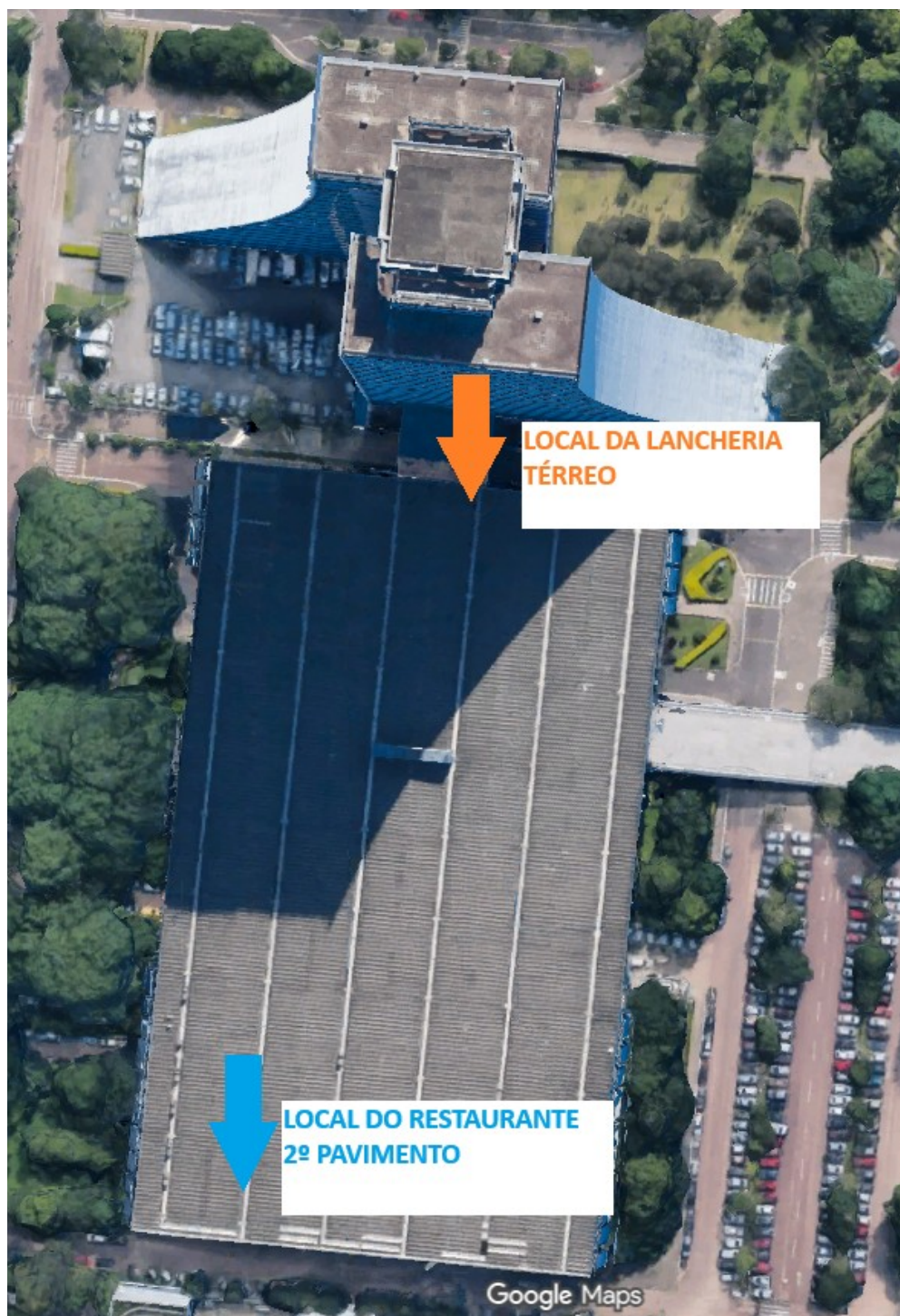




25130000038223

ANEXO I
LOCALIZAÇÃO DAS ÁREAS





25130000038223

ANEXO III
PLANTAS GRÁFICAS LANCHERIA



ÁREA TOTAL PARA IMPLANTAÇÃO
81,64 m²



25130000038223

ANEXO V

LAUDO DE AVALIAÇÃO DA ÁREA DO RESTAURANTE



GOVERNO DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DE PLANEJAMENTO, GOVERNANÇA E GESTÃO
SUBSECRETARIA DE PATRIMÔNIO DO ESTADO
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO DO PATRIMÔNIO IMOBILIÁRIO

LAUDO DE AVALIAÇÃO

Nº 042/2026



Restaurante do Centro Administrativo Fernando Ferrari- CAFF
Av. Borges de Medeiros,1501 – Praia de Belas
Porto Alegre/RS



DIVISÃO DE AVALIAÇÃO DE IMÓVEIS – DIAVA
Março/2026





25130000038223



26130000007218



Subsecretaria de Patrimônio do Estado do Rio Grande do Sul / SPGG

LAUDO DE AVALIAÇÃO 042/2026

FICHA RESUMO

Objeto

Área destinada ao restaurante do Centro Administrativo Fernando Ferrari dentro do imóvel **matrícula nº 69.727 e GPE nº 2875**

Objetivo

Determinação do valor correspondente ao ônus mensal pela utilização de fração do imóvel

Finalidade

Instruir processo **PROA nº 26/1300-0000721-8**, para uso oneroso de fração do imóvel

Localização

Restaurante do Centro Administrativo Fernando Ferrari- CAFF
Av. Borges de Medeiros,1501, Praia de Belas, Porto Alegre/RS

Área avalianda

728,46 m² ¹

Proprietário

Estado do Rio Grande do Sul

Resultado da avaliação (ônus mensal mínimo)

Valor atribuído em UPF= 162,75

Valor atribuído em R\$ = 4.610,12

Resultado da avaliação (ônus mensal calculado)

Valor atribuído em UPF= 191,48

Valor atribuído em R\$ = 5.423,94

Valor da UPF(Unidade Padrão Fiscal) para 2026 = R\$ 28,3264, de acordo com a Legislação IN RE 111/25

Avaliador

Arquiteta Urbanista Denise Ferreira da Silva
Engenheiro Civil Leandro Peixoto Maia

Porto Alegre/RS, março de 2026

¹Conforme informação nº 104/2026, fl. 60 Proa 26/1300-0000721-8 em anexo.





25130000038223



26130000007218



Subsecretaria de Patrimônio do Estado do Rio Grande do Sul / **SPGG**

SUMÁRIO

1	SOLICITANTE	4
2	OBJETIVO DA AVALIAÇÃO	4
3	FINALIDADE	4
4	PRESSUPOSTOS, RESSALVAS E FATORES LIMITANTES	4
5	PROPRIETÁRIO	4
6	ENDEREÇO	4
7	IDENTIFICAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DO IMÓVEL AVALIANDO	5
8	DIAGNÓSTICO DE MERCADO	7
9	METODOLOGIA	7
10	ESPECIFICAÇÃO DA AVALIAÇÃO	7
11	MEMORIA DE CÁLCULO	8
12	CONCLUSÃO	15
13	RESPONSÁVEL PELO LAUDO	15
14	ANEXOS	16



Laudo nº 042 / 2026



17/03/2026 14:50:53

SPGG/DIAVA/DEAPE/450607301

LAUDO 042 2026- LAUDO 043 20256 ...

64



10/06/2026 18:50:41

SPGG/SUAD/438669802

RESTAURANTE CONTRATAÇÃO

90



25130000038223



26130000007218



Subsecretaria de Patrimônio do Estado do Rio Grande do Sul / SPGG

1 SOLICITANTE

SUAD/ SPE

2 OBJETIVO DA AVALIAÇÃO

Determinação do **valor correspondente ao ônus mensal**.

3 FINALIDADE

Instruir processo **PROA 26/1300-0000721-8**, para uso oneroso de fração do imóvel

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:

- na **Certidão de Matrícula nº 69.727**, referência livro 02, às fls. 1, datada de 16/07/2024, obtida junto ao Ofício de Registro de Imóveis da 2ª Zona da Comarca de Porto Alegre/RS.

- na ficha cadastral **GPE nº 2875**;

- em informações constatadas "*in loco*" quando da vistoria ao imóvel, realizada no dia **11/03/2026**;

- em informações obtidas junto a agentes do mercado imobiliário local (vendedores, compradores, intermediários, etc.).

Não foram efetuadas investigações quanto à correção dos documentos analisados.

Investigações envolvendo aspectos legais não fizeram parte do presente trabalho.

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.

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

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

Não estão contemplados neste estudo máquinas e/ou equipamentos.

5 PROPRIETÁRIO

Estado do Rio Grande do Sul

6 ENDEREÇO

Restaurante do Centro Administrativo Fernando Ferrari - CAFF

Av. Borges de Medeiros,1501, Praia de Belas, Porto Alegre/RS



Laudo nº 042 / 2026

4



17/03/2026 14:50:53

SPGG/DIAVA/DEAPE/450607301

LAUDO 042 2026- LAUDO 043 20256 ...

65



10/06/2026 18:50:41

SPGG/SUAD/438669802

RESTAURANTE CONTRATAÇÃO

91



25130000038223



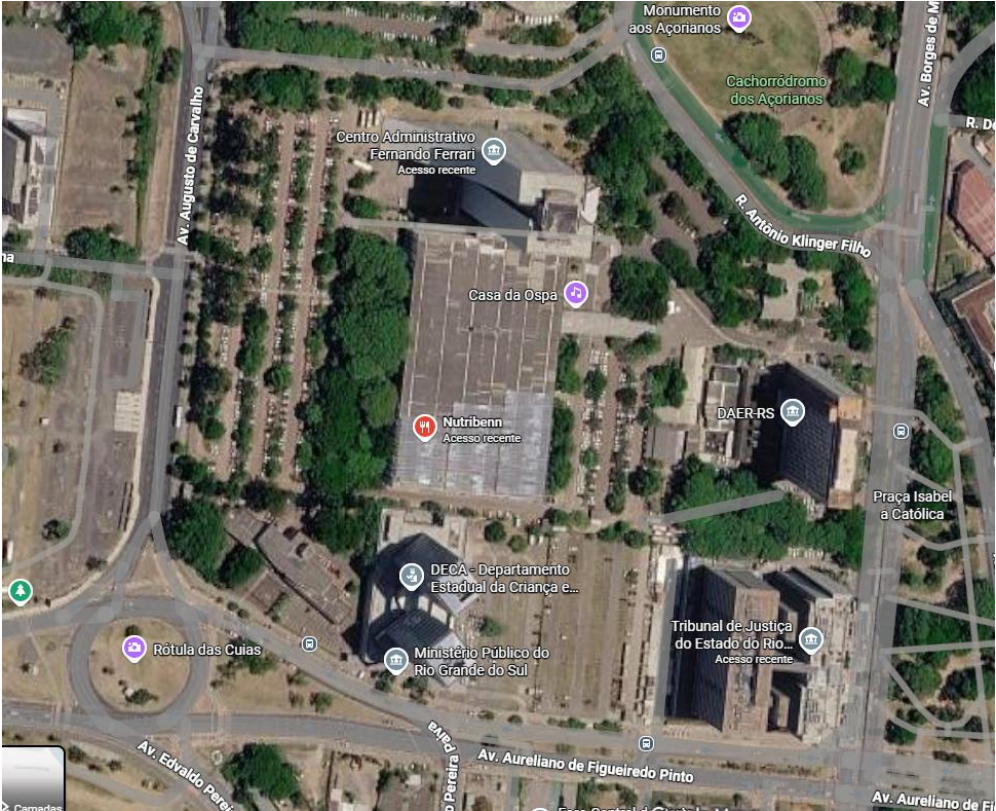
26130000007218



Subsecretaria de Patrimônio do Estado do Rio Grande do Sul / SPGG

7 IDENTIFICAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DO IMÓVEL AVALIANDO

7.1 TERRENO



atitude: 30°02'29.37" S
Longitude: 51°13'53.33" O

Fonte: Google Earth (2026)

Identificação
Descrição conforme a Matrícula nº 69.727 Imóvel: Uma área de forma irregular, medindo 251m90, ao norte, de frente para a avenida Loureiro da Silva, desse ponto, mede 333m50 a nordeste através de uma linha curva, fazendo frente para a Avenida Antônio Klinger Filho, seguindo na extensão de 275m20 a leste, no alinhamento da Avenida Borges de Medeiros. Daí mede 200m10 ao sul, de frente para a avenida Aureliano de Figueiredo Pinto, seguindo na extensão de 250m00 a sudoeste, através de uma linha curva, fazendo frente para a avenida Augusto de Carvalho, finalmente, a oeste, mede 458m40 de frente para a avenida Augusto de Carvalho, fechando o perímetro da descrição: Quarteirão: Localizado no trecho Ponta da Cadeia à Ponta do Melo, na margem esquerda do Rio Guaíba.



5

Laudo nº 042 / 2026



17/03/2026 14:50:53

SPGG/DIAVA/DEAPE/450607301

LAUDO 042 2026- LAUDO 043 20256 ...

66



10/06/2026 18:50:41

SPGG/SUAD/438669802

RESTAURANTE CONTRATAÇÃO

92



Subsecretaria de Patrimônio do Estado do Rio Grande do Sul / SPGG

Características da região e entorno
Atividade predominante: Institucional
Padrão construtivo do entorno: Normal/Alto
Zoneamento: Centro
Tráfego de pedestres: Alto
Tráfego de veículos: Alto
Pavimentação do logradouro: Asfalto
Pavimentação do passeio: Basalto
Infraestrutura: ☒ Acessibilidade, ☒ Água potável, ☒ Energia elétrica, ☒ Esgoto pluvial, ☒ Esgoto sanitário, ☒ Gás canalizado, ☒ Iluminação pública, ☒ Logradouro, ☒ Meio fio/sarjetas, ☒ Passeio público, ☒ Pavimentação, ☐ Sem infraestrutura, ☒ Telefone
Serviços públicos: ☒ Coleta de lixo, ☒ Comércio, ☒ Correios, ☒ Educação, ☒ Lazer, ☒ Rede bancária, ☐ Saúde, ☒ Segurança, ☐ Sem serviços públicos, ☒ Transporte coletivo
Influências valorizantes: ☐ Clubes, ☒ Comércio, ☒ Empreendimentos, ☒ Escolas, ☒ Estações, ☐ Hospital, ☐ Mercados e ou 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 imóvel	
Formato do terreno: Irregular	
Situação de quadra: Mais de uma frente	
Cota: No nível	
Vegetação: Grande porte	
Uso do solo: Serviços públicos	
Acesso: Ótimo	
Topografia: Plano	
Tipo de cercamento: ☐ Arame, ☒ Gradil, ☐ Muro, ☐ Sem cercamento, ☐ Tela	
Superfície: ☐ Alagadiça, ☐ Arenoso, ☐ Argiloso, ☐ Com aterro, ☐ Com entulhos, ☐ Pantanosa, ☒ Seca	
Área do terreno: 201.215,00 m²	
Medida da frente do terreno: 251,90 m	Confrontação da frente: Norte
Medida lateral 1 do terreno: 333,50 m	Confrontação da lateral 1: Nordeste
Medida lateral 2 do terreno: 275,20 m	Confrontação da lateral 2: Leste
Medida lateral 3 do terreno: 250,00 m	Confrontação da lateral 3: Sudoeste
Medida lateral 4 do terreno: 458,40 m	Confrontação da lateral 4: Oeste
Medida dos fundos do terreno: 200,10 m	Confrontação dos fundos: Sul

Condição de ocupação*
☒ Ocupado ☐ Desocupado

*Conforme verificado na data de vistoria.





25130000038223



26130000007218



Subsecretaria de Patrimônio do Estado do Rio Grande do Sul / SPGG

7.2 BENFEITORIAS

7.2.1 FICHA DE VISTORIA

Restaurante CAFF	Idade aparente: 30	Área = 728,46 m²	Nº de Pav: 01		
	Padrão	Conservação	Tipologia		
	☐ Rústico	☐ Novo	☐ Apartamento		
	☐ Proletário	☐ Entre novo e regular	☐ Box		
	☐ Econômico	☐ Regular	☐ Casa		
	☒ Simples	☐ Entre regular e reparos simples	☐ Galpão		
	☐ Médio	☐ Reparos simples	☐ Loja		
	☐ Superior	☒ Entre reparos simples e importantes	☒ Pavimento		
	☐ Fino	☐ Reparos importantes	☐ Prédio		
	☐ Luxo	☐ Entre reparos importantes e s/ valor	☐ Terreno		
	☐ Outros	☐ Sem valor	☐ Outros		
Material utilizado					
Piso	Forro	Telhado	Esquadrias	Rev. Fachadas	Estrutura
☐ Madeira	☐ Madeira	☐ Cerâmica	☐ Alumínio	☒ Pintura	☐ Portante
☐ Lajota	☐ Laje	☐ Fibro cim. ondulado	☒ Ferro	☐ Tijolo à vista	☒ Concreto
☐ Cerâmica	☒ Gesso	☐ Fibro cim. estrutural	☐ Madeira	☐ Fulget	☐ Madeira
☒ Basalto	☐ Pvc	☐ Alumínio	☐ PVC	☐ Cerâmica	☐ Metálica
☐ Granitina	☐ Placas acústicas	☐ Galvanizado	☐ Outros	☐ Madeira	☐ N. Identificada
☐ Vinílico	☐ S/ forro	☒ Laje		☐ Vidro	
☐ Carpete	☐ Aglomerado	☐ Capim		☐ Pedra	
☐ Cimento		☐ Telha de zinco		☐ Reboco chapiscado	
☐ Outros		☐ Outros		☐ Outros	

8 DIAGNÓSTICO DE MERCADO

- | | | | |
|-------------------------|--------------------------------------|--|-----------------------------------|
| - desempenho do mercado | ☐ desaquecido | ☒ normal | ☐ aquecido |
| - número de ofertas | ☐ baixo | ☒ médio | ☐ alto |
| - liquidez | ☐ baixa | ☒ média | ☐ alta |
| - absorção pelo mercado | ☐ demorada | ☒ normal | ☐ 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.

☒ Metodologia clássica – fatores de homogeneização.

10 ESPECIFICAÇÃO DA AVALIAÇÃO

Método comparativo direto de dados de mercado ☐ Grau I ☒ Grau II ☐ Grau III



7

Lauda nº 042 / 2026



17/03/2026 14:50:53

SPGG/DIAVA/DEAPE/450607301

LAUDO 042 2026- LAUDO 043 20256 ...

68



10/06/2026 18:50:41

SPGG/SUAD/438669802

RESTAURANTE CONTRATAÇÃO

94



25130000038223



26130000007218



Subsecretaria de Patrimônio do Estado do Rio Grande do Sul / **SPGG**

Grau de Fundamentação

Pontuação obtida: 8

Grau de Precisão (MCDDM)

☐ Grau I

☒ **Grau II**

☐ Grau III

10.1 DADOS DO IMÓVEL AVALIADO

Variáveis do modelo de cálculo	Parâmetros do imóvel
Área (m²)	728,46
Expectativa de Usuários do Buffet (EUB)	400

11 MEMORIA DE CÁLCULO

Segundo Júnior (2019)², a técnica de homogeneização por meio de fatores consiste em modificar os preços dos elementos da amostra, com base em seus diversos atributos, de modo que, ao final do tratamento, os preços homogeneizados se refiram a um imóvel de características padronizadas (paradigma). Para o cálculo dessas relações, realiza-se a análise através da regressão linear simples das variáveis. O uso da regressão possibilita obter uma homogeneização dos dados de forma científica evitando o uso de fatores predeterminados

DADOS DA AMOSTRA

Dado	Endereço	Total- UPF	Área	EUB	Unitário -UPF
1	Tribunal de Justiça	127,22	860,70	638	0,147808
2	TRT 4ª Região	470,79	630,00	655	0,747290
3	Tribunal de Justiça	114,89	860,70	638	0,133490
4	Ministério Público RS	51,19	552,52	430	0,092651
5	Restaurante Caff	395,64	650,16	600	0,608527
6	Restaurante Caff	203,13	717,42	300	0,283841
7	Restaurante Caff	260,96	717,42	600	0,363748
8	Restaurante Caff	284,77	717,42	434	0,396936
9	Restaurante Caff	263,36	717,42	600	0,367093

		Intervalo Adm Item 2 - NBR 14653	
Número de Elementos		9	Grau II
Número de Variáveis Independentes		2	

VARIÁVEIS										VU UPF/m²
Elem	VALOR (UPF)	Área	EUB							
1	127,22	860,70	638							0,147808
2	470,79	630,00	655							0,747290
3	114,89	860,70	638							0,133490
4	51,19	552,52	430							0,092651
5	395,64	650,16	600							0,608527
6	203,13	717,42	300							0,283141
7	260,96	717,42	600							0,363748
8	284,77	717,42	434							0,396936
9	263,36	717,42	600							0,367093
Avaliando	728,46	400								

Média	0,348965
S (Desv. Padrão)	0,219604
CV (Coef. De Variação)	62,93%

² JÚNIOR, R. N.: **Avaliação de Bens, Princípios Básicos e Aplicações**. 3ª ed. Leud, 2019.





25130000038223



26130000007218



Subsecretaria de Patrimônio do Estado do Rio Grande do Sul / SPGG

Elem	VU	F Área	F EUB
1	0,15	1,518559091	0,702003754
2	0,75	0,797288254	0,687372719
3	0,13	1,518559091	0,702003754
4	0,09	0,68760339	0,949210028
5	0,61	0,8318134	0,737073128
6	0,28	0,972281805	1,217076176
7	0,36	0,972281805	0,737073128
8	0,40	0,972281805	0,942825219
9	0,37	0,972281805	0,737073128



9

Laudos nº 042 / 2026



Subsecretaria de Patrimônio do Estado do Rio Grande do Sul / **SPGG**

Intervalo Adm	
Item 4 - NBR 14653	
Grau III	0,80 a 1,25
Grau II	0,50 a 2,00
Grau I	0,40 a 2,50

[illegible]

	V Hom mult	V Hom aditivo
Média	0,26	0,26
S (Desv. Padrão)	0,12	0,11
CV (Coef. De Variação = S/Média)	45,75%	41,11%
Coefficiente de Homogeneidade	49,21%	36,04%

- CH – Coeficiente de Homogeneidade dos Modelos³: Coeficiente que assume valor máximo igual a 1, podendo assumir valores negativos, e indica o quão homogêneo é a amostra;
- $T(i)^2$: é o resíduo de cada elemento em relação à média dos elementos observados elevado ao quadrado;
- $R(i)^2$: é o resíduo de cada elemento já homogeneizado em relação aos valores observados elevado ao quadrado.

³ LIMA, G. P. A.: **O coeficiente de Homogeneidade na Homogeneização por Fatores**. 2º Seminário Internacional de Real Estate da América Latina da LARES – Latin American Real Estate Society, São Paulo, SP, 2001.





Subsecretaria de Patrimônio do Estado do Rio Grande do Sul / **SPGG**

11.1.1 VERIFICAÇÃO PELO CRITÉRIO DE CHAUVENET

O Critério de Chauvenet é um Método estatístico desenvolvido para a detecção de outliers. Através desse critério supõe-se que uma medição arbitrária pode ser rejeitada se a probabilidade de obter o desvio da média para esse valor é menor do que o inverso do dobro do número de medições (TAYLOR, 2012)⁴. Nesse método, o tamanho da amostra é significativo na sua utilização. Afinal, em uma amostra grande, são poucas as chances de que um dos valores afetem a média de forma significativa, já que o valor divergente deve estar muito longe da média para “mover” a distribuição. Isso faz com que a utilização de poucos dados tenha exigências mais rígidas.

Tabela de Chauvenet							
1,92	crítico						
n	d/s	V Hom Mult	V Hom Ad	Teste Ch Mult	Teste Ch Ad	Resultado Mult	Resultado Ad
5	1,65	0,16	0,18	0,88	0,74	Ok	Ok
6	1,73	0,41	0,36	1,22	0,97	Ok	Ok
7	1,8	0,14	0,16	1,00	0,90	Ok	Ok
8	1,86	0,06	0,06	1,68	1,88	Ok	Ok
9	1,92	0,37	0,35	0,92	0,82	Ok	Ok
10	1,96	0,34	0,34	0,60	0,73	Ok	Ok
11	2,03	0,26	0,26	0,02	0,01	Ok	Ok
		0,36	0,36	0,84	0,98	Ok	Ok
		0,26	0,26	0,00	0,02	Ok	Ok

11.1.2 CÁLCULO DO INTERVALO DE CONFIANÇA E DO INTERVALO DE PREDIÇÃO

➤ Intervalo de Confiança: intervalo de valores dentro do qual está contido o parâmetro populacional com determinada confiança (ABNT NBR 14653-2:2011)⁵;

INTERVALOS		
INTERVALO DE CONFIANÇA		
t crítico =	1,397	
Limites	$L = X_m \pm t_{crit} \cdot S/\sqrt{n}$	
	V Hom	V Hom aditivo
L. inferior =	0,21	0,21
L. superior =	0,32	0,31
IC = (Ls-Li)/M	42,60%	38,29%
Grau de Precisão	I	II

⁴ TAYLOR, J. R. **Introdução à Análise de Erros: O Estudo de Incertezas em Medições Físicas**. University of Colorado: Bookman, 2012. 329 ISBN 8540701367.

⁵ ABNT NBR 14653-2: **Avaliação de Bens, Parte 2 – Imóveis Urbanos**, Rio de Janeiro, 2011.





Subsecretaria de Patrimônio do Estado do Rio Grande do Sul / **SPGG**

➤ Intervalo de Predição: estimativa de um intervalo de valores, a partir de dados de mercado observados, dentro do qual novos dados do mesmo contexto estarão contidos, com determinada probabilidade (ABNT NBR 14653-2:2011).

INTERVALO DE PREDIÇÃO		
t crítico =	1,397	
Limites	$Lsi = X_m \pm t_{crit} \cdot S / (v(1+1/n))$	
	V Hom	V Hom aditivo
L. inferior =	0,21	0,21
L. superior =	0,32	0,31
IC = (Ls-Li)/M	42,34%	38,06%
Grau de Precisão	I	II

➤ Distribuição Normal⁶: A probabilidade através da curva normal padrão é obtida por meio das áreas sob o gráfico da função densidade, as quais são encontradas em tabelas. Em geral, essas tabelas fornecem a probabilidade de que a variável normal padrão Z esteja entre zero e um valor z, isto é, P (0<Z<z), e Z= (X -μ) / σ, onde:

μ : Ponto de máximo da distribuição;

σ: Desvio Padrão

➤ Distribuição t de Student⁷: Aproxima-se da distribuição normal N(0,1) quando v (graus de liberdade) é significativamente grande. Para v pequeno, a curva da função densidade de probabilidade da distribuição t possui a mesma forma da normal padrão, sendo diferente somente no aspecto do achatamento. Ou seja, a curva da distribuição t é um pouco mais achatada, significando que essa distribuição possui maior variabilidade que a normal padrão, onde:

⁶ AZEVEDO, P. R. M.: **Introdução à Estatística**. 3ª ed. Natal, RN: EDUFRN, 2016.

⁷ AZEVEDO, P. R. M.: **Introdução à Estatística**. 3ª ed. Natal, RN: EDUFRN, 2016.





Subsecretaria de Patrimônio do Estado do Rio Grande do Sul / SPGG

T crítico: valor tabelado obtido através dos graus de liberdade e grau de confiança desejado;

Graus de liberdade	DISTRIBUIÇÃO DE STUDENT: St(n) VALORES CRÍTICOS DE T tais que $P(-t_c < t < t_c) = 1 - p$															Graus de liberdade
	p = 90%	80%	70%	60%	50%	40%	30%	20%	10%	5%	4%	2%	1%	0,2%	0,1%	
1	0,188	0,325	0,510	0,727	1,000	1,378	1,883	3,078	6,314	12,708	15,894	31,821	63,657	318,309	636,619	1
2	0,142	0,289	0,445	0,617	0,818	1,061	1,386	1,886	2,920	4,303	4,849	8,965	9,825	22,327	31,598	2
3	0,137	0,277	0,424	0,584	0,785	1,038	1,260	1,638	2,363	3,182	3,462	4,541	5,841	10,214	12,924	3
4	0,134	0,271	0,414	0,568	0,741	0,941	1,180	1,533	2,132	2,776	2,998	3,747	4,804	7,173	8,610	4
5	0,132	0,267	0,408	0,559	0,727	0,920	1,156	1,476	2,015	2,571	2,756	3,385	4,032	5,893	6,899	5
6	0,131	0,265	0,404	0,553	0,718	0,906	1,134	1,440	1,943	2,447	2,612	3,143	3,707	5,208	5,959	6
7	0,130	0,263	0,402	0,549	0,711	0,896	1,119	1,415	1,895	2,365	2,517	2,998	3,499	4,785	5,408	7
8	0,130	0,262	0,399	0,546	0,708	0,889	1,108	1,397	1,860	2,306	2,448	2,896	3,355	4,501	5,041	8
9	0,129	0,261	0,398	0,543	0,703	0,883	1,100	1,383	1,833	2,262	2,398	2,821	3,250	4,297	4,781	9
10	0,129	0,260	0,397	0,542	0,700	0,879	1,093	1,372	1,812	2,228	2,359	2,764	3,189	4,144	4,587	10
11	0,129	0,260	0,396	0,540	0,697	0,876	1,089	1,363	1,795	2,201	2,328	2,718	3,106	3,935	4,337	11
12	0,128	0,259	0,395	0,539	0,695	0,873	1,083	1,356	1,782	2,179	2,303	2,681	3,055	3,930	4,318	12
13	0,128	0,259	0,394	0,538	0,694	0,870	1,079	1,350	1,771	2,160	2,282	2,650	3,012	3,852	4,221	13
14	0,128	0,258	0,393	0,537	0,692	0,868	1,076	1,345	1,761	2,145	2,264	2,624	2,977	3,787	4,140	14
15	0,128	0,258	0,393	0,536	0,691	0,866	1,074	1,341	1,753	2,131	2,248	2,602	2,947	3,733	4,073	15
16	0,128	0,258	0,392	0,535	0,690	0,865	1,071	1,337	1,746	2,120	2,235	2,583	2,921	3,686	4,015	16
17	0,128	0,257	0,392	0,534	0,689	0,863	1,069	1,333	1,740	2,110	2,224	2,567	2,898	3,646	3,965	17
18	0,127	0,257	0,392	0,534	0,688	0,862	1,067	1,330	1,734	2,101	2,214	2,552	2,878	3,610	3,922	18
19	0,127	0,257	0,391	0,533	0,688	0,861	1,066	1,326	1,729	2,093	2,205	2,539	2,861	3,579	3,883	19
20	0,127	0,257	0,391	0,533	0,687	0,860	1,064	1,325	1,725	2,086	2,197	2,528	2,845	3,552	3,850	20
21	0,127	0,257	0,391	0,532	0,686	0,859	1,063	1,323	1,721	2,080	2,189	2,518	2,831	3,527	3,819	21
22	0,127	0,256	0,390	0,532	0,686	0,858	1,061	1,321	1,717	2,074	2,183	2,508	2,819	3,505	3,785	22
23	0,127	0,256	0,390	0,532	0,685	0,858	1,060	1,318	1,714	2,069	2,177	2,500	2,807	3,485	3,752	23
24	0,127	0,256	0,390	0,531	0,685	0,857	1,059	1,316	1,711	2,064	2,172	2,492	2,797	3,467	3,723	24
25	0,127	0,256	0,390	0,531	0,684	0,856	1,058	1,316	1,708	2,060	2,166	2,485	2,787	3,450	3,690	25
26	0,127	0,256	0,390	0,531	0,684	0,856	1,058	1,315	1,706	2,056	2,162	2,479	2,779	3,435	3,659	26
27	0,127	0,256	0,389	0,531	0,684	0,855	1,057	1,314	1,703	2,052	2,158	2,473	2,771	3,421	3,627	27
28	0,127	0,256	0,389	0,530	0,684	0,855	1,056	1,313	1,701	2,048	2,154	2,467	2,763	3,408	3,596	28
29	0,127	0,256	0,389	0,530	0,683	0,854	1,055	1,311	1,699	2,045	2,150	2,462	2,756	3,396	3,565	29
30	0,127	0,256	0,389	0,530	0,683	0,854	1,055	1,310	1,697	2,042	2,147	2,457	2,750	3,385	3,525	30
35	0,126	0,255	0,388	0,529	0,682	0,852	1,052	1,306	1,690	2,030	2,133	2,438	2,724	3,340	3,507	35
40	0,126	0,255	0,388	0,529	0,681	0,851	1,050	1,303	1,684	2,021	2,123	2,423	2,704	3,307	3,490	40
50	0,126	0,254	0,387	0,528	0,679	0,849	1,047	1,299	1,676	2,009	2,109	2,403	2,678	3,281	3,474	50
60	0,126	0,254	0,387	0,527	0,679	0,848	1,045	1,296	1,671	2,000	2,099	2,390	2,660	3,232	3,459	60
120	0,126	0,254	0,386	0,526	0,677	0,845	1,041	1,289	1,658	1,980	2,076	2,358	2,617	3,160	3,446	120
∞	0,126	0,253	0,524	0,524	0,674	0,842	1,036	1,282	1,645	1,960	2,054	2,326	2,576	3,090	3,291	∞

11.1.3 VALORES HOMOGENEIZADOS

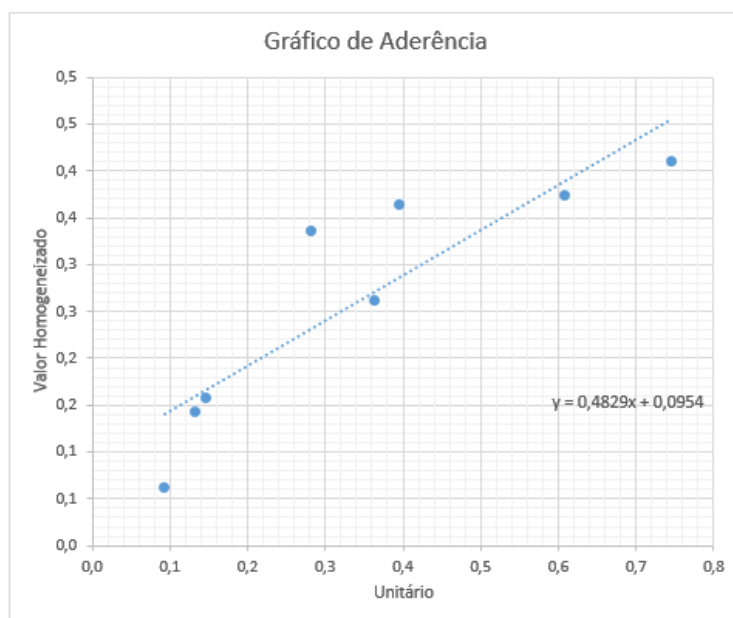
A seguir, apresenta-se a tabela que compara o valor unitário dos dados e seu respectivo valor homogeneizado. Além disso, apresenta-se o gráfico de aderência do modelo

Elem	Valor Unitário Original	V. Homog.
1	0,147808	0,157569
2	0,747290	0,409540
3	0,133490	0,142305
4	0,092651	0,060472
5	0,608527	0,373092
6	0,283141	0,335052
7	0,363748	0,260677
8	0,396936	0,363868
9	0,367093	0,263075





Subsecretaria de Patrimônio do Estado do Rio Grande do Sul / SPGG



11.2 RESULTADO

Amplitude Intervalo de Confiança 80%				
	V Hom Multiplicativo		V Hom Aditivo	
Mínimo	0,21	150,69	0,21	152,43
Máximo	0,32	232,26	0,31	224,61

Campo de arbítrio: +- 15% NBR 14653:2				
	V Hom Multiplicativo		V Hom Aditivo	
Mínimo	0,22	162,75	0,22	160,24
Máximo	0,30	220,20	0,30	216,80

Marcar com X Valor Homogeneizado escolhido:	
Valor Homogeneizado Multiplicativo	x
Valor Homogeneizado Aditivo	

Campo de Arbítrio +-15%			
Valor Final do Avaliando (UPF)			
	Mínimo	Médio	Máximo
Valor Unitário =	0,223423	0,262850	0,302278
Valor Total =	162,75	191,48	220,20

Resultados da **moda** para 80% de confiança e para o campo de arbítrio do avaliador.





