cheiro característico e bastante acentuado.	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 ou impróprio ao produto. Serão desclassificados os frutos que tiveram manchas ou lesões na casca, apresentando insetos ou sinais de sua presença. Os frutos não podem estar muito verdes ou muito maduros ou com sinais de podridão.	PHILIPPI, 2014; Instrução Normativa nº 69, de 06 de novembro de 2018 MAPA RDC nº 623, de 09 de março de 2022 ANVISA. RDC nº 727, de 01 de julho de 2022 ANVISA. Portaria nº 447, de 08 de junho de 2022 MAPA FAEP - Cartilha de frutas.
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 Instrução Normativa nº 69, de 06 de novembro de 2018 MAPA RDC nº 623, de 09 de março de 2022 ANVISA. RDC nº 727, de 01 de julho de 2022 ANVISA. Portaria nº 447, de 08 de junho de 2022 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.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..	PHILIPPI, 2014; Instrução Normativa nº 69, de 06 de novembro de 2018 MAPA RDC nº 623, de 09 de março de 2022 ANVISA. RDC nº 727, de 01 de julho de 2022 ANVISA. Portaria nº 447, de 08 de junho de 2022 MAPA
	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	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 06 de novembro de 2018 MAPA RDC nº 623, de 09 de março de 2022 ANVISA. RDC nº 727, de 01 de julho de 2022 ANVISA. Portaria nº 447, de 08 de junho de 2022 MAPA
	Cravo/ China	Extra	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; IN nº 5/2006 MAPA. Instrução Normativa nº 69, de 06 de novembro de 2018 MAPA RDC nº 623, de 09 de março de 2022 ANVISA. RDC nº 727, de 01 de julho de 2022 ANVISA. Portaria nº 447, de 08 de junho de 2022 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 69, de 06 de novembro de 2018 MAPA RDC nº 623, de 09 de março de 2022 ANVISA. RDC nº 727, de 01 de julho de 2022 ANVISA. Portaria nº 447, de 08 de junho de 2022 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,	Será desclassificado o lote de manga que apresentar mau estado de conservação, ocorrência de defeitos em limites superiores aos estabelecidos para	PHILIPPI, 2014 Instrução Normativa nº 69, de 06 de novembro de 2018 MAPA RDC nº 623, de 09 de março de 2022 ANVISA. RDC nº 727, de 01 de
	Palmer	Extra			
	Abacaxi	Extra			

			por sua vez, varia do amarelo-claro ao alaranjado-escuro, apresenta-se suculenta.	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.	julho de 2022 ANVISA. Portaria nº 447, de 08 de junho de 2022 MAPA
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 06 de novembro de 2018 MAPA RDC nº 623, de 09 de março de 2022 ANVISA. RDC nº 727, de 01 de julho de 2022 ANVISA. Portaria nº 447, de 08 de junho de 2022 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 06 de novembro de 2018 MAPA RDC nº 623, de 09 de março de 2022 ANVISA. RDC nº 727, de 01 de julho de 2022 ANVISA. Portaria nº 447, de 08 de junho de 2022 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, 2014I Instrução Normativa nº 69, de 06 de novembro de 2018 MAPA RDC nº 623, de 09 de março de 2022 ANVISA. RDC nº 727, de 01 de julho de 2022 ANVISA. Portaria nº 447, de 08 de junho de 2022 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	PHILIPPI, 2014 Instrução Normativa nº 69, de 06 de novembro de 2018 MAPA RDC nº 623, de 09 de março de 2022 ANVISA. RDC nº 727, de 01 de julho de 2022 ANVISA. Portaria nº 447, de 08 de junho de 2022 MAPA
	Comum	Extra	Fruto cítrico, cuja casca separa-se facilmente dos gomos. Esta variedade é suculenta e de sabor pouco ácido.		
	Murcote	Extra	É uma fruta aromática, tem casca fina alaranjada e bem grudada aos gomos.		

				ácidos.	
Morango		Extra	Fruto carnoso, adocicado, de cor vermelha com pontinhos 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 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.	PHILIPPI, 2014 Instrução Normativa nº 69, de 06 de novembro de 2018 MAPA RDC nº 623, de 09 de março de 2022 ANVISA. RDC nº 727, de 01 de julho de 2022 ANVISA. Portaria nº 447, de 08 de junho de 2022 MAPA
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. Portaria nº 447, de 08 de junho de 2022 MAPA Instrução Normativa nº 69, de 06 de novembro de 2018 MAPA RDC nº 623, de 09 de março de 2022 ANVISA. RDC nº 727, de 01 de julho de 2022 ANVISA. Portaria nº 447, de 08 de junho de 2022 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 pêssegos 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	PHILIPPI, 2014 Instrução Normativa nº 69, de 06 de novembro de 2018 MAPA RDC nº 623, de 09 de março de 2022 ANVISA. RDC nº 727, de 01 de julho de 2022 ANVISA. Portaria nº 447, de 08 de junho de 2022 MAPA

				ou não atender os requisitos ou os limites de tolerâncias estabelecidos no Regulamento.	
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 69, de 06 de novembro de 2018 MAPA RDC nº 623, de 09 de março de 2022 ANVISA. RDC nº 727, de 01 de julho de 2022 ANVISA. Portaria nº 447, de 08 de junho de 2022 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 e rúcula.
Sementes: milho-verde e vagem.
Raízes e Tubérculos: beterraba, cenoura, mandioca, mandioquinha, rabanete, batata, cará, inhame e batata-doce.
Bulbos: alho, cebola e alho-poró.
Flores: brócolis e couve-flor.
Frutos: abóbora, abobrinha, berinjela, chuchu, jiló, pepino, pimentão, quiabo, tomate e maxixe.
Caules: aipo, aspargo e palmito.

Caso haja na legislação vigente um regulamento sobre o padrão de qualidade e identidade de uma hortaliça específica, este deve ser considerado prioritariamente na escolha da matéria-prima. Na ausência de legislação específica, deve ser aplicada a **Instrução Normativa nº 69, de 06 de novembro de 2018 (MAPA)**, que estabelece o Regulamento Técnico com os requisitos mínimos de qualidade para produtos hortícolas.

Segundo a **IN nº 69/2018 (MAPA)**, os produtos recebidos e utilizados devem apresentar os seguintes requisitos mínimos, observada a especificidade da espécie:

I - Inteiro: Livre de qualquer mutilação ou dano que comprometa a sua integridade;

II - Limpo: Livre de terra, sujidades, ramas, folhas ou qualquer matéria estranha;

III - Firme: Com consistência adequada e firmeza característica da espécie;

IV - Isento de pragas visíveis a olho nu: Livre de espécies nocivas ao desenvolvimento agrícola ou que provoquem doenças;

V - Fisiologicamente desenvolvido ou apresentando maturidade comercial: O produto que atingiu seu desenvolvimento fisiológico completo;

VI – Isento de odores estranhos: Livre de odores impróprios que inviabilizem o consumo humano;

VII – Não se apresentarem excessivamente maduros ou passados: Estado de maturação que não permita o consumo na forma *in natura*;

VIII – Isento de danos profundos: Livre de lesões que atinjam o interior do produto e inviabilizem sua utilização;

IX – Isento de podridões: Livre de decomposição, desintegração ou fermentação dos tecidos;

X – Não se apresentarem desidratados ou murchos: Preservação da turgidez, sem sinais de perda de água;

XI – Não se apresentarem congelados: Livre de danos por temperaturas abaixo do ponto de congelamento;

XII – Isento de distúrbios fisiológicos: Sem alterações de origem fisiológica e causa não patológica.

Todas as hortaliças adquiridas devem atender à **Classificação EXTRA**, representando produtos de elevada qualidade, sem defeitos, bem desenvolvidos e maduros. Devem apresentar tamanho, cor e conformação uniformes, com pedúnculos e polpas intactos, sendo vedada a presença de manchas ou defeitos na casca.

Deverão ser observados, adicionalmente, os limites de contaminantes e resíduos de agrotóxicos previstos na **RDC nº 623/2022 (ANVISA)** e na **Instrução Normativa Conjunta nº 02/2018 (MAPA/ANVISA)** sobre rastreabilidade, além das normas de rotulagem conforme a **RDC nº 429/2020** e a **Portaria MAPA nº 447/2022**.

(Referências: PHILIPPI, 2014; RESOLUÇÃO Nº 12/1978 – CNNPA/MS; IN nº 69/2018 – MAPA; RDC nº 623/2022 – ANVISA).

HORTALIÇAS

MATÉRIA-PRIMA	VARIEDADE	CLASSIFICAÇÃO	CARACTERÍSTICAS PARA APROVAÇÃO	CONDIÇÕES PARA REJEIÇÃO	REFERÊNCIAS
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.	PHILIPPI, 2014. Instrução Normativa nº 69, de 06 de novembro de 2018- MAPA Portaria nº 447, de 08 de junho de 2022 MAPA RDC nº 623, de 09 de março de 2022 - ANVISA RDC nº 727, de 01 de julho de 2022 - ANVISA.
	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 à 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 06 de novembro de 2018- MAPA Portaria nº 447, de 08 de junho de 2022 MAPA RDC nº 623, de 09 de março de 2022 - ANVISA RDC nº 727, de 01 de julho de 2022 - ANVISA.
	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 à saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	PHILIPPI, 2014. Instrução Normativa nº 69, de 06 de novembro de 2018- MAPA Portaria nº 447, de 08 de junho de 2022 MAPA RDC nº 623, de 09 de março de 2022 - ANVISA RDC nº 727, de 01 de julho de 2022 - ANVISA.
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	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 à saúde acima dos limites	PHILIPPI, 2014. Instrução Normativa nº 69, de 06 de novembro de 2018- MAPA Portaria nº 447, de 08 de junho de 2022

			flores não prejudica a qualidade do agrião para consumo; sabor levemente picante.	de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	MAPA RDC nº 623, de 09 de março de 2022 - ANVISA RDC nº 727, de 01 de julho de 2022 - ANVISA.
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 06 de novembro de 2018- MAPA Portaria nº 447, de 08 de junho de 2022 MAPA RDC nº 623, de 09 de março de 2022 - ANVISA RDC nº 727, de 01 de julho de 2022 - ANVISA.
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.	PHILIPPI, 2014. Instrução Normativa nº 69, de 06 de novembro de 2018- MAPA Portaria nº 447, de 08 de junho de 2022 MAPA RDC nº 623, de 09 de março de 2022 - ANVISA RDC nº 727, de 01 de julho de 2022 - ANVISA.
	Americana	Extra	Maços com folhas lisas, consistentes, quebradiças, verde-esbranqüiçadas 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	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, manchas escuras, presença de fungos, sinais de murchamento, podridão, resíduos de substâncias nocivas a saúde acima dos limites de tolerância, mau estado de conservação,	PHILIPPI, 2014. Instrução Normativa nº 69, de 06 de novembro de 2018- MAPA Portaria nº 447, de 08 de junho de 2022 MAPA RDC nº 623, de 09 de março de 2022 - ANVISA RDC nº 727, de 01 de julho de 2022 - ANVISA.

			à saúde.	sabor e/ou odor estranho ao produto.	
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 06 de novembro de 2018- MAPA Portaria nº 447, de 08 de junho de 2022 MAPA RDC nº 623, de 09 de março de 2022 - ANVISA RDC nº 727, de 01 de julho de 2022 - ANVISA.
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 06 de novembro de 2018- MAPA Portaria nº 447, de 08 de junho de 2022 MAPA RDC nº 623, de 09 de março de 2022 - ANVISA RDC nº 727, de 01 de julho de 2022 - ANVISA.
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.	PHILIPPI, 2014. Instrução Normativa nº 69, de 06 de novembro de 2018- MAPA Portaria nº 447, de 08 de junho de 2022 MAPA RDC nº 623, de 09 de março de 2022 - ANVISA RDC nº 727, de 01 de julho de 2022 - ANVISA 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 arredondado. 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 (texto cortado na imagem).	PHILIPPI, 2014. Instrução Normativa nº 69, de 06 de novembro de 2018- MAPA Portaria nº 447, de 08 de junho de 2022 MAPA RDC nº 623, de 09 de março de 2022 - ANVISA RDC nº 727, de 01 de julho de 2022 - ANVISA.
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 06 de novembro de 2018- MAPA Portaria nº 447, de 08 de junho de 2022 MAPA RDC nº 623, de 09 de março de 2022 - ANVISA RDC nº 727, de 01 de julho de 2022 - ANVISA.

Brócolis	Comum	Extra	Sua brotação floral, assim como talos e folhas compõem as partes.	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 06 de novembro de 2018- MAPA Portaria nº 447, de 08 de junho de 2022 MAPA RDC nº 623, de 09 de março de 2022 - ANVISA RDC nº 727, de 01 de julho de 2022 - ANVISA.
	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.	PHILIPPI, 2014. Instrução Normativa nº 69, de 06 de novembro de 2018- MAPA Portaria nº 447, de 08 de junho de 2022 MAPA RDC nº 623, de 09 de março de 2022 - ANVISA RDC nº 727, de 01 de julho de 2022 - ANVISA.
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.	PHILIPPI, 2014. Instrução Normativa nº 69, de 06 de novembro de 2018- MAPA Portaria nº 447, de 08 de junho de 2022 MAPA RDC nº 623, de 09 de março de 2022 - ANVISA RDC nº 727, de 01 de julho de 2022 - ANVISA.
	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.	PHILIPPI, 2014. Instrução Normativa nº 69, de 06 de novembro de 2018- MAPA Portaria nº 447, de 08 de junho de 2022 MAPA RDC nº 623, de 09 de março de 2022 - ANVISA RDC nº 727, de 01 de julho de 2022 - ANVISA.
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 06 de novembro de 2018- MAPA Portaria nº 447, de 08 de junho de 2022 MAPA RDC nº 623, de 09 de março de 2022 - ANVISA RDC nº 727, de 01 de julho de 2022 - ANVISA.
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	PHILIPPI, 2014. Instrução Normativa nº 69, de 06 de novembro de 2018- MAPA Portaria nº 447, de 08 de junho de 2022

				de tolerância, mau estado de conservação, sabor e/ou odor estranho ao produto.	MAPA RDC nº 623, de 09 de março de 2022 - ANVISA RDC nº 727, de 01 de julho de 2022 - ANVISA.
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 à 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 06 de novembro de 2018- MAPA Portaria nº 447, de 08 de junho de 2022 MAPA RDC nº 623, de 09 de março de 2022 - ANVISA RDC nº 727, de 01 de julho de 2022 - ANVISA.
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.	PHILIPPI, 2014. Instrução Normativa nº 69, de 06 de novembro de 2018- MAPA Portaria nº 447, de 08 de junho de 2022 MAPA RDC nº 623, de 09 de março de 2022 - ANVISA RDC nº 727, de 01 de julho de 2022 - ANVISA.
Couve	Manteiga	Extra	Suas folhas são lisas, grandes e levemente onduladas, com um tom de verde bem escuro. Os 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.	PHILIPPI, 2014. Instrução Normativa nº 69, de 06 de novembro de 2018- MAPA Portaria nº 447, de 08 de junho de 2022 MAPA RDC nº 623, de 09 de março de 2022 - ANVISA RDC nº 727, de 01 de julho de 2022 - ANVISA.
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 06 de novembro de 2018- MAPA Portaria nº 447, de 08 de junho de 2022 MAPA RDC nº 623, de 09 de março de 2022 - ANVISA RDC nº 727, de 01 de julho de 2022 - ANVISA.
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.	PHILIPPI, 2014. Instrução Normativa nº 69, de 06 de novembro de 2018- MAPA Portaria nº 447, de 08 de junho de 2022 MAPA RDC nº 623, de 09 de março de 2022 - ANVISA RDC nº 727, de 01 de

					julho de 2022 - ANVISA.
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.	PHILIPPI, 2014. Instrução Normativa nº 69, de 06 de novembro de 2018- MAPA Portaria nº 447, de 08 de junho de 2022 MAPA RDC nº 623, de 09 de março de 2022 - ANVISA RDC nº 727, de 01 de julho de 2022 - ANVISA.
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.	PHILIPPI, 2014. Instrução Normativa nº 69, de 06 de novembro de 2018- MAPA Portaria nº 447, de 08 de junho de 2022 MAPA RDC nº 623, de 09 de março de 2022 - ANVISA RDC nº 727, de 01 de julho de 2022 - ANVISA.
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 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 06 de novembro de 2018- MAPA Portaria nº 447, de 08 de junho de 2022 MAPA RDC nº 623, de 09 de março de 2022 - ANVISA RDC nº 727, de 01 de julho de 2022 - ANVISA.
Mandioquinha ou batata-baroa		Extra	Formato cônico-cilíndrico; coloração amarela intensa.		
Maxixe		Extra	Fruto globular alongado, verde esbranquiçado, tenro quando imaturo, liso ou coberto com espinhos macios.	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 06 de novembro de 2018- MAPA Portaria nº 447, de 08 de junho de 2022 MAPA RDC nº 623, de 09 de março de 2022 - ANVISA RDC nº 727, de 01 de julho de 2022 - ANVISA.
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	PHILIPPI, 2014. Instrução Normativa nº 69, de 06 de novembro de 2018- MAPA Portaria nº 447, de 08 de junho de 2022 MAPA RDC nº 623, de 09 de março de 2022 - ANVISA RDC nº 727, de 01 de julho de 2022 - ANVISA.

				mastigação.	
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.	PHILIPPI, 2014. Instrução Normativa nº 69, de 06 de novembro de 2018- MAPA Portaria nº 447, de 08 de junho de 2022 MAPA RDC nº 623, de 09 de março de 2022 - ANVISA RDC nº 727, de 01 de julho de 2022 - ANVISA.
	Japonês	Extra	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/ Amarelo/ Vermelho	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.	PHILIPPI, 2014. Instrução Normativa nº 69, de 06 de novembro de 2018- MAPA Portaria nº 447, de 08 de junho de 2022 MAPA RDC nº 623, de 09 de março de 2022 - ANVISA RDC nº 727, de 01 de julho de 2022 - ANVISA.
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 06 de novembro de 2018- MAPA Portaria nº 447, de 08 de junho de 2022 MAPA RDC nº 623, de 09 de março de 2022 - ANVISA RDC nº 727, de 01 de julho de 2022 - ANVISA.
Rabanete		Extra	É uma raiz polposa, de formato globular ovoide ou alongado, 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.	Serão rejeitados os frutos que apresentarem danos mecânicos, manchas escuras, presença de avermelhado por fora e branco por dentro.	PHILIPPI, 2014. Instrução Normativa nº 69, de 06 de novembro de 2018- MAPA Portaria nº 447, de 08 de junho de 2022 MAPA RDC nº 623, de 09 de março de 2022 - ANVISA RDC nº 727, de 01 de julho de 2022 - ANVISA.
Repolho	Braco/ Crespo/ Roxa	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	PHILIPPI, 2014. Instrução Normativa nº 69, de 06 de novembro de 2018- MAPA Portaria nº 447, de 08 de junho de 2022 MAPA RDC nº 623, de 09 de março de 2022 -

				tamanho compatível com a classificação extra.	ANVISA RDC nº 727, de 01 de julho de 2022 - ANVISA.
Rúcula		Extra	Verdura com folhas espessas, tenras, divididas com limbo verde-arroxeadoclaro. 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 06 de novembro de 2018- MAPA Portaria nº 447, de 08 de junho de 2022 MAPA RDC nº 623, de 09 de março de 2022 - ANVISA RDC nº 727, de 01 de julho de 2022 - ANVISA.
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.	PHILIPPI, 2014. Instrução Normativa nº 69, de 06 de novembro de 2018- MAPA Portaria nº 447, de 08 de junho de 2022 MAPA RDC nº 623, de 09 de março de 2022 - ANVISA RDC nº 727, de 01 de julho de 2022 - ANVISA.
Tomate	Longa vida/ Saladete/ Cereja/ Grape	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.	PHILIPPI, 2014. Instrução Normativa nº 69, de 06 de novembro de 2018- MAPA Portaria nº 447, de 08 de junho de 2022 MAPA RDC nº 623, de 09 de março de 2022 - ANVISA RDC nº 727, de 01 de julho de 2022 - ANVISA Instrução Normativa nº 33, de 18 de julho de 2018 – MAPA
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.	PHILIPPI, 2014. Instrução Normativa nº 69, de 06 de novembro de 2018- MAPA Portaria nº 447, de 08 de junho de 2022 MAPA RDC nº 623, de 09 de março de 2022 - ANVISA RDC nº 727, de 01 de julho de 2022 - ANVISA.

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	RDC nº 589, de 20 de dezembro de 2021 - ANVISA RDC nº 154, de 27 de março de 2007 - ANVISA RDC nº 20, de 26 de março de 2007 - ANVISA RDC nº 51, de 26 de novembro de 2010 -
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	Rolo – 100% celulose,		

	reciclado	solúvel em água	possa causar riscos ou prejudicar sua utilização.	ANVISA RDC nº 451, de 25 de novembro de 2020 - ANVISA RDC nº 105, de 19 de maio de 1999 - ANVISA Lei Federal nº 14.260, de 08 de dezembro de 2021 Portaria nº 672, de 08 de novembro de 2021 - MTP ABNT NBR 14865:2012 ABNT NBR 15448-2 ABNT NBR 15448
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 13 cm		
Faca	Poliestireno reforçado para refeição, branco ou transparente	Mínimo 13 cm		
Colher	Poliestireno reforçado para refeição, branco ou transparente	Mínimo 13 cm		

ANEXO C - FORMULÁRIO DE INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO

ITEM AVALIADO	**NOTA**
1. Adequado armazenamento de gêneros alimentícios (produtos adequadamente acondicionados e identificados, protegidos contra contaminação e mantidos na temperatura correta)	
2. Adequado armazenamento de produtos de limpeza e aquisição de produtos certificados pelo Ministério da Saúde	
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)	
4. A higienização dos alimentos é feita adequadamente, conforme previsto no MBP, legislação sanitária e literatura específica	
5. A higienização de utensílios e equipamentos é adequada, conforme previsto no MBP, legislação sanitária e literatura específica	
6. A higienização de mobiliário e ambientes é adequada, conforme previsto no MBP, legislação sanitária e literatura específica	
7. É realizada, diariamente, conforme a legislação sanitária, a coleta e o armazenamento por 72 horas das amostras de todas as preparações	
8. Cumprimento das boas práticas ambientais quanto ao gerenciamento de resíduos sólidos, conforme legislação vigente	
9. Cumprimento das boas práticas ambientais quanto a destinação final de resíduos de óleo	
10. Conteiners limpos, fechados e em número suficiente para acondicionamento dos resíduos	
11. Área de armazenamento de lixo orgânico e de lixo reciclável em bom estado de conservação, organização e limpeza	
12. Abastecimento de material de higiene pessoal nos vestiários, banheiros, pias e lavatórios da cozinha e refeitório	
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	
14. A Contratada apresenta resolução para as irregularidades encontradas referentes à execução dos serviços nos prazos estipulados e informados no registro da ocorrência	

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	
16. Funcionários exercem as atividades específicas da função (não há desvio de função que favoreça falhas na execução do serviço)	
17. Nutricionistas responsáveis pela supervisão da refeição em andamento exercem as atividades específicas da função	
18. 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	
19. O quadro de nutricionistas atende o previsto na Resolução do CFN n.° 600/2018	
20. Funcionários utilizam uniformes completos e EPIs e EPCs em perfeito estado de conservação e limpeza e adequados às tarefas que executam	
21. Funcionários responsáveis pela higienização das instalações sanitárias utilizam uniforme apropriado e diferenciado	
22. Funcionários utilizam uniformes apenas nas dependências do restaurante e não fumam durante o exercício das atividades	
23. 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	
24. 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	
25. Os gêneros alimentícios adquiridos obedecem ao Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) estabelecido no Termo de Referência	
26. Matérias primas reprovadas são substituídas dentro do prazo estipulado pelo Setor de Nutrição PRAE/UFJ e ou acordado com a empresa	
27. O cardápio planejado é entregue para avaliação no prazo estipulado no Termo de Referência	
28. O parecer do Setor de Nutrição PRAE/UFJ sobre o cardápio, com correções considerando o Termo de Referência e literatura científica, é atendido	
29. O parecer do Setor de Nutrição PRAE/UFJ sobre as fichas técnicas, com correções considerando o Termo de Referência, literatura científica e aspectos sensoriais, é atendido	
30. A execução do cardápio segue o previamente aprovado	
31. O planejamento e a produção de refeições estão adequados ao quantitativo servido	
32. A contratada não reaproveita restos alimentares nos restaurantes, proibido conforme legislação sanitária e Termo de Referência	
33. Clientes com necessidades dietéticas especiais são adequadamente atendidos, mediante solicitação do Setor de Nutrição PRAE/UFJ, conforme previsto no Termo de Referência	
34. O cardápio é disponibilizado previamente para os clientes, com a antecedência e informações mínimas previstas no termo de referência	
35. A distribuição semanal de carnes, seus cortes e formas de preparo previstos no termo de referência e PIQ são respeitados	
36. A distribuição semanal de pratos proteicos vegetarianos, prevista no termo de referência, é respeitada	
37. Durante a preparação dos alimentos são adotadas medidas para minimizar risco de contaminação cruzada	
38. A quantidade de utensílios disponíveis para as diferentes etapas do fluxograma de produção e distribuição e suficiente para que não haja atraso e Interrupção nos processos de trabalho	
39. Preparações devidamente identificadas no balcão, contendo as informações estabelecidas no Termo de Referência?	
40. É realizada aferição da temperatura das preparações e os critérios de tempo e temperatura descritos na legislação sanitária são obedecidos, sendo mantidos os registros	
41. Preparações degustadas e reprovadas durante análise sensorial pelo Setor de Nutrição PRAE/UFJ são corrigidas ou substituídas	
42. O padrão de qualidade das preparações aprovado pela fiscalização técnica é mantido durante todo o período de distribuição	

43. As preparações são executadas de acordo com as informações descritas na ficha técnica aprovada	
44. As porções das preparações distribuídas aos usuários estão de acorda com o estabelecido no Termo de Referência	
45. Alimento com contaminação física, química ou biológica, presença de Insetos ou outros elementos estranhos não é disponibilizado para consumo	
46. Mantida mesa com opções de temperos conforme estabelecido no termo de referência	
47. O tempo de espera na fila para aquisição de refeições (caixa) não ultrapasse 10 minutos	
48. O tempo de espera na fila para acesso ao restaurante não excede 15 minutos	
49. Materiais descartáveis para acondicionamento de refeições pelos clientes, exigidos pelo Termo de Referência, são disponibilizados	
50. Alvará Sanitário atualizado	
51. Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) atualizados, implantados e disponíveis à execução do serviço	
52. Mantidos os registros de execução dos POPs, conforme legislação sanitária	
53. Há nutricionista(s) no restaurante em todo o seu período de funcionamento	
54. A Contratada possui e cumpre cronograma anual de capacitação da equipe e mantém os registros atualizados e as disponibiliza à contratante, conforme Termo de Referência	
55. A Contratada possui cronograma anual e mensal de manutenção preventiva de equipamentos e o executa, mantendo os registros	
56. 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	
57. Edificação, instalações, equipamentos e móveis mantidos livres de vetores e pragas	
58. 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	
59. 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	
60. A Contratada realiza a higienização semestral dos reservatórios de água e análise da potabilidade, mantendo registros dos procedimentos	
61. 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	
62. Equipamentos e filtros para climatização bem conservados, com registros de manutenção preventiva	
63. 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	
64. Caixas de gordura e de esgoto em adequado estado de conservação e funcionamento, com registros de higienização mensal	
65. A Contratada comprova a realização de exames periódicos de saúde de manipuladores de acordo com legislação sanitária vigente	

ANEXO D - INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO (IMR)

Objeto: Avaliação da Qualidade dos Serviços de Alimentação e Nutrição – Restaurante Universitário (RU/UFJ)

INTRODUÇÃO

Este documento estabelece a metodologia de aferição de desempenho e qualidade para a gestão do contrato de prestação de serviços de fornecimento de refeições. A fiscalização fundamenta-se no princípio da eficiência e na busca pelo valor público, vinculando o pagamento da CONTRATADA ao cumprimento efetivo dos níveis de serviço estabelecidos, conforme diretrizes do Decreto nº 10.947/2022 e normativas internas da UFJ.

OBJETIVO

Mensurar, de forma objetiva e técnica, a performance da **CONTRATADA** em relação às obrigações pactuadas no Termo de Referência, garantindo a conformidade higiênico-sanitária e nutricional das refeições servidas.

MÉTODO DE AVALIAÇÃO

A aferição será realizada por meio do formulário IMR, composto por 65 (sessenta e cinco) indicadores de desempenho. Para cada item, será atribuída uma pontuação baseada no grau de conformidade:

- **3 Pontos (Realizada):** Cumprimento integral do item.
- **1 Ponto (Parcialmente Realizada):** Cumprimento incompleto, desde que não comprometa a segurança alimentar.
- **0 Ponto (Não Realizada):** Inexecução do item ou falha que comprometa a qualidade do serviço.

Parágrafo Único: Falhas que acarretem risco iminente à saúde de comensais ou colaboradores (conforme normas da ANVISA) exigem correção imediata. Nestes casos, não será admitida a concessão de prazo para saneamento como atenuante de pontuação, procedendo-se à glosa direta e eventual abertura de processo administrativo sancionador.

