

# Estudo Técnico Preliminar 845/2024

## 1. Informações Básicas

Número do processo: 23081.039389/2024-10

## 2. Descrição da necessidade

- 2.1. Concessão onerosa de área física de 120,75m², conforme planta baixa no ANEXO I, localizada no Prédio 74F, Rua Oeste 10, do Centro de Ciências da Sociais e Humanas (CCSH) no Campus Santa Maria, na Universidade Federal de Santa Maria, para a exploração de atividade de CAFETERIA e atendimento com máquinas de autosserviço, com objetivo de fornecer produtos alimentícios rápidos para consumo local ou para viagem.
- 2.2. A Universidade Federal de Santa Maria pretende conceder a uma empresa especializada em alimentação a exploração de atividades de venda de alimentos e bebidas no espaço físico localizado no campus da instituição, bem como por meio de com máquinas de autosserviço, mediante a assinatura de um Termo de Concessão Onerosa (TCO) e o pagamento de uma taxa de retribuição pelo uso do espaço, além de outras despesas, como energia elétrica e água.
- 2.3. A concessão onerosa é necessária para atender à demanda de alimentação dos estudantes, professores, funcionários e terceirizados da Universidade Federal, bem como o público externo, que precisam de opções de refeição rápida e de qualidade, em horários acessíveis, principalmente nos períodos e horários não atendidos pelo Restaurante Universitário.
- 2.4. A contratação foi solicitada pela Direção do Centro de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Federal de Santa Maria, conforme indicado no processo nº 23081.039389/2024-10, ordem 4 (ANEXO II).

## 3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Direção do Centro de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Federal de Santa Maria.	Sheila Kocourek

## 4. Descrição dos Requisitos da Contratação

- 4.1. O julgamento das propostas das empresas deverá ser pelo menor preço global com objetivo de estender a ampla competitividade entre os licitantes a fim de buscar propostas mais vantajosas para o setor.
- 4.2. A concessão onerosa do espaço físico será concedida por um prazo de 12 meses, prorrogável por até 120 meses, mediante a celebração de um Termo de Concessão Onerosa. A empresa concessionária selecionada deverá cumprir todas as exigências técnicas e financeiras estabelecidas no Termo de Referência elaborado pela Universidade Federal de Santa Maria.
- 4.3. A empresa concessionária deverá pagar à Universidade Federal de Santa Maria Taxa de Retribuição pelo uso do espaço físico, mensalmente, que será fixada em conformidade com o valor de mercado do aluguel de espaços similares na região. Além disso, a empresa concessionária deverá arcar com todos os custos de energia elétrica, água, coleta de lixo e outros serviços necessários para o funcionamento da CAFETERIA.
- 4.4. A empresa concessionária será responsável pela manutenção do espaço físico e dos equipamentos utilizados na CAFETERIA, incluindo os custos de reparo e substituição de qualquer item que se torne necessário. A Universidade Federal de Santa Maria reserva-se o direito de vistoriar periodicamente o espaço físico para verificar o cumprimento desta obrigação.

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

4.6. A empresa concessionária deverá apresentar, no momento da contratação, documentos que comprovem sua capacidade técnica e operacional para desempenhar as atividades de CAFETERIA. Isso inclui a apresentação de rotinas padronizadas de controle de todo o processo produtivo, ou seja, o conjunto de ações e procedimentos que são seguidos para produzir os alimentos e bebidas que serão oferecidos no estabelecimento. Essas rotinas devem abranger todas as etapas do processo produtivo, desde o planejamento de insumos (os materiais e ingredientes necessários para a produção dos alimentos e bebidas), passando pela seleção e contratação de fornecedores, recebimento de mercadorias, armazenamento, pré-preparo, cocção e distribuição das refeições. Esta condição é imprescindível para garantir que os alimentos e bebidas serão preparados e distribuídos de forma segura, higiênica e de acordo com as expectativas da Universidade Federal de Santa Maria.

