

## UNIVERSIDADE FEDERAL DE STA.MARIA/RS

**Estudo Técnico Preliminar 686/2025****1. Informações Básicas**

Número do processo: 23081.070213/2025-16

**2. Descrição da necessidade**

2.1. Concessão onerosa de área física de 253,00m<sup>2</sup>, conforme LAUDO DE AVALIAÇÃO DO IMÓVEL, ANEXO I, localizada no Prédio 71A, Rua Sul 45, Colégio Politécnico do Campus Santa Maria, na Universidade Federal de Santa Maria, para a exploração de atividade DE RESTAURANTE E DE LANCHERIA, 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 Colégio Politécnico da Universidade Federal de Santa Maria, conforme indicado no processo nº 23081.069677/2025-71, ordens 1 e 2 (ANEXO II).

**3. Área requisitante**

Área Requisitante	Responsável
Direção do Colégio Politécnico da Universidade Federal de Santa Maria	Marta Von Ende

**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 LANCHERIA.

4.4. A empresa concessionária será responsável pela manutenção do espaço físico e dos equipamentos utilizados no RESTAURANTE E LANCHERIA, 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 LANCHERIA. 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 LANCHERIA 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 pela empresa concessionária no momento da apresentação da sua proposta.

4.11. As demandas do Memorando n. 028/2025-CP/UFSM (ANEXO II) não foram atendidas, a saber:

- a. a solicitação das máquinas de autoatendimento, por parecer técnico da Comissão de Lancherias, dado o histórico de problemas técnicos e operacionais em contratos anteriores e o elevado custo operacional, viável apenas em pontos de grande circulação; e
- b. a solicitação de desconto para estudantes associados à CESPOL, por afetar diretamente o objeto da licitação, segundo parecer da Procuradoria Jurídica da UFSM mediante consulta da Pró-Reitoria de Administração (PRA).

## 5. Levantamento de Mercado

5.1. A pesquisa de mercado para a concessão onerosa de espaço físico para o RESTAURANTE E LANCHERIA 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 LANCHERIA, 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 LANCHERIA. 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 LANCHERIA foi realizada por um engenheiro civil da Coordenadoria de Obras e Planejamento Urbano da Pró-Reitoria de Infraestrutura, no processo administrativo número 23081.070213 /2025-16, ordem 5 (ANEXO I).

5.9. A avaliação levou em consideração os seguintes fatores:

- 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, conseqüentemente, do faturamento do RESTAURANTE E LANCHERIA.

- Tamanho e condições do espaço: o tamanho do espaço é adequado às necessidades do RESTAURANTE E LANCHERIA e apresenta boas condições de estrutura e acabamento.

- 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 LANCHERIA.

## 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 LANCHERIA, 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 LANCHERIA 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:

- as PREPARAÇÕES MÍNIMAS DO BUFFET POR QUILO SELF-SERVICE (ANEXO IV) que determina o que deve ser oferecido pela CONCESSIONÁRIA como refeição no almoço;
- as PREPARAÇÕES MÍNIMAS DO PRATO FEITO (ANEXO V) que determina o que deve ser oferecido pela CONCESSIONÁRIA como refeição na janta; e
- os ITENS DA CESTA DE PRODUTOS DE RESTAURANTE E LANCHERIA (ANEXO VI) que determina quais produtos de lancheria 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 da LANCHERIA, 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 LANCHERIA.

## 8. Estimativa do Valor da Contratação

**Valor (R\$):** 7.737,00

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\$ 7.737,00 (sete mil setecentos e trinta e sete reais e setenta e quatro centavos).

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 LANCHERIA (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 LANCHERIA (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 LANCHERIA 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 LANCHERIA.

## 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

A Concessão Onerosa de espaço físico para exploração de atividade de RESTAURANTE E LANCHERIA 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 (1.51 MB)
- Anexo II - ANEXO II - MANIFESTAÇÃO DA UNIDADE SOLICITANTE.pdf (770.28 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 LANCHERIA.pdf (79.23 KB)

# LAUDO DE AVALIAÇÃO



## RESTAURANTE DO POLITÉCNICO



**LAUDO DE AVALIAÇÃO – RESTAURANTE DO POLITÉCNICO**  
**FOLHA RESUMO**

**Objeto**

Espaço restaurante no Colégio do Politécnico, Prédio 71 A, 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. 23081.070213/2025-16

**Localização**

Av. Roraima, 1000, Prédio 71 A, Camobi, Santa Maria - RS

**Área avalianda**

253 m<sup>2</sup>

**Área construída**

761,90 m<sup>2</sup>

**Proprietário**

Universidade Federal de Santa Maria

**Resultados da avaliação**

Valor da taxa de retribuição de uso de espaço físico: R\$ 7.737,00

**Avaliadores**

Eng. Pedro Orlando Borges Almeida Júnior

ART nº 13855386

Santa Maria, RS, junho 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. 23081.070213/2025-16.

## 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

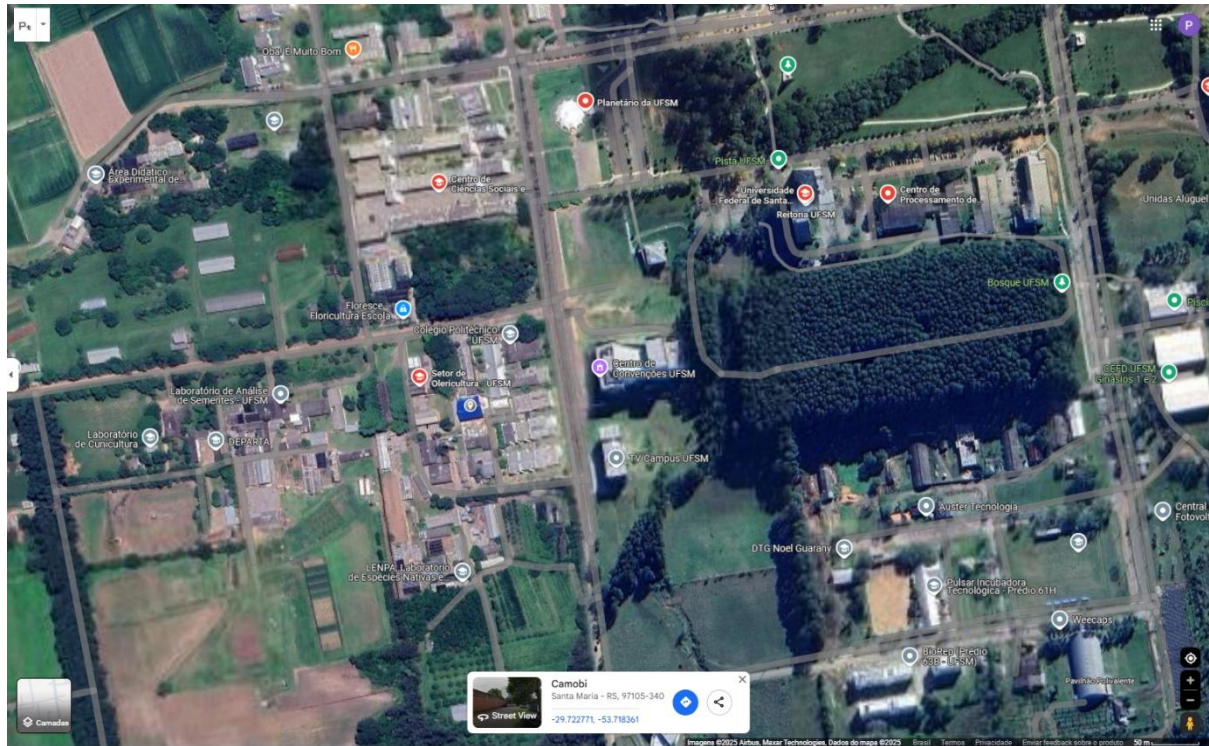
Universidade Federal de Santa Maria.