Subsecretaria de Patrimônio do Estado do Rio Grande do Sul / SPGG

	Campo de arbítrio do avaliador		
	Amplitude	Valor (UPFs ⁸)	Valor (R\$)
Mínimo	-15,00%	162,75	4.610,12
Calculado	---	191,48	5.423,94
Máximo	+15,00%	220,20	6.237,47
Valor calculado (tendência central):		5.423,94	

12 CONCLUSÃO

Para atender ao solicitado na informação 104/2026 (fl. 60 do Proa nº 26/1300-0000721-8) e de acordo com a demanda de 400 refeições diárias estimadas (fl. 04 do Proa nº 26/1300-0000721-8), anexadas a este Laudo de Avaliação, foi elaborado novo Laudo de Avaliação, com o objetivo de viabilizar a nova contratação, é necessário elaborar avaliação intervalar, prevista em 7.7.1 b) da ABNT NBR 14653-1 :2001, que tem como objetivo estabelecer um intervalo de valores admissíveis em torno da estimativa de tendência central ou do valor arbitrado.

Fundamentados nos elementos e condições consignados no presente Laudo de Avaliação, conclui-se ao imóvel em estudo os seguintes valores de ônus mensal, segundo a avaliação intervalar, para a utilização do espaço reservado ao Restaurante do Centro Administrativo Fernando Ferrari:

Valor de EUB	Valor do ônus mensal mínimo em UPFs	Valor do ônus mensal mínimo em R\$
400	162,75	4.610,12

Valor de EUB	Valor do ônus mensal em UPFs	Valor do ônus mensal em R\$
400	191,48	5.423,94

OBS: Quanto ao valor máximo do intervalo deixamos de apresentar, uma vez que mais vantajoso ao Erário, na medida em que se afasta, positivamente, do calculado.

13 RESPONSÁVEL PELO LAUDO

Denise Ferreira da Silva
Arquiteta Urbanista – CAU (RS) A49857-2
Especialista em Infraestrutura – DIAVA/DEAPE
ID 4933443/02

Leandro Peixoto Maia
Engenheiro Civil – CREA(RS) 82.744
Especialista em Infraestrutura – DIAVA/DEAPE
ID 4506073/01

De acordo:

LEANDRO PEIXOTO MAIA
Engenheiro Civil – CREA(RS) 82.744
Especialista em Infraestrutura DIAVA/DEAPE
CHEFE DE DIVISÃO
ID 4506073/01

Porto Alegre, março de 2026



⁸ Valor da UPF-RS 2026: R\$ 28,3264, de acordo com a Legislação IN RE 111/25





25130000038223



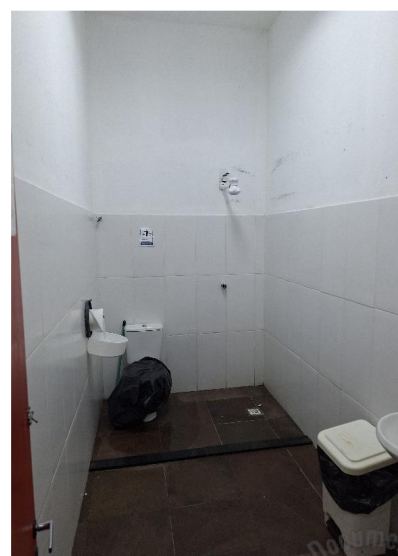
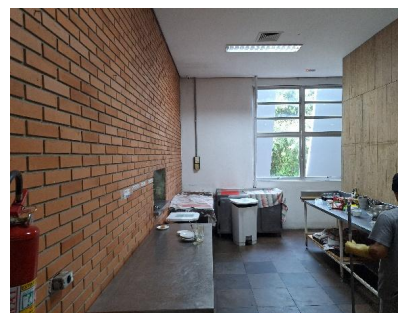
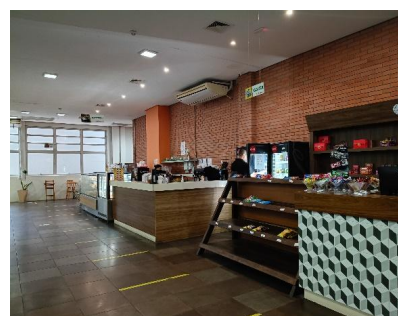
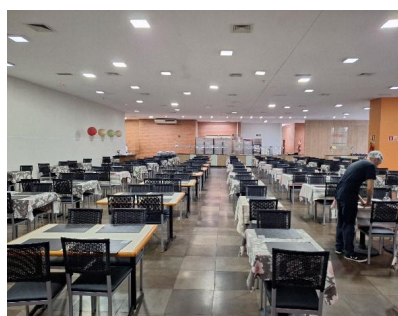
26130000007218



Subsecretaria de Patrimônio do Estado do Rio Grande do Sul / **SPGG**

14 ANEXOS

14.1 DOCUMENTAÇÃO FOTOGRÁFICA



Laudo nº 042 / 2026

16



17/03/2026 14:50:53

SPGG/DIAVA/DEAPE/450607301

LAUDO 042 2026- LAUDO 043 20256 ...

77



10/06/2026 18:50:41

SPGG/SUAD/438669802

RESTAURANTE CONTRATAÇÃO

103



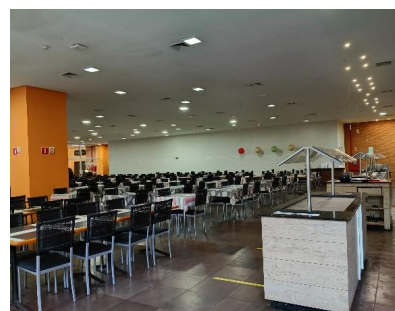
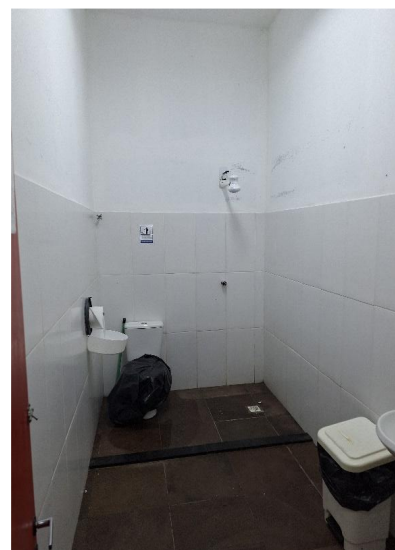
25130000038223



26130000007218



Subsecretaria de Patrimônio do Estado do Rio Grande do Sul / SPGG



17

Laudo nº 042 / 2026



17/03/2026 14:50:53

SPGG/DIAVA/DEAPE/450607301

LAUDO 042 2026- LAUDO 043 20256 ...

78



10/06/2026 18:50:41

SPGG/SUAD/438669802

RESTAURANTE CONTRATAÇÃO

104



25130000038223



26130000007218



Subsecretaria de Patrimônio do Estado do Rio Grande do Sul / SPGG

14.2 INFORMAÇÃO ° 104/2026 (FL 60 DO PROA 26/1300-0000721-8)



26130000007218



GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DE PLANEJAMENTO,
GOVERNANÇA E SUZANO

Subsecretaria de Administração
Assessoria de Administração

INFORMAÇÃO Nº104/2026

Porto Alegre, 09 de março de 2025.

Assunto: **Avaliação de áreas – restaurante e lancheria CAFF**
Processo Administrativo: 26/1300-0000721-8.
Destino: DIAVA/SPE.

Versa o presente expediente sobre a concessão de áreas para operação de serviços de alimentação no Centro Administrativo Fernando Ferrari.

Será realizada a concessão onerosa de uso de espaços para operação de um restaurante e de uma lancheria nas dependências do Complexo do Centro Administrativo Fernando Ferrari - CAFF, endereço na Av. Borges de Medeiros 1501.

O espaço que se destina à operação do restaurante localiza-se no 2º andar do prédio anexo ao CAFF e possui área de 728,46 m².

Outro espaço, localizado no térreo do prédio anexo ao CAFF, próximo ao acesso da Ala Sul, será destinado à operação de uma lancheria, com área de 166,44 m².

Neste momento, visando à conclusão dos documentos técnicos, se faz necessária a avaliação das áreas que se pretende a concessão, para estimativa do ônus mensal.

Assim, encaminhamos o expediente à Divisão de Avaliação de Imóveis da Subsecretaria de Patrimônio, para análise e providências quanto à avaliação das referidas áreas.

Colocamo-nos à disposição.

Respeitosamente,

LIÉGE PASCOTINI DRESCH,
Subsecretária de Administração.



Av. Borges de Medeiros, 1501 | 1º andar – Telefone: (51) 3288-1207
CEP 90119-900 Porto Alegre/RS – <http://www.planejamento.rs.gov.br>



10/03/2026 11:55:34

SPGG/SUAD/438669802

ANEXAÇÃO/DISTRIBUIÇÃO



Laudo nº 042 / 2026

18



17/03/2026 14:50:53

SPGG/DIAVA/DEAPE/450607301

LAUDO 042 2026- LAUDO 043 20256 ...

79



10/06/2026 18:50:41

SPGG/SUAD/438669802

RESTAURANTE CONTRATAÇÃO

105



25130000038223



26130000007218



Subsecretaria de Patrimônio do Estado do Rio Grande do Sul / **SPGG**

14.3 DEMANDA DE REFEIÇÕES DIÁRIAS ESTIMADAS (FL 04 DO PROA 26/1300-0000721-8)

Estima-se que o restaurante precisará produzir aproximadamente 400 (quatrocentas) refeições diárias, servidas no formato de *buffet*. O Estado concederá o uso do espaço público necessário para a execução do serviço, cabendo à concessionária a responsabilidade integral dos funcionários para a execução do serviço, incluindo o preparo das refeições, atendimento ao público e limpeza interna do restaurante e lancheria.

 10/03/2026 11:55:34 SPGG/SUAD/438669802 ANEXAÇÃO/DISTRIBUIÇÃO 4



19

Laudo nº 042 / 2026

 17/03/2026 14:50:53 SPGG/DIAVA/DEAPE/450607301 LAUDO 042 2026- LAUDO 043 20256 ... 80



25130000038223



26130000007218



Subsecretaria de Patrimônio do Estado do Rio Grande do Sul / SPGG

14.4 DOCUMENTAÇÃO DO IMÓVEL

69.727 MATRÍCULA

Operador Nacional do Sistema de Registro Eletrônico ONR

CNM: 099242.2.0069727-24

REGISTRO DE IMÓVEIS DA 2.ª ZONA — P. ALEGRE

LIVRO N.º 2 — REGISTRO GERAL

PORTO ALEGRE, 24 de maio de 1985

FLS.	MATRÍCULA
1	69.727

Imóvel: Uma área de forma irregular, medindo 251m90, ao norte, de frente para a avenida Loureiro da Silva, desse ponto, mede 333m50 a nordeste através de uma linha curva, fazendo frente para a Avenida Antonio Klingner Filho, seguindo na extensão de 275m20 a leste, no alinhamento da Avenida Borges de Medeiros. Daí mede 200m10 ao sul, de frente para a avenida Aureliano de Figueiredo Pinto, seguindo na extensão de 250m00 a sudoeste, através de uma linha curva, fazendo frente para a avenida Augusto de Carvalho, finalmente, a oeste, mede 458m40 de frente para a avenida Augusto de Carvalho, fechando o perímetro da descrição:

Quarteirão: Localizado no trecho Ponta da Cadeia, a Ponta do Melão, na margem esquerda do Rio Guaíba.

Bairro: Não indicado.

Procedência: 3-BC, fls. 128, nº 58.820, de 28/01/58.

Proprietário: Município de Porto Alegre.

Escrevente: [Assinatura]

RL/69.727 Transferência de domínio, Prot. 106.942 de transferência de áreas de terras, lavrada no 2º Tabelionato de Capital, em 18/04/85, à fls. 157 do livro 272-B.

Adquirente: ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL

Transmitente: Município de Porto Alegre

Valor: Cr\$ 5.000.000 c/mos. 69728 e 69730

Em 24/05/85, a escr.

NOTA: O valor do imóvel em 1985, e com matrículas 69728, 69.729 e 71.228, e não como consta.

Em 02.10.85, a escr. [Assinatura]

Av.2 - 69.727 - 1985:

De acordo com o Ofício nº 8189/2016-GABIN/SMARH, expedido em 25/11/2016, assinado digitalmente pelo Exmo. Sr. Raffaele Marsiaj Quinto Di Cameli, Secretário da Modernização Administrativa e dos Recursos Humanos do Estado do Rio Grande do Sul, e Comprovante de Inscrição e de Situação Cadastral no CNPJ, arquivados neste Serviço, procedo esta averbação, para constar que o Estado do Rio Grande do Sul está inscrito no CNPJ sob nº 87.934.675/0001-96.

Protocolo nº 550.085 do Livro 1, em 28/11/2016.

Em 06/12/2016

Usu: 41

Emolumentos: R\$ 68,00 - Selo: 0470.04.1500003.03310 (Isento). Processamento Eletrônico: R\$ 4,10 Selo: 0470.01.1600006.35694 (Isento)

Raul Carneiro Neto
2º Registrador Substituto

Visualização disponível em www.registradores.org.br

Documento Assinado

CONTINUA NO V. 1

SOLICITADO POR: LUCIA AZEVEDO - CPF/CNPJ: ***.974.380-** DATA: 18/07/2024 10:31:01

Laudo nº 042 / 2026

20



Subsecretaria de Patrimônio do Estado do Rio Grande do Sul / SPGG

14.5 FICHA GPE 2875



GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DE PLANEJAMENTO,
GOVERNANÇA E GESTÃO

DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO DO PATRIMÔNIO DO ESTADO
FICHA CADASTRAL DO IMÓVEL - Nº 2875

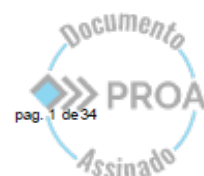
DADOS GERAIS

Número do Cadastro:	2875	Classificação:	PRÓPRIO
Nome de Referência do Imóvel:	CAFF	Nome de Referência das	
Classificação do Bem Público:	USO ESPECIAL	Unidade Associada:	
Tipo do Imóvel:	AREA/TERRENO/GLEBA	Situação de Destinação:	DESTINADO PARCIAL
Situação de Regularização:	REGULARIZADO	Índice de Destinação (%):	96,66800
Descrição:	Desafetação SSP e Afetação TJ		
Em Alienação:	Não	Nº Incorporação PROA/SPi:	18/2400-0005779-7
Lei Autorizativa de Alienação:		Nº Alienação PROA/SPi:	
Data Lei Autorizativa Alienação:		CIB:	
Nº tomo antigo do imóvel:	4297	CCIR:	
Uso irregular:		CAR:	
Tombado Patr. Histórico:	Não	Nº RIP União:	
Nº Inscrição Municipal:	9390952,9390936,9390898,939118		

PROCESSOS

Data Consulta	Nº Processo	Data Abertura	Assunto	Tipo Assunto	Situação
15/12/2025	19130000008402	11/03/2019	Instrumentos de Acordo e	Termo de Cooperação	Ativo
02/12/2021	26402400031	01/09/2003	TERMO		AGUARDANDO
23/11/2020	88132400140	23/11/2020	INFORMACAO		DESPACHO
15/12/2025	19180000004438	04/04/2019	Imóveis	Autorização de uso	Arquivado
15/12/2025	19130000003303	15/02/2019	Orientações ao Gestor Público	Dar Conhecimento	Arquivado
30/06/2025	19130000052286	28/08/2019	Imóveis	Cobrança de Taxa	Ativo
15/12/2025	19130000060943	02/10/2019	Imóveis	Permissão de Uso	Ativo
15/12/2025	20130000054949	01/09/2020	Imóveis	Cessão de Uso	Ativo
15/12/2025	19130000052282	28/08/2019	Imóveis	Cobrança de Taxa	Ativo
15/12/2025	21160100003936	01/06/2021	Imóveis	Reforma	Arquivado
15/12/2025	19130000023266	07/05/2019	Imóveis	Cobrança de Taxa	Arquivado
15/12/2025	19130000089662	24/10/2019	Programação Financeira	Cobrança	Ativo
15/12/2025	19130000074472	13/11/2019	Imóveis	Cobrança de Taxa	Arquivado
15/12/2025	20130000007150	06/02/2020	Programação Financeira	Realização de Pagamento	Arquivado
15/12/2025	20130000026120	07/05/2020	Programação Financeira	Realização de Pagamento	Arquivado
15/12/2025	20130000029685	20/05/2020	Imóveis	Autorização de uso	Ativo
15/12/2025	21130000018247	16/03/2021	Programação Financeira	Realização de Pagamento	Arquivado
15/12/2025	21130000056566	19/07/2021	Imóveis	Autorização de uso	Ativo
15/12/2025	21124400104677	07/04/2021	Móveis e Utensílios	Inventário	Arquivado
15/12/2025	21130000056347	15/07/2021	Imóveis	Cessão de Uso	Ativo
15/12/2025	21130000059555	28/07/2021	Imóveis	Autorização de uso	Ativo
15/12/2025	21130000061576	03/08/2021	Imóveis	Autorização de uso	Ativo
15/12/2025	20130000049350	07/08/2020	Contratação de Serviços	Solitação de Contratação	Ativo
15/12/2025	21130000088783	26/08/2021	Imóveis	Baixa Patrimonial	Ativo
15/12/2025	21130000075631	21/09/2021	Imóveis	Autorização de uso	Ativo
02/12/2021	21130000088121	28/10/2021	Imóveis		Ativo
18/04/2022	22130000012296	14/02/2022	Imóveis		Ativo
18/04/2022	21130000018347	16/03/2021	Programação Financeira		Arquivado
25/11/2024	22130000033330	19/04/2022	Imóveis	Regularização	Arquivado
19/04/2022	22130000033500	19/04/2022	Imóveis		Ativo
26/07/2022	21130000018247	16/03/2021	Programação Financeira		Arquivado
18/08/2022	18190000028037	11/01/2018	Instrumentos de Acordo e		Ativo
26/08/2022	18240000057797	20/11/2018	Imóveis		Arquivado

11/03/2026



21

Laudo nº 042 / 2026



17/03/2026 14:50:53

SPGG/DIAVA/DEAPE/450607301

LAUDO 042 2026- LAUDO 043 20256 ...

82



10/06/2026 18:50:41

SPGG/SUAD/438669802

RESTAURANTE CONTRATAÇÃO

108



25130000038223



26130000007218



Subsecretaria de Patrimônio do Estado do Rio Grande do Sul / SPGG



GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DE PLANEJAMENTO,
GOVERNANÇA E GESTÃO

DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO DO PATRIMÔNIO DO ESTADO
FICHA CADASTRAL DO IMÓVEL - Nº 2875

Data Consulta	Nº Processo	Data Abertura	Assunto	Tipo Assunto	Situação
14/09/2022	101812400113	01/12/2011	LICITACAO		Arquivado em
26/09/2022	22130000081670	26/09/2022	Imóveis	Locação de Imóvel do Estado	Ativo
24/10/2022	18240000057797	20/11/2018	Imóveis	Acompanhamento	Arquivado
04/11/2022	22130000085810	14/10/2022	Imóveis	Permissão de Uso	Ativo
13/12/2022	22130000088866	12/12/2022	Imóveis	Afetação	Ativo
25/11/2024	23130000000063	02/01/2023	Imóveis	Regularização	Arquivado
25/11/2024	22130000085271	28/11/2022	Imóveis	Afetação	Arquivado
08/01/2023	23150000003857	05/01/2023	Imóveis	Acompanhamento	Ativo
28/02/2023	23130000014412	27/02/2023	Imóveis	Acompanhamento	Ativo
25/11/2024	22130000088866	12/12/2022	Imóveis	Afetação	Arquivado
05/04/2023	22130000085271	28/11/2022	Imóveis	Afetação	Ativo
27/04/2023	23200000108834	26/01/2023	Acesso à Informação Pública	Extrajudicial	Ativo
13/11/2023	23130000019295	18/03/2023	Imóveis	Desafetação	Arquivado
07/10/2025	22130000071321	16/08/2022	Contratação de Serviços	Acompanhamento de	Ativo
14/11/2023	18240000055727	07/11/2018	Consulta Jurídica	Assessoria Jurídica	Ativo
05/09/2023	23130000057375	14/08/2023	Eventos	Produção	Ativo
14/11/2023	23130000077384	13/11/2023	Imóveis	Cessão de Uso	Ativo
09/02/2026	24130000002444	16/01/2024	Imóveis	Regularização	Ativo
09/02/2026	24130000002584	17/01/2024	Imóveis	Regularização	Arquivado
09/02/2026	24130000002614	17/01/2024	Imóveis	Regularização	Ativo
09/02/2026	24130000002010	12/01/2024	Imóveis	Acompanhamento	Arquivado
09/02/2026	23130000056830	10/08/2023	Eventos	Produção	Arquivado
09/02/2026	23040000002857	13/06/2023	Acesso à Informação Pública	Informação sobre	Ativo
09/02/2026	18240000057797	20/11/2018	Imóveis	Acompanhamento	Ativo
09/02/2026	24310000015277	29/11/2024	Programas e Projetos	Elaboração	Arquivado
09/02/2026	25130000042123	27/05/2025	Eventos	Produção	Arquivado
09/02/2026	25130000050827	09/02/2026			
09/02/2026	25120400100964	21/05/2025	Instrumentos de Acordo e	Convênio	Arquivado
09/02/2026	25130000071743	27/08/2025	Imóveis	Regularização	Ativo
09/02/2026	25130000086520	21/10/2025	Instrumentos de Acordo e	Acordo de Cooperação	Arquivado
22/12/2025	25130090005834				RASCUNHO

LOCALIZAÇÃO

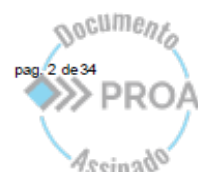
Zona: Urbana
Unidade da Federação: Rio Grande do Sul
Município: PORTO ALEGRE
Bairro/Distrito: CENTRO HISTORICO
Logradouro/Localidade: AV BORGES DE MEDEIROS
Número/Lote: 1501
Quadra:
Complemento:
CEP:
Ponto Referência: Escola Estadual de Ensino Técnico Parobé

GEORREFERÊNCIA

DATUM:	SIRGAS 2000	Coordenadas Geodésicas do Marco
Fuso:	22	Latitude grau: -30 °
Meridiano Central:	51	Latitude minuto: 2 '
		Latitude segundo: 25,534"
Coordenadas Planas UTM do Marco		Longitude grau: -51 °
Altitude ortométrica:	3,090	Longitude minuto: 13 '
Este:	477.772,216	Longitude segundo: 50,008"
Norte:	6.676.712,705	

11/03/2026

pag. 2 de 34



Laudo nº 042 / 2026

22



17/03/2026 14:50:53

SPGG/DIAVA/DEAPE/450607301

LAUDO 042 2026- LAUDO 043 20256 ...

83



10/06/2026 18:50:41

SPGG/SUAD/438669802

RESTAURANTE CONTRATAÇÃO

109



25130000038223



26130000007218



Subsecretaria de Patrimônio do Estado do Rio Grande do Sul / SPGG



GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DE PLANEJAMENTO,
GOVERNANÇA E GESTÃO

DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO DO PATRIMÔNIO DO ESTADO
FICHA CADASTRAL DO IMÓVEL - Nº 2875

HISTÓRICO DE ENDEREÇOS								
Data	UF	Município	Zona	Bairro/Distrito	Logradouro/	Número/Lote	Tipo	CEP
15/08/2022	Rio Grande	PORTO ALEGRE	Urbana		null	1501		
14/03/2022	Rio Grande	PORTO ALEGRE	Urbana	PRAIA DE BELAS	BORGES DE	1501		

PROPRIEDADE	
Situação regularização Estado:	REGULARIZADO
Tipo de Registro:	Matrícula
Número do Registro:	09727
Livro:	2RG
Folha:	01
Cartório:	RI DA 2ª ZONA
Comarca:	
Data do Registro:	24/05/1985
Forma de Incorporação:	PERMUTA
Valor de Incorporação:	R\$ 5.000,00
Propriedade / Posse:	RIO GRANDE DO SUL GOVERNO DO ESTADO
Data registro patrimônio União:	
Certidão autorizativa transf.:	

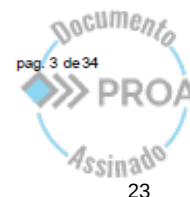
TERRENO	
Matriculada	
Área Total (m²):	201.215,00
Frente (m):	0,00
Área com fração (m²):	0,0000
Fração Ideal (m²):	0,000000
Profundidade Equivalente (m):	
Área Disponível (m²):	109.408,47

TERRENO REGISTRADO		
Frente/Lateral	Confrontação da Frente/Lateral	Confrontante
0,00		

TERRENO VISTORIA	
Informações complementares	
Vegetação:	Grande Porte
Uso do solo:	Serviços públicos
Situação de quadra	Mais de uma frente

Levantada (Vistoria)	
Área Total (m²):	175.136,85
Frente (m):	271,82

11/03/2026



23

Lauda nº 042 / 2026



17/03/2026 14:50:53

SPGG/DIAVA/DEAPE/450607301

LAUDO 042 2026- LAUDO 043 20256 ...

84



10/06/2026 18:50:41

SPGG/SUAD/438669802

RESTAURANTE CONTRATAÇÃO

110



Subsecretaria de Patrimônio do Estado do Rio Grande do Sul / SPGG



GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DE PLANEJAMENTO,
GOVERNANÇA E GESTÃO

DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO DO PATRIMÔNIO DO ESTADO
FICHA CADASTRAL DO IMÓVEL - Nº 2875

CONFRONTANTES VISTORIA

Leste: Av. Borges de Medeiros e Rua Antônio Klinger Filho
Oeste: Av. Augusto de Carvalho
Norte: Av. Loureiro da Silva e Rua Antônio Klinger Filho
Sul: Av. Aureliano Figueiredo Pinto

EDIFICAÇÕES/BENFEITORIAS

Espécie	Nome referência	Área útil (m²)	Área total (m²)	Averbação	Nº pavimentos	Área disponível (m²)
PRÉDIO	CAFF	51987,31	51987,31	Não	25	43,53
CARGA	ANTENA OI BRASIL	1,00	1,00	Não	0	0,00
PRÉDIO		1675,14	1675,14		0	1520,52
PRÉDIO		12000,00	12000,00		0	21,00
PRÉDIO		25146,39	25146,39		0	0,00
PAVILHÃO		518,50	518,50		0	0,00
PRÉDIO		680,40	680,40		0	0,00
PRÉDIO		2242,37	2242,37		0	0,00
PRÉDIO		132,04	132,04		0	0,00
GARAGEM		152,25	152,25		0	0,00
PRÉDIO		631,00	631,00		0	0,00
PRÉDIO		1622,08	1622,08		0	0,00
PRÉDIO	CAFF	25656,96	25656,96		0	0,00
PRÉDIO		0,00	71626,08		0	11342,05

INFORMAÇÕES DE VISTORIA

Espécie de Edificação: 175136,85
Área Total Levantada (m²): 20
Idade Aparente: 21
Pavimentos: 21
Dependência: Normal
Padrão de Edificação: Regular
Estado de Conservação: Regular

VISTORIA

Data de Realização: 08/05/2017
Situação da Localização: Localizado
Obstruído: Não
Pertence ao Estado: Pertence
Tel. Contato: (51) 32881-589
Observação Vistoria: Na aba "Terreno", no campo "Área"

INFRAESTRUTURA

Serviços e Instalações

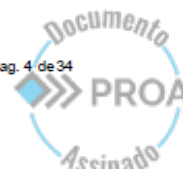
- Água
- Correio
- Escola
- Esgoto Cloacal
- Esgoto Pluvial
- Shopping
- Iluminação pública
- Hospital
- Praça
- Telefone
- Supermercado
- Energia elétrica

Tráfego de pedestres: Médio
Tráfego de veículos: Alto
Atividade predominante: Mista

Pavimentação do logradouro: Asfalto
Pavimentação passeio: Basalto
Zoneamento: Bairro
Largura logradouro (m): 21,91

11/03/2026

pag. 4 de 34



Laudo nº 042 / 2026

24



17/03/2026 14:50:53

SPGG/DIAVA/DEAPE/450607301

LAUDO 042 2026- LAUDO 043 20256 ...

85



10/06/2026 18:50:41

SPGG/SUAD/438669802

RESTAURANTE CONTRATAÇÃO

111



25130000038223



26130000007218



Subsecretaria de Patrimônio do Estado do Rio Grande do Sul / SPGG



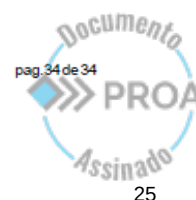
GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DE PLANEJAMENTO,
GOVERNANÇA E GESTÃO

DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO DO PATRIMÔNIO DO ESTADO
FICHA CADASTRAL DO IMÓVEL - Nº 2875

VISTORIA

Data da vistoria:	08/05/2017
Empresa vistoriadora:	EMPRESA 1
Vistoriador (a):	VISTORIADOR 1
Observações da vistoria:	Na aba "Terreno", no campo "Área total matriculada", para fins de cadastro, foi utilizada a área descrita no croqui fornecido pela SMARH (201.215,00m²), pois a matrícula número 68.727 não descreve a área matriculada.
Situação de localização:	Localizado
Obstruído:	Não
Motivo da obstrução:	Não
Contato no local:	
Telefone do contato:	Roberta de Andrade - Gestão de Ativos
Pertence ao Estado do RS:	(51) 32881-589
	Pertence

11/03/2026



25

Lauda nº 042 / 2026



17/03/2026 14:50:53

SPGG/DIAVA/DEAPE/450607301

LAUDO 042 2026- LAUDO 043 20256 ...

86



10/06/2026 18:50:41

SPGG/SUAD/438669802

RESTAURANTE CONTRATAÇÃO

112

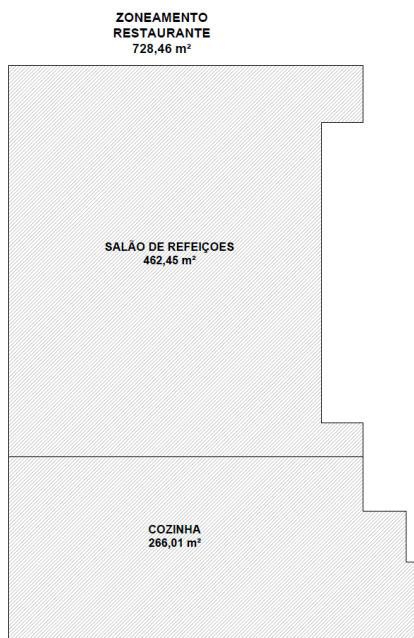


Subsecretaria de Patrimônio do Estado do Rio Grande do Sul / SPGG

14.6 PLANTA LOCALIZAÇÃO CAFF



14.7 ZONEAMENTO FÍSICO DO RESTAURANTE



Laudo nº 042 / 2026

26



17/03/2026 14:50:53

SPGG/DIAVA/DEAPE/450607301

LAUDO 042 2026- LAUDO 043 20256 ...

87



10/06/2026 18:50:41

SPGG/SUAD/438669802

RESTAURANTE CONTRATAÇÃO

113



25130000038223



26130000007218



Subsecretaria de Patrimônio do Estado do Rio Grande do Sul / SPGG

14.8 RESUMO RESULTADOS DAS VARIÁVEIS

FATOR ÁREA

RESUMO DOS RESULTADOS

<i>Estatística de regressão</i>	
R múltiplo	0,396055444
R-Quadrado	0,156859914
R-quadrado ajustado	0,036411331
Erro padrão	0,215568575
Observações	9

ANOVA

	<i>gl</i>	<i>SQ</i>	<i>MQ</i>	<i>F</i>	<i>F de significação</i>
Regressão	1	0,060517528	0,060517528	1,302297708	0,291326157
Resíduo	7	0,325288675	0,046469811		
Total	8	0,385806203			

	<i>Coeficientes</i>	<i>Erro padrão</i>	<i>Stat t</i>	<i>valor-P</i>	<i>95% inferiores</i>	<i>95% superiores</i>
Interseção	0,968608821	0,547717978	1,768444454	0,12030945	-0,326538394	2,263756036
Variável X 1	-0,000868151	0,000760747	-1,141182592	0,291326157	-0,002667032	0,00093073

728,46

RESULTADOS DE RESÍDUOS

<i>Observação</i>	<i>Y previsto</i>	<i>Resíduos</i>	
			0,336195342
1	0,221391018	-0,073582645	1,518559091
2	0,421673517	0,325616097	0,797288254
3	0,221391018	-0,087900999	1,518559091
4	0,488937878	-0,396286624	0,68760339
5	0,404171587	0,204355168	0,8318134
6	0,345779732	-0,062638822	0,972281805
7	0,345779732	0,017967856	0,972281805
8	0,345779732	0,051156506	0,972281805
9	0,345779732	0,021313463	0,972281805



27

Laudo nº 042 / 2026



17/03/2026 14:50:53

SPGG/DIAVA/DEAPE/450607301

LAUDO 042 2026- LAUDO 043 20256 ...