A pontuação bruta será convertida em nota escalar de 0 a 10,0, mediante a aplicação de regra de três simples 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

Compete à Comissão de Fiscalização, designada por portaria específica:

- **Aferição Diária:** Registro sistemático em formulário próprio para subsidiar o fechamento mensal.
- **Notificação Imediata:** Comunicar formalmente à **CONTRATADA** notas 0 ou 1, garantindo o direito ao contraditório e ampla defesa prévia.
- **Consolidação:** Encaminhar o IMR consolidado ao Gestor do Contrato até o **5º dia útil** do mês subsequente, acompanhado das evidências e justificativas das glosas.

DESCRIÇÃO DO PROCESSO DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS

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		
Conceito Geral Proveniente Da Média Global Do Quadro Resumo Mensal De Avaliação	**Porcentagem Do Valor Mensal Da Contratação (Impacto Financeiro)**	**Nota Final Mensal**
	100%	0x > 9
	95%	8,0 ≤ x < 9,0
	90%	7,0 ≤ x < 8,0

	85%	x < 7,0

FLUXO DO PROCESSO DE PAGAMENTO

1. **Avaliação:** A fiscalização qualifica o desempenho mensal.
2. **Ciência:** A **CONTRATADA** recebe o Quadro Resumo Mensal e o IMR para ciência e providências de correção.
3. **Ajuste Financeiro:** O valor da fatura mensal será calculado proporcionalmente à Nota Final obtida, conforme a tabela anterior e constante no Item 4, sem prejuízo de outras sanções previstas em lei.

ANEXO E - DOCUMENTO AUXILIAR AO PREENCHIMENTO DO FORMULÁRIO DE INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO

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.
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.
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.
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.
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.
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 estipulado e informado no registro da ocorrência.
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.
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.
9. Cumprimento das boas práticas ambientais quanto a destinação 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.

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.
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 estipulado e informado no registro da ocorrência.
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.
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.
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.
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.
16. 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.
17. 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.
18. 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.
19. O quadro de nutricionistas atende o previsto na Resolução do CFN n.° 600/2018	Quadro incompleto de nutricionistas conforme Resolução CFN nº 600/2018 receberá pontuação 0.
20. 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.
21. 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.
22. 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.

23. 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.
24. 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.
25. 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.
26. Matérias primas reprovadas são substituídas dentro do prazo estipulado pelo Setor de Nutrição PRAE/UFJ e ou acordado com a empresa	Em caso de descumprimento dos prazos acordados para substituição de matérias primas reprovadas será atribuída pontuação 0.
27. 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.
28. O parecer do Setor de Nutrição PRAE/UFJ 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.
29. O parecer do Setor de Nutrição PRAE/UFJ 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.
30. 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 (>70% em relação ao número de refeições servidas no mesmo dia da semana anterior, em condições operacionais semelhantes) não será penalizado
31. 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.
32. 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.
33. Clientes com necessidades dietéticas especiais são adequadamente atendidos, mediante solicitação do Setor de Nutrição PRAE/UFJ, 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.
34. 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
35. 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.
36. 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.
37. 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.
38. A quantidade de utensílios disponíveis para as diferentes etapas do fluxograma de produção e distribuição e 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
39. 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.
40. 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 feitas 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.
41. Preparações degustadas e reprovadas durante análise sensorial pelo Setor de Nutrição PRAE/UFJ 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.

42. 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.
43. As preparações são executadas de acordo com as informações descritas na ficha técnica aprovada	A 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.
44. As porções das preparações distribuídas aos usuários estão de acorda 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 0.
45. 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.
46. 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 pontuação 0. 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.
47. O tempo de espera na fila para aquisição de refeições (caixa) não ultrapasse 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.
48. 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.
49. 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.
50. Alvará Sanitário atualizado	Se o Alvará Sanitário não estiver atualizado será atribuída pontuação 0.
51. 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.
52. 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
53. 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.
54. A Contratada possui e cumpre cronograma anual de capacitação da equipe e mantém os registros atualizados e as 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.
55. 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.
56. 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.
57. 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.
58. 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.
59. 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.
60. 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.

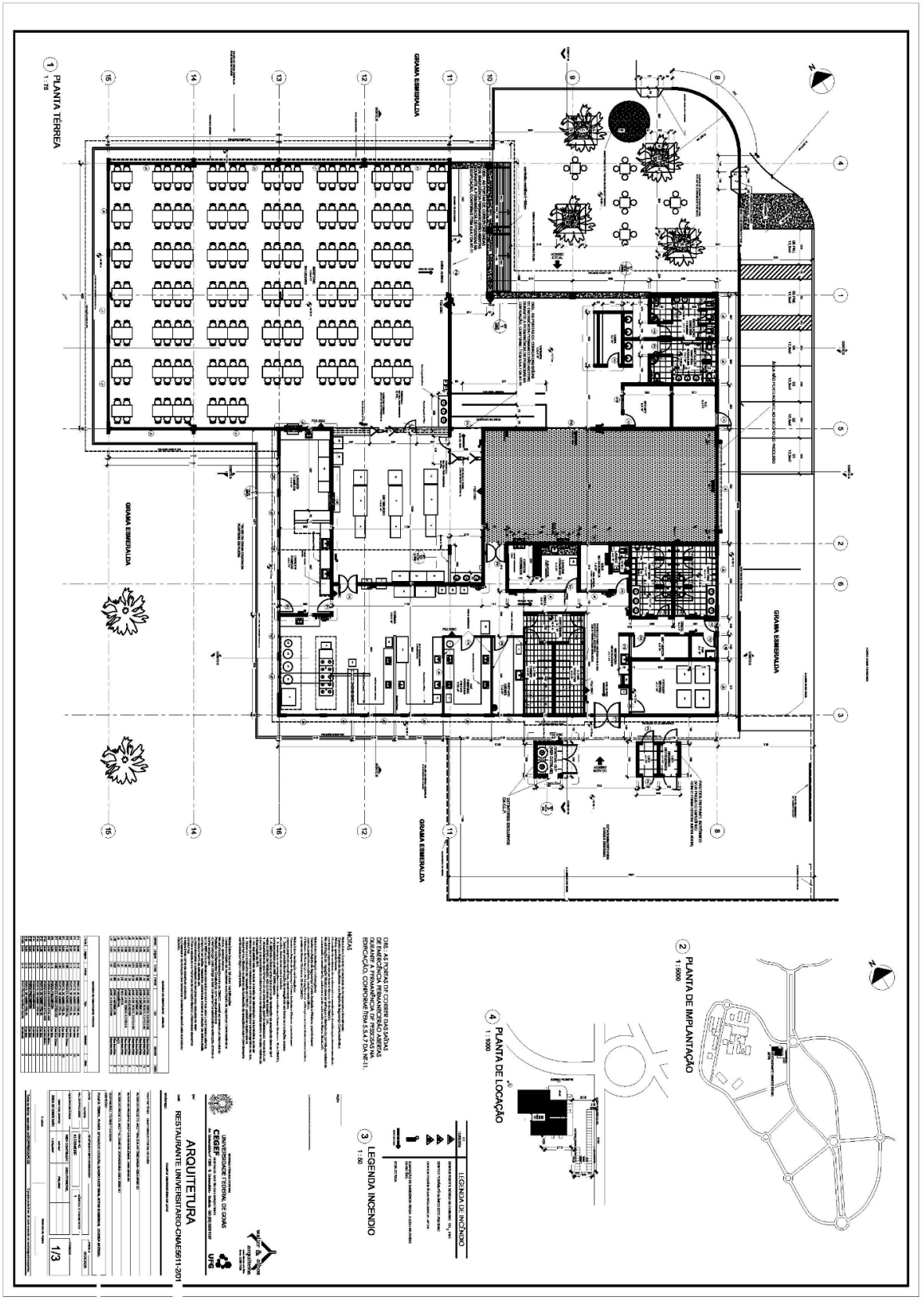
61. Balanças, termômetros e os dispositivos de aferição de temperatura de câmaras frias, balcões de distribuição e passthrough são calibrados anualmente e sempre que inconsistências nas medidas são verificadas, sendo mantidos os registros de calibração	Se balanças, termômetro e os dispositivos de câmaras 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.
62. 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.
63. 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.
64. 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.
65. 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.

UNIDADE: RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO (RU/UFJ) – EXERCÍCIO 2025

Objeto: Inventário analítico de bens permanentes e equipamentos vinculados à unidade do Restaurante Universitário da Universidade Federal de Jataí, referente ao levantamento patrimonial realizado no exercício de 2025.

Nota de Controle Interno: Este documento constitui arquivo apartado, porém complementar, à Relação Geral de Bens Inventariados da Instituição, em observância aos princípios da segregação de funções e da transparência na gestão de ativos públicos.

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	CONDIÇÕES DE TRANSPORTE/ENTREGADOR	PESO TOTAL (g)	PESO PTN (g)	TEMP. QUENTE (°C)	TEMP. FIO (°C)	CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS		
							APARÊNCIA	SABOR	AROMA

Legenda para avaliação das Características Sensoriais: 1 - Adequado; 2 - Parcialmente adequado; 3 - Inadequado.

N	TOMBO ANTIGO	TOMBO SIADS	DESCRIÇÃO	STATUS	REGULARIZADO	CONFERÊNCIA	OBSERVAÇÃO
1	653110	14564665	CALDEIRÃO INDUSTRIAL, MARCA: MOBINOX	CONFERIDO	SIM	SIADS	
2	653111	14564666	CALDEIRÃO INDUSTRIAL, MARCA: MOBINOX	CONFERIDO	SIM	SIADS	
3	653113	14565121	CALDEIRÃO INDUSTRIAL, MARCA: MOBINOX	CONFERIDO	SIM	SIADS	
4	656031	14564667	BALCAO REFRIGERADO C/ CORRE BANDEJAS, MARCA INECOM / BDR1500.	CONFERIDO	SIM	SIADS	
5	656033	14564668	BALCAO REFRIGERADO C/ CORRE BANDEJAS, MARCA INECOM / BDR1500.	CONFERIDO	SIM	SIADS	
6	656032	14564669	BALCAO REFRIGERADO C/ CORRE BANDEJAS, MARCA INECOM / BDR1500.	CONFERIDO	SIM	SIADS	
7	652549	14564875	ESTANTE 4 PLANOS GRADEADOS EM PERFIL, MARCA: STELLINOX	CONFERIDO	SIM	SIADS	
8	652550	14564876	ESTANTE 4 PLANOS GRADEADOS EM PERFIL, MARCA: STELLINOX	CONFERIDO	SIM	SIADS	
9	652389	14564879	BALCÃO TERMICO INDUSTRIAL EM AÇO. MARCA SOLUTION	CONFERIDO	SIM	SIADS	
10	652388	14564880	BALCÃO TERMICO INDUSTRIAL EM AÇO. MARCA SOLUTION	CONFERIDO	SIM	SIADS	
11	650768	14565165	ESTANTE 4 PLANOS INOX 304 DE 95X60X180 CLA	CONFERIDO	SIM	SIADS	
12	650769	14565166	ESTANTE 4 PLANOS INOX 304 DE 95X60X180 CLA	CONFERIDO	SIM	SIADS	
13	650766	14565167	ESTANTE 4 PLANOS INOX 304 DE 95X60X180 CLA	CONFERIDO	SIM	SIADS	
14	650767	14565168	ESTANTE 4 PLANOS INOX 304 DE 95X60X180 CLA	CONFERIDO	SIM	SIADS	
15	650435	14565186	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
16	650437	14565187	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
17	650412	14565188	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	

18	**650455**	**14565189**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
19	**650438**	**14565190**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
20	**650443**	**14565191**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
21	**650442**	**14565192**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
22	**650441**	**14565193**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
23	**650417**	**14565194**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
24	**650449**	**14565195**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	DANIFICADO(A)
25	**650448**	**14565196**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
26	**650424**	**14565197**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
27	**650423**	**14565198**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
28	**650452**	**14565199**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
29	**650770**	**14565200**	ESTANTE 4 PLANOS INOX 304 GRAND - 120X60X180CM	CONFERIDO	SIM	SIADS	
30	**650771**	**14565201**	ESTANTE 4 PLANOS INOX 304 GRAND - 120X60X180CM	CONFERIDO	SIM	SIADS	
31	**650772**	**14565202**	ESTANTE 4 PLANOS INOX 304 GRAND - 120X60X180CM	CONFERIDO	SIM	SIADS	
32	**650773**	**14565203**	ESTANTE 4 PLANOS INOX 304 GRAND - 120X60X180CM	CONFERIDO	SIM	SIADS	
33	**651261**	**14565221**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
34	**651147**	**14565222**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
35	**651064**	**14565223**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	DANIFICADO(A)
36	**651921**	**14565224**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
37	**651234**	**14565225**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
38	**650866**	**14565226**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
39	**651008**	**14565227**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
40	**651263**	**14565228**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
41	**651032**	**14565229**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	DANIFICADO(A)
42	**651902**	**14565230**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
43	**651315**	**14565231**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
44	**650867**	**14565232**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
45	**651919**	**14565233**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	DANIFICADO(A)
46	**650898**	**14565234**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	DANIFICADO(A)
47	**611085**	**14565235**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
48	**651258**	**14565236**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
49	**651003**	**14565237**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	

50	**651949**	**14565238**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
51	**651118**	**14565239**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
52	**651209**	**14565240**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
53	**151231**	**14565241**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
54	**651030**	**14565242**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
55	**651029**	**14565243**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
56	**651951**	**14565244**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
57	**651910**	**14565245**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
58	**651097**	**14565246**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	DANIFICADO(A)
59	**651282**	**14565247**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
60	**14565248**	**14565248**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
61	**651070**	**14565249**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
62	**651256**	**14565250**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
63	**651912**	**14565251**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	DANIFICADO(A)
64	**650874**	**14565252**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
65	**651069**	**14565253**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
66	**651279**	**14565254**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
67	**151226**	**14565255**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
68	**651307**	**14565256**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
69	**151227**	**14565257**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
70	**651150**	**14565258**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
71	**650893**	**14565259**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	DANIFICADO(A)
72	**651252**	**14565260**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
73	**651281**	**14565261**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
74	**651306**	**14565262**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
75	**651102**	**14565263**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
76	**651073**	**14565264**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
77	**651022**	**14565265**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
78	**651303**	**14565266**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
79	**651959**	**14565267**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
80	**14565268**	**14565268**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
81	**651249**	**14565269**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
82	**651134**	**14565270**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
83	**14565271**	**14565271**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
84	**651248**	**14565272**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	DANIFICADO(A)
85	**651049**	**14565273**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	

86	**650855**	**14565274**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
87	**651164**	**14565275**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
88	**651021**	**14565276**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
89	**651932**	**14565278**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
90	**651220**	**14565279**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
91	**650879**	**14565280**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
92	**650878**	**14565281**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
93	**651045**	**14565282**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
94	**651168**	**14565283**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
95	**651042**	**14565284**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
96	**650852**	**14565285**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
97	**651298**	**14565286**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
98	**651218**	**14565287**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
99	**651986**	**14565288**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
100	**651167**	**14565289**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
101	**651274**	**14565290**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
102	**651964**	**14565291**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
103	**651217**	**14565292**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	DANIFICADO(A)
104	**651083**	**14565293**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
105	**651985**	**14565294**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
106	**651268**	**14565295**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
107	**651319**	**14565296**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	DANIFICADO(A)
108	**651084**	**14565297**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	DANIFICADO(A)
109	**14565963**	**14565963**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	DANIFICADO(A)
110	**651184**	**14565299**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	DANIFICADO(A)
111	**366557**	**14565300**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	DANIFICADO(A)
112	**651984**	**14565301**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
113	**651186**	**14565302**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
114	**651926**	**14565303**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
115	**651056**	**14565304**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
116	**651039**	**14565305**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
117	**651040**	**14565306**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
118	**651214**	**14565307**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
119	**651188**	**14565308**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
120	**651061**	**14565309**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
121	**651265**	**14565310**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	

122	**650857**	**14565311**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
123	**611091**	**14565312**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
124	**651062**	**14565313**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
125	**651087**	**14565314**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
126	**651112**	**14565315**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
127	**651930**	**14565316**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
128	**651138**	**14565317**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
129	**651190**	**14565318**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
130	**651240**	**14565319**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
131	**650883**	**14565321**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
132	**651189**	**14565322**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
133	**650428**	**14565324**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
134	**651085**	**14565328**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
135	**651065**	**14565948**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
136	**651179**	**14565949**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
137	**651236**	**14565950**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
138	**651006**	**14565951**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
139	**ô51920**	**14565952**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
140	**651977**	**14565953**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
141	**650897**	**14565954**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
142	**651005**	**14565956**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
143	**651180**	**14565957**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
144	**14565958**	**14565958**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
145	**651317**	**14565959**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
146	**650896**	**14565960**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
147	**651316**	**14565961**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
148	**650899**	**14565962**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
149	**651063**	**14565963**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	DANIFICADO(A)
150	**651918**	**14565964**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	DANIFICADO(A)
151	**651121**	**14565965**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	DANIFICADO(A)
152	**651177**	**14565966**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
153	**651120**	**14565967**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
154	**651235**	**14565968**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
155	**651178**	**14565969**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
156	**651007**	**14565970**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
157	**651976**	**14565971**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	

158	**14565972**	**14565972**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
159	**651974**	**14565973**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
160	**651314**	**14565974**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
161	**651119**	**14565975**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
162	**651233**	**14565976**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
163	**620074**	**14565977**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
164	**651182**	**14565978**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	DANIFICADO(A)
165	**651924**	**14565979**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
166	**650900**	**14565980**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
167	**651068**	**14565981**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
168	**651002**	**14565982**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
169	**ô51313**	**14565983**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
170	**651972**	**14565984**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
171	**I51067**	**14565985**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
172	**651117**	**14565986**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
173	**651973**	**14565987**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
174	**620290**	**14565988**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
175	**651922**	**14565989**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
176	**651066**	**14565990**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
177	**651181**	**14565991**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	DANIFICADO(A)
178	**651004**	**14565992**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
179	**651312**	**14565993**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	DANIFICADO(A)
180	**151232**	**14565994**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
181	**651311**	**14565995**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	DANIFICADO(A)
182	**651172**	**144565996**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
183	**651129**	**14565997**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
184	**651970**	**14565998**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	DANIFICADO(A)
185	**651072**	**14565999**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
186	**151229**	**14566000**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
187	**651913**	**14566001**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
188	**651128**	**14566002**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
189	**651971**	**14566003**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
190	**651071**	**14566004**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
191	**651310**	**14566005**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	DANIFICADO(A)
192	**651173**	**14566006**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
193	**151230**	**14566007**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	

194	**650892**	**14566008**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
195	**14566009**	**14566009**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	DANIFICADO(A)
196	**651170**	**14566010**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
197	**651309**	**14566011**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
198	**651969**	**14566012**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
199	**651911**	**14566013**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
200	**651001**	**14566014**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
201	**651171**	**14566015**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	DANIFICADO(A)
202	**650891**	**14566016**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
203	**651175**	**14566017**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
204	**651308**	**14566018**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
205	**651967**	**14566019**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
206	**650894**	**14566020**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
207	**651126**	**14566021**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	DANIFICADO(A)
208	**651075**	**14566022**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
209	**651176**	**14566023**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
210	**651968**	**14566024**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
211	**651074**	**14566025**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
212	**651125**	**14566026**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
213	**651917**	**14566027**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
214	**651965**	**14566028**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
215	**651915**	**14566029**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
216	**651124**	**14566030**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	DANIFICADO(A)
217	**651174**	**14566031**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
218	**151224**	**14566032**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
219	**651916**	**14566033**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	DANIFICADO(A)
220	**651123**	**14566034**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	DANIFICADO(A)
221	**651966**	**14566035**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
222	**651305**	**14566036**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
223	**I51225**	**14566037**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
224	**650895**	**14566038**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
225	**I51223**	**14566039**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
226	**651934**	**14566040**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
227	**651051**	**14566041**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
228	**651166**	**14566042**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
229	**651019**	**14566043**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	

230	**651991**	**14566044**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
231	**651108**	**14566045**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
232	**651304**	**14566046**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
233	**651933**	**14566047**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
234	**651109**	**14566048**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
235	**650853**	**14566049**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
236	**651052**	**14566050**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
237	**651020**	**14566051**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
238	**651990**	**14566052**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
239	**651106**	**14566053**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
240	**651302**	**14566054**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
241	**14566055**	**14566055**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
242	**650854**	**14566056**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
243	**651221**	**14566057**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
244	**651050**	**14566058**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
245	**651107**	**14566059**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
246	**651300**	**14566060**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
247	**651105**	**14566061**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	DANIFICADO(A)
248	**651015**	**14566062**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
249	**651054**	**14566063**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
250	**14566064**	**14566064**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
251	**651219**	**14566065**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
252	**651016**	**14566066**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
253	**651169**	**14566067**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
254	**651055**	**14566068**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
255	**651937**	**14566069**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
256	**651301**	**14566070**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
257	**651987**	**14566071**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
258	**651017**	**14566072**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
259	**651103**	**14566073**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	DANIFICADO(A)
260	**14566074**	**14566074**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
261	**651936**	**14566075**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
262	**651053**	**14566076**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
263	**651299**	**14566077**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
264	**366555**	**14566078**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
265	**651104**	**14566079**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	

266	**650851**	**14566080**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
267	**651935**	**14566081**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
268	**651018**	**14566082**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
269	**650860**	**14566083**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
270	**651159**	**14566084**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
271	**651297**	**14566085**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
272	**651927**	**14566086**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
273	**651115**	**14566087**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
274	**651012**	**14566088**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	DANIFICADO(A)
275	**366556**	**14566089**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
276	**650859**	**14566090**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	DANIFICADO(A)
277	**651013**	**14566091**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
278	**651216**	**14566092**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
279	**651058**	**14566093**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	DANIFICADO(A)
280	**651295**	**14566094**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
281	**651215**	**14566095**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
282	**651113**	**14566096**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
283	**650862**	**14566098**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
284	**651158**	**14566099**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
285	**651983**	**14566100**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
286	**651057**	**14566101**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
287	**651982**	**14566102**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
288	**651925**	**14566103**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
289	**651296**	**14566104**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
290	**650861**	**14566105**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
291	**651114**	**14566106**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
292	**651157**	**14566107**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
293	**651981**	**14566108**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	DANIFICADO(A)
294	**651009**	**14566109**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
295	**651931**	**14566110**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
296	**651111**	**14566111**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
297	**651293**	**14566112**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
298	**14566113**	**14566113**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
299	**651162**	**14566114**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
300	**651294**	**14566115**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
301	**650856**	**14566116**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	

302	**651212**	**14566117**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
303	**651292**	**14566118**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
304	**651110**	**14566119**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
305	**651929**	**14566120**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
306	**651010**	**14566121**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
307	**651160**	**14566122**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
308	**651211**	**14566123**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
309	**650858**	**14566124**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
310	**651011**	**14566125**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
311	**651979**	**14565298**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
312	**14566189**	**14566189**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
313	**651060**	**14566127**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
314	**651928**	**14566128**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
315	**651090**	**14566129**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
316	**651289**	**14566130**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
317	**650868**	**14566131**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
318	**651945**	**14566132**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
319	**651148**	**14566133**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
320	**651035**	**14566134**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
321	**651903**	**14566135**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
322	**651204**	**14566136**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
323	**651262**	**14566137**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
324	**651205**	**14566138**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
325	**650869**	**14566139**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
326	**651288**	**14566140**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
327	**651904**	**14566141**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
328	**651946**	**14566143**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
329	**651034**	**14566144**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
330	**651901**	**14566145**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
331	**651092**	**14566146**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
332	**651206**	**14566147**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
333	**651947**	**14566148**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
334	**651291**	**14566149**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
335	**610915**	**14566150**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
336	**651149**	**14566151**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	DANIFICADO(A)
337	**651091**	**14566152**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	

338	**651948**	**14566153**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
339	**651031**	**14566155**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	DANIFICADO(A)
340	**651033**	**14565297**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
341	**651999**	**14566156**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
342	**651094**	**14566157**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
343	**650864**	**14566158**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
344	**651144**	**14566159**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
345	**651207**	**14566160**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
346	**651286**	**14566161**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	DANIFICADO(A)
347	**652000**	**14566162**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
348	**651143**	**14566163**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
349	**650865**	**14566165**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
350	**14566166**	**14566166**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	DANIFICADO(A)
351	**14566167**	**14566167**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
352	**651208**	**14566168**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
353	**651287**	**14566169**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
354	**650863**	**14566170**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
355	**651095**	**14566171**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
356	**651260**	**14566172**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
357	**651210**	**14566173**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
358	**14566174**	**14566174**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	DANIFICADO(A)
359	**651197**	**14566175**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
360	**651154**	**14566176**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
361	**651028**	**14566177**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
362	**651996**	**14566178**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
363	**651938**	**14566179**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
364	**650875**	**14566180**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
365	**651198**	**14566181**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
366	**651027**	**14566182**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
367	**651096**	**14566183**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
368	**14566184**	**14566184**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
369	**651255**	**14566185**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
370	**651997**	**14566186**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
371	**651099**	**14566187**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
372	**651284**	**14566188**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
373	**650873**	**14566190**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	DANIFICADO(A)

374	**651908**	**14566191**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
375	**651098**	**14566192**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
376	**651909**	**14566193**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
377	**651155**	**14566194**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
378	**651941**	**14566195**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
379	**151200**	**14566196**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
380	**651283**	**14566197**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
381	**651992**	**14566198**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
382	**650871**	**14566199**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
383	**651025**	**14566200**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
384	**651942**	**14566201**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
385	**651151**	**14566202**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
386	**151201**	**14566203**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
387	**651251**	**14566204**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
388	**651993**	**14566205**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
389	**651024**	**14566207**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
390	**650872**	**14566208**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
391	**651907**	**14566209**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
392	**651278**	**14566210**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
393	**651253**	**14566211**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
394	**651023**	**14566212**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
395	**651905**	**14566213**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	DANIFICADO(A)
396	**651202**	**14566214**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
397	**651943**	**14566215**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	DANIFICADO(A)
398	**651153**	**14566216**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
399	**650870**	**14566217**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
400	**651280**	**14566218**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
401	**651203**	**14566219**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
402	**651254**	**14566220**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
403	**651152**	**14566221**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	DANIFICADO(A)
404	**151995**	**14566222**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
405	**651944**	**14566223**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
406	**651101**	**14566224**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
407	**651047**	**14566225**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
408	**650882**	**14566226**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
409	**651275**	**14566227**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	

410	**651191**	**14566228**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
411	**651133**	**14566229**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
412	**651077**	**14566230**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
413	**651276**	**14566231**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
414	**651135**	**14566232**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
415	**651250**	**14566233**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
416	**651046**	**14566234**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	DANIFICADO(A)
417	**650880**	**14566235**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
418	**651078**	**14566236**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	DANIFICADO(A)
419	**651193**	**14566237**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
420	**651960**	**14566238**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
421	**651277**	**14566239**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
422	**651136**	**14566240**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
423	**651192**	**14566241**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
424	**651271**	**14566242**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
425	**651245**	**14566243**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
426	**651195**	**14566244**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
427	**651130**	**14566245**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
428	**651044**	**14566246**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
429	**651079**	**14566247**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
430	**651963**	**14566248**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
431	**651272**	**14566249**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
432	**651080**	**14566250**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
433	**651194**	**14566251**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
434	**651131**	**14566252**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
435	**651962**	**14566253**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
436	**651081**	**14566254**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
437	**651273**	**14566255**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
438	**651132**	**14566256**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
439	**651247**	**14566257**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
440	**650877**	**14566258**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
441	**651196**	**14566259**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
442	**651246**	**14566260**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
443	**651043**	**14566261**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
444	**651082**	**14566262**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
445	**650876**	**14566263**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	

446	**651140**	**14566264**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
447	**651041**	**14566265**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
448	**651242**	**14566266**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
449	**611847**	**14566267**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
450	**651185**	**14566268**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
451	**651269**	**14566269**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
452	**651241**	**14566270**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
453	**651141**	**14566271**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	DANIFICADO(A)
454	**650888**	**14566272**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
455	**650887**	**14566273**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
456	**651320**	**14566274**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
457	**651244**	**14566275**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	DANIFICADO(A)
458	**651142**	**14566276**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
459	**651954**	**14566277**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
460	**651243**	**14566278**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
461	**650886**	**14566279**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
462	**651037**	**14566280**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
463	**651086**	**14566281**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
464	**651137**	**14566282**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
465	**651956**	**14566283**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
466	**651187**	**14566284**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
467	**651238**	**14566285**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
468	**651955**	**14566286**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
469	**650885**	**14566287**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
470	**651038**	**14566288**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
471	**651036**	**14566289**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
472	**651266**	**14566290**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
473	**650884**	**14566291**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
474	**651957**	**14566292**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
475	**651089**	**14566293**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
476	**651139**	**14566294**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	DANIFICADO(A)
477	**651239**	**14566295**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
478	**651267**	**14566296**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
479	**650429**	**14566297**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
480	**650427**	**14566298**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
481	**650433**	**14566299**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	