## 6. OBJETO DA AVALIAÇÃO

Cafeteria do Centro de Convenções da UFSM Campus Santa Maria, Av. Roraima, Prédio 72A, 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: Alto  
Tráfego de veículos: Alto

Pavimentação logradouro: Pedra regular

Pavimentação passeio: Concreto

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 m<sup>2</sup>  
 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 do Politécnico	Idade <sup>1</sup> : 0	Área Privativa: 253,00 m <sup>2</sup>	Nº pav: 2
Descrição	Padrão	Conservação	Tipologia
	<input type="checkbox"/> Rústico	<input checked="" type="checkbox"/> Novo	<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 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 checked="" type="checkbox"/> Outros

#### Material utilizado

Pisos	Forro	Telhado	Esquadrias	Fachada	Estrutura
<input type="checkbox"/> Madeira	<input type="checkbox"/> Madeira	<input type="checkbox"/> Cerâmica	<input checked="" type="checkbox"/> Alumínio	<input checked="" type="checkbox"/> Pintura	<input type="checkbox"/> Portante
<input type="checkbox"/> Lajota	<input type="checkbox"/> Laje	<input type="checkbox"/> Fibrocim. ondulado	<input type="checkbox"/> Ferro	<input type="checkbox"/> Tijolo à vista	<input checked="" type="checkbox"/> Concreto
<input checked="" type="checkbox"/> Cerâmica	<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 checked="" type="checkbox"/> Alumínio	<input type="checkbox"/> PVC	<input type="checkbox"/> Cerâmica	<input type="checkbox"/> Metálica
<input type="checkbox"/> Granitina	<input checked="" type="checkbox"/> Forro mineral	<input type="checkbox"/> Galvanizado	<input type="checkbox"/> Outros	<input type="checkbox"/> Madeira	<input type="checkbox"/> N. identificada
<input checked="" 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	

<sup>1</sup> 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)	253,00
*Padrão	-
Estado	3 (novo)
Localização	1 (vias deslocadas ou de baixa movimentação)
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	-5,92	28,77	7.278,81	-15%	25,99	6.575,47
Calculado	-	30,58	7.736,74	-	30,58	7.736,74
Máximo	12,62	32,63	8.255,39	+15%	35,17	8.898,01

**Valor total adotado: R\$ 7.736,74**

## 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 (arredondado<sup>2</sup>):

### VALOR DA TAXA DE RETRIBUIÇÃO DE USO DE ESPAÇO FÍSICO

**R\$ 7.737,00<sup>2</sup>**

(Sete mil, setecentos e trinta e sete reais)

data de referência da avaliação: junho/2025

## 13. RESPONSÁVEIS PELA AVALIAÇÃO

**PEDRO ORLANDO B. ALMEIDA JÚNIOR**  
Eng. Civil - CREA RS 202.187  
Engenheiro - Pró-Reitoria de Infraestrutura/UFSM  
SIAPE 2167407  
ART nº 13855386

