

# Estudo Técnico Preliminar 97/2025

## 1. Informações Básicas

Número do processo: 23081.143088/2024-81

## 2. Descrição da necessidade

- 2.1. Concessão onerosa de área física de 68,42m², conforme planta baixa no ANEXO I, localizada no Prédio 62A, Rua Oeste 10, Centro de Convenções do Campus do campus sede da Universidade Federal de Santa Maria – RS, 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 pelo Núcleo de Gestão Artística e Cultural/Pró-Reitoria de Extensão da Universidade Federal de Santa Maria, conforme indicado no processo nº 23081.066609/2022-16, ordem 1 (ANEXO II).

## 3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Núcleo de Gestão Artística e Cultural/Pró-Reitoria de Extensão da Universidade Federal de Santa Maria	Edison Luiz Pavão Borges

## 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 entre os meses de janeiro e fevereiro 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 primeiro processo administrativo supracitado, ordem 6 (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\$):** 3.250,00

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 IV), fixada no valor de R\$ 3.250,00 (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	R\$ 4,00
2	Água sem gás	500ml	diariamente	R\$ 4,00
3	Refrigerante tradicional / zero açúcar	350ml	diariamente	R\$ 5,70
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	R\$ 4,20
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	R\$ 5,00
6	Café latte pequeno  exclusivamente com grãos 100% arábica. Deverá ser disponibilizado também para levar em copos descartáveis com tampa.	180ml	diariamente	R\$ 7,80

7	Café latte grande exclusivamente com grãos 100% arábica. Deverá ser disponibilizado também para levar em copos descartáveis com tampa.	300ml	diariamente	R\$ 10,70
8	Cappuccino pequeno exclusivamente com grãos 100% da variedade arábica (Coffea Arábica L.) peneira 17 ou acima.	180ml	diariamente	R\$ 7,80
9	Cappuccino grande exclusivamente com grãos 100% da variedade arábica (Coffea Arábica L.) peneira 17 ou acima.	300ml	diariamente	R\$ 10,90
10	Café filtrado ou passado pequeno	180ml	diariamente	R\$ 5,70
11	Café filtrado ou passado grande	300ml	diariamente	R\$ 8,20
12	Chá pequeno	180ml	diariamente	R\$ 4,70
13	Chá grande	300ml	diariamente	R\$ 6,10
14	Bebida láctea com mix de frutas	300ml	2x semana	R\$ 9,20
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	R\$ 8,60
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	R\$ 4,90
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	R\$ 1,70
18	Chocolate em barra	80g	diariamente	R\$ 8,40
19	Doces unitários brigadeiro, olho de sogra, beijinho, beijinho com leite ninho ou outros sabores.	80g	3 tipos diariamente	R\$ 10,00

20	Salgados de festa tipo coquetel.	kg	4 opções diariamente	R\$ 61,80
21	Misto quente pão de forma, presunto, queijo, maionese industrializada ou manteiga.	110g	diariamente	R\$ 5,50
22	Pastel frito sabores diversos: frango, carne bovina, presunto e queijo, queijo, calabresa.	100g	diariamente	R\$ 5,60
23	Pastel assado e integral sabores diversos: frango, carne bovina, presunto e queijo, queijo, calabresa, brócolis.	100g	diariamente	R\$ 5,80
24	Empada assada e integral sabores diversos: frango, carne bovina, presunto e queijo, queijo, calabresa, brócolis.	100g	diariamente	R\$ 5,40
25	Pão de queijo	kg	diariamente	R\$ 69,80
26	Quiche	100g	diariamente	R\$ 7,10
27	Croissant	75g	diariamente	R\$ 5,60
28	Pizza estilo broto sabores diversos: calabresa, quatro queijos, portuguesa, estrogonofe, frango.	350g	diariamente	R\$ 20,70
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	R\$ 14,50
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	R\$ 10,00

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	R\$ 69,20
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	R\$ 69,20
33	Picolé de frutas  sabores: uva, limão, laranja, morango, entre outros.	60g	2 sabores  diariamente de setembro a março	R\$ 6,60
34	Açaí  tradicional, com leite em pó, com guaraná, com banana, congelado.	190g	diariamente de setembro a março	R\$ 14,50
35	Sorvete  diversos sabores, fornecidos em potes individuais de Polietileno (PEAD).	75 a 90g	diariamente de setembro a março	R\$ 5,40
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

## 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](#).

**TATIANA CASSOL BELMONTE**

Administradora

**WAGNER RAFAEL MACHADO EIDT**

Assiste em Administração

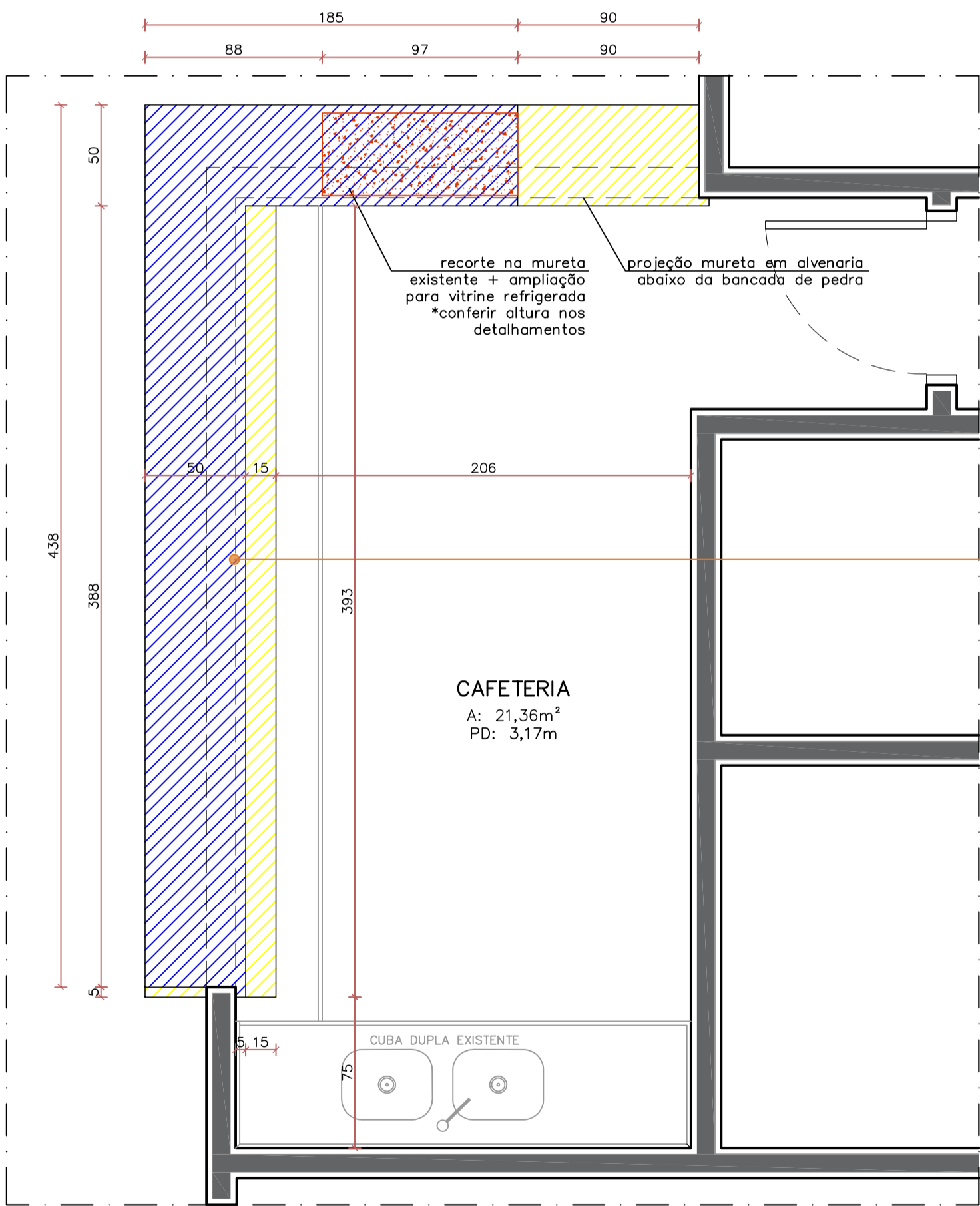
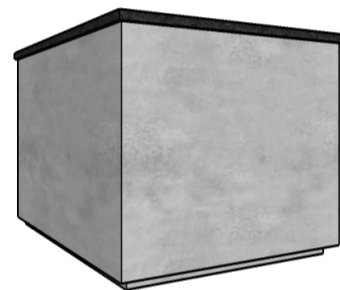
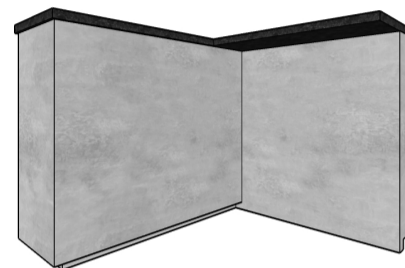
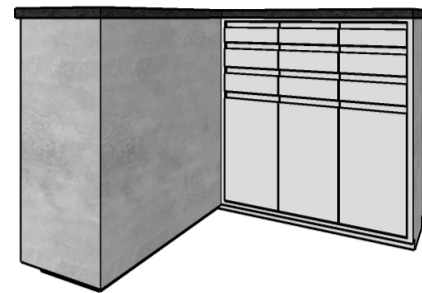
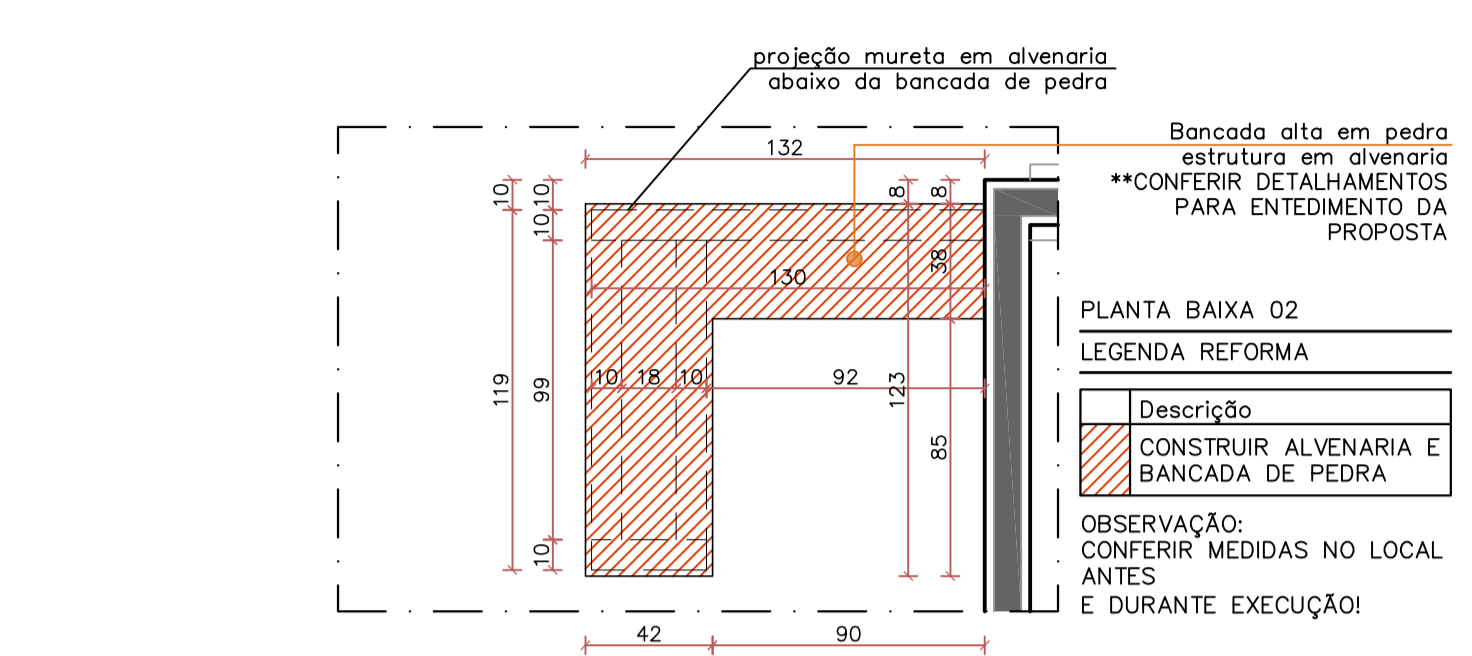
**GUSTAVO CHIAPINOTTO DA SILVA**