88



10/06/2026 18:50:41

SPGG/SUAD/438669802

RESTAURANTE CONTRATAÇÃO

114



Subsecretaria de Patrimônio do Estado do Rio Grande do Sul / SPGG

14.9 FATOR EUB

RESUMO DOS RESULTADOS

Estatística de regressão	
R múltiplo	0,280833959
R-Quadrado	0,078867712
R-quadrado ajustado	-0,052722614
Erro padrão	0,225318362
Observações	9

ANOVA

	gl	SQ	MQ	F	F de significação
Regressão	1	0,030427653	0,030427653	0,599342781	0,464168768
Resíduo	7	0,35537855	0,050768364		
Total	8	0,385806203			

	Coeficientes	Erro padrão	Stat t	valor-P	95% inferiores	95% superiores
Interseção	0,079578287	0,355980506	0,223546755	0,829493879	-0,762181851	0,921338425
Variável X 1	0,000495297	0,000639776	0,77417232	0,464168768	-0,001017533	0,002008128

400

RESULTADOS DE RESÍDUOS

Observação	Y previsto	Resíduos	
1	0,395577844	-0,247769472	0,277697132
2	0,403997895	0,343291719	0,702003754
3	0,395577844	-0,262087826	0,702003754
4	0,292556045	-0,199904792	0,949210028
5	0,376756554	0,231770201	0,737073128
6	0,228167421	0,05497349	1,217076176
7	0,376756554	-0,013008966	0,737073128
8	0,294537234	0,102399005	0,942825219
9	0,376756554	-0,009663359	0,737073128



Laudos nº 042 / 2026

28



17/03/2026 14:50:53

SPGG/DIAVA/DEAPE/450607301

LAUDO 042 2026- LAUDO 043 20256 ...

89



10/06/2026 18:50:41

SPGG/SUAD/438669802

RESTAURANTE CONTRATAÇÃO

115



Subsecretaria de Patrimônio do Estado do Rio Grande do Sul / SPGG

14.10 ESPECIFICAÇÃO DA AVALIAÇÃO

ESPECIFICAÇÃO DA AVALIAÇÃO

Segundo ABNT NBR 14.653-2:2011

FUNDAMENTAÇÃO

FUNDAMENTAÇÃO							
Item	Descrição	Pontos obtidos					
		III	Ptos	II	Ptos	I	Ptos
1	Caracterização do imóvel avaliando	Completa quanto a todos os fatores analisados		Completa quanto aos fatores utilizados no tratamento	X	Adoção de situação paradigma	
2	Quantidade mínima de dados de mercado, efetivamente utilizados.	12		5	X	3	
3	Identificação dos dados de mercado	Apresentação de informações relativas a todas as características dos dados analisadas, com foto e características observadas pelo autor do laudo		Apresentação de informações relativas a todas as características dos dados analisadas	X	Apresentação de informações relativas a todas as características dos dados correspondentes aos fatores utilizados.	
4	Intervalo Admissível de ajuste para o conjunto de fatores	0,80 a 125		0,50 a 2,00	X	0,40 2,50 ^a	
a - no caso de utilização de menos de cinco dados de mercado, o intervalo admissível de ajuste é de 0,80 a 125, pois é desejável que, com um número menor de dados de mercado, a amostra seja menos heterogênea							
PONTUAÇÃO				8 Pontos			
Item 9.2.2.1 da NBR 14.653-2:2011 (Assinalar com "x" caso o item seja atendido)							
a)	Apresentação do laudo na modalidade completa.						X
b)	Identificação completa dos endereços dos dados de mercado usados no modelo, bem como das fontes de informação.						X
c)	Valor final adotado coincidente com a estimativa pontual de tendência central.						X
GRAU DE FUNDAMENTAÇÃO				GRAU II			

PRECISÃO

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

Valor central estimado no modelo de regressão		191,48
Valores do intervalo de confiança	MAX	220,20
	MIN	162,75
Desvios relativos do Intervalo de confiança	MAX	15,00%
	MIN	-15,00%
Amplitude do intervalo de confiança		30,00%
GRAU DE PRECISÃO		GRAU II



29

Laudo nº 042 / 2026



17/03/2026 14:50:53

SPGG/DIAVA/DEAPE/450607301

LAUDO 042 2026- LAUDO 043 20256 ...

90



10/06/2026 18:50:41

SPGG/SUAD/438669802

RESTAURANTE CONTRATAÇÃO

116



Nome do documento: Laudo 042 2026 GPE 2875 _RESTAURANTE_ DO CAFF.pdf

Documento assinado por	Órgão/Grupo/Matrícula	Data
Denise Ferreira Da Silva	SPGG / DIAVA/DEAPE / 4933443	17/03/2026 09:41:28
Leandro Peixoto Maia	SPGG / DIAVA/DEAPE / 450607301	17/03/2026 14:44:53





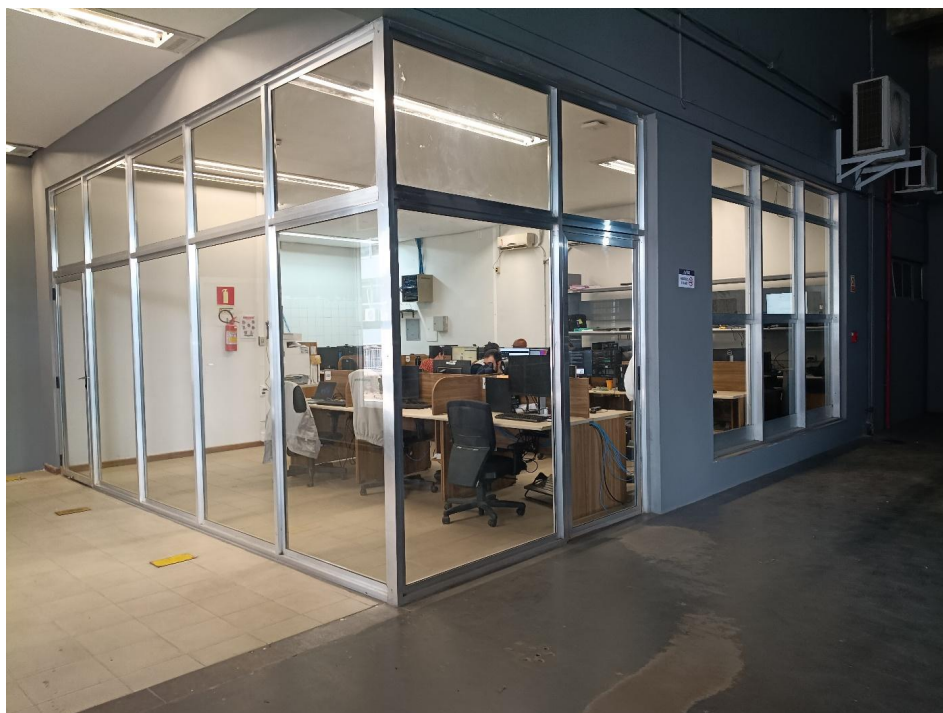
ANEXO VI

LAUDO DE AVALIAÇÃO DA ÁREA DA LANCHERIA



GOVERNO DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DE PLANEJAMENTO, GOVERNANÇA E GESTÃO
SUBSECRETARIA DE PATRIMÔNIO DO ESTADO
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO DO PATRIMÔNIO IMOBILIÁRIO

LAUDO DE AVALIAÇÃO Nº 043/2026



Lancheria do Centro Administrativo Fernando Ferrari- CAFF
Av. Borges de Medeiros,1501 – Praia de Belas
Porto Alegre/RS



DIVISÃO DE AVALIAÇÃO DE IMÓVEIS – DIAVA
MARÇO/2026





25130000038223



26130000007218



Subsecretaria de Patrimônio do Estado do Rio Grande do Sul / SPGG

LAUDO DE AVALIAÇÃO 043/2026

FICHA RESUMO

Objeto

Lancheria do CAFF, matrícula nº 69.727 e GPE nº 2875

Objetivo

Determinação do valor da fração do imóvel – uso oneroso.

Finalidade

Instruir processo PROA nº 26/1300-0000721-8, uso oneroso de fração do imóvel

Localização

Lancheria do Centro Administrativo Fernando Ferrari- CAFF
Av. Borges de Medeiros,1501, Praia de Belas, Porto Alegre/RS

Área avalianda

81,64 m² ¹

Proprietário

Estado do Rio Grande do Sul

Resultados da avaliação²

Valor atribuído ao imóvel **R\$ 279.750,00**

Avaliadores

Eng. Civil. Leandro Peixoto Maia
Arquiteta Urbanista Denise Ferreira da Silva

Porto Alegre/RS, março de 2026

¹Conforme informação (subitem 14.4 em anexo).

²Conforme item 6.8.1 na NBR 14.653-1:2019 o resultado final pode ser arredondado até 1%





25130000038223



26130000007218



Subsecretaria de Patrimônio do Estado do Rio Grande do Sul / SPGG

SUMÁRIO

1. SOLICITANTE.....	4
2. OBJETIVO DA AVALIAÇÃO	4
3. FINALIDADE	4
4. PRESSUPOSTOS, RESSALVAS E FATORES LIMITANTES.....	4
5. PROPRIETÁRIO.....	4
6. ENDEREÇO	4
7. IDENTIFICAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DO IMÓVEL AVALIANDO.....	5
8. DIAGNÓSTICO DE MERCADO.....	7
9. METODOLOGIA.....	7
10. DETERMINAÇÃO DO VALOR.....	7
11. ESPECIFICAÇÃO DA AVALIAÇÃO	8
12. CONCLUSÃO	8
13. RESPONSÁVEIS PELO LAUDO	9
14. ANEXOS	10



Laudo nº 043/2026

3



17/03/2026 14:50:53

SPGG/DIAVA/DEAPE/450607301

LAUDO 042 2026- LAUDO 043 20256 ...

94



10/06/2026 18:50:41

SPGG/SUAD/438669802

RESTAURANTE CONTRATAÇÃO

121



25130000038223



26130000007218



Subsecretaria de Patrimônio do Estado do Rio Grande do Sul / SPGG

1. SOLICITANTE

SUAD/ SPE

2. OBJETIVO DA AVALIAÇÃO

Determinação do valor da fração do imóvel – uso oneroso.

3. FINALIDADE

Instruir processo **PROA nº 26/1300-0000721-8**, uso oneroso de fração do imóvel

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:

- na **Certidão de Matrícula nº 69.727**, referência livro 02, às fls. 1, datada de 16/07/2024, obtida junto ao Ofício de Registro de Imóveis da 2ª Zona da Comarca de Porto Alegre/RS.

- na ficha cadastral **GPE nº 2875**;

- em informações constatadas "*in loco*" quando da vistoria ao imóvel, realizada no dia **11/03/2026**;

- em informações obtidas junto a agentes do mercado imobiliário local (vendedores, compradores, intermediários, etc.).

Não foram efetuadas investigações quanto à correção dos documentos analisados.

Investigações envolvendo aspectos legais não fizeram parte do presente trabalho.

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.

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

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

Não estão contemplados neste estudo máquinas e/ou equipamentos.

5. PROPRIETÁRIO

Estado do Rio Grande do Sul

6. ENDEREÇO

Lancheria do Centro Administrativo Fernando Ferrari - CAFF

Av. Borges de Medeiros,1501, Praia de Belas, Porto Alegre/RS



Laudo nº 043/2026

4





25130000038223



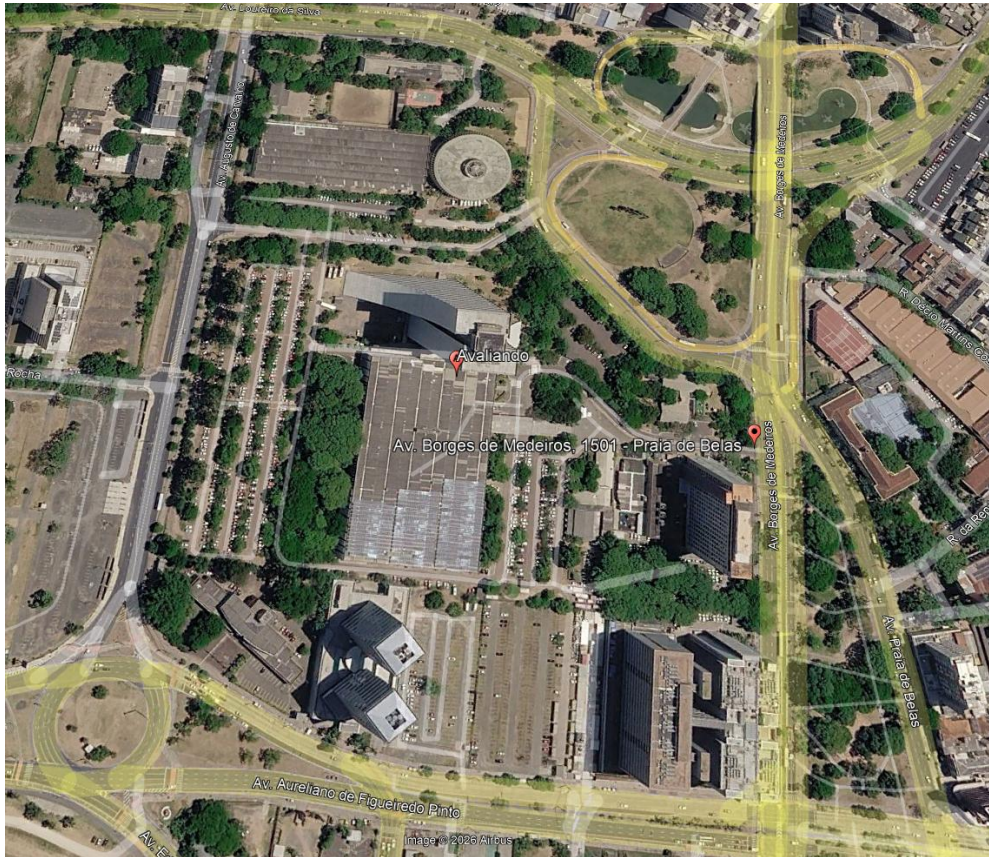
26130000007218



Subsecretaria de Patrimônio do Estado do Rio Grande do Sul / SPGG

7. IDENTIFICAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DO IMÓVEL AVALIANDO

7.1 TERRENO



atitude: 30°02'29.37" S
Longitude: 51°13'53.33" O

Fonte: Google Earth (2026)

Identificação
Descrição conforme a Matrícula nº 69.727 Imóvel: Uma área de forma irregular, medindo 251m90, ao norte, de frente para a avenida Loureiro da Silva, desse ponto, mede 333m50 a nordeste através de uma linha curva, fazendo frente para a Avenida Antônio Klingner Filho, seguindo na extensão de 275m20 a leste, no alinhamento da Avenida Borges de Medeiros. Daí mede 200m10 ao sul, de frente para a avenida Aureliano de Figueiredo Pinto, seguindo na extensão de 250m00 a sudoeste, através de uma linha curva, fazendo frente para a avenida Augusto de Carvalho, finalmente, a oeste, mede 458m40 de frente para a avenida Augusto de Carvalho, fechando o perímetro da descrição: Quarteirão: Localizado no trecho Ponta da Cadeia à Ponta do Melo, na margem esquerda do Rio Guaíba.

Laudo nº 043/2026

5



17/03/2026 14:50:53

SPGG/DIAVA/DEAPE/450607301

LAUDO 042 2026- LAUDO 043 20256 ...

96



10/06/2026 18:50:41

SPGG/SUAD/438669802

RESTAURANTE CONTRATAÇÃO

123



Subsecretaria de Patrimônio do Estado do Rio Grande do Sul / SPGG

Características da região e entorno
Atividade predominante: Institucional
Padrão construtivo do entorno: Normal/Alto
Zoneamento: Centro
Tráfego de pedestres: Alto
Tráfego de veículos: Alto
Pavimentação do logradouro: Asfalto
Pavimentação do passeio: Basalto
Infraestrutura: ☒ Acessibilidade, ☒ Água potável, ☒ Energia elétrica, ☒ Esgoto pluvial, ☒ Esgoto sanitário, ☒ Gás canalizado, ☒ Iluminação pública, ☒ Logradouro, ☒ Meio fio/sarjetas, ☒ Passeio público, ☒ Pavimentação, ☐ Sem infraestrutura, ☒ Telefone
Serviços públicos: ☒ Coleta de lixo, ☒ Comércio, ☒ Correios, ☒ Educação, ☒ Lazer, ☒ Rede bancária, ☐ Saúde, ☒ Segurança, ☐ Sem serviços públicos, ☒ Transporte coletivo
Influências valorizantes: ☐ Clubes, ☒ Comércio, ☒ Empreendimentos, ☒ Escolas, ☒ Estações, ☐ Hospital, ☐ Mercados e ou 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 imóvel	
Formato do terreno: Irregular	
Situação de quadra: Mais de uma frente	
Cota: No nível	
Vegetação: Grande porte	
Uso do solo: Serviços públicos	
Acesso: Ótimo	
Topografia: Plano	
Tipo de cercamento: ☐ Arame, ☒ Gradil, ☐ Muro, ☐ Sem cercamento, ☐ Tela	
Superfície: ☐ Alagadiça, ☐ Arenoso, ☐ Argiloso, ☐ Com aterro, ☐ Com entulhos, ☐ Pantanosa, ☒ Seca	
Área do terreno: 201.215,00 m²	
Medida da frente do terreno: 251,90 m	Confrontação da frente: Norte
Medida lateral 1 do terreno: 333,50 m	Confrontação da lateral 1: Nordeste
Medida lateral 2 do terreno: 275,20 m	Confrontação da lateral 2: Leste
Medida lateral 3 do terreno: 250,00 m	Confrontação da lateral 3: Sudoeste
Medida lateral 4 do terreno: 458,40 m	Confrontação da lateral 4: Oeste
Medida dos fundos do terreno: 200,10 m	Confrontação dos fundos: Sul

Condição de ocupação*
☒ Ocupado ☐ Desocupado

*Conforme verificado na data de vistoria.



Laudo nº 043/2026

6



17/03/2026 14:50:53

SPGG/DIAVA/DEAPE/450607301

LAUDO 042 2026- LAUDO 043 20256 ...

97



10/06/2026 18:50:41

SPGG/SUAD/438669802

RESTAURANTE CONTRATAÇÃO

124



Subsecretaria de Patrimônio do Estado do Rio Grande do Sul / SPGG

7.2 BENFEITORIAS

7.2.1 FICHA DE VISTORIA

Lancheria CAFF	Idade aparente: 30	Área = 81,64m²	Nº de Pav: 01		
	Padrão	Conservação	Tipologia		
	☐ Rústico	☐ Novo	☐ Apartamento		
	☐ Proletário	☐ Entre novo e regular	☐ Box		
	☐ Econômico	☐ Regular	☐ Casa		
	☐ Simples	☐ Entre regular e reparos simples	☐ Galpão		
	☒ Médio	☒ Reparos simples	☒ Loja		
	☐ Superior	☐ Entre reparos simples e importantes	☐ Pavimento		
	☐ Fino	☐ Reparos importantes	☐ Prédio		
☐ Luxo	☐ Entre reparos importantes e s/ valor	☐ Terreno			
☐ Outros	☐ Sem valor	☐ Outros			
Material utilizado					
Piso	Forro	Telhado	Esquadrias	Rev. Fachadas	Estrutura
☐ Madeira	☐ Madeira	☐ Cerâmica	☒ Alumínio	☒ Pintura	☐ Portante
☐ Lajota	☐ Laje	☒ Fibro cim. ondulado	☐ Ferro	☐ Tijolo à vista	☒ Concreto
☒ Cerâmica	☒ Gesso	☐ Fibro cim. estrutural	☒ Madeira	☐ Fulget	☐ Madeira
☐ Basalto	☐ Pvc	☐ Alumínio	☐ PVC	☐ Cerâmica	☐ Metálica
☐ Granitina	☐ Placas acústicas	☐ Galvanizado	☐ Outros	☐ Madeira	☐ N. Identificada
☐ Vinílico	☐ S/ forro	☐ Laje		☐ Vidro	
☐ Carpete	☐ Aglomerado	☐ Capim		☐ Pedra	
☐ Cimento		☐ Telha de zinco		☐ Reboco chapiscado	
☐ Outros		☐ Outros		☐ Outros	

8. DIAGNÓSTICO DE MERCADO

- | | | | |
|-------------------------|--------------------------------------|--|-----------------------------------|
| - desempenho do mercado | ☐ desaquecido | ☒ normal | ☐ aquecido |
| - número de ofertas | ☐ baixo | ☒ médio | ☐ alto |
| - liquidez | ☐ baixa | ☒ média | ☐ alta |
| - absorção pelo mercado | ☐ demorada | ☒ normal | ☐ rápida |

9. METODOLOGIA

A avaliação do imóvel procedeu-se através do Método da Quantificação do Custo. Este método é utilizado para identificar o custo de reedição de benfeitorias. De acordo com a NBR 14653:2 (ABNT, 2011), este método pode ser apropriado pelo custo unitário básico de construção ou por orçamento, com citação das fontes consultadas

10. DETERMINAÇÃO DO VALOR

O resumo do cálculo do custo de reprodução das benfeitorias é apresentado na tabela a seguir, os detalhes desse cálculo podem ser verificados no anexo Memória de Cálculo. Foi utilizada a publicação "Valores de Edificações de Imóveis Urbanos" do IBAPE-SP, 2017. Após, segue a descrição dos padrões das edificações, conforme a publicação.

Laudo nº 043/2026

7





Subsecretaria de Patrimônio do Estado do Rio Grande do Sul / **SPGG**

Escritório Padrão Médio

Edifícios com quatro ou mais pavimentos, atendendo a projeto arquitetônico simples, compreendendo salas ou conjuntos de salas de dimensões médias, dotadas de banheiros privativos, inclusive copa. Geralmente com número reduzido de vagas de estacionamento por unidade. Hall de entrada não necessariamente amplo, dotado de portaria e elementos decorativos simples. Quando existentes, os elevadores são de padrão médio. Áreas externas com recuos mínimos e em geral ajardinados. Fachadas com aplicação de pastilhas, texturas ou equivalentes e caixilhos de ferro, de alumínio ou similar observando vãos de dimensões médias.

Caracterizam-se pela utilização de itens construtivos e acabamentos de qualidade, mas padronizados e fabricados em escala comercial, tanto nas áreas privativas, como nas de uso comum, tais como:

Pisos: cerâmica, ardósia, carpete ou similar, de padrão comercial.

Paredes: pintura látex sobre massa corrida ou gesso, azulejo, pastilha cerâmica ou similar nas áreas molhadas.

Revestimento de forros: pintura sobre a própria laje com massa corrida ou gesso, podendo ocorrer rebaixamento com painéis.

Instalações elétricas: distribuição básica, com de pontos de luz e tomadas em quantidade satisfatória para permitir alguma flexibilidade no uso dos espaços. Em geral não possuem sistema de ar condicionado central, sendo previsto local para colocação de aparelho individual.

11. ESPECIFICAÇÃO DA AVALIAÇÃO

Método da quantificação de custos

☐ Grau I

☒ **Grau II**

☐ Grau III

Grau de Fundamentação

Pontuação obtida: 06 pontos

12. CONCLUSÃO

Fundamentados nos elementos e condições consignados no presente Laudo de Avaliação, atribuímos ao imóvel em estudo o seguinte valor (arredondado³) de mercado:

VALOR DE MERCADO DA FRAÇÃO DO IMÓVEL

R\$ 279.750,00

(Duzentos e setenta e nove mil, setecentos e cinquenta reais)

Data de referência da avaliação março de 2026

³Conforme item 6.8.1 na NBR 14.653-1:2019 o resultado final pode ser arredondado até 1%





25130000038223



26130000007218



Subsecretaria de Patrimônio do Estado do Rio Grande do Sul / **SPGG**

13. RESPONSÁVEIS PELO LAUDO

DENISE FERREIRA DA SILVA

Arquiteta urbanista– CAU (RS) 49857-2
Especialista em Infraestrutura - DIAVA/DEAPE

ID 4933443/02

LEANDRO PEIXOTO MAIA

Engº Civil – CREA (RS) 82744
Especialista em Infraestrutura - DIAVA/DEAPE

ID 4506073/01

De acordo,

LEANDRO PEIXOTO MAIA

Engº Civil – CREA (RS) 82744
Especialista em Infraestrutura - DIAVA/DEAPE

ID 4506073/01

Porto Alegre, março de 2026



Laudo nº 043/2026

9



17/03/2026 14:50:53

SPGG/DIAVA/DEAPE/450607301

LAUDO 042 2026- LAUDO 043 20256 ...

100



10/06/2026 18:50:41

SPGG/SUAD/438669802

RESTAURANTE CONTRATAÇÃO

127



25130000038223



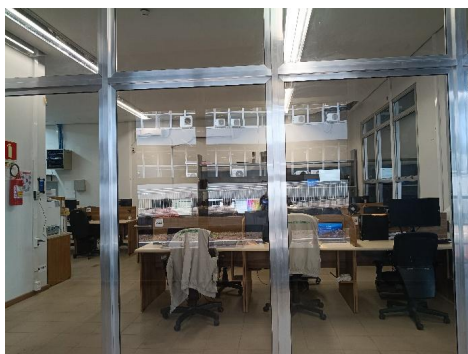
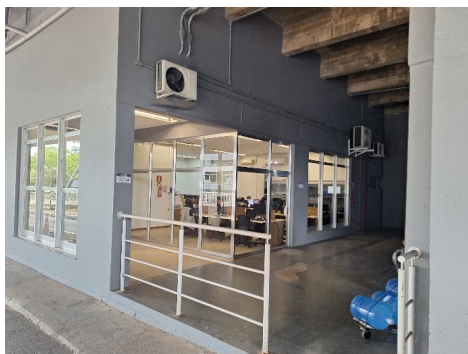
26130000007218



Subsecretaria de Patrimônio do Estado do Rio Grande do Sul / SPGG

14. ANEXOS

14.1 DOCUMENTAÇÃO FOTOGRÁFICA



Laudo nº 043/2026

10



17/03/2026 14:50:53

SPGG/DIAVA/DEAPE/450607301

LAUDO 042 2026- LAUDO 043 20256 ...

101



10/06/2026 18:50:41

SPGG/SUAD/438669802

RESTAURANTE CONTRATAÇÃO

128



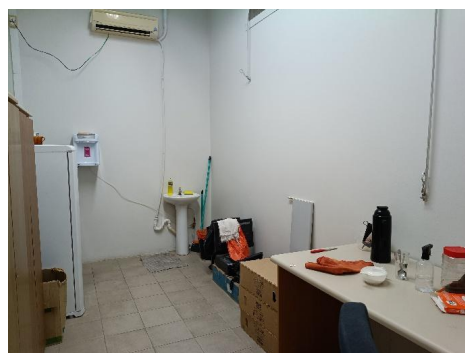
25130000038223



26130000007218



Subsecretaria de Patrimônio do Estado do Rio Grande do Sul / SPGG



Fonte: Vistoria em 11/03/2023



Laudo nº 043/2026

11



17/03/2026 14:50:53

SPGG/DIAVA/DEAPE/450607301

LAUDO 042 2026- LAUDO 043 20256 ...

102



10/06/2026 18:50:41

SPGG/SUAD/438669802

RESTAURANTE CONTRATAÇÃO

129



25130000038223



26130000007218



14.2 MATRÍCULA

Subsecretaria de Patrimônio do Estado do Rio Grande do Sul / SPGG

CNM: 099242.2.0069727-24

REGISTRO DE IMÓVEIS DA 2.ª ZONA — P. ALEGRE
LIVRO N.º 2 — REGISTRO GERAL

69.727 MATRÍCULA

PORTO ALEGRE, 24 de maio de 1985

FLS. 1 MATRÍCULA 69.727

Imóvel: Uma área de forma irregular, medindo 251m90, ao norte, de frente para a avenida Loureiro da Silva, desse ponto, mede 333m50 a nordeste através de uma linha curva, fazendo frente para a Avenida Antonio Klenger Filho, seguindo na extensão de 275m20 a leste, no alinhamento da Avenida Borges de Medeiros. Daí mede 200m10 ao sul, de frente para a avenida Aureliano de Figueiredo Pinto, seguindo na extensão de 250m00 a sudeste, através de uma linha curva, fazendo frente para a avenida Augusto de Carvalho, finalmente, a oeste, mede 458m40 de frente para a avenida Augusto de Carvalho, fechando o perímetro da descrição:
Quarteirão: Localizado no trecho Ponta da Cadeia, a Ponta do Melon na margem esquerda do Rio Guaíba.
Bairro: Não indicado.
Procedência: J-BC, fls. 128, nº 58.820, de 28/07/58.
Proprietário: Município de Porto Alegre.
Escrevente: [Assinatura]

R1/69.727 Transferência de domínio. Protocolo 106.942. Escritura de transferência de áreas de terras, lavrada no 2º Tabelionato de Capital, em 18/04/85, à fls. 157, do Livro 2-BC.
Adquirente: ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL.
Transmitente: Município de Porto Alegre.
Valor: Cr\$ 5.000.000 c/m. 69728 e 69730.
Em 24/05/85, a escr.

NOTA: O valor do imóvel em R\$ é com matrículas 69728, 69.729 e 71.228, e não como consta.

Av.2 - 69.727
De acordo com o Ofício nº 8189/2016-GABIN/SMARH, expedido em 25/11/2016, assinado digitalmente pelo Excmo. Sr. Raffaele Marsiaj Quinto Di Cameli, Secretário da Modernização Administrativa e dos Recursos Humanos do Estado do Rio Grande do Sul, e Comprovante de Inscrição e de Situação Cadastral no CNPJ, arquivados neste Serviço, procedo esta averbação, para constar que o Estado do Rio Grande do Sul está inscrito no CNPJ sob nº 87.934.675/0001-96.
Protocolo nº 550.085 do Livro 1, em 28/11/2016.
Em 06/12/2016
[Assinatura] Raul Carneiro Neto
2º Registrador Substituto

Uso: 41
Enrolamentos: R\$ 68,00 - Selo: 0470.04.1500003.03310 (Isento); Processamento Eletrônico: R\$ 4,10 Selo: 0470.01.1600006.35694 (Isento)

Visualização disponível em www.egistradores.org.br

CONTINUA NO VERSO

SOLICITADO POR: LUCIA AZEVEDO - CPF/CNPJ: ***.974.360-** DATA: 16/07/2024 10:31:01

Laudo nº 043/2026

12



25130000038223



26130000007218



14.3 FICHA GPE

Subsecretaria de Patrimônio do Estado do Rio Grande do Sul / SPGG



GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DE PLANEJAMENTO,
GOVERNANÇA E GESTÃO

DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO DO PATRIMÔNIO DO ESTADO
FICHA CADASTRAL DO IMÓVEL - Nº 2875

DADOS GERAIS

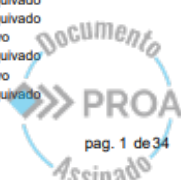
Número do Cadastro:	2875	Classificação:	PRÓPRIO
Nome de Referência do Imóvel:	CAFF	Nome de Referência das	
Classificação do Bem Público:	USO ESPECIAL	Unidade Associada:	
Tipo do Imóvel:	AREA/TERRENO/GLEBA	Situação de Destinação:	DESTINADO PARCIAL
Situação de Regularização:	REGULARIZADO	Índice de Destinação (%):	96,668600
Descrição:	Desafetação SSP e Afetação TJ	Nº Incorporação PROA/SPI:	18/2400-0005779-7
Em Alienação:	Não	Nº Alienação PROA/SPI:	
Lei Autorizativa de Alienação:		CIB:	
Data Lei Autorizativa Alienação:		CCIR:	
Nº tomo antigo do imóvel:	4297	CAR:	
Uso Irregular:		Nº RIP União:	
Tombado Patr. Histórico:	Não		
Nº Inscrição Municipal:	9390952,9390936,9390898,939118		

PROCESSOS

Data Consulta	Nº Processo	Data Abertura	Assunto	Tipo Assunto	Situação
15/12/2025	19130000008402	11/03/2019	Instrumentos de Acordo e	Termo de Cooperação	Ativo
02/12/2021	26402400031	01/09/2003	TERMO		AGUARDANDO
23/11/2020	88132400140	23/11/2020	INFORMACAO		DESPACHO
15/12/2025	19180000004438	04/04/2019	Imóveis	Autorização de uso	Arquivado
15/12/2025	19130000003303	15/02/2019	Orientações ao Gestor Público	Dar Conhecimento	Arquivado
30/06/2025	19130000052266	28/08/2019	Imóveis	Cobrança de Taxa	Ativo
15/12/2025	19130000060943	02/10/2019	Imóveis	Permissão de Uso	Ativo
15/12/2025	20130000054949	01/09/2020	Imóveis	Cessão de Uso	Ativo
15/12/2025	19130000052282	28/08/2019	Imóveis	Cobrança de Taxa	Ativo
15/12/2025	21160100003936	01/06/2021	Imóveis	Reforma	Arquivado
15/12/2025	19130000023266	07/05/2019	Imóveis	Cobrança de Taxa	Arquivado
15/12/2025	19130000069592	24/10/2019	Programação Financeira	Cobrança	Ativo
15/12/2025	19130000074472	13/11/2019	Imóveis	Cobrança de Taxa	Arquivado
15/12/2025	20130000007150	06/02/2020	Programação Financeira	Realização de Pagamento	Arquivado
15/12/2025	20130000026120	07/05/2020	Programação Financeira	Realização de Pagamento	Arquivado
15/12/2025	20130000029685	20/05/2020	Imóveis	Autorização de uso	Ativo
15/12/2025	21130000018247	16/03/2021	Programação Financeira	Realização de Pagamento	Arquivado
15/12/2025	21130000056556	19/07/2021	Imóveis	Autorização de uso	Ativo
15/12/2025	21124400104677	07/04/2021	Móveis e Utensílios	Inventário	Arquivado
15/12/2025	21130000055347	15/07/2021	Imóveis	Cessão de Uso	Ativo
15/12/2025	21130000059555	28/07/2021	Imóveis	Autorização de uso	Ativo
15/12/2025	21130000061576	03/08/2021	Imóveis	Autorização de uso	Ativo
15/12/2025	20130000049350	07/08/2020	Contratação de Serviços	Solicitação de Contratação	Ativo
15/12/2025	21130000068783	26/08/2021	Imóveis	Baixa Patrimonial	Ativo
15/12/2025	21130000075631	21/09/2021	Imóveis	Autorização de uso	Ativo
02/12/2021	21130000088121	26/10/2021	Imóveis		Ativo
18/04/2022	22130000012295	14/02/2022	Imóveis		Ativo
18/04/2022	21130000018247	16/03/2021	Programação Financeira		Arquivado
25/11/2024	22130000033330	19/04/2022	Imóveis	Regularização	Arquivado
19/04/2022	22130000033500	19/04/2022	Imóveis		Ativo
26/07/2022	21130000018247	16/03/2021	Programação Financeira		Arquivado
18/08/2022	18190000028037	11/01/2018	Instrumentos de Acordo e		Ativo
26/08/2022	18240000057797	20/11/2018	Imóveis		Arquivado

17/03/2026

pag. 1 de 34



Lauda nº 043/2026

13



17/03/2026 14:50:53

SPGG/DIAVA/DEAPE/450607301

LAUDO 042 2026- LAUDO 043 20256 ...