---

<sup>2</sup> 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

## 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 1.265,87 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

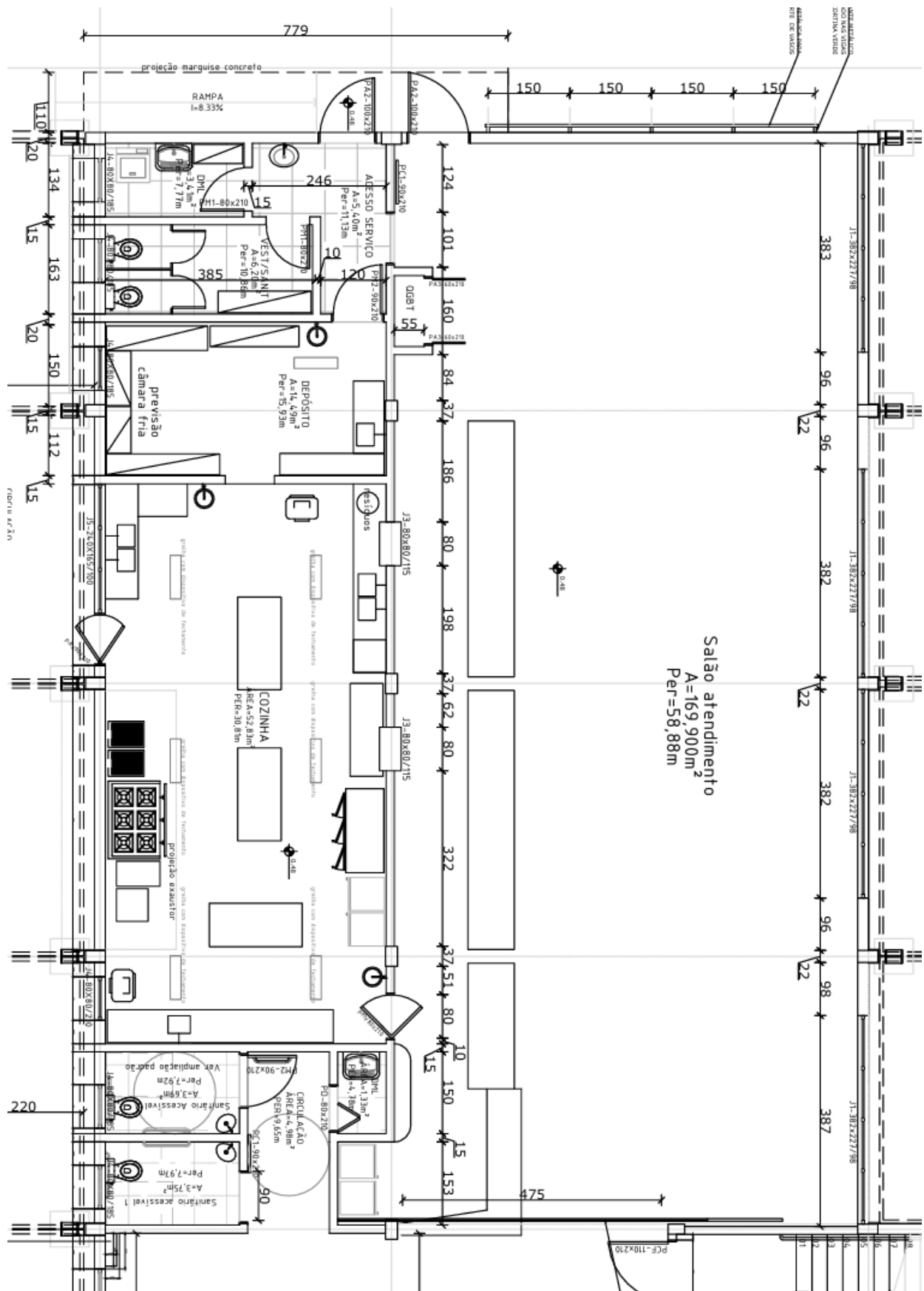


m); Daí segue com azimute de  $304^{\circ}19'52''$  e distância de 18,39 m até o marco '31' (E=235832,880 m e N=6708480,199 m); Daí segue com azimute de  $311^{\circ}46'01''$  e distância de 12,45 m até o marco '32' (E=235823,591 m e N=6708488,495 m); Daí segue com azimute de  $309^{\circ}14'48''$  e 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 do restaurante



### 14.3. Pesquisa de mercado

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

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

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

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

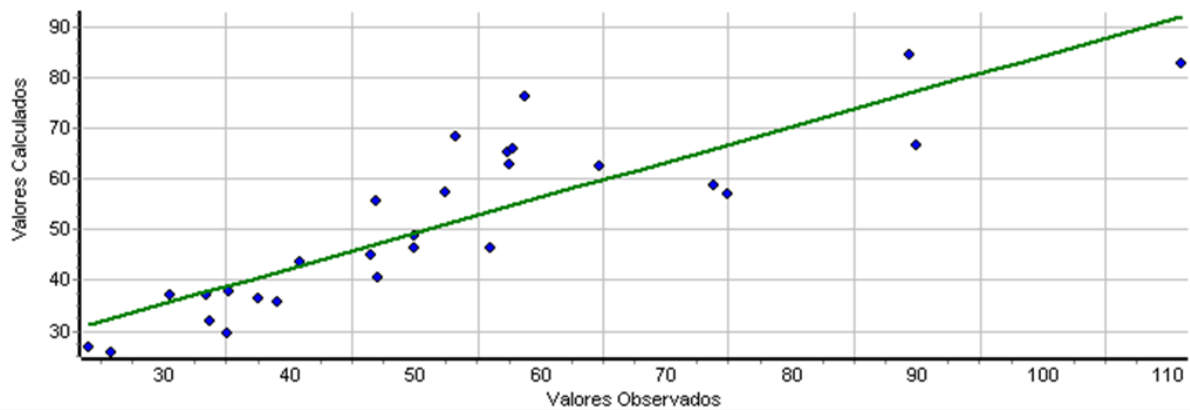
###### **AMOSTRA**

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

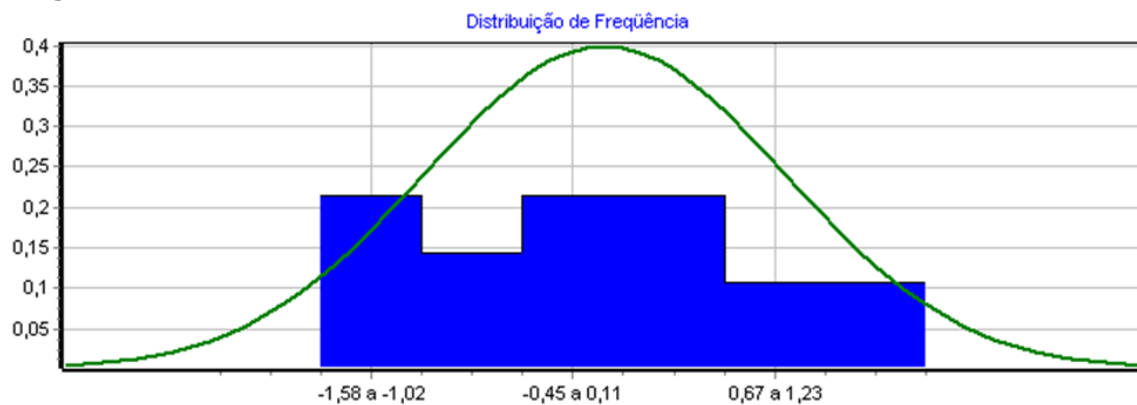
###### **MODELO**

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

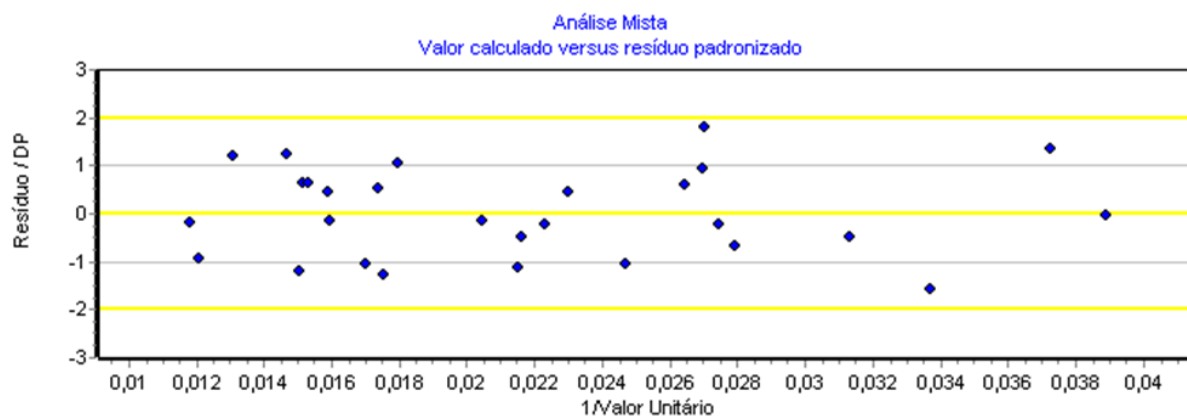
### **GRÁFICO DE ADERÊNCIA (Valor Observado X Valor Calculado)**