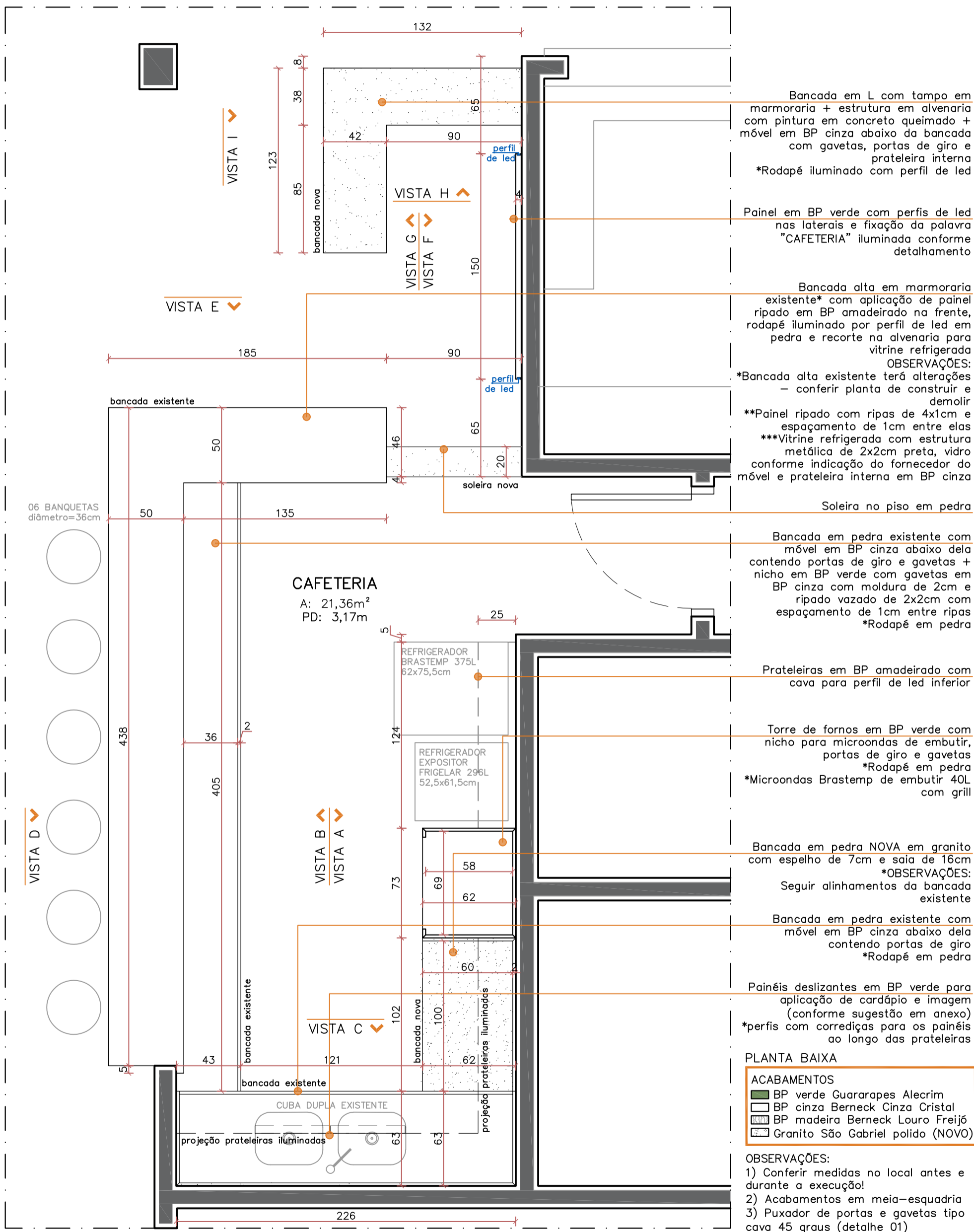
Coordenador

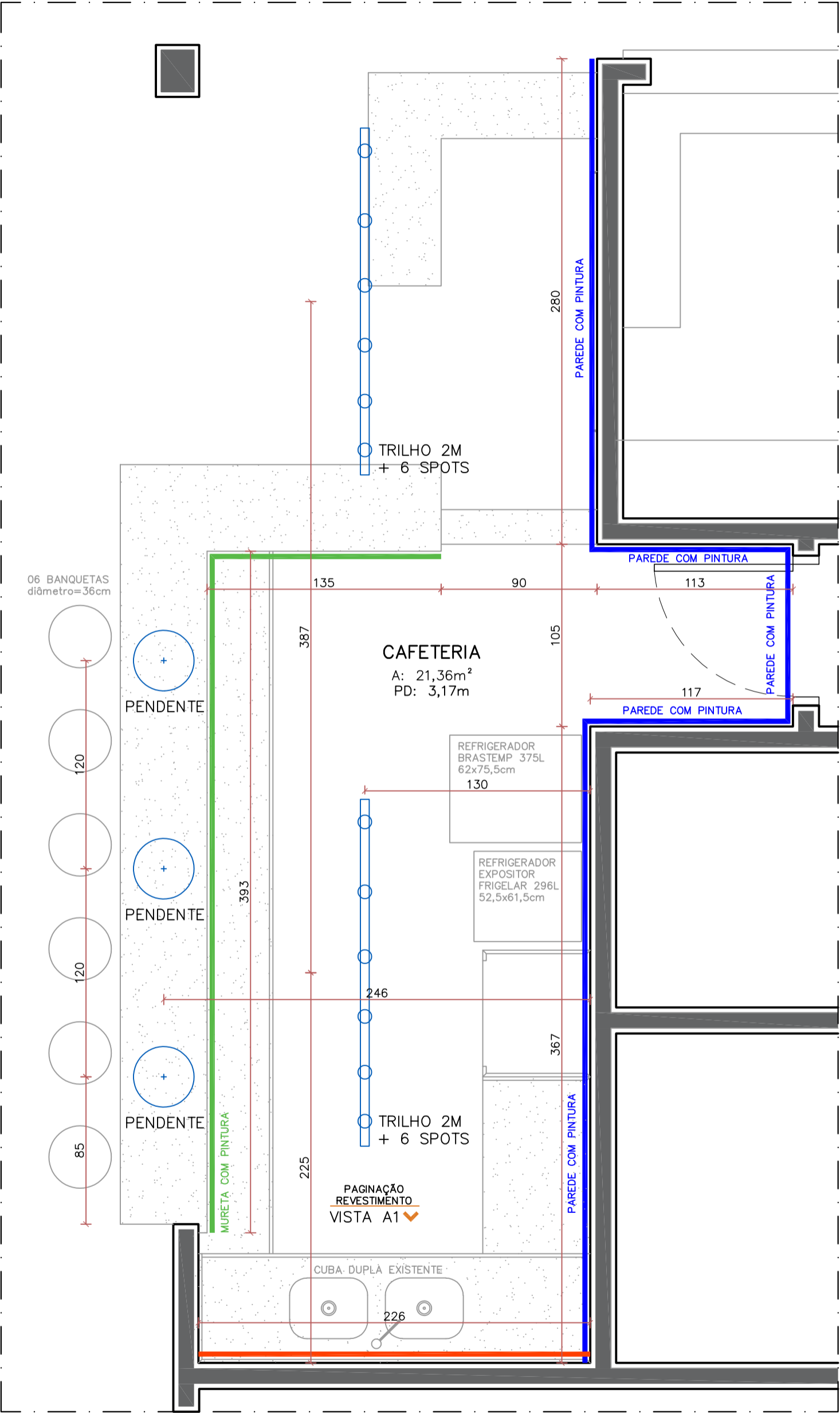
## Lista de Anexos

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 (499.17 KB)
- Anexo II - ANEXO II - MANIFESTAÇÃO DA UNIDADE SOLICITANTE.pdf (143.24 KB)
- Anexo III - ANEXO III - PESQUISA DE PREÇOS DE MERCADO.pdf (354.62 KB)
- Anexo IV - ANEXO IV - LAUDO DE AVALIAÇÃO DO IMÓVEL.pdf (8.45 MB)







PLANTA BAIXA COMPLEMENTAR  
PINTURA + REVESTIMENTO + LUMINÁRIAS

ACABAMENTOS	
<span style="color: red;">■</span>	Parede com revestimento
<span style="color: blue;">■</span>	Parede com pintura efeito concreto queimado
<span style="color: green;">■</span>	Mureta da bancada com pintura em tinta acrílica cinza claro

- OBSERVAÇÕES:
- 1) Conferir medidas no local antes e durante a execução!
  - 2) Especificação das tintas conforme orientação do fornecedor
  - 3) Onde houver tubulação elétrica aparente, pintar a tubulação com a mesma cor que será aplicada na parede!
  - 4) Para a parede onde terá a aplicação o revestimento, sugere-se a pintura acrílica na COR LARANJA mais próxima do tom do revestimento nas tubulações elétricas aparentes

Memorando n. 126/2022-PRE

Santa Maria, 23 de junho de 2022.

**AO:** DEMAPA-PRA

**Assunto:** Abertura de licitação para exploração comercial de espaço destinado à cafeteria do Centro de Convenções.

Solicitamos abertura de licitação para a exploração de atividades de cafeteria em área física localizada no prédio 62A - Centro de Convenções da UFSM (CC).

A licitação deverá prever a disponibilização de produtos e serviços como: bolos variados, croissants, empadas, pães de queijo, pastéis, quiches, saladas de frutas, salgados integrais, sanduíches naturais, cafés, capuccinos, água mineral, chás, sucos, etc. Importante ressaltar que não deverá ocorrer a cocção de alimentos no local.

O horário de funcionamento deverá ser de segunda à sexta-feira em horário comercial, sendo que o permissionário deverá também disponibilizar o serviço em dias e horários de realização de eventos no CC, incluindo o turno da noite e fins de semana e feriados.