104



10/06/2026 18:50:41

SPGG/SUAD/438669802

RESTAURANTE CONTRATAÇÃO

131



25130000038223



26130000007218



Subsecretaria de Patrimônio do Estado do Rio Grande do Sul / SPGG



GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DE PLANEJAMENTO,
GOVERNANÇA E GESTÃO

DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO DO PATRIMÔNIO DO ESTADO
FICHA CADASTRAL DO IMÓVEL - Nº 2875

VISTORIA

Data da vistoria:	08/05/2017
Empresa vistoriadora:	EMPRESA 1
Vistoriador (a):	VISTORIADOR 1
Observações da vistoria:	Na aba "Terreno", no campo "Área total matriculada", para fins de cadastro, foi utilizada a área descrita no croqui fornecido pela SMARH (201.215,00m²), pois a matrícula número 69.727 não descreve a área matriculada.
Situação de localização:	
Obstruído:	Localizado
Motivo da obstrução:	Não
Contato no local:	
Telefone do contato:	Roberta de Andrade - Gestão de Ativos
Pertence ao Estado do RS:	(51) 32881-589
	Pertence



Laudo nº 043/2026

14



17/03/2026 14:50:53

SPGG/DIAVA/DEAPE/450607301

LAUDO 042 2026- LAUDO 043 20256 ...

105



10/06/2026 18:50:41

SPGG/SUAD/438669802

RESTAURANTE CONTRATAÇÃO

132



Subsecretaria de Patrimônio do Estado do Rio Grande do Sul / SPGG

14.4 INFORMAÇÃO

Para confirmação da área a ser utilizada no cálculo, foi questionado ao Engenheiro Civil Gabriel da Silva Righ (responsável pela manutenção predial do CAFF), qual a área da planta de zoneamento (subitem 14.5) deveria ser considerada, ao que o mesmo respondeu como segue abaixo:

GR Gabriel da Silva Righi Chat Compartilhado Enredo

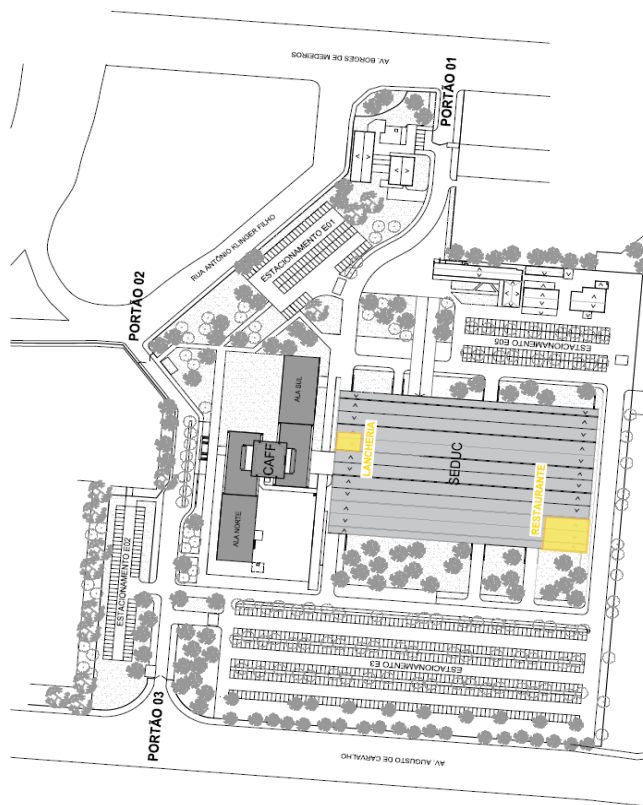
10:10

Bom dia Gabriel, em relação ao proa nº 26/1300-0000721-8, no zoneamento enviado tem-se duas zonas, a Zona 1 é uma área interna, e a Zona 2, uma área externa. Qual área a ser considerada para cálculo do uso oneroso? Grata

Gabriel da Silva Righi 10:50

GR Bom dia, Denise. Isso, conforme falamos durante a vistoria, pode considerar somente a Zona 1 da lancheria, com 81,64m². Obrigado!!

14.5 PLANTA DE SITUAÇÃO CAFF



Laudo nº 043/2026

15



17/03/2026 14:50:53

SPGG/DIAVA/DEAPE/450607301

LAUDO 042 2026- LAUDO 043 20256 ...

106



10/06/2026 18:50:41

SPGG/SUAD/438669802

RESTAURANTE CONTRATAÇÃO

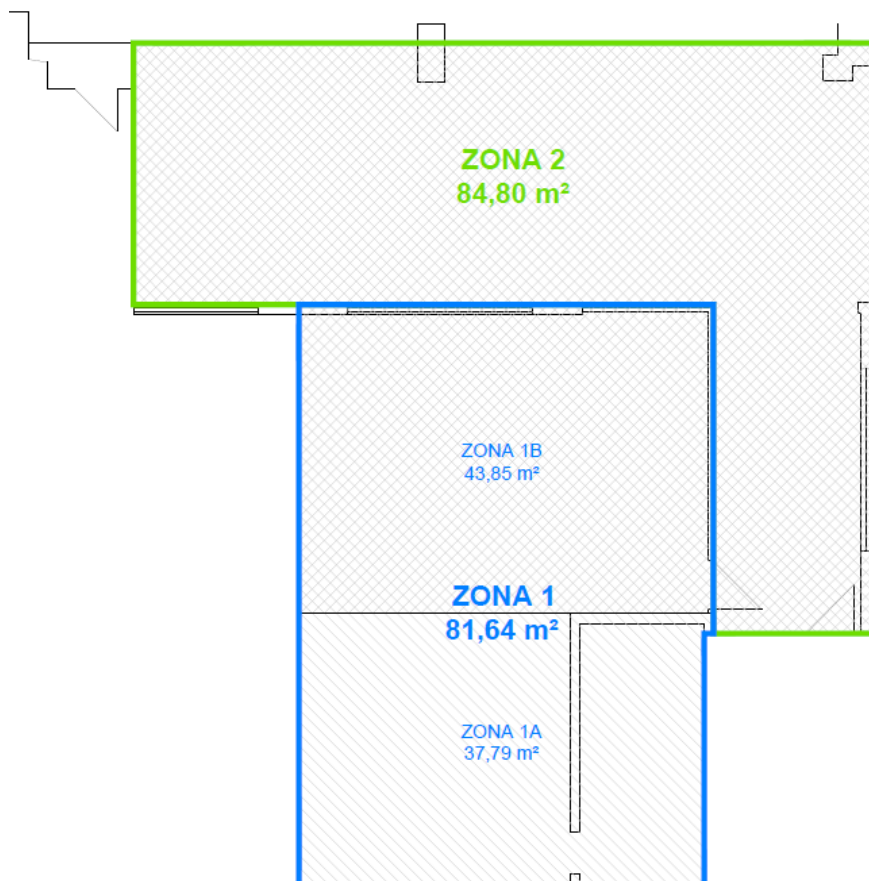
133



Subsecretaria de Patrimônio do Estado do Rio Grande do Sul / SPGG

14.6 PLANTA DE ZONEAMENTO LANCHERIA

ÁREA TOTAL PARA IMPLANTAÇÃO
166,44 m²



14.7 MEMÓRIA DE CÁLCULO

ITEM	DESCRIÇÃO IMÓVEL	IDADE A.	VIDA U.	ESTADO DE CONSERVAÇÃO	RESIDUAL	ÁREA	UNIT.	V. NOVO	DEPREC.	V. ATUAL
Escritório	ESCRITORIO MEDIO COM ELEVADOR MIN	30	60	REPAROS SIMPLES	20%	81,64	R\$ 5.622,08	R\$ 458.986,97	39,05%	R\$ 279.752,56
VALOR DO CUB CSL-8 N		R\$ 2.737,31		REFERÊNCIA FEVEREIRO/2026	BDI	25,85%	TOTAL			R\$ 279.752,56



Laudo nº 043/2026

16



17/03/2026 14:50:53

SPGG/DIAVA/DEAPE/450607301

LAUDO 042 2026- LAUDO 043 20256 ...

107



10/06/2026 18:50:41

SPGG/SUAD/438669802

RESTAURANTE CONTRATAÇÃO

134



25130000038223



26130000007218



Subsecretaria de Patrimônio do Estado do Rio Grande do Sul / SPGG

14.8 PREÇOS E CUSTOS DA CONSTRUÇÃO – CUB

	PREÇOS E CUSTOS DA CONSTRUÇÃO
--	--------------------------------------

CUB/RS do mês de FEVEREIRO/2026- NBR 12.721- Versão 2006

PROJETOS	Padrão de acabamento	Código	Custo R\$/m²	Variação %		
				Mensal	Anual	12 meses
RESIDENCIAIS						
R - 1 (Residência Unifamiliar)	Baixo	R 1-B	2.444,63	0,58	1,09	4,67
	Normal	R 1-N	3.246,28	1,00	1,63	5,59
	Alto	R 1-A	4.357,95	1,25	1,83	5,43
PP (Prédio Popular)	Baixo	PP 4-B	2.316,23	0,37	0,77	4,95
	Normal	PP 4-N	3.178,01	1,01	1,78	5,66
R - 8 (Residência Multifamiliar)	Baixo	R 8-B	2.195,54	0,26	0,58	4,50
	Normal	R 8-N	2.757,37	0,84	1,41	5,17
	Alto	R 8-A	3.536,77	1,08	1,67	5,67
R - 16 (Residência Multifamiliar)	Normal	R 16-N	2.699,69	0,80	1,38	5,23
	Alto	R 16-A	3.600,56	0,81	1,36	5,25
PIS (Projeto de Interesse Social)		PIS	1.780,46	0,51	0,99	6,07
RPQ1 (Residência Popular)		RP1Q	2.500,11	0,23	0,22	4,35
COMERCIAIS						
CAL- 8 (Comercial Andar Livres)	Normal	CAL 8-N	3.574,14	1,01	1,76	5,57
	Alto	CAL 8-A	4.138,01	1,25	2,08	6,53
CSL- 8 (Comercial Salas e Lojas)	Normal	CSL 8-N	2.737,31	0,54	1,04	4,83
	Alto	CSL 8-A	3.233,76	0,63	1,14	6,44
CSL- 16 (Comercial Salas e Lojas)	Normal	CSL 16-N	3.692,79	0,58	1,16	4,99
	Alto	CSL 16-A	4.354,17	0,69	1,27	6,51
GI (Galpão Industrial)		GI	1.337,69	-0,12	-0,19	2,77

Fonte: DEE – Sinduscon/RS

Tendo em vista a publicação da NBR 12.721/2006, os Custos Unitários Básicos por m² de construção passaram, a partir de fevereiro/2007, a ser calculados de acordo, com os novos projetos-padrão e, em consequência, de novos lotes de insumos. Essa atualização invalida, portanto, a comparação direta dos Custos Unitários obtidos a partir da NBR 12.721/2006 com aqueles obtidos com base na NBR vigente até janeiro/2007 (NBR 12.721/1999).

Na formação destes custos unitários básicos não foram considerados os seguintes itens, que devem ser levados em conta na determinação dos preços por metro quadrado de construção, de acordo com o estabelecido no projeto e especificações correspondentes a cada caso particular: fundações, submuramentos, paredes-diafragma, tirantes, rebaixamento de lençol freático; elevador(es); equipamentos e instalações, tais como: fogões, aquecedores, bombas de recalque, incineração, ar-condicionado, calefação, ventilação e exaustão, outros; playground (quando não classificado como área construída); obras e serviços complementares; urbanização, recreação (piscinas, campos de esporte), ajardinamento, instalação e regulamentação do condomínio; e outros serviços (que devem ser discriminados no Anexo A - quadro III); impostos, taxas e emolumentos cartoriais, projetos: projetos arquitetônicos, projeto estrutural, projeto de instalação, projetos especiais; remuneração do construtor; remuneração do incorporador.



Laudo nº 043/2026

17



17/03/2026 14:50:53

SPGG/DIAVA/DEAPE/450607301

LAUDO 042 2026- LAUDO 043 20256 ...

108



10/06/2026 18:50:41

SPGG/SUAD/438669802

RESTAURANTE CONTRATAÇÃO

135



25130000038223



26130000007218



Subsecretaria de Patrimônio do Estado do Rio Grande do Sul / SPGG

14.9 COMPOSIÇÃO DO BDI

16/07/2020

Decreto Nº 19224 DE 25/11/2015 - Municipal - Porto Alegre - LegisWeb

Contratação de obras e serviços				
TIPO DE OBRA	BDI para serviços		BDI para materiais e equipamentos	
	EDIFICAÇÕES residenciais, comerciais e mistas e seus respectivos serviços de conservação e manutenção	INFRAESTRUTURA, incluindo pavimentação, iluminação pública, praças, saneamento, sistemas de água, esgoto cloacal e pluvial e seus respectivos serviços de conservação e manutenção	EDIFICAÇÕES residenciais, comerciais e mistas e seus respectivos serviços de conservação e manutenção	INFRAESTRUTURA, incluindo pavimentação, iluminação pública, praças, saneamento, sistemas de água, esgoto cloacal e pluvial e seus respectivos serviços de conservação e manutenção
Parcelas				
(AC) Administração Central	4,03		1,00	
(S) + (G) - Seguro e Garantia	0,65		0,00	
(R) - Risco	1,33		0,50	
(DF) - Despesas Financeiras	1,52		1,52	
(L) - Lucro	8,00		5,00	
Impostos (I= I1+I2+I3+I4):				
(I1) - PIS	0,65		0,65	
(I2) - COFINS	3,00		3,00	
(I3) - ISSQN	4,00		0,00	
(I4) Contribuição Previdenciária (CPRB)	4,50		4,50	
BDI com Desoneração (incluindo I4)	32,30%		17,79%	
BDI sem Desoneração (desconsiderando I4)	25,85%		12,29%	

Art. 5º Para fins deste Decreto, a contar de 1º de dezembro de 2015, os índices propostos pelo GT/BDI/PMPA, aplicáveis para a contratação de projetos e serviços técnicos, consideram-se:

Tipo de Contratação	BDI para Projetos e Serviços Técnicos de Engenharia relativos às atividades 7.03, 7.18 e 7.20 (Decreto 16.969/2010)	BDI para Consultorias e Serviços de Apoio Técnico relativos às atividades 7.01, 17.01, 17.03, 17.09 e 17.16 (Decreto 15.418/2006)
Parcelas		
(AC) Administração Central	1,00	1,00
(S) + (G) - Seguro e Garantia	0,28	0,28
(R) - Risco	0,00	0,00
(DF) - Despesas Financeiras	1,25	1,25
(L) - Lucro	6,16	6,16
Impostos (I= I1+I2+I3):		
(I1) - PIS	0,65	0,65
(I2) - COFINS	3,00	3,00
(I3) - ISSQN	2,00	5,00
BDI	15,38%	18,17%

Art. 6º Os Encargos Complementares (alimentação, transporte, equipamentos de proteção individual - EPI, ferramentas, exames e seguros), considerados seus insumos, coeficientes e valores, deverão ser incluídos, no custo horário alocado diretamente à mão-de-obra, nas tabelas de composição de custos dos serviços, de cada órgão e entidade da Administração Pública Municipal Direta e Indireta, conforme a metodologia adotada pelo SINAPI, para o Município de Porto Alegre.

Parágrafo único. Os órgãos da Administração Pública Municipal Direta e Indireta observarão as atualizações periódicas, feitas pela Caixa Econômica Federal, das taxas referentes aos Encargos Sociais do SINAPI, para garantir a sua imediata adoção concomitantemente à renovação.

Art. 7º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 8º Fica revogado o Decreto nº 19.142, de 18 de setembro de 2015.

PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO ALEGRE, 25 de novembro de 2015.

José Fortunati,

<https://www.legisweb.com.br/legislacao/?id=310529>

3/4



Lauda nº 043/2026

18



17/03/2026 14:50:53

SPGG/DIAVA/DEAPE/450607301

LAUDO 042 2026- LAUDO 043 20256 ...

109



10/06/2026 18:50:41

SPGG/SUAD/438669802

RESTAURANTE CONTRATAÇÃO

136



Subsecretaria de Patrimônio do Estado do Rio Grande do Sul / SPGG

14.10 VIDA ÚTIL REFERENCIAL E O VALOR RESIDUAL DAS EDIFICAÇÕES. “VALORES DE EDIFICAÇÕES DE IMÓVEIS URBANOS” DO IBAPE-SP, 2017. PG 15

Tabela 1 – Vida referencial (IR) e o valor residual (R) para as tipologias deste estudo

CLASSE	TIPO	PADRÃO	Idade Referencial – IR (anos)	Valor Residual – R (%)
RESIDENCIAL	BARRACO	1.1.1- Padrão Rústico	5	0
		1.1.2- Padrão Simples	10	0
	CASA	1.2.1- Padrão Rústico	60	20
		1.2.2- Padrão Proletário	60	20
		1.2.3- Padrão Econômico	70	20
		1.2.4- Padrão Simples	70	20
		1.2.5- Padrão Médio	70	20
		1.2.6 - Padrão Superior	70	20
		1.2.7- Padrão Fino	60	20
		1.2.8 - Padrão Luxo	60	20
	APARTAMENTO	1.3.1- Padrão Econômico	60	20
		1.3.2- Padrão Simples	60	20
		1.3.3- Padrão Médio	60	20
		1.3.4- Padrão Superior	60	20
		1.3.5- Padrão Fino	50	20
		1.3.6- Padrão Luxo	50	20
COMERCIAL, SERVIÇO E INDUSTRIAL	ESCRITÓRIO	2.1.1- Padrão Econômico	70	20
		2.1.2- Padrão Simples	70	20
		2.1.3- Padrão Médio	60	20
		2.1.4- Padrão Superior	60	20
		2.1.5- Padrão Fino	50	20
		2.1.6- Padrão Luxo	50	20
	GALPÃO	2.2.1- Padrão Econômico	60	20
		2.2.2- Padrão Simples	60	20
ESPECIAL	COBERTURA	2.2.3- Padrão Médio	80	20
		2.2.4- Padrão Superior	80	20
		3.1.1- Padrão Simples	20	10
	COBERTURA	3.1.2- Padrão Médio	20	10
		3.1.3- Padrão Superior	30	10



Laudo nº 043/2026

19



17/03/2026 14:50:53

SPGG/DIAVA/DEAPE/450607301

LAUDO 042 2026- LAUDO 043 20256 ...

110



10/06/2026 18:50:41

SPGG/SUAD/438669802

RESTAURANTE CONTRATAÇÃO

137



Subsecretaria de Patrimônio do Estado do Rio Grande do Sul / SPGG

14.11 ESTADO DE CONSERVAÇÃO DAS BENFEITORIAS. “VALORES DE EDIFICAÇÕES DE IMÓVEIS URBANOS” DO IBAPE-SP, 2017. PG 16

Quadro 1 – Estado de Conservação – Ec

Ref.	Estado da Edificação	Depreciação (%)	Características
A	Nova	0,00	Edificação nova ou com reforma geral e substancial, com menos de dois anos, que apresente sinais de desgaste natural de pintura externa.
B	Entre nova e regular	0,32	Edificação nova ou com reforma geral ou substancial, com menos de dois anos, que apresente necessidade apenas de uma demão leve de pintura para recompor sua aparência.
C	Regular	2,52	Edificação seminova ou com reforma geral ou substancial entre dois a cinco anos, cujo estado geral possa ser recuperado apenas com reparos de eventuais fissuras superficiais localizadas e/ou pintura externa e interna.
D	Entre regular e necessitando de reparos simples	8,09	Edificação seminova ou com reforma geral ou substancial entre dois a cinco anos, cujo estado geral possa ser recuperado com reparos de fissuras e trincas localizadas e superficiais e pintura externa e interna.
E	Necessitando de reparos simples	18,10	Edificação cujo estado geral possa ser recuperado com pintura externa e interna após reparos de fissuras e trincas superficiais generalizadas, sem recuperação do sistema estrutural. Eventualmente, revisão do sistema hidráulico e elétrico.
F	Necessitando de reparos simples a importantes	33,20	Edificação cujo estado geral possa ser recuperado com pintura externa e interna após reparos de fissuras e trincas, com estabilização e/ou recuperação localizada do sistema estrutural. As instalações hidráulicas e elétricas possam ser restauradas mediante a revisão e com substituição eventual de algumas peças desgastadas naturalmente. Eventualmente possa ser necessária a substituição dos revestimentos de pisos e paredes, de um ou de outro cômodo. Revisão da impermeabilização ou substituição de telhas de cobertura.
G	Necessitando de reparos importantes	52,60	Edificação cujo estado geral possa ser recuperado com pintura externa e interna, com substituição de panos de regularização da alvenaria, reparos de fissuras e trincas, com estabilização e/ou recuperação de grande parte do sistema estrutural. As instalações hidráulicas e elétricas possam ser restauradas mediante substituição de peças aparentes. A substituição dos revestimentos de pisos e paredes, da maioria dos cômodos, se faz necessária. Substituição ou reparos importantes na impermeabilização ou no telhado.
H	Necessitando de reparos importantes a edificação sem valor	75,20	Edificação cujo estado geral com estabilização e/ou recuperação do sistema estrutural, substituição da regularização da alvenaria, reparos de fissuras e trincas. Substituição das instalações hidráulicas e elétricas. Substituição dos revestimentos de pisos e paredes. Substituição da impermeabilização ou do telhado.
I	Edificação sem valor	100,00	Edificação em estado de ruína.



Lauda nº 043/2026

20



17/03/2026 14:50:53

SPGG/DIAVA/DEAPE/450607301

LAUDO 042 2026- LAUDO 043 20256 ...

111



10/06/2026 18:50:41

SPGG/SUAD/438669802

RESTAURANTE CONTRATAÇÃO

138



Subsecretaria de Patrimônio do Estado do Rio Grande do Sul / SPGG

14.12 ESPECIFICAÇÃO DA AVALIAÇÃO

ESPECIFICAÇÃO DA AVALIAÇÃO

Segundo ABNT NBR 14.653-2:2011

FUNDAMENTAÇÃO

FUNDAMENTAÇÃO							
Item	Descrição	Pontos obtidos					
		III	Ptos	II	Ptos	I	Ptos
1	Estimativa do custo direto	Pela elaboração de orçamento, no mínimo sintético		Pela utilização de custo unitário básico para projeto semelhante ao projeto padrão	X	Pela utilização de custo unitário básico para projeto diferente do projeto padrão, com os devidos ajustes	
2	BDI	Calculado		Justificado	X	Arbitrado	
3	Depreciação física	Calculada por levantamento do custo de recuperação do bem, para deixá-lo no estado de novo ou casos de bens novos ou projetos hipotéticos		calculada por métodos técnicos consagrados considerando-se idade, vida útil e estado de conservação	X	Arbitrada	
PONTUAÇÃO				6 Pontos			
Item 9.3.1 da NBR 14.653-2:2011							
(Assinalar com "x" caso o item seja atendido)							
a)	Apresentação do laudo na modalidade completa.						
GRAU DE FUNDAMENTAÇÃO				GRAU II			



Laudo nº 043/2026

21



17/03/2026 14:50:53

SPGG/DIAVA/DEAPE/450607301

LAUDO 042 2026- LAUDO 043 20256 ...

112



10/06/2026 18:50:41

SPGG/SUAD/438669802

RESTAURANTE CONTRATAÇÃO

139



Nome do documento: Laudo 043 2026 - GPE 2875 _ Lancheria_CAFF.pdf

Documento assinado por	Órgão/Grupo/Matrícula	Data
Denise Ferreira Da Silva	SPGG / DIAVA/DEAPE / 4933443	17/03/2026 09:39:47
Leandro Peixoto Maia	SPGG / DIAVA/DEAPE / 450607301	17/03/2026 14:46:05





25130000038223



26130000007218



GOVERNO DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DE PLANEJAMENTO, GOVERNANÇA E GESTÃO
SUBSECRETARIA DE PATRIMÔNIO DO ESTADO
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO DO PATRIMÔNIO IMOBILIÁRIO

PARECER TÉCNICO Nº 062/2026

Objetivo: Uso Oneroso de Imóvel Estadual
Objeto: Imóvel estadual GPE 2875
Localização: Porto Alegre/RS
Requerente: SPGG/SUAD
Processo: 26/1300-0000721-8.

À Direção,

Versa o presente expediente sobre o uso oneroso de fração de imóvel do Estado do Rio Grande do Sul localizado na Av. Borges de Medeiros, 1501, Praia de Belas, Porto Alegre/RS, certidão de matrícula nº 69.727 e GPE nº 2875, solicita-se a esta DIAVA que seja calculado o ônus pela utilização da fração de imóvel próprio estadual.

Em atendimento ao solicitado, informamos que, através do processo **PROA nº 26/1300-0000721-8**, foi elaborado **LAUDO DE AVALIAÇÃO 043/2026**, utilizando o **Método da Quantificação de Custos**, o qual atribuiu a fração de imóvel do Estado do Rio Grande do Sul o valor calculado de mercado de **R\$ 279.752,56**, com data de referência de março de 2026.

Atribui-se o valor mínimo de ônus pela utilização conforme estabelecido pelos artigos 17 e 18 do Decreto Nº 46.428 de 23/06/2009, alterado pelo Decreto 53.801 de 21/11/2017:

Art. 17 - Nos termos do artigo 7º da Lei nº 12.144, de 1º de setembro de 2004, a utilização de bem público, Próprio Estadual, colocado à disposição de entidades ou pessoas, é de caráter oneroso, podendo ser excepcionalizado aos órgãos Municipais e Federais e, ainda, às entidades ou pessoas jurídicas conveniadas com o Estado.

§ 1º - O ônus de trata o caput deste artigo incidirá sobre a ocupação regular e irregular de imóvel público, calculado desde a data do efetivo uso do bem e fixado por meio de laudo de precisão, nos termos do artigo 18 deste decreto.

Art. 18 - O valor do ônus será fixado pelo Laudo de Precisão, a ser elaborado ou homologado pelo Departamento de Administração do Patrimônio do Estado, observadas as normas técnicas pertinentes, na razão de:

I - dois por cento ao ano para os bens arrolados no § 3º do art. 17 deste Decreto; (Redação dada pelo Decreto nº 53.801, de 21 de novembro de 2017)

II - cinco por cento ao ano para as terras nuas, assim compreendidas glebas rurais ou terrenos urbanos; (Redação dada pelo Decreto nº 53.801, de 21 de novembro de 2017); aplicada ao valor do terreno.

III - sete por cento ao ano para imóveis residenciais; e (Redação dada pelo Decreto nº 53.801, de 21 de novembro de 2017); aplicada ao valor das benfeitorias.

IV - nove por cento ao ano para imóveis comerciais. (Inciso incluído pelo Decreto nº 53.801, de 21 de novembro de 2017).





25130000038223



26130000007218



Subsecretaria de Patrimônio do Estado do Rio Grande do Sul / **SPGG**

Imóvel GPE 2875- Lancheria	VALOR DE MERCADO	TAXA (anual) ¹	ÔNUS (anual)	UPFs ²
Loja	R\$ 279.752,56	9%	R\$ 25.177,73	888,84
		TOTAL	R\$ 25.177,73	888,84

1 Taxa anual, art. 18/decreto 46428

2 UPF = Unidade Padrão Fiscal: R\$ 28,3264 (2026)

Para o valor atribuído no **LAUDO DE AVALIAÇÃO 043/2026**, o **ônus anual** de utilização do próprio estadual é **R\$ 25.177,73 ou 888,84 UPF**.

Porto Alegre, data conforme a assinatura digital.

Respeitosamente

DENISE FERREIRA DA SILVA

Arquiteta Urbanista – CAU (RS) A49857-2
Especialista em Infraestrutura DIAVA/DEAPE
ID 4933443/02

De acordo,

LEANDRO PEIXOTO MAIA

Engenheiro Civil – CREA(RS) 82.744
Especialista em Infraestrutura DIAVA/DEAPE
ID 4506073/01



2





25130000038223



26130000007218

Nome do documento: Parecer 062 2026 GPE 2875 POA Uso Oneroso.pdf

Documento assinado por	Órgão/Grupo/Matrícula	Data
Leandro Peixoto Maia	SPGG / DIAVA/DEAPE / 450607301	17/03/2026 15:22:43
Denise Ferreira Da Silva	SPGG / DIAVA/DEAPE / 4933443	17/03/2026 15:27:22



17/03/2026 15:33:53

SPGG/DIAVA/DEAPE/450607301

PARECER 062 2026- PARA ENCAMIHAM...

116



10/06/2026 18:50:41

SPGG/SUAD/438669802

RESTAURANTE CONTRATAÇÃO

143



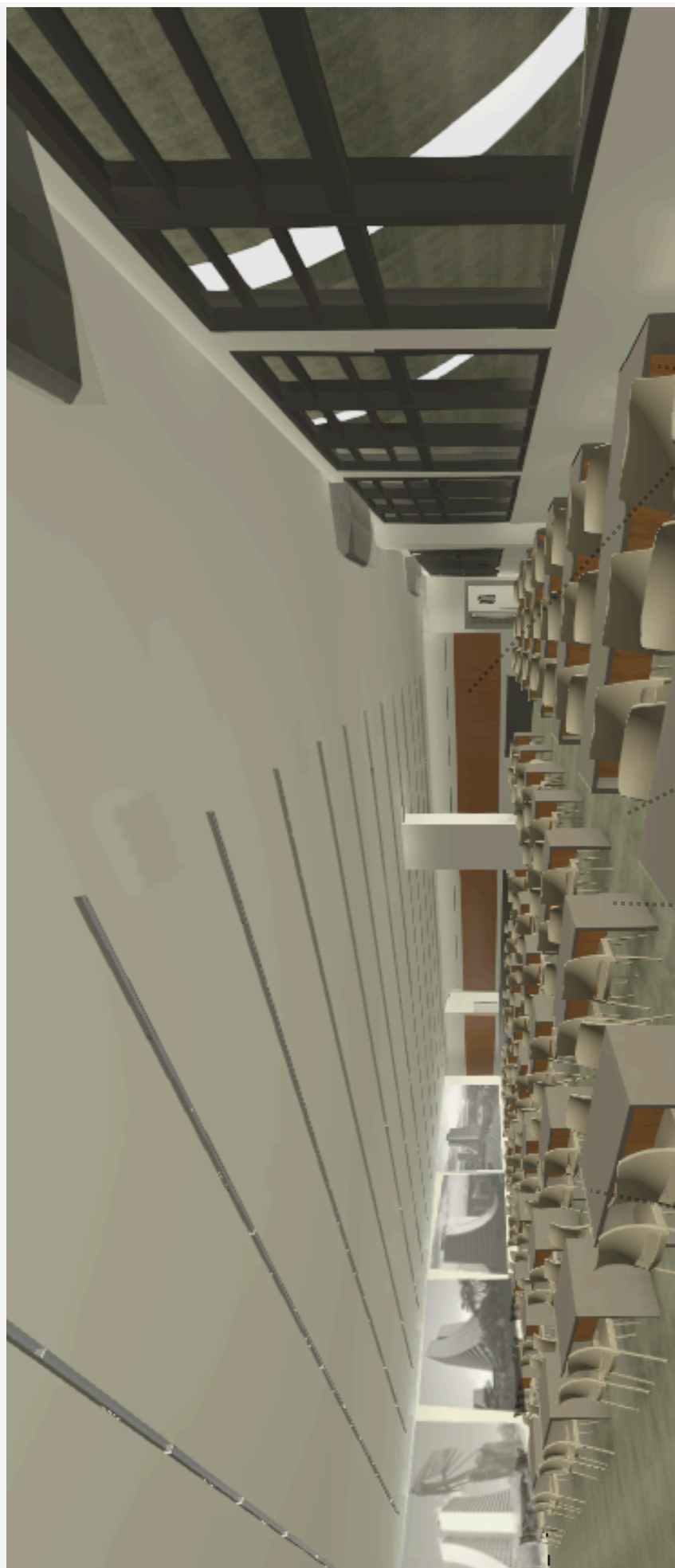
ANEXO II

ESTUDO CONCEITUAL DA AMBIENTAÇÃO DO RESTAURANTE

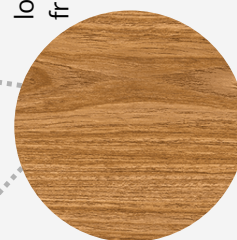


25130000038223

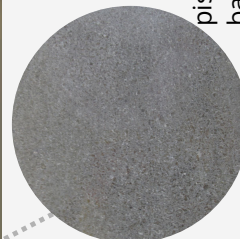
PROPOSTA | RESTAURANTE CAFF



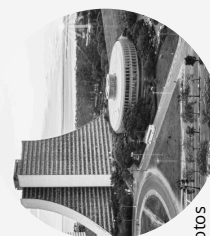
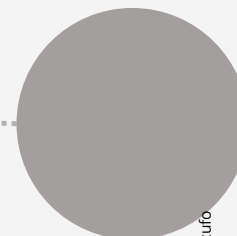
louro
freijó



piso
basalto

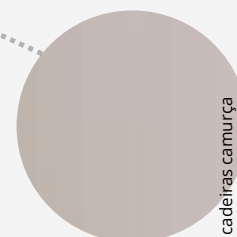


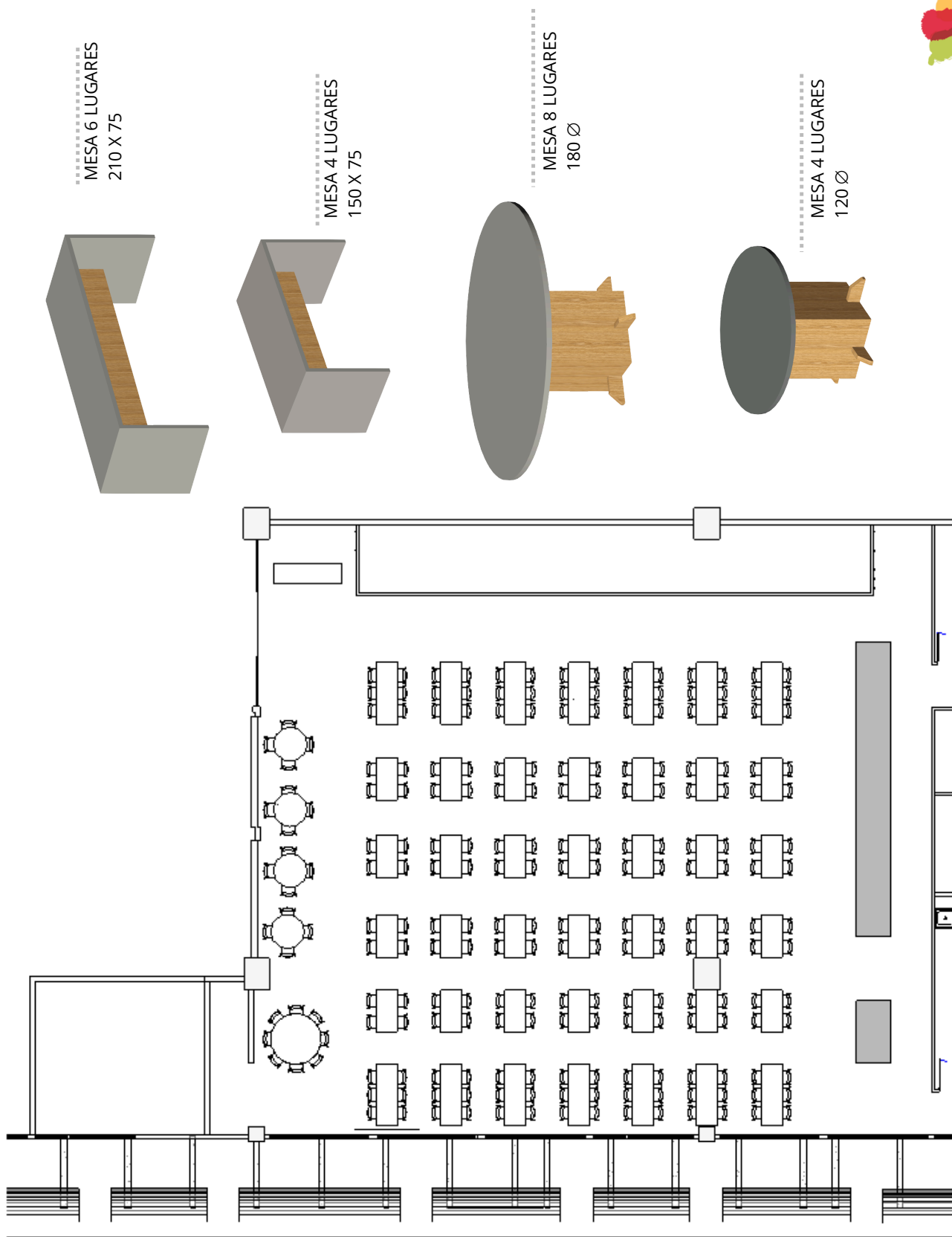
mdf tartufo
duratex



painel com fotos

cadeiras camurça





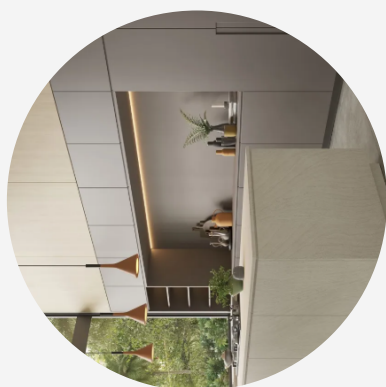


25130000038223

TARTUFO



CADEIRA TRAMONTINA SUMMA
R\$220 REAIS
TOM CAMURÇA





25130000038223



SUGESTÃO DE TINTAS



ANEXO IV

ACORDO DE NÍVEL DE SERVIÇO E PESQUISA DE SATISFAÇÃO



ANEXO IV: ACORDO DE NÍVEL DE SERVIÇO E PESQUISA DE SATISFAÇÃO

1. Das Considerações Iniciais

- 1.1. Após o início da execução contratual, a qualidade dos serviços prestados pela CONCESSIONÁRIA será acompanhada de forma contínua pela CONCEDENTE, por meio dos mecanismos de fiscalização previstos no Contrato e neste Edital e, complementarmente, mediante a aplicação do Acordo de Nível de Serviço (ANS), destinado à aferição sistemática da qualidade dos serviços prestados sob a perspectiva dos usuários e da equipe técnica de fiscalização.
- 1.2. O ANS é implementado por meio da Pesquisa de Satisfação, que é disponibilizada de forma facultativa aos usuários dos serviços de alimentação e, de forma obrigatória, à equipe técnica de fiscalização da CONCEDENTE.
- 1.3. Para cada ciclo de apuração, será considerada apenas uma resposta por usuário, observados os mecanismos de identificação e validação definidos pela Administração, de modo a impedir registros duplicados ou inconsistentes.
- 1.4. A Pesquisa de Satisfação possui natureza complementar aos demais instrumentos de fiscalização contratual, não substituindo as inspeções, auditorias, notificações, registros de ocorrências, aplicação de penalidades ou quaisquer outros mecanismos de controle previstos na legislação, no Contrato ou neste Edital.
- 1.5. A Pesquisa de Satisfação objetiva incentivar o desempenho dos serviços, podendo contemplar critérios destinados a avaliar soluções, tecnologias, práticas operacionais ou melhorias implementadas pela CONCESSIONÁRIA que ultrapassem as exigências mínimas estabelecidas no Contrato e no Termo de Referência, uma vez que a avaliação não constitui fundamento para aplicação de penalidades contratuais, restringindo-se exclusivamente à apuração dos descontos previstos neste Anexo.
- 1.6. Os resultados obtidos na Pesquisa de Satisfação destinam-se à mensuração do desempenho da CONCESSIONÁRIA, ao acompanhamento da qualidade dos serviços prestados, ao estímulo à melhoria contínua e, quando aplicável, à apuração dos efeitos financeiros previstos neste Anexo.