482	**650430**	**14566300**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
483	**650431**	**14566301**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	DANIFICADO(A)
484	**650436**	**14566302**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
485	**650434**	**14566303**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
486	**650439**	**14566304**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
487	**650440**	**14566305**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
488	**650446**	**14566306**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
489	**650445**	**14566307**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
490	**650444**	**14566308**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
491	**650447**	**14566309**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
492	**650453**	**14566310**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
493	**ô50451**	**14566311**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
494	**650450**	**14566312**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
495	**650409**	**14566313**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
496	**650410**	**14566314**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
497	**650454**	**14566315**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
498	**650456**	**14566316**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
499	**650414**	**14566317**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
500	**650413**	**14566318**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
501	**650416**	**14566319**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
502	**650415**	**14566320**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
503	**650419**	**14566321**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
504	**650418**	**14566322**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
505	**650420**	**14566324**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
506	**650421**	**14566154**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
507	**650422**	**14566325**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
508	**650426**	**14566326**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
509	**650425**	**14566327**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
510	**651367**	**14566328**	MESA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	DANIFICADO(A)
511	**651366**	**14566329**	MESA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
512	**651372**	**14566330**	MESA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
513	**651371**	**14566331**	MESA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
514	**651370**	**14566332**	MESA DE REFEITORIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	DANIFICADO(A)
515	**651359**	**14566333**	MESA DE REFEITORIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
516	**14566334**	**14566334**	MESA DE REFEITORIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
517	**651363**	**14566335**	MESA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	DANIFICADO(A)

518	**651354**	**14566336**	MESA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
519	**14566337**	**14566337**	MESA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
520	**651352**	**14566338**	MESA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
521	**651357**	**14566339**	MESA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
522	**651358**	**14566340**	MESA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
523	**651356**	**14566341**	MESA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
524	**651348**	**14566342**	MESA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
525	**651339**	**14566343**	MESA DE REFEITORIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	DANIFICADO(A)
526	**651390**	**14566344**	MESA DE REFEITORIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
527	**651391**	**14566345**	MESA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
528	**651341**	**14566346**	MESA DE REFEITORIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
529	**651392**	**14566347**	MESA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
530	**651386**	**14566348**	MESA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
531	**651345**	**14566349**	MESA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	DANIFICADO(A)
532	**651388**	**14566350**	MESA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	DANIFICADO(A)
533	**651396**	**14566351**	MESA DE REFEITORIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	DANIFICADO(A)
534	**651398**	**14566352**	MESA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
535	**651334**	**14566353**	MESA DE REFEITORIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
536	**651338**	**14566354**	MESA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
537	**651337**	**14566355**	MESA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
538	**651325**	**14566356**	MESA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
539	**651376**	**14566357**	MESA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
540	**651326**	**14566358**	MESA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	DANIFICADO(A)
541	**651327**	**14566359**	MESA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
542	**651328**	**14566360**	MESA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	DANIFICADO(A)
543	**651375**	**14566361**	MESA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
544	**651330**	**14566362**	MESA DE REFEITORIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	DANIFICADO(A)
545	**651331**	**14566363**	MESA DE REFEITORIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
546	**651374**	**14566364**	MESA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
547	**651383**	**14566365**	MESA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
548	**651321**	**14566366**	MESA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
549	**151384**	**14566367**	MESA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
550	**651380**	**14566368**	MESA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
551	**651324**	**14566369**	MESA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	DANIFICADO(A)

552	**652336**	**14566428**	FREEZER INDUSTRIAL VERTICAL INOX 4 PORTAS DE VIDRO, MARCA MOBINOX	CONFERIDO	SIM	SIADS	
553	**652391**	**14566446**	MODULO VERTICAL MOVEL EM INOX DE PASSTHROGH TERMICO, MARCA SOLUTION	CONFERIDO	SIM	SIADS	
554	**14566487**	**14566487**	FOGÃO INDUSTRIAL, MARCA: MOBINOX	CONFERIDO	SIM	SIADS	
555	**652503**	**14566492**	REFRIGERADOR INDUSTRIAL VERTICAL 4 PORTAS EM VIDRO, MARCA: REFRIMATE	CONFERIDO	SIM	SIADS	
556	**652398**	**14566620**	MODULO VERTICAL MOVEL EM INOX DE PASSTHROGH TERMICO, MARCA SOLUTION	CONFERIDO	SIM	SIADS	
557	**652390**	**14566678**	MODULO VERTICAL MOVEL EM INOX DE PASSTHROGH TERMICO, MARCA SOLUTION	CONFERIDO	SIM	SIADS	
558	**650765**	**14566681**	MESA APOIO INOX 304 DE 160X80X76CM	CONFERIDO	SIM	SIADS	
559	**652396**	**14566723**	MESA LISA CENTRAL REFRIGERADA INDUSTRIAL EM INOX, MARCA SOLUTION	CONFERIDO	SIM	SIADS	
560	**652392**	**14566724**	MESA LISA CENTRAL REFRIGERADA INDUSTRIAL EM INOX, MARCA SOLUTION	CONFERIDO	SIM	SIADS	
561	**651377**	**14567886**	MESA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	DANIFICADO(A)
562	**651347**	**14567887**	MESA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
563	**651340**	**14567888**	MESA DE REFEITORIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	DANIFICADO(A)
564	**651333**	**14567889**	MESA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
565	**651389**	**14567890**	MESA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	DANIFICADO(A)
566	**651368**	**14567891**	MESA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
567	**651332**	**14567892**	MESA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
568	**651361**	**14567893**	MESA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
569	**651397**	**14567894**	MESA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
570	**651385**	**14567895**	MESA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
571	**651360**	**14567896**	MESA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	DANIFICADO(A)

572	**651378**	**14567897**	MESA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
573	**651346**	**14567898**	MESA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
574	**651353**	**14567899**	MESA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
575	**651329**	**14567900**	MESA DE REFEITORIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
576	**651336**	**14567901**	MESA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	DANIFICADO(A)
577	**651343**	**14567902**	MESA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
578	**651373**	**14567903**	MESA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	DANIFICADO(A)
579	**651365**	**14567904**	MESA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
580	**651393**	**14567905**	MESA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
581	**651351**	**14567906**	MESA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
582	**651379**	**14567907**	MESA DE REFEITORIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
583	**651387**	**14567908**	MESA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	DANIFICADO(A)
584	**651335**	**14567909**	MESA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
585	**651323**	**14567910**	MESA DE REFEITORIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
586	**651342**	**14567911**	MESA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
587	**651394**	**14567912**	MESA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
588	**651349**	**14567913**	MESA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
589	**651400**	**14567914**	MESA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
590	**651362**	**14567915**	MESA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
591	**651395**	**14567916**	MESA DE REFEITORIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	DANIFICADO(A)
592	**651344**	**14567917**	MESA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
593	**651381**	**14567918**	MESA DE REFEITORIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
594	**651369**	**14567919**	MESA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
595	**651399**	**14567920**	MESA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	DANIFICADO(A)
596	**651350**	**14567921**	MESA DE REFEITORIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	DANIFICADO(A)
597	**650407**	**14567931**	MESA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	DANIFICADO(A)
598	**650408**	**14567932**	MESA DE REFEITORIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
599	**650403**	**14567933**	MESA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
600	**650404**	**14567934**	MESA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
601	**650405**	**14567935**	MESA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
602	**651322**	**14573502**	MESA DE REFEITORIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	DANIFICADO(A)
603	**651382**	**14573503**	MESA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
604	**14573509**	**14573509**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
605	**14573511**	**14573511**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
606	**14573512**	**14573512**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
607	**14573513**	**14573513**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	

608	**14573514**	**14573514**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
609	**14565277**	**14565277**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
610	**657661**		CARRO PARA LAVAGEM E TRANSPORTE DE CEREAIS, MARCA: GRUNOX	CONFERIDO	SEM IDENTIFICAÇAO	SEM IDENTIFICAÇAO	
611	**650763**		CARRO PLATAFORMA EM ANOS INOX 60X90X90CM	CONFERIDO	SEM IDENTIFICAÇAO	SEM IDENTIFICAÇAO	
612	**650764**		MESA APOIO INOX 304 DE 160X80X76CM	CONFERIDO	SEM IDENTIFICAÇAO	SEM IDENTIFICAÇAO	
613	**656037**		MODULO DE DISTRIBUIÇAO NEUTRO PARA TALHERES, MARCA INECOM / MDNT120O.	CONFERIDO	SEM IDENTIFICAÇAO	SEM IDENTIFICAÇAO	
614	**656039**		MODULO DE DISTRIBUIÇAO NEUTRO PARA TALHERES, MARCA INECOM / MDNT120O.	CONFERIDO	SEM IDENTIFICAÇAO	SEM IDENTIFICAÇAO	
615	**656040**		MODULO DE DIST. NEUTRO P/ TALHERES, MARCA INECOM / MDNT-1000.	CONFERIDO	SEM IDENTIFICAÇAO	SEM IDENTIFICAÇAO	
616	**657631**		MAQUINA DE LAVAR LOUÇAS - MC. NETTE R	CONFERIDO	SEM IDENTIFICAÇAO	SIM	A MAQUINA SE ENCONTRA NA COZINHA DO RU, PORÉM NÃO ESTÁ FUNCIONANDO. NAO HA COMO INFORMAR SEU DEFEITO.
617	**650881**	**14565955**	MESA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
618	**651200**	**14565327**	MESA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
619	**14566142**	**14566142**	CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SIM	SIADS	
620	**651953**		CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SEM IDENTIFICAÇAO	SEM IDENTIFICAÇAO	
621	**651961**		CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SEM IDENTIFICAÇAO	SEM IDENTIFICAÇAO	
622	**651975**		CADEIRA DE REFEITÓRIO	CONFERIDO	SEM IDENTIFICAÇAO	SEM IDENTIFICAÇAO	

623	**669111**		MESA INOX PEQUENA	CONFERIDO	SEM IDENTIFICAÇAO	SEM IDENTIFICAÇAO	
624	**669112**		MESA INOX PEQUENA	CONFERIDO	SEM IDENTIFICAÇAO	SEM IDENTIFICAÇAO	
625	**669107**		MESA INOX PEQUENA	CONFERIDO	SEM IDENTIFICAÇAO	SEM IDENTIFICAÇAO	
626	**669108**		MESA INOX PEQUENA	CONFERIDO	SEM IDENTIFICAÇAO	SEM IDENTIFICAÇAO	
627	**669109**		MESA INOX PEQUENA	CONFERIDO	SEM IDENTIFICAÇAO	SEM IDENTIFICAÇAO	
628	**669110**		MESA INOX PEQUENA	CONFERIDO	SEM IDENTIFICAÇAO	SEM IDENTIFICAÇAO	
629	**650774**		ESTANTE 4 PLANOS INOX 304 GRAND - 120X60X180CM	CONFERIDO	SEM IDENTIFICAÇAO	SEM IDENTIFICAÇAO	
630	**671536**		MESA GRANDE INOX - C/PEDRA DE MARMORE	CONFERIDO	SEM IDENTIFICAÇAO	SEM IDENTIFICAÇAO	
631			CORTINA DE AR SPRINGER 280V - BRANCA MODELO - AFACF15S5	CONFERIDO	SEM IDENTIFICAÇAO	SEM IDENTIFICAÇAO	
632			CORTINA DE AR SPRINGER 280V - BRANCA MODELO - AFACF15S5	CONFERIDO	SEM IDENTIFICAÇAO	SEM IDENTIFICAÇAO	
633			BEDOURO INDUSTRIAL 3 TORNEIRAS MARCA: KNOX BEBEDOURO - MODELO - KF10	CONFERIDO	SEM IDENTIFICAÇAO	SEM IDENTIFICAÇAO	
634	**652543**	**MATERIAL DE CONSUMO**	CARRO PARA TRANSPORTE COM PEDAL DE AÇO, MARCA: STELLINOX(LIXEIRA METÁLICA)	CONFERIDO	SIM	SIM	MATERIAL DE CONSUMO DE USO DURADOURO
635	**652544**	**MATERIAL DE CONSUMO**	CARRO PARA TRANSPORTE COM PEDAL DE AÇO, MARCA: STELLINOX(LIXEIRA METÁLICA)	CONFERIDO	SIM	SIM	MATERIAL DE CONSUMO DE USO DURADOURO
636	**652545**	**MATERIAL DE CONSUMO**	CARRO PARA TRANSPORTE COM PEDAL DE AÇO, MARCA: STELLINOX(LIXEIRA METÁLICA)	CONFERIDO	SIM	SIM	MATERIAL DE CONSUMO DE USO DURADOURO
637	**652546**	**MATERIAL DE CONSUMO**	CARRO PARA TRANSPORTE COM PEDAL DE AÇO, MARCA: STELLINOX(LIXEIRA METÁLICA)	CONFERIDO	SIM	SIM	MATERIAL DE CONSUMO DE USO DURADOURO

638	**652547**	**MATERIAL DE CONSUMO**	CARRO PARA TRANSPORTE COM PEDAL DE AÇO, MARCA: STELLINOX(LIXEIRA METÁLICA)	CONFERIDO	SIM	SIM	MATERIAL DE CONSUMO DE USO DURADOURO
639	**652548**	**MATERIAL DE CONSUMO**	CARRO PARA TRANSPORTE COM PEDAL DE AÇO, MARCA: STELLINOX(LIXEIRA METÁLICA)	CONFERIDO	SIM	SIM	MATERIAL DE CONSUMO DE USO DURADOURO
640			COIFA INDUSTRIAL GRANDES CAPMETAL	CONFERIDO	SEM IDENTIFICAÇAO	SEM IDENTIFICAÇAO	
641			COIFA INDUSTRIAL GRANDES CAPMETAL	CONFERIDO	SEM IDENTIFICAÇAO	SEM IDENTIFICAÇAO	
642			COIFA INDUSTRIAL GRANDES - SEM MARCA	CONFERIDO	SEM IDENTIFICAÇAO	SEM IDENTIFICAÇAO	
643			COIFA INDUSTRIAL GRANDES - SEM MARCA	CONFERIDO	SEM IDENTIFICAÇAO	SEM IDENTIFICAÇAO	

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

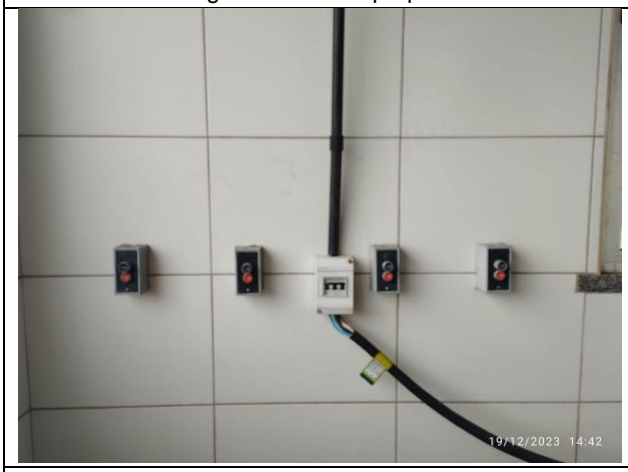


Figura 27 – Interruptores

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

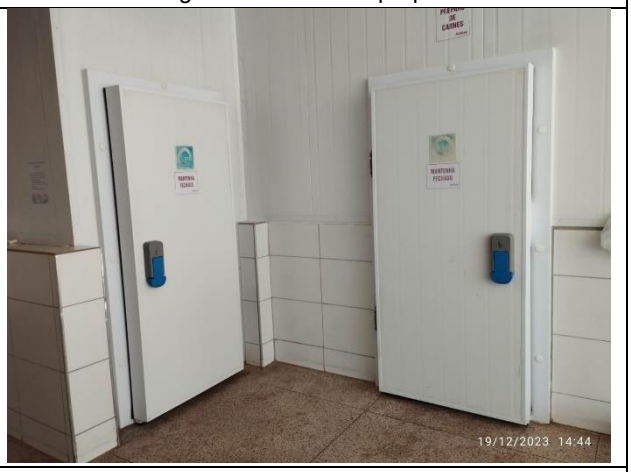
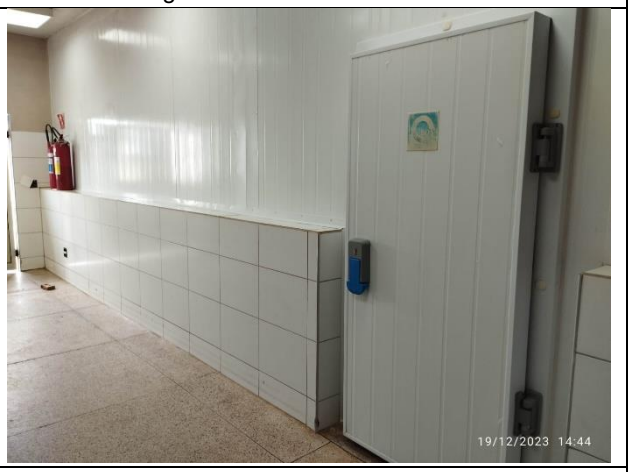
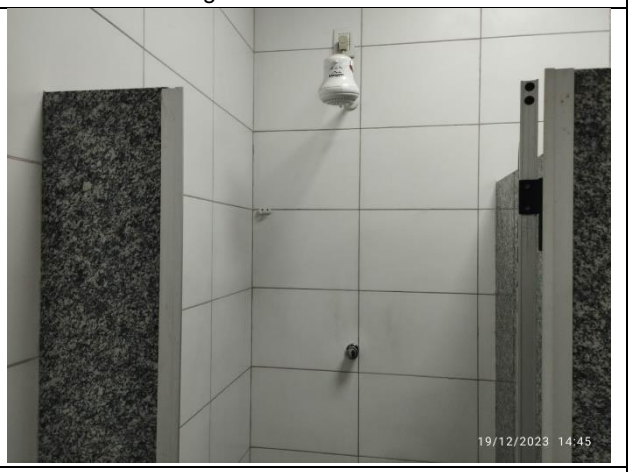


Figura 34 – Entrada Câmara fria

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>

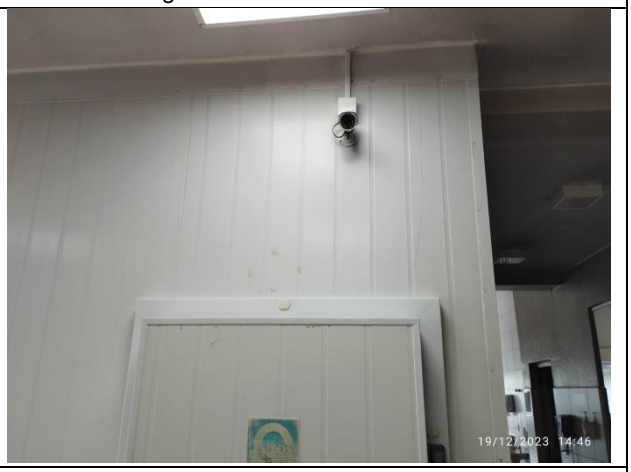
<table>
<tr><td> </td><td> </td></tr>
<tr><td>Figura 43 – vestiário</td><td>Figura 44 – Lavatórios vestiário</td></tr>
<tr><td> </td><td>  </td></tr>
<tr><td>Figura 45 – sanitários vestiários</td><td>Figura 46 – Câmera de monitoramento</td></tr>
<tr><td> </td><td> </td></tr>
<tr><td>Figura 47 – Lavatórios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

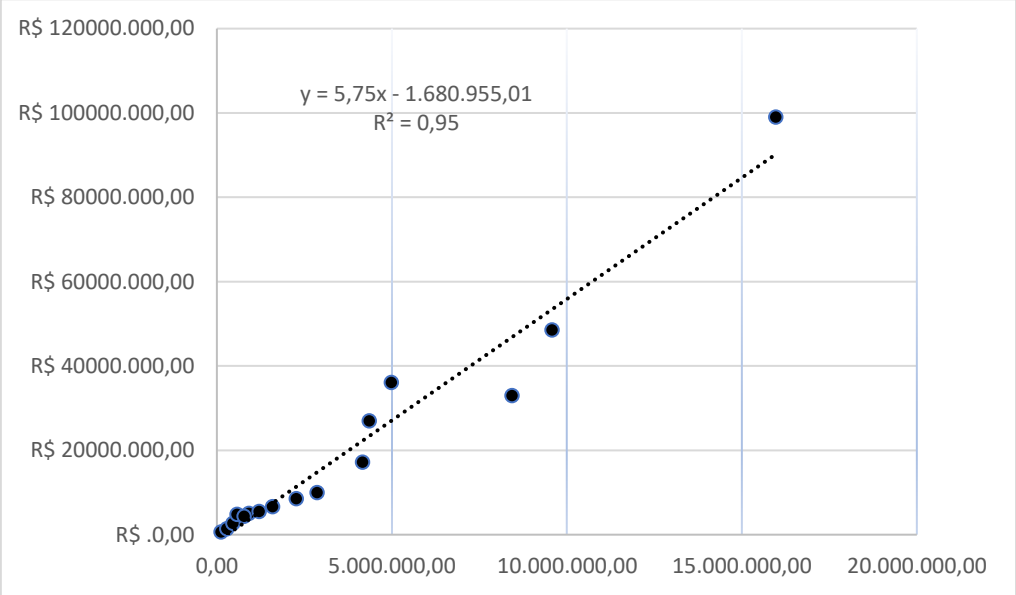
Graus	**III**	**II**	**I**
Pontos mínimos	**16**	**5**	**3**
Itens obrigatórios no grau correspondente	2, 4, 5 e 6 no grau III e os demais no mínimo no grau II	2, 4, 5 e 6 no mínimo no grau II e os demais no mínimo no grau I	Todos, no mínimo no grau I

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**

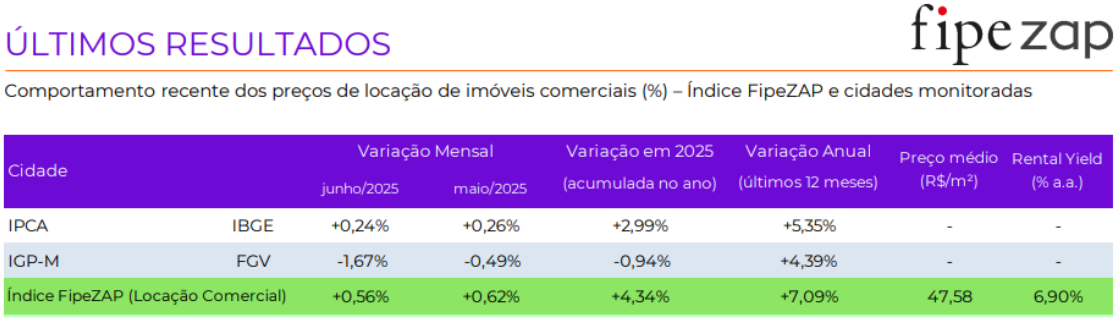
7 – CÁLCULO DO VALOR DE LOCAÇÃO DA EDIFICAÇÃO

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

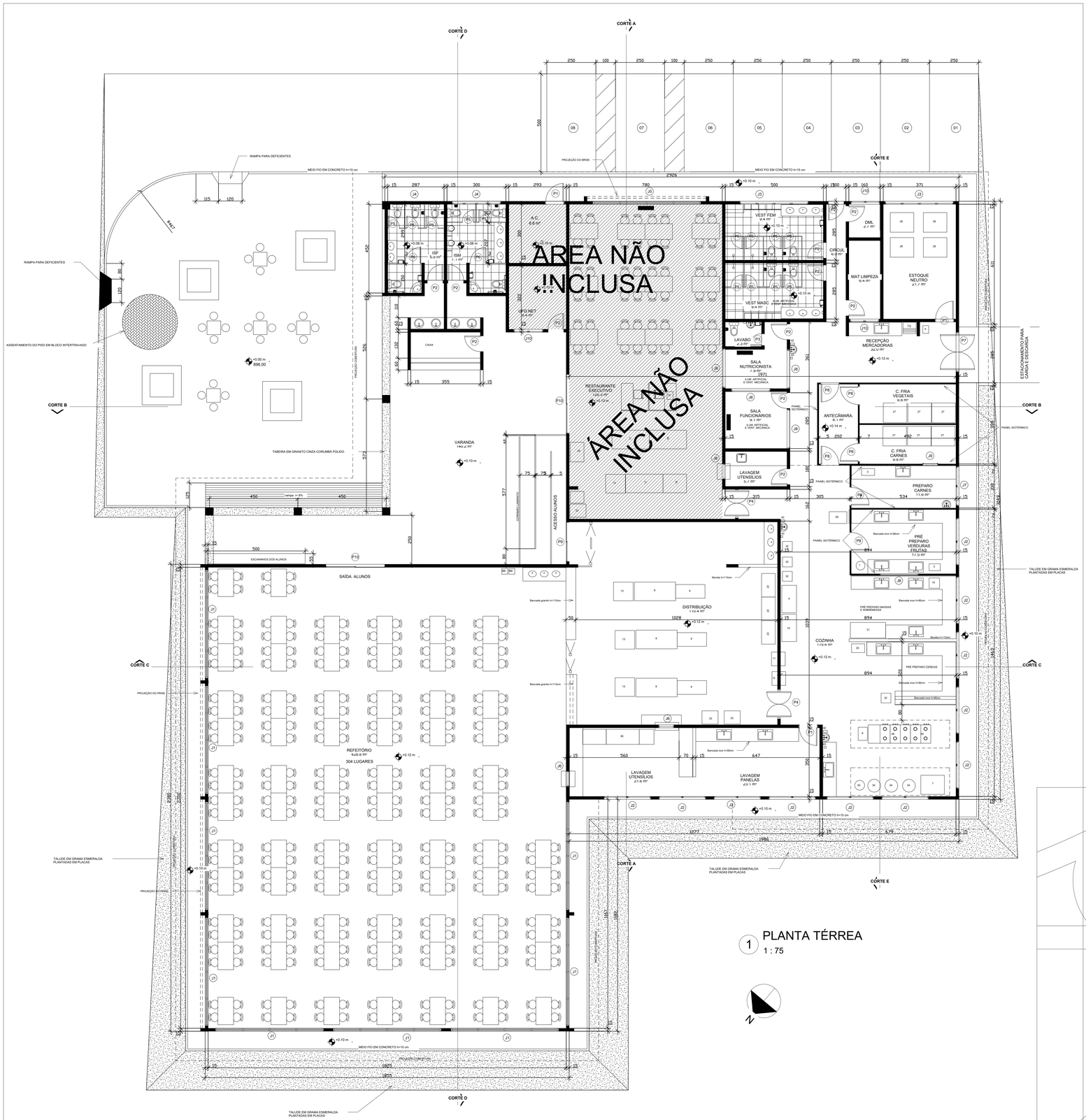
ATOS PRATICADOS:
LV.2 - R-04-MAT.56.968 - - - Doação
Em 26/02/2018 14:32:20.
Emol.:R$0 + Tx.Jud.:R$0
Fundos(39%): R$0 + ISS(4%):R$0
Total: R$0

Denis Gomes Jacinto
Escrevente Substituto

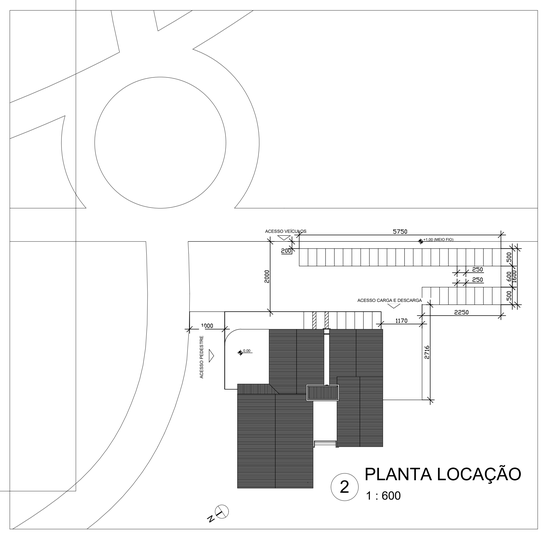
2º TABELIONATO DE NOTAS
Cristiney Fonseca Pereira
TABELIÃO
Carla Ribeiro Silva de Carvalho
Lázara Vanessa Freitas de Oliveira
Laylla Aparecida Alves Freitas
Lorena da Silva Franco
Patricya Fernanda Alves Freitas
Suzelly Krystyne de Freitas
Welton Messias de Oliveira
ESCREVENTES
JATAÍ-GO