A licitante vencedora deverá realizar reforma na área a ser ocupada e a aquisição de mobiliário para o espaço, conforme projeto já elaborado sob orientação da Proinfra que deverá constar em anexo ao edital.

Tal licitação tem como objetivo a melhoria das instalações do CC, a fim de proporcionar melhor atendimento ao público frequentador do espaço, além da intenção de potencializar o uso do hall e de movimentar o entorno do prédio

Estamos à disposição para esclarecimentos.

Atenciosamente,

NUP: 23081.066609/2022-16

Prioridade: Normal

**Memorando de comunicação entre unidades administrativas**

010 - Organização e Funcionamento

**COMPONENTE**

Ordem	Descrição	Nome do arquivo
1	Memorando de unidade administrativa (063.2)	Memo 126 de 23 de junho de 22_DEMAPA - LICITAÇÃO CAFETERIA CC.docx.pdf

**Assinaturas**

24/06/2022 09:28:13

JOSIELI GUIDOLIN ROSSI (Chefe de Núcleo (Substituto))

01.07.06.01.0.0 - NÚCLEO DE GESTÃO ARTÍSTICA E CULTURAL - NUGAC-PRE

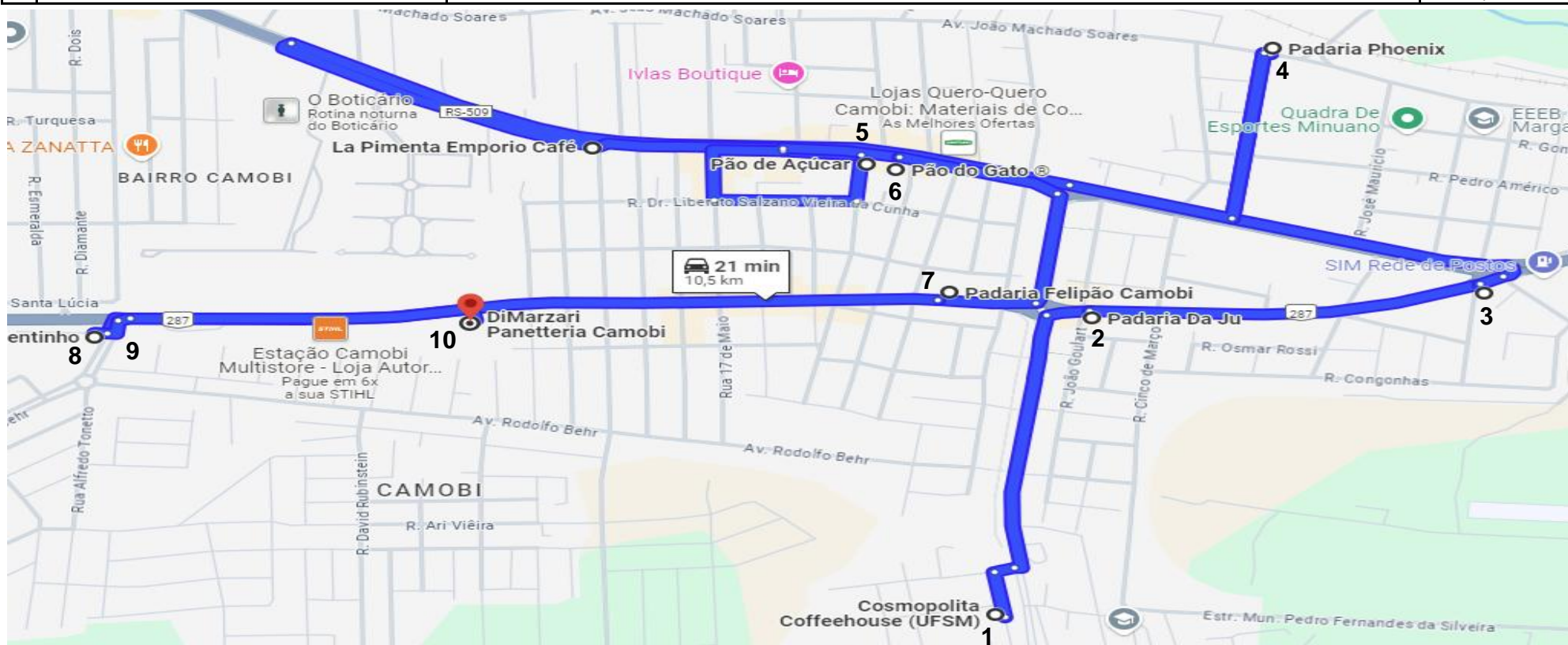
Código Verificador: 1558889

Código CRC: 76686533

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



Nº	Estabelecimento	Endereço	Situação
1	Cosmopolita Coffeehouse (UFSM)	Anexo ao CT (Centro de Tecnologia - Av. Roraima, 1000 - Camobi, Santa Maria - RS, 97105-900	Participou
2	Padaria Da Ju	Camobi, Santa Maria - RS, 97105-200	Participou
3	Trigus - Padaria e Confeitaria	BR-287, n. 8901 - Loja 2 - Camobi, Santa Maria - RS, 97110-030	Participou
4	Padaria Phoenix	Av. João Machado Soares, 2164 - Camobi, Santa Maria - RS, 97110-000	Participou
5	Pão de Açúcar	RS-509, 6957 - Camobi, Santa Maria - RS, 97105-030	Participou
6	Pão do Gato	Av. Pref. Evandro Behr, 6987 - Camobi, Santa Maria - RS, 97110-800	Participou
7	Padaria Felipão Camobi	BR-287, 7680 - Camobi, Santa Maria - RS, 97060-500	Participou
8	Padaria Pão Quentinho	Camobi, Santa Maria - RS, 97110-801	Participou
9	Oba! É Muito Bom - Padaria e Mercado	Rod. RST-287, 5985 - Camobi, Santa Maria - RS, 97105-030	Participou
10	DiMarzari Panetteria Camobi	Rod. RST-287, 6415 - Camobi, Santa Maria - RS, 97105-030	Participou