### **Histograma De Resíduos Padronizados X Curva Normal Padrão**



### **Distribuição De Valores Ajustados X Resíduos Padronizados**





## DESCRIÇÃO DAS VARIÁVEIS

### X1 Área

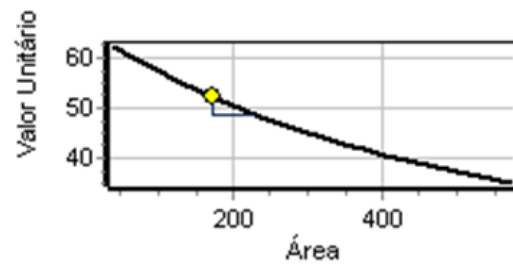
Área privativa do imóvel, em metros quadrados.

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;

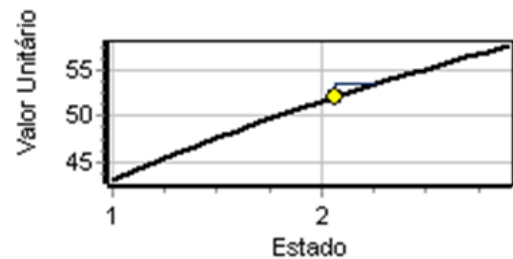
3 - alto

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

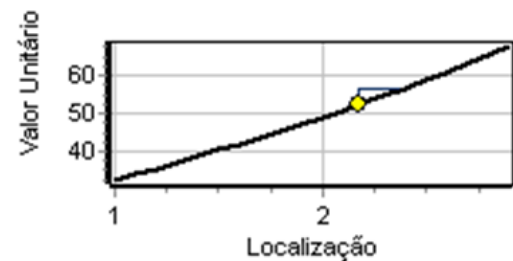
Tipo: Código Alocado

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

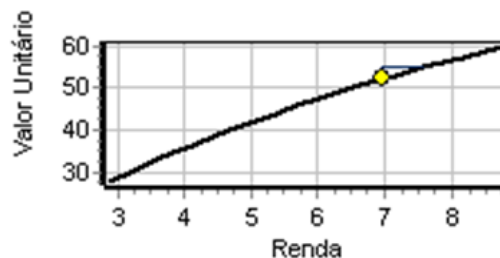
Renda domiciliar do bairro conforme CENSO 2010

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 avaliando	Completa quanto a todas as variáveis analisadas	Completa quanto às variáveis utilizadas no modelo	<b>x</b>	Adoção de situação paradigma
2	Quantidade mínima de dados de mercado, efetivamente utilizados.	6 (k+1), onde k é o número de variáveis independentes	<b>x</b>	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	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	<b>x</b>	Apresentação de informações relativas aos dados e variáveis efetivamente utilizados no modelo
4	Extrapolação	Não admitida	<b>x</b>	Admitida para apenas uma variável, desde que: a) as medidas das características do imóvel avaliando não sejam superiores a 100% do limite amostral superior, nem inferiores à metade do limite amostral inferior; b) o valor estimado não ultrapasse 15% do valor calculado no limite da fronteira amostral, para a referida variável, em módulo	Admitida, desde que: a) as medidas das características do imóvel avaliando não sejam superiores a 100% do limite amostral superior, nem inferiores à metade do limite amostral inferior; b) o valor estimado não ultrapasse 20% do valor calculado no limite da fronteira amostral, para as referidas variáveis, de per se 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%	<b>x</b>	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%	<b>x</b>	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.	<b>X</b>
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.	<b>X</b>
c) Identificação completa dos endereços dos dados de mercado usados no modelo, bem como das fontes de informação.	<b>X</b>
d) Adoção da estimativa central.	

### GRAU DE FUNDAMENTAÇÃO

**II**

### PRECISÃO

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

<b>Valor central estimado no modelo de regressão</b>	<b>R\$ 30,58</b>
Valores do intervalo de confiança	MÍN R\$ 28,77
	MAX R\$ 32,63
Desvios relativos do Intervalo de confiança	MÍN 5,92%
	MAX -6,70%
<b>Amplitude do intervalo de confiança</b>	<b>-12,62%</b>

### 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 : 13855386

Órgão Público

<b>Tipo:</b> OBRA OU SERVIÇO		<b>Participação Técnica:</b> INDIVIDUAL/PRINCIPAL	
<b>Convênio:</b> NÃO É CONVÊNIO		<b>Motivo:</b> NORMAL	
<b>Contratado</b>			
<b>Carteira:</b> RS202187	<b>Profissional:</b> PEDRO ORLANDO BORGES DE ALMEIDA JÚNIOR	<b>E-mail:</b> pedro.junior@ufsm.br	
<b>RNP:</b> 2213378541	<b>Título:</b> Engenheiro Civil		
<b>Empresa:</b> NENHUMA EMPRESA	<b>Nr.Reg.:</b>		
<b>Contratante</b>			
<b>Nome:</b> UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA		<b>E-mail:</b>	
<b>Endereço:</b> AVENIDA RORAIMA, S/N	<b>Telefone:</b> 0	<b>CPF/CNPJ:</b> 95591764000105	
<b>Cidade:</b> SANTA MARIA	<b>Bairro:</b> CAMOBI	<b>CEP:</b> 97105900	<b>UF:</b> RS
<b>Identificação da Obra/Serviço</b>			
<b>Proprietário:</b> UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA		<b>CPF/CNPJ:</b> 95591764000105	
<b>Endereço da Obra/Serviço:</b> AV RORAIMA, S/N, 0 PRÉDIO 03B		<b>CEP:</b> 97105900 <b>UF:</b> RS	
<b>Cidade:</b> SANTA MARIA	<b>Bairro:</b> CAMOBI		
<b>Finalidade:</b> OUTRAS FINALIDADES	<b>Vir Contrato(R\$):</b> 0,01	<b>Honorários(R\$):</b> 0,01	
<b>Data Início:</b> 24/06/2025	<b>Prev.Fim:</b> 31/07/2026	<b>Ent.Classe:</b>	
<b>Atividade Técnica</b>	<b>Descrição da Obra/Serviço</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Unid.</b>
Avaliação	LAUDO DE AVALIAÇÃO - RESTAURANTE POLITÉCNICO 71A- UFSM	1,00	UN
Avaliação	OBJETIVO: DETERMINAR VALOR DA TAXA DE RETRIBUIÇÃO PELO USO	1,00	UN
Avaliação	FINALIDADE: INSTRUIR PROCESSO ADMIN.Nº 23081.070213/2025-16	1,00	UN
Avaliação	ÁREA AVALIADA: 761,9000 MP	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\$ 7.736,74	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 00849.540836 4 11520000010303

