

UNIVERSIDADE FEDERAL DE STA.MARIA/RS

Estudo Técnico Preliminar 640/2025**1. Informações Básicas**

Número do processo: 23081.051678/2025-60

2. Descrição da necessidade

2.1. Concessão onerosa de área física de 94,00m², conforme planta baixa no ANEXO I, localizada no Prédio 16, Rua Sul 20, Centro de Educação do Campus Santa Maria, na Universidade Federal de Santa Maria, para a exploração de atividade DE RESTAURANTE E DE CAFETERIA, com objetivo de fornecer produtos alimentícios para consumo local ou para viagem.

2.2. A Universidade Federal de Santa Maria pretende conceder a uma empresa especializada em alimentação a exploração de atividades de venda de alimentos e bebidas no espaço físico localizado no campus da instituição, mediante a assinatura de um Termo de Concessão Onerosa (TCO) e o pagamento de uma taxa de retribuição pelo uso do espaço, além de outras despesas, como energia elétrica e água.

2.3. A concessão onerosa é necessária para atender à demanda de alimentação dos estudantes, professores, funcionários e terceirizados da Universidade Federal, bem como o público externo, que precisam desde refeições completas e balanceadas até lanches e refeições rápidas em horários acessíveis, incluindo nos períodos e horários não atendidos pelo Restaurante Universitário.

2.4. A contratação foi solicitada pela Direção do Centro de Educação da Universidade Federal de Santa Maria, conforme indicado no processo nº 23081.051678/2025-60, ordens 1 e 7 (ANEXO II).

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Direção do Centro de Educação da Universidade Federal de Santa Maria	Marilene Gabriel Dalla Corte

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. O julgamento das propostas das empresas deverá ser pelo menor preço no valor ÚNICO do buffet por quilo self-service com objetivo de estender a ampla competitividade entre os licitantes a fim de buscar propostas mais vantajosas para o setor.

4.2. A concessão onerosa do espaço físico será concedida por um prazo de 12 meses, prorrogável por até 120 meses, mediante a celebração de um Termo de Concessão Onerosa. A empresa concessionária selecionada deverá cumprir todas as exigências técnicas e financeiras estabelecidas no Termo de Referência elaborado pela Universidade Federal de Santa Maria.

4.3. A empresa concessionária deverá pagar à Universidade Federal de Santa Maria Taxa de Retribuição pelo uso do espaço físico, mensalmente, que será fixada em conformidade com o valor de mercado do aluguel de espaços similares na região. Além disso, a empresa concessionária deverá arcar com todos os custos de energia elétrica, água, coleta de lixo e outros serviços necessários para o funcionamento do RESTAURANTE E CAFETERIA.

4.4. A empresa concessionária será responsável pela manutenção do espaço físico e dos equipamentos utilizados no RESTAURANTE E CAFETERIA, incluindo os custos de reparo e substituição de qualquer item que se torne necessário. A Universidade Federal de Santa Maria reserva-se o direito de vistoriar periodicamente o espaço físico para verificar o cumprimento desta obrigação.

4.5. A empresa concessionária deverá apresentar, no momento da contratação, por escrito, a descrição e o quantitativo de equipamentos e utensílios em quantidade adequada para pesar, higienizar, conservar alimentos sob refrigeração, conservar alimentos sob congelamento, descascar, processar, coccionar, fritar, assar, grelhar, chapear, resfriar, manter a temperatura adequada de alimentos prontos para o consumo, entre outros.

4.6. A empresa concessionária deverá apresentar, no momento da contratação, documentos que comprovem sua capacidade técnica e operacional para desempenhar as atividades DE RESTAURANTE E DE CAFETERIA. Isso inclui a apresentação de rotinas padronizadas de controle de todo o processo

produtivo, ou seja, o conjunto de ações e procedimentos que são seguidos para produzir os alimentos e bebidas que serão oferecidos no estabelecimento. Essas rotinas devem abranger todas as etapas do processo produtivo, desde o planejamento de insumos (os materiais e ingredientes necessários para a produção dos alimentos e bebidas), passando pela seleção e contratação de fornecedores, recebimento de mercadorias, armazenamento, pré-preparo, cocção e distribuição das refeições. Esta condição é imprescindível para garantir que os alimentos e bebidas serão preparados e distribuídos de forma segura, higiênica e de acordo com as expectativas da Universidade Federal de Santa Maria.

4.7. A empresa concessionária deverá possuir, durante a vigência da concessão, todas as licenças e alvarás necessários para a exploração de atividades DE RESTAURANTE E DE CAFETERIA conforme a legislação vigente, incluindo, pelo menos, o alvará de funcionamento, certificados de controle integrado de pragas e vetores, certificados de curso de capacitação em boas práticas para serviços de alimentação.

4.8. A empresa concessionária será responsável por manter todas as licenças e alvarás em dia durante todo o período de vigência do Termo de Concessão Onerosa. Em caso de vencimento, suspensão ou cancelamento de qualquer licença ou alvará, a empresa concessionária deverá comunicar o fato imediatamente à Universidade Federal de Santa Maria e providenciar a sua renovação ou substituição.

4.9. A Universidade Federal de Santa Maria poderá, a qualquer momento, solicitar a apresentação das licenças e alvarás da empresa concessionária para fins de verificação e conferência. Em caso de descumprimento dessa obrigação, a Universidade poderá, a seu critério, tomar as medidas cabíveis, incluindo o cancelamento do Termo de Concessão Onerosa.

4.10. Os demais requisitos da contratação, incluindo as condições técnicas e financeiras exigidas para a Permissão de Uso do espaço físico, serão detalhados no Termo de Referência, que será elaborado por Comissão específica. Esse Termo de Referência incluirá todas as informações necessárias para que a empresa concessionária possa apresentar sua proposta, incluindo as condições de pagamento, os prazos e as obrigações de ambas as partes. O Termo de Referência será disponibilizado juntamente com o Edital Público, e deverá ser observado pelo a empresa concessionária no momento da apresentação da sua proposta.

5. Levantamento de Mercado

5.1. A pesquisa de mercado para a concessão onerosa de espaço físico para o RESTAURANTE E CAFETERIA na Universidade Federal de Santa Maria foi realizada com o objetivo de identificar os valores praticados para o buffet por quilo self-service estabelecido pela área técnica para atender às necessidades alimentares do público atendido, garantindo a qualidade dos produtos oferecidos e preços competitivos para os alunos, professores, funcionários e terceirizados da Universidade, bem como ao público externo.

5.2. A pesquisa de preços local foi considerada a opção mais adequada, no lugar da pesquisa em contratações semelhantes para o RESTAURANTE E CAFETERIA, pois permite obter informações mais precisas e atualizadas sobre os valores praticados no mercado local. Dessa forma, é possível ter uma noção mais precisa do preço do buffet por quilo self-service oferecido pela empresa contratada, garantindo uma negociação mais justa e equilibrada. Além disso, a pesquisa de preços local também permite avaliar as condições de mercado e os fatores que podem influenciar os valores praticados, como a concorrência, o poder de barganha da empresa contratada e a disponibilidade de insumos. Dessa forma, é possível obter uma visão mais ampla da situação e tomar decisões mais assertivas. Por fim, a pesquisa de preços local também é mais adequada do ponto de vista da transparência e da legalidade da contratação, pois garante que os valores praticados estejam de acordo com os padrões do mercado local e evita possíveis irregularidades.

5.3. A pesquisa de mercado foi realizada em agosto de 2025, consistindo na visita a diversos estabelecimentos comerciais semelhantes nas proximidades da Universidade para a obtenção dos preços praticados. Para o cálculo dos valores definidos para a contratação, os preços coletados foram corrigidos monetariamente pelo IPCA acumulado de setembro (0,48%) e outubro (0,09%), totalizando um reajuste de 0,57%. O ANEXO III apresenta o levantamento detalhado de preços nos estabelecimentos locais para cada item da cesta.

5.4. Os valores de referência utilizados neste levantamento de mercado foram calculados pela média aritmética dos preços locais (realizada a conversão de valores unitários para valores por quilograma, quando necessário), arredondados para a primeira casa decimal.

5.5. Para os alimentos, o valor por quilograma é um formato de cálculo mais justo e transparente para os alimentos da cesta, pois permite que o consumidor tenha uma noção exata do valor dos produtos que está adquirindo. Além disso, o preço por quilograma também facilita o comparativo entre diferentes marcas ou tipos de produtos, permitindo ao consumidor escolher a opção mais vantajosa. Outra vantagem do preço por quilograma é que ele é menos suscetível a variações de tamanho ou embalagem, o que pode acontecer com o preço unitário. Dessa forma, o consumidor pode ter mais segurança na hora de fazer suas compras, sabendo que o valor final será proporcional ao peso dos produtos adquiridos. Por fim, a escolha do preço por quilo para os alimentos da cesta também é mais adequada do ponto de vista ambiental, pois incentiva a compra de quantidades mais adequadas às necessidades do consumidor, reduzindo o desperdício e o impacto na natureza.

5.6. Para as bebidas, a adoção de preço unitário é justificada pela necessidade de se ter um controle mais preciso dos custos de produção e de lucro. Diferentemente dos alimentos, que são vendidos por peso, as bebidas podem apresentar variações significativas no seu tamanho e volume, o que dificultaria a utilização de um preço por litro, por exemplo. Além disso, o preço unitário permite uma maior flexibilidade na hora de estabelecer os preços finais das bebidas, considerando os custos de produção, as margens de lucro desejadas e os preços praticados pelo mercado. Dessa forma, é possível oferecer uma ampla variedade de bebidas a preços competitivos, sem comprometer a rentabilidade do RESTAURANTE E CAFETERIA. Outra vantagem do preço unitário é a facilidade de comparar os valores das bebidas com os de outros estabelecimentos, o que pode ser útil na hora de definir os preços finais e atrair os consumidores.

5.7. Para as frutas frescas da estação não foi realizada pesquisa e não foi limitado o preço por conta das grandes oscilações de valores no mercado, além da impossibilidade de estabelecer um valor padronizado pela diversidade de frutas durante o ano.

5.8. A avaliação do valor da Taxa de Retribuição mensal pelo uso do espaço físico para o RESTAURANTE E CAFETERIA foi realizada por um engenheiro civil da Coordenadoria de Obras e Planejamento Urbano da Pró-Reitoria de Infraestrutura, no processo administrativo número 23081.051678 /2025-60, ordem 14 (ANEXO I).

5.9. A avaliação levou em consideração os seguintes fatores:

- a. Localização do imóvel: o espaço físico se encontra em uma área estratégica da Universidade Federal, o que pode contribuir para o aumento do tráfego de pessoas e, consequentemente, do faturamento do RESTAURANTE E CAFETERIA.
- b. Tamanho e condições do espaço: o tamanho do espaço é adequado às necessidades do RESTAURANTE E CAFETERIA e apresenta boas condições de estrutura e acabamento.
- c. Preços de mercado: o valor do aluguel foi avaliado considerando os preços praticados pelo mercado para espaços similares na região, buscando garantir uma condição competitiva para o RESTAURANTE E CAFETERIA.

6. Descrição da solução como um todo

6.1. Para a presente contratação definiu-se pela concessão onerosa de uso do espaço físico para empresa com capacidade de explorar atividades DE RESTAURANTE E DE CAFETERIA, para garantir a qualidade dos produtos oferecidos e preços competitivos para os alunos, professores, funcionários, terceirizados e público externo da Universidade, em um ambiente agradável e limpo para o consumo desses produtos.

6.2. A concessão onerosa é a modalidade mais adequada para atender às necessidades da Universidade Federal de Santa Maria neste caso, pois permite flexibilidade e agilidade na exploração de atividades de DE RESTAURANTE E DE CAFETERIA no espaço físico oferecido. Além de ser uma modalidade mais simples e rápida de se formalizar, comparada a um contrato, permite que a Universidade Federal de Santa Maria tenha um controle mais direto sobre as atividades da empresa concessionária, garantindo o cumprimento das normas e regulamentos da instituição, sem prejudicar as atividades finalísticas da Universidade. Além disso, a concessão possibilita que a Universidade Federal de Santa Maria revogue ou prorrogue o uso do espaço de forma mais flexível, de acordo com as necessidades e demandas da comunidade universitária.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. Para a definição dos itens a serem ofertados pela empresa concessionária, utilizou-se como parâmetro as diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira e as demais recomendações constantes no artigo 8º da Portaria Normativa nº 7, de 26 de outubro de 2016, da Secretaria de Gestão de Pessoas e Relações do Trabalho no Serviço Público, do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão.

7.2. Os itens obrigatórios que deverão ser ofertados pela CONCESSIONÁRIA estão detalhados nos seguintes documentos e deverão constar no Termo de Referência:

- a) as PREPARAÇÕES MÍNIMAS DO BUFFET POR QUILO SELF-SERVICE (ANEXO IV) que determina o que deve ser oferecido pela CONCESSIONÁRIA como refeição no almoço;
- b) as PREPARAÇÕES MÍNIMAS DO PRATO FEITO (ANEXO V) que determina o que deve ser oferecido pela CONCESSIONÁRIA como refeição na janta; e
- c) os ITENS DA CESTA DE PRODUTOS DE RESTAURANTE E CAFETERIA (ANEXO VI) que determina quais produtos de cafeteria como bebidas, salgados, doces e frutas devem ser oferecidos pela CONCESSIONÁRIA.