PESQUISA DE PREÇOS - CESTA DE PRODUTOS - CAFETERIAS														
Item		Local 1	Local 2	Local 3	Local 4	Local 5	Local 6	Local 7	Local 8	Local 9	Local 10	Preço Médio	Média com Inflação	
		Preço	Preço	Preço	Preço	Preço	Preço	Preço	Preço	Preço	Preço			
1	Água com gás (500ml)	R\$ 3,55	R\$ 5,00	R\$ -	R\$ 3,00	R\$ 4,00	R\$ -	R\$ 3,99	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 4,00	R\$ 4,00	
2	Água sem gás (500ml)	R\$ 3,55	R\$ 5,00	R\$ -	R\$ 3,00	R\$ 4,00	R\$ -	R\$ 3,99	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 4,00	R\$ 4,00	
3	Refrigerante tradicional / zero adição de açúcar (350ml)	R\$ 6,00	R\$ 6,00	R\$ 4,75	R\$ 5,00	R\$ 7,00	R\$ -	R\$ 4,99	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 5,70	R\$ 5,70	
4	Café expresso simples (30ml)	R\$ 5,10	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 5,57	R\$ -	R\$ 1,83	R\$ -	R\$ -	R\$ 4,20	R\$ 4,20	
5	Café expresso duplo (60ml)	R\$ 4,92	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 7,85	R\$ -	R\$ -	R\$ 1,97	R\$ -	R\$ 5,00	R\$ 5,00	
6	Café latte pequeno (180ml)	R\$ 7,60	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 7,00	R\$ 9,36	R\$ -	R\$ -	R\$ 7,20	R\$ -	R\$ 7,80	R\$ 7,80	
7	Café latte grande (300ml)	R\$ 8,85	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 15,60	R\$ 6,00	R\$ 10,83	R\$ 12,00	R\$ -	R\$ 10,70	R\$ 10,70	
8	Cappuccino pequeno (180ml)	R\$ 7,60	R\$ -	R\$ 7,00	R\$ -	R\$ -	R\$ 9,36	R\$ -	R\$ -	R\$ 7,20	R\$ -	R\$ 7,80	R\$ 7,80	
9	Cappuccino grande (300ml)	R\$ 8,85	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 15,60	R\$ -	R\$ 10,83	R\$ -	R\$ 8,00	R\$ 10,90	R\$ 10,90	
10	Café filtrado ou passado pequeno (180ml)	R\$ 5,00	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 7,65	R\$ -	R\$ -	R\$ 4,20	R\$ -	R\$ 5,70	R\$ 5,70	
11	Café filtrado ou passado grande (300ml)	R\$ 5,60	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 12,75	R\$ 6,00	R\$ -	R\$ 8,40	R\$ -	R\$ 8,20	R\$ 8,20	
12	Chá pequeno (180ml)	R\$ -	R\$ -	R\$ 2,50	R\$ -	R\$ -	R\$ 9,36	R\$ -	R\$ -	R\$ 3,20	R\$ 3,60	R\$ 4,70	R\$ 4,70	
13	Chá grande (300ml)	R\$ 4,40	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 15,60	R\$ 3,00	R\$ -	R\$ 3,20	R\$ 4,00	R\$ 6,10	R\$ 6,10	
14	Bebida láctea com mix de frutas (300ml)	R\$ -	R\$ 7,88	R\$ -	R\$ -	R\$ 13,80	R\$ -	R\$ -	R\$ 5,83	R\$ -	R\$ -	R\$ 9,20	R\$ 9,20	
15	Suco natural (300ml)	R\$ 6,00	R\$ 8,00	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 12,85	R\$ -	R\$ 7,45	R\$ -	R\$ 8,60	R\$ 8,60	
16	iogurte integral / zero lactose (140g)	R\$ 5,41	R\$ 3,42	R\$ -	R\$ -	R\$ 6,90	R\$ -	R\$ 3,50	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 4,90	R\$ 4,90	
17	Barra de cereal diversos sabores (20g)	R\$ -	R\$ 1,75	R\$ -	R\$ 1,60	R\$ -	R\$ -	R\$ 1,64	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 1,70	R\$ 1,70	
18	Chocolate em barra (80g)	R\$ -	R\$ 6,25	R\$ 8,00	R\$ 6,50	R\$ 12,90	R\$ -	R\$ 8,00	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 8,40	R\$ 8,40	
19	Doces unitários (80g)	R\$ 4,80	R\$ 8,40	R\$ -	R\$ 8,00	R\$ -	R\$ -	R\$ 18,60	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 10,00	R\$ 10,00	
20	Salgado de festa, tipo coquetel (1kg)	R\$ 65,00	R\$ 57,00	R\$ 49,90	R\$ 49,90	R\$ 72,90	R\$ -	R\$ 75,99	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 61,80	R\$ 61,80	
21	Misto quente (110g)	R\$ 6,60	R\$ 6,11	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 3,67	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 5,50	R\$ 5,50	
22	Pastel frito (100g)	R\$ -	R\$ 5,71	R\$ 5,00	R\$ 4,71	R\$ 4,50	R\$ -	R\$ 7,60	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 5,60	R\$ 5,60	
23	Pastel assado e integral (100g)	R\$ -	R\$ -	R\$ 5,00	R\$ -	R\$ 4,50	R\$ -	R\$ 7,60	R\$ 5,99	R\$ -	R\$ -	R\$ 5,80	R\$ 5,80	
24	Empada assada (100g)	R\$ 3,54	R\$ 5,70	R\$ 6,50	R\$ 4,99	R\$ 3,60	R\$ -	R\$ 7,60	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 5,40	R\$ 5,40	
25	Pão de queijo (1Kg)	R\$ 73,00	R\$ 57,00	R\$ -	R\$ -	R\$ 72,90	R\$ -	R\$ 75,99	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 69,80	R\$ 69,80	
26	Quiche (100g)	R\$ 5,85	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 7,60	R\$ -	R\$ -	R\$ 7,59	R\$ 7,10	R\$ 7,10	
27	Croissant (75g)	R\$ 6,60	R\$ 4,28	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 5,70	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 5,60	R\$ 5,60	
28	Pizza estilo broto (350g)	R\$ -	R\$ 19,95	R\$ 17,47	R\$ 15,75	R\$ 23,33	R\$ -	R\$ 26,60	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 20,70	R\$ 20,70	
29	Sanduíche natural (350g)	R\$ 7,85	R\$ 11,38	R\$ 16,00	R\$ 19,69	R\$ 12,00	R\$ -	R\$ 19,60	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 14,50	R\$ 14,50	
30	Salada de frutas (250g)	R\$ -	R\$ -	R\$ 12,48	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 9,25	R\$ 8,00	R\$ -	R\$ -	R\$ 10,00	R\$ 10,00	
31	Torta doce (1Kg)	R\$ 90,00	R\$ 49,90	R\$ 60,00	R\$ 58,90	R\$ 79,90	R\$ -	R\$ 75,99	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 69,20	R\$ 69,20	
32	Bolo tradicional com cobertura simples (1Kg)	R\$ 27,00	R\$ 40,00	R\$ 60,00	R\$ 42,50	R\$ -	R\$ -	R\$ 75,99	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 49,10	R\$ 49,10	
33	Picolé de frutas (60g)	R\$ -	R\$ -	R\$ 6,44	R\$ -	R\$ 6,75	R\$ -	R\$ 6,44	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 6,60	R\$ 6,60	
34	Açaí (190g)	R\$ -	R\$ 12,83	R\$ -	R\$ 13,97	R\$ 16,65	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 14,50	R\$ 14,50	
35	Sorvete (75 a 90g)	R\$ -	R\$ -	R\$ 7,53	R\$ 7,00	R\$ 2,40	R\$ -	R\$ 4,50	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ 5,40	R\$ 5,40	
36	Frutas frescas in natura da estação (1Kg)	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	R\$ -	

# LAUDO DE AVALIAÇÃO



## CAFETERIA DO CENTRO DE CONVENÇÕES

## **LAUDO DE AVALIAÇÃO - CAFETERIA DO CENTRO DE CONVENÇÕES**

### **FOLHA RESUMO**

#### **Objeto**

Espaço da cafeteria do Centro de Convenções da UFSM *Campus* Santa Maria

#### **Objetivo**

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

#### **Finalidade**

Instruir processo administrativo nº. 23081.143088/2024-81

#### **Localização**

Av. Roraima, 1000, Prédio 62A, Camobi, Santa Maria - RS

#### **Área avalianda**

68,42 m<sup>2</sup>

#### **Área construída**

68,42 m<sup>2</sup>

#### **Proprietário**

Universidade Federal de Santa Maria

#### **Resultados da avaliação**

Valor da taxa de retribuição de uso de espaço físico: R\$ 3.250,00

#### **Avaliadores**

Eng. Vinícius Kuchinski

Santa Maria, RS, janeiro de 2025

## 1. OBJETIVO DA AVALIAÇÃO

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

## 2. FINALIDADE

Instruir processo administrativo nº. 23081.143088/2024-81.