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

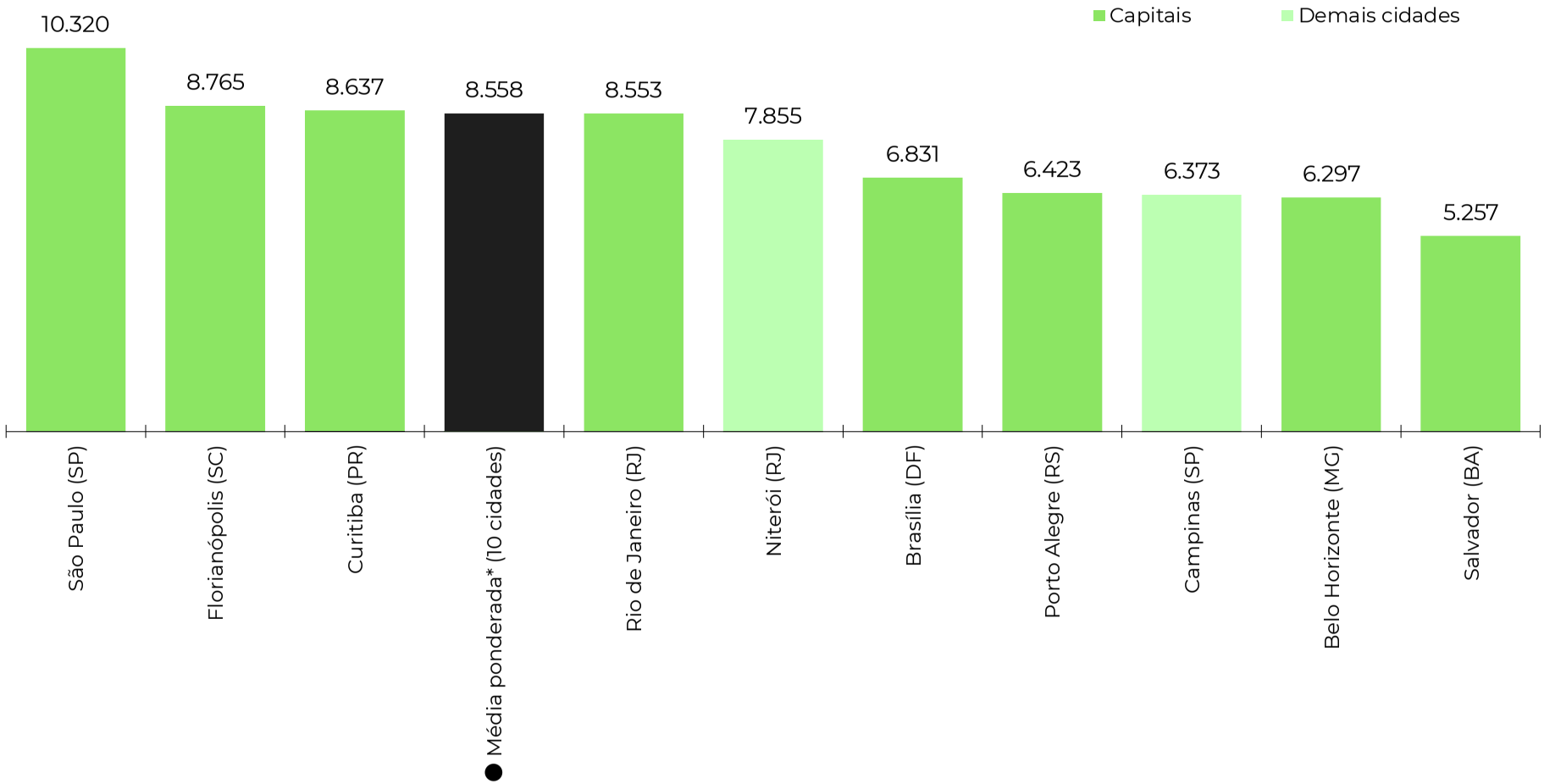
Comportamento recente dos preços de locação de imóveis comerciais (%) – Índice FipeZAP e cidades monitoradas

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

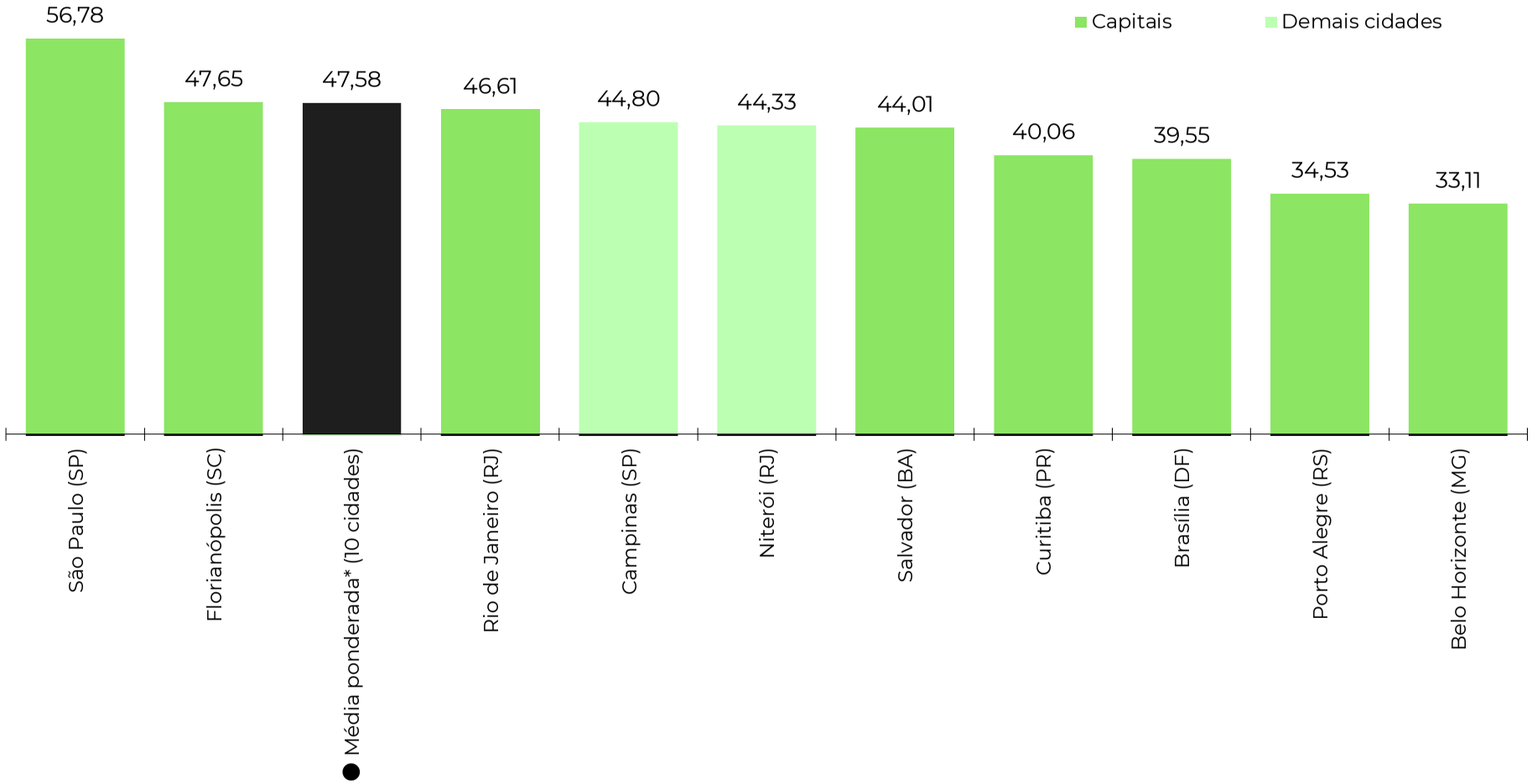
Comparativo do preço médio de venda de imóveis comerciais no último mês (R$/m²)



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

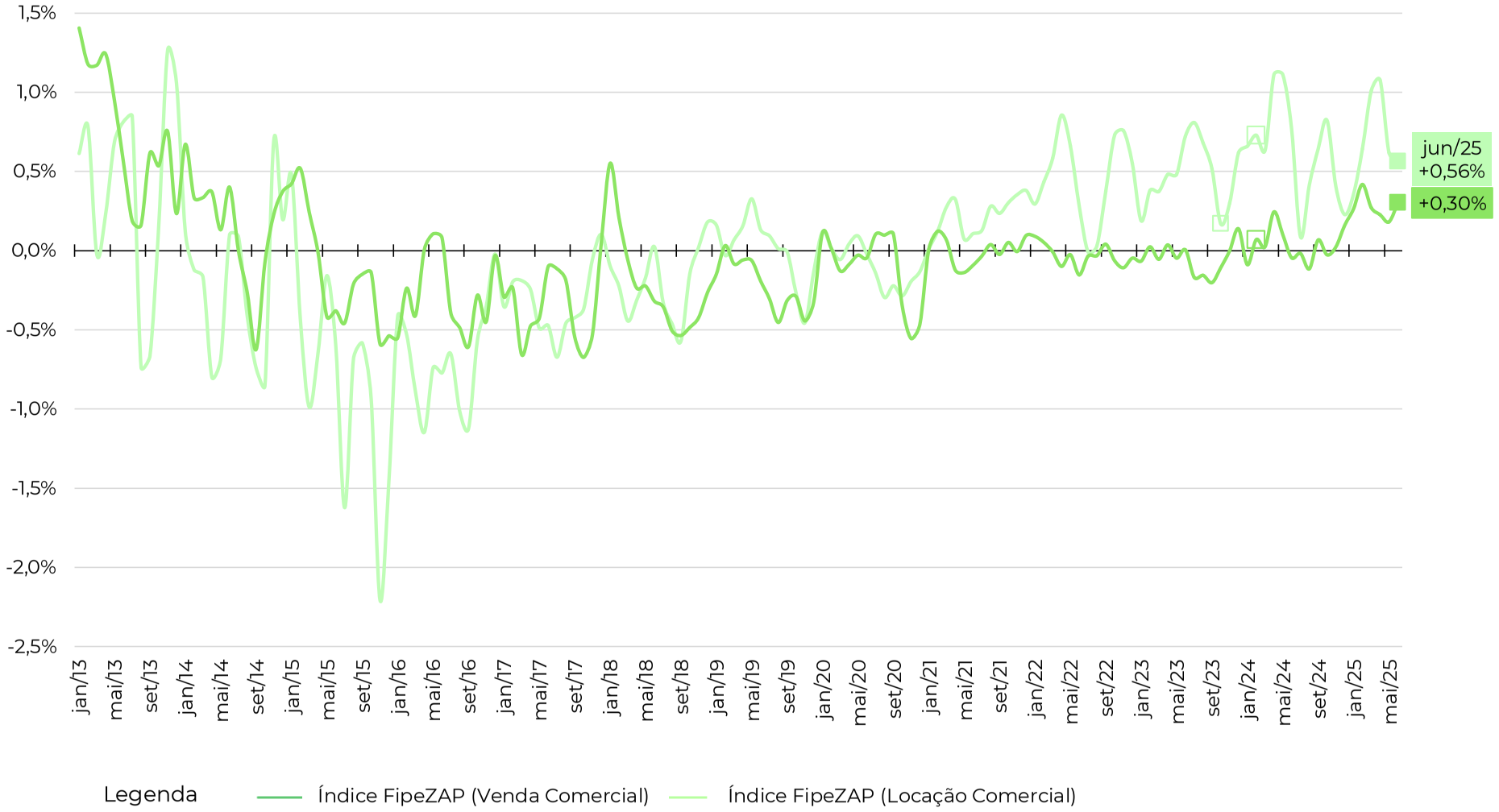
Comparativo do preço médio de locação de imóveis comerciais no último mês (R$/m²)



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)

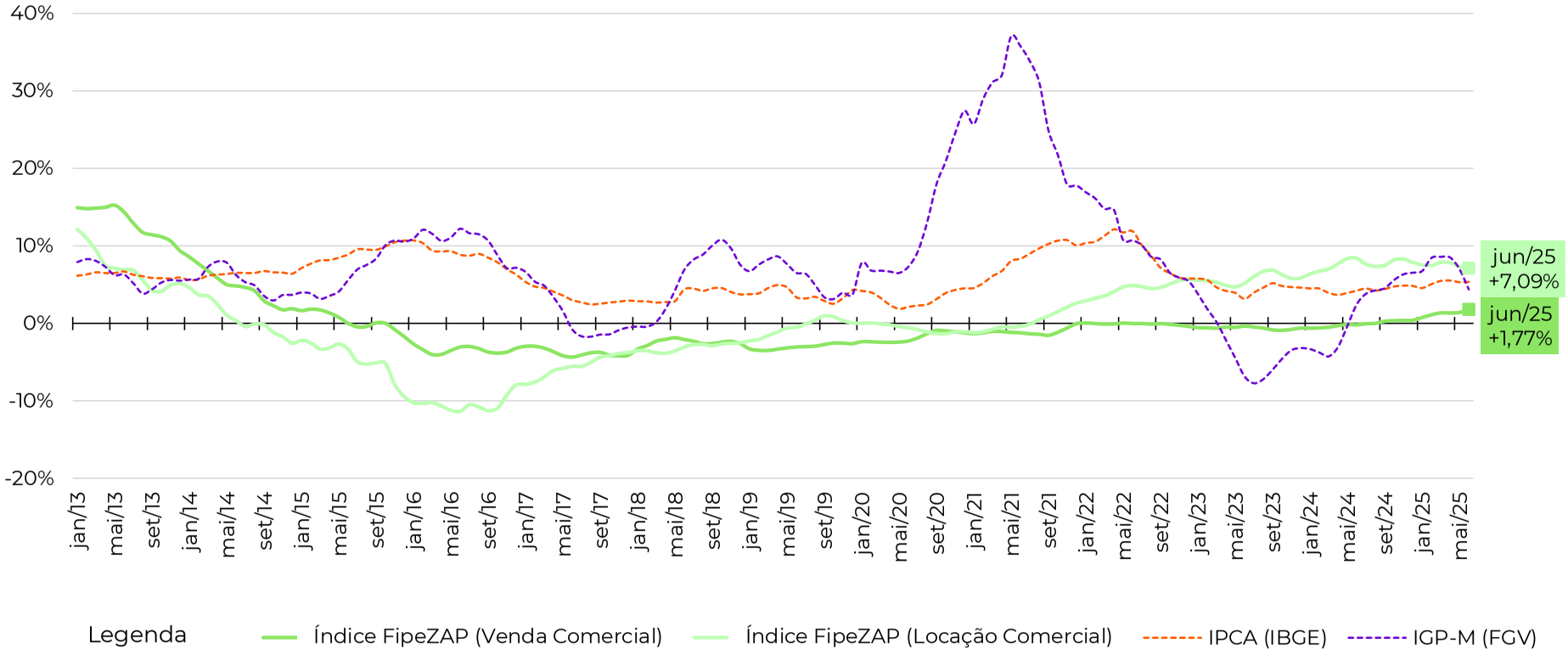


Fonte: Índice FipeZAP.

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%

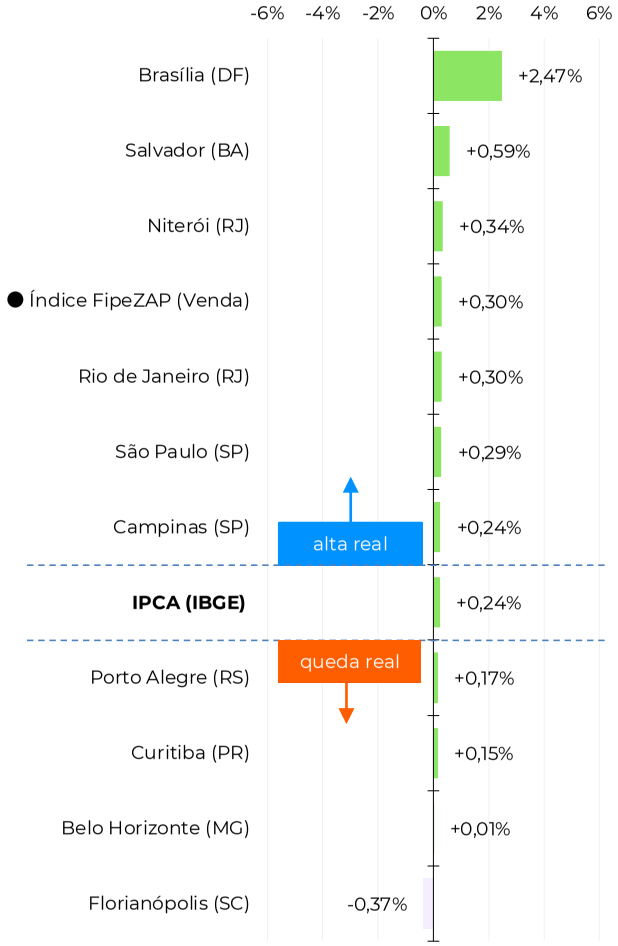
Fonte: Índice FipeZAP, IBGE e FGV/IBRE. Nota: (*) variação acumulada nos últimos 12 meses.

VARIAÇÃO DO ÍNDICE FIPEZAP COMERCIAL (VENDA)

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

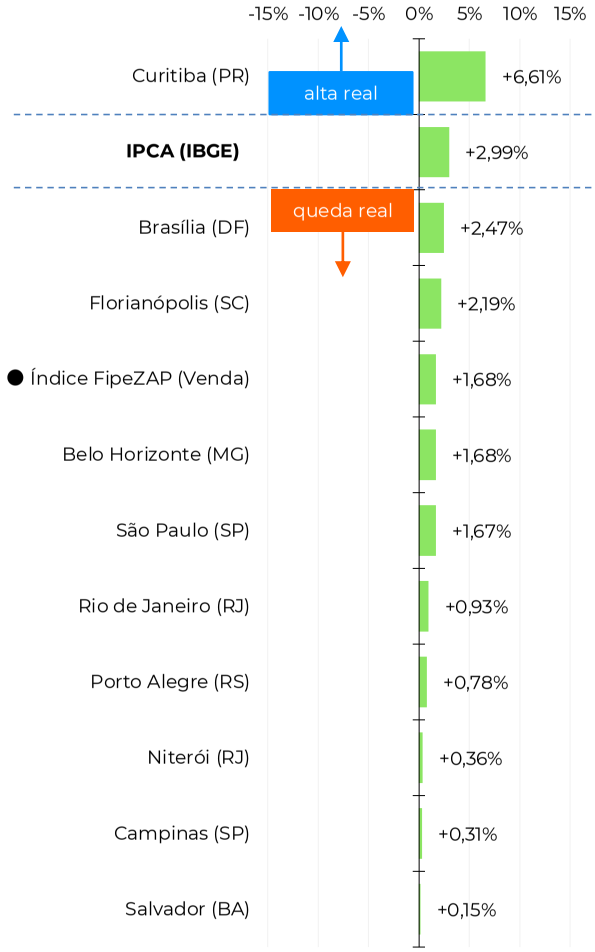
Variação no último mês (junho/2025)

Comparativo entre cidades no período (%)



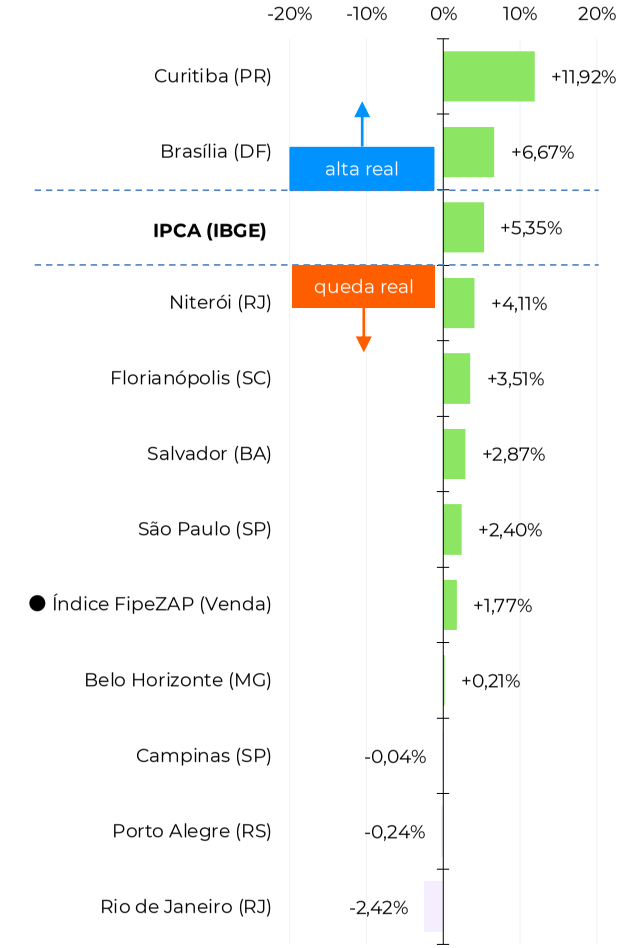
Variação acumulada no ano (2025)

Comparativo entre cidades no período (%)



Variação acumulada em 12 meses

Comparativo entre cidades no período (%)



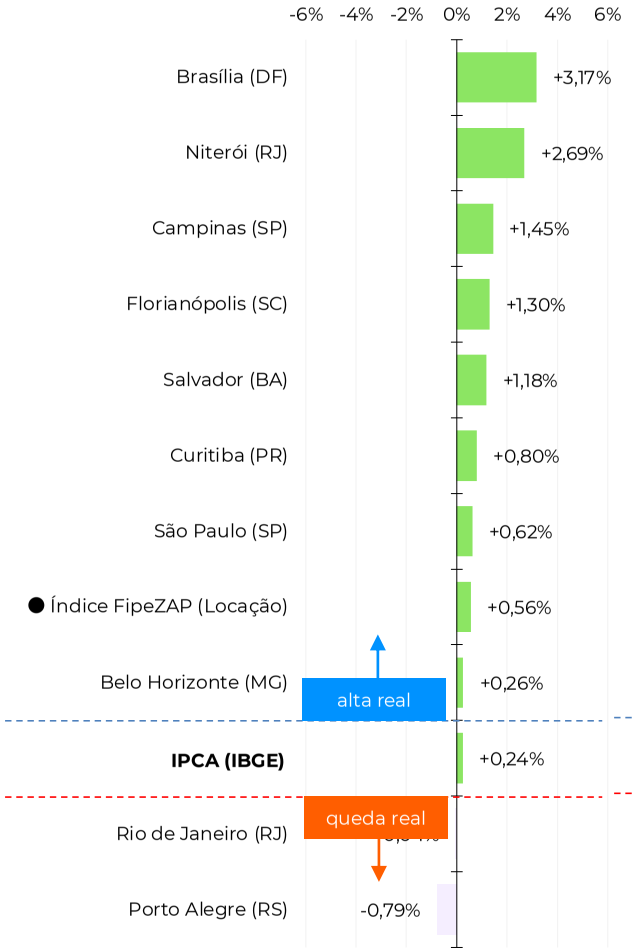
Fonte: Índice FipeZAP e IBGE.

VARIAÇÃO DO ÍNDICE FIPEZAP COMERCIAL (LOCAÇÃO)

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

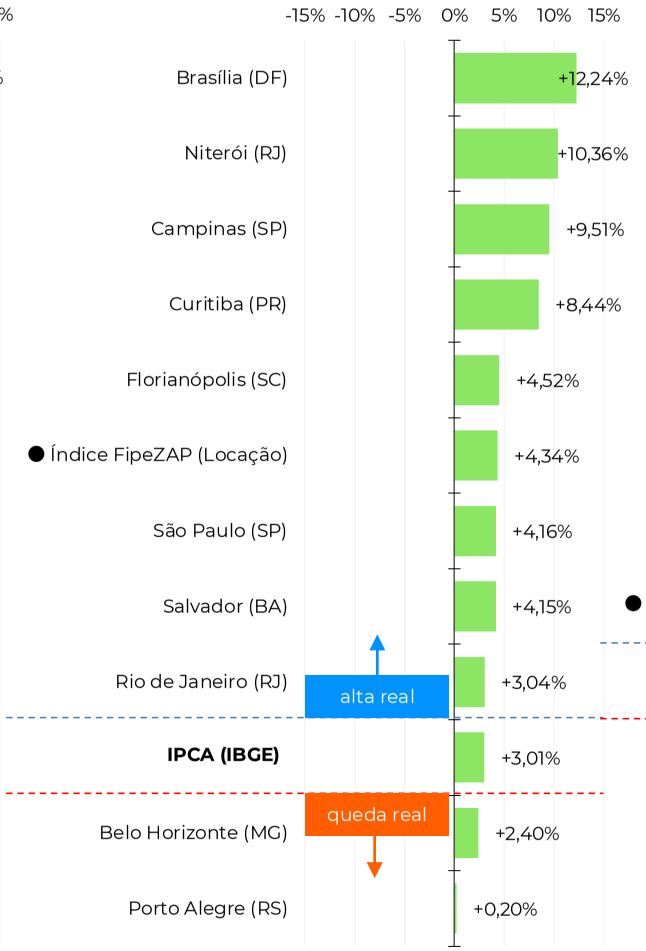
Variação no último mês

Comparativo entre cidades no período (%)



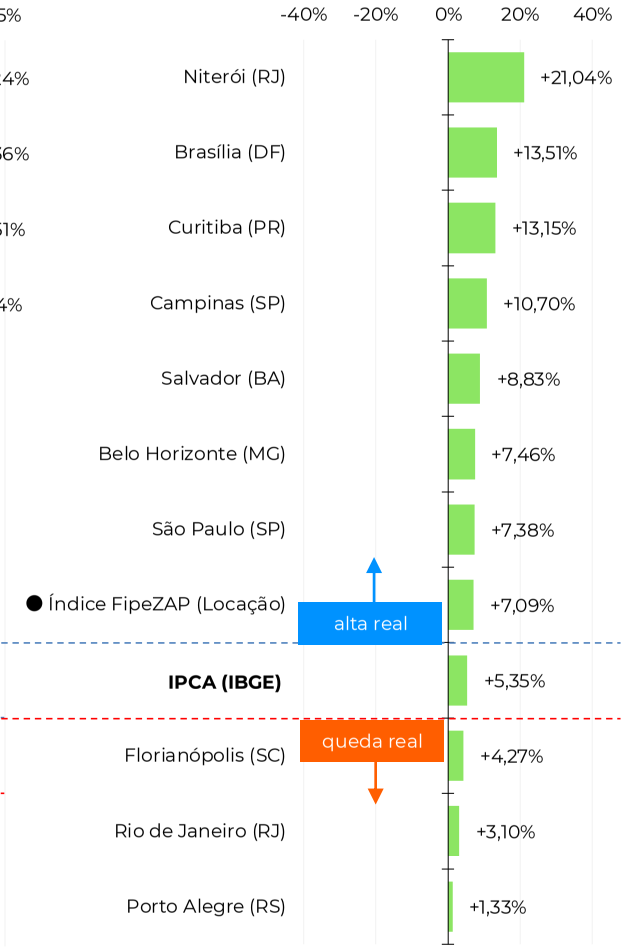
Variação acumulada no ano (2025)

Comparativo entre cidades no período (%)



Variação acumulada em 12 meses

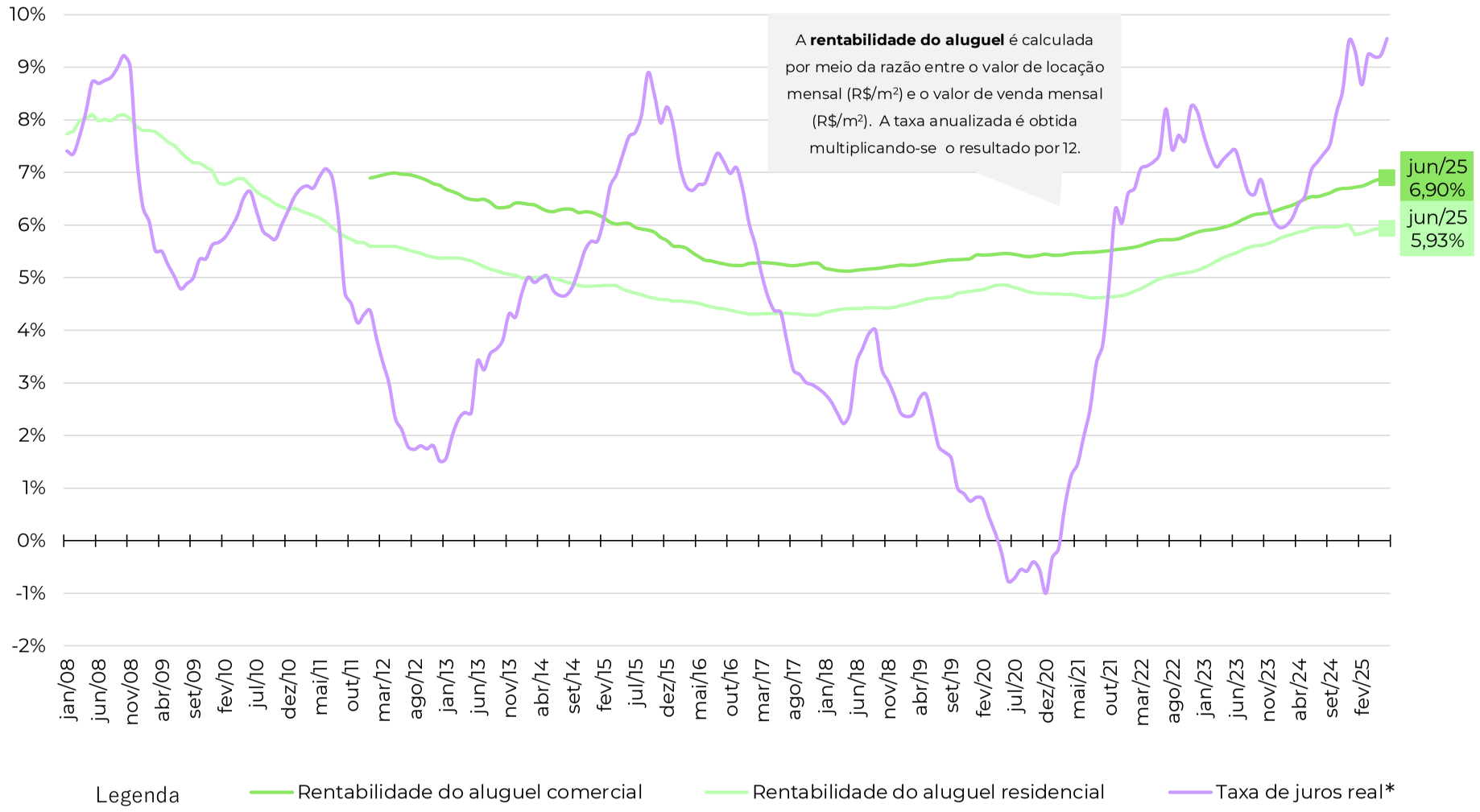
Comparativo entre cidades no período (%)



Fonte: Índice FipeZAP e IBGE.