7.3. Considerando que as quantidades dos produtos podem variar de acordo com a demanda de consumo e com os fluxos de trabalho do RESTAURANTE E CAFETERIA, não é possível estimar com precisão as quantidades exatas, apenas os valores de referência. A empresa concessionária será responsável por gerenciar o estoque e o planejamento de compras de acordo com as necessidades e demandas do RESTAURANTE E CAFETERIA.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 5.121,00

8.1. A Taxa de Retribuição pelo uso do espaço físico foi estabelecida com base no laudo técnico elaborado pela Coordenadoria de Obras e Planejamento Urbano da Pró-Reitoria de Infraestrutura (ANEXO I), fixada no valor de R\$ 5.121,00 (cinco mil cento e vinte e um reais).

8.2. Na refeição do almoço, a concessionária deverá ofertar os alimentos na forma de serviço de buffet por quilo self-service de segunda a sexta, desde que respeitando os PREPARAÇÕES MÍNIMAS DO BUFFET POR QUILO SELF-SERVICE (ANEXO IV).

8.3. O valor máximo do quilograma do almoço fica estabelecido em R\$ 82,70 (oitenta e dois reais e setenta centavos) tendo como referência a pesquisa de preços em estabelecimentos de serviços semelhantes.

8.4. Na refeição da janta, a concessionária deverá ofertar os alimentos na forma de prato feito de segunda a sexta, desde que respeitando as PREPARAÇÕES MÍNIMAS DO PRATO FEITO (ANEXO V).

8.5. A concessionária deverá ofertar os ITENS DA CESTA DE PRODUTOS DE RESTAURANTE E CAFETERIA (ANEXO VI), respeitando suas descrições, suas formas de comercialização, suas variedades obrigatórias mínimas ou qualquer outra exigência, durante seu horário de funcionamento.

8.6. Todo produto que se enquadrar na descrição de algum item da ITENS DA CESTA DE PRODUTOS DE RESTAURANTE E CAFETERIA (ANEXO VI) deve ser ofertado pela LICITANTE vencedora nos preços estabelecido no Termo de Referência da concessão onerosa.

8.7. Desde que previamente autorizada mediante pedido realizado ao órgão competente da Universidade Federal de Santa Maria que delibera sobre isso, a concessionária poderá explorar suas atividades DE RESTAURANTE E DE CAFETERIA nos finais de semana e nos feriados.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. Não haverá fracionamento do objeto, com as seguintes justificativas:

- a. O gerenciamento da concessão onerosa de um mesmo espaço físico para duas ou mais empresas pode ser mais complexo e demandar mais tempo e esforço, o que pode afetar a eficiência e a qualidade dos serviços prestados. Além disso, é preciso considerar que a comunicação entre as empresas envolvidas pode ser mais difícil, o que pode gerar atrasos e dificuldades na tomada de decisões.
- b. Em caso de problemas ou insatisfação dos consumidores, pode ser mais difícil determinar qual empresa é responsável e qual ação deve ser tomada. Isso pode gerar insegurança e complicações na resolução de eventuais conflitos.
- c. A Universidade Federal de Santa Maria pode ter dificuldades em exercer o controle e a fiscalização do cumprimento das obrigações e condições da concessão onerosa com duas ou mais empresas, o que pode gerar riscos e incertezas.
- d. A equipe técnica da Universidade Federal de Santa Maria prefere um modelo de gestão mais simples e direto, com uma única empresa responsável pelo gerenciamento e pelo atendimento aos consumidores, para facilitar o acompanhamento e a avaliação dos resultados e do desempenho do RESTAURANTE E CAFETERIA.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1 Não há nesta contratação nenhuma relação correlata com outras contratações.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1. A presente contratação está alinhada com o planejamento institucional da UFSM, o PDI 2016-2026, para atender às ações:

- a. AI-D2-03 Oferecer uma infraestrutura de apoio qualificada e de acordo com as necessidades de cada área de conhecimento;
- b. AI-D5-01 Possuir uma infraestrutura de engenharia e logística adequada, respeitando as premissas de acessibilidade e respeito ao meio-ambiente;
- c. PR-D3-01 Fortalecer as políticas de assistência estudantil com foco na permanência dos estudantes, conclusão dos estudos e bom uso dos recursos.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1. Com a presente contratação espera-se que ocorra o fornecimento de alimentos e bebidas nutricionalmente balanceadas e com preços acessíveis à comunidade universitária da UFSM, em um ambiente agradável, respeitada a cultura local e em adequadas condições higiênico-sanitárias e socioambientais.

13. Providências a serem Adotadas

13.1 Não se aplica a esta contratação.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1. A empresa concessionária deverá realizar procedimentos de acordo com as boas práticas ambientais, incluindo medidas de redução do desperdício de água e de energia elétrica, bem como gerenciamento ambientalmente adequado dos resíduos sólidos, orgânicos, secos e químicos gerados durante a prestação dos serviços. É importante que sejam tomadas medidas para evitar descartes ambientalmente incorretos.

14.2. As medidas preventivas e de proteção ambiental a serem adotadas durante a prestação dos serviços serão detalhadas no Termo de Referência da concessão onerosa. É importante que a empresa concessionária as cumpra rigorosamente para garantir o cumprimento das exigências ambientais e evitar quaisquer impactos negativos ao meio ambiente.

14.3. A fiscalização do cumprimento destas medidas será realizada pelo órgão responsável pela concessão onerosa e qualquer descumprimento poderá resultar em penalidades previstas no Termo de Referência.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

15.2 A Concessão Onerosa de espaço físico para exploração de atividade de RESTAURANTE E CAFETERIA é viável para a Universidade Federal de Santa Maria, pois atenderá à necessidade de fornecimento de alimentos e bebidas nutricionalmente balanceadas e a preços acessíveis para a comunidade universitária, além de contribuir para a criação de um ambiente agradável para os estudantes e servidores.

16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

GUSTAVO CHIAPINOTTO DA SILVA

Coordenador

TATIANA CASSOL BELMONTE

Administradora

WAGNER RAFAEL MACHADO EIDT

Assistente em Administração

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - ANEXO I - LAUDO DE AVALIAÇÃO DO IMÓVEL.pdf (1.24 MB)
- Anexo II - ANEXO II - MANIFESTAÇÃO DA UNIDADE SOLICITANTE.pdf (588.23 KB)
- Anexo III - ANEXO III - PESQUISA DE PREÇOS DE MERCADO.pdf (151.86 KB)
- Anexo IV - ANEXO IV - PREPARAÇÕES MÍNIMAS DO BUFFET POR QUILO SELF-SERVICE.pdf (36.72 KB)
- Anexo V - ANEXO V - PREPARAÇÕES MÍNIMAS DO PRATO FEITO.pdf (26.28 KB)
- Anexo VI - ANEXO VI - ITENS DA CESTA DE PRODUTOS DE RESTAURANTE E CAFETERIA.pdf (86.35 KB)

LAUDO DE AVALIAÇÃO



Restaurante do Centro de Educação

LAUDO DE AVALIAÇÃO – RESTAURANTE DO CENTRO DE EDUCAÇÃO
FOLHA RESUMO

Objeto

Espaço físico destinado a Restaurante no Centro de Educação, no Prédio 16, da UFSM
Campus Santa Maria

Objetivo

Determinar o valor da taxa de retribuição de uso de espaço físico da edificação

Finalidade

Instruir processo administrativo nº. 23081.051678/2025-60.

Localização

Av. Roraima, 1000, Politécnico, Camobi, Santa Maria - RS

Área avalianda

94 m²

Área construída

94 m²

Proprietário

Universidade Federal de Santa Maria

Resultados da avaliação

Valor da taxa de retribuição de uso de espaço físico: R\$ 5.121.00

Avaliadores

Eng. Pedro Orlando Borges Almeida Júnior
ART nº 13953173

Santa Maria, RS, Agosto de 2025

1. OBJETIVO DA AVALIAÇÃO

O objetivo da avaliação é determinar o valor da taxa de retribuição de uso de espaço físico da edificação.

2. FINALIDADE

Instruir processo administrativo nº. 23081.051678/2025-60.

3. SOLICITANTE

Coordenadoria de Serviços Gerais / PROINFRA.

4. PRESSUPOSTOS, RESSALVAS E FATORES LIMITANTES

Este laudo se fundamenta no que estabelecem as normas técnicas da ABNT, Avaliação de Bens, registradas no INMETRO como NBR 14653 – Parte 1 (Procedimentos Gerais) e Parte 2 (Imóveis Urbanos), e baseia-se:

- no **memorial descritivo** da Matrícula nº 19.383;
- no **projeto de interiores** que contemplou o foyer, cafeteria e chapelaria (anexado ao processo 23081.143088/2024-81).
- em informações constatadas *in loco* quando da **vistoria ao imóvel**, realizada no dia **14/01/2025**;
- em informações obtidas junto a agentes do mercado imobiliário local (vendedores, compradores, intermediários, etc.).

Não foram efetuadas investigações quanto à correção dos documentos analisados.

Na presente análise considerou-se que toda a documentação pertinente encontrava-se correta e devidamente regularizada, e que o imóvel objeto estaria livre e desembaraçado de quaisquer ônus ou gravames.

Investigações envolvendo aspectos legais não fizeram parte do presente trabalho; não foram realizadas verificações sobre demandas judiciais, hipotecas, penhoras ou averiguações para constar se sobre o imóvel incide quaisquer tipos de ônus, encargos ou restrições.

Não fez parte do escopo do trabalho o levantamento de áreas e de confrontações através de instrumentos de medição. Eventuais divergências, se significativas, alteram os resultados deste trabalho. Máquinas e equipamentos também não compõem a avaliação.

As informações obtidas durante a pesquisa de mercado foram tomadas como de boa fé.

5. PROPRIETÁRIOS

Universidade Federal de Santa Maria.

6. OBJETO DA AVALIAÇÃO

Restaurante no Prédio 16, do Centro de Educação, Av. Roraima, Camobi, Santa Maria - RS, conforme planta em anexo.

7. IDENTIFICAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DO IMÓVEL AVALIANDO

7.1. Terreno



Identificação do imóvel

Conforme memorial descritivo da matrícula nº 19.383:

Características da região e do entorno

Atividade predominante: da Região - Residencial/Rural; do Imóvel - Institucional

Padrão do entorno: Normal

Zoneamento: Urbano

Intensidade do tráfego: Tráfego de pedestres: Baixo

Tráfego de veículos: Baixo

Pavimentação logradouro: Pedra regular

Pavimentação passeio: Sem passeio

Influências valorizantes:

☐ Clubes, ☐ Comércio, ☐ Empreendimentos, ☒ Escolas, ☐ Estações, ☒ Hospital, ☐ Mercados/supermercados, ☐ Orla/praias/lagos, ☒ Parques/prças, ☐ Posto policial, ☒ Posto saúde, ☐ Sem influências valorizantes, ☐ Shopping, ☒ Universidades/faculdades, ☐ Zona incorporação

Influências desvalorizantes:

☐ Aeroporto, ☐ Área inundável, ☐ Aterro sanitário, ☐ Estação tratamento esgoto, ☐ Indústria, ☐ Presídio, ☒ Sem influências

desvalorizantes, ☐ Sub-habitação, ☐ Unidades carentes

Características do terreno

Área aproximada: 2.949.214 m²
 Topografia: Plano
 Formato: Irregular
 Vegetação: Rasteira até grande porte
 Acesso: Ótimo
 Tipo de cercamento: ☐ Arame, ☐ Gradil, ☐ Muro, ☒ Sem cercamento, ☐ Tela
 Superfície: ☐ Alagadiça, ☐ Arenoso, ☐ Argiloso, ☐ Com aterro, ☐ Com entulhos, ☐ Pantanosa, ☒ Seca

Condição de ocupação

Terreno ocupado

7.2. Benfeitorias

Restaurante Centro de Educação	Idade ¹ : 15	Área Privativa: 94 m ²	Nº pav: 1
Descrição	Padrão	Conservação	Tipologia
	<input type="checkbox"/> Rústico	<input checked="" type="checkbox"/> Novo (REFORMADO)	<input type="checkbox"/> Apto.
	<input type="checkbox"/> Proletário	<input type="checkbox"/> Entre novo e regular	<input type="checkbox"/> Box
	<input type="checkbox"/> Econômico	<input type="checkbox"/> Regular	<input type="checkbox"/> Casa
	<input type="checkbox"/> Simples	<input type="checkbox"/> Entre regular e reparos simples	<input type="checkbox"/> Galpão
	<input checked="" type="checkbox"/> Médio	<input type="checkbox"/> Reparos simples	<input checked="" type="checkbox"/> Loja
	<input type="checkbox"/> Superior	<input type="checkbox"/> Entre reparos simples e importantes	<input type="checkbox"/> Pavto.
	<input type="checkbox"/> Fino	<input type="checkbox"/> Reparos importantes	<input type="checkbox"/> Prédio
	<input type="checkbox"/> Luxo	<input type="checkbox"/> Entre reparos importantes e s/ valor	<input type="checkbox"/> Terreno
	<input type="checkbox"/> Outros	<input type="checkbox"/> Sem valor	<input type="checkbox"/> Outros