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

4.8. A empresa concessionária deverá providenciar, às suas expensas, seguro de responsabilidade civil, que deverá cobrir todas as atividades inerentes à exploração da CAFETERIA, incluindo os riscos de danos materiais, corporais ou morais causados a terceiros. A apresentação do seguro de responsabilidade civil será exigida no momento da contratação, e a empresa concessionária deverá mantê-lo em dia durante todo o período de vigência do Termo de Concessão Onerosa.

4.9. O seguro de responsabilidade civil é fundamental para proteger a empresa concessionária e a Universidade Federal de Santa Maria de possíveis danos causados a terceiros, garantindo a reparação de danos materiais, corporais ou morais que possam ser causados por ação ou omissão da empresa concessionária ou na ocorrência de acidentes ou incidentes que resultem em danos a terceiros.

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

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

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

## 5. Levantamento de Mercado

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

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

5.3. A pesquisa de mercado foi realizada no mês de janeiro de 2025 e consistiu na visita a diversos estabelecimentos comerciais semelhantes nas proximidades da Universidade para a obtenção dos preços praticados e para o posterior cálculo dos valores definidos para a contratação. O ANEXO III apresenta o levantamento de preços nos estabelecimentos locais para cada item da cesta.

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

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

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

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

5.8. A avaliação do valor da Taxa de Retribuição mensal pelo uso do espaço físico para a CAFETERIA foi realizada por um engenheiro civil da Coordenadoria de Obras e Planejamento Urbano da Pró-Reitoria de Infraestrutura, no processo administrativo supra citado, ordem 8 (ANEXO IV).

5.9. A avaliação levou em consideração os seguintes fatores:

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

## 6. Descrição da solução como um todo

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

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

## 7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. Para a definição dos itens a serem ofertados pela empresa concessionária, utilizou-se como parâmetro as diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira e as demais recomendações constantes no artigo 8º da Portaria Normativa nº 7, de 26 de outubro de 2016, da Secretaria de Gestão de Pessoas e Relações do Trabalho no Serviço Público, do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão. A relação dos itens serviu como base para a elaboração dos valores de referência da Tabela 1, neste estudo, e deve constar no Termo de Referência.

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

## 8. Estimativa do Valor da Contratação

**Valor (R\$):** 3.996,00

8.1. A Taxa de Retribuição pelo uso do espaço físico foi estabelecida com base no laudo técnico elaborado pela Coordenadoria de Obras e Planejamento Urbano da Pró-Reitoria de Infraestrutura (ANEXO III), fixada no valor de R\$ 3.996,00 (três mil novecentos e noventa e seis reais).

8.2. A Tabela 1 apresenta a cesta de produtos com os valores de referência para a concessão onerosa.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE REFERÊNCIA	FREQUÊNCIA DE OFERTA	VALOR ESTIMADO
1	Água com gás	500ml	diariamente	3,50
2	Água sem gás	500ml	diariamente	3,60
3	Refrigerante tradicional / zero açúcar	350ml	diariamente	5,20
4	Café expresso simples  exclusivamente com grãos a serem moídos na hora, 100% café da variedade arábica (Coffea Arábica L.) categoria de defeitos tipo 2, no mínimo do tipo 'chato grosso' peneiras 17, 18, 19 e 20 ou acima.	30ml	diariamente	4,00
5	Café expresso duplo  exclusivamente com grãos a serem moídos na hora, 100% café da variedade arábica (Coffea Arábica L.) categoria de defeitos tipo 2, no mínimo do tipo 'chato grosso' peneiras 17, 18, 19 e 20 ou acima.	60ml	diariamente	4,60
6	Café latte pequeno  exclusivamente com grãos 100% arábica. Deverá ser disponibilizado também para levar em copos descartáveis com tampa.	180ml	diariamente	7,10
	Café latte grande			