2. Da Forma de Realização da Pesquisa de Satisfação

- 2.1. A Pesquisa de Satisfação será realizada por meio de formulário eletrônico disponibilizado pela Administração, destinado à coleta contínua da percepção dos usuários acerca da qualidade dos serviços prestados pela CONCESSIONÁRIA na execução dos serviços de Restaurante e de Lancheria.
- 2.2. O formulário eletrônico será disponibilizado por meio do Portal do CAFF, mediante autenticação do usuário com suas credenciais institucionais, sendo permitido o registro de apenas uma avaliação por usuário em cada ciclo de apuração.
- 2.3. Durante todo o ciclo de avaliação, a Pesquisa de Satisfação permanecerá aberta para preenchimento pelos usuários habilitados, sendo admitida apenas uma resposta por usuário em cada ciclo de apuração.
- 2.4. Para fins de apuração do desempenho da CONCESSIONÁRIA, serão consideradas exclusivamente as respostas registradas dentro do respectivo ciclo de apuração previsto neste Anexo.
- 2.5. A Administração poderá promover alterações, inclusões ou exclusões de perguntas, bem como adequações no formulário eletrônico da Pesquisa de Satisfação, desde que sejam preservadas as perguntas que compõem a nota geral do Acordo de Nível de Serviço (ANS), previstas neste Anexo.
- 2.6. As alterações promovidas pela Administração não produzirão efeitos retroativos sobre as avaliações já registradas, passando a vigorar exclusivamente para os ciclos de apuração iniciados após sua implementação.
- 2.7. A Administração poderá desconsiderar avaliações que apresentem indícios de duplicidade, utilização indevida de credenciais, fraude, manipulação ou qualquer outra irregularidade que comprometa a confiabilidade dos resultados da Pesquisa de Satisfação, mediante decisão fundamentada da equipe técnica responsável pela fiscalização do contrato.



3. Do cronograma de aplicação

- 3.1. Para fins de apuração do desempenho da CONCESSIONÁRIA no âmbito do Acordo de Nível de Serviço (ANS), as respostas registradas na Pesquisa de Satisfação serão consolidadas em ciclos quadrimestrais, sendo consideradas exclusivamente as avaliações registradas dentro do respectivo período de apuração.
- 3.2. Os ciclos quadrimestrais compreenderão os seguintes períodos:
 - 3.2.1. *1º Quadrimestre: de 01 de janeiro a 30 de abril;*
 - 3.2.2. *2º Quadrimestre: de 01 de maio a 31 de agosto;*
 - 3.2.3. *3º Quadrimestre: de 01 de setembro a 31 de dezembro;*
- 3.3. As avaliações serão iniciadas no primeiro ciclo quadrimestral integralmente posterior à data de início das atividades da CONCESSIONÁRIA. Assim, caso o início das atividades ocorra durante um ciclo em andamento, as avaliações terão início apenas no quadrimestre subsequente.
- 3.4. Encerrado cada ciclo de apuração, a Administração consolidará as avaliações registradas, calculará a nota geral da Pesquisa de Satisfação e a correspondente nota do ANS, observada a metodologia prevista neste Anexo.
- 3.5. A Administração divulgará os resultados consolidados da Pesquisa de Satisfação e a nota do ANS no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados do encerramento de cada ciclo de apuração, ressalvada a ocorrência de situações excepcionais devidamente justificadas.
- 3.6. As notas apuradas em cada ciclo servirão de base para a aplicação dos descontos previstos no ANS durante todo o quadrimestre subsequente àquele em que ocorreu a avaliação, observado o disposto neste Anexo quanto aos efeitos financeiros decorrentes do desempenho da CONCESSIONÁRIA.



4. Da Formação da Nota Geral da Pesquisa de Satisfação

- 4.1. A avaliação de desempenho da CONCESSIONÁRIA será composta por duas parcelas distintas e complementares, correspondentes à avaliação dos usuários e à avaliação técnica da CONCEDENTE, para cada um dos serviços objeto da concessão, observado o disposto neste Anexo.
- 4.2. A avaliação dos usuários será estruturada em critérios de avaliação, compostos por perguntas objetivas destinadas à aferição da percepção dos usuários quanto à qualidade dos serviços prestados.
- 4.3. As perguntas da avaliação dos usuários deverão ser respondidas exclusivamente com as opções "SIM" ou "NÃO", sendo atribuída pontuação de 0,1 (um décimo) ponto para cada resposta "SIM" e 0 (zero) ponto às respostas "NÃO".
- 4.4. A pontuação individual de cada usuário corresponderá à soma das respostas positivas obtidas, podendo variar de 0 (zero) a 4 (quatro) pontos.
- 4.5. A nota da avaliação dos usuários corresponderá à média aritmética das pontuações individuais obtidas por todos os usuários participantes no respectivo ciclo de apuração, permanecendo limitada ao intervalo de 0 (zero) a 4 (quatro) pontos.
- 4.6. A avaliação técnica da CONCEDENTE será composta por 06 (seis) critérios de avaliação, estruturados em 04 (quatro) perguntas objetivas cada, totalizando 24 (vinte e quatro) perguntas.
- 4.7. As perguntas da avaliação técnica deverão ser respondidas exclusivamente com as opções "SIM" ou "NÃO", sendo atribuída pontuação de 0,25 (vinte e cinco centésimos) ponto para cada resposta "SIM" e 0 (zero) ponto para cada resposta "NÃO", podendo a nota da avaliação técnica variar de 0 (zero) a 6 (seis) pontos.
- 4.8. A nota geral da Pesquisa de Satisfação corresponderá à soma da nota da avaliação dos usuários com a nota da avaliação técnica da CONCEDENTE, resultando em pontuação final variando de 0 (zero) a 10 (dez) pontos.



5. Exemplo de formação da nota geral da Pesquisa de Satisfação

5.1. Restaurante:

A) Parcela da pesquisa aos usuários

Usuário	Nº de respostas "SIM" (máx. 40)	Pontuação individual
Usuário 1	30	3,0
Usuário 2	35	3,5
Usuário 3	28	2,8
Usuário 4	37	3,7
Média	—	3,25

B) Parcela da pesquisa à equipe técnica da Administração

Avaliação técnica	Respostas "SIM"	Valor por resposta "SIM"	Nota técnica
Equipe técnica	18	0,25	4,50

C) Nota geral da Pesquisa de Satisfação

Componente	Nota
Média da avaliação dos usuários (0 a 4)	3,25
Nota da avaliação técnica (0 a 6)	4,50
Nota geral da Pesquisa de Satisfação	7,75



6. Dos Efeitos da Pesquisa de Satisfação

- 6.1. Com o objetivo de incentivar a manutenção e o aprimoramento da qualidade dos serviços prestados, os resultados da Pesquisa de Satisfação ensejarão a aplicação de desconto no valor do ônus mensal da concessão.
- 6.2. O desconto aplicável será definido com base na nota geral obtida na Pesquisa de Satisfação, conforme a tabela abaixo:

NOTA GERAL DA PESQUISA DE SATISFAÇÃO	DESCONTO A SER APLICADO
0,00 a 7,99	0%
8,00 a 8,99	10%
9,00 a 9,49	25%
9,50 a 10,00	50%

- 6.3. Os descontos decorrentes dos resultados de pesquisa de satisfação serão aplicados a partir do 5º (quinto) mês de vigência do contrato, após a divulgação do resultado da primeira pesquisa.
- 6.4. Para os períodos subsequentes, a aplicação dos descontos observará os resultados da pesquisa de satisfação realizada no quadrimestre imediatamente anterior.
- 6.5. A nota obtida em cada ciclo permanecerá produzindo efeitos até a divulgação do resultado do ciclo subsequente.



7. Dos Critérios e Perguntas aplicáveis a pesquisa aos usuários para avaliação dos estabelecimentos.

CRITÉRIO 1 – TEMPO E FLUIDEZ DOS SERVIÇOS

#	Perguntas	Sim	Não
1	O tempo transcorrido entre sua entrada na fila do buffet e o acesso aos alimentos foi adequado?		
2	As reposições dos alimentos ocorreram de forma ágil, sem interrupções significativas no atendimento?		
3	A disposição do buffet permitiu o avanço simultâneo da fila pelos dois lados do balcão?		
4	A organização da lancheria permitiu identificar facilmente o local de atendimento e a sequência para realização dos pedidos?		
5	Na lancheria, o tempo entre a realização do pedido e a entrega dos alimentos foi adequado?		

CRITÉRIO 2 – QUALIDADE E APRESENTAÇÃO DOS ALIMENTOS

#	Perguntas	Sim	Não
1	Os alimentos apresentavam aspecto visual adequado, sem sinais aparentes de ressecamento, queima, escurecimento excessivo ou acúmulo anormal de gordura?		
2	Os alimentos quentes e frios estavam em temperatura adequada para consumo?		
3	O buffet do restaurante disponibilizou opções de alimentação saudável, vegetarianas e destinadas às principais restrições alimentares?		
4	A lancheria disponibilizou opções de alimentação saudável, vegetarianas e destinadas às principais restrições alimentares?		
5	A qualidade geral dos alimentos atendeu às suas expectativas?		



CRITÉRIO 3 – HIGIENE E LIMPEZA

#	Perguntas	Sim	Não
1	As louças, talheres e utensílios disponibilizados estavam limpos e em boas condições de uso?		
2	As superfícies do buffet permaneceram limpas durante o atendimento?		
3	As mesas e áreas de consumo permaneceram limpas e organizadas?		
4	Os funcionários demonstraram cuidados adequados de higiene pessoal e manipulação dos alimentos?		
5	A limpeza do ambiente foi realizada continuamente, sem causar desconforto aos usuários?		

CRITÉRIO 4 – ATENDIMENTO E POSTURA DA EQUIPE

#	Perguntas	Sim	Não
1	Os funcionários mantiveram postura profissional durante todo o atendimento?		
2	Os funcionários atenderam os usuários com cordialidade, respeito e atenção?		
3	A comunicação entre os membros da equipe ocorreu de forma respeitosa e organizada?		
4	A equipe demonstrou organização e coordenação durante a execução dos serviços?		
5	Mesmo nos períodos de maior movimento, a equipe manteve padrão adequado de atendimento?		



CRITÉRIO 5 – ATENDIMENTO DOS GARÇONS

#	Perguntas	Sim	Não
1	Foi possível acomodar-se imediatamente após servir-se?		
2	A quantidade de garçons foi suficiente para atender à demanda?		
3	Os garçons mantiveram atenção ao ambiente, respondendo prontamente quando chamados pelos usuários, sem que fosse necessário insistir ou aguardar por tempo excessivo?		
4	Os garçons realizaram a retirada de utensílios e resíduos em tempo adequado?		
5	Mesmo nos períodos de maior movimento, os garçons mantiveram atendimento organizado e profissional?		

CRITÉRIO 6 – PAGAMENTO

#	Perguntas	Sim	Não
1	As principais formas de pagamento (como dinheiro, pix, vale alimentação, cartão de débito e cartão de crédito) estavam disponíveis quando realizou o pagamento?		
2	O tempo de espera na fila para pagamento foi adequado?		
3	O atendimento no caixa ocorreu de forma ágil, sem intercorrências operacionais ou indisponibilidades e com finalização do pagamento em tempo compatível com o fluxo do serviço?		
4	Os valores cobrados estavam claramente informados?		
5	Havia disponível alguma ferramenta de autoatendimento, como “Self-Checkout”, balanças automatizadas, totens para pagamento, controle de acesso ou tecnologias similares que facilitaram e agilizaram o processo de pagamento?		



CRITÉRIO 7 – CONFORTO AMBIENTAL (TEMPERATURA, VENTILAÇÃO, RUÍDO E ILUMINAÇÃO)

#	Perguntas	Sim	Não
1	O ambiente apresentou conforto térmico adequado?		
2	A ventilação e/ou climatização proporcionou condições confortáveis durante sua permanência?		
3	O nível de ruído permitiu realizar a refeição confortavelmente?		
4	A iluminação do ambiente foi adequada para circulação e consumo das refeições?		
5	O ambiente permaneceu livre de odores que causassem impregnação perceptível nas roupas após a refeição?		

CRITÉRIO 8 – EXPERIÊNCIA GERAL DO USUÁRIO, ORGANIZAÇÃO E PREVISIBILIDADE DO SERVIÇO

#	Perguntas	Sim	Não
1	A organização geral do serviço (fluxo de pessoas, disposição dos espaços, atendimento e pagamento), bem como as informações disponibilizadas aos usuários (cardápio, preços, sinalética e orientações operacionais) permitiram o uso do estabelecimento sem confusão ou necessidade de orientações constantes?		
2	Considerando a experiência como um todo, o serviço atendeu ao que era esperado quanto à sua prestação?		
3	Você retornaria a este restaurante para novas refeições?		
4	Você recomendaria este restaurante a colegas ou outros usuários do CAFF?		
5	Os serviços complementares de alimentação, como o atendimento itinerante e as máquinas de venda (<i>vending machines</i>), atenderam adequadamente às suas necessidades quanto à disponibilidade, funcionamento e conveniência?		



8. Dos Critérios e Perguntas aplicáveis a pesquisa à equipe técnica da Administração para avaliação do restaurante.

CRITÉRIO 1 – TEMPERATURA DOS ALIMENTOS

#	PERGUNTA	SIM	NÃO
1	Todos os alimentos quentes aferidos por amostragem encontravam-se a temperatura igual ou superior a 60°C?		
2	Todos os alimentos frios aferidos por amostragem encontravam-se a temperatura igual ou inferior a 5°C?		
3	Existiam registros de controle de temperatura referentes ao dia da avaliação, devidamente preenchidos e assinados pelo responsável técnico?		
4	Os equipamentos destinados à conservação e distribuição dos alimentos encontravam-se em funcionamento adequado, mantendo as temperaturas compatíveis com as exigências sanitárias?		

CRITÉRIO 2 – IDENTIFICAÇÃO E RASTREABILIDADE

#	PERGUNTA	SIM	NÃO
1	Todos os alimentos e preparações armazenados na operação encontravam-se devidamente identificados com data de manipulação e prazo de validade, quando aplicável?		
2	Foi possível identificar a origem dos alimentos selecionados por amostragem mediante registros apresentados pela empresa?		
3	Os registros de recebimento de gêneros alimentícios encontravam-se atualizados e disponíveis para consulta?		
4	Os alimentos armazenados e as preparações produzidas apresentavam identificação compatível com os registros de controle e rastreabilidade disponibilizados pela concessionária?		



CRITÉRIO 3 – ARMAZENAMENTO

#	PERGUNTA	SIM	NÃO
1	Nenhum alimento encontrava-se armazenado diretamente sobre o piso?		
2	Os alimentos estavam armazenados em local livre de resíduos, materiais de limpeza ou produtos não alimentícios, acondicionados com tampa, embalagem ou proteção física contra contaminação?		
3	Os alimentos armazenados encontravam-se apoiados em prateleiras, estrados ou equipamentos apropriados, com as câmaras frias, refrigeradores e freezers apresentando identificação visível da temperatura de operação?		
4	Os alimentos encontravam-se armazenados de forma organizada, respeitando a segregação entre alimentos crus, preparados e prontos para consumo, evitando riscos de contaminação cruzada?		

CRITÉRIO 4 – MANIPULAÇÃO E HIGIENE

#	PERGUNTA	SIM	NÃO
1	Todos os manipuladores observados durante a avaliação utilizavam proteção adequada para os cabelos e encontravam-se sem barba, adornos pessoais, maquiagem aparente e unhas pintadas ou longas?		
2	Havia lavatório exclusivo, com disponibilidade de sabonete líquido e papel-toalha, para higienização das mãos nas áreas de manipulação?		
3	Os banheiros e vestiários não possuíam acesso direto às áreas de preparo e armazenamento de alimentos?		
4	Durante a fiscalização, as práticas de manipulação dos alimentos observadas estavam em conformidade com os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) e com as normas sanitárias aplicáveis?		



25130000038223



GOVERNO DO ESTADO
RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DE PLANEJAMENTO,
GOVERNANÇA E GESTÃO



CRITÉRIO 5 – ESTRUTURA TÉCNICA E DOCUMENTAL

#	PERGUNTA	SIM	NÃO
1	Foi apresentado responsável técnico legalmente habilitado para a atividade?		
2	O quantitativo e a distribuição dos empregados presentes na data da fiscalização mostraram-se compatíveis com o Plano de Operação aprovado pela Administração?		
3	Foram apresentados os documentos técnicos, de controle sanitário e operacional, previstos pela RDC216/2004 (Manual de Boas Práticas, Procedimentos Operacionais Padronizados e Planilhas de Controle), registrados e assinados pelo responsável técnico habilitado?		
4	Os documentos apresentados encontravam-se vigentes na data da avaliação?		

CRITÉRIO 6 – CUMPRIMENTO DAS OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS

#	PERGUNTA	SIM	NÃO
1	Os serviços permaneceram em funcionamento contínuo, sem fechamento não autorizado ou interrupções indevidas?		
2	Os horários mínimos de funcionamento previstos no Contrato e no Termo de Referência foram integralmente cumpridos?		
3	Os preços praticados respeitaram os limites máximos estabelecidos no Contrato?		
4	Os cardápios disponibilizados aos usuários estavam em conformidade com o cardápio mínimo aprovado pela Administração?		



9. Das disposições finais

- 9.1. Poderão ser incluídas outras perguntas ou campos destinados à coleta de informações, relacionados à prestação do serviço, na Pesquisa de Satisfação, contudo, para a formação da nota geral da Pesquisa de Satisfação, apenas as respostas atreladas aos critérios e perguntas deste Anexo serão consideradas.
- 9.2. Caso seja identificado qualquer indício de tentativa de fraude ao sistema de avaliação, a concessão de qualquer desconto ao ônus mensal da concessão será imediatamente suspensa, por tempo indeterminado, até que a situação seja devidamente averiguada pela equipe técnica da Administração.
- 9.3. Em casos de eventuais indisponibilidades de acesso dos usuários à Pesquisa de Satisfação, bem como nos casos em que houver erro no preenchimento do formulário que inviabilize a contabilização das respostas, não haverá ônus para a Administração, tampouco qualquer tipo de reparação ou indenização devida à CONCESSIONÁRIA.



TERMO DE REFERÊNCIA

CONCESSÃO DE ÁREAS PARA OPERAÇÃO DE UM RESTAURANTE E DE UMA LANCHERIA NO COMPLEXO DO CENTRO ADMINISTRATIVO FERNANDO FERRARI

1. OBJETO

1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto a concessão onerosa de uso de áreas públicas localizadas no Centro Administrativo Fernando Ferrari – CAFF, destinadas exclusivamente para a instalação e a operação de:

1.1.1. Restaurante: Área com 728,46 m².

1.1.2. Lancheria: Área com 81,64 m².

1.2. A concessão será licitada e adjudicada em lote único, compreendendo simultaneamente a operação do restaurante e da lancheria.

1.3. A concessão compreenderá a exploração comercial do serviço de alimentação, mediante pagamento de Outorga Mensal ao Estado, observando-se os padrões mínimos de qualidade, desempenho e segurança sanitária definidos neste Termo de Referência.

1.4. Os serviços de nutrição e alimentação pretendidos com a concessão destinam-se ao atendimento dos servidores e usuários do Centro Administrativo Fernando Ferrari (CAFF).

1.5. Nos espaços concedidos deverão ser instalados um Restaurante e uma Lancheria, com oferta de alimentos nas seguintes modalidades:

1.5.1. Restaurante - Buffet por quilo: Variedade de preparações quentes, saladas e acompanhamentos, permitindo ao usuário a composição do prato, cujo valor será cobrado pelo peso, com teto de cobrança.

1.5.2. Restaurante - Buffet livre: Consumo à vontade mediante preço fixo, respeitando os padrões de qualidade e segurança alimentar. O preço fixo do *Buffet* Livre corresponde ao teto de 600g cobrado pelo *Buffet* por quilo.

1.5.3. Lancheria: Oferta de lanches diversos, incluindo alternativas para pessoas com restrições alimentares, como celíacos, intolerantes à lactose, diabéticos e vegetarianos. Também deverão ser oferecidos cafés diversos, sucos e refrigerantes, inclusive através de serviço itinerante, diretamente nas dependências dos prédios do CAFF e da SEDUC, conforme especificado neste Termo.



1.5.4. Vending Machines: Fornecimento de equipamentos automáticos que disponibilizam produtos prontos para o consumo, como snacks, bebidas e outros alimentos, sem a necessidade de atendimento presencial.



2. JUSTIFICATIVA

- 2.1.** O contrato atualmente vigente com a empresa responsável pelos serviços de alimentação no Complexo do CAFF tem término previsto para 08 de agosto de 2026, sendo necessário novo processo licitatório para possibilitar a continuidade da prestação dos serviços de alimentação nas dependências do CAFF.
- 2.2.** O deslocamento dos servidores entre o local de trabalho e suas residências durante o intervalo de almoço representa uma dificuldade logística, reforçando a necessidade de oferecer um serviço de alimentação nas próprias dependências do local de trabalho. A pausa para almoço é fundamental para preservação da saúde e para a regularidade das refeições.
- 2.3.** A oferta de serviço de alimentação no local de trabalho contribui para maior agilidade no atendimento, promove o bem-estar dos servidores, reduz atrasos no retorno às atividades laborais e contribui para melhoria da produtividade.
- 2.4.** Conforme estabelecido no Estudo Técnico Preliminar – ETP, a escolha pela concessão de áreas para operação de um restaurante e de uma lancheria nas dependências do Centro Administrativo Fernando Ferrari, se fundamenta por ser a alternativa mais vantajosa para a Administração Pública, pois alinha o uso racional do espaço público, otimiza recursos disponíveis, facilita o acesso aos serviços de alimentação, proporciona um novo ambiente para o consumo de alimentos e para a convivência dos servidores e usuários do CAFF, além de evitar custos diretos ao Estado.
- 2.5.** A escolha fundamenta-se, inicialmente, no caráter essencial do serviço de alimentação para os usuários do complexo, contribuindo diretamente para a otimização do tempo de intervalo, aumento da produtividade e melhoria das condições de bem-estar e segurança, evitando deslocamentos externos.
- 2.6.** Conforme evidenciado no Estudo Técnico Preliminar, do ponto de vista técnico e de mercado, a alternativa selecionada demonstrou-se superior às demais por:
- 2.6.1.** Aproveitar e valorizar o espaço público sem gerar custos diretos à Administração;
 - 2.6.2.** Eliminar limitações operacionais identificadas no modelo atual, especialmente quanto ao acesso à lancheria;
 - 2.6.3.** Ampliar a acessibilidade e a conveniência aos usuários, com oferta de serviços em locais mais adequados dentro do complexo;
 - 2.6.4.** Criar ambiente adicional de convivência, agregando valor ao espaço institucional.



- 2.6.5.** Apresentar viabilidade técnica e operacional comprovada, com capacidade de atendimento à demanda estimada de cerca de 400 refeições diárias.
- 2.6.6.** Apresentar aderência às práticas de mercado identificadas no levantamento de mercado realizado no Estudo Técnico Preliminar;
- 2.6.7.** Não implica custos diretos para a Administração Pública, exceto aqueles relacionados à melhoria da infraestrutura da área, mas que são inerentes à atividade de manutenção e qualificação dos espaços;
- 2.6.8.** Gera receita por meio da outorga;
- 2.6.9.** Estimula a eficiência e a qualidade por meio da competição e da gestão privada.



3. CARACTERIZAÇÕES DO LOCAL

3.1. O Complexo do Centro Administrativo Fernando Ferrari - CAFF é um importante espaço para a Administração Pública do Estado do RS, abrigando 20 Secretarias de Estado, além de Gabinete da Casa Civil, Gabinetes do Governador e Gabinete do Vice-Governador. O local conta com uma população fixa de aproximadamente 5500 servidores e um fluxo diário de aproximadamente 6000 pessoas, entre fixos e flutuantes.

3.2. A concessão pretendida objetiva a destinação de áreas para operação de serviços de alimentação nas dependências do Complexo do CAFF, conforme:

3.2.1. Restaurante: Área de 728,46m² localizada no 2º andar do prédio anexo ao Centro Administrativo Fernando Ferrari, situado na Avenida Borges de Medeiros, n.º 1501, em Porto Alegre, RS. A localização exata pode ser visualizada no croqui presente no anexo I deste documento.

3.2.1.1. O zoneamento do espaço do restaurante compreende:

RESTAURANTE	
Ocupação	Área (m ²)
Cozinha	266,01
Salão de Refeições	462,45
TOTAL	728,46

3.2.2. Lancheria: Área de 81,64 m² localizada no térreo do prédio anexo ao Centro Administrativo Fernando Ferrari, situado na Avenida Borges de Medeiros, n.º 1501, em Porto Alegre, RS. A localização exata pode ser visualizada no croqui presente no anexo I deste documento.

3.2.2.1. O zoneamento do espaço da lancheria compreende:

LANCHERIA	
Ocupação	Área (m ²)
Atendimento/Preparo	37,79
Salão de Refeições	43,85
TOTAL	81,64

3.3. A CONCEDENTE entregará os espaços livres, desocupados e em plenas condições para habitação da CONCESSIONÁRIA.



- 3.4.** As mesas e cadeiras para o salão de refeições do restaurante serão fornecidas pela CONCEDENTE em padrão próprio, compatível com o layout arquitetônico proposto, conforme demonstrado no Anexo II.
- 3.5.** Eventuais adições ou substituições destes móveis ficarão a cargo da CONCESSIONÁRIA, desde que submetidos à aprovação da fiscalização do contrato.
- 3.6.** A licitante deverá declarar o pleno conhecimento do objeto da contratação, para tanto, a vistoria das áreas de concessão poderá ser agendada através do e-mail dicae@spgg.rs.gov.br.
- 3.7.** Após a contratação, caberá à CONCESSIONÁRIA executar todas as adequações operacionais necessárias para os empreendimentos, incluindo o fornecimento e a instalação de equipamentos e a emissão de toda a documentação, conforme exigências legais e técnicas aplicáveis, garantindo a eficiência do fluxo operacional.



4. HORÁRIOS DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

4.1. A prestação dos serviços do restaurante e da lancheria deverá ocorrer de segunda-feira a sexta-feira, no endereço indicado no item 3 desse Termo, durante todo o período de vigência do Contrato de Concessão, respeitando os seguintes horários:

4.1.1. Recebimento de insumos: das 7h às 10h

4.1.2. Restaurante: Operar, no mínimo, de segunda a sexta-feira, com o fornecimento de almoço obrigatoriamente entre 11h e 14h30.

4.1.3. Lancheria: aberta aos usuários no mínimo das 8h às 19h, de forma ininterrupta.

4.1.4. Descarte dos resíduos: até as 10h e a partir das 15h.

4.2. Os serviços deverão ser prestados nos dias e horários definidos neste Termo, podendo ser alterados mediante comum acordo entre as partes, desde que formalizado.



5. DESCRIÇÃO GERAL DA SOLUÇÃO

- 5.1.** O presente instrumento tem como objeto a concessão onerosa de uso de espaços públicos para a implantação, a operação, a administração e a exploração comercial de serviços de alimentação através da operação de um restaurante e de uma lancheria nas dependências do Complexo do CAFF. O serviço será destinado ao atendimento de servidores públicos, de colaboradores, de visitantes e ao público em geral do complexo.
- 5.2.** A solução contratada compreende todas as etapas do ciclo de vida da concessão, desde a implantação do serviço de alimentação, com as devidas adaptações na infraestrutura física e operacional, obtenção de todas as licenças, alvarás e autorizações legais obrigatórias, passando pela operação contínua dos serviços de alimentação, com fornecimento de refeições e lanches, observando padrões adequados de qualidade, higiene, segurança alimentar e preços compatíveis com os praticados no mercado até a manutenção preventiva e corretiva de todos os bens, equipamentos e instalações utilizadas na prestação do serviço com o encerramento da concessão, através da desocupação e entrega do espaço à Administração, nas condições estabelecidas no contrato em conformidade com o laudo de vistoria final.
- 5.3.** A CONCESSIONÁRIA deverá realizar monitoramento e registro das temperaturas de armazenamento, conservação, preparo e distribuição dos alimentos, em conformidade com a RDC ANVISA nº 216/2004 e demais normas aplicáveis.
- 5.4.** A CONCESSIONÁRIA deverá manter registros que permitam identificar fornecedores e origem dos gêneros alimentícios utilizados na operação.
- 5.5.** A CONCESSIONÁRIA deverá manter Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) atualizados e compatíveis com a operação.
- 5.6.** A CONCESSIONÁRIA deverá manter responsável técnico legalmente habilitado durante toda a vigência contratual, quando exigido pela legislação aplicável.
- 5.7.** A CONCESSIONÁRIA deverá possuir e manter válidas todas as licenças, alvarás e autorizações exigidas pelos órgãos competentes para funcionamento da atividade.
- 5.8.** A CONCESSIONÁRIA será integralmente responsável por:
- 5.8.1.** Implantação Operacional:
- 5.8.1.1.** Instalação de todos os equipamentos necessários;
 - 5.8.1.2.** Adequação às normas sanitárias;
 - 5.8.1.3.** Licenciamento junto à vigilância sanitária;



5.8.1.4. Obtenção de alvarás e autorizações legais.

5.8.2. Operação Completa do Serviço:

- 5.8.2.1. Aquisição de insumos;
- 5.8.2.2. Preparo e fornecimento de alimentos;
- 5.8.2.3. Atendimento ao público;
- 5.8.2.4. Gestão de caixa;
- 5.8.2.5. Limpeza e higienização;
- 5.8.2.6. Gestão de resíduos;
- 5.8.2.7. Manutenção preventiva e corretiva de equipamentos próprios;
- 5.8.2.8. Manutenção preventiva e corretiva de instalações relacionadas.