Material utilizado

Pisos	Forro	Telhado	Esquadrias	Fachada	Estrutura
<input type="checkbox"/> Madeira	<input type="checkbox"/> Madeira	<input type="checkbox"/> Cerâmica	<input type="checkbox"/> Alumínio	<input checked="" type="checkbox"/> Pintura	<input type="checkbox"/> Portante
<input type="checkbox"/> Lajota	<input checked="" type="checkbox"/> Laje	<input checked="" type="checkbox"/> Fibrocim. ondulado	<input checked="" type="checkbox"/> Ferro	<input type="checkbox"/> Tijolo à vista	<input checked="" type="checkbox"/> Concreto
<input checked="" type="checkbox"/> Porcelanato	<input type="checkbox"/> Gesso	<input type="checkbox"/> Fibrocim. estrutural	<input type="checkbox"/> Madeira	<input type="checkbox"/> Fulget	<input type="checkbox"/> Madeira
<input type="checkbox"/> Basalto	<input type="checkbox"/> PVC	<input type="checkbox"/> Alumínio	<input checked="" type="checkbox"/> Vidro	<input type="checkbox"/> Cerâmica	<input type="checkbox"/> Metálica
<input type="checkbox"/> Granitina	<input type="checkbox"/> Forro mineral	<input type="checkbox"/> Galvanizado	<input type="checkbox"/> Outros	<input type="checkbox"/> Madeira	<input type="checkbox"/> N. identificada
<input type="checkbox"/> Vinílico	<input type="checkbox"/> S/ forro	<input type="checkbox"/> Laje		<input type="checkbox"/> Vidro	
<input type="checkbox"/> Carpete	<input type="checkbox"/> Aglomerado	<input type="checkbox"/> Capim		<input type="checkbox"/> Pedra	
<input type="checkbox"/> Cimento	<input type="checkbox"/> Outros	<input type="checkbox"/> Zinco		<input type="checkbox"/> Reboco chapiscado	

¹ aparente, em anos.

8. DIAGNÓSTICO DE MERCADO

Desempenho do mercado:	<input type="checkbox"/> Desaquecido	<input checked="" type="checkbox"/> Normal	<input type="checkbox"/> Aquecido
Número de ofertas:	<input type="checkbox"/> Baixo	<input checked="" type="checkbox"/> Médio	<input type="checkbox"/> Alto
Liquidez:	<input type="checkbox"/> Baixa	<input checked="" type="checkbox"/> Média	<input type="checkbox"/> Alta
Absorção pelo mercado:	<input type="checkbox"/> Demorada	<input checked="" type="checkbox"/> Normal	<input type="checkbox"/> Rápida

9. METODOLOGIA

MÉTODO COMPARATIVO DIRETO DE DADOS DE MERCADO: identifica o valor do bem por meio de tratamento técnico dos atributos dos elementos comparáveis, constituintes da amostra.

- Tratamento dos dados:

☒ Metodologia científica – inferência estatística: 28 dados utilizados / 38 dados observados.

☐ Metodologia clássica – fatores de homogeneização.

10. ESPECIFICAÇÃO DA AVALIAÇÃO

Método Comparativo Direto de Dados de Mercado	
Grau de Fundamentação:	Grau II
Pontos obtidos:	16
Grau de Precisão:	Grau III

11. AVALIAÇÃO DO IMÓVEL

11.1. Equação de regressão

Valor Unitário =

$$1 / (0,019240 + 0,000023 * \text{ÁREA} - 0,005585 * \ln(\text{ESTADO}) - 0,015315 * \ln(\text{LOCAL}) + 0,082935 * 1/\text{REND A})$$

11.2. Dados do imóvel avaliando

Variáveis do modelo de cálculo	Parâmetros do imóvel
Área privativa (m²)	94
*Padrão	-
Estado	3 (entre novo e regular)
Localização	2 (em ruas movimentadas ou perpendiculares a avenidas)
Renda	6,07 (salários mínimos/residência por bairro)

Observação: (*) variável não foi utilizada, pois não se mostrou significativa ao modelo adotado;
(**) embora o avaliando esteja em avenida, o movimento normalmente é menor que a Av. Roraima

11.3. Resultados

	Intervalo de confiança (80%, moda)			Campo de arbítrio do avaliador		
	Amplitude	Unitário (R\$/m²)	Total (R\$)	Amplitude	Unitário (R\$/m²)	Total (R\$)
Mínimo	-8,30	50,60	4.746,40	-15%	46,31	4.353,14
Calculado	-	54,48	5.121,12	-	54,48	5.121,12
Máximo	7,12	59,00	5.546,00	+15%	62,65	5.889,10

Valor total adotado: R\$ 5.121.00

12. CONCLUSÃO

Fundamentados nos elementos e condições consignados no presente Laudo de Avaliação, conclui-se ao imóvel em estudo o seguinte valor da taxa de retribuição de uso de espaço físico (arredondado²):

VALOR DA TAXA DE RETRIBUIÇÃO DE USO DE ESPAÇO FÍSICO

R\$ 5.121.00

(Cinco mil, cento e vinte um reais)

data de referência da avaliação: agosto/2025

13. RESPONSÁVEIS PELA AVALIAÇÃO

PEDRO ORLANDO B. ALMEIDA JÚNIOR
Eng. Civil - CREA RS 202.187
Engenheiro - Pró-Reitoria de Infraestrutura/UFSC
SIAPE 2167407
ART nº 13953173

² Conforme item 6.8.1 da NBR 14.653-1:2019, o resultado final pode ser arredondado em até 1%.

14. ANEXOS

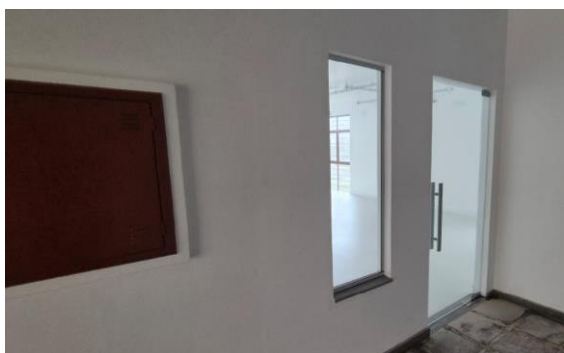
14.1. Documentação fotográfica



Fachada do restaurante



Fachada do restaurante



Fachada do restaurante



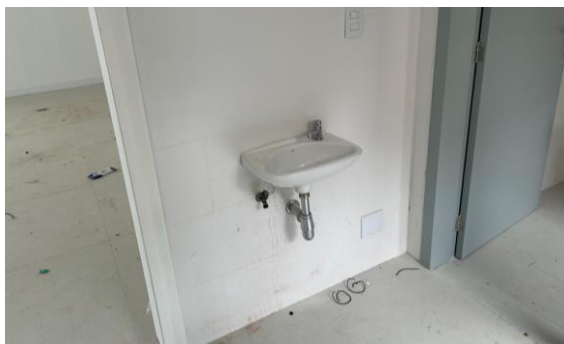
Visão interna do restaurante



Visão interna do restaurante



Visão interna do restaurante



Visão interna do restaurante



Visão interna do restaurante

14.2. Documentação do imóvel

Memorial descritivo da matrícula do imóvel

MEMORIAL DESCRITIVO

PROPRIEDADE:	Matrícula 19.383	
PROPRIETÁRIO:	União Federal - Universidade Federal de Santa Maria	
MUNICÍPIO:	Santa Maria	
COMARCA:	Santa Maria	
ÁREA:	294,9214 ha;	PERÍMETRO(m): 7.485,21 m

DESCRIÇÃO

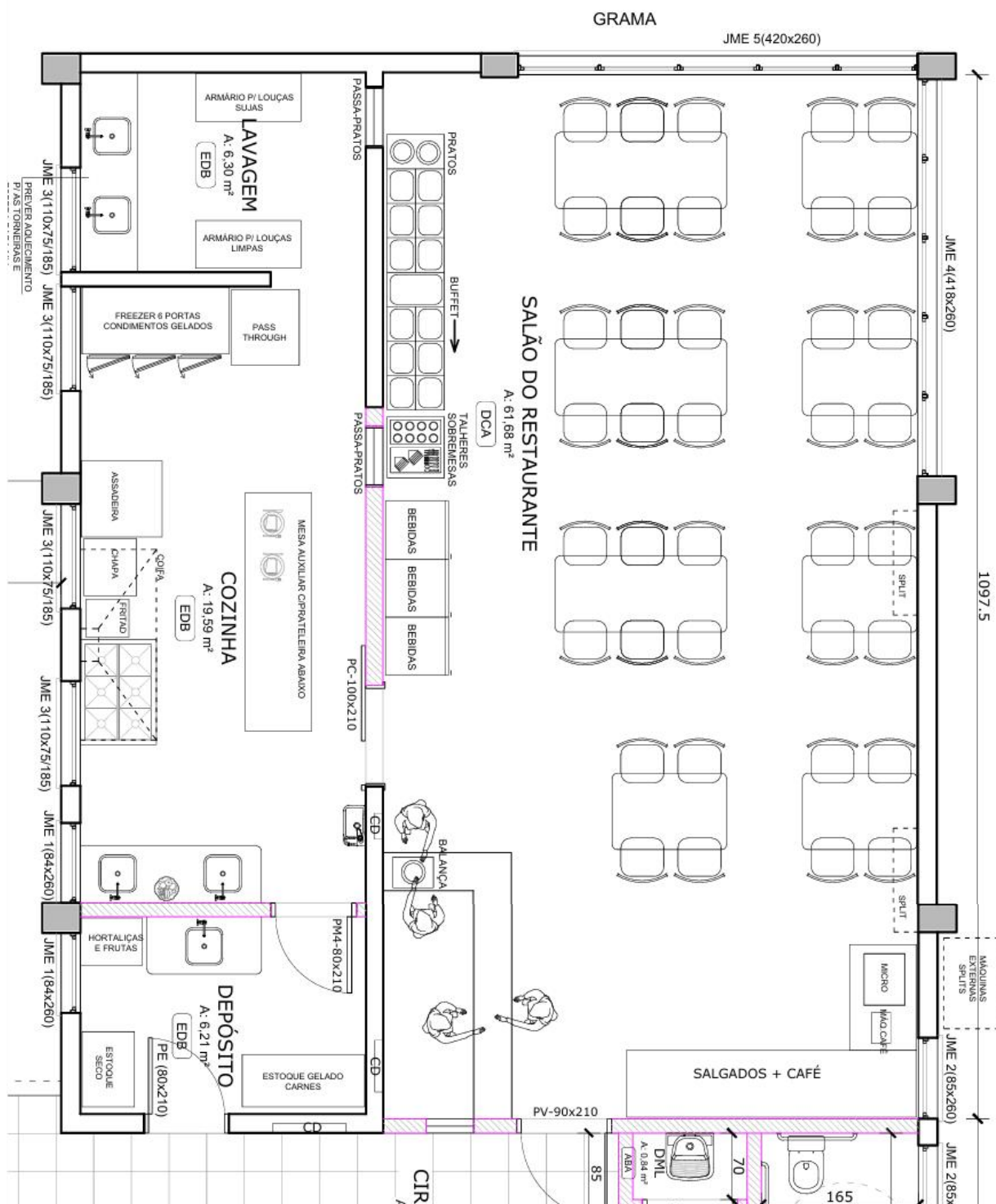
Inicia-se a descrição deste perímetro no marco denominado '0=PP', georreferenciado ao Sistema Geodésico Brasileiro, *datum* SIRGAS, com coordenadas no sistema Universal Transverse Mercator (UTM), MC-51°W, E= 236540,693 m e N= 6709566,582 m localizado no limite com a Matrícula 22.925; Daí segue confrontando com esta matrícula com azimute de 131°54'47" e distância de 590,22 m até o marco '1' (E=236979,910 m e N=6709172,313 m); Daí segue com azimute de 113°56'52" e distância de 1.265,07 m até o marco '2' (E=238136,810 m e N=6708658,492 m); Daí segue confrontando com a Estrada dos Pains com azimute de 213°55'09" e distância de 15,35 m até o marco '3' (E=238128,241 m e N=6708645,750 m); Daí segue com azimute de 197°07'23" e distância de 44,15 m até o marco '4' (E=238115,243 m e N=6708603,559 m); Daí segue com azimute de 188°34'10" e distância de 244,85 m até o marco '5' (E=238078,758 m e N=6708361,440 m); Daí segue com azimute de 191°14'55" e distância de 37,60 m até o marco '6' (E=238071,423 m e N=6708324,561 m); Daí segue com azimute de 199°12'46" e distância de 24,81 m até o marco '7' (E=238063,260 m e N=6708301,135 m); Daí segue com azimute de 203°18'28" e distância de 484,47 m até o marco '8' (E=237871,570 m e N=6707856,206 m); Daí segue com azimute de 204°52'45" e distância de 147,93 m até o marco '9' (E=237809,335 m e N=6707722,005 m); Daí segue com azimute de 210°51'19" e distância de 17,98 m até o marco '10' (E=237800,112 m e N=6707706,566 m); Daí segue com azimute de 218°05'56" e distância de 20,39 m até o marco '11' (E=237787,529 m e N=6707690,519 m); Daí segue com azimute de 226°52'14" e distância de 26,33 m até o marco '12' (E=237768,315 m e N=6707672,520 m); Daí segue com azimute de 231°14'41" e distância de 143,20 m até o marco '13' (E=237656,645 m e N=6707582,879 m); Daí segue com azimute de 220°42'12" e distância de 273,86 m até o marco '14' (E=237478,050 m e N=6707375,268 m); Daí segue confrontando com a Estrada dos Pains com azimute de 328°07'42" e distância de 39,59 m até o marco '15' (E=237457,143 m e N=6707408,892 m); Daí segue com azimute de 308°19'40" e distância de 98,30 m até o marco '16' (E=237380,026 m e N=6707469,857 m); Daí segue com azimute de 308°51'33" e distância de 11,33 m até o marco '17' (E=237371,205 m e N=6707476,964 m); Daí segue com azimute de 312°11'26" e distância de 16,48 m até o marco '18' (E=237358,993 m e N=6707488,033 m); Daí segue com azimute de 313°06'00" e distância de 50,81 m até o marco '19' (E=237321,896 m e N=6707522,748 m); Daí segue com azimute de 313°18'35" e distância de 168,86 m até o marco '20' (E=237199,021 m e N=6707638,579 m); Daí segue com azimute de 313°42'23" e distância de 153,41 m até o marco '21' (E=237088,123 m e N=6707744,578 m); Daí segue com azimute de 315°13'31" e distância de 229,82 m até o marco '22' (E=236926,256 m e N=6707907,723 m); Daí segue com azimute de 308°36'13" e distância de 138,97 m até o marco '23' (E=236817,651 m e N=6707994,433 m); Daí segue com azimute de 299°36'30" e distância de 71,57 m até o marco '24' (E=236755,427 m e N=6708029,793 m); Daí segue com azimute de 296°58'16" e distância de 179,48 m até o marco '25' (E=236595,467 m e N=6708111,195 m); Daí segue com azimute de 291°46'12" e distância de 82,69 m até o marco '26' (E=236518,672 m e N=6708141,864 m); Daí segue com azimute de 287°22'18" e distância de 216,46 m até o marco '27' (E=236312,087 m e N=6708206,492 m); Daí segue com azimute de 294°07'02" e distância de 86,01 m até o marco '28' (E=236233,587 m e N=6708241,635 m); Daí segue com azimute de 302°35'09" e distância de 118,53 m até o marco '29' (E=236133,716 m e N=6708305,470 m); Daí segue com azimute de 299°54'55" e distância de 329,56 m até o marco '30' (E=235848,064 m e N=6708469,830 m).