<b>Local de Pagamento</b>		<b>PAGÁVEL EM QUALQUER AGÊNCIA BANCÁRIA</b>		<b>BDL</b>	<b>Vencimento</b>	<b>24/07/2025</b>
<b>Beneficiário</b>					<b>Agência/Cód.Beneficiário</b>	
CREA-RS Conselho Regional de Engenharia e Agronomia do RS					0065-48/015117596	
<b>CNPJ</b> 92.695.790/0001-95						
<b>Data do documento</b>	<b>Nr.Dueto</b>	<b>Espécie DOC</b>	<b>Aceite</b>	<b>Data Processamento</b>	<b>Nosso Número</b>	
24/06/2025	13855386	DM	NÃO	24/06/2025 00:00	0300849598	
<b>Use Banco</b>	<b>Carteira</b>	<b>Espécie</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Valor</b>	<b>(=) Valor do Documento</b>	
	01	RS			103,03	
<b>Instruções:</b> (Todas as informações deste bloqueto são de exclusiva responsabilidade do beneficiário). <b>NÃO RECEBER APÓS O VENCIMENTO.</b> <b>Este documento só terá validade após seu pagamento.</b> <b>Agendamento</b> <b>só terá validade após sua compensação</b>					<b>(-) Desconto/Abatimento</b>	
					<b>(-) Outras Deduções</b>	
					<b>(=) Mora/Multa</b>	
					<b>(+) Outros Acréscimos</b>	
					<b>(-) Valor Cobrado</b>	
<b>PAGUE COM PIX</b> 						
<b>Pagador:</b> UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA AV RORAIMA, S N, 0					<b>CNPJ:</b> 95591764000105 97105900	



Autenticação mecânica  
FICHA DE COMPENSAÇÃO

Data de referência: 24/06/2025

**Endereço: POLI 1**

**Município:**

### 1. ESCALAS ADOTADAS NA ESTIMATIVA

Característica	Escala Adotada	Justificativa para a Escala Adotada	Extp. (%)	Mínimo Amostra	Máximo Amostra
Área	253,00			40,00	600,00
Estado	3,00			1,00	3,00
Localização	1,00			1,00	3,00
Renda	6,07			2,87	9,14
<b>Valor Unitário</b>	<b>30,58</b>			24,00	111,11

### 2. INTERVALOS DE VALORES PARA ESTIMATIVA

	Valor Mínimo	Valor Estimado	Valor Máximo	Desvio Mínimo	Desvio Máximo	Desvio Total
Confiança (80 %)	28,77	<b>30,58</b>	32,63	-5,92%	6,70%	12,62%
Predição (80%)	26,69	<b>30,58</b>	35,81	-12,72%	17,10%	29,83%
Campo de Arbítrio	25,99	<b>30,58</b>	35,17	-15,01%	15,01%	30,00%

### 3. INTERVALOS DE VALORES PARA DECISÃO

	Mínimo (R\$)	Estimativa (R\$)	Máximo (R\$)
Confiança (80 %)	7.278,81	7.736,74	8.255,39
Predição (80%)	6.752,57	7.736,74	9.059,93
Campo de Arbítrio	6.575,47	7.736,74	8.898,01

### 4. VALOR UNITÁRIO ARBITRADO 30,58

**Justificativa:**

### 5. VALOR DE AVALIAÇÃO

**R\$ 7.736,74 (sete mil, setecentos e trinta e seis reais com setenta e quatro centavos)**

### 6. INTERVALO ADMISSÍVEL PARA MÉDIA DE MERCADO

Mínimo (R\$):	7.278,81
<b>Arbitrado (R\$):</b>	<b>7.736,74</b>
Máximo (R\$):	8.255,39

### 7. CLASSIFICAÇÃO QUANTO A PRECISÃO

Amplitude do intervalo de confiança para 80% de confiabilidade: 12,62 %  
Classificação para a estimativa: Grau III de Precisão

NUP: 23081.070213/2025-16

Prioridade: Normal

**Memorando de comunicação entre unidades administrativas**

010 - Organização e Funcionamento

**COMPONENTE**

Ordem	Descrição	Nome do arquivo
11	Memorando de unidade administrativa (063.2)	Laudo de Avaliacao R02.pdf

**Assinaturas**

05/12/2025 07:38:59

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: 6599341

Código CRC: fff0ba9f

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





Memorando n. 028/2025-CP/UFSM

Santa Maria, 29 de maio de 2025.

À  
Coordenadoria de Serviços Gerais - CSG

Pró-Reitoria de Infraestrutura - PROINFRA/UFSM

**Assunto: Encaminhamento de licitação do restaurante e lancheria do Colégio Politécnico.**

Prezado Sr. Gustavo Chiapinotto da Silva:

Conforme acordado em reunião realizada no dia 14/05, formalizamos o pedido de encaminhamento de licitação para restaurante e lancheria no Colégio Politécnico, conforme formulário de formalização de demanda em anexo.

Apresentamos, ainda, algumas informações iniciais para subsidiar o processo de contratação:

- 1) Horário de funcionamento desejável seria nos três turnos, das 7h30min às 21h30min, de segunda a sexta-feira;
- 2) Almoços servidos no horário das 11h às 14h, tendo como padrão médio e referência o restaurante Churrasquito;
- 3) Disponibilização de opções de pratos à la carte a noite;
- 4) Lanches com valores mais acessíveis e incluindo opções mais saudáveis, como saladas de frutas, batidas de frutas e sanduíches feitos na hora;
- 5) Disponibilização de 01 máquina de autoatendimento para compra de bebidas (café, chá, água, sucos, etc.) e lanches diversos (salgadinhos, chocolates, dentre outros);
- 6) Possibilidade de desconto para os estudantes que sejam associados à Cooperativa-Escola dos Estudantes do Colégio Politécnico da UFSM Ltda (CESPOL), que possui convênio com a UFSM.

Colocamo-nos à disposição para quaisquer esclarecimentos ou informações adicionais que se façam necessárias.