EVOLUÇÃO DA RENTABILIDADE DO ALUGUEL COMERCIAL

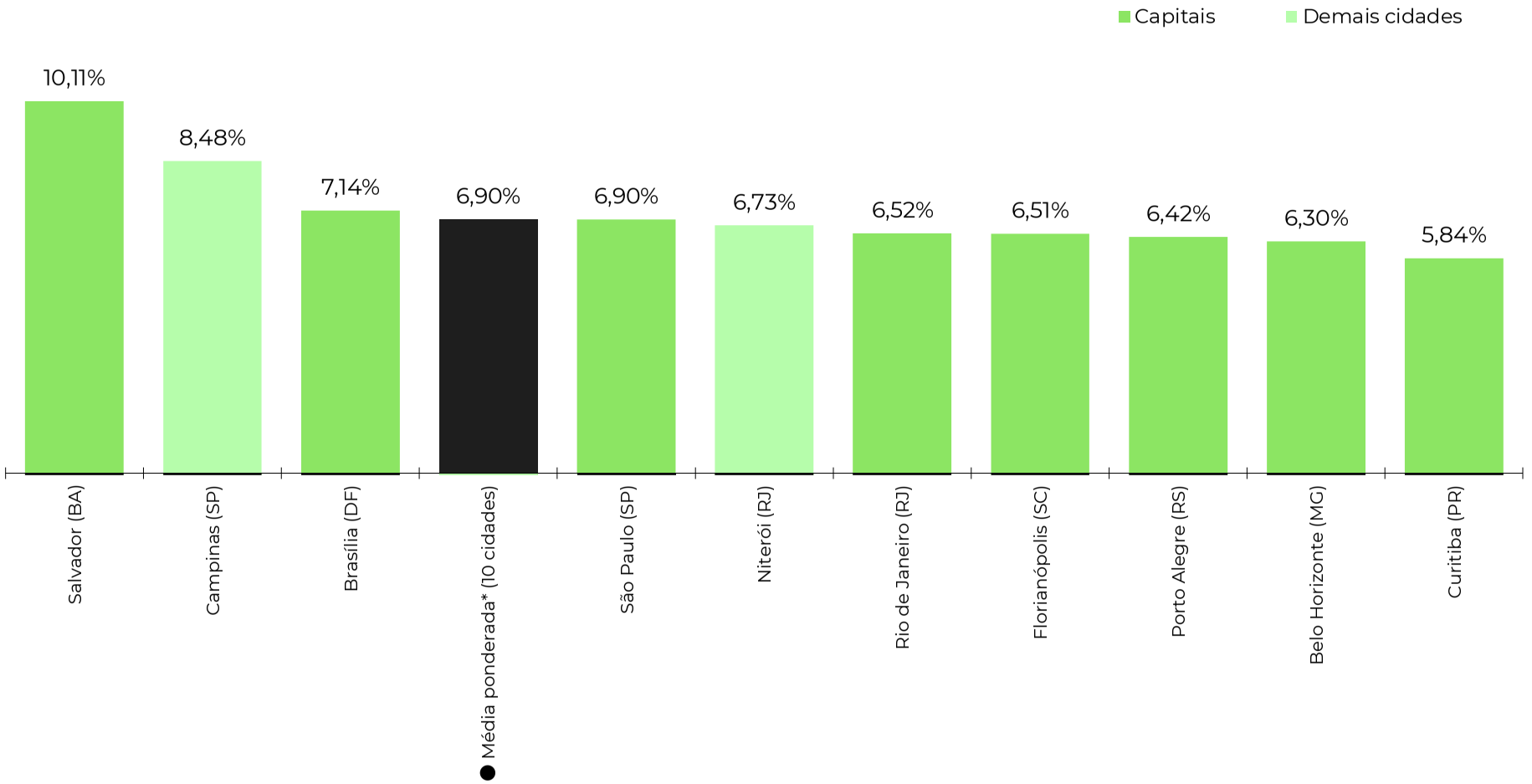
Evolução histórica da taxa de rentabilidade do aluguel de imóveis comerciais (em % a.a.)



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.

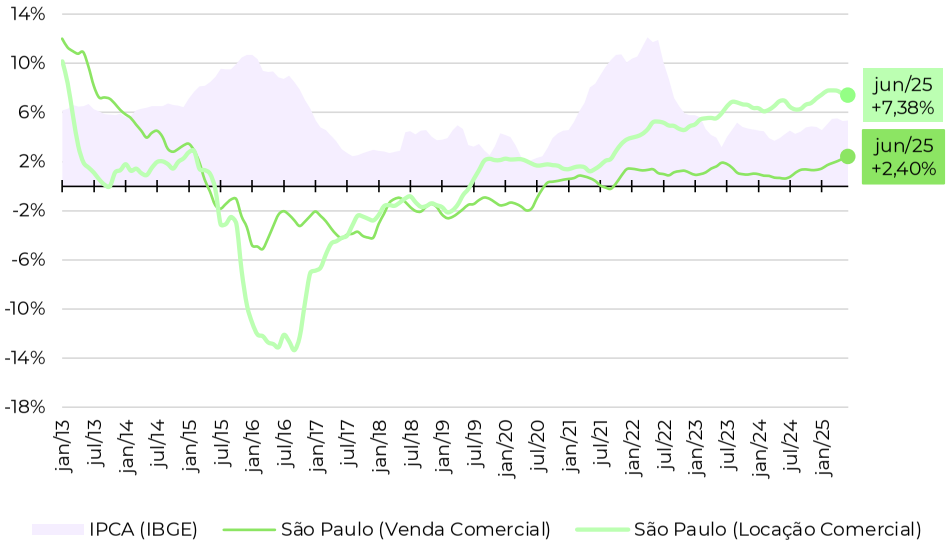
Últimos resultados do Índice FipeZAP (Locação Comercial)

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.

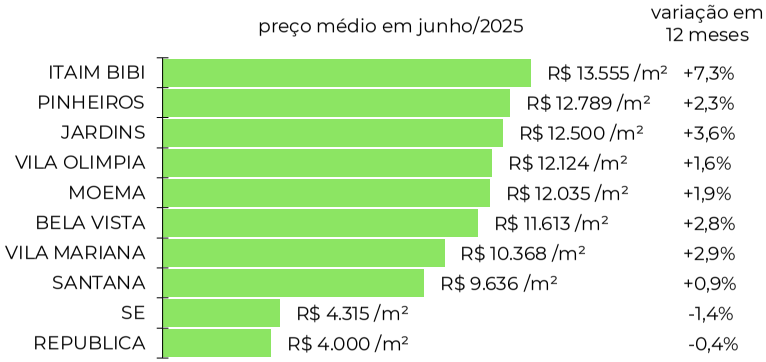
Variação acumulada do Índice FipeZAP Comercial em 12 meses

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



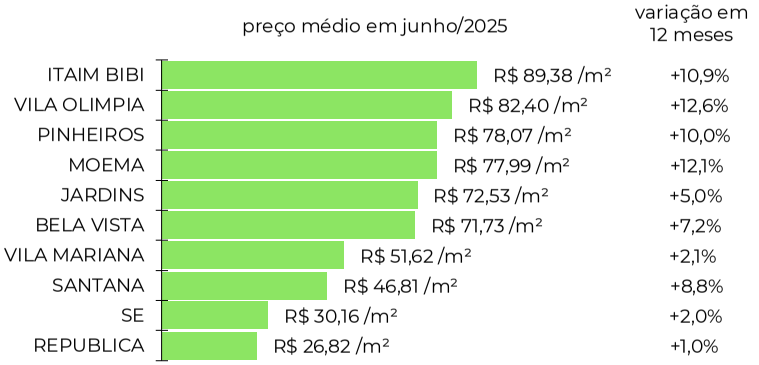
Zonas, distritos ou bairros mais representativos no índice (venda)*

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.

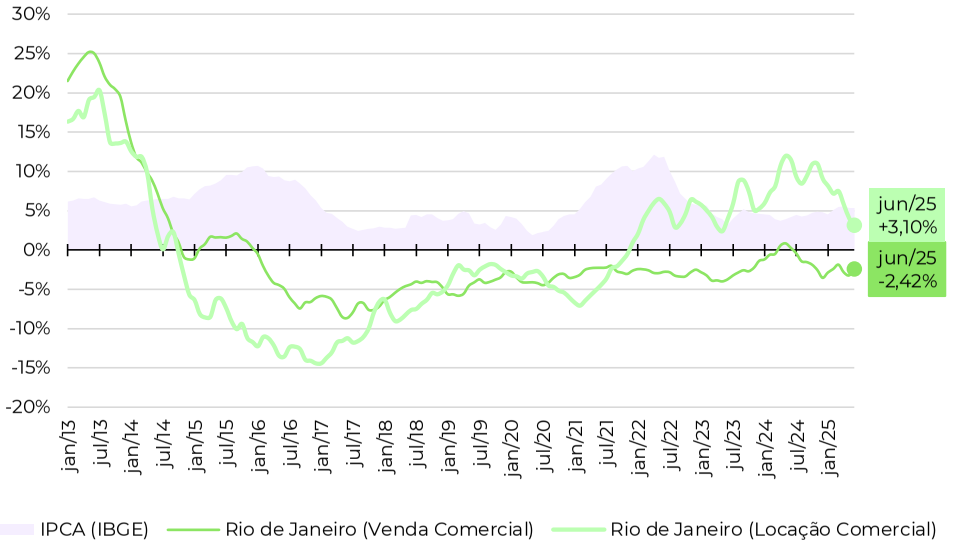
Últimos resultados do Índice FipeZAP (Locação Comercial)

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 (%)

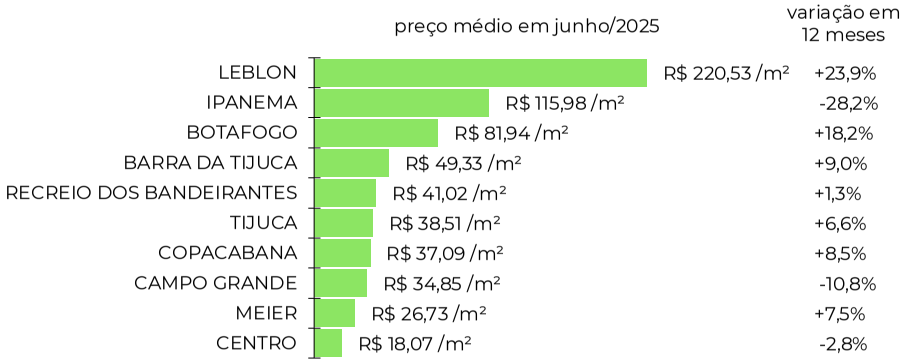


Zonas, distritos ou bairros mais representativos no índice (venda)*

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.

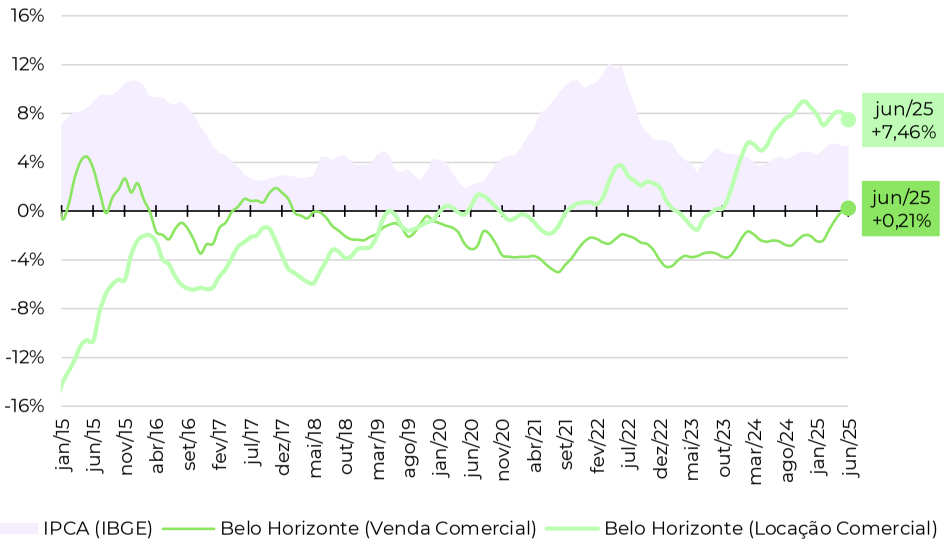
Últimos resultados do Índice FipeZAP (Locação Comercial)

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.

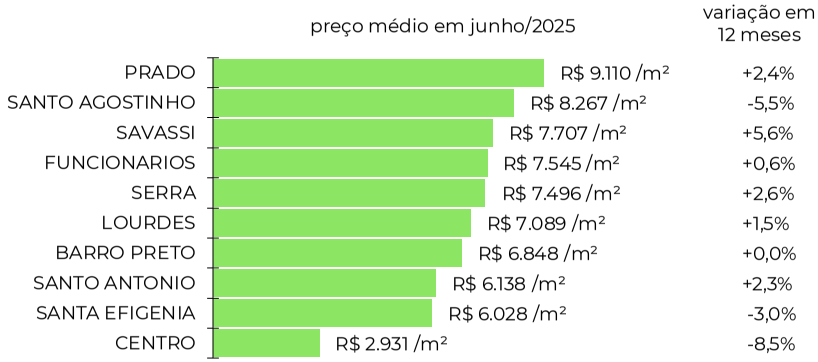
Variação acumulada do Índice FipeZAP Comercial em 12 meses

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.

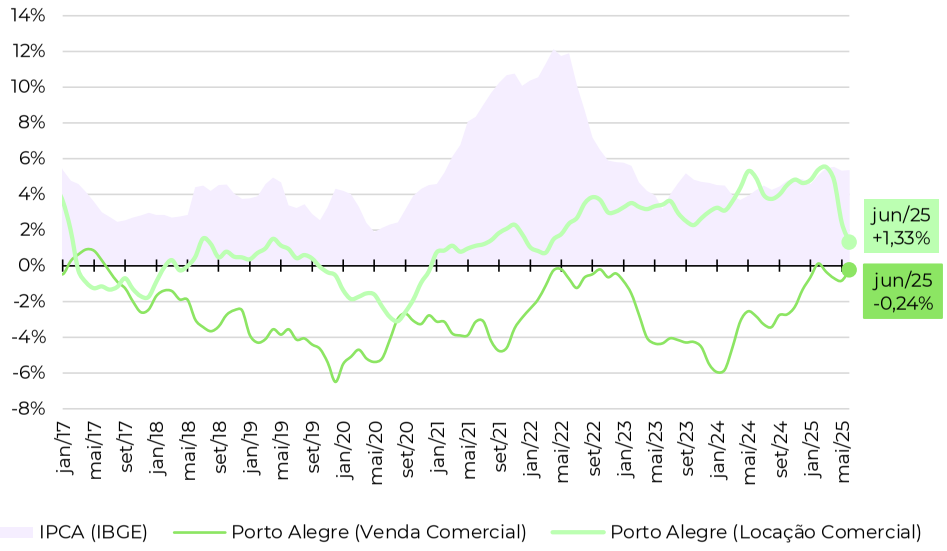
Últimos resultados do Índice FipeZAP (Locação Comercial)

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.

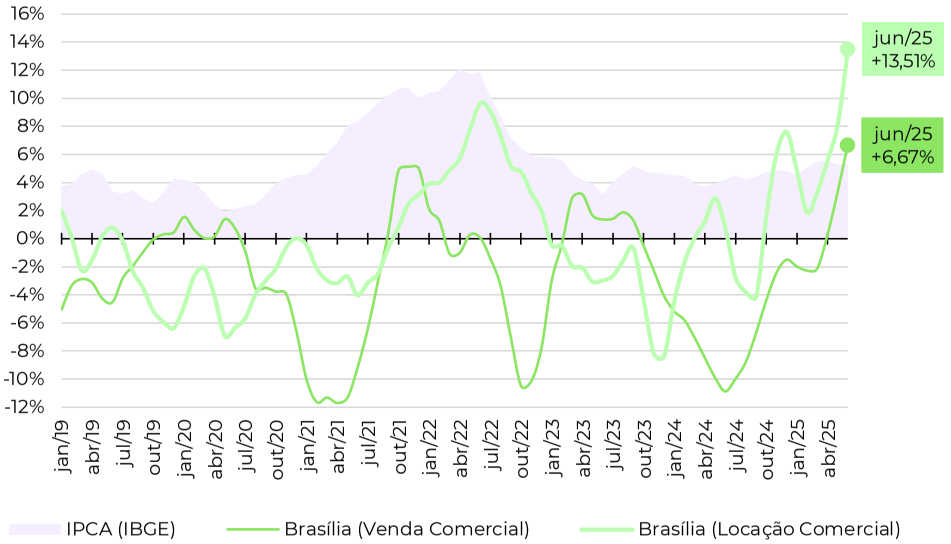
Últimos resultados do Índice FipeZAP (Locação Comercial)

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.

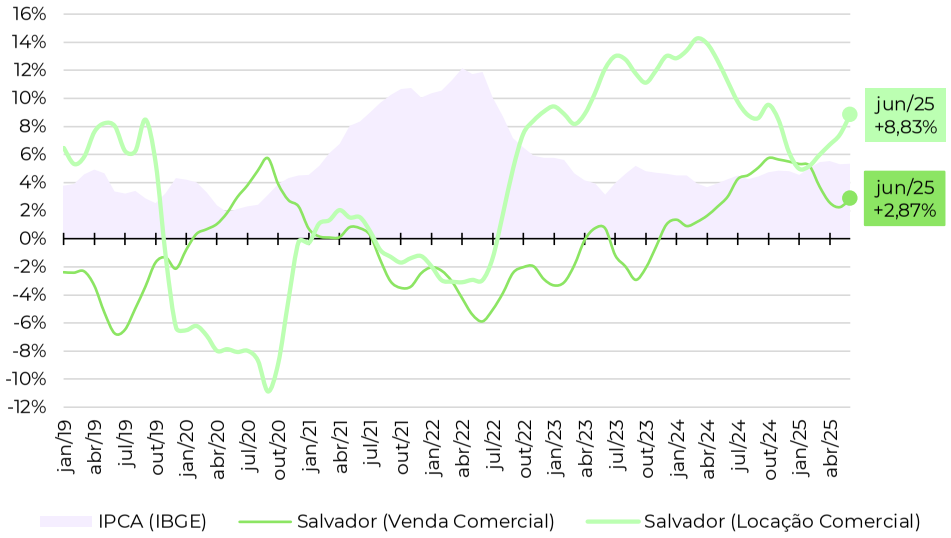
Últimos resultados do Índice FipeZAP (Locação Comercial)

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.

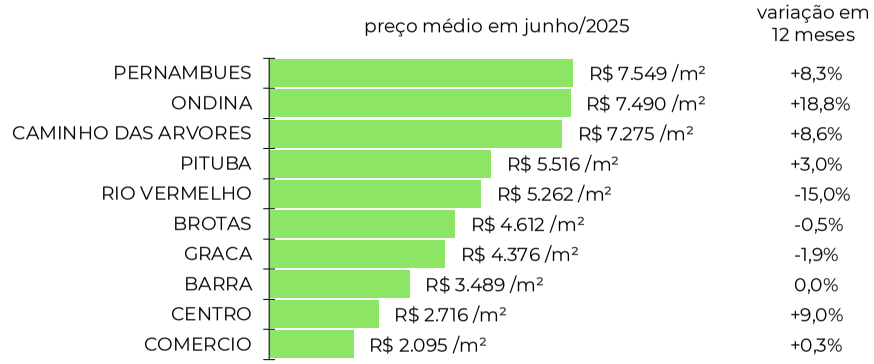
Variação acumulada do Índice FipeZAP Comercial em 12 meses

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



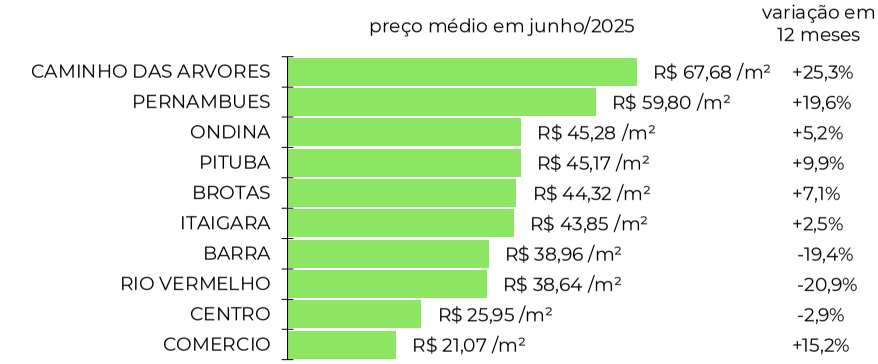
Zonas, distritos ou bairros mais representativos no índice (venda)*

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.

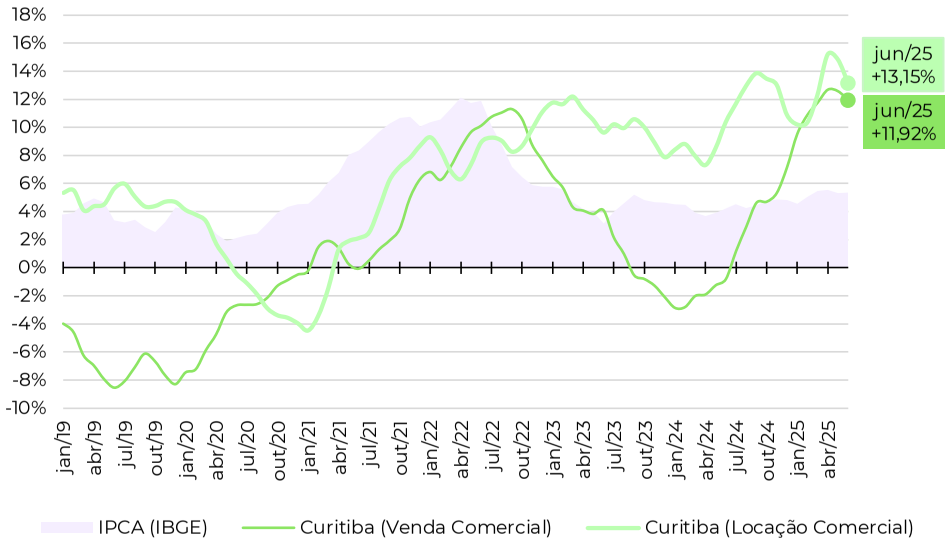
Últimos resultados do Índice FipeZAP (Locação Comercial)

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.

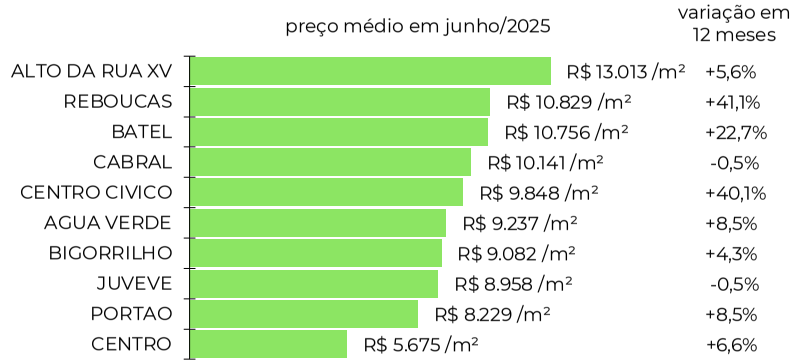
Variação acumulada do Índice FipeZAP Comercial em 12 meses

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



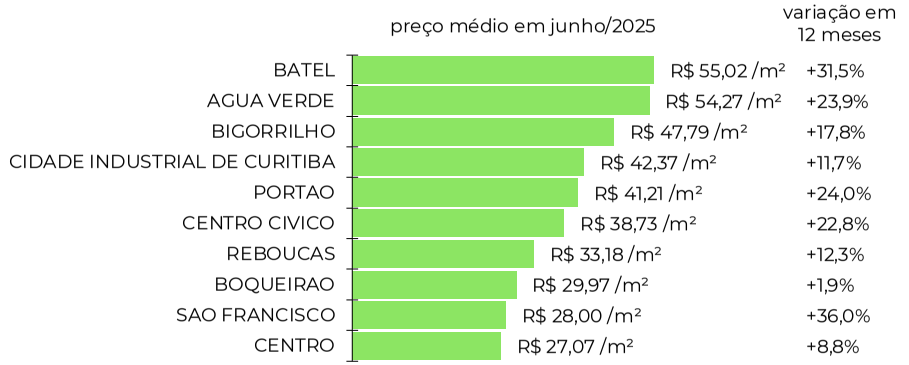
Zonas, distritos ou bairros mais representativos no índice (venda)*

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.

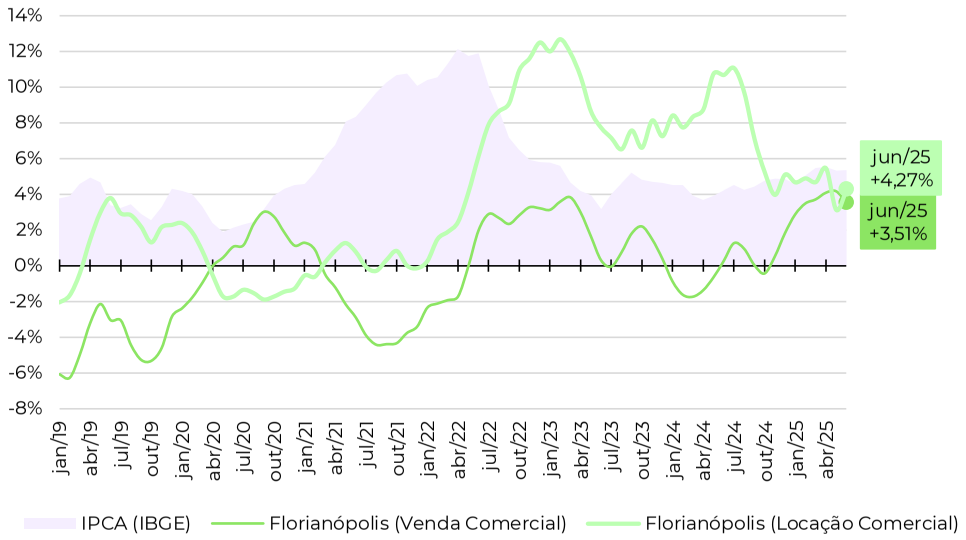
Últimos resultados do Índice FipeZAP (Locação Comercial)

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.

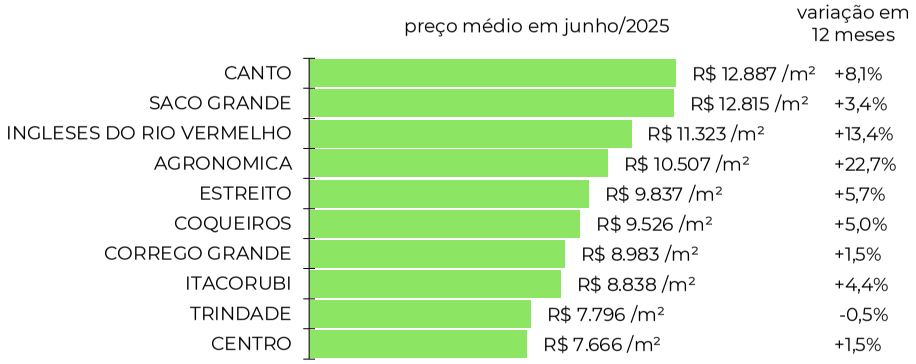
Variação acumulada do Índice FipeZAP Comercial em 12 meses

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



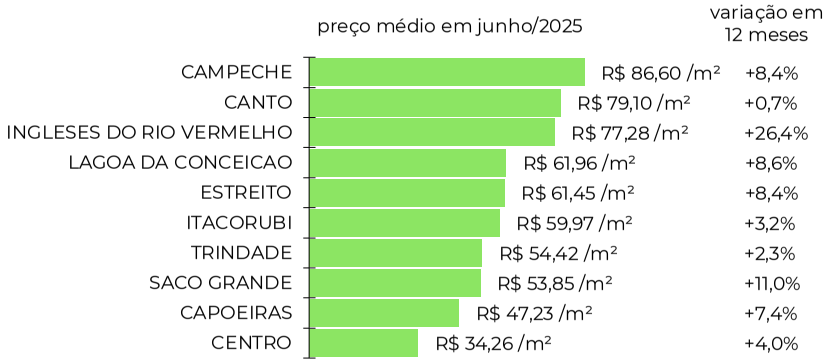
Zonas, distritos ou bairros mais representativos no índice (venda)*

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.