m); Daí segue com azimute de $304^{\circ}19'52''$ e distância de 18,39 m até o marco '31' (E=235832,880 m e N=6708480,199 m); Daí segue com azimute de $311^{\circ}46'01''$ e distância de 12,45 m até o marco '32' (E=235823,591 m e N=6708488,495 m); Daí segue com azimute de $309^{\circ}14'48''$ e distância de 76,81 m até o marco '33' (E=235764,107 m e N=6708537,089 m); Daí segue com azimute de $303^{\circ}25'11''$ e distância de 83,02 m até o marco '34' (E=235694,817 m e N=6708582,812 m); Daí segue com azimute de $299^{\circ}32'17''$ e distância de 42,43 m até o marco '35' (E=235657,903 m e N=6708603,729 m); Daí segue com azimute de $292^{\circ}01'17''$ e distância de 32,44 m até o marco '36' (E=235627,827 m e N=6708615,894 m); Daí segue com azimute de $283^{\circ}39'12''$ e distância de 81,43 m até o marco '37' (E=235548,698 m e N=6708635,115 m); Daí segue com azimute de $287^{\circ}39'40''$ e distância de 47,68 m até o marco '38' (E=235503,264 m e N=6708649,581 m); Daí segue com azimute de $302^{\circ}18'10''$ e distância de 20,41 m até o marco '39' (E=235486,010 m e N=6708660,490 m); Daí segue com azimute de $315^{\circ}59'40''$ e distância de 27,07 m até o marco '40' (E=235467,202 m e N=6708679,962 m); Daí segue com azimute de $323^{\circ}03'31''$ e distância de 188,15 m até o marco '41' (E=235354,126 m e N=6708830,339 m); Daí segue com azimute de $335^{\circ}05'10''$ e distância de 113,09 m até o marco '42' (E=235306,487 m e N=6708932,902 m); Daí segue confrontando com a Matrícula 2.404 com azimute de $58^{\circ}00'14''$ e distância de 1.026,29 m até o marco '43' (E=236176,865 m e N=6709476,694 m); Daí segue confrontando com a Matrícula 14.803 com azimute de $57^{\circ}45'13''$ e distância de 146,10 m até o marco '44' (E=236300,434 m e N=6709554,649 m); Daí segue confrontando com o Loteamento Behr com azimute de $87^{\circ}09'24''$ e distância de 240,56 m até o marco '0=PP', fechando assim o perímetro do polígono acima descrito com uma área superficial de 294,9214 ha.

Santa Maria, 23 de Abril de 2012.

Prof. Dr. Júlio César Farret
CREA: RS65654D

Planta Baixa



14.3. Pesquisa de mercado

Dado	Endereço	Observação	Área	*Padrão	Estado	Localização	Renda	*Valor Total	Valor Unitário
1	Rua Dr. Alberto Pasqualini, Centro	Link Imobiliária	343	2	2	2	8,14	14000	40,82
*	2	Av. Gov. Walter Jobim, Patronato	265	2	2	3	6,86	5000	18,87
3	Rua Dr. Alberto Pasqualini, Centro	Link imobiliária	88	2	2	2	8,14	6500	73,86
4	Av. Prefeito Evandro Behr, Camobi	Link imobiliária	532	3	2	3	6,07	25000	46,99
5	Av. Medianeira, Medianeira	Link imobiliária	600	2	2	3	5,99	21100	35,17
6	Rua Abreu Antonio Coelho, Menino Jesus	Link imobiliária	46	2	3	1	6,46	1400	30,43
7	Rua Senador Cassiano do Nascimento, Centro	Link imobiliária	60	2	2	1	8,14	2000	33,33
*	8	Rua Dr. Bozano, Centro	276	2	2	2	8,14	25000	90,58
*	9	Rua Benjamin Constant, Centro	67	2	2	2	8,14	2500	37,31

10	Rua Venancio Aires, Centro	Link imobiliária	128	2	2	2	2	8,14	6000	46,88
11	Rua Venancio Aires, Centro	Link imobiliária	105	3	2	2	2	8,14	5500	52,38
* 12	Av. Prefeito Evandro Behr, Pé de Plátano	Link imobiliária	200	2	2	2	3	4,79	3500	17,5
* 13	Rua Cel. Niederauer, Centro	Link imobiliária	61	2	2	2	1	8,14	1100	18,03
14	Rua Dr. Bozano, Centro	Link imobiliária	100	3	3	2	2	8,14	9000	90
15	Rua Dr. Bozano, Centro	Link imobiliária	120	3	1	2	2	8,14	6000	50
16	Av. Borges de Medeiros, Salgado Filho	Link imobiliária	178	2	2	3	3	2,9	6000	33,71
17	Rua Dr. Astrogildo de Azevedo, Centro	Link imobiliária	70	2	1	2	2	8,14	3500	50
18	Av. Fernando Ferrari, Lourdes	Link imobiliária	68	2	1	3	3	9,14	4000	58,82
19	Rua Osvaldo Schirmer, João Goulart	Link imobiliária	194	1	2	1	1	4,37	5000	25,77
* 20	Rua Dr. Bozano, Centro	Link imobiliária	11,2	2	2	2	3	8,14	2500	223,21

21	Av. Rio Branco, Centro	Link imobiliária	109	2	1	3	8,14	6300	57,8
22	Rua Dr. Bozano, Bonfim	Link imobiliária	40	2	2	2	8,12	2300	57,5
*	Galeria Chami, Centro	Link imobiliária	44	2	2	2	8,14	5000	113,64
24	RS 287, Camobi	Link imobiliária	80	2	3	3	6,07	7150	89,38
25	RS 287, Camobi	Link imobiliária	230	2	3	3	6,07	13200	57,39
*	RS 287, Camobi	Link imobiliária	240	3	2	3	6,07	8000	33,33
27	Av. Prefeito Evandro Behr, Camobi	Link imobiliária	232	2	1	3	6,07	13000	56,03
28	Est. Eduardo Duarte, Joao Luiz Pozzobom	Link imobiliária	250	2	3	2	2,87	6000	24
29	Santa Maria Shopping, Centro	Link imobiliária	43,3	3	2	2	8,14	2800	64,67
30	Rua Manoel Ribas, Centro	Link imobiliária	80	2	2	1	8,14	3000	37,5
31	Av. Fernando Ferrari, Lourdes	Link imobiliária	300	2	2	3	9,14	16000	53,33

	32	Rua 17 de Maio, Camobi	Link imobiliária	60	3	3	2	6,07	4500	75
*	33	Galeria Gaiger, Centro	Link imobiliária	24	2	2	2	8,14	3000	125
	34	Rua Augusta, Camobi	Link imobiliária	200	1	2	1	6,07	7000	35
*	35	RSC 287, Camobi	Link imobiliária	250	3	2	3	6,07	7000	28
	36	Rua André Marques, Centro	Link imobiliária	100	1	2	1	8,14	3900	39
	37	Av. Prefeito Evandro Behr, Camobi	Link imobiliária	430	2	2	3	6,07	20000	46,51
	38	Av. Prefeito Evandro Behr, Camobi	Link imobiliária	90	2	3	3	6,07	10000	111,11

Observação: Dados e variáveis marcados com (*) não foram utilizados no modelo por não se mostrarem significativos.

14.4. Memória de cálculo

MODELO: Restaurante e Lancheria 2025

Data: 18/12/2024

CARACTERÍSTICAS DA AMOSTRA

DADOS

Total da Amostra	:	38
Utilizados	:	28
Outlier	:	0

VARIÁVEIS

Total	:	7
Utilizadas	:	5
Grau Liberdade	:	23

MODELO LINEAR DE REGRESSÃO – Escala da Variável Dependente: 1/y

COEFICIENTES

Correlação	:	0,92782
Determinação	:	0,86085
Ajustado	:	0,83665

VARIAÇÃO

Total	:	0,00176
Residual	:	0,00025
Desvio Padrão	:	0,00327

F-SNEDECOR

F-Calculado	:	35,57290
Significância	:	< 0,01000

D-WATSON

D-Calculado:	2,26512
Resultado Teste:	Não auto-regressão 95%

NORMALIDADE

Intervalo Classe	% Padrão	% Modelo
-1 a 1	68	60
-1,64 a +1,64	90	96
-1,96 a +1,96	95	100

MODELO UTILIZADO NA ESTIMATIVA DE VALOR

$$Y = 1/(0,019240+0,000023*X1-0,005585*\ln(X2)-0,015315*\ln(X3)+0,082935*1/X4)$$

MODELO DE ESTIMATIVA – PRINCIPAIS INDICADORES

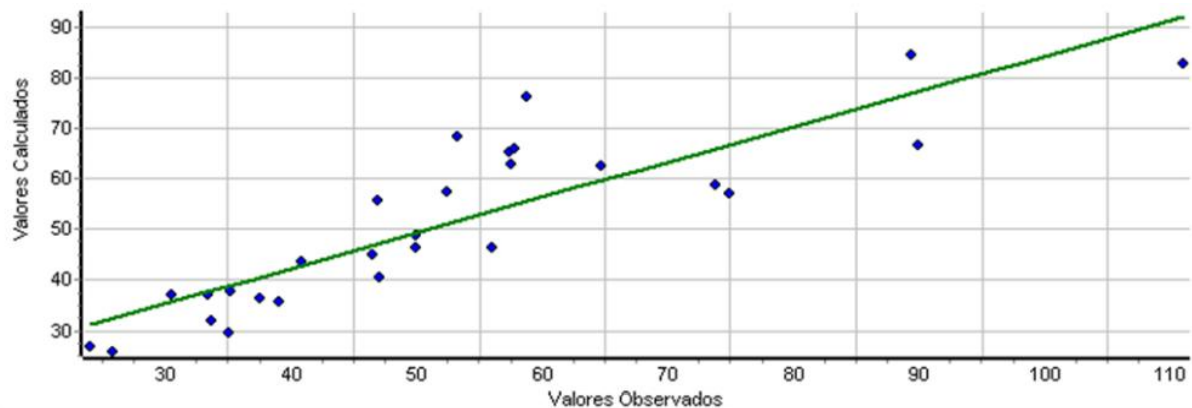
AMOSTRA

Média	:	52,58
Variação Total:		11436,99
Variância	:	408,46
Desvio Padrão:		20,21

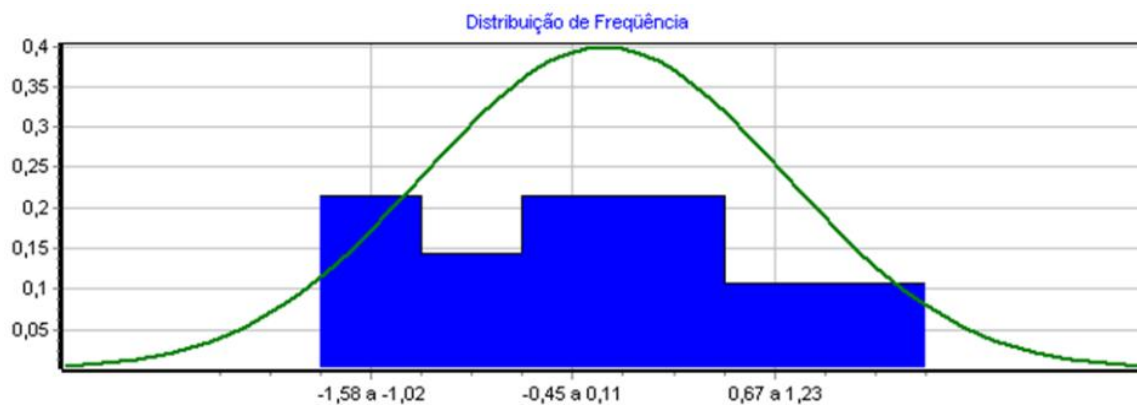
MODELO

Coefic. Aderência	:	0,73880
Variação Residual	:	2987,39
Variância	:	129,89
Desvio Padrão	:	11,40