Cordialmente,

Marta Von Ende  
Diretora do Colégio Politécnico da UFSM



NUP: 23081.069677/2025-71

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_028_2025_DP.pdf

**Assinaturas**

03/06/2025 10:15:37

MARTA VON ENDE (Diretor(a) de Colégios)  
26.00.00.00.0.0 - COLÉGIO POLITÉCNICO - POLI



Código Verificador: 5755816

Código CRC: 30aaa31f

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	Colégio Politécnico		
RESPONSÁVEL	Marta Von Ende		
CARGO	Diretora		
SIAPE	2306026	TELEFONE	(55) 99614-2834
E-MAIL	marta@politecnico.ufsm.br		

TIPO DE CONCESSÃO (Pode-se combinar ao restaurante outra opção)					
X	LANCHERIA		CAFETERIA	X	RESTAURANTE
	OUTRO (ESPECIFICAR):				

INDICAÇÃO DO LOCAL			
PRÉDIO	71-A	SALA	-
<b>DESCRIÇÃO DO LOCAL</b> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ FORNECER MAIS DETALHES SOBRE O LOCAL</li><li>➤ INDICAR O QUE PRECISA SER FEITO SE NECESSITAR REFORMA</li><li>➤ INDICAR SE O ESPAÇO ESTÁ EM USO E QUANDO SERÁ LIBERADO</li></ul> <p>Trata-se de edificação nova em fase de finalização construída nas dependências do Colégio Politécnico, prédio 71A.</p> <p>O espaço ainda não foi inaugurado. A ideia é fazer a inauguração com o início das atividades do restaurante.</p> <p>O restaurante construído abrange uma área total de cerca de 350 m<sup>2</sup>, com um salão de atendimento de 169,9 m<sup>2</sup> com a capacidade de aproximadamente 80 lugares.</p>			

JUSTIFICATIVA DA DEMANDA
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ JUSTIFICAR A NECESSIDADE DO SERVIÇO NO LOCAL DISPONIBILIZADO</li><li>➤ IMPACTO ESPERADO NA ROTINA ACADÊMICA E ADMINISTRATIVA</li><li>➤ DESCRIÇÃO DO PÚBLICO-ALVO DO ESTABELECIMENTO</li><li>➤ DEMANDA ESPERADA</li></ul> <p>O Colégio Politécnico está finalizando uma obra que foi pensada para oferecer uma alternativa de restaurante considerando a carência de ambientes para alimentação no campus da UFSM, especialmente no entorno do Colégio Politécnico, que possui uma circulação intensa de pessoas nos três turnos, envolvendo 2000 estudantes e cerca de 170 servidores. Além disso, está localizado próximo ao Centro de Convenções e outras unidades da UFSM, havendo grande circulação de público interno e externo à instituição.</p>

ASSINATURA DO RESPONSÁVEL

NUP: 23081.069677/2025-71

Prioridade: Normal

**Memorando de comunicação entre unidades administrativas**

010 - Organização e Funcionamento

**COMPONENTE**

Ordem	Descrição	Nome do arquivo
2	Documento anexo de processo (063.2)	Formulário de Formalização da Demanda_Restaurante_Lancheria_Politécnico.pdf

**Assinaturas**

03/06/2025 10:17:59

MARTA VON ENDE (Diretor(a) de Colégios)  
26.00.00.00.0.0 - COLÉGIO POLITÉCNICO - POLI

Código Verificador: 5755835

Código CRC: ed343414

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 <b>arroz branco subgrupo polido, agulha, tipo 1</b> , 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 <b>arroz integral, tipo 1</b> , 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 <b>uma</b> 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 <b>feijão (Phaseolus, vulgaris L.), preto, tipo 1, grupo 1</b> , 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 <b>feijão (Phaseolus, vulgaris L.), de cor (tipo carioca)</b> , tipo 1, grupo 1, última safra, conforme Instrução Normativa nº 12/2008 ou <b>Lentilha</b> 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 <b>diariamente</b> em pelo menos 3 modos de <b>preparo</b> 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 <b>uma</b> das seguintes opções: farofa simples, farofa enriquecida com couve ou farofa enriquecida com bacon.	Diária
	Polentas ou batatas	Ofertar pelo menos <b>uma</b> 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 <b>uma</b> 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 <b>uma</b> 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 <b>uma</b> das seguintes opções acompanhadas com outras <b>duas</b> 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 <b>duas</b> das seguintes opções: acelga, alface, chicória, couve chinesa, repolho roxo, repolho verde, rúcula ou mix de folhas.	Diária
	Saladas cruas	Ofertar pelo menos <b>três</b> das seguintes opções: abobrinha, beterraba, brotos de alface, cenoura, palmito em conserva, pepino, pimentão, rabanete ou tomate.	Diária
	Saladas cozidas	Ofertar pelo menos <b>três</b> das seguintes opções: abobrinha, beterraba, brócolis, cenoura, chuchu, couve refogada, couve-flor, ervilha, grão-de-bico ou vagem.	Diária
	Saladas mistas	Ofertar pelo menos <b>duas</b> 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
<b>Duas</b> opções de sobremesas <sup>4</sup>	Preparações culinárias	Ofertar pelo menos <b>uma</b> 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 <b>uma</b> 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 <b>arroz branco subgrupo polido, agulha, tipo 1</b> , 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 <b>arroz integral, tipo 1</b> , 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 <b>feijão (Phaseolus, vulgaris L.), preto, tipo 1, grupo 1</b> , 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 <b>feijão (Phaseolus, vulgaris L.), de cor (tipo carioca)</b> , tipo 1, grupo 1, última safra, conforme Instrução Normativa nº 12/2008 ou <b>Lentilha</b> 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) <sup>1</sup>	<b>2 opções de cortes</b> de carnes apresentadas <b>diariamente</b> dentre esses <b>modos de preparo</b> : grelhada, assada, refogadas com ou sem molho e fritas <sup>2</sup>	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) <sup>3</sup>	

Preparação	Tipo	Especificação	Frequência mínima
Guarnições ou acompanhamentos	Massas com molho ou recheio (porção de 130g)	Ofertar pelo menos <b>uma</b> das seguintes opções acompanhadas com outras <b>duas</b> 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 <b>uma</b> das seguintes opções: lasanha, panqueca, rondeli, canelone ou ravióli.	
	Farofas (porção de 100g)	Ofertar pelo menos <b>uma</b> 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 <b>uma</b> das seguintes opções: polenta frita, polenta assada ou polenta grelhada na chapa.	
	Preparações mistas (porção de 100g) <sup>4</sup>	Ofertar pelo menos <b>uma</b> 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) <sup>4</sup>	Ofertar pelo menos <b>uma</b> 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 <b>uma</b> 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 <b>uma</b> 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 <b>uma</b> 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, 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 Lancheria