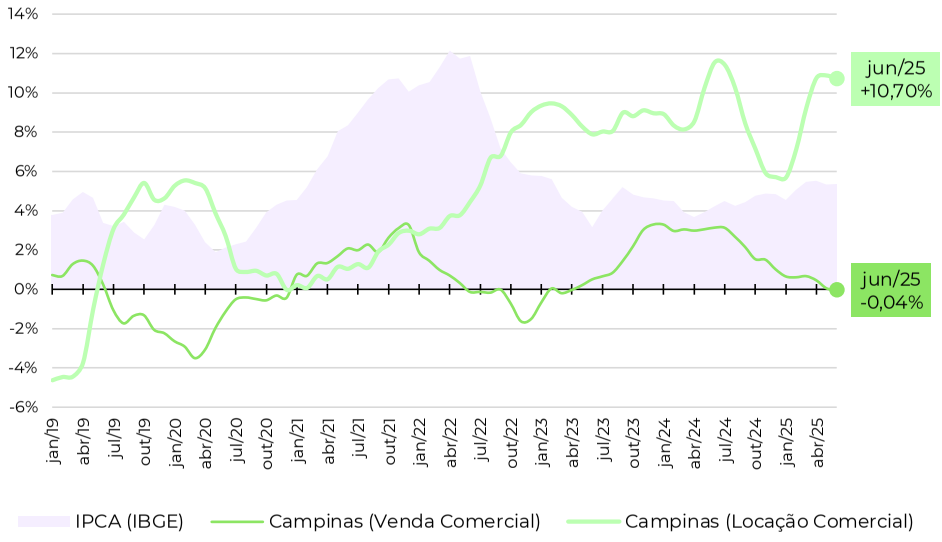
Últimos resultados do Índice FipeZAP (Locação Comercial)

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.

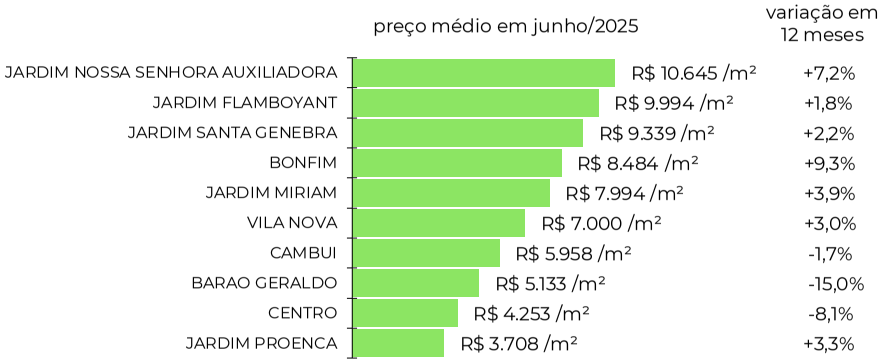
Variação acumulada do Índice FipeZAP Comercial em 12 meses

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



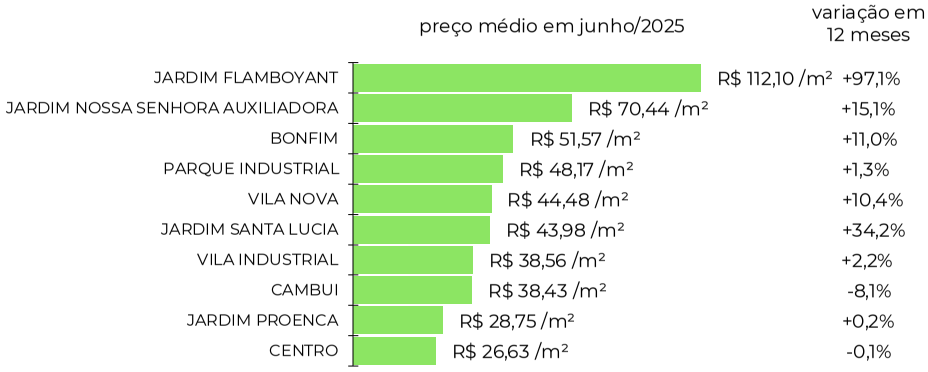
Zonas, distritos ou bairros mais representativos no índice (venda)*

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.

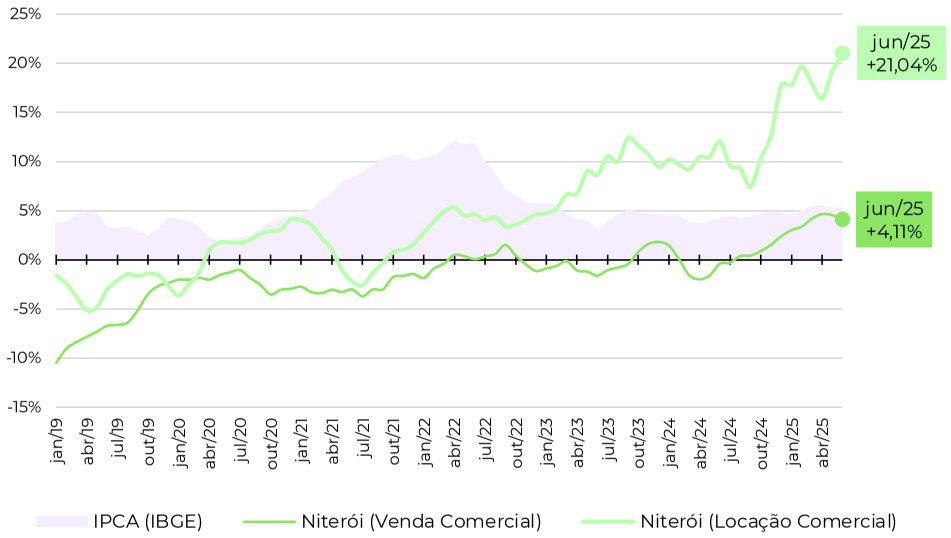
Últimos resultados do Índice FipeZAP (Locação Comercial)

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.

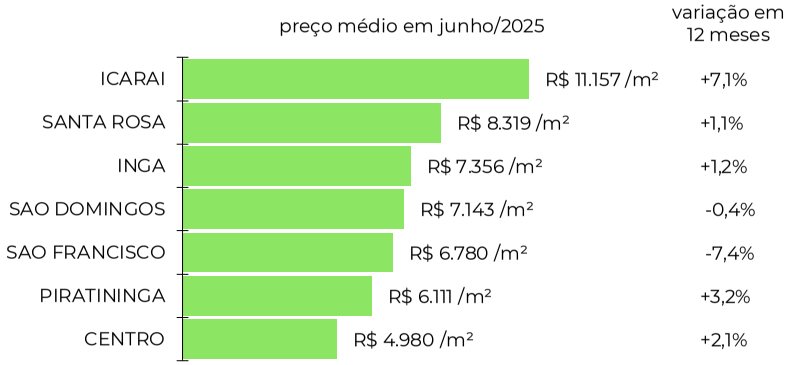
Variação acumulada do Índice FipeZAP Comercial em 12 meses

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



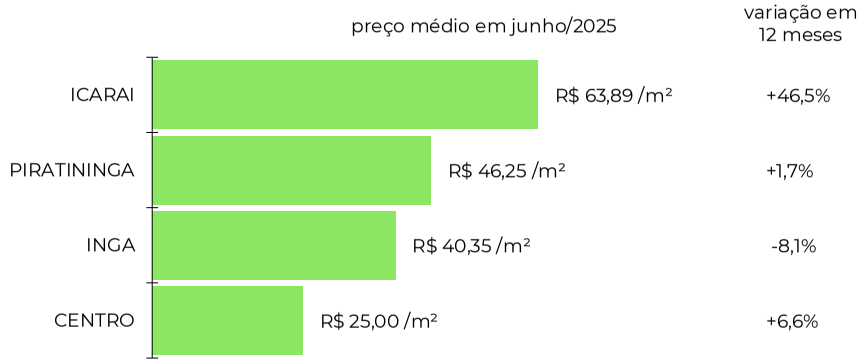
Zonas, distritos ou bairros mais representativos no índice (venda)*

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

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.

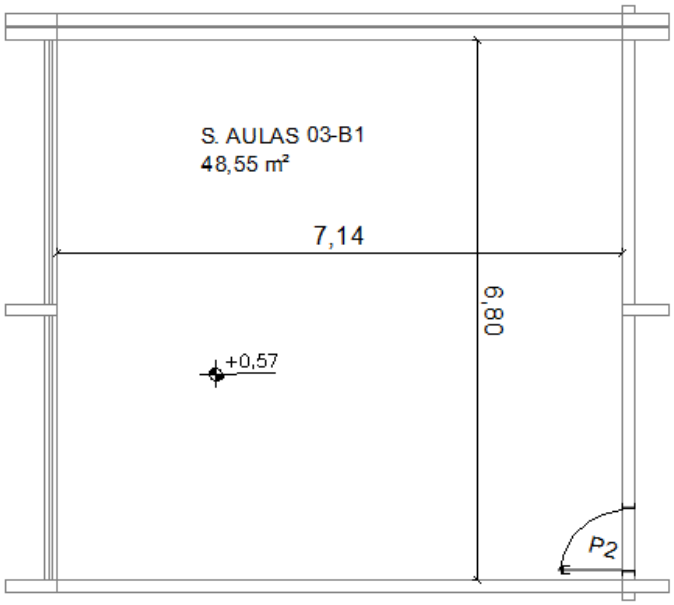
O imóvel avaliando localiza-se no Campus Riachuelo, na Rua Riachuelo, 1530, Setor Samuel Grahan. O mesmo está localizado em uma área urbana com vocação residencial.

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**		

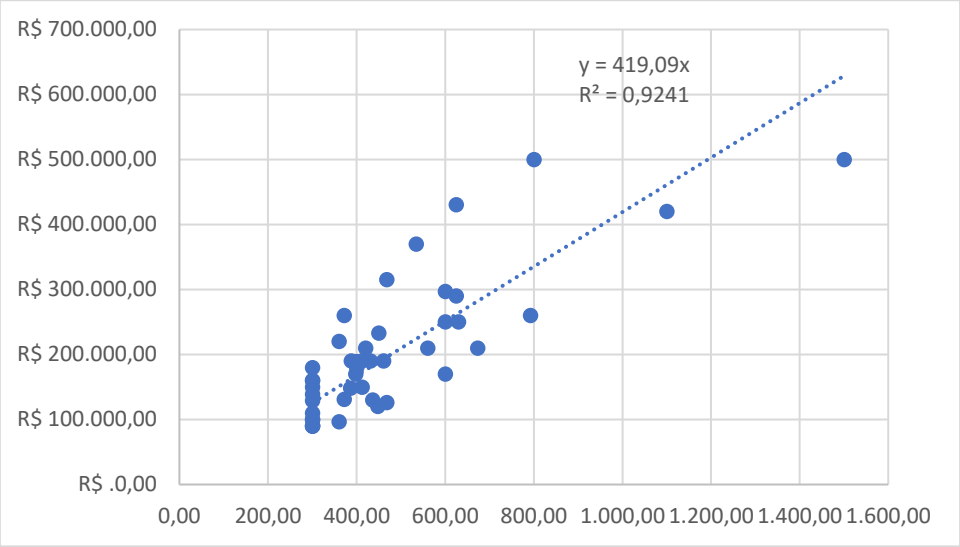
Graus	**III**	**II**	**I**
Pontos mínimos	**16**	**5**	**3**
Itens obrigatórios no grau correspondente	2, 4, 5 e 6 no grau III e os demais no mínimo no grau II	2, 4, 5 e 6 no mínimo no grau II e os demais no mínimo no grau I	Todos, no mínimo no grau I

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

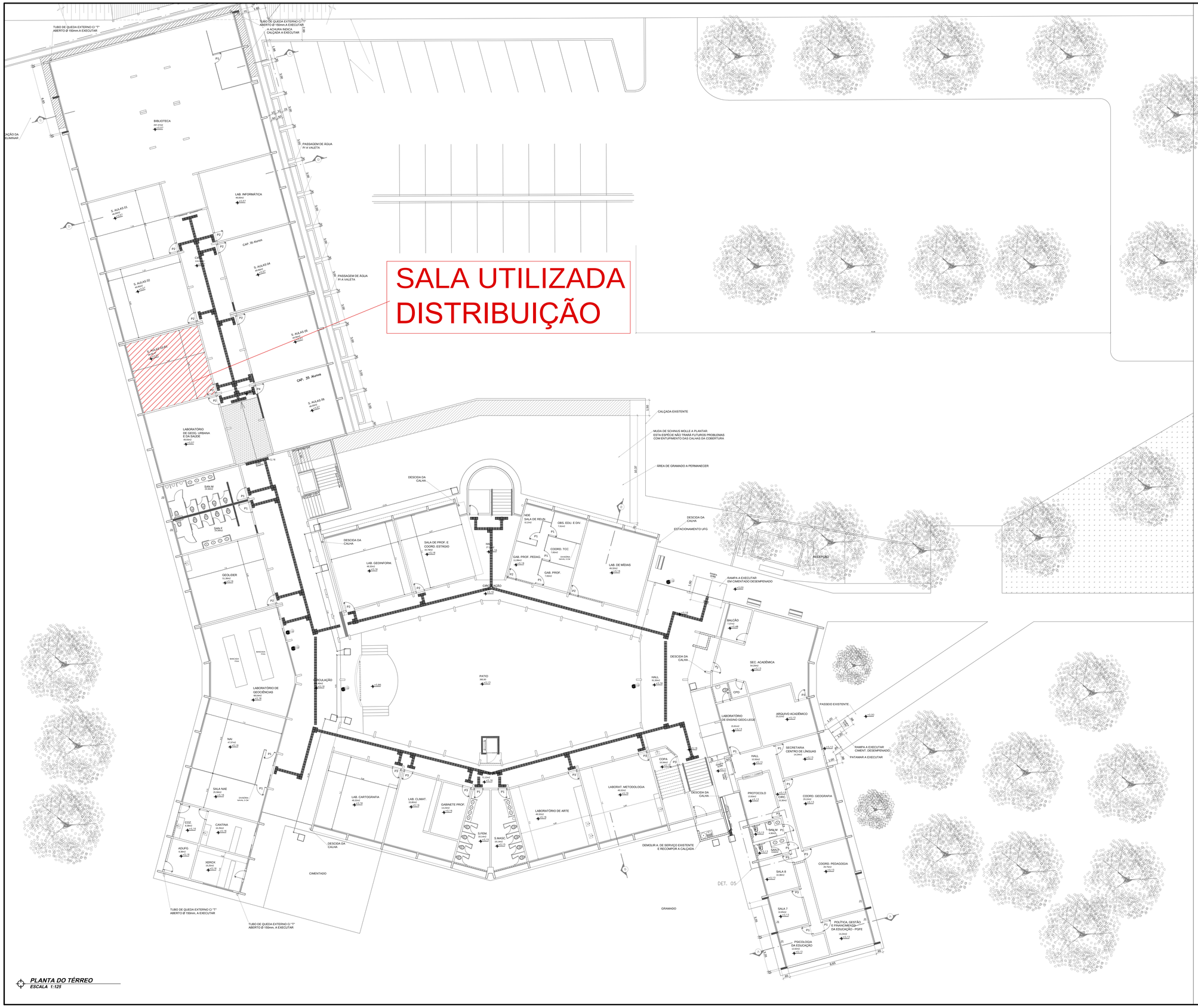
PODER JUDICIÁRIO ESTADO DE GOIÁS
Selo Eletrônico de Fiscalização
01292108022880312772180
Consulte este selo em: http://extrajudicial.tjgo.jus.br
Nº do pedido: 241935
Emolumentos: R$ 0; Taxa Judiciária: R$ 0; Fundos: R$ 0; ISSQN: R$ 0; **Total: R$ 0**

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

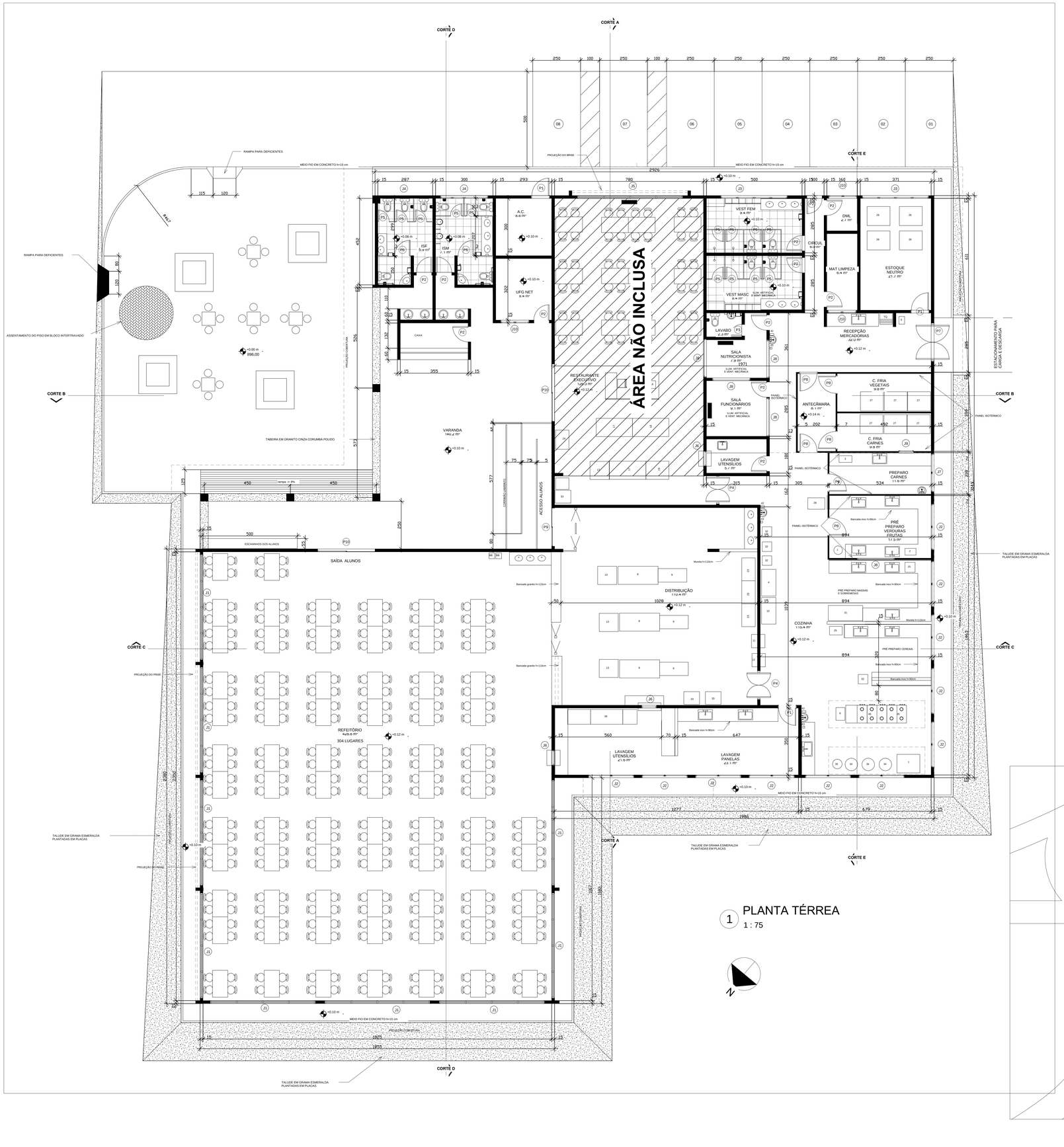
TERRENO	ENDEREÇO	ÁREA (M²)	VALOR R$	R$/m²	SITE DE PESQUISA
40	Jardim Rio Claro	412,50	R$ 150.000,00	R$ 363,64	https://www.ipimoveisjatai.com.br/imovel/2440187/terreno-venda-jatai-go-vila-jardim-rio-claro
41	Vila Fátima	420,00	R$ 210.000,00	R$ 500,00	https://www.ipimoveisjatai.com.br/imovel/2439615/terreno-venda-jatai-go-vila-fatima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

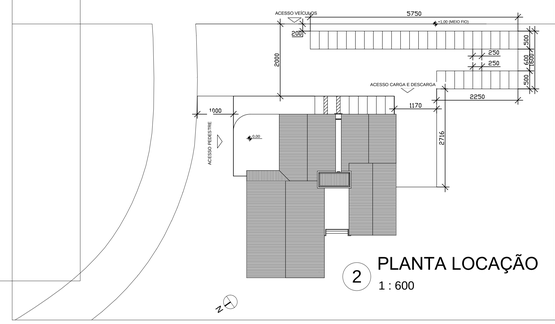
PROJETO PADRÃO

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

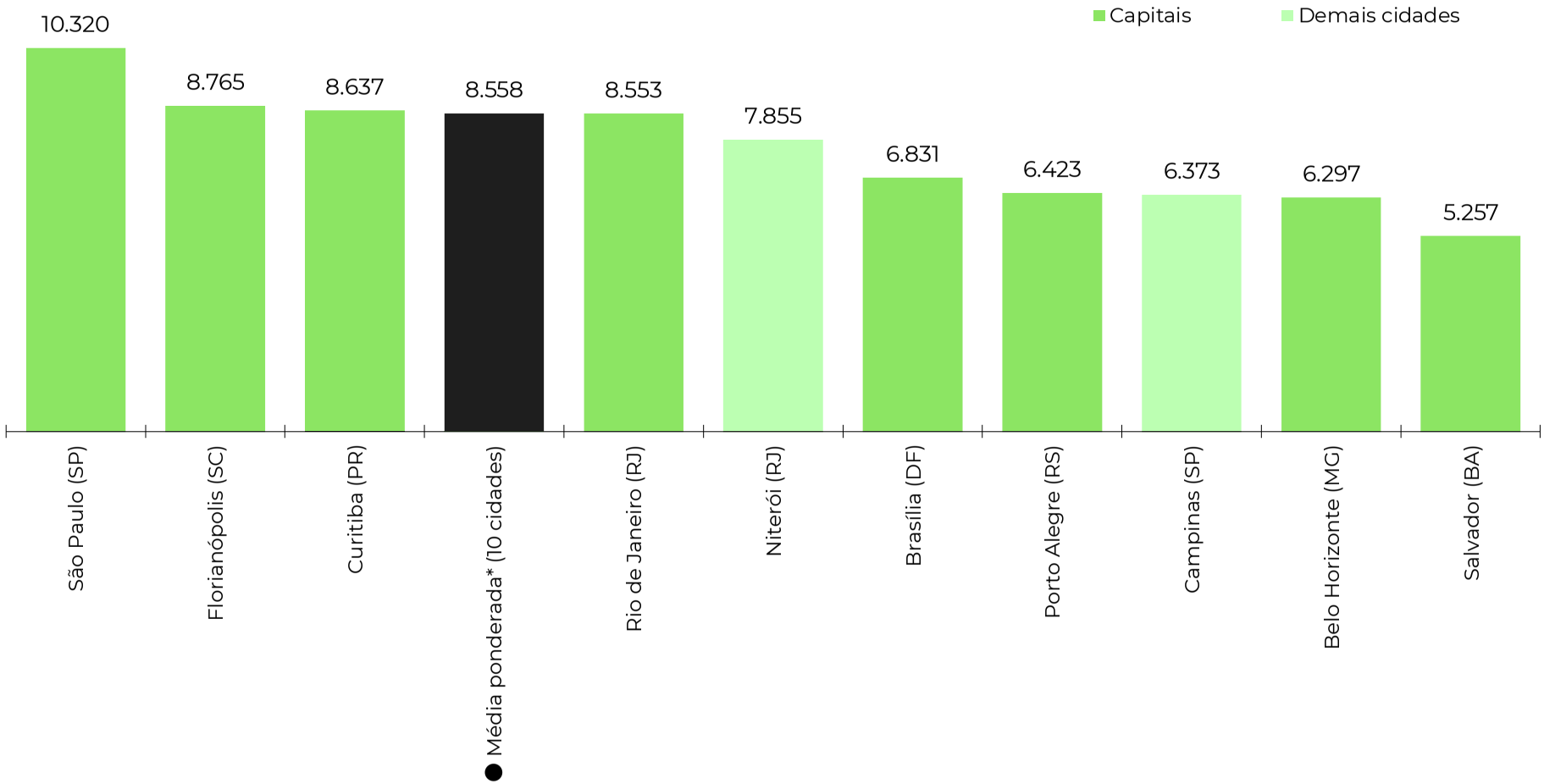
Comportamento recente dos preços de locação de imóveis comerciais (%) – Índice FipeZAP e cidades monitoradas

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

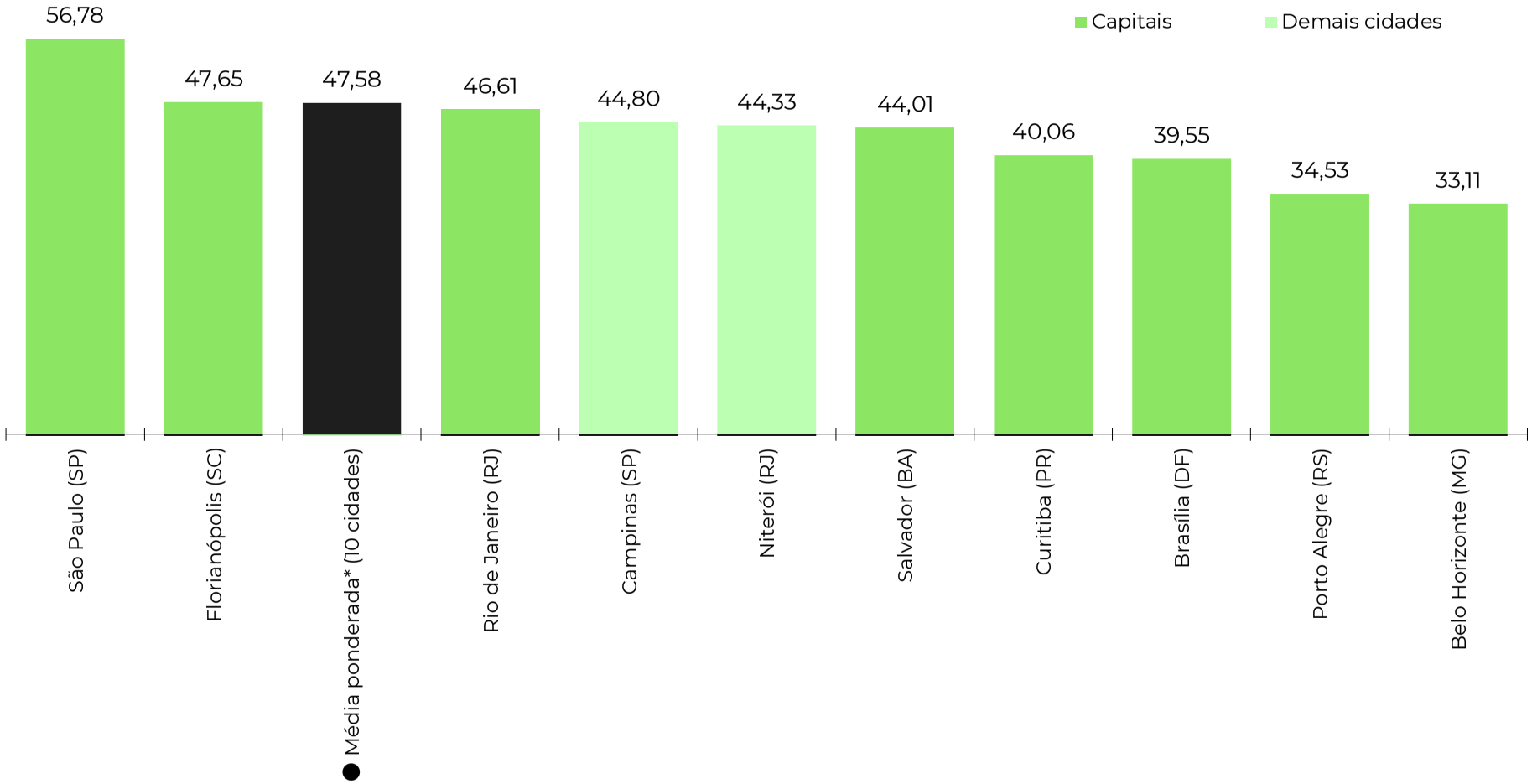
Comparativo do preço médio de venda de imóveis comerciais no último mês (R$/m²)