5.8.3. Recursos Humanos:

- 5.8.3.1. Contratação de equipe técnica qualificada;
- 5.8.3.2. Fornecimento de uniformes e EPIs;
- 5.8.3.3. Cumprimento da legislação trabalhista;
- 5.8.3.4. Manutenção de quadro suficiente para evitar filas excessivas;

5.9. Modelo de Funcionamento:

5.9.1. Restaurante:

- 5.9.1.1. Deverá operar, no mínimo, de segunda a sexta-feira, com o fornecimento de almoço obrigatoriamente entre 11h e 14h30;
- 5.9.1.2. Demanda histórica estimada: 400 refeições/dia;
- 5.9.1.3. Modalidades admitidas: *Buffet* livre e *Buffet* por quilo;
- 5.9.1.4. Deverão ser oferecidas opções protéicas variadas, opção vegetariana diária, opções para restrições alimentares (sem glúten, sem lactose, etc.), saladas, acompanhamentos, sobremesa e bebidas não alcoólicas;
- 5.9.1.5. É vedada a comercialização de bebidas alcoólicas.

5.9.2. Lancheria:

- 5.9.2.1. Funcionamento mínimo de segunda a sexta-feira, das 8h às 19h;
- 5.9.2.2. Cardápio Básico;
- 5.9.2.3. Deverá oferecer lanches quentes e frios, sanduíches, salgados, bebidas não alcoólicas, café e similares, além de opções para restrições alimentares (sem glúten, sem lactose, etc.).



5.9.2.4. Serviços de *Vending Machines*.

5.10. Padrões Mínimos de Qualidade:

5.10.1. A solução contratada deverá observar todas as normas sanitárias vigentes, em especial:

5.10.1.1. RDC 216/2004 – ANVISA,

5.10.1.2. Portarias da Vigilância Sanitária Estadual;

5.10.1.3. Manual de Boas Práticas.

5.10.2. A solução contratada deverá obedecer aos padrões operacionais:

5.10.2.1. Tempo máximo de espera em horário de pico: 8 minutos;

5.10.2.2. Reposição contínua no *Buffet*;

5.10.2.3. Controle e registro de temperatura de alimentos;

5.10.2.4. Registro de rastreabilidade de insumos.

5.10.3. São critérios de qualidade do atendimento:

5.10.3.1. Cordialidade;

5.10.3.2. Agilidade;

5.10.3.3. Uniformização padronizada;

5.10.3.4. Identificação funcional visível.

5.11. As especificações técnicas para a execução dos serviços de alimentação serão detalhadas nos itens subsequentes. Estima-se o fornecimento de aproximadamente 400 refeições diárias, número que possui caráter meramente estimativo baseado nos fornecimentos de anos anteriores, não configurando qualquer obrigação, atual ou futura, por parte da Administração.



6. DISPOSIÇÕES GERAIS PARA OPERAÇÃO DO RESTAURANTE:

- 6.1.** O restaurante deverá operar mediante sistema de *Buffet* duplo, permitindo o avanço síncrono por ambos os lados do balcão de distribuição, o atendimento simultâneo e a redução do tempo de espera dos usuários.
- 6.2.** O preparo dos alimentos deverá seguir rigorosamente as melhores práticas e técnicas de culinária, observando os padrões estabelecidos de higiene e segurança alimentar, conforme a legislação sanitária vigente e as normas de boas práticas aplicáveis ao serviço de alimentação.
- 6.3.** Todos os gêneros, condimentos, acompanhamentos ou quaisquer outros ingredientes utilizados na elaboração das refeições deverão ser de primeira qualidade e estar em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação. Esses itens estarão sujeitos à fiscalização do Contrato da Administração, conforme as normas da legislação sanitária vigente, especialmente no que se refere às “Boas Práticas para Serviços de Alimentação”.
- 6.4.** É obrigatória a informação clara ao consumidor sobre os ingredientes utilizados no preparo dos alimentos, com destaque para a presença de substâncias que possam representar risco a pessoas com restrições alimentares, como glúten, lactose, açúcar, amendoim, entre outros.
- 6.5.** É vedado o reaproveitamento de alimentos preparados para o consumo diário, sendo obrigatória sua utilização no mesmo dia de preparo e, caso haja sobras, sua destinação deverá ocorrer de forma adequada, em conformidade com as normas sanitárias vigentes. Em nenhuma hipótese será permitido o reaproveitamento de sobras de refeições. A CONCESSIONÁRIA deverá manter registros e comprovar, sempre que for solicitada pela Fiscalização, a destinação correta e regular das sobras, conforme exigido pela legislação aplicável.
- 6.5.1.** Sem prejuízo da vedação ao reaproveitamento de alimentos já distribuídos ou expostos ao consumo dos usuários, a CONCESSIONÁRIA deverá promover, sempre que tecnicamente viável, observadas as condições sanitárias aplicáveis, a doação gratuita de gêneros alimentícios e de excedentes de alimentos aptos ao consumo humano.
- 6.5.2.** A doação deverá observar integralmente a Lei Estadual nº 15.390/2019, o Decreto Estadual nº 56.663/2022, a RDC ANVISA nº 216/2004, a Portaria SES/RS nº 799/2023 e demais normas sanitárias vigentes.
- 6.5.3.** Poderão ser destinados à doação alimentos preparados ou gêneros alimentícios que mantenham condições adequadas de qualidade, segurança e consumo, desde que não tenham



sido considerados impróprios pela fiscalização sanitária ou pela responsável técnica da CONCESSIONÁRIA.

6.5.4. É expressamente vedada a doação ou reutilização de alimentos já distribuídos para consumo individual ou coletivo, inclusive restos de pratos, bandejas ou mesas, nos termos do art. 12 do Decreto Estadual nº 56.663/2022.

6.5.5. O transporte dos alimentos destinados à doação deverá ocorrer no menor tempo possível e em condições adequadas de higiene e conservação, observadas as temperaturas exigidas para alimentos quentes, refrigerados ou congelados, conforme a legislação aplicável.

6.5.6. A responsável técnica da CONCESSIONÁRIA deverá avaliar e autorizar a destinação dos alimentos excedentes, assegurando que a medida não comprometa a segurança alimentar e nutricional dos beneficiários.

6.6. Sempre que solicitado pelo Gestor do Contrato ou pela Fiscalização, a CONCESSIONÁRIA deverá apresentar as notas fiscais que comprovem a origem dos produtos utilizados no preparo das refeições, devendo manter registro organizado e atualizado com a identificação dos fornecedores, datas de aquisição, prazos de validade dos produtos e respectivos comprovantes fiscais, os quais deverão estar disponíveis para consulta imediata em conformidade com as normas contratuais e sanitárias vigentes.

6.7. Deverá ser evitado o uso de condimentos ou temperos de sabor acentuado (especiarias) no preparo das refeições, bem como os temperos industrializados que contenham glúten em sua composição ou apresentarem teor excessivo de sódio. Tais itens poderão ser oferecidos separadamente, de forma opcional, para uso individual dos usuários.

6.8. A gordura utilizada no preparo dos alimentos deverá ser exclusivamente de origem vegetal, sendo proibido o seu reaproveitamento. Deverá ser utilizado óleo, sem gordura trans, em conformidade com as normas nutricionais.

6.9. Em conformidade com as normas de segurança sanitária, deverá ser disponibilizado álcool em gel para higienização das mãos dos usuários antes do autosserviço no *Buffet*, sendo obrigatório que o dispensador esteja posicionado em local de fácil acesso e ampla visibilidade, de modo a incentivar o uso.

6.10. A CONCESSIONÁRIA fornecerá, gratuitamente, todos os produtos descartáveis necessários aos usuários, tais como guardanapos de papel absorventes, palitos de madeira.



- 6.11.** A CONCESSIONÁRIA disponibilizará sob forma de sachê: sal, azeite de oliva extravirgem com acidez igual ou menor que 0,5 e 0,2, vinagre balsâmico e palitos.
- 6.12.** Os serviços prestados nas dependências da cozinha do restaurante devem ser exercidos por funcionários com funções específicas a eles atribuídas, sendo proibidos de fazer serviços paralelos, como: fazer limpeza e manipular alimentos ao mesmo tempo, na sua rotina.
- 6.13.** A refeição servida pelo restaurante, na modalidade *Buffet* (autoatendimento), deverá ser devidamente pesada e cobrada com base no peso dos alimentos, expresso em quilogramas (Kg). A partir de 600 (seiscentos) gramas, a refeição deverá ser oferecida pelo valor fixo correspondente ao preço de 600g, caracterizando-se como *Buffet* livre.
- 6.14.** A CONCESSIONÁRIA deverá enviar à Fiscalização, com, no mínimo, 07 (sete) dias de antecedência, a programação mensal dos cardápios das refeições a serem servidas, nos dias úteis do mês seguinte.
- 6.15.** O cardápio será submetido à apreciação e aprovação pela fiscalização e, posteriormente, encaminhado à Assessoria de Comunicação da Administração, para que seja disponibilizado aos usuários do restaurante pelo portal da intranet.
- 6.16.** As alterações nos cardápios poderão ser feitas por conveniência ou necessidade de qualquer uma das partes, desde que haja concordância prévia da outra parte.
- 6.17.** O cardápio diário deverá apresentar a assinatura do(a) Nutricionista responsável por sua elaboração, devidamente identificado(a) com nome completo e nº de registro no Conselho Regional de Nutrição, e deverá ser afixado em local visível na entrada do restaurante, para a devida informação aos comensais.
- 6.18.** Na elaboração dos cardápios, deverá ser observada rigorosa compatibilidade estacional, não sendo aconselhável a adoção de pratos inadequados às épocas de frio e calor. Além disso, deverá ser observada a sazonalidade dos alimentos, especialmente às frutas, priorizando aquelas em época de colheita, tanto por sua qualidade nutricional quanto pelo melhor custo-benefício.
- 6.19.** Todos os alimentos disponibilizados para consumo deverão possuir identificação visível contendo, no mínimo, a denominação do produto.
- 6.20.** Deverá ser disponibilizada, de forma clara e visível, a identificação nominal de todas as preparações expostas no *Buffet* de refeições e nos lanches, devendo o cardápio indicar, obrigatoriamente, a presença de ingredientes que possam causar restrições alimentares ou



alergias, tais como: glúten, lactose e amendoim, bem como informar quando a preparação for *diet*, ou seja, adequada para dietas com restrição de açúcar.

- 6.21.** As informações disponibilizadas aos usuários deverão corresponder efetivamente ao alimento ofertado.
- 6.22.** A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar diariamente opções vegetarianas e opções compatíveis com dietas restritivas.
- 6.23.** A área de produção de alimentos preparados “sem glúten” deve ser separada e isolada fisicamente das demais áreas. Essa área deve ser dotada de equipamentos, móveis e utensílios utilizados na etapa de preparação de alimentos “sem glúten” exclusivos para essa finalidade, inclusive fritadeiras, bem como os óleos e gorduras utilizados na produção de alimentos preparados “sem glúten”. A área de produção dos alimentos preparados “sem glúten” deve ser dotada de pia exclusiva provida com produtos saneantes para higienização dos equipamentos e utensílios, panos de limpeza e esponjas, de modo a evitar a contaminação cruzada por glúten. O preparo de alimentos sem glúten deve seguir as diretrizes da Portaria SES nº 799/2023.
- 6.24.** Quando o serviço de alimentação preparar alimentos “sem glúten” o responsável pela manipulação dos alimentos, além do curso de capacitação em boas práticas para serviços de alimentação, deve ser submetido à capacitação em boas práticas de manipulação de alimentos preparados “sem glúten” e doença celíaca. O curso deve ser ministrado por profissionais de nível superior da área de alimentos.
- 6.25.** A CONCESSIONÁRIA deverá afixar em local visível do restaurante a tabela de preços do *Buffet* livre e a quilo, os quais deverão ser compatíveis com o preço licitado.
- 6.25.1.** O **Buffet** deverá ser composto de no mínimo:
- 6.25.1.1. 02 (dois) tipos de arroz;
 - 6.25.1.2. 01 (um) tipo de feijão;
 - 6.25.1.3. 02 (dois) tipos de leguminosa;
 - 6.25.1.4. 04 (quatro) guarnições;
 - 6.25.1.5. 03 (três) proteínas;
 - 6.25.1.6. 05 (cinco) tipos de saladas
 - 6.25.1.7. 03 (três) tipos de sobremesa
 - 6.25.1.8. 02 (dois) tipos de fruta.



- 6.26.** Diariamente, deverão ser oferecidas preparações saudáveis, elaboradas com alimentos integrais, com baixo teor de gordura e preferencialmente preparadas grelhadas e/ou assadas. No restaurante, fica proibido o uso de alimentos ultraprocessados, como preparações congeladas prontas para consumo, embutidos (como salsichas e presunto) e produtos com excesso de aditivos químicos, corantes, conservantes ou realçadores de sabor.
- 6.27.** Deverá ser fornecida uma opção diária de sopa, **sem custo adicional ao comensal**. A sopa deverá ser servida em prato com capacidade de, no mínimo, 250 (duzentos e cinquenta) ml, com, no mínimo, 02 (dois) acompanhamentos, tais como: pão torrado, queijo ralado, tempero verde ou ovo picado. A sopa será, preferencialmente, à base de verduras e legumes, com baixo teor de gordura. Sua composição poderá variar entre: legumes, verduras, massas, leguminosas e proteínas magras, incluindo também opções cremosas, tais como as de ervilha, palmito, tomate, entre outras, conforme definido no cardápio. Não deverá ser utilizado bacon, manteiga, margarina e creme de leite em sua preparação.
- 6.28.** Todos os insumos deverão ser entregues no restaurante, devidamente acondicionadas, transportadas em ambiente refrigerado, sendo que deverão ser obrigatoriamente do tipo "limpo", isto é, isentos de nervuras, gorduras e aparas de qualquer espécie;
- 6.29.** É dever da CONCESSIONÁRIA verificar a procedência de todos os produtos adquiridos, com especial atenção aos de origem animal, como as carnes, que deverão, obrigatoriamente, ter passado por inspeção do serviço de fiscalização sanitária em sua origem.
- 6.30.** As opções de refeições sugeridas neste Termo de Referência representam o padrão mínimo aceitável, sendo facultado à CONCESSIONÁRIA oferecer mais opções, desde que compatíveis com os critérios de qualidade e equilíbrio nutricional estabelecidos.
- 6.31. Restaurante: Guarnições Básicas**
- 6.31.1.** Deverão ser oferecidos 05 (cinco) tipos de **guarnições básicas**:
- 6.31.1.1.** 02 (dois) tipos de arroz (branco ou parboilizado e integral);
 - 6.31.1.2.** 02 (dois) tipos de leguminosas (feijão e lentilha);
 - 6.31.1.3.** 01 (um) preparação com legumes.
- 6.31.2.** Deverão ser oferecidos 02 (dois) tipos de **arroz**, sendo 01 (um) do tipo branco ou parboilizado e 01 (um) do tipo integral. Poderão ser oferecidas outras preparações à base de arroz, contudo as suas variações de preparo (arroz de forno, risoto, arroz à grega, arroz de carreteiro) não substituem o arroz branco e o integral.



6.31.3. Poderão ser oferecidos diferentes tipos de **feijão**, como feijão-preto ou feijões de cor (vermelho, branco, carioca, manteiga, mulatinho), preparados de forma tradicional e simples, sem adição de carnes e utilizando apenas temperos naturais. É permitida a oferta de variações no preparo do feijão (como feijoada, feijão-mexido, caldo de feijão, entre outros). Contudo, essas variações não substituem o feijão tradicional e deverão ser servidas, no mínimo, 02 (duas) vezes por mês, podendo se repetir no máximo uma vez a cada 05 (cinco) dias.

6.31.4. É vedada a utilização de tempero pronto com glúten e outros industrializados no preparo do feijão, devendo ser utilizado temperos naturais, como por exemplo: alho, cebola, louro e cebolinha.

6.31.5. Preferencialmente, não deverá ser adicionadas carnes no feijão (exceto para constituir a feijoada), como por exemplo: bacon, charque ou carne seca, linguiça, bisteca, lombinho. Quando houver adição de carnes no feijão, deverá ser oferecida, paralelamente uma guarnição equivalente sem carne.

6.31.6. Deverá ser ofertado, diariamente, 01 (um) tipo de **leguminosa** (soja, lentilha, grão-de-bico, entre outros).

6.31.7. Deverá ser oferecida, diariamente, 01 (uma) guarnição composta por legumes, isenta de carboidratos convencionais, tais como arroz, massas e farinhas. Exemplos de preparações que atendem a essa exigência incluem, mas não se limitam a: batata-doce cozida ou assada, legumes salteados na manteiga, abóbora assada com temperos naturais, quibebe, couve-flor gratinada, espaguete de abobrinha, *ratatouille*, entre outros.

6.32. Restaurante: Proteínas

6.32.1. Deverão ser ofertados diariamente 03 (três) tipos de **preparações protéicas**, sendo:

6.32.1.1. 01 (uma) à base de carne vermelha;

6.32.1.2. 01 (uma) à base de carne branca (frango ou peixe);

6.32.1.3. 01 (uma) preparação vegetariana, podendo ser à base de soja ou outra fonte de proteína que não seja de origem animal.

6.32.2. Serão admitidas as seguintes opções de carnes:

6.32.2.1. Carne bovina: cortes nobres como entrecoste, contrafilé, picanha, filé mignon, alcatra, coxão de dentro e patinho;

6.32.2.2. Carne suína: filé, picanha, alcatra e lombo;

6.32.2.3. Carne branca: peito, coxa e sobrecoxa de frango ou filé de peixe.



6.32.3. As carnes poderão ser preparadas por meio de grelhado, cozimento ou assado. Deverá haver variação na composição dos pratos protéicos, sendo vedada a repetição da mesma tipologia de proteína (carne bovina, carne suína ou carne branca) por mais de duas vezes na mesma semana.

6.32.4. Não é permitida a utilização de hambúrguer, almôndegas, salsichas e *nuggets* industrializadas, sendo aceito apenas os preparados na modalidade artesanal sem utilização de condimentos artificiais e carnes processadas.

6.32.5. Poderão ser utilizadas carnes bovinas em geral para o preparo de carnes de panela e carnes desfiadas, respeitando a qualidade, o valor nutricional, a aceitabilidade e a variedade semanal do cardápio.

6.32.6. Na elaboração de preparações de frango com osso, somente poderá ser utilizada coxa, sobrecoxa, coxinha da asa e peito.

6.32.7. Os cortes das carnes deverão ser uniformes e regulares, temperados e elaborados de acordo com a sua receita, como por exemplo: filés, bifes (assados ou na panela), além de cortes de frango e peixe.

6.32.8. Os bifes deverão ser obrigatoriamente, elaborados com cortes de carne bovina de primeira linha, isento de nervuras, gorduras e aparas, exceto as gorduras típicas do corte como picanha e entrecoste.

6.32.9. Os peixes utilizados no cardápio deverão ser cuidadosamente selecionados e sem espinhas, sendo admitidos somente filés, devendo ser renovada, diariamente, a forma de preparação do peixe.

6.33. Restaurante: Acompanhamentos

6.33.1. Além das guarnições descritas anteriormente, deverão ser servidas, no mínimo, 4 (quatro) tipos de acompanhamentos, tais como:

- 6.33.1.1. massa;
- 6.33.1.2. creme (de milho ou de abóbora, entre outros);
- 6.33.1.3. suflê (de espinafre, cenoura, entre outros);
- 6.33.1.4. quiche (com e sem glúten);
- 6.33.1.5. refogado de legume;
- 6.33.1.6. omelete (sem glúten);
- 6.33.1.7. polenta cozida;



- 6.33.1.8. batata (frita, cozida, à dore);
- 6.33.1.9. pastéis assados de tamanho pequeno a médio (com e sem glúten);
- 6.33.1.10. aipim (ao molho e frito);
- 6.33.1.11. batata-doce, abobrinha, legumes e verduras variadas, etc.

6.33.2. Os acompanhamentos deverão estar em perfeita harmonia com os demais itens do cardápio, tendo que ser observada composição, cor, sabor e textura para evitar conflitos entre as preparações.

6.33.3. No *Buffet* diário, deverá ser servida, no máximo, uma opção de fritura, sendo que deverão constar ainda, pelo menos uma vez por semana, os seguintes pratos:

- 6.33.3.1. Lasanha (opção com e sem glúten), servindo-se de forma variada, no mínimo, os seguintes sabores:

- a) frango;
- b) bolonhesa (com carne moída de primeira qualidade);
- c) brócolis com ricota;

- 6.33.3.2. Panqueca (com e sem glúten), servindo-se de forma variada, no mínimo, os seguintes sabores:

- a) frango;
- b) carne moída;
- c) queijo;
- d) doces (chocolate branco e/ou preto puro; doce de leite; ou acompanhados de frutas, etc.).

6.33.4. Quando o acompanhamento for massa (ravióli, caneloni, rondeli, talharim, espaguete, penne, parafuso, fusili, nhoque, entre outras) preparada ao sugo, alho e óleo, à bolonhesa ou com molhos diversos, deverá ser servido queijo ralado tipo parmesão. O acompanhamento de massa poderá ser oferecida pura, sem molho, acompanhada de, no mínimo, 02 (dois) diferentes tipos de molho para escolha.

6.34. Restaurante: Saladas

6.34.1. O *Buffet* diário de saladas deverá conter, no mínimo:

- 6.34.1.1. 02 (dois) tipos de salada crua não folhosa;
- 6.34.1.2. 02 (dois) tipos com legumes cozidos;



6.34.1.3. 02 (dois) tipos de saladas folhosas;

6.34.1.4. 02 (dois) tipos de frutas.

6.34.2. As saladas deverão estar em perfeita harmonia com os demais itens do cardápio, tendo que ser observados composição, cor, sabor e textura para evitar conflitos entre as preparações.

6.34.3. Junto às saladas, deverão ser disponibilizados os seguintes molhos e temperos, preferencialmente em suas embalagens originais ou em sachês:

6.34.3.1. Molhos variados (ex.: rosé, vinagrete, tártaro);

6.34.3.2. Azeite de oliva puro e extravirgem, com acidez igual ou inferior a 0,5;

6.34.3.3. Vinagres diversos: de vinho tinto, de maçã, branco e balsâmico;

6.34.3.4. Sal refinado e sal marinho;

6.34.3.5. Molho de pimenta;

6.34.3.6. Queijo parmesão ralado;

6.34.3.7. Molho shoyu;

6.34.3.8. Farinha de mandioca branca ou torrada;

6.34.3.9. Linhaça e/ou gergelim;

6.34.3.10. Molho vinagrete;

6.34.3.11. Limão cortado em gomos.

6.34.4. Deverão fazer parte do *Buffet* de saladas frutas da estação, servidas descascadas e fatiadas, em número mínimo de 02 (dois) tipos.

6.34.5. Poderá ter saladas mais elaboradas com mais de um componente, tais como: hortaliças cruas, hortaliças cozidas, grãos, peixes, aves, frios, frutas entre outros. Ex.: salada *caesar*, tabule e outras.

6.34.6. Nas saladas elaboradas, quando necessário, deverá ser priorizar a utilização de iogurte no lugar de maionese.

6.34.7. O azeite e os vinagres deverão ser disponibilizados em suas embalagens originais, e preferencialmente com bico dosador.

6.35. Restaurante: Sobremesas

6.35.1. O *Buffet* diário deverá ser acompanhado por *Buffet* de sobremesa, contendo, no mínimo, 3 (três) tipos:

6.35.1.1. 01 (um) doce do tipo especial;



6.35.1.2. 01 (um) doce do tipo médio;

6.35.1.3. 01 (um) *diet*.

6.35.2. As porções não serão pesadas, ou seja, acompanharão a refeição servida na forma de *Buffet*, sem qualquer custo adicional. Entre as sobremesas servidas, uma delas, no mínimo, deverá contemplar, celíacos, veganos e pessoas com intolerância à lactose, com a devida identificação no *Buffet* de sobremesas.

6.35.3. As sobremesas de apresentação obrigatória diária não poderão repetir o mesmo modo de preparo dentro de uma mesma semana.

6.35.4. Consideram-se Sobremesas as seguintes categorias:

6.35.4.1. **Sobremesas Especiais** (preparação à base de leite condensado, obrigatoriamente): mousses diversos, pudins, tortas, pavês, docinhos, *cheesecake* com cobertura de frutas, sorvetes;

6.35.4.2. **Sobremesas Médias**: quindão, torta de bolacha, ambrosia, sagu de vinho com creme.

6.35.4.3. **Sobremesas Simples**: manjares, gelatina (com ou sem frutas), arroz-doce, doce de abóbora (com ou sem coco), banana caramelada, compotas.

6.35.4.4. **Frutas**: assadas (maça ou banana com canela), fruta com calda de chocolate ou mel ou na forma de salada de frutas.

6.35.5. A relação acima não é exaustiva podendo, portanto, a CONCESSIONÁRIA oferecer outras opções.

6.35.6. Não será permitida a cobrança de valores diferenciados para preparações especiais, inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nem a sua cobrança à parte.

6.36. Restaurante: Bebidas

6.36.1. Ao final do balcão do *Buffet* deverá ser disponibilizado compartimento para oferta de bebidas geladas, ofertadas aos usuários antes da pesagem do prato.

6.36.2. O *Buffet* de bebidas deverá ser refrigerado por equipamento com indicador de temperatura. Além disso, a CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizará ao menos um balde com pedras gelo e outro balde com fatias de limão, para os usuários servirem.

6.36.3. As bebidas, tais como sucos naturais, refrigerantes, água mineral, entre outras serão pagas separadamente pelo usuário do restaurante.



6.36.4. O *Buffet* de bebidas deverá disponibilizar, diariamente e durante todo o período de atendimento, no mínimo:

- 6.36.4.1. Água sem gás;
- 6.36.4.2. Água com gás;
- 6.36.4.3. Suco;
- 6.36.4.4. Refrigerantes com opções normais e zero açúcar;
- 6.36.4.5. Gelo para consumo dos usuários.

6.36.5. A CONCESSIONÁRIA também deverá disponibilizar um balde com fatias de limão e outro balde com fatias de laranja, para os usuários servirem.

6.36.6. O *Buffet* de bebidas deverá dispor de copos, que deverão ser em vidro, não sendo tolerado o uso de copos descartáveis.

6.36.7. Na saída do salão de refeições, gratuitamente, sob responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, deverão ser disponibilizados: café sem açúcar e água quente, em garrafas térmicas identificadas e exclusivas, diferenciadas por tipo de bebida (café e água quente); chá de ervas em sachê (mínimo dois sabores de chá); açúcar e adoçante em sachês; assim como copinhos (de no mínimo 50 ml) e espátulas descartáveis.

6.36.8. É proibida a comercialização de bebidas alcoólicas no restaurante.



7. DISPOSIÇÕES GERAIS PARA OPERAÇÃO DA LANCHERIA

7.1. A lancheria, situada em área diversa à do restaurante, localizada no térreo do prédio anexo ao Centro Administrativo Fernando Ferrari, deverá operar com o preparo de lanches pré prontos. Logo, a preparação de lanches junto à lancheria estará restrita à montagem ou aquecimento em equipamentos isolados.

7.2. A lancheria deverá oferecer, no mínimo, todos os itens que são apresentados no cardápio básico, conforme discriminado abaixo:

ITEM
Sanduíche Natural contendo aproximadamente 200 gramas, composto por 3 fatias de pão integral com margarina, mínimo de 40 gramas de presunto ou de peito de peru, ambos sem capa de gordura, 40 gramas de queijo lanche ou mussarela (200g)
Fatia Pizza Calabresa ou Frango (120g)
Pastel Frito de frango (120g)
Pão de Queijo (60g)
Fatia de bolo de cenoura com cobertura de chocolate (100g)
Café com leite (200ml)
Café expresso Simples (60ml)
Suco de fruta natural de laranja (300ml)
Salada de frutas (250ml)
Refrigerante guaraná zero lata (350ml)
Água Mineral com Gás (500ml)

7.3. O cardápio básico tem como objetivo ancorar os preços que serão praticados para fornecimento dos alimentos, não limitando a oferta de lanches aos que abrangidos pelo cardápio básico.

7.4. Além dos itens considerados no cardápio básico, deverão ser fornecidas, diariamente, no mínimo, as opções de lanches apresentadas no Quadro 1 e de bebidas apresentadas no quadro 2, observando-se a variedade nutricional, as restrições alimentares e a acessibilidade aos usuários. Ressalta-se que as opções descritas não são exaustivas, sendo facultada à CONCESSIONÁRIA a oferta de outros itens, desde que previamente aprovados pela Administração.

7.5. Quadro 01 - Lista de sugestões de lanches a serem oferecidos na lancheria:



LANCHES	
Item	Descrição
1	Sanduíche de presunto ou de peito de peru, ambos sem capa de gordura, e queijo lanche ou mussarela, tomate, alface e ovo cozido fatiado de pão preto, integral e/ou árabe.
2	Torrada de presunto ou de peito de peru, ambos sem capa de gordura, e queijo lanche ou mussarela, em pão de forma.
3	“X” salada com alface, tomate, bife de hambúrguer, queijo, maionese, em pão sovado.
4	Bauru: bife de carne bovina, queijo, ovo, alface, tomate e maionese, em pão sovado.
5	Mini tortinha salgada (de legumes, como opção vegana)
6	Coxinha de frango
7	Grostoli (cueca virada)
8	Pastel de carne
9	Pastel de queijo
10	Pastéis assados (integral frango, brócolis, palmito)
11	Pastel assado quatro queijos
12	Esfirra de frango com catupiri
13	Bolinho caseiro simples, porções individuais (demaça, de banana, de chocolate)
14	Bolo de pote (sabores variados)
15	Mini tortinha doce (de limão, de maçã, de frutas...)
16	Alfajor de doce de leite
17	Docinhos caseiros (brigadeiros, quindim...)
18	Mousses de copinho (de chocolate, de limão)
19	Salada de fruta natural (copo 500 ml)

7.6. Quadro 02 - Lista de sugestões de bebidas a serem oferecidas na lancheria:

BEBIDAS	
1	Café passado (mínimo 100 ml)
2	Café com grão moído na hora da preparação
3	Café com leite (taça)
4	Cappuccino (150 ml)
5	Chás diversos
6	Leite com achocolatado (mínimo 350ml)
7	Suco de frutas natural (diversos sabores)
8	Refrigerante em lata (mínimo 220ml) versão normal e zero açúcar.

7.7. O suco de frutas, deverá ter, no mínimo 2 (dois) tipos de sucos naturais, utilizando-se frutas da época, variando conforme cardápio. Podendo ser 1 (um) suco preparado de polpa de frutas congelada, desde que seja sem conservantes químicos.

7.8. Deverão ser disponibilizados aos comensais açúcar e adoçante em sachês.

7.9. Ainda, deverão ser disponibilizados, diariamente, na Lancheria:

7.10. Opções de lanches assados preparados com farinha integral ou enriquecidos com grãos, tamanho de pequeno a médio. Os recheios deverão ser preparados com ingredientes



como: queijo branco, *blanquet* de peru, vegetais folhosos, hortaliças, atum, frango (fatiados, desfiados ou sob forma de pasta), carne e ervas diversas entre outras consideradas saudáveis.

- 7.11.** Opções de lanches e bebidas que contemplem diabéticos, celíacos e pessoas com intolerância à lactose, devidamente identificadas na lancheria.
- 7.12.** Opções de barras de cereais que contenham combinações de frutas secas, oleaginosas e cereais, nas versões normal, light ou *diet*.
- 7.13.** Iogurtes de sabores variados (natural, polpa de frutas, pedaços de frutas, com mel, com cereais, com fibras e outros).
- 7.14.** Frutas da época inteiras tais como: maçã, pêra, tangerina/bergamota, banana-prata, uva, entre outras.
- 7.15.** Deverão, ainda, ser oferecidos bolos e tortas de tipos diversos.
- 7.16.** O café deverá ser preparado com pó de qualidade comprovada e selo de pureza ABIC, torrado e moído, categoria de qualidade de café superior, com nota de avaliação global mínima de 6,5 e máxima de 7,2 na escala sensorial.
- 7.17.** A critério da CONCESSIONÁRIA, poderá ser disponibilizado serviço itinerante de comercialização de alimentos e bebidas nas dependências dos prédios do Centro Administrativo Fernando Ferrari (CAFF) e da Secretaria da Educação (SEDUC), sem prejuízo da operação regular dos demais serviços previstos neste Termo de Referência.
- 7.17.1.** O serviço itinerante, quando implementado, deverá ocorrer com frequência mínima de 02 (duas) vezes ao dia, nos períodos compreendidos entre 9h e 11h e entre 15h e 17h, observando roteiro e locais de parada previamente definidos em conjunto com a fiscalização do contrato.
- 7.17.2.** A prestação do serviço itinerante deverá atender integralmente à legislação aplicável e às normas sanitárias, de higiene, segurança alimentar e acondicionamento dos produtos, bem como às demais exigências dos órgãos competentes.
- 7.17.3.** Todos os custos necessários à implementação e à operação do serviço itinerante serão de responsabilidade exclusiva da CONCESSIONÁRIA.
- 7.18.** Fica admitida, como exceção expressamente autorizada, a subcontratação dos serviços para operação da lancheria, observadas as seguintes condições:



7.18.1. a CONCESSIONÁRIA permanecerá integralmente responsável pela operação, pelos preços praticados, pela higiene, pela manutenção dos equipamentos e pelo cumprimento das normas sanitárias e contratuais;

7.18.2. a subcontratação não implicará vínculo direto entre a subcontratada e a Administração;

7.18.3. a empresa subcontratada deverá atender às exigências legais e sanitárias aplicáveis.”



8. DISPOSIÇÕES GERAIS DOS SERVIÇOS DE *VENDING MACHINES*

- 8.1.** Deverá ser proporcionado o serviço de *vending machine*, que deverá operar através de máquinas de snacks automatizadas, instaladas nas dependências dos prédios do CAFF e da SEDUC.
- 8.2.** A CONCESSIONÁRIA deverá iniciar a instalação das máquinas automáticas de venda (*vending machines*) em até 15 (quinze) dias corridos contados da emissão da Ordem de Início dos Serviços (OIS).
- 8.3.** As máquinas Snacks deverão funcionar 24 horas por dia, 7 dias por semana e oferecer ampla variedade de gêneros alimentícios, entre eles: salgadinhos, chocolates, refrigerantes, águas, sucos e alimentos saudáveis.
- 8.4.** A operação do sistema *vending machine* deverá ocorrer em conformidade com a legislação vigente e normas técnicas aplicáveis. Os equipamentos deverão ser fornecimentos e instalados estar em perfeito estado de funcionamento e limpeza, sem corrosões.
- 8.5.** Os sistemas de pagamento das máquinas automatizadas deverão oferecer diferentes meios de pagamentos, como PIX, cartões de crédito e débito com funcionalidades de pagamento por aproximação. Os sistemas de pagamento deverão ser totalmente transparentes e exibir obrigatoriamente os preços na moeda corrente nacional, Real – R\$, de forma visível ao público.
- 8.6.** As máquinas de *vending machine* deverão mantidas organizadas, limpas e com boa iluminação.
- 8.7.** A manutenção preventiva e corretiva das máquinas automatizadas ocorrerá por conta da CONCESSIONÁRIA.
- 8.8.** Em cada local indicado pela Administração deverão ser instaladas, no mínimo, 02 (duas) máquinas, observada a seguinte composição mínima:
- 8.8.1.** 01 (uma) máquina destinada ao fornecimento de bebidas quentes, incluindo, entre outros produtos, cafés, chás, cappuccinos, chocolates e bebidas similares;
- 8.8.2.** 01 (uma) máquina destinada ao fornecimento de alimentos e bebidas, incluindo, entre outros produtos, snacks, salgadinhos, biscoitos, chocolates, barras de cereais, alimentos saudáveis, refrigerantes, sucos, água mineral e produtos congêneres.
- 8.8.3.** A distribuição das máquinas de *vending machine* ocorrerá conforme quadro abaixo:



Localização	Quantidade de máquinas
1º pavimento do CAFF, Recepção Ala Sul.	2
2º pavimento do CAFF, Ala Sul, saguão de acesso à passarela para prédio anexo.	2
19º pavimento do CAFF, Ala Sul, área do CAFF Working.	2
2º pavimento do prédio anexo ao CAFF, saguão da OSPA.	2

8.9. À critério da CONCESSIONÁRIA e com autorização prévia da CONCEDENTE, poderão ser instaladas máquinas adicionais ou ampliada a variedade de produtos ofertados, desde que mantida a composição mínima prevista neste item e observadas as condições estabelecidas neste Termo de Referência.