7	exclusivamente com grãos 100% arábica. Deverá ser disponibilizado também para levar em copos descartáveis com tampa.	300ml	diariamente	9,30
8	Cappuccino pequeno exclusivamente com grãos 100% da variedade arábica (Coffea Arábica L.) peneira 17 ou acima.	180ml	diariamente	7,70
9	Cappuccino grande exclusivamente com grãos 100% da variedade arábica (Coffea Arábica L.) peneira 17 ou acima.	300ml	diariamente	8,90
10	Café filtrado ou passado pequeno	180ml	diariamente	5,40
11	Café filtrado ou passado grande	300ml	diariamente	5,90
12	Chá pequeno	180ml	diariamente	4,70
13	Chá grande	300ml	diariamente	4,80
14	Bebida láctea com mix de frutas	300ml	2x semana	9,50
15	Sucos naturais produzidos com polpa de fruta congelada ou polpa natural, preparados com água, sem adição de açúcar, diversos sabores: acerola, abacaxi com hortelã, laranja, limão, mamão, manga, maracujá, morango, etc.	300ml	4 sabores diariamente	6,60
16	Iogurte integral / zero lactose preparado com maçã, aveia e canela, ou morango, ou baunilha, ou frutas vermelhas com aveia e hibisco em embalagem lacrada.	140g	diariamente	4,60
17	Barra de cereal banana, aveia e mel, frutas vermelhas e cobertura chocolate, avelã e aveia com chocolate, morango e cobertura sabor chocolate, brownie, castanha do Pará, brigadeiro. Com opções <i>diet</i> e <i>light</i> .	20g	diariamente	1,80
18	Chocolate em barra	90g	diariamente	7,80
19	Doces unitários brigadeiro, olho de sogra, beijinho, beijinho com leite ninho ou outros sabores.	80g	3 tipos diariamente	8,40
20	Salgados de festa	kg	4 opções	55,60

	tipo coquetel.		diariamente	
21	Misto quente pão de forma, presunto, queijo, maionese industrializada ou manteiga.	110g	diariamente	5,50
22	Pastel frito sabores diversos: frango, carne bovina, presunto e queijo, queijo, calabresa.	100g	diariamente	5,10
23	Pastel assado e integral sabores diversos: frango, carne bovina, presunto e queijo, queijo, calabresa, brócolis.	100g	diariamente	4,60
24	Empada assada e integral sabores diversos: frango, carne bovina, presunto e queijo, queijo, calabresa, brócolis.	100g	diariamente	5,20
25	Pão de queijo	kg	diariamente	68,70
26	Quiche	100g	diariamente	6,80
27	Croissant	75g	diariamente	6,10
28	Pizza estilo broto sabores diversos: calabresa, quatro queijos, portuguesa, estrogonofe, frango.	350g	diariamente	16,60
29	Sanduíche natural embalado em papel filme com identificação da data de produção e validade. Formato triangular, com 3 camadas de pão tradicional, 2 camadas de queijo muçarela, 2 camadas de cozido de peito de frango ou presunto magro, entre as fatias de pão, tomate e alface. Cenoura ralada opcional.	350g	diariamente	13,10
30	Salada de frutas somente frutas e suco de frutas natural, servida em recipientes individuais, com tampa, com identificação da data de produção e validade com no mínimo 3 sabores de frutas diferentes. Frutas: mamão formosa e papaia, melancia, melão, abacaxi, manga, kiwi, uva verde, uva roxa, goiaba, ameixa fresca, pera, maçã, laranja, entre outras.	250g	diariamente de setembro a março	11,30