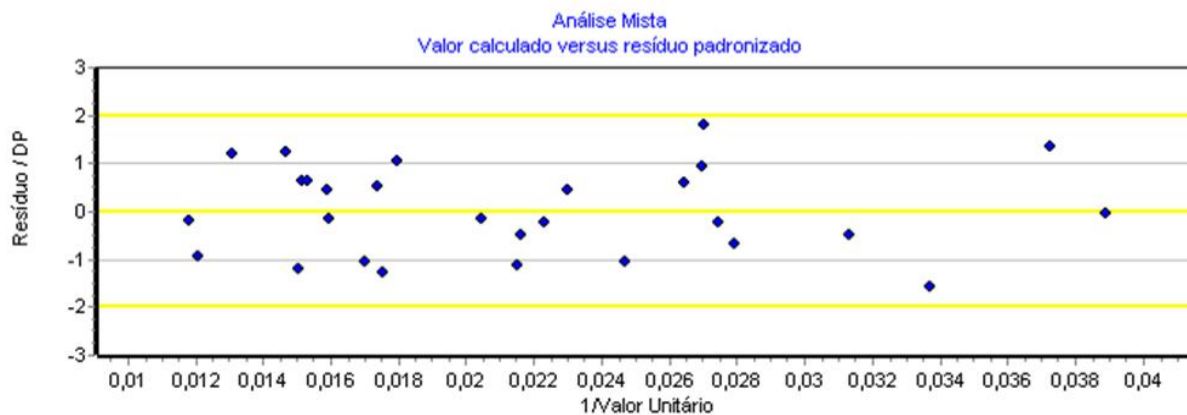
GRÁFICO DE ADERÊNCIA (Valor Observado X Valor Calculado)



Histograma De Resíduos Padronizados X Curva Normal Padrão



Distribuição De Valores Ajustados X Resíduos Padronizados



DESCRIÇÃO DAS VARIÁVEIS

X1 Área

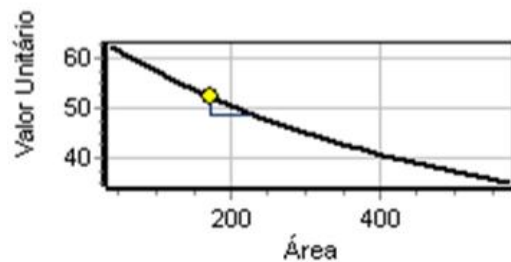
Área privativa do imóvel, em metros quadrados.

Tipo: Quantitativa

Amplitude: 40,00 a 600,00

Impacto esperado na dependente: Negativo

10% da amplitude na média: -6,39 % na estimativa



* Padrão

Padrão de acabamento conforme a seguinte escala:

1 - baixo;

2 - médio;

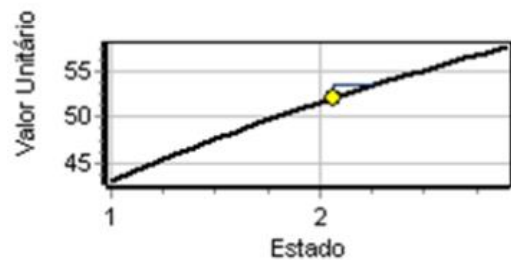
3 - alto

Tipo: Código Alocado

Amplitude: 1,00 a 3,00

Impacto esperado na dependente: Positivo

Micronumerosidade: atendida.



X2 Estado

Estado de conservação do imóvel, de acordo com a seguinte escala:

1 - entre reparos simples a importantes;

2 - entre regular e reparos simples;

3 - entre novo e regular

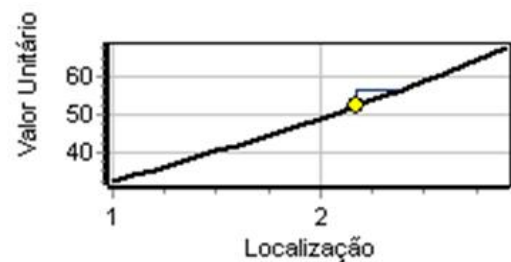
Tipo: Código Alocado

Amplitude: 1,00 a 3,00

Impacto esperado na dependente: Positivo

10% da amplitude na média: 2,75 % na estimativa

Micronumerosidade: atendida.



X3 Localização

Contexto do imóvel em relação a sua localização, conforme a seguinte escala:

1 - vias deslocadas ou de baixa movimentação;

2 - em ruas movimentadas ou perpendiculares a avenidas;

3 - em avenidas

Tipo: Código Alocado

Amplitude: 1,00 a 3,00

Impacto esperado na dependente: Positivo

10% da amplitude na média: 7,52 % na estimativa

Micronumerosidade: atendida.

X4 Renda

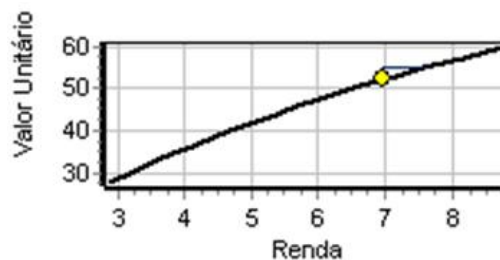
Renda domiciliar do bairro conforme CENSO 2010

Tipo: Proxy

Amplitude: 2,87 a 9,14

Impacto esperado na dependente: Positivo

10% da amplitude na média: 5,38 % na estimativa



* Valor Total

Valor total de locação do imóvel, em reais (R\$).

Tipo: Quantitativa

Amplitude: 1400,00 a 25000,00

Impacto esperado na dependente: Positivo

Y Valor Unitário

Variável dependente, valor de locação do imóvel em reais por metro quadrado (R\$/m²)

Tipo: Dependente

Amplitude: 24,00 a 111,11

Micronumerosidade para o modelo: atendida.

PARÂMETROS DE ANÁLISE DAS VARIÁVEIS INDEPENDENTES

VARIÁVEL	Escala Linear	T-Student Calculado	Significância (Soma das Caudas)	Determ. Ajustado (Padrão = 0,83665)
X1 Área	x	4,99	0,01	0,67412
X2 Estado	ln(x)	-3,02	0,62	0,78159
X3 Local.	ln(x)	-9,22	0,01	0,26454
X4 Renda	1/x	7,35	0,01	0,47528

MATRIZ DE CORRELAÇÃO ENTRE VARIÁVEIS (Valores em percentual)

- MATRIZ SUPERIOR – PARCIAIS
- MATRIZ INFERIOR – ISOLADAS

Variável	Forma linear	Área	Estado	Localização	Renda	Valor Unitário
X1	x		40	76	53	72
X2	ln(x)	3		55	59	53
X3	ln(x)	38	-15		76	89
X4	1/x	22	30	9		84
Y	1/y	26	7	-53	56	

14.5. Especificação da avaliação

ESPECIFICAÇÃO DA AVALIAÇÃO

Segundo ABNT NBR 14.653-2:2011

FUNDAMENTAÇÃO

Item	Descrição	Pontos obtidos (assinalar com X)			
		III	II	I	
1	Caracterização do imóvel avaliado	Completa quanto a todas as variáveis analisadas	Completa quanto às variáveis utilizadas no modelo	x	Adoção de situação paradigma
2	Quantidade mínima de dados de mercado, efetivamente utilizados.	6 (k+1), onde k é o número de variáveis independentes	4 (k+1), onde k é o número de variáveis independentes	x	3 (k+1), onde k é o número de variáveis independentes
3	Identificação dos dados de mercado	Apresentação de informações relativas a todos os dados e variáveis analisados na modelagem, com foto e características observadas no local pelo autor do laudo	Apresentação de informações relativas a todos os dados e variáveis analisados na modelagem	x	Apresentação de informações relativas aos dados e variáveis efetivamente utilizados no modelo
4	Extrapolação	Não admitida	Admitida para apenas uma variável, desde que: a) as medidas das características do imóvel avaliado 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, em módulo	x	Admitida, desde que: a) as medidas das características do imóvel avaliado 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)	10.00%	x	20.00%	30.00%
6	Nível de Significância máximo admitido para a rejeição da hipótese nula do modelo através do teste F de Snedecor	1.00%	x	2.00%	5.00%

PONTUAÇÃO

16 pontos

Item 9.2.1.1 da NBR 14.653-2:2011 (assinalar com X)

a) Apresentação do laudo na modalidade completa.	X
b) Apresentação da análise do modelo no laudo de avaliação, com verificação da coerência do comportamento das variáveis em relação ao mercado, bem como suas elasticidades em torno do ponto de estimação.	X
c) Identificação completa dos endereços dos dados de mercado usados no modelo, bem como das fontes de informação.	X
d) Adoção da estimativa central.	

GRAU DE FUNDAMENTAÇÃO

II

PRECISÃO

(para um intervalo de confiança de 80% em torno do valor central da estimativa)

Valor central estimado no modelo de regressão		R\$ 54.48
Valores do intervalo de confiança	MÍN	R\$ 50.60
	MAX	R\$ 59.00
Desvios relativos do Intervalo de confiança	MÍN	7.12%
	MAX	-8.30%
Amplitude do intervalo de confiança		-15.42%

GRAU DE PRECISÃO

III

14.6. ART

Modo Rascunho (DN 85/2011 do Confea)

Registro de Contrato de Acervo Técnico sob forma de
Anotação de Responsabilidade Técnica - Lei Federal 6496/77
Conselho Regional de Engenharia e Agronomia do RS

ART Nr : 13953173

Órgão Público

Tipo: OBRA OU SERVIÇO	Participação Técnica: INDIVIDUAL/PRINCIPAL
Convênio: NÃO É CONVÊNIO	Motivo: NORMAL

Contratado
Carteira: RS202187 Profissional: PEDRO ORLANDO BORGES DE ALMEIDA JÚNIOR E-mail: pedro.junior@ufsm.br RNP: 2213378541 Título: Engenheiro Civil Empresa: NENHUMA EMPRESA Nr.Reg.:

Contratante
Nome: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA E-mail: Endereço: AVENIDA RORAIMA, S/N Telefone: 0 CPF/CNPJ: 95591764000105 Cidade: SANTA MARIA Bairro: CAMOBI CEP: 97105900 UF: RS

Identificação da Obra/Serviço
Proprietário: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA CPF/CNPJ: 95591764000105 Endereço da Obra/Serviço: AV RORAIMA, S/N, 0 PRÉDIO 60H CEP: 97105900 UF: RS Cidade: SANTA MARIA Bairro: CAMOBI Finalidade: OUTRAS FINALIDADES Valor Contrato(RS): 0,01 Honorários(RS): 0,01 Data Início: 18/08/2025 Prev.Fim: 26/09/2025 Ent.Classe:

Atividade Técnica	Descrição da Obra/Serviço	Quantidade	Unid.
Avaliação	LAUDO DE AVALIAÇÃO - RESTAURANTE CENTRO DE EDUCAÇÃO- UFSM	1,00	UN
Avaliação	OBJETIVO: DETERMINAR VALOR DA TAXA DE RETRIBUIÇÃO PELO USO	1,00	UN
Avaliação	FINALIDADE: INSTRUIR PROCESSO ADMIN.Nº 23081.051678/2025-60	1,00	UN
Avaliação	ÁREA AVALIADA: 94,00 M²	1,00	UN
Avaliação	METODOLOGIA: MÉTODO COMPARATIVO DIRETO DE DADOS DE MERCA	1,00	UN
Avaliação	GRAU II DE FUNDAMENTAÇÃO, 16 PONTOS, GRAU III DE PRECISÃO	1,00	UN
Avaliação	VALOR DA TAXA DE RETRIBUIÇÃO AVALIADA: R\$ 5.121,00	1,00	UN

Atenção:

- 1) Este documento é um rascunho da ART. Ele serve para o contratante aprovar as informações da ART com base no contrato.
- 2) Este rascunho não possui valor jurídico e não pode ser utilizado como ART.
- 3) A versão oficial desta ART estará disponível para impressão após a compensação bancária da taxa (dia útil após o seu pagamento).