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

5	<p>Suco natural</p> <p><b>Forma de comercialização:</b> Por unidade (copo).  <b>Variedade mínima obrigatória:</b> 2 opções de sabores.</p>	<p>Suco de frutas sem adição de açúcar preparado no momento do consumo.</p> <p><b>Ingredientes obrigatórios:</b> água e polpa de fruta congelada ou natural.  <b>Natureza da produção:</b> produção total no local<sup>2</sup>.</p>	300ml	Diariamente	Preço de mercado
6	<p>Café expresso americano</p> <p><b>Forma de comercialização:</b> Por unidade (xícara ou copo).  <b>Variedade mínima obrigatória:</b> N/A.</p>	<p>Café em dose individual preparado em máquina de expresso.</p> <p><b>Ingredientes obrigatórios:</b> café em pó ou em grãos.  <b>Natureza da produção:</b> preparação final no local<sup>2</sup>.</p>	180ml	Diariamente	Preço de mercado
7	<p>Cappuccino expresso</p> <p><b>Forma de comercialização:</b> Por unidade (xícara ou copo).  <b>Variedade mínima obrigatória:</b> 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><b>Ingredientes obrigatórios:</b> café em pó ou em grãos e leite.  <b>Natureza da produção:</b> preparação final no local<sup>2</sup>.</p>	180ml	Diariamente	Preço de mercado
8	<p>Mocaccino expresso</p> <p><b>Forma de comercialização:</b> Por unidade (xícara ou copo).  <b>Variedade mínima obrigatória:</b> 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><b>Ingredientes obrigatórios:</b> café em pó ou em grãos, leite e chocolate em pó ou em calda.  <b>Natureza da produção:</b> preparação final no local<sup>2</sup>.</p>	180ml	Diariamente	Preço de mercado
9	<p>Chá</p> <p><b>Forma de comercialização:</b> por unidade (xícara ou copo).  <b>Variedade mínima obrigatória:</b> N/A.</p>	<p>Bebida preparada por infusão em água quente de ervas ou de sachê de chá.</p> <p><b>Ingredientes obrigatórios:</b> água filtrada, ervas ou sachê de chá.  <b>Natureza da produção:</b> preparação final no local<sup>2</sup>.</p>	180ml	Diariamente	Preço de mercado

10	<p>logurte integral</p> <p><b>Forma de comercialização:</b> Por unidade (pote ou garrafa).  <b>Variedade mínima obrigatória:</b> 2 opções (incluindo uma zero lactose).</p>	<p>logurte industrializado em embalagem lacrada com e sem lactose com sabores de frutas ou de cereais. Todas as marcas e sabores.</p> <p><b>Ingredientes obrigatórios:</b> N/A.  <b>Natureza da produção:</b> Industrializado.</p>	160ml	Diariamente	Preço de mercado
11	<p>Bebida láctea de frutas</p> <p><b>Forma de comercialização:</b> Por unidade (pote ou garrafa).  <b>Variedade mínima obrigatória:</b> N/A.</p>	<p>Bebida láctea industrializada em embalagem lacrada com sabor de fruta. Todas as marcas e sabores.</p> <p><b>Ingredientes obrigatórios:</b> N/A.  <b>Natureza da produção:</b> produto industrializado.</p>	300ml	Diariamente	Preço de mercado
12	<p>Barra de cereal</p> <p><b>Forma de comercialização:</b> Por unidade (barra).  <b>Variedade mínima obrigatória:</b> 2 opções (tradicional e diet).</p>	<p>Barra de cereal em embalagem individual. Todas as marcas e sabores.</p> <p><b>Ingredientes obrigatórios:</b> N/A.  <b>Natureza da produção:</b> produto industrializado.</p>	20g	Diariamente	Preço de mercado
13	<p>Salada de frutas</p> <p><b>Forma de comercialização:</b> Por unidade (pote).  <b>Variedade mínima obrigatória:</b> N/A</p>	<p>Mistura de frutas frescas picadas servidas em recipiente individual com tampa com data de produção e validade.</p> <p><b>Ingredientes obrigatórios:</b> suco de frutas natural com pelo menos 3 opções de frutas.  <b>Natureza da produção:</b> produção total no local<sup>2</sup>.</p>	250g	Diariamente de Setembro a Março <sup>1</sup>	Preço de mercado
14	<p>Frutas frescas</p> <p><b>Forma de comercialização:</b> Por pesagem.  <b>Variedade mínima obrigatória:</b> 2 opções</p>	<p>Frutas da estação integrais e higienizadas para consumo imediato.</p> <p><b>Ingredientes obrigatórios:</b> N/A.  <b>Natureza da produção:</b> produto in natura.</p>	N/A	Diariamente	Preço de mercado

15	<p>Sanduíche natural</p> <p><b>Forma de comercialização:</b> por unidade. <b>Variedade mínima obrigatória:</b> N/A</p>	<p>Sanduíche frio em formato triangular com 3 camadas de pão.</p> <p><b>Ingredientes obrigatórios:</b> pão de forma, tomate, alface, queijo mussarela, peito de frango desfiado ou presunto magro. <b>Natureza da produção:</b> produção total no local<sup>2</sup>.</p>	250g	Diariamente	Preço de mercado
16	<p>Empada assada</p> <p><b>Forma de comercialização:</b> por unidade. <b>Variedade mínima obrigatória:</b> 2 opções de sabores (incluindo uma vegetariana)</p>	<p>Empada assada com opções de massa branca e integral.</p> <p><b>Ingredientes obrigatórios:</b> farinha branca ou integral de trigo, gordura e recheios diversos. <b>Natureza da produção:</b> preparação final no local<sup>2</sup>.</p>	150g	Diariamente	Preço de mercado
17	<p>Pastel assado</p> <p><b>Forma de comercialização:</b> por unidade. <b>Variedade mínima obrigatória:</b> 3 opções de sabores (incluindo uma vegetariana)</p>	<p>Pastel assado com opções de massa branca e integral.</p> <p><b>Ingredientes obrigatórios:</b> farinha branca ou integral de trigo, gordura e recheios diversos. <b>Natureza da produção:</b> preparação final no local<sup>2</sup>.</p>	150g	Diariamente	Preço de mercado
18	<p>Pastel frito</p> <p><b>Forma de comercialização:</b> por unidade. <b>Variedade mínima obrigatória:</b> 2 opções de sabores</p>	<p>Pastel frito com massa tradicional.</p> <p><b>Ingredientes obrigatórios:</b> farinha de trigo branca, gordura e recheios diversos. <b>Natureza da produção:</b> preparação final no local<sup>2</sup> ou pronto para o consumo.</p>	150g	Diariamente	Preço de mercado
19	<p>Misto quente</p> <p><b>Forma de comercialização:</b> por unidade. <b>Variedade mínima obrigatória:</b> N/A</p>	<p>Sanduíche de pão de forma prensado e aquecido.</p> <p><b>Ingredientes obrigatórios:</b> pão de forma, presunto, queijo mussarela, maionese industrializada ou manteiga. <b>Natureza da produção:</b> produção total no local<sup>2</sup>.</p>	110g	Diariamente	Preço de mercado