31	Torta doce com no mínimo 3 camadas de recheio e sabores de torta variados com identificação de data de produção e de consumo.	kg	diariamente	67,10
32	Bolo tradicional com cobertura simples em fatias e/ou bolo inteiro, com indicação da data de produção e validade expressa na embalagem externa. Sabores limão, milho, aipim laranja, chocolate, baunilha, pão de ló, cenoura, etc.	kg	2 sabores diariamente	38,50
33	Picolé de frutas sabores: uva, limão, laranja, morango, entre outros.	62g	2 sabores diariamente de setembro a março	7,20
34	Açaí tradicional, com leite em pó, com guaraná, com banana, congelado.	190g	diariamente de setembro a março	14,30
35	Sorvete diversos sabores, fornecidos em potes individuais de Polietileno (PEAD).	220g	diariamente de setembro a março	5,10
36	Frutas frescas <i>in natura</i> ofertadas conforme a estação: laranja, maçã fuji, maçã gala, banana prata, banana caturra, caqui de chocolate, coco verde, kiwi, pera, etc. Íntegras, sem machucados aparente e higienizadas.	kg	3 opções diariamente	preço de mercado
37	Salada mix de folhas mix de folhas de alface ou rúcula, alternando o tipo de folhas nos dias da semana. As folhas deverão ser selecionadas, higienizadas, prontas para consumo, embaladas em pote plástico retangular descartável, com tampa.	75g	2 opções diariamente	preço de mercado
38	Salada de brotos feijão, trevo, lentilha, alfafa, entre outros, alternando o tipo de broto nos dias da semana, pronta para consumo, embaladas em pote plástico retangular descartável, com tampa.	75g	diariamente	preço de mercado

39	Sanduiche com pão de fermentação natural  embalado em papel filme com identificação da data de produção e validade. Formato triangular, com 2 camadas de pão, 1 camada de queijo muçarela, 2 camadas de cozido de peito de frango ou presunto magro, entre as fatias de pão, tomate e alface. Cenoura ralada opcional.	350g	diariamente	preço de mercado
----	--	------	-------------	------------------

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

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

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

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

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

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

- 11.1. A presente contratação está alinhada com o planejamento institucional da UFSM, o PDI 2016-2026, para atender às ações:
- a. **AI-D2-03** Oferecer uma infraestrutura de apoio qualificada e de acordo com as necessidades de cada área de conhecimento;
  - b. **AI-D5-01** Possuir uma infraestrutura de engenharia e logística adequada, respeitando as premissas de acessibilidade e respeito ao meio-ambiente;
  - c. **PR-D3-01** Fortalecer as políticas de assistência estudantil com foco na permanência dos estudantes, conclusão dos estudos e bom uso dos recursos.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

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



### 13. Providências a serem Adotadas

13.1. Não se aplica a esta contratação.

### 14. Possíveis Impactos Ambientais

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

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

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

### 15. Declaração de Viabilidade

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

#### 15.1. Justificativa da Viabilidade

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

### 16. Responsáveis

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

**GUSTAVO CHIAPINOTTO DA SILVA**

Coordenador

**TATIANA CASSOL BELMONTE**

Administrador

**WAGNER RAFAEL MACHADO EIDT**

Assistente em Administração

## Lista de Anexos

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

- Anexo I - ANEXO I - Planta baixa e proposta arquitetônica.pdf (1.28 MB)
- Anexo II - ANEXO II - Manifestação da unidade solicitante.pdf (152.5 KB)
- Anexo III - ANEXO III - Pesquisa de preços de mercado.pdf (360.54 KB)
- Anexo IV - ANEXO IV - Laudo de avaliação do imóvel.pdf (2.33 MB)

NUP: 23081.005302/2025-83

Prioridade: Urgente

Processo de licitação - aluguel, comodato e leasing

033.12 - Aluguel, Comodato e Leasing de Material Permanente

### COMPONENTE

Ordem	Descrição	Nome do arquivo
27	Estudo técnico preliminar - ETP (052.1)	ETP_153164-000845-2024.pdf

### Assinaturas

28/02/2025 11:41:48

TATIANA CASSOL BELMONTE (Coordenador(a) de Areas (Substituto))  
01.11.01.00.0.0 - COORDENADORIA DE SERVIÇOS GERAIS - CSG

Código Verificador: 5345099

Código CRC: c38263c9

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