Banrisul 041-8 04192.10067 50151.175036 08187.240836 1 12080000010303

Local de Pagamento		PAGÁVEL EM QUALQUER AGÊNCIA BANCÁRIA		BDL	Vencimento	18/09/2025
Beneficiário					Agência/Cód.Beneficiário	
CREA-RS Conselho Regional de Engenharia e Agronomia do RS					0065-48/015117596	
Data do documento	Nr.Docto	Espécie DOC	Acerto	Data Processamento	Nosso Número	
19/08/2025	13953173	DM	NÃO	19/08/2025 00:00	0308187284	
Uso Banco	Carteira	Espécie	Quantidade	Valor	(=) Valor do Documento	
	01	RS			103,03	
Instruções: (Todas as informações deste bloqueto são de exclusiva responsabilidade do beneficiário). NÃO RECEBER APÓS O VENCIMENTO. Este documento só terá validade após seu pagamento. Agendamento só terá validade após sua compensação					(-) Desconto/Abatimento	
					(-) Outras Deduções	
					(+) Mora/Multa	
					(+) Outros Acréscimos	
					(=) Valor Cobrado	



PAGUE COM PIX

Beneficiário: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA

CNPJ: 95591764000105

NUP: 23081.051678/2025-60

Prioridade: Normal

Memorando de comunicação entre unidades administrativas

010 - Organização e Funcionamento

COMPONENTE

Ordem	Descrição	Nome do arquivo
14	Memorando de unidade administrativa (063.2)	Laudo de Avaliacao.pdf

Assinaturas

19/08/2025 11:09:37

PEDRO ORLANDO BORGES DE ALMEIDA JÚNIOR (Engenheiro-Area (Ativo))
01.11.03.00.0.0 - COORDENADORIA DE OBRAS E PLANEJAMENTO AMBIENTAL E URBANO - COPA-
PROINFRA

Código Verificador: 6135574

Código CRC: f6b7b35

Consulte em: <https://portal.ufsm.br/documentos/publico/autenticacao/assinaturas.html>





Ministério da Educação
Universidade Federal de Santa Maria
Centro de Educação
Secretaria de Apoio Administrativo
Núcleo de infraestrutura
Sala 3151 – Prédio 16
Ramal: 8274
E-mail: infra.ce@ufsm.br



Memorando nº. 007/2025-NUINFRA/CE

Santa Maria, 11 de abril de 2025.

À: CSG/PROINFRA

Assunto: Edital para permissionário do restaurante do Centro de Educação.

Ao cumprimentá-los, solicitamos informações a respeito do andamento do processo de elaboração do edital para permissionário do restaurante do Centro de Educação, que se encontra em reforma.

Atenciosamente;

Manoel Lisboa Sichonany
Chefe do Núcleo de Infraestrutura
do Centro de Educação

NUP: 23081.051678/2025-60

Prioridade: Normal

Memorando de comunicação entre unidades administrativas

010 - Organização e Funcionamento

COMPONENTE

Ordem	Descrição	Nome do arquivo
1	Memorando de unidade administrativa (063.2)	Memorando n. 007_2025 - Edital Permissionário.pdf

Assinaturas

11/04/2025 10:38:15

MANOEL LISBOA SICHONANY JUNIOR (Chefe de Núcleo)
05.04.03.00.0.0 - NÚCLEO DE INFRAESTRUTURA - CE - NI-CE

Código Verificador: 5567567

Código CRC: c59bcd8

Consulte em: <https://portal.ufsm.br/documentos/publico/autenticacao/assinaturas.html>



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA
DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA

DADOS DO REQUISITANTE			
Unidade:	Centro de Educação		
Responsável:	Manoel Lisboa Sichonany Junior		
Cargo:	Assistente em Administração		
SIAPE:	3039251	Telefone:	(55) 99984-5278
E-mail:	infra.ce@ufsm.br		

TIPO DE CONCESSÃO (marque com um "X" as opções desejadas)			
<input type="checkbox"/> Somente restaurante	<input type="checkbox"/> Somente lancheria	<input type="checkbox"/> Somente cafeteria	
<input type="checkbox"/> Restaurante e lancheria	<input checked="" type="checkbox"/> x	<input type="checkbox"/> Restaurante e cafeteria	

INDICAÇÃO DO LOCAL			
Prédio	16	Sala	Restaurante ao lado do Audimax
DESCRIÇÃO DO LOCAL (usar o espaço em branco) <ul style="list-style-type: none">➤ Fornecer mais detalhes relevantes sobre o local concedido para a atividade da concessão;➤ Indicar a necessidade de reforma, explicando as mudanças que precisam ser realizadas;➤ Informar se há sanitário ou vestiário disponível para uso exclusivo dos funcionários; e➤ Indicar se o espaço está em uso; se sim, quando será desocupado.			
<p>O espaço está desocupado e em fase final de reforma. Para maiores informações, entrar em contato com o engenheiro Tiago Fernandes Hoppe, responsável pela obra.</p> <p>É necessário que se inclua como condição que o permissionário construa um deck de madeira de acordo com projeto da arquiteta Giceli Tabarelli.</p> <p>Há sanitário e vestiário disponível para uso exclusivo dos funcionários.</p>			

JUSTIFICATIVA DA DEMANDA (usar o espaço em branco)

- Justificar a necessidade do serviço no local disponibilizado;
- Impacto esperado para o público externo, de servidores e dos acadêmicos;
- Descrição do público-alvo do estabelecimento;
- Indicar horário de funcionamento;
- Demanda esperada (se possível, baseada em dados, enquetes ou experiências anteriores); e
- Incluir pedidos ou fazer observações pertinentes.

- O restaurante é fundamental para o andamento das atividades no Centro de Educação, que possui três turnos de funcionamento, das 07h às 23h de segunda a sexta-feira e aos sábados das 08h às 17h. Dessa maneira, o horário de funcionamento do estabelecimento deverá contemplar o horário de funcionamento do Centro de Educação, inclusive aos sábados e com a disponibilização de janta pelo menos até o horário de intervalo das atividades noturnas, que ocorre entre 21h e 21h30min.
- O local tradicionalmente atende amplamente a comunidade da UFSM, principalmente servidores e alunos que desempenham suas atividades no entorno do Centro de Educação, como dos prédios básicos, do 17 ao 21, FATEC, prédio 13 (CCNE), prédio 07 (CT), HUSM, Manutenção, Transporte, DIPAT.
- Não há outro restaurante próximo a esta área da UFSM, a não ser o Restaurante Universitário 2, que aos sábados, por exemplo, só atende alunos com BSE.
- O Centro de Educação possui diversas ações de extensão, principalmente relacionadas com a secretaria de educação do estado e município, associações comunitárias, escolas públicas municipais e estaduais, etc. Aos sábados, funciona o Programa Especial de Graduação de Formação de Professores para a Educação Profissional (PEG) e o Programa Nacional de Fomento à Equidade na Formação de Professores(as) da Educação Básica (PARFOR Equidade).
- Uma reclamação recorrente da comunidade do Centro de Educação é a falta de um restaurante que atenda no turno da noite com janta, além de lanches prontos, principalmente até o intervalo das aulas que acontece entre 21h e 21h30min. O público da noite normalmente é de alunos que vêm do trabalho diretamente para a UFSM e acabam fazendo sua refeição noturna no Centro de Educação.
- Anteriormente já existia um restaurante no local. Seu fechamento para reforma do espaço físico teve um impacto negativo visível na comunidade acadêmica do Centro de Educação.
- Além disso, não são muitas as opções de restaurantes na UFSM.

ASSINATURA DO RESPONSÁVEL

NUP: 23081.051678/2025-60

Prioridade: Normal

Memorando de comunicação entre unidades administrativas

010 - Organização e Funcionamento

COMPONENTE

Ordem	Descrição	Nome do arquivo
7	Memorando de unidade administrativa (063.2)	Formulrio de Formalizao da Demanda - Completo 2.pdf

Assinaturas

17/07/2025 11:05:18

MANOEL LISBOA SICHONANY JUNIOR (Chefe de Núcleo)
05.04.03.00.0.0 - NÚCLEO DE INFRAESTRUTURA - CE - NI-CE

Código Verificador: 5933178

Código CRC: 739f53cd

Consulte em: <https://portal.ufsm.br/documentos/publico/autenticacao/assinaturas.html>



PESQUISA DE PREÇOS DE MERCADO

O presente anexo detalha a metodologia e os resultados da pesquisa de mercado realizada para a definição do valor de referência do serviço de buffet por quilo *self-service*, objeto da licitação. O procedimento visa a estimar o preço do item, em conformidade com o disposto no art. 23 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

A pesquisa foi conduzida de modo a assegurar a obtenção de um valor condizente com as práticas de mercado em Santa Maria/RS, garantindo que o preço máximo aceitável no certame reflita a realidade local e atenda aos princípios da vantajosidade e da eficiência que regem a Administração Pública.

Metodologia Aplicada

Para a composição do preço de referência, foi empregada a metodologia de pesquisa direta de preços, realizada em 20 de agosto de 2025, junto a fornecedores do ramo de alimentação que atuam no mesmo município da execução do serviço.

A pesquisa concentrou-se na coleta de preços para o item buffet por quilo *self-service*, por ser este o critério de julgamento da proposta, conforme definido no Termo de Referência.

CrITÉRIOS para Seleção da Amostra

A seleção dos estabelecimentos comerciais consultados baseou-se em critérios objetivos, a fim de garantir a representatividade e a validade da amostra. Foram selecionadas três empresas que atendiam, cumulativamente, aos seguintes requisitos:

- a) estar sediado no município de Santa Maria/RS;
- b) ofertar refeições na modalidade de buffet por quilo *self-service*;
- c) apresentar um conjunto de preparações análogo e compatível com as especificações e a variedade mínima exigidas das PREPARAÇÕES MÍNIMAS DO BUFFET POR QUILO *SELF-SERVICE* deste Termo de Referência.

Estabelecimentos Pesquisados

A amostra da pesquisa foi composta pelos estabelecimentos conforme a tabela abaixo:

Nº	Estabelecimento	Endereço	Situação
1	Restaurante Due Fratelli	Centro Comercial Dois Irmãos - Av. Pref. Evandro Behr, 5941 - Camobi, Santa Maria - RS, 97110-620	Participou
2	Restaurante Tauchen Gourmet	BR-287, 8160 - Camobi, Santa Maria - RS, 97105-030	Participou
3	Churrasquito	R. Serafim Valandro, 1055 - Centro, Santa Maria - RS, 97015-631	Participou

Resultados da Pesquisa de Preços

Os valores por quilo do serviço de buffet, apurados nos estabelecimentos selecionados, foram os seguintes, conforme tabela abaixo:

Item Analisado	Restaurante 1	Restaurante 2	Restaurante 3	Preço Médio
Buffet por quilo <i>self-service</i>	R\$ 79,90	R\$ 81,90	R\$ 84,90	R\$ 82,30

O preço médio de referência foi obtido por meio da média aritmética simples dos valores coletados. O cálculo da média teve um arredondamento para cima considerando uma casa decimal após a vírgula.

Definição do Valor para o Pregão

Com base na pesquisa de mercado e em estrita observância ao princípio da busca pela proposta mais vantajosa, fica definido o valor de R\$ 82,30 (oitenta e dois reais e trinta centavos) como o preço máximo aceitável por quilograma (kg) para o serviço de buffet *self-service* na presente licitação.