8.10. Fica admitida, como exceção expressamente autorizada, a subcontratação dos serviços de *vending machine*, exclusivamente para fornecimento e operação de máquinas automatizadas de snacks e bebidas, observadas as seguintes condições:

8.10.1. a CONCESSIONÁRIA permanecerá integralmente responsável pela operação, pelos preços praticados, pela higiene, pela manutenção dos equipamentos e pelo cumprimento das normas sanitárias e contratuais;

8.10.2. a subcontratação não implicará vínculo direto entre a subcontratada e a Administração;

8.10.3. a empresa subcontratada deverá atender às exigências legais e sanitárias aplicáveis.



9. DO ARMAZENAMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

- 9.1.** Os locais de armazenamento serão mantidos rigorosamente limpos, arejados e arrumados, não se admitindo o armazenamento de gêneros impróprios para o consumo, de enlatados enferrujados, estufados, danificados, sem rótulo ou outro meio de identificação original. Todas as latas amassadas ou enferrujadas, alimentos infestados ou fora do prazo de validade devem ser rejeitados.
- 9.2.** O armazenamento de gêneros perecíveis será feito em temperaturas apropriadas. Os alimentos armazenados serão acondicionados em embalagens apropriadas e colocadas à altura mínima de 20 (vinte) cm do solo. Os produtos armazenados deverão estar dentro do prazo de validade especificado pelos fabricantes.
- 9.3.** Os produtos de limpeza, inseticidas, substâncias tóxicas e venenosas serão estocadas em dependência própria, rigorosamente isolada dos gêneros alimentícios.
- 9.4.** A CONCESSIONÁRIA deverá manter amostras representativas de todos os alimentos preparados. As amostras deverão ser devidamente identificadas com data e horário de preparo, acondicionadas em recipientes apropriados e conservadas sob condições adequadas de refrigeração por período mínimo de 72 (setenta e duas) horas, em conformidade com a Resolução RDC ANVISA nº 216/2004 e a Portaria SES/RS nº 799/2023, visando possibilitar eventual análise laboratorial em casos de suspeita de surtos ou inconformidades sanitárias.

10. DA LIMPEZA

- 10.1.** Os vegetais folhosos, verduras, ovos de galinha ou de codorna deverão ser previamente higienizados mediante utilização de solução adequada para tal fim (permanganato de potássio ou similar);
- 10.2.** Manter limpos as áreas de armazenamento, preparação, manipulação, distribuição de alimentos, instalações, área de carga e descarga, pisos, vidros, paredes, utensílios, equipamentos, etc. no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e organização, com fornecimento de todos os materiais e equipamentos necessários à sua execução, devendo a área do *Buffet* e arredores ser higienizados semanalmente e limpos sistematicamente durante o funcionamento.



- 10.3.** Na limpeza das instalações, equipamentos e utensílios com os quais os alimentos possam ter contato, não será permitido o uso de produtos fenólicos, dando-se preferência àqueles à base de sais quaternários de amônio e utilizando-se as técnicas adequadas;
- 10.4.** Na cozinha e nas pias da área destinada à lavagem deve ser mantido recipiente com sabonete líquido ou similar, que não possua efeito residual, de fácil aplicação, específico para cozinha industrial, para assepsia das mãos dos empregados da CONCESSIONÁRIA.
- 10.5.** A CONCESSIONÁRIA deverá manter à disposição de seus empregados, na cozinha e nas pias da área destinada à lavagem, porta-papel toalha com toalhas descartáveis de papel branco não reciclado próprias para secagem de mãos.
- 10.6.** Manter, nos locais designados pela fiscalização, dispenser com álcool em gel a 70% para sanitização das mãos de seus empregados e usuários.
- 10.7.** Empregar somente produtos de limpeza biodegradáveis, específicos para cozinhas industriais, que disponham de registro concedido por órgão regulador, sendo vedado o uso de materiais de preparo caseiro ou artesanal.
- 10.8.** O asseio diário do espaço físico destinado à instalação do restaurante, lancheria e cozinha, bem como dos equipamentos e utensílios utilizados será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, devendo estar sempre impecavelmente limpos.
- 10.9.** É vedada a lavagem de roupas (toalhas, uniformes e etc.) nas dependências do CAFF.
- 10.10.** Os filtros dos terminais do sistema de exaustão devem ser limpos até a completa remoção do acúmulo da gordura oriunda do preparo das refeições.
- 10.11.** A CONCESSIONÁRIA deverá realizar, mensalmente, serviços de desinsetização e desratização em todas as áreas e instalações sob sua responsabilidade, por meio de empresa devidamente habilitada, garantindo a manutenção das condições de higiene, salubridade e controle de pragas, em conformidade com a legislação sanitária vigente.
- 10.11.1.** A execução dos serviços de desinsetização e desratização deverá ser comprovada mediante apresentação de laudos técnicos, certificados ou relatórios de execução emitidos pela empresa responsável, contendo, no mínimo, a identificação do estabelecimento atendido, produtos utilizados, metodologia aplicada, data de realização e prazo de validade dos serviços, os quais deverão permanecer disponíveis para fiscalização da Administração.
- 10.12.** Realizar mensalmente, desinsetização e desratização de todas as áreas e instalações sob Concessão.



- 10.13.** É obrigatório que a empresa CONCESSIONÁRIA para tal fim seja especializada no ramo e realize o serviço de acordo com as normas preconizadas pelos órgãos federais e estaduais de fiscalização;
- 10.14.** O serviço deverá ser contratado sem ônus para a Administração;
- 10.15.** Apresentar à Fiscalização, o certificado emitido pela empresa que realizou o serviço, em 48 (quarenta e oito) horas após a realização do serviço, inclusive declaração de reforço.
- 10.16.** Deverá ser apresentado um cronograma para a realização dos serviços, sendo agendado previamente com Administração do Centro Administrativo Fernando Ferrari.
- 10.17.** A desinsetização ou desratização deverá ser feita sempre ao final do expediente da sexta-feira ou véspera de feriados prolongados, sendo que a cozinha deverá sofrer a necessária limpeza antes do reinício do preparo de novas refeições.



11. DOS DESCARTES DOS RESÍDUOS E ÓLEO DE COZINHA

- 11.1.** A CONCESSIONÁRIA será responsável pela correta separação e destinação dos resíduos gerados em decorrência de suas atividades, classificando-os em orgânicos e secos, e acondicionando-os em sacos plásticos apropriados, conforme a legislação vigente.
- 11.2.** Os resíduos deverão ser removidos da área de Armazenamento Temporário junto à cozinha, no mínimo, 02 (duas) vezes ao dia, antes das 10 horas da manhã e após as 15 horas, em sacos plásticos totalmente fechados e resistentes a rasgos ou vazamentos.
- 11.3.** A cozinha deverá ser equipada com lixeiras sem contato manual, de fácil higienização, com tampa e acionamento por pedal. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar, no mínimo, 02 (dois) contêineres com tampa para a deposição separada de lixo orgânico e seco, devidamente identificado com o nome da empresa;
- 11.4.** Os resíduos removidos deverão ser transportados em carrinhos exclusivos até área específica no Complexo do CAFF, de onde serão recolhidos pelo serviço de coleta do município. O descarte desse material deverá ocorrer conforme os dias estabelecidos pelo Departamento Municipal de Limpeza Urbana de Porto Alegre – DMLU. Para os resíduos secos, deverá ser observada a rota da coleta seletiva, implantada pelo DMLU. Deverão ser observadas também as normas técnicas de higiene e a legislação ambiental pertinente.
- 11.5.** Para transporte do lixo a CONCESSIONÁRIA deverá utilizar carrinhos com tampa própria para este fim e demais materiais necessários a esses serviços.
- 11.6.** Fazer a manutenção dos contêineres sempre que necessário ou a pedido da fiscalização.
- 11.7.** A CONCESSIONÁRIA deverá realizar a separação, o armazenamento e o descarte do óleo usado, seja de origem animal, vegetal ou mineral, de forma ambientalmente correta. O armazenamento deverá ser feito, preferencialmente, em recipientes plásticos apropriados, sendo proibido o descarte do óleo na rede de esgoto.
- 11.8.** É PROIBIDA a reutilização de óleos, especialmente os utilizados em frituras. Também não será permitido o aquecimento do óleo em temperaturas acima de 180 °C. A destinação final desse resíduo deverá atender às normas e legislações ambientais vigentes. O controle da qualidade de óleos e gorduras para frituras pode ser através de avaliação organoléptica ou do uso de fitas teste ou outro método eficaz. Os registros desse controle devem ser mantidos.



12. INSTALAÇÃO, ADEQUAÇÃO E MANUTENÇÃO DOS ESPAÇOS

12.1. Os espaços destinados à concessão serão disponibilizados à CONCESSIONÁRIA em condições adequadas à implantação e operação dos empreendimentos, observadas as intervenções, reformas e adequações previstas neste Termo de Referência.

12.2. A CONCESSIONÁRIA declara ciência de que a área destinada ao restaurante será submetida a obras de reforma, adequação, manutenção ou intervenções técnicas promovidas pela CONCEDENTE, previamente à sua efetiva disponibilização para exploração comercial.

12.2.1. A reforma da área do restaurante será realizada com base em projetos desenvolvidos pela equipe de engenharia do complexo do CAFF e terá como objetivo a entrega do ambiente integralmente adequado ao novo empreendimento, contemplando o estudo conceitual de ambientação apresentado no Anexo II deste documento.

12.2.2. A entrega da área do restaurante integralmente adequada pela CONCEDENTE inclui o fornecimento das mesas e das cadeiras para o salão de refeições, em padrão próprio, compatível com o layout arquitetônico proposto, conforme demonstrado no Anexo II.

12.2.3. Eventuais adições ou substituições destes móveis ficarão a cargo da CONCESSIONÁRIA, desde que submetidos à aprovação da fiscalização do contrato.

12.3. As benfeitorias realizadas pela CONCEDENTE na área da lancheria terão por objetivo exclusivamente adequar o espaço para a instalação do novo empreendimento. Caberá à CONCESSIONÁRIA definir e estruturar o layout arquitetônico a ser adotado, além de fornecer, às suas expensas, todos os equipamentos, mobiliários e demais itens necessários à operação do negócio, incluindo, sem limitação, balcões, armários, eletrodomésticos, mesas e cadeiras.

12.3.1. A área da lancheria será entregue pela CONCEDENTE com infraestrutura hidrossanitária básica, compreendendo pontos de água fria e esgoto, bem como quadro elétrico exclusivo destinado à distribuição dos pontos de tomadas e da iluminação do ambiente.

12.3.2. Compete à CONCESSIONÁRIA executar, às suas expensas, todas as demais adequações, instalações, adaptações e benfeitorias que considerar necessárias para a completa implantação e operação da lancheria, incluindo a instalação de equipamentos, mobiliários e demais elementos indispensáveis ao funcionamento do empreendimento.



- 12.3.3.** No Anexo III disponibiliza-se a planta baixa da área da lancheria, contendo a discriminação das áreas para compatibilização com o layout arquitetônico que será definido pela CONCESSIONÁRIA.
- 12.4.** A disponibilização das áreas para início das atividades dependerá da realização de vistoria conjunta e da formalização do respectivo Termo de Entrega e Responsabilidade das Áreas, podendo ocorrer de forma integral ou parcial, hipótese em que será atestada a aptidão dos espaços efetivamente liberados para implantação e operação do restaurante e/ou da lancheria.
- 12.5.** Na hipótese de disponibilização parcial das áreas objeto da concessão, a emissão da Ordem de Início dos Serviços poderá ocorrer de forma independente para cada estabelecimento, incidindo a cobrança da respectiva parcela da outorga apenas sobre a área efetivamente liberada para operação.
- 12.6.** A exploração comercial e a exigibilidade da Outorga Mensal terão início a partir da emissão da respectiva Ordem de Início dos Serviços (OIS), observada a área efetivamente disponibilizada para operação.
- 12.7.** A ausência da emissão da OIS não afasta a obrigação da CONCESSIONÁRIA de participar das reuniões de planejamento, realizar as vistorias necessárias, apresentar documentos e projetos de sua responsabilidade e adotar as providências preparatórias compatíveis com o cronograma informado pela CONCEDENTE.
- 12.8.** Caso a conclusão das obras ou a disponibilização formal das áreas sofra atraso por motivo imputável à CONCEDENTE, por fato superveniente relacionado às intervenções ou por determinação técnica, administrativa ou de órgão competente, o cronograma de início da operação será ajustado sem ônus para a CONCESSIONÁRIA.
- 12.9.** No ato de recebimento dos espaços concedidos, as partes deverão realizar vistorias técnicas dos ambientes e das suas instalações, objetivando a formalização do Termo de Entrega e Responsabilidade dos espaços, que será preenchido e assinado, evidenciando a situação de entrega dos ambientes e das suas instalações.
- 12.10.** A CONCESSIONÁRIA deverá registrar no Termo de Entrega e Responsabilidade dos espaços, qualquer defeito de instalação na rede elétrica, água, esgoto, gás e outros que se fizerem necessários nas dependências da área a qual o uso foi permitido.



- 12.11.** Caso a CONCESSIONÁRIA deseje realizar outras reformas ou benfeitorias nos ambientes da concessão, deverá realizá-las às suas custas mediante apresentação e aprovação dos projetos junto à gestão do complexo.
- 12.11.1.** As benfeitorias e acessões, todas, sem exceção, que vierem a ser produzidas nos locais concedidos, serão integradas ao bem imóvel, não causando, no final do período de concessão, qualquer tipo de reparação, indenização ou retenção à CONCESSIONÁRIA.
- 12.12.** Constatada a necessidade de reformas, durante toda a duração da concessão, fica a CONCESSIONÁRIA responsável por apresentar projeto técnico das intervenções, acompanhado de cronograma físico-financeiro para aprovação da fiscalização.
- 12.13.** As instalações dedicadas à identidade visual da CONCESSIONÁRIA também deverão ser previamente submetidas à fiscalização do contrato para apresentação e aprovação pela equipe técnica de gestão do complexo do CAFF.
- 12.14.** As instalações devem ser projetadas a fim de possibilitar o fluxo ordenado, sem cruzamentos, de forma a não comprometer a segurança dos alimentos, nas etapas de preparação de alimentos (recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição ou consumo).
- 12.15.** Todas as obras, intervenções, benfeitorias e alterações realizadas pela CONCESSIONÁRIA deverão ser registradas em documento próprio e incorporadas ao histórico de manutenção do imóvel, para fins de atualização do Termo de Entrega e Responsabilidade.
- 12.16.** A CONCESSIONÁRIA será responsável por obter todos os documentos necessários para o funcionamento dos empreendimentos, realizando todos os trâmites necessários para a emissão.
- 12.17.** As manutenções dos ambientes, das instalações e dos equipamentos serão de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, que também ficará a cargo da gestão dos impactos decorrentes do uso dos espaços, não apenas dos ambientes internos do restaurante e da lancheria, mas também das áreas e sistemas diretamente impactados por sua operação, tais como as redes de esgoto pluvial e cloacal, bem como as caixas de gordura existentes.
- 12.18.** Periodicamente a CONCESSIONÁRIA deverá providenciar a limpeza e a desobstrução dos ralos e caixas de gordura, sendo vedada sua utilização para o escoamento de restos de alimentos, gordura, etc.



- 12.19.** A CONCESSIONÁRIA deverá realizar o controle de vetores e pragas de toda a área física sob sua responsabilidade, de forma periódica, em conformidade com as exigências normativas, por intermédio de empresa especializada, sendo que o comprovante de diagnóstico e execução do serviço deve ser enviado à CONCEDENTE. Assim como o certificado de contrato da empresa que presta o serviço.
- 12.20.** Toda a atividade relacionada à manutenção e/ou substituição de instalações relacionadas à infraestrutura dos espaços deverá ser previamente comunicada e autorizada pela gestão do complexo do CAFF.
- 12.21.** A CONCESSIONÁRIA deve assegurar que pisos e paredes se mantenham em bom estado de conservação, livre de rachaduras, infiltrações, mofo, goteiras e descascamentos. O ambiente deve ser mantido adequadamente bem iluminado e ventilado, conforme exigências normativas e legais.
- 12.22.** As instalações sanitárias e vestiários não poderão ter comunicação direta com áreas de preparação, armazenamento e/ou distribuição de alimentos.
- 12.23.** Ao término da vigência do contrato, o espaço deverá ser entregue de acordo com as condições originais ou com as alterações aprovadas. A entrega será formalizada mediante vistoria entre as partes.
- 12.24.** A CONCEDENTE, por meio da Fiscalização Contratual ou da equipe técnica de gestão do complexo do CAFF, poderá realizar inspeções nos locais de comercialização a qualquer tempo, podendo determinar à CONCESSIONÁRIA a realização de reparos ou modificações nos serviços ou instalações, quando necessário.



13. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONCESSIONÁRIA

13.1. A CONCESSIONÁRIA deverá, entre as demais obrigações previstas neste Termo de Referência:

13.1.1. Dimensionar equipe, equipamentos e processos de forma a garantir fluidez operacional compatível com a demanda da unidade, que deverá ser estruturada de modo a minimizar filas, interrupções de atendimento e indisponibilidade de alimentos ou bebidas.

13.1.2. Efetuar, mensalmente, o recolhimento da Outorga Mensal da Concessão, nos termos contratados;

13.1.3. Efetuar, mensalmente, o recolhimento da taxa de ressarcimento de despesas de energia elétrica e água, através do pagamento das guias de arrecadação que serão emitidas pela fiscalização do contrato, no valor que será calculado através da medição apurada junto aos medidores de água e de energia instalados.

13.1.4. Cumprir o objeto do Contrato, nos termos da sua proposta sempre em conformidade com os requisitos e condições estabelecidas nas cláusulas consignadas no contrato e nas regras previstas neste Termo de Referência e no Edital da Licitação.

13.1.5. A CONCESSIONÁRIA deverá providenciar um plano de contingência para fornecimento, se necessário, de refeições, lanches e outros gêneros. Tal fornecimento compreende a manutenção da integridade e temperatura dos alimentos servidos e deverá estar de acordo com as normas de segurança, meio ambiente e saúde existente na normativa brasileira e do CAFF.

13.1.6. Informar à CONCEDENTE toda e qualquer situação que possa comprometer a execução do objeto contratual nas condições pactuadas.

13.1.7. Seguir as orientações da CONCEDENTE quanto à prevenção de incêndios e as suas normas de segurança.

13.1.8. Submeter periodicamente os empregados a exames de saúde.

13.1.9. Afastar imediatamente da área da Concessão qualquer empregado ou preposto que não observe os preceitos gerais de higiene, apresente sintoma de doença ou que venha a criar embaraços à fiscalização;

13.1.10. Fornecer, anualmente, comprovante do pagamento das contribuições sindicais EMPREGADO/EMPREGADOR, bem como do pagamento dos impostos a que está sujeito;



- 13.1.11.** Cumprir, nos devidos prazos, todas as obrigações fiscais, previdenciárias, sociais, trabalhistas e comerciais e a que estiver obrigada em virtude da contratação;
- 13.1.12.** Assumir todas as obrigações de natureza trabalhista, social e previdenciária com o pessoal necessário à execução do objeto deste instrumento, encaminhando, mensalmente, cópias à Fiscalização da Administração dos seguintes documentos:
- 13.1.13.** Comprovantes de pagamento de salários e horas extras e da distribuição de vales-transportes e de vales-refeições;
- 13.1.14.** Comprovante de recolhimento das contribuições ao INSS, FGTS, e outros, exigidos em lei.
- 13.1.15.** Providenciar seguro, com integral cobertura, de responsabilidade geral contra roubo, furto, incêndio, perda total, avarias ocasionadas por atos involuntários e danos decorrentes da conservação e uso da área. Uma cópia da Apólice deverá ser entregue a CONCEDENTE.
- 13.2.** A CONCESSIONÁRIA deverá manter o padrão de qualidade dos cardápios diários com as reposições necessárias antes do término dos alimentos, de forma contínua, de todas as preparações, desde o início do horário estabelecido até o último usuário sair, ou término do horário de prestação dos serviços, inclusive quanto à temperatura dos alimentos.
- 13.3.** Será responsabilidade da CONCESSIONÁRIA zelar pelos ambientes concedidos e pelas instalações neles existentes, bem como pelo mobiliário fornecido pela CONCEDENTE.
- 13.4.** No momento de entrega e recebimento do espaço será elaborado Termo de Entrega e Responsabilidade, constando da condição do espaço a ser ocupado.
- 13.5.** A CONCESSIONÁRIA deverá comunicar por escrito qualquer irregularidade detectada em relação aos equipamentos fornecidos, bem como defeitos de instalação na rede elétrica, água, esgoto, gás e outros que se fizerem necessários nas dependências da área a qual o uso foi permitido.
- 13.6.** As adaptações de espaço deverão ser submetidas à prévia e expressa aprovação pela Fiscalização.
- 13.7.** A CONCESSIONÁRIA deverá selecionar e treinar, rigorosamente, os empregados que prestarão os serviços, bem como fornecer o uso de EPI – Equipamentos de Proteção Individual e outros equipamentos que forem necessários à correta prestação dos serviços. A CONCESSIONÁRIA deverá manter quadro de pessoal capacitado e em número suficiente, permanentemente, para o atendimento dos serviços com agilidade e eficiência.



- 13.8.** A CONCESSIONÁRIA obriga-se a disponibilizar todos os equipamentos e materiais necessários para o desempenho de suas atividades, incluindo no mínimo 01 (um) balcão completo do tipo *Buffet* térmico e refrigerado, equipado com sistemas adequados para a manutenção da temperatura dos alimentos, aquecido por sistema de banho-maria com resistência térmica. O balcão deverá oferecer, de forma integrada, alimentos quentes e frios, possibilitando a formação de duas filas independentes, com o objetivo de organizar o fluxo dos usuários e otimizar o atendimento. Cada fila deverá estar equipada com 01 (uma) balança eletrônica, destinada à pesagem das refeições servidas, totalizando, no mínimo duas (duas) balanças.
- 13.9.** O *Buffet* também deverá possuir compartimento para oferta de bebidas geladas que deverão ser ofertadas aos usuários antes da pesagem do prato.
- 13.10.** O *Buffet* de bebidas deverá ser refrigerado por equipamento com indicador de temperatura. Além disso, a CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar ao menos um balde com pedras gelo e outro balde com fatias de limão, para os usuários servirem.
- 13.11.** Em caso de rescisão do contrato, independentemente do motivo que lhe der causa, a CONCESSIONÁRIA deverá retirar todos os seus bens e equipamentos.
- 13.12.** O abastecimento de gás liquefeito de petróleo (GLP) será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, que deverá apresentar, sempre que solicitado pela fiscalização do contrato, a documentação comprobatória da regularidade da instalação, bem como dos serviços de manutenção realizados.
- 13.13.** O acesso dos fornecedores para o abastecimento de gêneros alimentícios, bebidas e demais insumos deverão ser realizado preferencialmente na parte da manhã, no horário das 07h às 10h, sob a supervisão de um funcionário da CONCESSIONÁRIA, a qual será responsável por eventuais avarias nas instalações do prédio do CAFF (corredores, portas, etc.), bem como pela manutenção da limpeza e das condições de uso desses locais, e, da mesma forma, a retirada de resíduos.
- 13.14.** A CONCESSIONÁRIA será responsável pelo fornecimento gratuito de embalagens descartáveis, em alumínio ou outro material apropriado, destinadas ao armazenamento e transporte das refeições dos usuários.
- 13.15.** A Administração não se responsabilizará por qualquer débito assumido pelos usuários do Restaurante ou da Lancheria, se houver.



- 13.16.** Apresentar a documentação do profissional Nutricionista, responsável técnico habilitado, com registro regular no Conselho Regional de Nutrição (CRN), para acompanhamento nutricional, elaboração e supervisão das atividades relacionadas aos serviços de alimentação.
- 13.17.** A CONCESSIONÁRIA destacará um representante que manterá permanente contato com a Fiscalização do Contrato e deverá acompanhar, com esta, pesquisa de satisfação a ser realizada pela referida Comissão.
- 13.18.** A CONCESSIONÁRIA deverá manter Livro de Sugestões e Críticas, na saída do Restaurante, a fim de se acompanhar permanentemente a qualidade do serviço.
- 13.19.** As despesas decorrentes da conservação e restauração das instalações e eventuais consertos dos equipamentos e mobiliário postos à disposição pela Administração correrão por conta da CONCESSIONÁRIA, e por ela serão providenciados mediante autorização e supervisão da Fiscalização do Contrato.
- 13.20.** A CONCESSIONÁRIA deverá manter a área e os equipamentos, objeto do presente contrato, em perfeito estado de funcionamento.
- 13.21.** A CONCESSIONÁRIA deverá providenciar os documentos necessários à exploração da atividade de fornecimento de refeições e, de lanches, bem como se adequar às exigências de Vigilância Sanitária, previstas na legislação vigente.
- 13.22.** A CONCESSIONÁRIA providenciará, junto à Vigilância Sanitária do município onde será prestado o serviço, o alvará sanitário de funcionamento das instalações, bem como dos veículos colocados à disposição dos serviços, quando for o caso. O alvará deverá ser apresentado à CONCEDENTE.
- 13.23.** Quaisquer danos causados às instalações do prédio do CAFF ou a terceiros, em decorrência dos serviços, serão de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, que deverá repará-los, sem ônus para a Administração.
- 13.24.** A CONCESSIONÁRIA deverá zelar para que seus profissionais mantenham disciplina nos locais de prestação de serviços, obedecendo rigorosamente às normas estabelecidas pela CONCEDENTE, que poderá exigir, a qualquer tempo, o imediato afastamento e a substituição dos profissionais cuja atuação, permanência ou comportamento seja considerado prejudicial ou inconveniente à disciplina no CAFF;



- 13.25.** A CONCESSIONÁRIA fica obrigada a recolher as bandejas e demais utensílios após as refeições dos usuários ou, alternativamente, fornecer guichês colmeia para devolução das respectivas bandejas.
- 13.26.** A CONCESSIONÁRIA deverá efetuar uma programação de abastecimento e/ou ressuprimento de todos os materiais, gêneros alimentícios, utensílios e equipamentos de sua responsabilidade, para garantir um atendimento dentro das condições e prazos aceitáveis autorizados previamente pela Fiscalização.
- 13.27.** O abastecimento no local deverá ser feito em horário diferente de seu funcionamento;
- 13.28.** A CONCESSIONÁRIA deve manter, durante toda a execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, devendo comunicar à CONCEDENTE, imediatamente, qualquer alteração que possa comprometer a sua manutenção.
- 13.29.** A CONCESSIONÁRIA deverá designar representante em Porto Alegre para representá-la;
- 13.30.** A CONCESSIONÁRIA deverá promover treinamentos admissionais e, no mínimo, anuais para todos os seus funcionários, abordando temas como higiene pessoal, segurança, relações interpessoais, atendimento ao cliente, além de outros assuntos previstos na legislação ou solicitados pela CONCEDENTE, mantendo devidamente registrados os comprovantes das capacitações realizadas.
- 13.31.** O treinamento, a ser elaborado pela CONCESSIONÁRIA deverá ser realizado durante a vigência do contrato, com carga horária mínima de oito horas por sessão. A CONCESSIONÁRIA deverá encaminhar à CONCEDENTE a devida comprovação da realização de cada treinamento, incluindo registros de participação, conteúdo programático e demais documentos pertinentes.
- 13.32.** O responsável pelas atividades de manipulação deve promover a realização de treinamentos admissionais e, no mínimo, anuais, abordando os seguintes temas: higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos e doenças transmitidas por alimentos para a equipe de manipuladores sob sua responsabilidade. A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar, ao final de cada ciclo de treinamento, a documentação comprobatória correspondente, evidenciando a capacitação da equipe de manipuladores de alimentos do estabelecimento, conforme previsto na legislação vigente.



- 13.33.** A CONCESSIONÁRIA, após o início da vigência do contrato deverá concluir o treinamento de todos os colaboradores no prazo máximo de 03 (três) meses.
- 13.34.** De comum acordo com a CONCEDENTE, o treinamento deverá ser realizado, preferencialmente, fora do horário normal de trabalho ou de forma que não comprometa a execução das atividades de cada função e a execução dos serviços especificados no contrato e poderá ser realizado fora ou nas dependências do prédio CAFF, desde que solicitado previamente pela CONCESSIONÁRIA. Quando o treinamento acontecer fora do CAFF, a CONCESSIONÁRIA deverá custear todas as despesas (transporte e alimentação).
- 13.35.** O manipulador de alimentos “sem glúten” deverá ser submetido, além do curso de capacitação em boas práticas para serviços de alimentação, à capacitação em boas práticas de manipulação de alimentos preparados “sem glúten” e doença celíaca. O curso deve ser ministrado por profissional de nível superior de alimentos.
- 13.36.** Os manipuladores de alimentos não devem ter contato com animais, ter bons hábitos de higiene, asseio corporal, mãos higienizadas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos, sem maquiagem e cabelos completamente protegidos. Quando da presença de barba e/ou bigode e/ou cavanhaque e/ou costeleta devem ser aparados e curtos, totalmente cobertos.
- 13.37.** A CONCESSIONÁRIA deverá aceitar e facilitar o trabalho de fiscalização da CONCEDENTE, fornecendo todas as informações solicitadas, bem como obedecer às recomendações que não colidam com o pactuado.
- 13.38.** A CONCESSIONÁRIA deverá entregar à Fiscalização relatórios mensais do consumo de refeições e bebidas.
- 13.39.** A CONCESSIONÁRIA deverá atender a legislação ambiental em geral, Municipal, Estadual e Federal, atendendo os ditames da Lei nº 14.528/2014.
- 13.40.** Nos seus processos de execução dos serviços, a CONCESSIONÁRIA deverá observar procedimentos de economia de recursos hídricos e de energia elétrica.
- 13.41.** A CONCESSIONÁRIA, preferencialmente, deverá utilizar eletrodomésticos com o Selo "Procel" ou similar com nível de eficiência. Por ocasião da substituição de equipamentos (elétricos, eletrônicos, de informática e outros tecnológicos) a dar, ao equipamento descartado, o destino ambientalmente adequado, segundo a característica do resíduo e as normas respectivas.



- 13.42.** A CONCESSIONÁRIA prestará um atendimento rápido, seguro, cordial e eficiente aos usuários.
- 13.43.** Não serão incluídas quaisquer taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem cobradas à parte.
- 13.44.** A CONCESSIONÁRIA tem dentre as demais vedações previstas em lei, no Edital e neste Termo de Referência, as que se seguem:
- 13.44.1.** Transferir a terceiros, no todo ou em parte, as obrigações decorrentes do contrato, salvo autorização da CONCEDENTE.
- 13.44.2.** Afixar cartazes nas dependências do CAFF sem prévia autorização da Administração e utilizar as dependências do CAFF para fins diversos da atividade indicada no ato de Concessão de uso.
- 13.44.3.** Efetuar alterações de preços sem as justificativas e comprovações, as quais deverão ser submetidas à apreciação da Fiscalização do Contrato.
- 13.44.4.** Retirar equipamentos, maquinário, móveis e utensílios do complexo de prédios do CAFF sem prévia autorização da CONCEDENTE.
- 13.44.5.** Comercializar bebidas alcoólicas, produtos à base de tabaco ou quaisquer outros produtos que descaracterizem a natureza da atividade.
- 13.44.6.** Deixar quaisquer caixas ou assemelhados nas dependências do prédio da CONCEDENTE, exceto nos lugares regularmente indicados como tal.
- 13.44.7.** A permanência de pessoas no local, que é objeto desse contrato, fora dos horários determinados pela CONCEDENTE.



14. FORNECIMENTO DE UNIFORMES, MATERIAIS E EQUIPAMENTOS

14.1. DOS UNIFORMES

14.1.1. A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer, no início da contratação, 02 (dois) conjuntos de uniformes com o logotipo da empresa em local visível a todos os seus empregados, conforme as funções de cada um, zelando para que o vestuário se mantenha limpo: camisa, camiseta ou blusa; calças compridas; avental longo; proteção para o cabelo (gorro ou toca); luvas; máscaras; botas/calçados fechados com saltos baixos e solado antiderrapante.

14.1.2. Todos os empregados, quando em serviço, deverão permanecer devidamente uniformizados e com os equipamentos de proteção individual - EPIs necessários, de acordo com as atividades de cada um e devidamente identificados e em totais condições de higiene pessoal.

14.1.3. A CONCESSIONÁRIA deverá garantir a uniformização exclusiva e específica para as funções que manipulam alimentos, que prestam atendimento ao usuário no salão de refeições e que executam os serviços de limpeza.

14.1.4. Os uniformes dos funcionários responsáveis pelas atividades de higienização deverão ser apropriados para a função e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.

14.1.5. Será exigido o uso de toucas a todos os empregados que trabalharem na distribuição das refeições, na manipulação e na elaboração dos alimentos; Os manipuladores devem adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio da anti-sepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis.

14.1.6. A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer aos empregados que manuseiam alimentos, os itens e condições previstas na legislação pertinente para higienização.

14.1.7. A CONCESSIONÁRIA fornecerá, ainda, uniformes apropriados às empregadas gestantes, substituindo-os sempre que estiverem apertados.

14.1.8. A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer uniforme apropriado para o frio, de acordo com os tipos usados pelo pessoal de hotelaria e restaurante, que deverão ser renovados semestralmente.

14.1.9. É responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, garantir a troca diária dos uniformes.