## 3. SOLICITANTE

Coordenadoria de Serviços Gerais / PROINFRA.

## 4. PRESSUPOSTOS, RESSALVAS E FATORES LIMITANTES

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

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

Não foram efetuadas investigações quanto à correção dos documentos analisados.

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

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

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

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

## 5. PROPRIETÁRIOS

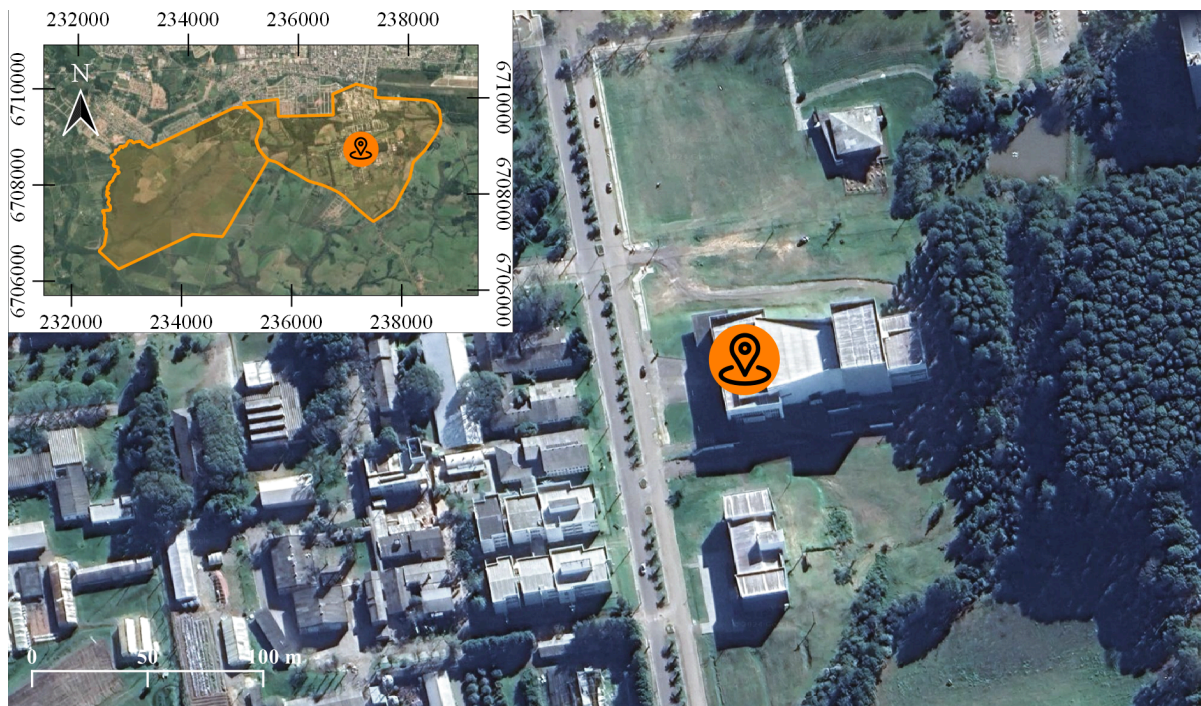
Universidade Federal de Santa Maria.

## 6. OBJETO DA AVALIAÇÃO

Cafeteria do Centro de Convenções da UFSM Campus Santa Maria, Av. Roraima, Prédio 62A, Camobi, Santa Maria - RS, conforme planta em anexo.

## 7. IDENTIFICAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DO IMÓVEL AVALIANDO

### 7.1. Terreno



DATUM: SIRGAS 2000 | ZONA UTM: 22 S



Avaliando



Área da UFSM

#### Identificação do imóvel

Conforme memorial descritivo da **matrícula nº 19.383**: "Inicia-se se a descrição deste perímetro no marco denominado '0=PP', georeferenciado ao Sistema Geodésico Brasileiro, datum SIRGAS, com coordenadas no sistema Universal Transverse Mercator (UTM), MC-51°W, E= 236540,693 m e N= 6709566,582 m localizado no limite com a Matrícula 22.925; Daí segue confrontando com esta matrícula com azimute de 131°54'47" e distância de 590,22 m até o marco '1' (E=236979,910 m e N=6709172,313 m); [...] (restante em anexo)

#### Características da região e do entorno

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

Padrão do entorno: Normal

Zoneamento: Urbano

Intensidade do tráfego: Tráfego de pedestres: Alto

Tráfego de veículos: Alto

Pavimentação logradouro: Pedra regular

Pavimentação passeio: Concreto

Influências valorizantes:

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

Influências desvalorizantes:

☐ Aeroporto, ☐ Área inundável, ☐ Aterro sanitário, ☐ Estação tratamento esgoto, ☐ Indústria, ☐ Presídio, ☒ Sem influências desvalorizantes, ☐ Sub-habitação, ☐ Unidades carentes

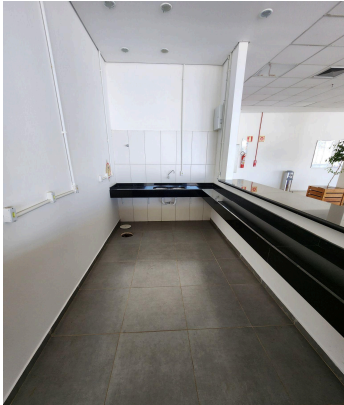
#### Características do terreno

Área aproximada: 2.949.214 m<sup>2</sup>  
 Topografia: Plano  
 Formato: Irregular  
 Vegetação: Rasteira até grande porte  
 Acesso: Ótimo  
 Tipo de cercamento: ☐ Arame, ☐ Gradil, ☐ Muro, ☒ Sem cercamento, ☐ Tela  
 Superfície: ☐ Alagadiça, ☐ Arenoso, ☐ Argiloso, ☐ Com aterro, ☐ Com entulhos, ☐ Pantanosa, ☒ Seca

#### Condição de ocupação

Terreno ocupado

## 7.2. Benfeitorias

Cafeteria do CC	Idade <sup>1</sup> : 10	Área Privativa: 68,42 m <sup>2</sup>	Nº pav: 1
Descrição	Padrão	Conservação	Tipologia
	<input type="checkbox"/> Rústico	<input type="checkbox"/> Novo	<input type="checkbox"/> Apto.
	<input type="checkbox"/> Proletário	<input type="checkbox"/> Entre novo e regular	<input type="checkbox"/> Box
	<input type="checkbox"/> Econômico	<input checked="" type="checkbox"/> Regular	<input type="checkbox"/> Casa
	<input type="checkbox"/> Simples	<input type="checkbox"/> Entre regular e reparos simples	<input type="checkbox"/> Galpão
	<input checked="" type="checkbox"/> Médio	<input type="checkbox"/> Reparos simples	<input type="checkbox"/> Loja
	<input type="checkbox"/> Superior	<input type="checkbox"/> Entre reparos simples e importantes	<input type="checkbox"/> Pavto.
	<input type="checkbox"/> Fino	<input type="checkbox"/> Reparos importantes	<input type="checkbox"/> Prédio
	<input type="checkbox"/> Luxo	<input type="checkbox"/> Entre reparos importantes e s/ valor	<input type="checkbox"/> Terreno
	<input type="checkbox"/> Outros	<input type="checkbox"/> Sem valor	<input checked="" type="checkbox"/> Outros

#### Material utilizado

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

<sup>1</sup> aparente, em anos.

## 8. DIAGNÓSTICO DE MERCADO

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

## 9. METODOLOGIA

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

- Tratamento dos dados:

- ☒ Metodologia científica – inferência estatística: 28 dados utilizados / 38 dados observados.  
☐ Metodologia clássica – fatores de homogeneização.

## 10. ESPECIFICAÇÃO DA AVALIAÇÃO

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

## 11. AVALIAÇÃO DO IMÓVEL

### 11.1. Equação de regressão

Valor Unitário =

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

### 11.2. Dados do imóvel avaliando

Variáveis do modelo de cálculo	Parâmetros do imóvel
Área privativa (m²)	68,42
*Padrão	-
Estado	3 (entre novo e regular)
Localização	2** (em ruas movimentadas ou perpendiculares a avenidas)
Renda	6,07 (salários mínimos/residência por bairro)

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

### 11.3. Resultados

	Intervalo de confiança (80%, moda)			Campo de arbítrio do avaliador		
	Amplitude	Unitário (R\$/m²)	Total (R\$)	Amplitude	Unitário (R\$/m²)	Total (R\$)
<b>Mínimo</b>	-7,67%	52,00	3.557,84	-15%	47,87	3.275,27
<b>Calculado</b>	-	56,32	3.853,41	-	56,32	3.853,41
<b>Máximo</b>	9,06%	61,42	4.202,66	+15%	64,77	4.431,56

**Valor total adotado: R\$ 3.275,27**

Obs: O valor adotado difere do valor calculado para a tendência central devido à ausência de informações sobre a variável público ou demanda, que é crucial para a avaliação de restaurantes. Essa variável não foi contemplada na avaliação devido à falta de dados disponíveis na pesquisa realizada. Além disso, a sazonalidade de ocupação e do uso do imóvel, influenciada por eventos, impõe uma restrição ao imóvel avaliando.