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

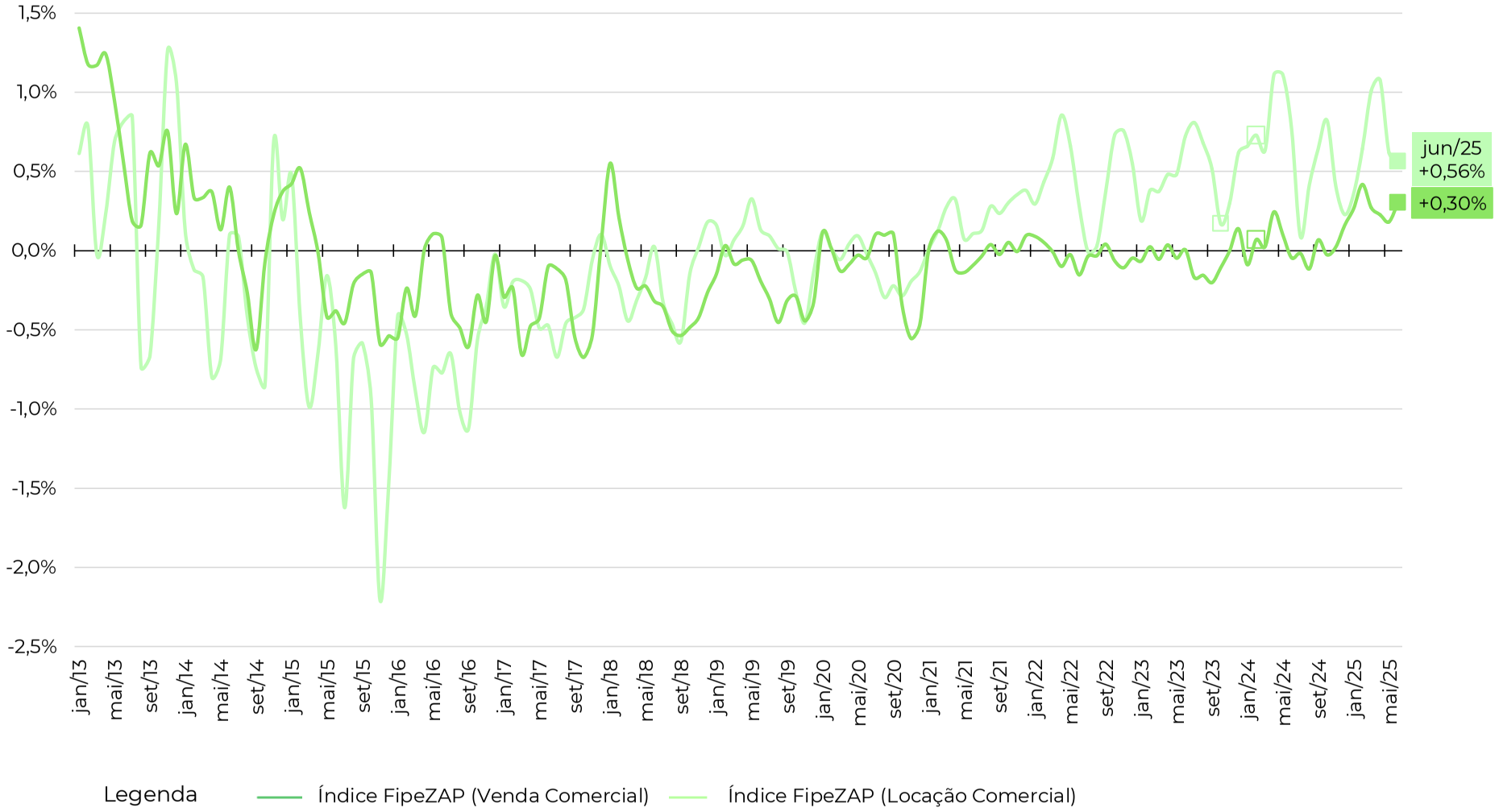
Comparativo do preço médio de locação de imóveis comerciais no último mês (R$/m²)



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)

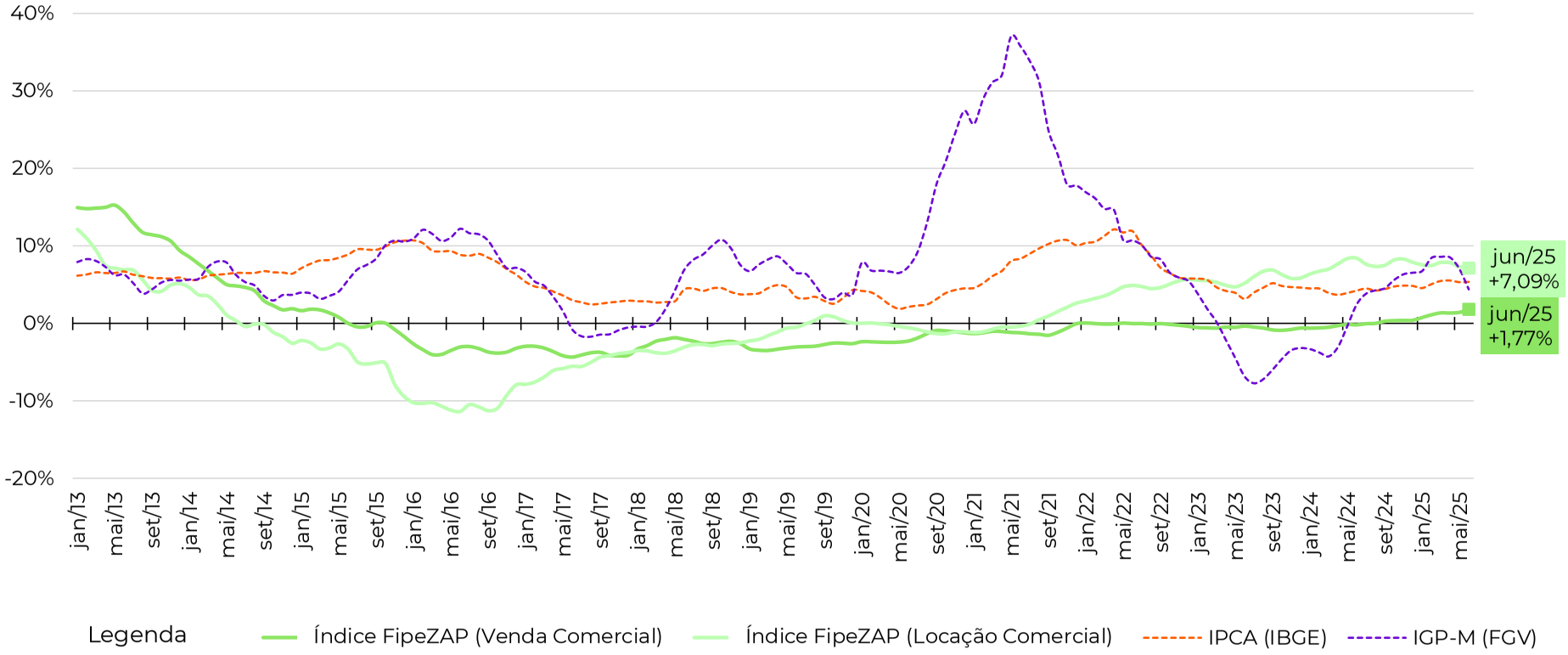


Fonte: Índice FipeZAP.

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%

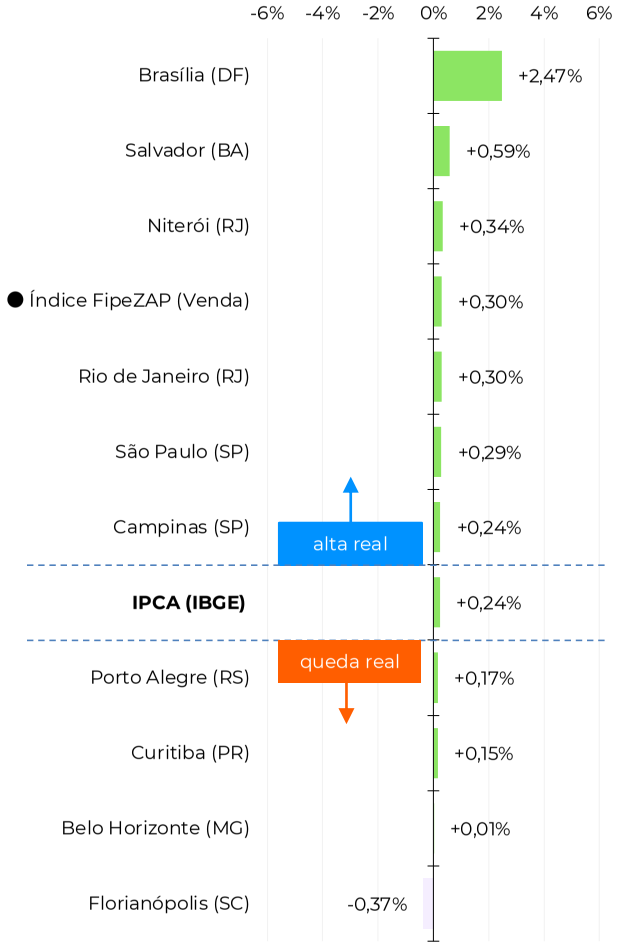
Fonte: Índice FipeZAP, IBGE e FGV/IBRE. Nota: (*) variação acumulada nos últimos 12 meses.

VARIAÇÃO DO ÍNDICE FIPEZAP COMERCIAL (VENDA)

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

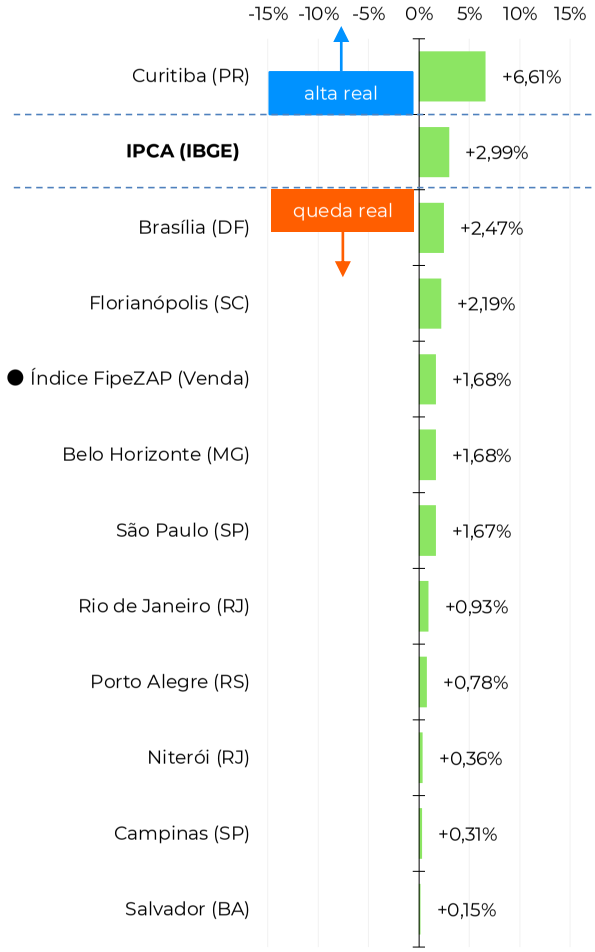
Variação no último mês (junho/2025)

Comparativo entre cidades no período (%)



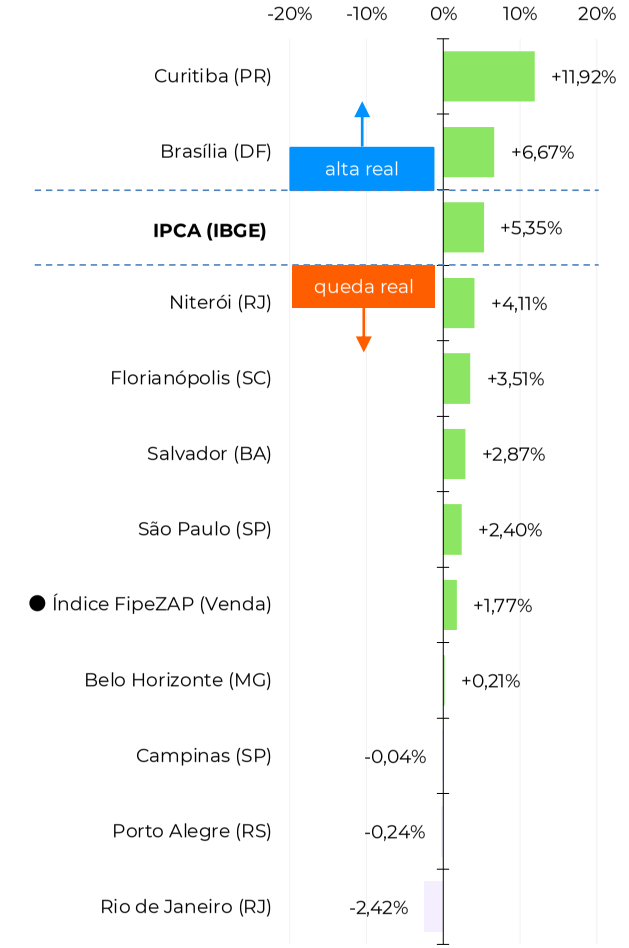
Variação acumulada no ano (2025)

Comparativo entre cidades no período (%)



Variação acumulada em 12 meses

Comparativo entre cidades no período (%)



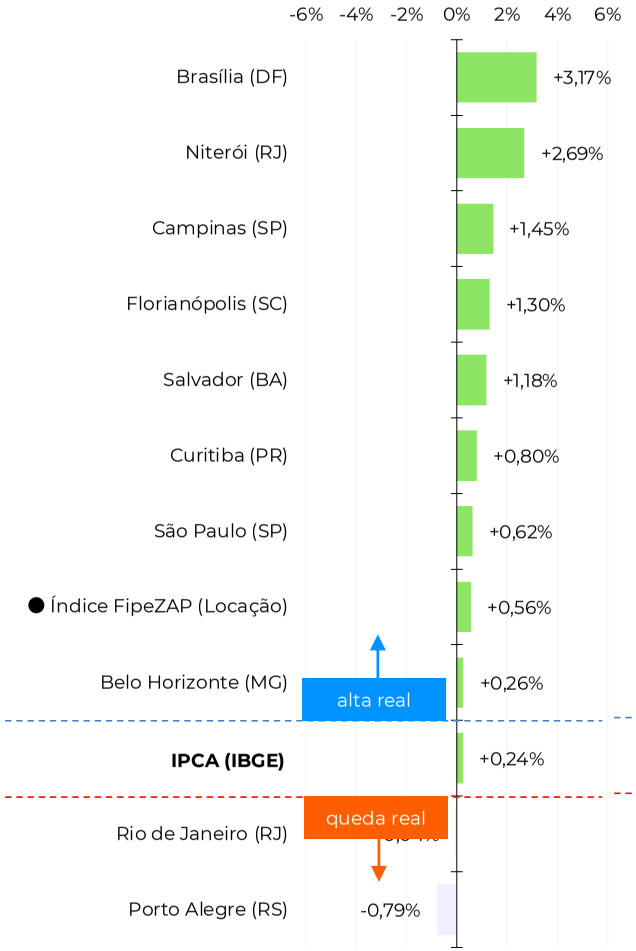
Fonte: Índice FipeZAP e IBGE.

VARIAÇÃO DO ÍNDICE FIPEZAP COMERCIAL (LOCAÇÃO)

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

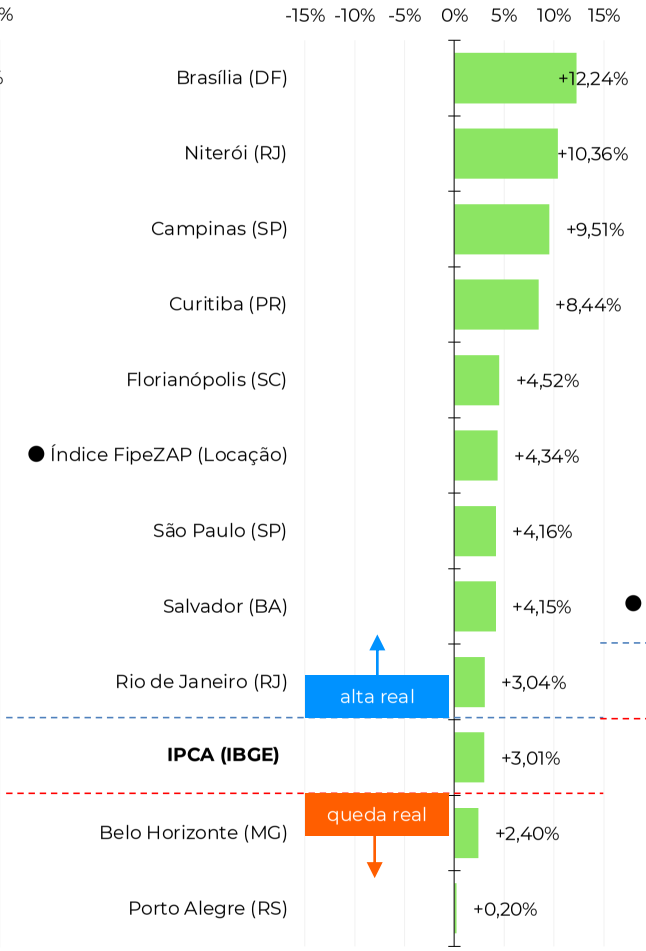
Variação no último mês

Comparativo entre cidades no período (%)



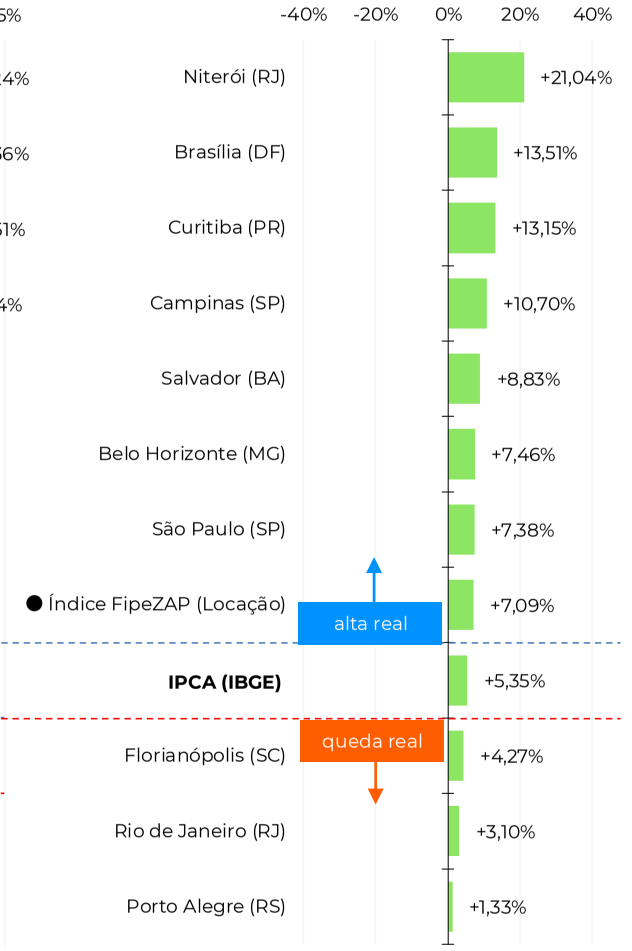
Variação acumulada no ano (2025)

Comparativo entre cidades no período (%)



Variação acumulada em 12 meses

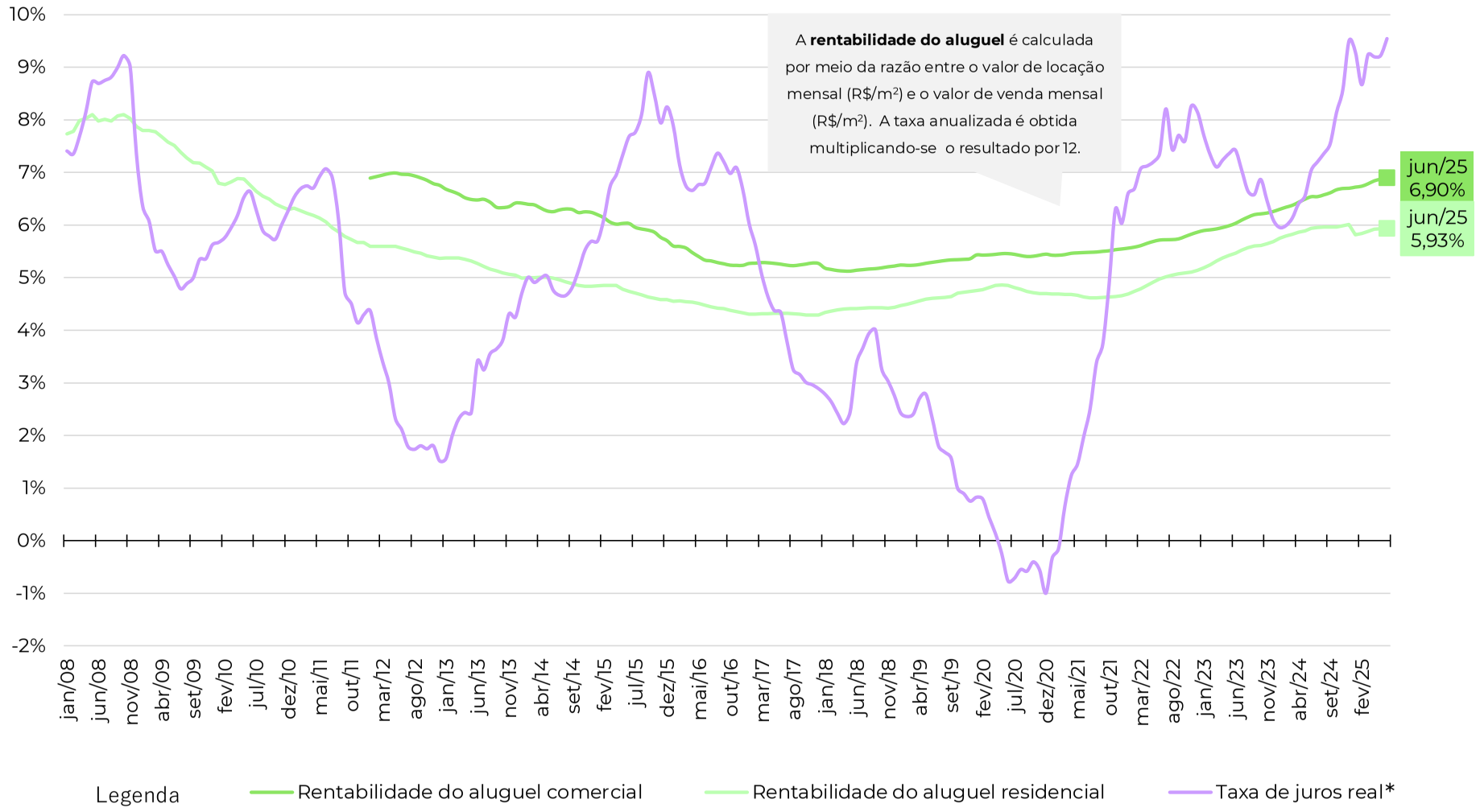
Comparativo entre cidades no período (%)



Fonte: Índice FipeZAP e IBGE.

EVOLUÇÃO DA RENTABILIDADE DO ALUGUEL COMERCIAL

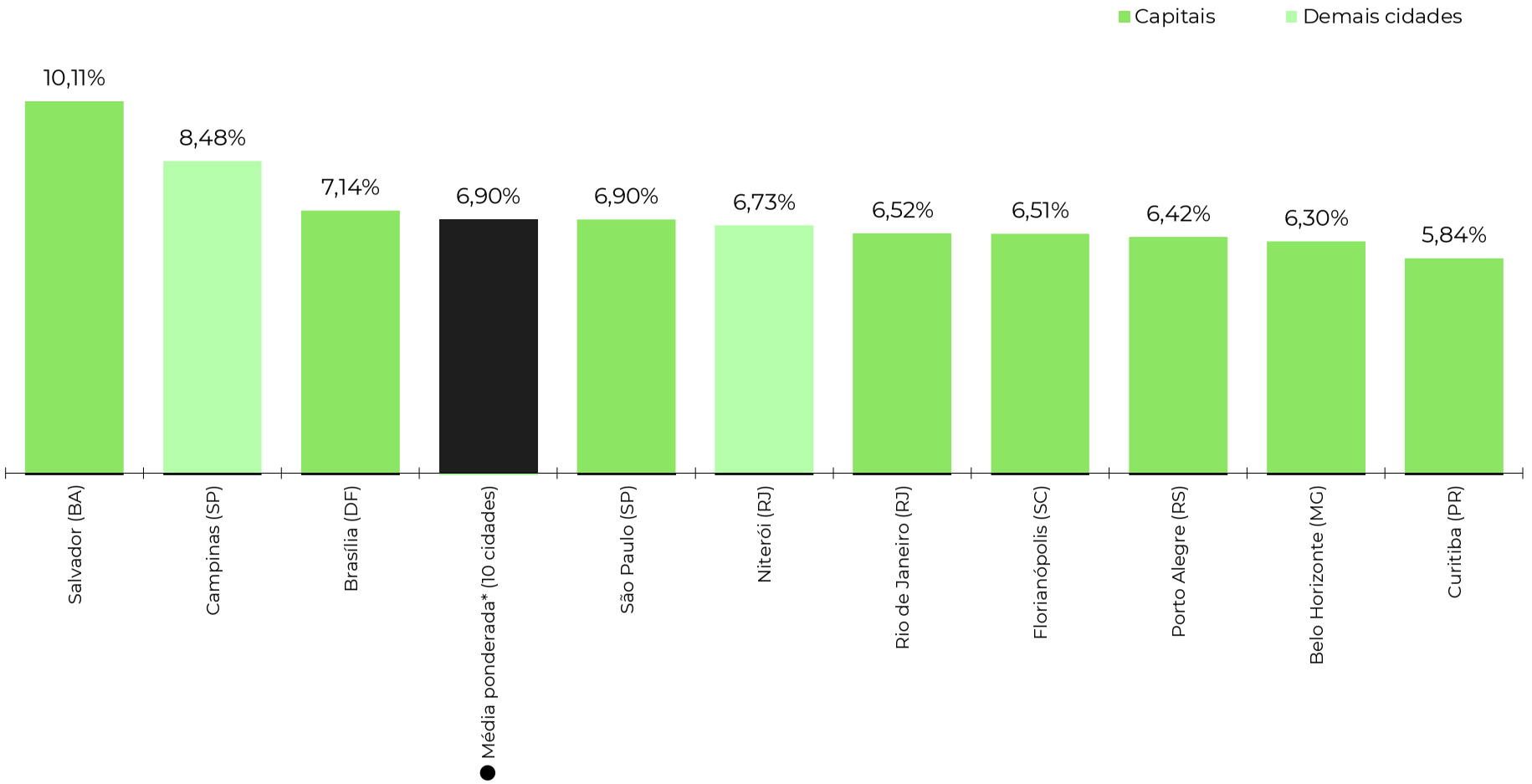
Evolução histórica da taxa de rentabilidade do aluguel de imóveis comerciais (em % a.a.)



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.

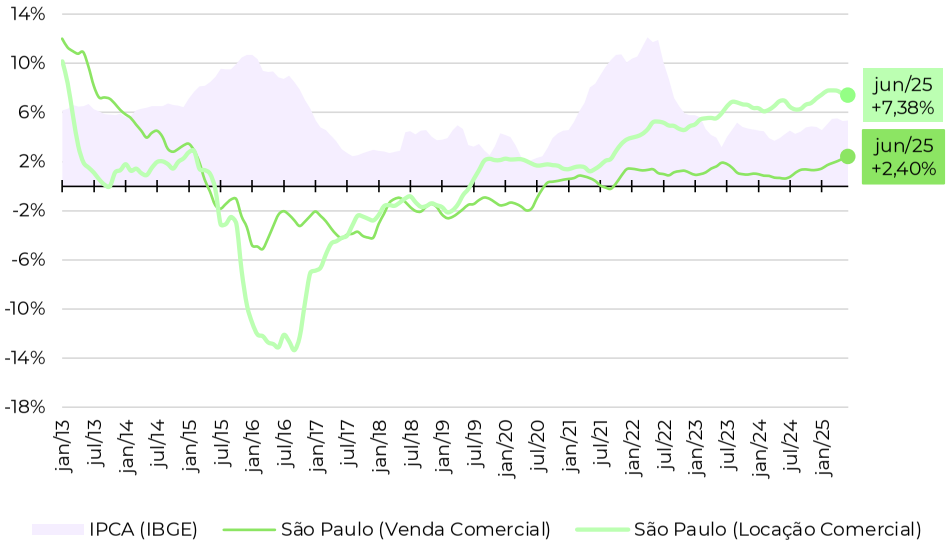
Últimos resultados do Índice FipeZAP (Locação Comercial)

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.

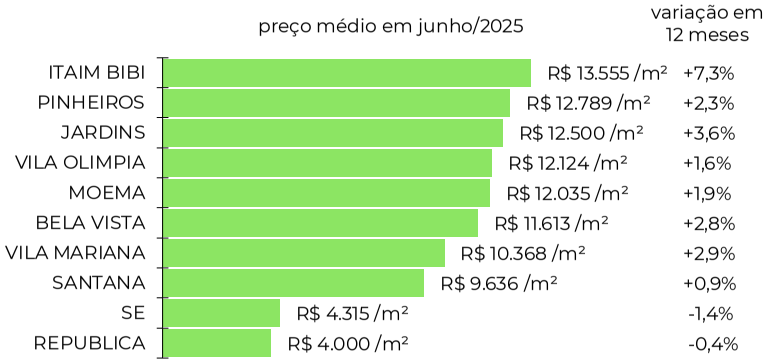
Variação acumulada do Índice FipeZAP Comercial em 12 meses

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



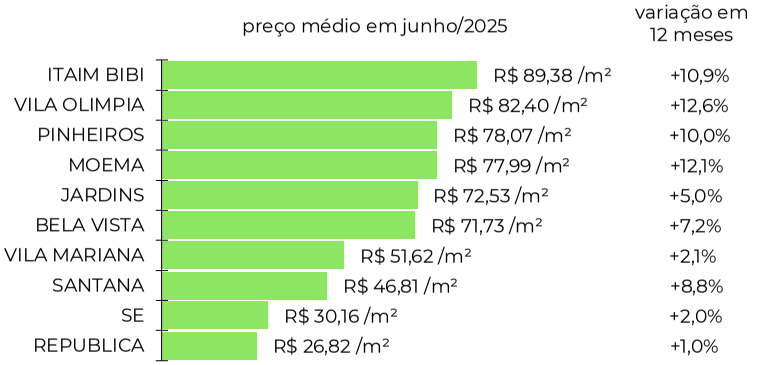
Zonas, distritos ou bairros mais representativos no índice (venda)*

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.