14.1.10. A CONCESSIONÁRIA deverá manter em estoque, na Unidade, 10% (dez por cento) dos uniformes para reposição imediata por eventual perda ou dano evitando a descontinuidade



dos serviços. Estes uniformes, quando utilizados, deverão ser lavados comprovadamente em lavanderia para que reintegre o estoque de segurança da Unidade.

14.1.11. Os uniformes que estiverem sujos da atividade, durante o horário de trabalho, deverão ser trocados.

14.1.12. Ao entrarem na cozinha, visitantes e pessoas de outros setores deverão utilizar touca descartável fornecida pela CONCESSIONÁRIA.

14.2. DOS MATERIAIS

14.2.1. A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer e disponibilizar continuamente todos os utensílios de cozinha e restaurante, tais como, pratos, travessas, talheres, copos, guardanapos, paliteiros, galheteiros, além de outros equipamentos necessários para o perfeito funcionamento dos serviços. Os utensílios deverão ser adequados aos tipos de refeições e lanches servidos e deverão apresentar perfeitas condições de qualidade e higiene.

14.2.2. Os guardanapos de papel, de tamanho médio e não sedosos (24 x 24 cm), deverão ser de boa qualidade, não sendo admitidos guardanapos “cortados”.

14.2.3. Os talheres deverão ser de inox, dispostos separadamente no *Buffet*, preferencialmente em nichos também fabricados em aço inox.

14.2.4. No atendimento do *Buffet* deverão ser disponibilizados pratos de louça (cerâmica ou porcelana) de dimensões adequadas, bem como talheres, copos de vidro, pratos de sobremesa, bandejas, paliteiros e guardanapos de papel, em número suficiente ao atendimento adequado.

14.2.5. Os pratos trincados ou danificados deverão ser retirados, não sendo admitida sua utilização de qualquer forma. A Fiscalização do restaurante, bem como os usuários do restaurante, poderá a qualquer tempo, solicitar a imediata retirada de pratos encontrados trincados ou lascados.

14.2.6. A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer taças para sobremesas em inox. Para servir as bebidas deverão ser utilizados copos de vidro padronizados.

14.2.7. Deverá a CONCESSIONÁRIA submeter à aprovação da Fiscalização, antes do início das atividades, as amostras dos materiais a serem utilizados, tais como pratos, talheres e outros utensílios.



14.3. DOS EQUIPAMENTOS

14.3.1. A CONCESSIONÁRIA será responsável por providenciar, instalar e manter todos os equipamentos necessários para operações do restaurante e da lancheria, entre eles:

14.3.1.1. Equipamentos específicos para o preparo, armazenamento, conservação e distribuição dos alimentos;

14.3.1.2. Utensílios, pratos, talheres e materiais de cozinha diversos;

14.3.1.3. Equipamentos e maquinário para conservação de alimentos sob refrigeração e proteção contra intempéries;

14.3.1.4. Estrutura completa para operação do serviço de *Buffet*, incluindo balcões com divisões adequadas para alimentos frios e quentes, conforme normas técnicas e sanitárias

14.3.2. A CONCESSIONÁRIA encaminhará à fiscalização do contrato, previamente, a relação dos equipamentos elétricos de sua propriedade que serão utilizados na prestação de serviços, bem como suas potências e consumo de energia.

14.3.3. As mesas e cadeiras da área do salão de refeições do restaurante serão fornecidas pela CONCEDENTE, sendo responsabilidade da CONCESSIONÁRIA zelar pela preservação do mobiliário fornecido.



15. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONCEDENTE

- 15.1.** A CONCEDENTE assegura o livre acesso aos locais colocados à disposição para a exploração do objeto contratado;
- 15.2.** O responsável pela fiscalização do contrato deverá acompanhar e verificar o cumprimento de seus termos, podendo exigir correções sempre que houver irregularidades. A CONCESSIONÁRIA não terá direito a qualquer indenização pelos custos decorrentes dessas correções.
- 15.3.** Realizar através da Fiscalização do Contrato e da equipe técnica de gestão do complexo do CAFF, pesquisa de satisfação junto aos usuários dos serviços, de modo a adequar o cardápio, sob o acompanhamento da referida Fiscalização, considerando cada um dos itens abaixo relacionados:
- 15.3.1.** Qualidade das refeições;
 - 15.3.2.** Qualidade dos lanches;
 - 15.3.3.** Qualidade das frutas;
 - 15.3.4.** Qualidade dos sucos;
 - 15.3.5.** Variedade do cardápio;
 - 15.3.6.** Presteza no atendimento;
 - 15.3.7.** Limpeza do ambiente;
 - 15.3.8.** Preço, em relação à qualidade dos produtos e serviços oferecidos;
 - 15.3.9.** Nível geral de satisfação;
 - 15.3.10.** Tempo de espera;
 - 15.3.11.** Os formatos de pesquisa serão definidos pela CONCEDENTE.



16. REQUISITOS PARA HABILITAÇÃO

16.1. Capacidade Técnica

16.1.1. A licitante deverá comprovar aptidão para o desempenho de atividade compatível com o objeto da concessão, mediante apresentação de, no mínimo, 01 (uma) Certidão de Registro de Atestado de Capacidade Técnica, emitido pelo Conselho Regional de Nutrição (CRN).

16.1.1.1. A certidão deverá comprovar a execução satisfatória de serviços de gestão, administração e operação de restaurante, refeitório, unidade de alimentação e nutrição, praça de alimentação ou estabelecimento congênere, com atendimento direto ao público e produção/distribuição de refeições, com atendimento médio mínimo de 200 refeições/dia, por período não inferior a 12 (doze) meses.

16.1.1.2. Serão considerados compatíveis os serviços que envolvam, cumulativa ou alternativamente:

- a) administração e operação de restaurante ou refeitório;
- b) preparo, produção e comercialização de refeições;
- c) atendimento presencial aos usuários;
- d) gestão de equipe operacional de cozinha e atendimento;
- e) gerenciamento de estoque, insumos e equipamentos necessários à prestação do serviço.

16.1.1.3. Não serão aceitas certidões que comprovem exclusivamente atividades de fornecimento de refeições prontas, marmitas, quentinhas, refeições transportadas, “catering”, entrega domiciliar ou serviços similares que não envolvam a gestão e operação direta de estabelecimento destinado ao atendimento presencial do público.

16.1.1.4. A exigência de 200 refeições/dia correspondente a 50% da demanda estimada de 400 refeições/dia, em aderência ao art. 67, § 2º, da Lei nº 14.133/2021.

16.1.1.5. A quantidade de refeições exigida para fins de comprovação de capacidade técnica deverá estar contida em uma única certidão, não sendo admitida a soma de certidões distintas para atingir o quantitativo mínimo exigido.

16.2. Regularidade Profissional E Sanitária



16.2.1. A CONCESSIONÁRIA deverá comprovar o registro ou a inscrição da empresa licitante no Conselho Regional de Nutrição, em plena validade.

16.2.2. O licitante deverá possuir em seu quadro permanente, na data prevista para entrega da proposta, profissional de nível superior ou outro devidamente reconhecido pelo Conselho Regional de Nutrição, detentor de responsabilidade técnica relativo à execução dos serviços que compõem as parcelas de maior relevância técnica e valor significativo da contratação.

16.2.3. Entende-se, para fins deste Edital, como pertencente ao quadro funcional permanente do licitante, na data prevista para entrega da proposta, o sócio que comprove seu vínculo por intermédio de contrato/estatuto social; o administrador ou o diretor; o empregado devidamente registrado em Carteira de Trabalho e Previdência Social; e o prestador de serviços com contrato escrito firmado com o licitante, ou com declaração de compromisso de vinculação futura, caso o licitante se sagre vencedor do certame.

16.2.4. A prova de que o profissional é detentor de responsabilidade técnica será feita mediante apresentação de documento emitido pelo respectivo Conselho de Classe, no qual conste a identificação do responsável técnico da empresa, em plena validade.

16.2.4.1. No decorrer da execução do serviço, os profissionais de que trata este subitem poderão ser substituídos, nos termos do art. 67, § 6º da Lei nº 14.133/21, por profissionais de experiência equivalente ou superior, desde que a substituição seja aprovada pela Administração.

16.2.5. Comprovar regularidade junto ao órgão de Vigilância Sanitária competente, por meio de alvará sanitário, licença de funcionamento ou documento equivalente.

16.3. Compromisso Com Normas Sanitárias

16.3.1. Declarar compromisso integral com a Resolução - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, e com a Portaria SES nº 799/2023, que estabelecem os procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação.



17. REQUISITOS PARA A CONTRATAÇÃO

17.1. A contratação da empresa responsável pelo fornecimento das refeições demandará as seguintes providências:

17.1.1. Pleno conhecimento do Objeto

17.1.1.1. A licitante deverá declarar o pleno conhecimento do objeto da contratação, para tanto, a vistoria das áreas de concessão poderá ser agendada através do e-mail dicae@spgg.rs.gov.br. A vistoria técnica presencial no local permite ao licitante avaliar as condições do espaço físico e da infraestrutura existente a fim de identificar a necessidade de adequações no espaço físico para a instalação dos equipamentos e o atendimento às normas sanitárias e regulamentações vigentes.

17.1.2. Levantamento De Bens Patrimoniais

17.1.2.1. A CONCESSIONÁRIA deverá realizar o levantamento dos bens patrimoniais já existentes no local destinado à instalação do restaurante e da lancheria, avaliando suas condições e funcionalidades. Caso haja interesse no aproveitamento e utilização dos bens, o uso será permitido de forma gratuita, mediante manifestação formal da CONCESSIONÁRIA.

17.1.2.2. A CONCESSIONÁRIA deverá responsabilizar-se integralmente pela conservação dos equipamentos e bens aproveitados, devendo providenciar às suas expensas todas as manutenções preventivas e/ou corretivas necessárias ao longo de todo o período de utilização.

17.2. Manual De Boas Práticas E POPs

17.2.1. Apresentar, como forma de demonstrar o compromisso com o cumprimento das exigências estabelecidas pela legislação sanitária, o Manual de Boas Práticas de Manipulação (BPM), contendo a descrição detalhada das operações e os respectivos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) para os seguintes procedimentos:

17.2.1.1. Higienização de instalações, equipamentos e móveis;

17.2.1.2. Controle integrado de vetores e pragas urbanas;

17.2.1.3. Higienização do reservatório e

17.2.1.4. Higiene e saúde dos manipuladores.



17.3. Plano De Operação

17.3.1. A CONCESSIONÁRIA deverá elaborar um **Plano de Operação**, contendo obrigatoriamente:

- 17.3.1.1. Proposta de 04 (quatro) cardápios sazonais para o *Buffet*, um para cada estação do ano, os quais estarão sujeitos à aprovação da Fiscalização;
- 17.3.1.2. Dimensionamento da equipe de trabalho, com descrição das funções;
- 17.3.1.3. Estratégias e práticas voltadas à segurança alimentar e à sustentabilidade ambiental.



18. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

18.1. Da Outorga Mensal

18.1.1. O valor referente à Outorga Mensal da Concessão Onerosa de Uso das áreas do restaurante e da lancheria será de R\$ 7.522,08, resultante dos valores calculados para concessão de cada um dos espaços, conforme laudos de avaliações emitidos pela Divisão de Avaliação de Imóveis da Subsecretaria de Patrimônio do Estado.

18.1.2. O valor mensal da Concessão Onerosa de Uso será composto pelas seguintes parcelas:

18.1.2.1. Outorga Mensal da área do restaurante: R\$ 5.423,94 (cinco mil, quatrocentos e vinte e três reais e noventa e quatro centavos);

18.1.2.2. Outorga Mensal da área da lancheria: R\$ 2.098,14 (dois mil e noventa e oito reais e quatorze centavos).

18.1.3. Na hipótese de liberação parcial das áreas objeto da concessão, será devido apenas o pagamento da parcela correspondente à área efetivamente disponibilizada para operação, passando a incidir a cobrança das demais parcelas à medida que novas áreas forem liberadas pela Administração e autorizadas para funcionamento.

18.1.4. Ao valor da Outorga Mensal, serão os descontos previstos no Item 18.8, correspondentes à nota obtida pela CONCESSIONÁRIA na pesquisa de satisfação.

18.2. Dos Alimentos

18.2.1. No restaurante os preços das refeições, por quilo e na modalidade livre, a serem praticados inicialmente, serão aqueles ofertados na proposta financeira da CONCESSIONÁRIA.

18.2.1.1. A partir de 600 (seiscentos) gramas, a refeição deverá ser oferecida pelo valor fixo correspondente ao preço de 600g, caracterizando-se como *Buffet* livre.

18.2.1.2. Aos valores estipulados para fornecimento da alimentação, será aplicado o desconto apresentado na proposta da licitante, conforme discriminado no item 19 deste documento.

18.2.2. Na lancheria serão estabelecidos os valores dos lanches apresentados no cardápio básico conforme quadro abaixo:

ITEM
Sanduíche Natural contendo aproximadamente 200 gramas, composto por 3 fatias de pão integral com margarina, mínimo de 40 gramas de presunto ou de peito de peru, ambos sem capa de gordura, 40 gramas de queijo lanche ou mussarela (200g)



Fatia Pizza Calabresa ou Frango (120g)
Pastel Frito de frango (120g)
Pão de Queijo (60g)
Fatia de bolo de cenoura com cobertura de chocolate (100g)
Café com leite (200ml)
Café expresso Simples (60ml)
Suco de fruta natural de laranja (300ml)
Salada de frutas (250ml)
Refrigerante guaraná zero lata (350ml)
Água Mineral com Gás (500ml)

18.2.2.1. O fornecimento de lanches não será limitado aos itens previstos no cardápio básico.

18.2.2.2. Os preços dos lanches deverão estar claramente em tabela afixada em local visível e de fácil acesso no interior da lancheria, sem prejuízo da divulgação por meios eletrônicos e nos pontos de serviço itinerante, de modo a garantir plena transparência aos consumidores.

18.2.2.3. Os valores de outros lanches, alimentos ou bebidas oferecidos, que não figurarem no cardápio básico, deverão ser compatíveis aos valores praticados pelo mercado, podendo a fiscalização a qualquer tempo, notificar a CONCESSIONÁRIA pela ocorrência de sobrepreços que não venham a ser justificados

18.3. Das formas de pagamento disponíveis aos usuários dos serviços prestados

18.3.1. A CONCESSIONÁRIA deverá possibilitar, obrigatoriamente, os seguintes meios de pagamento para os usuários dos serviços de restaurante e lancheria:

18.3.1.1. Pagamento via PIX;

18.3.1.2. Cartões de débito e crédito das principais bandeiras;

18.3.1.3. Tíquetes, vales-refeições e vales-alimentação, inclusive aqueles utilizados por servidores públicos, estagiários de nível médio ou superior, empregados terceirizados e demais usuários do CAFF, abrangendo, no mínimo, as seguintes bandeiras: Megavale, BIQ, Valecard e Le Card, sem prejuízo de outras que venham a ser previamente autorizadas pela Administração.



18.3.2. No caso de pagamento com tíquetes, vales-refeições ou vales-alimentação cujo valor seja superior ao preço da refeição ou lanche adquirido, a CONCESSIONÁRIA deverá ressarcir a diferença ao usuário, por meio de:

- 18.3.2.1. Emissão de vale de crédito para uso posterior no Restaurante ou na Lancheria; ou
- 18.3.2.2. Devolução em espécie, a critério do usuário.

18.4. Dos reajustes

18.4.1. Os valores da concessão serão reajustados anualmente, com base na variação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), apurado pelo IBGE, tomando-se como referência o índice do mês de início da execução contratual (funcionamento do Restaurante).

18.4.2. Os valores das refeições poderão ser reajustados anualmente, com base na variação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), apurado pelo IBGE, tomando-se como referência o índice do mês de apresentação da proposta.

18.4.3. A solicitação de reajuste somente poderá ser feita após 12 (doze) meses da data do orçamento estimado ou do último reajuste concedido, respeitando-se essa mesma periodicidade para novas solicitações.

18.5. Do prazo

18.5.1. O prazo de vigência do contrato será de 30 (trinta) meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 120 (cento e vinte) meses, com base nos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021.

18.5.2. O prazo de vigência contratual terá início na data de emissão da Ordem de Início dos Serviços (OIS), a qual será expedida após a comprovação de que as áreas objeto da concessão se encontram aptas e devidamente liberadas para o funcionamento e a operação dos estabelecimentos.

18.5.3. Considerando a possibilidade de liberação das áreas objeto da concessão em momentos distintos, a operação dos serviços poderá ser iniciada de forma gradual e independente para cada estabelecimento, abrangendo, conforme o caso, a lancheria e/ou o restaurante.

- 18.5.3.1. Na hipótese de liberação parcial das áreas, a Ordem de Início dos Serviços (OIS) poderá contemplar apenas os espaços efetivamente disponibilizados pela Administração, ficando a CONCESSIONÁRIA autorizada a iniciar a operação exclusivamente nessas áreas.



18.5.3.2. Enquanto não houver a liberação integral das áreas previstas na concessão, o valor da Outorga Mensal será devido proporcionalmente às áreas efetivamente liberadas e em operação, observados os critérios estabelecidos neste instrumento para cálculo da contrapartida financeira.

18.5.3.3. A liberação posterior de novas áreas será formalizada pela Administração, passando a incidir, a partir da respectiva autorização de operação, a obrigação de pagamento da parcela da outorga correspondente às áreas acrescidas.

18.6. DESPESAS COM ÁGUA, LUZ E GÁS.

18.6.1. As despesas com água, luz e gás serão custeadas pela CONCESSIONÁRIA.

18.6.2. O pagamento das despesas com energia e água ocorrerá por meio do pagamento das guias de arrecadação que serão emitidas pela fiscalização do contrato, nos valores que serão calculados através das medições realizadas nos medidores de água e de energia instalados.

18.6.3. O fornecimento do Gás Liquefeito de Petróleo (GLP) será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, através do abastecimento dos cilindros de gás na central de gás existente.

18.7. RISCOS DA CONTRATAÇÃO

18.7.1. Abaixo, matriz de riscos da contratação:

Nº	Evento de Risco	Causa	Impacto	Alocação	Medidas de Mitigação	Indicadores de Detecção	Reequilíbrio Econômico-Financeiro	Plano de Contingência
1	Demanda real inferior à estimada	Frequência de servidores menor que a projetada; sazonalidade; teletrabalho; crises conjunturais	Redução da receita da concessionária	Concessionária	Monitoramento diário de demanda; adequação de equipe e cardápio; ações de divulgação	Quedas consecutivas >15% na frequência mensal	Não há reequilíbrio, salvo fato extraordinário e imprevisível	Ajuste operacional temporário; revisão de escala
2	Aumento anormal do custo de insumos	Elevação abrupta de preços por fatores externos (ex.: choques de oferta)	Aumento dos custos operacionais	Concessionária	Contratos com fornecedores; uso de cardápios sazonais; compras programadas	Variação acumulada > 25% no grupo "alimentação"	Somente em caso de fato imprevisível ou fora da normalidade inflacionária	Substituições de itens do cardápio permitidas mediante aprovação
3	Falhas de abastecimento de energia	Queda elétrica no prédio, manutenção	Paralisação do serviço, perda de perecíveis	Concedente (infraestrutura predial)	Manutenção predial; comunicação com CEEE; testes	Registros de interrupções superiores a 30 min	Reequilíbrio se recorrente, comprovadamente atribuível à	Uso de alimentos não perecíveis; isolamento de

54



		na rede pública			periódicos		concedente	áreas críticas
4	Falhas de abastecimento de água	Problemas de pressão, rompimentos, obras públicas	Impossibilidade de operar cozinha	Concedente	Manutenção preventiva; monitoramento de bombas; plano de operação com DMAE	Registro de interrupções > 2h	Reequilíbrio se recorrente e de responsabilidade da concedente	Uso de fontes alternativas emergenciais (reservatórios)
5	Interrupção sanitária	Surto; autuação; não conformidade s graves	Fechamento temporário, penalidades	Concessionária	Treinamento; rigor sanitário; POPs; BPM; Portaria SES 799/2023	Auto de infração; NC grave constatada	Não gera reequilíbrio — risco integral da concessionária	Reforço imediato de higienização; substituição de equipe
6	Eventos climáticos extremos	Enchentes, alagamentos, tempestades (cenário RS)	Fechamento temporário do prédio	Compartilhado	Plano de continuidade; rotas alternativas; comunicação	Suspensão oficial do funcionamento do prédio	Reequilíbrio possível, via suspensão contratual	Ajuste de calendário; preservação de insumos
7	Indisponibilidade de total ou parcial da área concedida	Obras emergenciais; avarias estruturais	Paralisação do serviço	Concedente	Reforma dos ambientes anterior ao período da exploração. Manutenção preventiva; inspeções periódicas.	Ordem de interdição parcial/total	Suspensão do pagamento da Outorga, caso o prazo afete a exploração.	Suspensão do contrato pelo período da indisponibilidade.
8	Atraso na entrega das reformas pela concedente	Contratos de engenharia com atraso	Impossibilidade de iniciar a operação	Concedente	Fiscalização da obra; cronograma pactuado	Não emissão da OIS na data prevista	Suspensão do pagamento da Outorga até a data de emissão da OIS.	Ajuste da data de início da concessão
9	Falhas nos sistemas de climatização, ventilação e exaustão	Defeitos ou atrasos em manutenções	Inconformidade sanitária; risco à operação	Concedente (equipamento predial)	Manutenção periódica; testes de vazão	Temperaturas fora de padrão (RDC 216)	Reequilíbrio se a falha impedir a operação	Operação parcial/limitada, com cardápio reduzido
10	Quebra de equipamentos próprios da concessionária	Desgaste natural; falha operacional	Redução na capacidade de produção	Concessionária	Manutenção preventiva; estoque de peças	Frequência elevada de falhas	Não há reequilíbrio	Substituição imediata
11	Roubo,	Casos	Perdas	Concessionária	Seguro; controle	Registro	Em regra não há	Reposição por



	vandalismo ou danos a bens próprios	fortuitos internos ou externos	patrimoniais da concessionária		de acesso	policial	reequilíbrio	seguro
12	Modificações regulatórias sanitárias	Atualização de normas da SES/ANVISA	Investimentos adicionais	Compartilhado	Acompanhamento normativo	Edição de norma com impacto direto	Reequilíbrio somente quando obrigatório por lei	Ajustes planejados em fases
13	Atraso no pagamento das outorgas pela concessionária	Problemas financeiros ou gestão interna	Aplicação de penalidades	Concessionária	Controle financeiro; Provisionamento	Atraso ≥ 1 vencimento	Não gera reequilíbrio	Advertência / multa / rescisão
14	Problemas no sistema de pagamento eletrônico	Falha no POS, PIX ou rede bancária	Filas e perda de vendas	Concessionária	Contratos redundantes com operadoras	Queda prolongada dos sistemas	Não gera reequilíbrio	Operação manual provisória
15	Variação anormal de consumo de utilidades	Vazamentos; falhas prediais	Aumento indevido de custos	Compartilhada se origem é predial; Concessionária se interna	Medidores individuais; vistorias	Consumo fora do padrão histórico	Reequilíbrio possível se culpa da concedente	Cortes rápidos e verificação técnica



18.8. ACORDO DE NÍVEL DE SERVIÇO

18.8.1. Durante todo o período da concessão, o acompanhamento da qualidade dos serviços prestados pela CONCESSIONÁRIA será realizado complementarmente por meio do Acordo de Nível de Serviço (ANS), em caráter suplementar aos demais mecanismos de fiscalização previstos, cuja efetiva aplicação se materializa através da Pesquisa de Satisfação, conforme detalhamento expresso neste Termo de Referência e no ANEXO IV: ACORDO DE NÍVEL DE SERVIÇO E PESQUISA DE SATISFAÇÃO.

18.8.1.1. A Pesquisa de Satisfação destina-se exclusivamente à avaliação dos serviços pelos usuários regulares vinculados ao Complexo do Centro Administrativo Fernando Ferrari – CAFF, compreendidos como servidores públicos, empregados públicos, estagiários, trabalhadores terceirizados, colaboradores e demais pessoas que exerçam atividades regulares nas dependências do Complexo.

18.8.1.2. A Pesquisa de Satisfação será conduzida pela área de fiscalização do contrato em conjunto com a equipe técnica de gestão do complexo do CAFF. A realização da pesquisa será quadrimestral e sua publicação ocorrerá no Portal do CAFF, por meio de formulário eletrônico disponibilizado pela Administração, destinado à coleta contínua da percepção dos usuários acerca da qualidade dos serviços prestados pela CONCESSIONÁRIA na execução dos serviços de Restaurante e de Lancheria.

18.8.1.3. O formulário eletrônico será disponibilizado no Portal do CAFF, mediante autenticação do usuário com suas credenciais institucionais, sendo permitido o registro de apenas uma avaliação por usuário em cada ciclo de apuração.

18.8.1.4. Durante todo o ciclo de avaliação, a Pesquisa de Satisfação permanecerá aberta para preenchimento pelos usuários habilitados, sendo admitida apenas uma resposta por usuário em cada ciclo de apuração.

18.8.1.5. Para fins de apuração do desempenho da CONCESSIONÁRIA, serão consideradas exclusivamente as respostas registradas dentro do respectivo ciclo de apuração previsto neste Anexo.

18.8.1.6. A Administração poderá promover alterações, inclusões ou exclusões de perguntas, bem como adequações no formulário eletrônico da Pesquisa de Satisfação, desde que sejam preservadas as perguntas que compõem a nota geral do Acordo de Nível de Serviço (ANS), previstas neste Anexo.



18.8.1.7. As alterações promovidas pela Administração não produzirão efeitos retroativos sobre as avaliações já registradas, passando a vigorar exclusivamente para os ciclos de apuração iniciados após sua implementação.

18.8.1.8. A Administração poderá desconsiderar avaliações que apresentem indícios de duplicidade, utilização indevida de credenciais, fraude, manipulação ou qualquer outra irregularidade que comprometa a confiabilidade dos resultados da Pesquisa de Satisfação, mediante decisão fundamentada da equipe técnica responsável pela fiscalização do contrato.

18.8.2. Com o objetivo de incentivar a qualidade dos serviços prestados, serão concedidos descontos no valor da Outorga Mensal pago pela CONCESSIONÁRIA, obedecendo aos parâmetros abaixo:

NOTA GERAL DA PESQUISA DE SATISFAÇÃO	DESCONTO A SER APLICADO
0,00 a 7,99	0%
8,00 a 8,99	10%
9,00 a 9,49	25%
9,50 a 10,00	50%

18.8.3. Os descontos decorrentes dos resultados de pesquisa de satisfação serão aplicados a partir do primeiro mês do quadrimestre subsequente à divulgação do resultado da primeira pesquisa.

18.8.4. Para os períodos subsequentes, a aplicação dos descontos observará os resultados da pesquisa de satisfação realizada no quadrimestre imediatamente anterior.



19. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO

- 19.1.** O julgamento da proposta será realizado com base no maior desconto sobre o valor da alimentação, devendo o licitante ofertar o percentual que será DESCONTADO do valor estabelecido pela pesquisa de mercado para fornecimento da alimentação, respeitando os valores referentes a Outorga Mensal da concessão dos espaços.
- 19.2.** Para o critério de julgamento da proposta, será considerado como Valor Estipulado para a Alimentação (VA), correspondentes ao preço fixado para refeições a partir de 600g, caracterizadas como *Buffet livre*.
- 19.3.** O Valor da proposta será calculado através da fórmula abaixo indicada para apuração do melhor preço, que será resultante do maior Percentual de Desconto (D) ofertado, indicando quanto será o desconto sobre o Valor Estipulado pela Administração (VA).

$$D = 100 - (VO / VA) * 100$$

Onde:

D: Percentual de Desconto (%)

VO: Valor Ofertado para *Buffet Livre* (R\$)

VA: Valor Estipulado para a Alimentação (*Buffet Livre*) (R\$)

- 19.4.** A proposta inicial e os lances deverão ser registrados em forma de Percentual de Desconto (D), que representará o desconto que o licitante se propõe a aplicar sobre Valor Estipulado para a Alimentação (VA).
- 19.5.** O preço do *Buffet* por quilo deverá ser calculado através da proporção de 60% entre o preço do *Buffet Livre* e o *Buffet* por quilo.
- 19.6.** Descontos superiores a 14% (quatorze por cento) sobre o valor estipulado para a alimentação (VA) serão considerados, em princípio, como indício de inexecuibilidade relativa da proposta, devendo o licitante, nesse caso, apresentar documentação comprobatória robusta que demonstre, de forma inequívoca, a viabilidade econômico-financeira de sua oferta, sob pena de desclassificação, nos termos da legislação vigente.
- 19.6.1.** O desconto considerado como indício de inexecuibilidade da proposta da proposta foi definido com base nos estudos de mercado constantes do Estudo Técnico Preliminar.
- 19.6.2.** Quando o percentual de desconto ofertado superar 14% sobre o Valor Estipulado para a Alimentação – VA, a proposta será submetida à diligência para aferição de exequibilidade econômico-financeira, sem prejuízo de sua classificação provisória.



19.6.3. Para demonstrar a exequibilidade da proposta, o licitante deverá apresentar, no prazo fixado pela Administração, planilha detalhada de formação de receitas, custos, despesas, investimentos e fluxo de caixa projetado, acompanhada de documentos comprobatórios idôneos.

19.6.4. A demonstração econômico-financeira da proposta com descontos superiores aos 14% deverá abranger, no mínimo:

- 19.6.4.1. A memória de cálculo dos preços ofertados para o buffet livre, buffet por quilo e itens da lancheria, observadas as regras de proporcionalidade e os preços máximos previstos no edital;
- 19.6.4.2. A projeção de demanda mensal, discriminando o quantitativo estimado de refeições por modalidade, com indicação das premissas adotadas;
- 19.6.4.3. A demonstração de receitas operacionais segregadas entre restaurante, lancheria e vending machines, quando houver, vedada a utilização de receitas meramente hipotéticas ou não demonstradas;
- 19.6.4.4. A composição detalhada dos custos de insumos alimentares, com fichas técnicas de preparação, rendimento estimado, custo por porção, cardápio mínimo e cotações, contratos, notas fiscais ou outros documentos que comprovem os preços considerados;
- 19.6.4.5. Os custos de mão de obra, incluindo quantitativos de empregados, funções, salários, encargos sociais, trabalhistas e previdenciários, benefícios, substituições, férias, décimo terceiro salário, responsável técnico nutricionista e demais profissionais necessários à execução;
- 19.6.4.6. A demonstração das despesas com gás, energia elétrica, água, telefonia, sistemas de pagamento, taxas de cartões e tíquetes, limpeza, materiais descartáveis, controle de pragas, seguros, manutenção de equipamentos, licenças, tributos, gestão de resíduos e demais encargos previstos no edital;
- 19.6.4.7. O valor da Outorga Mensal, que deverá ser integralmente considerado como despesa fixa da operação;
- 19.6.4.8. Os investimentos iniciais e os custos de mobilização sob responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, inclusive equipamentos, instalações, adequações operacionais, mobiliário complementar e capital de giro;



19.6.4.9. O fluxo de caixa mensal projetado para os primeiros 12 meses de operação, demonstrando a suficiência de recursos para suportar eventuais oscilações de demanda;

19.6.4.10. A identificação da margem operacional projetada e da capacidade de manutenção dos padrões de qualidade, regularidade, segurança sanitária e continuidade exigidos no Termo de Referência.

19.6.5. A Administração avaliará a proposta considerando, cumulativamente:

19.6.5.1. A consistência aritmética entre o desconto ofertado, os preços resultantes e as receitas projetadas;

19.6.5.2. A compatibilidade dos custos com as exigências efetivas do edital, especialmente quanto ao cardápio, quantitativo mínimo de refeições, qualidade dos insumos, mão de obra, atendimento contínuo, obrigações sanitárias e manutenção da operação;

19.6.5.3. A aderência dos custos e receitas aos documentos comprobatórios apresentados e às condições praticadas no mercado;

19.6.5.4. A capacidade de pagamento da Outorga Mensal e de cumprimento das obrigações trabalhistas, tributárias, previdenciárias, contratuais e sanitárias;

19.6.5.5. A demonstração de resultado operacional sustentável, sem depender de futura redução da outorga, alteração contratual, flexibilização de obrigações ou receitas não comprovadas;

19.6.5.6. A suficiência de capital de giro para absorver oscilações razoáveis de demanda, custos e prazos de recebimento.

19.6.6. Para fins da análise da exequibilidade econômico financeira da proposta, a Administração adotará como cenário base a demanda histórica comprovada no Estudo Técnico Preliminar, devendo o licitante demonstrar a viabilidade da operação também em cenário conservador, considerando o menor patamar histórico de 389 refeições diárias demonstrado no ETP.

19.6.7. A proposta poderá ser considerada inexecutável quando, entre outras hipóteses:

19.6.7.1. Não forem apresentados os documentos solicitados ou estes forem insuficientes, inconsistentes ou contraditórios;

19.6.7.2. Os custos projetados não contemplarem obrigações expressamente previstas no edital;



- 19.6.7.3. Houver subestimação injustificada de custos de alimentos, mão de obra, encargos, tributos, outorga ou despesas operacionais;
- 19.6.7.4. A viabilidade depender de receitas incertas, de descontos futuros na outorga ou de condições não previstas no edital;
- 19.6.7.5. O fluxo de caixa demonstrar incapacidade de manter a operação regular ou de cumprir as obrigações assumidas;
- 19.6.7.6. A proposta comprometer, de forma objetiva, o padrão mínimo de qualidade, segurança sanitária, continuidade ou capacidade de atendimento exigido.
- 19.7.** A Oferta de Outorga terá valor fixo de R\$ 7.522,08, resultante dos valores calculados para concessão de cada um dos espaços, conforme laudos de avaliações emitidos pela Divisão de Avaliação de Imóveis da Subsecretaria de Patrimônio do Estado.
- 19.7.1.** Para fins de análise de exequibilidade da proposta, a Outorga Mensal base de R\$ 7.522,08 deve constar expressamente na composição de custos, pois não pode ser tratada como variável dispensável ou condicionada ao desempenho futuro.
- 19.8.** A classificação dar-se-á pela ordem decrescente dos descontos aplicados nas propostas.
- 19.9.** Será declarada vencedora a licitante que apresentar proposta em conformidade com as especificações deste Edital e que ofertar o maior desconto sobre o valor para fornecimento do Buffet Livre, observadas as regras de julgamento e os critérios de aceitabilidade da proposta.



ANEXOS

ANEXO I: LOCALIZAÇÃO DAS ÁREAS

ANEXO II: ESTUDO CONCEITUAL DA AMBIENTAÇÃO DO RESTAURANTE

ANEXO III: PLANTAS GRÁFICAS DA LANCHERIA

ANEXO IV: ACORDO DE NÍVEL DE SERVIÇO E PESQUISA DE SATISFAÇÃO

ANEXO V: LAUDO DE AVALIAÇÃO DA ÁREA DO RESTAURANTE

ANEXO VI: LAUDO DE AVALIAÇÃO DA ÁREA DA LANCHERIA