## 12. CONCLUSÃO

Fundamentados nos elementos e condições consignados no presente Laudo de Avaliação, conclui-se ao imóvel em estudo o seguinte valor da taxa de retribuição de uso de espaço físico (arredondado<sup>2</sup>):

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

**R\$ 3.250,00**

(três mil, duzentos e cinquenta reais)

data de referência da avaliação: janeiro/2025

## 13. RESPONSÁVEIS PELA AVALIAÇÃO

**VINICIUS KUCHINSKI**

Eng. Civil - CREA RS 203.262

Engenheiro - Pró-Reitoria de Infraestrutura/UFSM  
SIAPE 1267398

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

## 14. ANEXOS

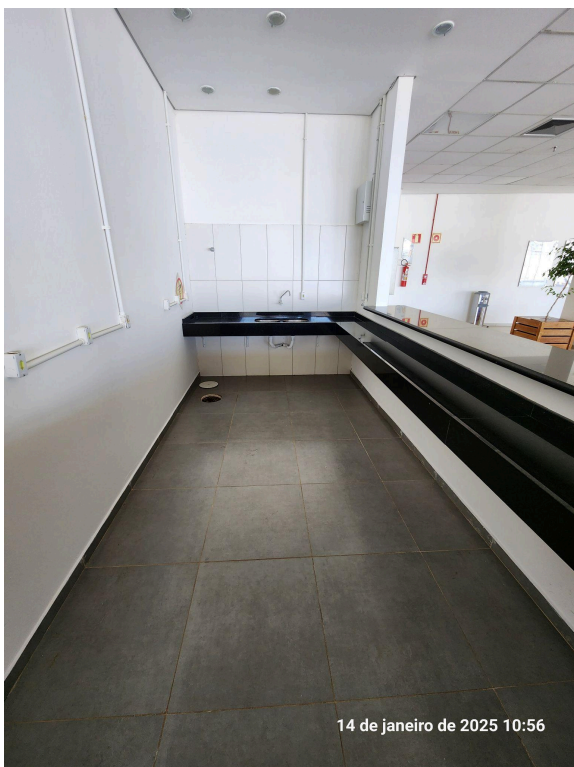
### 14.1. Documentação fotográfica



Fachada de acesso a cafeteria



Cafeteria e o espaço para mesas



Visão interna do espaço da cafeteria



Visão interna do espaço da cafeteria

## 14.2. Documentação do imóvel

Memorial descritivo da matrícula do imóvel

### MEMORIAL DESCRITIVO

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

### DESCRIÇÃO

Inicia-se se a descrição deste perímetro no marco denominado '0=PP', georreferenciado ao Sistema Geodésico Brasileiro, *datum* SIRGAS, com coordenadas no sistema Universal Transverse Mercator (UTM), MC-51°W, E= 236540,693 m e N= 6709566,582 m localizado no limite com a Matrícula 22.925; Daí segue confrontando com esta matrícula com azimute de 131°54'47" e distância de 590,22 m até o marco '1' (E=236979,910 m e N=6709172,313 m); Daí segue com azimute de 113°56'52" e distância de 1.265,87 m até o marco '2' (E=238136,810 m e N=6708658,492 m); Daí segue confrontando com a Estrada dos Pains com azimute de 213°55'09" e distância de 15,35 m até o marco '3' (E=238128,241 m e N=6708645,750 m); Daí segue com azimute de 197°07'23" e distância de 44,15 m até o marco '4' (E=238115,243 m e N=6708603,559 m); Daí segue com azimute de 188°34'10" e distância de 244,85 m até o marco '5' (E=238078,758 m e N=6708361,440 m); Daí segue com azimute de 191°14'55" e distância de 37,60 m até o marco '6' (E=238071,423 m e N=6708324,561 m); Daí segue com azimute de 199°12'46" e distância de 24,81 m até o marco '7' (E=238063,260 m e N=6708301,135 m); Daí segue com azimute de 203°18'28" e distância de 484,47 m até o marco '8' (E=237871,570 m e N=6707856,206 m); Daí segue com azimute de 204°52'45" e distância de 147,93 m até o marco '9' (E=237809,335 m e N=6707722,005 m); Daí segue com azimute de 210°51'19" e distância de 17,98 m até o marco '10' (E=237800,112 m e N=6707706,566 m); Daí segue com azimute de 218°05'56" e distância de 20,39 m até o marco '11' (E=237787,529 m e N=6707690,519 m); Daí segue com azimute de 226°52'14" e distância de 26,33 m até o marco '12' (E=237768,315 m e N=6707672,520 m); Daí segue com azimute de 231°14'41" e distância de 143,20 m até o marco '13' (E=237656,645 m e N=6707582,879 m); Daí segue com azimute de 220°42'12" e distância de 273,86 m até o marco '14' (E=237478,050 m e N=6707375,268 m); Daí segue confrontando com a Estrada dos Pains com azimute de 328°07'42" e distância de 39,59 m até o marco '15' (E=237457,143 m e N=6707408,892 m); Daí segue com azimute de 308°19'40" e distância de 98,30 m até o marco '16' (E=237380,026 m e N=6707469,857 m); Daí segue com azimute de 308°51'33" e distância de 11,33 m até o marco '17' (E=237371,205 m e N=6707476,964 m); Daí segue com azimute de 312°11'26" e distância de 16,48 m até o marco '18' (E=237358,993 m e N=6707488,033 m); Daí segue com azimute de 313°06'00" e distância de 50,81 m até o marco '19' (E=237321,896 m e N=6707522,748 m); Daí segue com azimute de 313°18'35" e distância de 168,86 m até o marco '20' (E=237199,021 m e N=6707638,579 m); Daí segue com azimute de 313°42'23" e distância de 153,41 m até o marco '21' (E=237088,123 m e N=6707744,578 m); Daí segue com azimute de 315°13'31" e distância de 229,82 m até o marco '22' (E=236926,256 m e N=6707907,723 m); Daí segue com azimute de 308°36'13" e distância de 138,97 m até o marco '23' (E=236817,651 m e N=6707994,433 m); Daí segue com azimute de 299°36'30" e distância de 71,57 m até o marco '24' (E=236755,427 m e N=6708029,793 m); Daí segue com azimute de 296°58'16" e distância de 179,48 m até o marco '25' (E=236595,467 m e N=6708111,195 m); Daí segue com azimute de 291°46'12" e distância de 82,69 m até o marco '26' (E=236518,672 m e N=6708141,864 m); Daí segue com azimute de 287°22'18" e distância de 216,46 m até o marco '27' (E=236312,087 m e N=6708206,492 m); Daí segue com azimute de 294°07'02" e distância de 86,01 m até o marco '28' (E=236233,587 m e N=6708241,635 m); Daí segue com azimute de 302°35'09" e distância de 118,53 m até o marco '29' (E=236133,716 m e N=6708305,470 m); Daí segue com azimute de 299°54'55" e distância de 329,56 m até o marco '30' (E=235848,064 m e N=6708469,830

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

Santa Maria, 23 de Abril de 2012.