20	Pizza estilo broto  <b>Forma de comercialização:</b> Por unidade. <b>Variedade mínima obrigatória:</b> 2 opções de sabores	Mini pizza individual assada.  <b>Ingredientes obrigatórios:</b> farinha de trigo, molho de tomate, queijo, e coberturas diversas. <b>Natureza da produção:</b> preparação final no local <sup>2</sup> .	250g	Diariamente	Preço de mercado
21	Quiche  <b>Forma de comercialização:</b> Por unidade. <b>Variedade mínima obrigatória:</b> 2 opções de sabores.	Minitorta salgada individual de massa aberta com recheio.  <b>Ingredientes obrigatórios:</b> farinha de trigo, ovos, creme de leite e recheios diversos. <b>Natureza da produção:</b> preparação final no local <sup>2</sup> .	120g	2 vezes por semana	Preço de mercado
22	Croissant  <b>Forma de comercialização:</b> Por unidade. <b>Variedade mínima obrigatória:</b> 2 opções de sabores.	Pão de massa folhada com recheio e livre de gordura hidrogenada.  <b>Ingredientes obrigatórios:</b> farinha de trigo, manteiga e recheios diversos. <b>Natureza da produção:</b> preparação final no local <sup>2</sup> .	80g	3 vezes por semana	Preço de mercado
23	Salgados de festa  <b>Forma de comercialização:</b> Por pesagem. <b>Variedade mínima obrigatória:</b> 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.  <b>Ingredientes obrigatórios:</b> farinha de trigo, gorduras e recheios diversos. <b>Natureza da produção:</b> prontos para o consumo, salvo o pão de queijo que tem preparação final no local <sup>2</sup> .	1Kg	Diariamente	Preço de mercado
24	Doces de festa  <b>Forma de comercialização:</b> Por pesagem. <b>Variedade mínima obrigatória:</b> 3 opções (brigadeiro, quindim e beijinho - finalizado com coco).	Doces tradicionais em porções de festa para consumo imediato. Porção Sugerida 80g.  <b>Ingredientes obrigatórios:</b> leite condensado e manteiga. <b>Natureza da produção:</b> produção final no local <sup>2</sup> .	1Kg	Diariamente	Preço de mercado

25	<p>Bolo tradicional</p> <p><b>Forma de comercialização:</b> Por pesagem.</p> <p><b>Variedade mínima obrigatória:</b> 2 opções de sabores.</p>	<p>Fatia de bolo de massa e cobertura simples.</p> <p><b>Ingredientes obrigatórios:</b> farinha de trigo, ovos, açúcar, leite, manteiga e ingredientes da cobertura.</p> <p><b>Natureza da produção:</b> o bolo poderá ser produzido no local, desde que a cobertura esteja pronta. Produção final no local<sup>2</sup>.</p>	1Kg	Diariamente	Preço de mercado
26	<p>Torta doce</p> <p><b>Forma de comercialização:</b> Por pesagem.</p> <p><b>Variedade mínima obrigatória:</b> N/A</p>	<p>Fatia de torta doce com pelo menos 3 camadas de recheio e cobertura.</p> <p><b>Ingredientes obrigatórios:</b> Farinha de trigo, ovos, açúcar, leite, manteiga, e ingredientes do recheio e da cobertura.</p> <p><b>Natureza da produção:</b> o bolo poderá ser produzido no local, desde que a cobertura e o recheio estejam prontos. Produção final no local<sup>2</sup>.</p>	1Kg	Diariamente	Preço de mercado
27	<p>Chocolate em barra</p> <p><b>Forma de comercialização:</b> Por unidade (barra).</p> <p><b>Variedade mínima obrigatória:</b> N/A</p>	<p>Chocolate em tablete em embalagem individual. Todas as marcas e sabores.</p> <p><b>Ingredientes obrigatórios:</b> N/A.</p> <p><b>Natureza da produção:</b> Industrializado.</p>	80g	Diariamente	Preço de mercado
28	<p>Picolé de fruta</p> <p><b>Forma de comercialização:</b> por unidade.</p> <p><b>Variedade mínima obrigatória:</b> 2 opções de sabores</p>	<p>Picolé à base de frutas em embalagem individual. Todas as marcas e sabores.</p> <p><b>Ingredientes obrigatórios:</b> N/A.</p> <p><b>Natureza da produção:</b> Industrializado.</p>	60g	Diariamente de Setembro a Março <sup>1</sup>	Preço de mercado
29	<p>Pão de Batata Recheado</p> <p><b>Forma de comercialização:</b> Por pesagem.</p> <p><b>Variedade mínima obrigatória:</b> N/A</p>	<p>Pão de massa à base de batata assado com recheio salgado.</p> <p><b>Ingredientes obrigatórios:</b> N/A.</p> <p><b>Natureza da produção:</b> produção total no local<sup>2</sup>.</p>	1Kg	Diariamente	Preço de mercado



30	<p>Crepioca</p> <p><b>Forma de comercialização:</b> Por pesagem. <b>Variedade mínima obrigatória:</b> N/A</p>	<p>Alimento em formato de disco feito à base de goma de tapioca e ovo com recheio salgado ou doce.</p> <p><b>Ingredientes obrigatórios:</b> N/A. <b>Natureza da produção:</b> produção total no local<sup>2</sup>.</p>	1Kg	Diariamente	Preço de mercado
31	<p>Omelete</p> <p><b>Forma de comercialização:</b> Por pesagem. <b>Variedade mínima obrigatória:</b> N/A</p>	<p>Prato preparado com ovos batidos em frigideira.</p> <p><b>Ingredientes obrigatórios:</b> N/A. <b>Natureza da produção:</b> produção total no local<sup>2</sup>.</p>	1Kg	Diariamente	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.