Preparações Mínimas do Buffet por Quilo *Self-service*

Preparação	Tipo	Especificação	Frequência mínima
Arroz branco	N/A	Deve-se usar arroz branco subgrupo polido, agulha, tipo 1 , última safra, com identidade, qualidade e embalagem, segundo Instrução Normativa nº 6 e seu anexo VII. Máximo de 7,5% de quebrados e quirera. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária e secundária de polietileno, ambas próprias para alimentos.	Diária
Arroz integral	N/A	Deve-se usar arroz integral, tipo 1 , beneficiado, última safra, coloração característica, classe longo fino, com identidade, qualidade e embalagem do arroz, segundo Instrução Normativa nº 6 e seu anexo IV. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária e secundária de polietileno, ambas próprias para alimentos.	Diária
Risotos (preparados com arroz arbóreo)	Risoto de frango	N/A	Semanal
	Risoto de filé	N/A	Semanal
	Risotos diversos	Ofertar pelo menos uma das seguintes opções: risoto quatro queijos, risoto de alho-poró, risoto de tomate seco com rúcula, risoto de caprese ou risoto de parma.	Semanal
Leguminosas	Feijão preto	Deve-se usar feijão (Phaseolus, vulgaris L.), preto, tipo 1, grupo 1 , última safra, conforme Instrução Normativa nº 12/2008. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária e secundária de polietileno, próprias para alimentos.	4 vezes na semana
	Feijão de cor, lentilha ou outros	Deve-se usar feijão (Phaseolus, vulgaris L.), de cor (tipo carioca) , tipo 1, grupo 1, última safra, conforme Instrução Normativa nº 12/2008 ou Lentilha tipo 1, safra nova, conforme Portaria nº 65 e seu anexo III. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária e secundária de polietileno, próprias para alimentos.	Semanal
	Feijoada	A preparação deverá ser composta obrigatoriamente pelos seguintes ingredientes: linguiça calabresa, bacon, costela suína defumada e carne bovina (coxão de fora). Deverá ser servida obrigatoriamente acompanhada de couve refogada e farofa enriquecida com bacon, como itens de salada cozida e guarnição, respectivamente.	Semanal de junho a setembro*

Preparação	Tipo	Especificação	Frequência mínima
Proteína animal¹	4 opções de cortes de carnes apresentadas diariamente em pelo menos 3 modos de preparo diferentes entre si, variando entre grelhada, assada, refogadas com ou sem molho e fritas²	Ofertar preparação com filé mignon.	Semanal
		Ofertar preparação com entrecot.	Semanal
		Ofertar preparação com picanha.	Semanal
		Ofertar preparação com carne bovina de primeira sem osso (optando entre coxão mole, alcatra ou contrafilé).	2 vezes na semana
		Sobrecoxa de frango assada.	Semanal
		Ofertar preparação com carne de frango (optando entre filé de peito, sassami, sobrecoxa, coração, linguiça³ ou salsichão³).	4 vezes na semana
		Ofertar preparações com pescado (optando entre anjo, merluza ou tilápia).	Semanal
Guarnições ou acompanhamentos	Farofas	Ofertar pelo menos uma das seguintes opções: farofa simples, farofa enriquecida com couve ou farofa enriquecida com bacon.	Diária
	Polentas ou batatas	Ofertar pelo menos uma das seguintes opções: polenta frita, polenta assada, polenta grelhada na chapa (com ou sem queijo), batata assada ou batatinha frita.	Diária e preferencialmente variando as opções durante a semana
	Preparações mistas	Ofertar pelo menos uma das seguintes opções: mandioca cozida, batata doce cozida, moranga caramelizada, brócolis gratinado, couve-flor gratinada, berinjela à milanesa, cenoura à bechamel, legumes refogados, suflê de vegetais, purê de vegetais, pastel ou bolinho de arroz com legumes.	Diária e preferencialmente, variando as opções durante a semana
	Massas com molho ou recheio	Ofertar pelo menos uma das seguintes opções: lasanha, panqueca, rondeli, canelone ou ravióli.	Diária e preferencialmente, variando as opções durante a semana
	Massas secas servidas com opções de molho	Ofertar pelo menos uma das seguintes opções acompanhadas com outras duas opções de molho (como por exemplo, molho 4 queijos e molho ao sugo): nhoque, farfalle, fusilli (parafuso), penne, talharim, tagliatelle ou spaghetti.	Diária e preferencialmente, variando as opções durante a semana

Preparação	Tipo	Especificação	Frequência mínima
Saladas	Saladas folhosas	Ofertar pelo menos duas das seguintes opções: acelga, alface, chicória, couve chinesa, repolho roxo, repolho verde, rúcula ou mix de folhas.	Diária
	Saladas cruas	Ofertar pelo menos três das seguintes opções: abobrinha, beterraba, brotos de alface, cenoura, palmito em conserva, pepino, pimentão, rabanete ou tomate.	Diária
	Saladas cozidas	Ofertar pelo menos três das seguintes opções: abobrinha, beterraba, brócolis, cenoura, chuchu, couve refogada, couve-flor, ervilha, grão-de-bico ou vagem.	Diária
	Saladas mistas	Ofertar pelo menos duas das seguintes opções: beterraba cozida com milho verde, brócolis com couve-flor, cenoura com vagem cozidas, salada de batatas com maionese, salpicão com presunto e queijo, salpicão de legumes, tabule, tomate com cebola, tomate italiano com manjerição ou trigo cozido com pimentões.	Diária
Condimentos	Azeite de oliva extra virgem	Ofertar em embalagens individuais ou em dispensadores higiênicos.	Diária
	Molho de pimenta	Ofertar em embalagens individuais ou em dispensadores higiênicos.	Diária
	Molho shoyu	Ofertar em embalagens individuais ou em dispensadores higiênicos.	Diária
	Vinagre balsâmico	Ofertar em embalagens individuais ou em dispensadores higiênicos.	Diária
	Vinagre branco de maçã	Ofertar em embalagens individuais ou em dispensadores higiênicos.	Diária
	Vinagre tinto	Ofertar em embalagens individuais ou em dispensadores higiênicos.	Diária
Duas opções de sobremesas ⁴	Preparações culinárias	Ofertar pelo menos uma das seguintes opções: ambrosia, cremes diversos, doces em calda, mousses de diversos sabores, pudim de leite condensado, sagu ou torta de bolacha.	Diária
	Frutas <i>in natura</i>	Ofertar pelo menos uma das seguintes opções: frutas da estação higienizadas e inteiras, fracionadas ou em forma de salada de frutas.	2 vezes na semana

1) As carnes devem ter procedência de animais abatidos sob inspeção veterinária.

2) Preparações cárneas fritas por imersão devem ser ofertadas até duas vezes na semana.

3) Preparações cárneas embutidas devem ser ofertados apenas uma vez na semana.

4) As sobremesas devem ser entregues como cortesia.

Preparações Mínimas do Prato Feito

Preparação	Tipo	Especificação	Frequência mínima
Arroz (porção de 110 a 130g)	Arroz branco	Deve-se usar arroz branco subgrupo polido, agulha, tipo 1 , última safra, com identidade, qualidade e embalagem, segundo Instrução Normativa nº 6 e seu anexo VII. Máximo de 7,5% de quebrados e quirera. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária e secundária de polietileno, ambas próprias para alimentos.	Diária
	Arroz integral	Deve-se usar arroz integral, tipo 1 , beneficiado, última safra, coloração característica, classe longo fino, com identidade, qualidade e embalagem do arroz, segundo Instrução Normativa nº 6 e seu anexo IV. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária e secundária de polietileno, ambas próprias para alimentos.	
Leguminosas (porção de 120 a 140g)	Feijão preto	Deve-se usar feijão (Phaseolus, vulgaris L.), preto, tipo 1, grupo 1 , última safra, conforme Instrução Normativa nº 12/2008. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária e secundária de polietileno, próprias para alimentos.	4 vezes na semana
	Feijão de cor, lentilha ou outros	Deve-se usar feijão (Phaseolus, vulgaris L.), de cor (tipo carioca) , tipo 1, grupo 1, última safra, conforme Instrução Normativa nº 12/2008 ou Lentilha tipo 1, safra nova, conforme Portaria nº 65 e seu anexo III. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária e secundária de polietileno, próprias para alimentos.	Semanal
	Feijoada	A preparação deverá ser composta obrigatoriamente pelos seguintes ingredientes: linguiça calabresa, bacon, costela suína defumada e carne bovina (coxão de fora). Deverá ser servida obrigatoriamente acompanhada de couve refogada e farofa enriquecida com bacon, como itens de salada cozida e guarnição, respectivamente.	Mensal de junho a setembro*
Proteína animal (porção de 120g) ¹	2 opções de cortes de carnes apresentadas diariamente dentre esses modos de preparo : grelhada, assada, refogadas com ou sem molho e fritas ²	Ofertar preparação com carne bovina de primeira sem osso (optando entre coxão mole, alcatra ou contrafilé).	Diária
		Ofertar preparação com carne de frango (optando entre filé de peito, ou sobrecoxa).	4 vezes na semana
		Ofertar preparação com carne suína (optando entre lombo, costela ou bisteca)	1 vez na semana
		Ofertar preparações com pescado (optando entre anjo, merluza ou tilápia) ³	

Preparação	Tipo	Especificação	Frequência mínima
Guarnições ou acompanhamentos	Massas com molho ou recheio (porção de 130g)	Ofertar pelo menos uma das seguintes opções acompanhadas com outras duas opções de molho (como por exemplo, molho 4 queijos e molho ao sugo): nhoque, farfalle, fusilli (parafuso), penne, talharim, tagliatelle ou spaghetti.	2 vezes na semana
	Massas secas servidas com ou sem molho (porção de 130g)	Ofertar pelo menos uma das seguintes opções: lasanha, panqueca, rondeli, canelone ou ravióli.	
	Farofas (porção de 100g)	Ofertar pelo menos uma das seguintes opções: farofa simples, farofa enriquecida com couve ou farofa enriquecida com bacon.	1 vez na semana
	Polentas (porção de 130g)	Ofertar pelo menos uma das seguintes opções: polenta frita, polenta assada ou polenta grelhada na chapa.	
	Preparações mistas (porção de 100g) ⁴	Ofertar pelo menos uma das seguintes opções: suflê de vegetais, bolinho de arroz com legumes, pastel, salpicão de frios, salpicão de legumes, cenoura à bechamel, brócolis ou couve-flor gratinado, entre outras.	1 vez na semana
	Outras preparações (porção de 120g) ⁴	Ofertar pelo menos uma das seguintes opções: purê ou creme de vegetais, mandioca, legumes refogados, moranga caramelizada, berinjela à milanesa, batata doce, batata frita, couve refogada.	1 vez na semana
Saladas	Saladas cruas (porção de 30g)	Ofertar pelo menos uma das seguintes opções: acelga, alface, chicória, couve chinesa, repolho roxo, repolho verde, rúcula, abobrinha, beterraba, brotos de alfafa, cenoura, palmito em conserva, pepino, pimentão, rabanete ou tomate.	2 vezes na semana
	Saladas cozidas (porção de 90g)	Ofertar pelo menos uma das seguintes opções: abobrinha, beterraba, brócolis, cenoura, chuchu, couve refogada, couve-flor, ervilha, grão-de-bico ou vagem.	2 vezes na semana
	Saladas mistas (porção de 80g)	Ofertar pelo menos uma das seguintes opções: beterraba cozida com milho verde, brócolis com couve-flor, cenoura com vagem cozidas, salada de batatas com maionese, salpicão com presunto e queijo, salpicão de legumes, tabule, tomate com cebola, tomate italiano com manjeriço, trigo cozido com pimentões ou mix de folhas.	1 vez na semana

1) Toda carne deve provir de animais abatidos sob inspeção veterinária. O peso da preparação considerará apenas o tecido muscular cozido (incluindo massas musculares maturadas e tecidos acompanhantes), desconsiderando-se ossos, gorduras, molhos e componentes de fritura. Portanto, sugere-se não utilizar carne com osso.

2) Preparações cárneas fritas por imersão devem ser ofertadas até duas vezes na semana.

3) Poderá ser ofertado esporadicamente a opção de pescado em substituição à carne suína ou de frango.

4) As preparações do mesmo grupo não deverão se repetir em semanas consecutivas.

Cesta de Produtos de Restaurante e Cafeteria

Item	Produto	Descrição	Tamanho Mínimo	Frequência Mínima da Oferta	Preço
1	<p>Água mineral sem gás</p> <p>Forma de comercialização: Por unidade (garrafa). Variedade mínima obrigatória: N/A.</p>	<p>Água em garrafa lacrada com água mineral gaseificada. Todas as marcas.</p> <p>Ingredientes obrigatórios: N/A. Natureza da produção: produto industrializado.</p>	500ml	Diariamente	Preço de mercado
2	<p>Água mineral com gás</p> <p>Forma de comercialização: Por unidade (garrafa). Variedade mínima obrigatória: N/A.</p>	<p>Água em garrafa lacrada com água mineral sem gás. Todas as marcas.</p> <p>Ingredientes obrigatórios: N/A. Natureza da produção: produto industrializado.</p>	500ml	Diariamente	Preço de mercado
3	<p>Refrigerante tradicional</p> <p>Forma de comercialização: Por unidade (lata). Variedade mínima obrigatória: 2 opções de sabores</p>	<p>Refrigerante em lata lacrada com refrigerante tradicional. Todas as marcas e sabores.</p> <p>Ingredientes obrigatórios: N/A. Natureza da produção: produto industrializado.</p>	350ml	Diariamente	Preço de mercado
4	<p>Refrigerante zero adição de açúcar</p> <p>Forma de comercialização: Por unidade (lata). Variedade mínima obrigatória: 2 opções de sabores.</p>	<p>Refrigerante em lata lacrada com refrigerante zero adição de açúcar. Todas as marcas e sabores.</p> <p>Ingredientes obrigatórios: N/A. Natureza da produção: produto industrializado.</p>	350ml	Diariamente	Preço de mercado