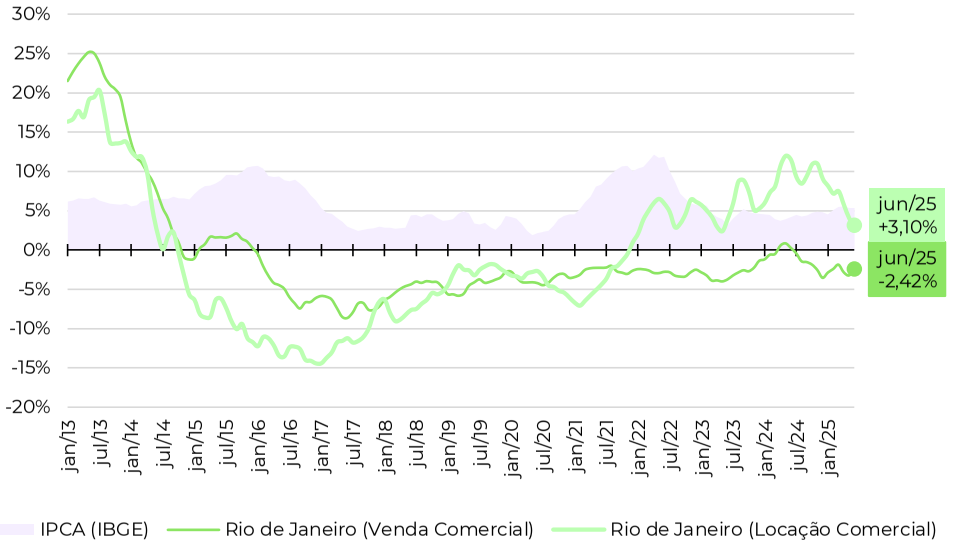
Últimos resultados do Índice FipeZAP (Locação Comercial)

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 (%)

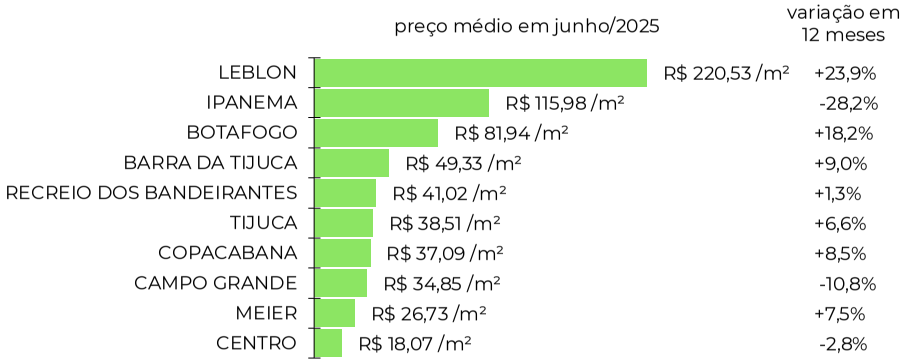


Zonas, distritos ou bairros mais representativos no índice (venda)*

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.

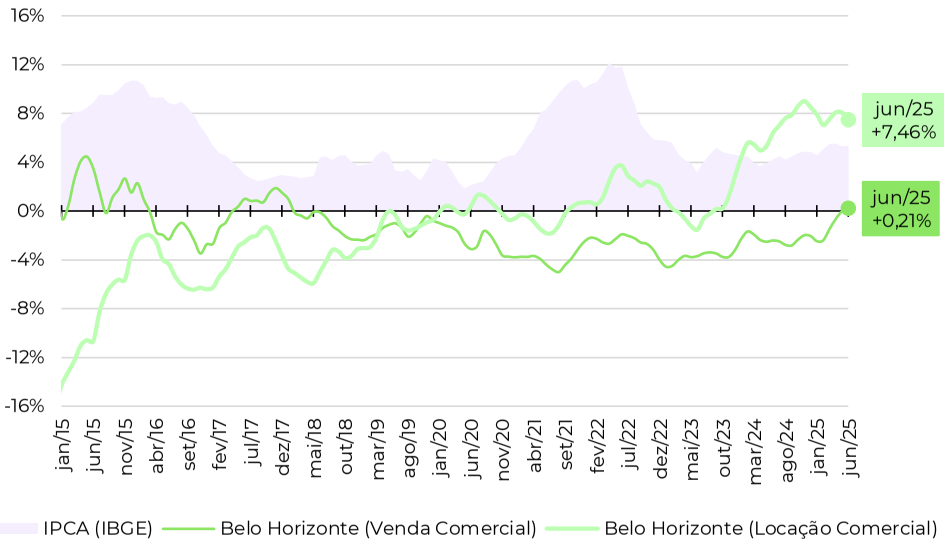
Últimos resultados do Índice FipeZAP (Locação Comercial)

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.

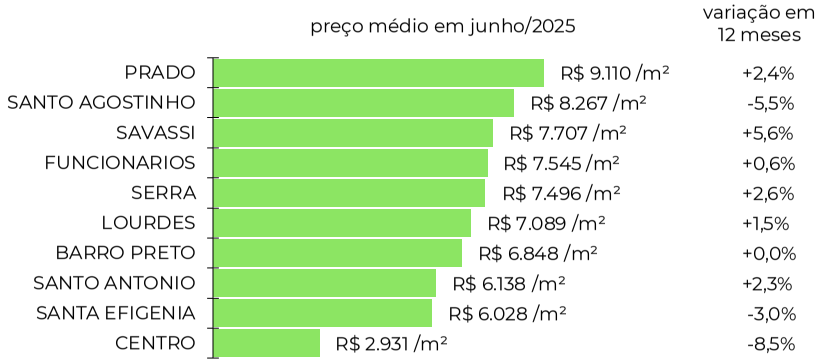
Variação acumulada do Índice FipeZAP Comercial em 12 meses

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.

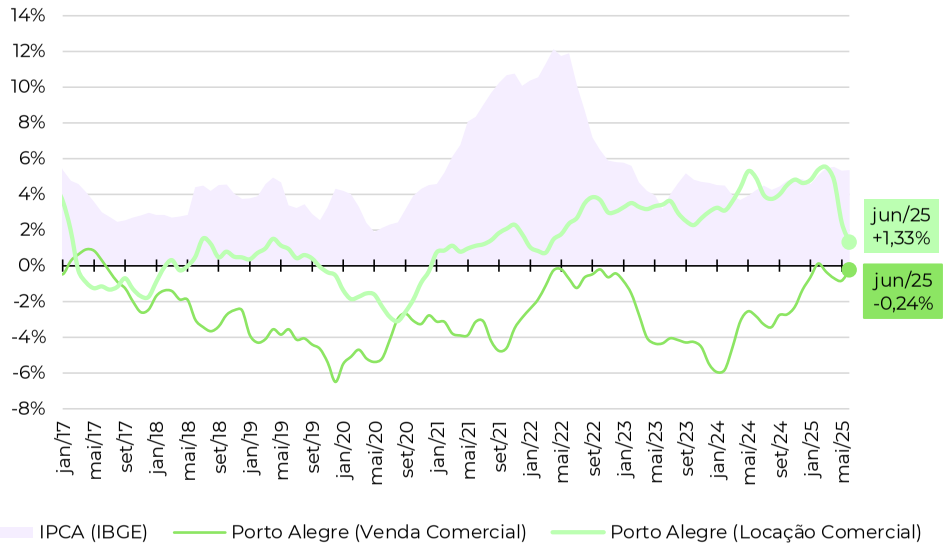
Últimos resultados do Índice FipeZAP (Locação Comercial)

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.

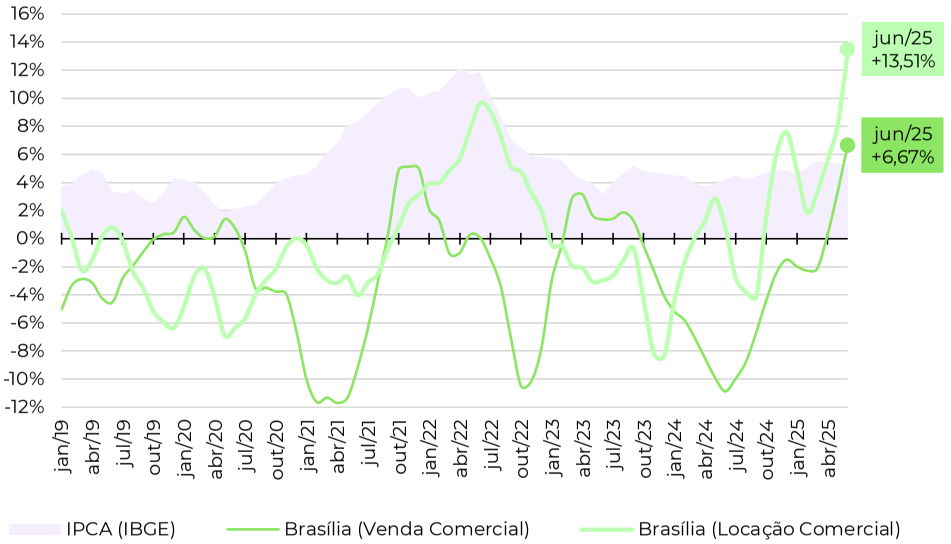
Últimos resultados do Índice FipeZAP (Locação Comercial)

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.

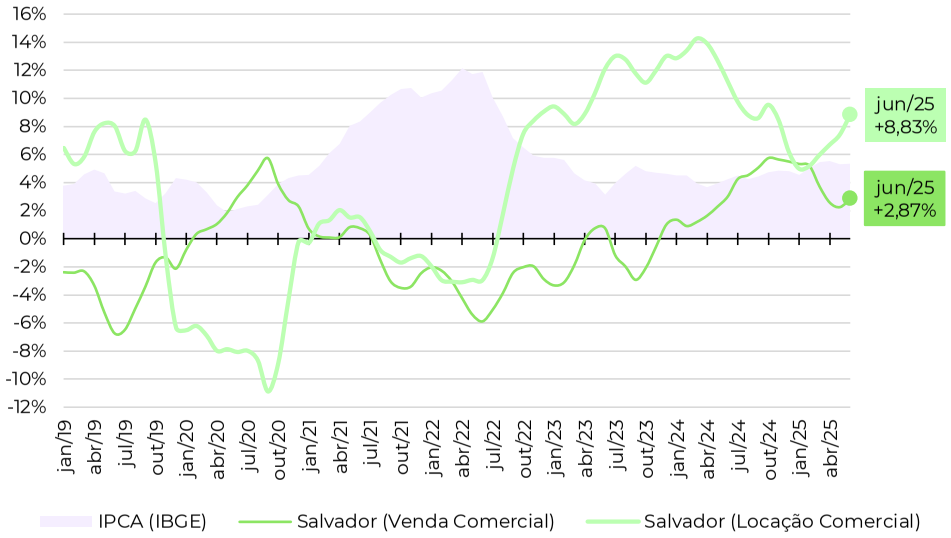
Últimos resultados do Índice FipeZAP (Locação Comercial)

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.

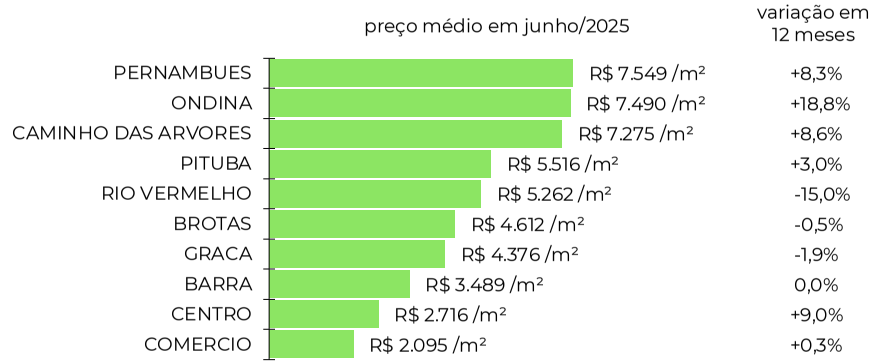
Variação acumulada do Índice FipeZAP Comercial em 12 meses

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



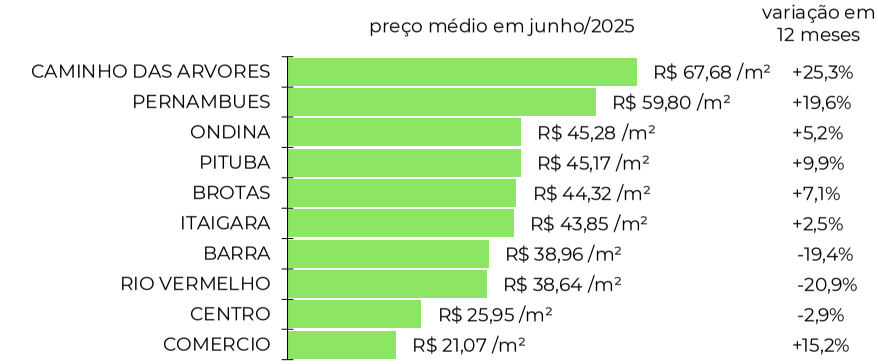
Zonas, distritos ou bairros mais representativos no índice (venda)*

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.

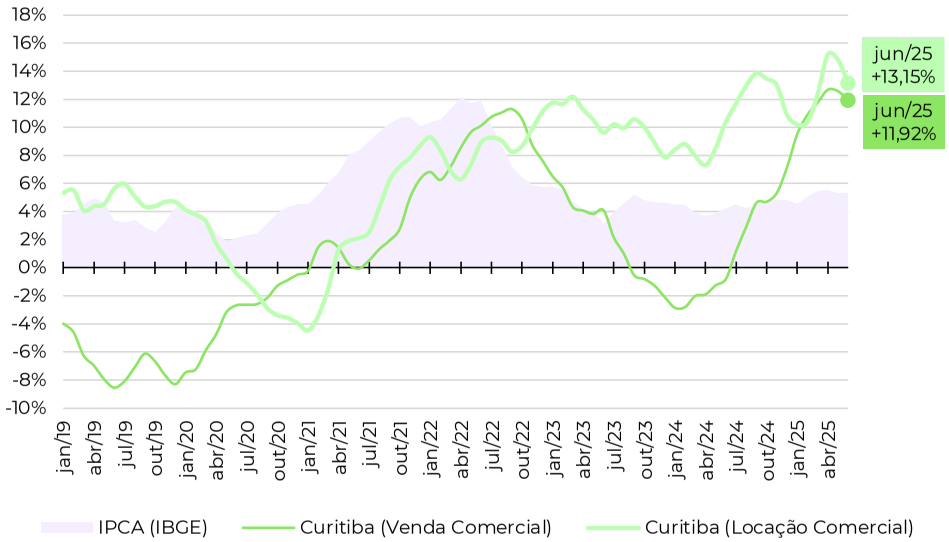
Últimos resultados do Índice FipeZAP (Locação Comercial)

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.

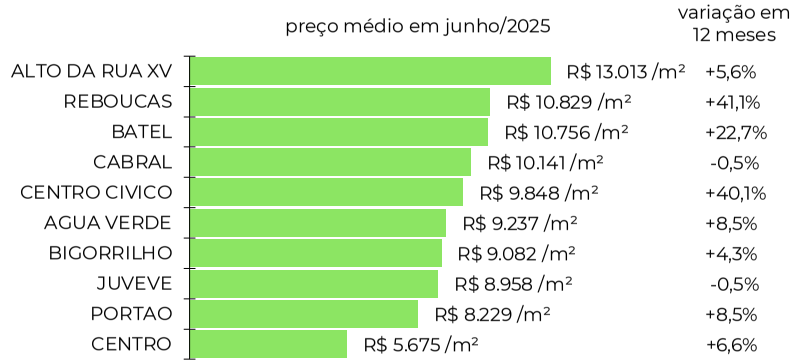
Variação acumulada do Índice FipeZAP Comercial em 12 meses

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



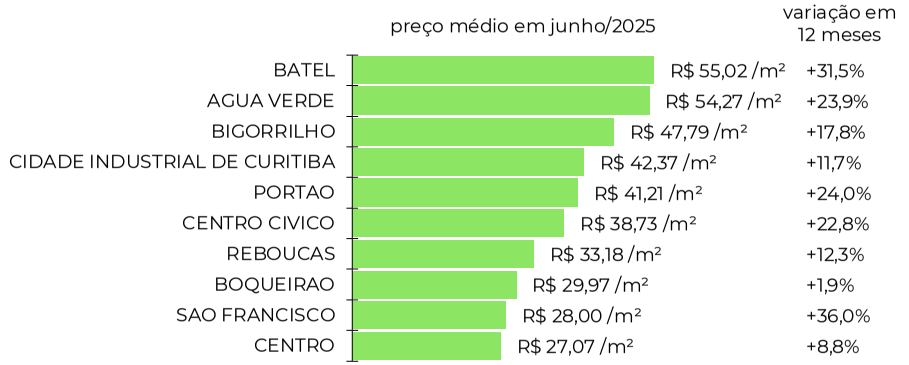
Zonas, distritos ou bairros mais representativos no índice (venda)*

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.

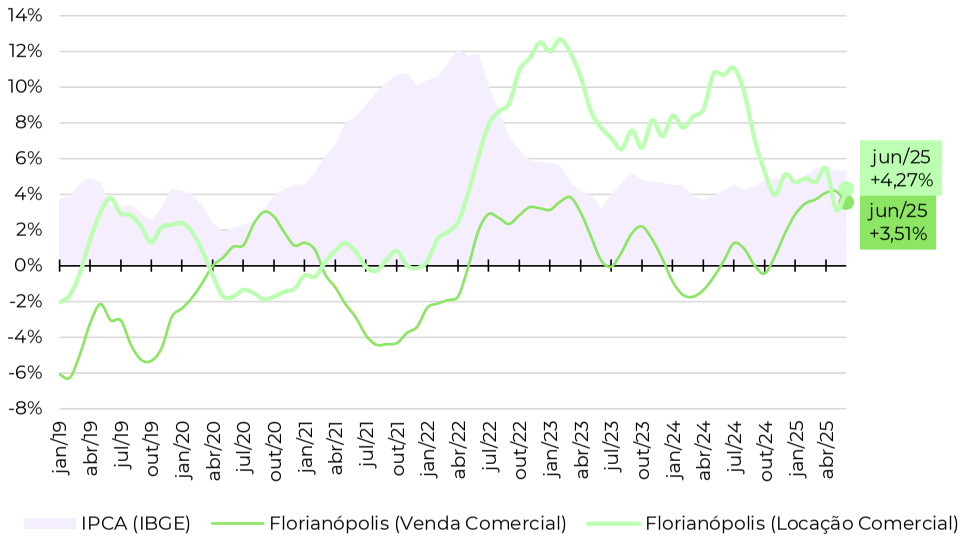
Últimos resultados do Índice FipeZAP (Locação Comercial)

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.

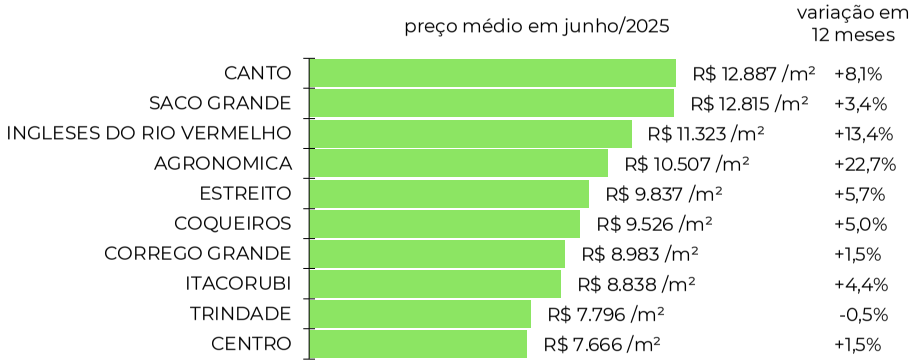
Variação acumulada do Índice FipeZAP Comercial em 12 meses

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



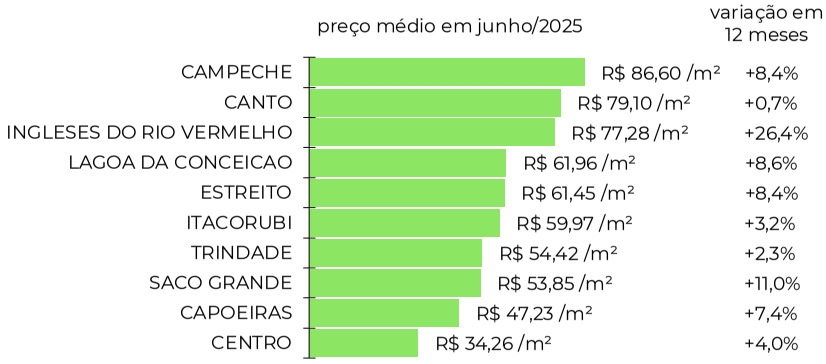
Zonas, distritos ou bairros mais representativos no índice (venda)*

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.

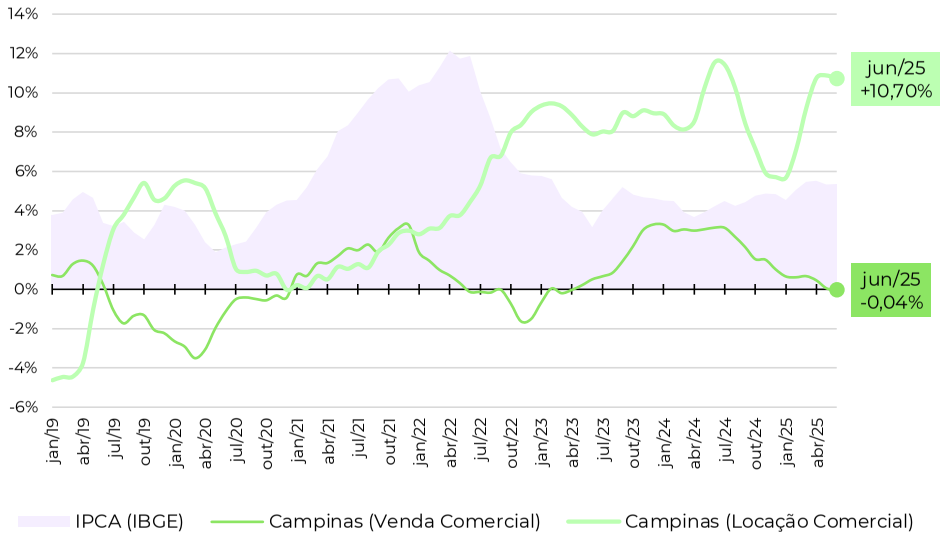
Últimos resultados do Índice FipeZAP (Locação Comercial)

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.

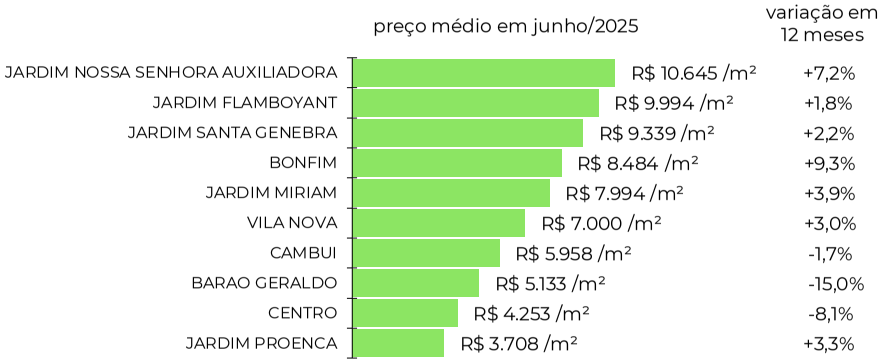
Variação acumulada do Índice FipeZAP Comercial em 12 meses

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



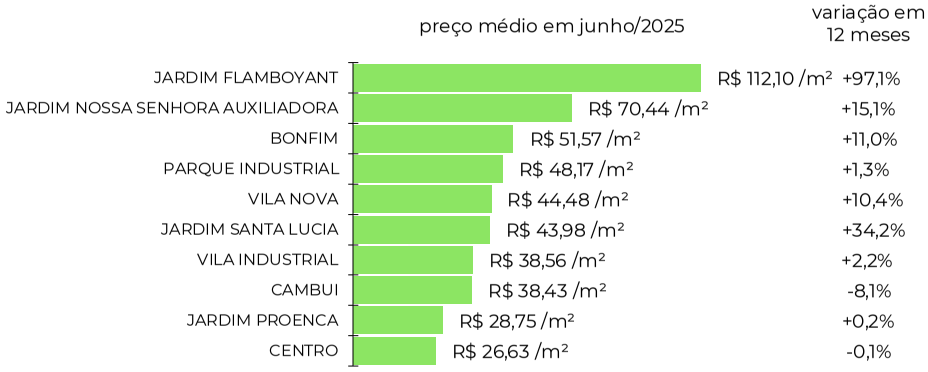
Zonas, distritos ou bairros mais representativos no índice (venda)*

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.

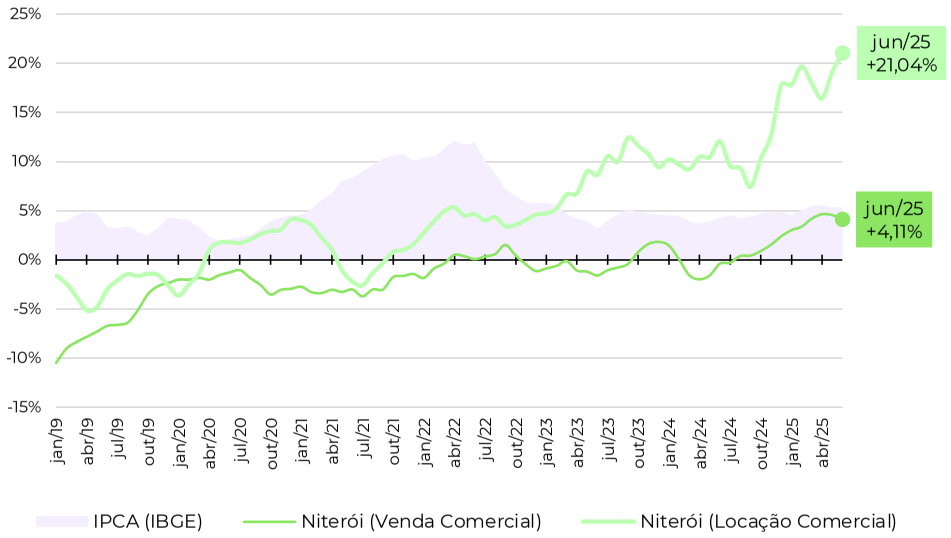
Últimos resultados do Índice FipeZAP (Locação Comercial)

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.

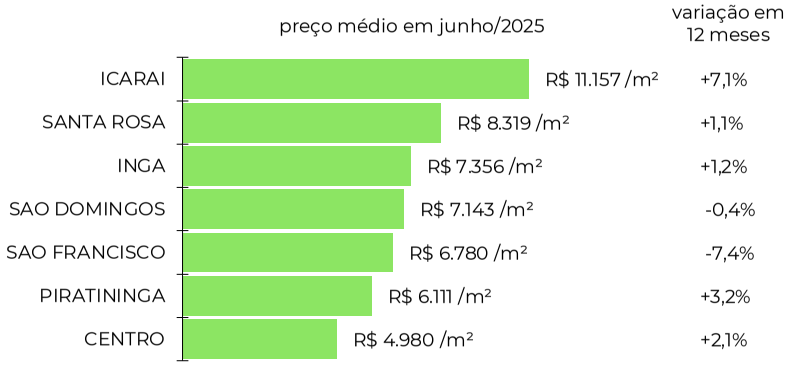
Variação acumulada do Índice FipeZAP Comercial em 12 meses

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



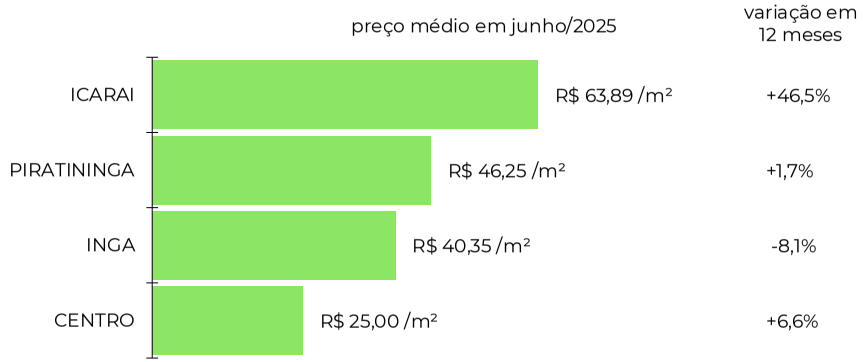
Zonas, distritos ou bairros mais representativos no índice (venda)*

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

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