Prof. Dr. Júlio César Farret  
CREA: RS65654D

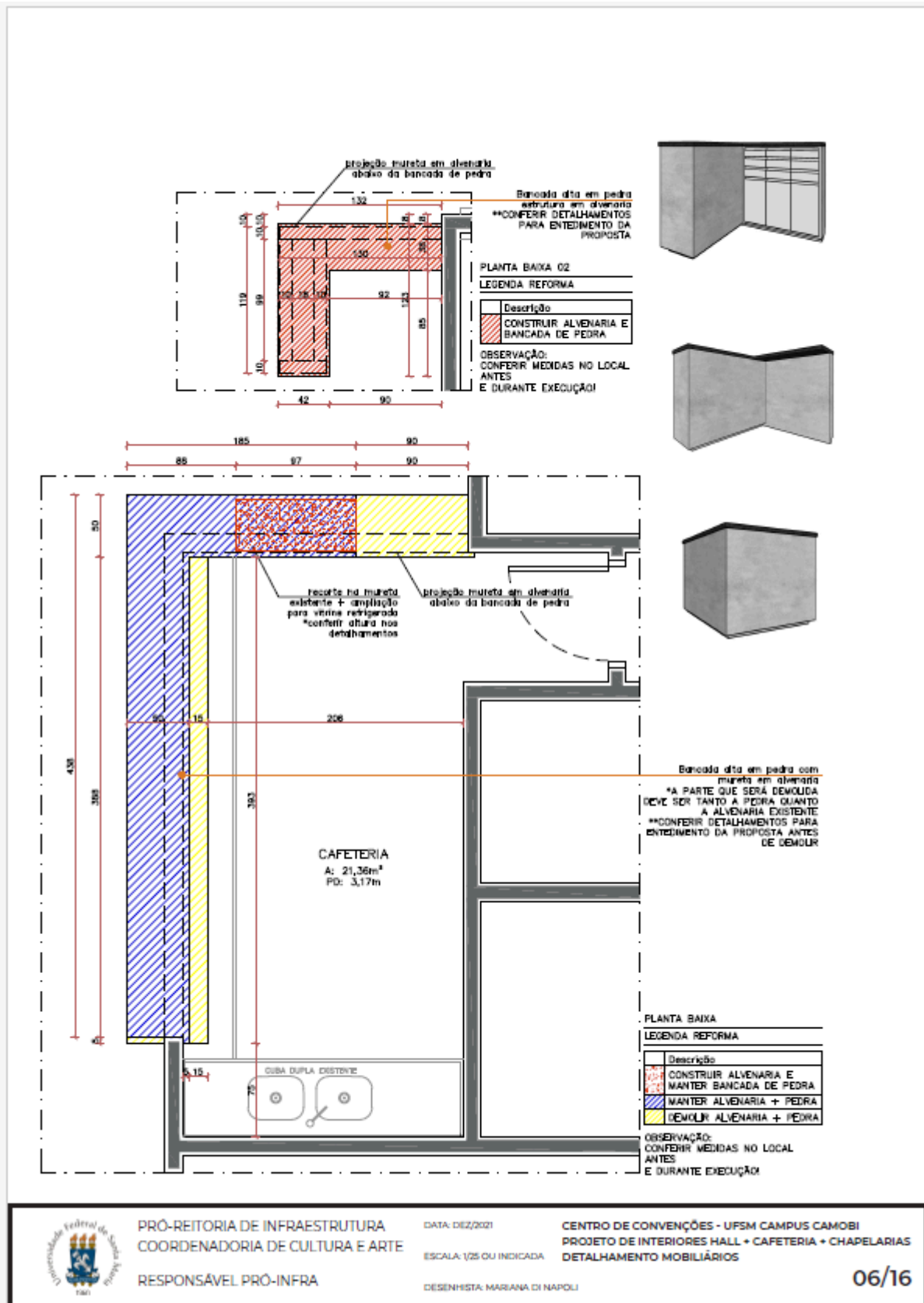
## Layout da cafeteria



## Vista em 3D da cafeteria



## Planta baixa da cafeteria



### 14.3. Pesquisa de mercado

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

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

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

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

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

#### 14.4. Memória de cálculo

**MODELO: Restaurante e Lancheria 2025**

**Data: 18/12/2024**

#### CARACTERÍSTICAS DA AMOSTRA

##### **DADOS**

Total da Amostra	:	38
Utilizados	:	28
Outlier	:	0

##### **VARIÁVEIS**

Total	:	7
Utilizadas	:	5
Grau Liberdade	:	23

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

##### **COEFICIENTES**

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

##### **VARIAÇÃO**

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

##### **F-SNEDECOR**

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

##### **D-WATSON**

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

##### **NORMALIDADE**

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

#### MODELO UTILIZADO NA ESTIMATIVA DE VALOR

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

#### MODELO DE ESTIMATIVA – PRINCIPAIS INDICADORES

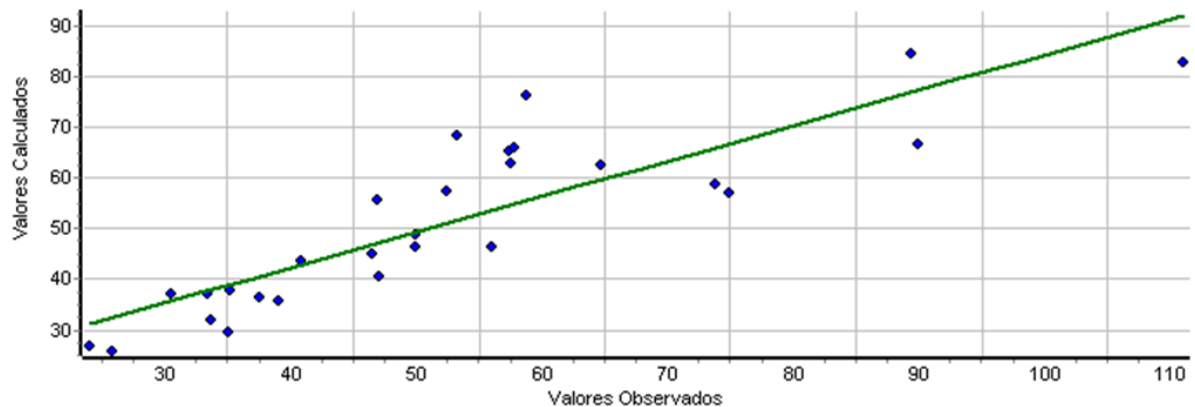
##### **AMOSTRA**

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

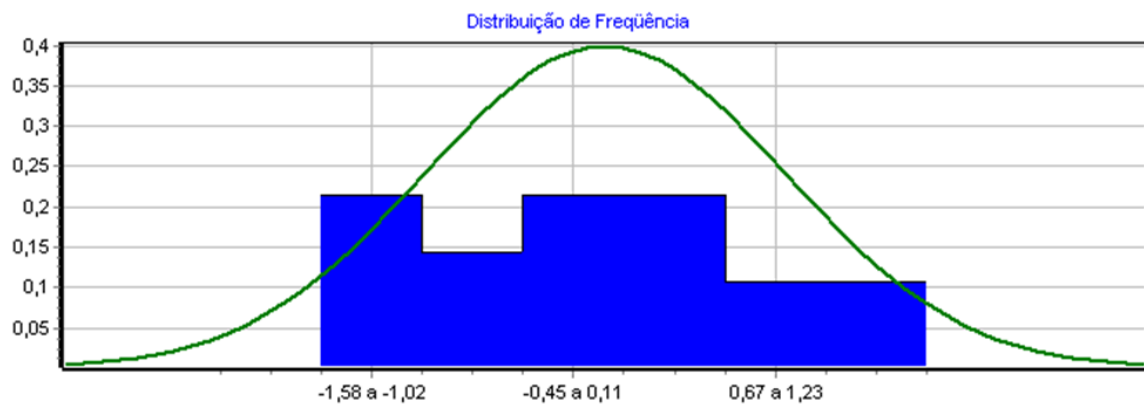
##### **MODELO**

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

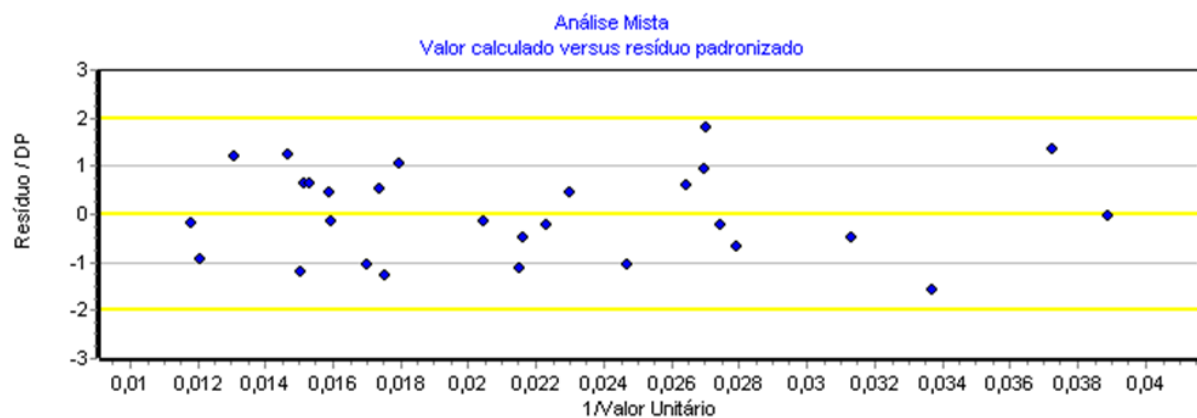
### GRÁFICO DE ADERÊNCIA (Valor Observado X Valor Calculado)



### Histograma De Resíduos Padronizados X Curva Normal Padrão



### Distribuição De Valores Ajustados X Resíduos Padronizados



## DESCRIÇÃO DAS VARIÁVEIS

### X1 Área

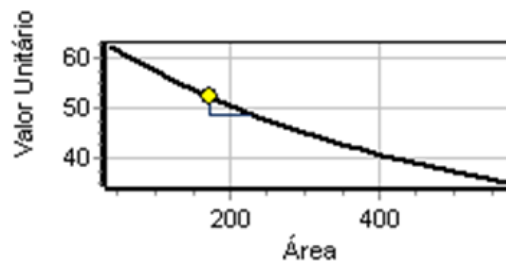
Área privativa do imóvel, em metros quadrados.

Tipo: Quantitativa

Amplitude: 40,00 a 600,00

Impacto esperado na dependente: Negativo

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



### \* Padrão

Padrão de acabamento conforme a seguinte escala:

1 - baixo;

2 - médio;

3 - alto

Tipo: Código Alocado

Amplitude: 1,00 a 3,00

Impacto esperado na dependente: Positivo

Micronumerosidade: atendida.

### X2 Estado

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

1 - entre reparos simples a importantes;

2 - entre regular e reparos simples;

3 - entre novo e regular

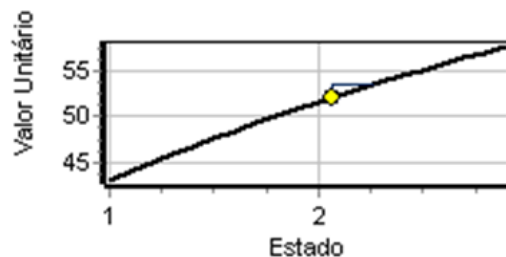
Tipo: Código Alocado

Amplitude: 1,00 a 3,00

Impacto esperado na dependente: Positivo

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

Micronumerosidade: atendida.