5	<p>Suco natural</p> <p>Forma de comercialização: Por unidade (copo). Variedade mínima obrigatória: 2 opções de sabores.</p>	<p>Suco de frutas sem adição de açúcar preparado no momento do consumo.</p> <p>Ingredientes obrigatórios: água e polpa de fruta congelada ou natural. Natureza da produção: produção total no local².</p>	300ml	Diariamente	Preço de mercado
6	<p>Café expresso simples</p> <p>Forma de comercialização: Por unidade (xícara ou copo). Variedade mínima obrigatória: N/A.</p>	<p>Uma dose de café concentrado extraído sob alta pressão de grãos moídos no momento do preparo, produzida em máquina de expresso profissional por um barista.</p> <p>Ingredientes obrigatórios: grãos de café 100% da variedade arábica (Coffea Arábica L.), categoria de defeitos tipo 2, classificação "chato grosso", peneiras 17, 18, 19, 20 ou acima. Natureza da produção: preparação final no local².</p>	30ml	Diariamente	Preço de mercado
7	<p>Café expresso duplo</p> <p>Forma de comercialização: por unidade (xícara ou copo). Variedade mínima obrigatória: N/A.</p>	<p>Duas doses de café concentrado extraído sob alta pressão de grãos moídos no momento do preparo, produzida em máquina de expresso profissional por um barista.</p> <p>Ingredientes obrigatórios: grãos de café 100% da variedade arábica (Coffea Arábica L.), categoria de defeitos tipo 2, classificação "chato grosso", peneiras 17, 18, 19, 20 ou acima. Natureza da produção: preparação final no local².</p>	60ml	Diariamente	Preço de mercado
8	<p>Café expresso americano</p> <p>Forma de comercialização: Por unidade (xícara ou copo). Variedade mínima obrigatória: N/A.</p>	<p>Café em dose individual preparado em máquina de expresso.</p> <p>Ingredientes obrigatórios: café em pó ou em grãos. Natureza da produção: preparação final no local².</p>	180ml	Diariamente	Preço de mercado

9	<p>Café latte pequeno</p> <p>Forma de comercialização: por unidade (xícara ou copo). Variedade mínima obrigatória: N/A.</p>	<p>Bebida quente e cremosa composta por leite vaporizado, espuma de leite e uma dose de café expresso produzida em máquina de expresso profissional por um barista.</p> <p>Ingredientes obrigatórios: grãos de café 100% arábica e leite integral. Natureza da produção: preparação final no local².</p>	180ml	Diariamente	Preço de mercado
10	<p>Café latte grande</p> <p>Forma de comercialização: por unidade (xícara ou copo). Variedade mínima obrigatória: N/A.</p>	<p>Bebida quente e cremosa composta por leite vaporizado, espuma de leite e uma dose de café expresso produzida em máquina de expresso profissional por um barista.</p> <p>Ingredientes obrigatórios: grãos de café 100% arábica e leite integral. Natureza da produção: preparação final no local².</p>	300ml	Diariamente	Preço de mercado
11	<p>Cappuccino pequeno</p> <p>Forma de comercialização: Por unidade (xícara ou copo). Variedade mínima obrigatória: N/A.</p>	<p>Bebida quente e cremosa composta por partes iguais de café expresso, leite vaporizado e espuma de leite produzida em máquina de expresso profissional por um barista.</p> <p>Ingredientes obrigatórios: grãos de café 100% arábica e leite integral. Natureza da produção: preparação final no local².</p>	180ml	Diariamente	Preço de mercado
12	<p>Cappuccino grande</p> <p>Forma de comercialização: por unidade (xícara ou copo). Variedade mínima obrigatória: N/A.</p>	<p>Bebida quente e cremosa composta por partes iguais de café expresso, leite vaporizado e espuma de leite produzida em máquina de expresso profissional por um barista.</p> <p>Ingredientes obrigatórios: grão de café 100% arábica com torra e moagem média no momento do preparo. Natureza da produção: preparação final no local².</p>	300ml	Diariamente	Preço de mercado

13	<p>Cappuccino expresso</p> <p>Forma de comercialização: Por unidade (xícara ou copo). Variedade mínima obrigatória: N/A.</p>	<p>Bebida quente e cremosa composta por partes iguais de café expresso, leite vaporizado e espuma de leite preparado em máquina de expresso.</p> <p>Ingredientes obrigatórios: café em pó ou em grãos e leite. Natureza da produção: preparação final no local².</p>	180ml	Diariamente	Preço de mercado
14	<p>Mocaccino expresso</p> <p>Forma de comercialização: Por unidade (xícara ou copo). Variedade mínima obrigatória: N/A.</p>	<p>Bebida quente e cremosa que combina leite vaporizado, café expresso e chocolate em pó ou em calda preparado em máquina de expresso.</p> <p>Ingredientes obrigatórios: café em pó ou em grãos, leite e chocolate em pó ou em calda. Natureza da produção: preparação final no local².</p>	180ml	Diariamente	Preço de mercado
15	<p>Café filtrado ou passado pequeno</p> <p>Forma de comercialização: por unidade (xícara ou copo). Variedade mínima obrigatória: N/A.</p>	<p>Café de sabor mais suave preparado por método de infusão por gotejamento (filtrado) produzida em máquina de expresso profissional por um barista.</p> <p>Ingredientes obrigatórios: grão de café 100% arábica com torra e moagem média no momento do preparo. Natureza da produção: preparação final no local².</p>	180 ml	Diariamente	Preço de mercado
16	<p>Café filtrado ou passado grande</p> <p>Forma de comercialização: por unidade (xícara ou copo). Variedade mínima obrigatória: N/A.</p>	<p>Café de sabor mais suave preparado por método de infusão por gotejamento (filtrado) produzida em máquina de expresso profissional por um barista.</p> <p>Ingredientes obrigatórios: grão de café 100% arábica com torra e moagem média no momento do preparo. Natureza da produção: preparação final no local².</p>	300ml	Diariamente	Preço de mercado

17	Chá Forma de comercialização: por unidade (xícara ou copo). Variedade mínima obrigatória: N/A.	Bebida preparada por infusão em água quente de ervas ou de sachê de chá. Ingredientes obrigatórios: água filtrada, ervas ou sachê de chá. Natureza da produção: preparação final no local ² .	180ml	Diariamente	Preço de mercado
18	logurte integral Forma de comercialização: Por unidade (pote ou garrafa). Variedade mínima obrigatória: 2 opções (incluindo uma zero lactose).	logurte industrializado em embalagem lacrada com e sem lactose com sabores de frutas ou de cereais. Todas as marcas e sabores. Ingredientes obrigatórios: N/A. Natureza da produção: Industrializado.	160ml	Diariamente	Preço de mercado
19	Bebida láctea de frutas Forma de comercialização: Por unidade (pote ou garrafa). Variedade mínima obrigatória: N/A.	Bebida láctea industrializada em embalagem lacrada com sabor de fruta. Todas as marcas e sabores. Ingredientes obrigatórios: N/A. Natureza da produção: produto industrializado.	300ml	Diariamente	Preço de mercado
20	Barra de cereal Forma de comercialização: Por unidade (barra). Variedade mínima obrigatória: 2 opções (tradicional e diet).	Barra de cereal em embalagem individual. Todas as marcas e sabores. Ingredientes obrigatórios: N/A. Natureza da produção: produto industrializado.	20g	Diariamente	Preço de mercado
21	Salada de frutas Forma de comercialização: Por unidade (pote). Variedade mínima obrigatória: N/A	Mistura de frutas frescas picadas servidas em recipiente individual com tampa com data de produção e validade. Ingredientes obrigatórios: suco de frutas natural com pelo menos 3 opções de frutas. Natureza da produção: produção total no local ² .	250g	Diariamente de Setembro a Março ¹	Preço de mercado

22	Frutas frescas Forma de comercialização: Por pesagem. Variedade mínima obrigatória: 2 opções	Frutas da estação integrais e higienizadas para consumo imediato. Ingredientes obrigatórios: N/A. Natureza da produção: produto in natura.	N/A	Diariamente	Preço de mercado
23	Sanduíche natural Forma de comercialização: por unidade. Variedade mínima obrigatória: N/A	Sanduíche frio em formato triangular com 3 camadas de pão. Ingredientes obrigatórios: pão de forma, tomate, alface, queijo mussarela, peito de frango desfiado ou presunto magro. Natureza da produção: produção total no local ² .	250g	Diariamente	Preço de mercado
24	Empada assada Forma de comercialização: por unidade. Variedade mínima obrigatória: 2 opções de sabores (incluindo uma vegetariana)	Empada assada com opções de massa branca e integral. Ingredientes obrigatórios: farinha branca ou integral de trigo, gordura e recheios diversos. Natureza da produção: preparação final no local ² .	150g	Diariamente	Preço de mercado
25	Pastel assado Forma de comercialização: por unidade. Variedade mínima obrigatória: 3 opções de sabores (incluindo uma vegetariana)	Pastel assado com opções de massa branca e integral. Ingredientes obrigatórios: farinha branca ou integral de trigo, gordura e recheios diversos. Natureza da produção: preparação final no local ² .	150g	Diariamente	Preço de mercado
26	Pastel frito Forma de comercialização: por unidade. Variedade mínima obrigatória: 2 opções de sabores	Pastel frito com massa tradicional. Ingredientes obrigatórios: farinha de trigo branca, gordura e recheios diversos. Natureza da produção: preparação final no local ² .	150g	Diariamente	Preço de mercado

27	Misto quente Forma de comercialização: por unidade. Variedade mínima obrigatória: N/A	Sanduíche de pão de forma prensado e aquecido. Ingredientes obrigatórios: pão de forma, presunto, queijo mussarela, maionese industrializada ou manteiga. Natureza da produção: produção total no local ² .	110g	Diariamente	Preço de mercado
28	Pizza estilo broto Forma de comercialização: Por unidade. Variedade mínima obrigatória: 2 opções de sabores	Mini pizza individual assada. Ingredientes obrigatórios: farinha de trigo, molho de tomate, queijo, e coberturas diversas. Natureza da produção: preparação final no local ² .	250g	Diariamente	Preço de mercado
29	Quiche Forma de comercialização: Por unidade. Variedade mínima obrigatória: 2 opções de sabores.	Minitorta salgada individual de massa aberta com recheio. Ingredientes obrigatórios: farinha de trigo, ovos, creme de leite e recheios diversos. Natureza da produção: preparação final no local ² .	120g	2 vezes por semana	Preço de mercado
30	Croissant Forma de comercialização: Por unidade. Variedade mínima obrigatória: 2 opções de sabores.	Pão de massa folhada com recheio e livre de gordura hidrogenada. Ingredientes obrigatórios: farinha de trigo, manteiga e recheios diversos. Natureza da produção: preparação final no local ² .	80g	3 vezes por semana	Preço de mercado
31	Salgados de festa Forma de comercialização: Por pesagem. Variedade mínima obrigatória: 6 opções (pastelzinho de carne bovina, croquete de carne bovina, coxinha de frango, risole de frango, enroladinho de salsicha e pão de queijo)	Salgados fritos ou assados em formato coquetel. Ingredientes obrigatórios: farinha de trigo, gorduras e recheios diversos. Natureza da produção: prontos para o consumo, salvo o pão de queijo que tem preparação final no local ² .	1Kg	Diariamente	Preço de mercado

32	Doces de festa Forma de comercialização: Por pesagem. Variedade mínima obrigatória: 3 opções (brigadeiro, quindim e beijinho - finalizado com coco).	Doces tradicionais em porções de festa para consumo imediato. Porção Sugerida 80g. Ingredientes obrigatórios: leite condensado e manteiga. Natureza da produção: produção final no local ² .	1Kg	Diariamente	Preço de mercado
33	Bolo tradicional Forma de comercialização: Por pesagem. Variedade mínima obrigatória: 2 opções de sabores.	Fatia de bolo de massa e cobertura simples. Ingredientes obrigatórios: farinha de trigo, ovos, açúcar, leite, manteiga e ingredientes da cobertura. Natureza da produção: o bolo poderá ser produzido no local, desde que a cobertura esteja pronta. Produção final no local ² .	1Kg	Diariamente	Preço de mercado
34	Torta doce Forma de comercialização: Por pesagem. Variedade mínima obrigatória: N/A	Fatia de torta doce com pelo menos 3 camadas de recheio e cobertura. Ingredientes obrigatórios: Farinha de trigo, ovos, açúcar, leite, manteiga, e ingredientes do recheio e da cobertura. Natureza da produção: o bolo poderá ser produzido no local, desde que a cobertura e o recheio estejam prontos. Produção final no local ² .	1Kg	Diariamente	Preço de mercado
35	Chocolate em barra Forma de comercialização: Por unidade (barra). Variedade mínima obrigatória: N/A	Chocolate em tablete em embalagem individual. Todas as marcas e sabores. Ingredientes obrigatórios: N/A. Natureza da produção: Industrializado.	80g	Diariamente	Preço de mercado
36	Picolé de fruta Forma de comercialização: por unidade. Variedade mínima obrigatória: 2 opções de sabores	Picolé à base de frutas em embalagem individual. Todas as marcas e sabores. Ingredientes obrigatórios: N/A. Natureza da produção: Industrializado.	60g	Diariamente de Setembro a Março ¹	Preço de mercado

1) A não disponibilização do item fora do período especificado não será considerada descumprimento contratual.

2) Produtos com preparação total ou final no local não podem envolver o uso de gás ou fritura sem a expressa autorização da CONCEDENTE.