### X3 Localização

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

1 - vias deslocadas ou de baixa movimentação;

2 - em ruas movimentadas ou perpendiculares a avenidas;

3 - em avenidas

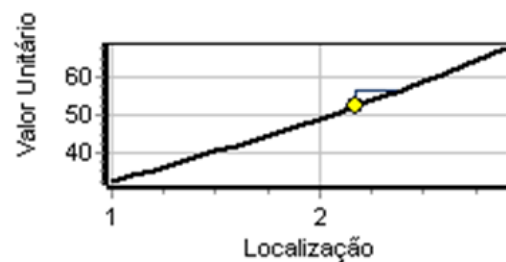
Tipo: Código Alocado

Amplitude: 1,00 a 3,00

Impacto esperado na dependente: Positivo

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

Micronumerosidade: atendida.



#### X4 Renda

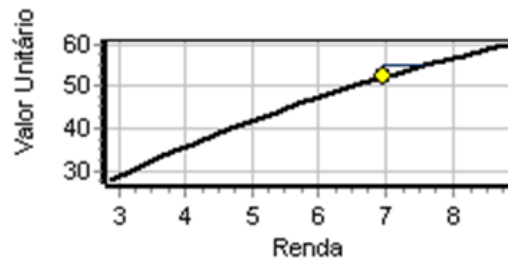
Renda domiciliar do bairro conforme CENSO 2010

Tipo: Proxy

Amplitude: 2,87 a 9,14

Impacto esperado na dependente: Positivo

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



#### \* Valor Total

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

Tipo: Quantitativa

Amplitude: 1400,00 a 25000,00

Impacto esperado na dependente: Positivo

#### Y Valor Unitário

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

Tipo: Dependente

Amplitude: 24,00 a 111,11

Micronumerosidade para o modelo: atendida.

### PARÂMETROS DE ANÁLISE DAS VARIÁVEIS INDEPENDENTES

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

### MATRIZ DE CORRELAÇÃO ENTRE VARIÁVEIS (Valores em percentual)

- MATRIZ SUPERIOR – PARCIAIS
- MATRIZ INFERIOR – ISOLADAS

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

## 14.5. Especificação da avaliação

### ESPECIFICAÇÃO DA AVALIAÇÃO

Segundo ABNT NBR 14.653-2:2011

#### FUNDAMENTAÇÃO

Item	Descrição	Pontos obtidos (assinalar com X)					
		III		II		I	
1	Caracterização do imóvel avaliando	Completa quanto a todas as variáveis analisadas		Completa quanto às variáveis utilizadas no modelo	x	Adoção de situação paradigma	
2	Quantidade mínima de dados de mercado, efetivamente utilizados.	6 (k+1), onde k é o número de variáveis independentes	x	4 (k+1), onde k é o número de variáveis independentes		3 (k+1), onde k é o número de variáveis independentes	
3	Identificação dos dados de mercado	Apresentação de informações relativas a todos os dados e variáveis analisados na modelagem, com foto e características observadas no local pelo autor do laudo		Apresentação de informações relativas a todos os dados e variáveis analisados na modelagem	x	Apresentação de informações relativas aos dados e variáveis efetivamente utilizados no modelo	
4	Extrapolação	Não admitida	x	Admitida para apenas uma variável, desde que: a) as medidas das características do imóvel avaliando não sejam superiores a 100% do limite amostral superior, nem inferiores à metade do limite amostral inferior; b) o valor estimado não ultrapasse 15% do valor calculado no limite da fronteira amostral, para a referida variável, em módulo		Admitida, desde que: a) as medidas das características do imóvel avaliando não sejam superiores a 100% do limite amostral superior, nem inferiores à metade do limite amostral inferior; b) o valor estimado não ultrapasse 20% do valor calculado no limite da fronteira amostral, para as referidas variáveis, de per si e simultaneamente, e em módulo	
5	Nível de significância (somatório do valor das duas caudas) máximo para a rejeição da hipótese nula de de cada regressor (teste bicaudal)	10,00%	x	20,00%		30,00%	
6	Nível de Significância máximo admitido para a rejeição da hipótese nula do modelo através do teste F de Snedecor	1,00%	x	2,00%		5,00%	
PONTUAÇÃO		16 pontos					

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

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

#### GRAU DE FUNDAMENTAÇÃO

II

### PRECISÃO

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

<b>Valor central estimado no modelo de regressão</b>		<b>R\$ 56,32</b>
Valores do intervalo de confiança	MÍN	R\$ 52,00
	MAX	R\$ 61,42
Desvios relativos do Intervalo de confiança	MÍN	7,67%
	MÁX	-9,06%
<b>Amplitude do intervalo de confiança</b>		<b>-16,73%</b>
<b>GRAU DE PRECISÃO</b>		<b>III</b>

## 14.6. ART

### Modo Rascunho (DN 85/2011 do Confea)

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

ART Nr: 13592670

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

#### Contratado

<b>Carteira:</b> RS203262	<b>Profissional:</b> VINICIUS KUCHINSKI	<b>E-mail:</b> kuchinski@outlook.com
<b>RNP:</b> 2213008922	<b>Título:</b> Engenheiro Civil	
<b>Empresa:</b> NENHUMA EMPRESA	<b>Nr.Reg.:</b>	

#### Contratante

<b>Nome:</b> UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA	<b>E-mail:</b> sgproinfra@ufsm.br
<b>Endereço:</b> Avenida RORAIMA, S/N 1000	<b>Telefone:</b> 5532208171
<b>Cidade:</b> Santa Maria	<b>CPF/CNPJ:</b> 95591764000105
<b>Bairro:</b> CAMOBI	<b>CEP:</b> 97105900
	<b>UF:</b> RS

#### Identificação da Obra/Serviço

<b>Proprietário:</b> UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA	<b>CPF/CNPJ:</b> 95591764000105
<b>Endereço da Obra/Serviço:</b> Avenida RORAIMA, S/N 1000	<b>CEP:</b> 97105900
<b>Cidade:</b> SANTA MARIA	<b>UF:</b> RS
<b>Bairro:</b> CAMOBI	<b>Honorários(R\$):</b> 0,00
<b>Finalidade:</b> ESCOLAR	<b>Ent.Classe:</b> SEASM
<b>Data Início:</b> 20/01/2025	<b>Prev.Fim:</b> 28/02/2025
<b>Vlr Contrato(R\$):</b> 0,01	

Atividade Técnica	Descrição da Obra/Serviço	Quantidade	Unid.
Avaliação	LAUDO DE AVALIAÇÃO - CAFETERIA DO CENTRO DE CONVENÇÕES UFSM	1,00	UN
Avaliação	OBJETIVO: DETERMINAR VALOR DA TAXA DE RETRIBUIÇÃO PELO USO	1,00	UN
Avaliação	FINALIDADE: INSTRUIR PROCESSO ADMIN Nº 23081.143088/2024-81	1,00	UN
Avaliação	ÁREA AVALIADA: 68,42 M2	1,00	UN
Avaliação	METODOLOGIA: MÉTODO COMPARATIVO DIRETO DE DADOS DE MERCAD	1,00	UN
Avaliação	GRAU II DE FUNDAMENTAÇÃO, 16 PONTOS, GRAU III DE PRECISÃO	1,00	UN
Avaliação	VALOR DA TAXA DE RETRIBUIÇÃO AVALIADA: R\$ 3.250,00	1,00	UN

#### Atenção:

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

**Banrisul** 041-8 04192.10067 50151.175028 81418.640918 7 99970000010303

Local de Pagamento: PAGÁVEL EM QUALQUER AGÊNCIA BANCÁRIA BDL					Vencimento	19/02/2025
Beneficiário: CREA-RS Conselho Regional de Engenharia e Agronomia do RS					Agência/Cód.Beneficiário	0065-48/015117596
CNPJ 92.695.790/0001-95					Nosso Número	0281418696
Data do documento	Nº Docto	Especie DOC	Aceite	Data Processamento		
20/01/25	13592670	DM	NÃO	20/01/2025 00:00:00		
Uso Banco	Carteira	Especie	Quantidade	Valor		
	01					
<b>Instruções:</b> (Todas as informações deste bloqueto são de exclusiva responsabilidade do beneficiário) <b>NÃO RECEBER APÓS O VENCIMENTO.</b> Este documento só terá validade após seu pagamento. <b>Agendamento só terá validade após sua compensação bancária.</b>					PAGUE COM PIX	
Pagador: VINICIUS KUCHINSKI					CPF: 83914510030	
AV SAO JOAO, 1671					SAO JOAO DO POLESINE - RS	97230000



Autenticação mecânica

FICHA DE COMPENSAÇÃO

NUP: 23081.143088/2024-81

Prioridade: Normal

**Memorando de comunicação entre unidades administrativas**

010 - Organização e Funcionamento

**COMPONENTE**

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

**Assinaturas**

24/01/2025 13:15:07

VINICIUS KUCHINSKI (Engenheiro-Area (Ativo))

01.11.03.00.0.0 - COORDENADORIA DE OBRAS E PLANEJAMENTO AMBIENTAL E URBANO - COPA-PROINFRA

Código Verificador: 5211649

Código CRC: c7a1cc41

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

