

Estudo Técnico Preliminar 232/2025

1. Informações Básicas

Número do processo: 23081.114900/2024-61

2. Descrição da necessidade

- 2.1. Concessão onerosa de área física de 25,8m², conforme planta baixa no ANEXO I, localizada no Prédio 13, Rua Oeste 2, Centro de Ciências Naturais e Exatas (CCNE) do Campus Santa Maria, na Universidade Federal de Santa Maria, para a exploração de atividade de LANCHERIA 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 Naturais e Exatas da Universidade Federal de Santa Maria, conforme indicado no processo nº 23081.008759/2025-40, ordens 1 e 2 (ANEXO II).

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Direção do Centro de Ciências Naturais e Exatas da Universidade Federal de Santa Maria	José Neri Gottfried Paniz

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 LANCHERIA.
- 4.4. A empresa concessionária será responsável pela manutenção do espaço físico e dos equipamentos utilizados na LANCHERIA, incluindo os custos de reparo e substituição de qualquer item que se torne necessário. A Universidade Federal de Santa Maria reserva-se o direito de vistoriar periodicamente o espaço físico para verificar o cumprimento desta obrigação.
- 4.5. A empresa concessionária deverá apresentar, no momento da contratação, por escrito, a descrição e o quantitativo de equipamentos e utensílios em quantidade adequada para pesar, higienizar, conservar alimentos sob refrigeração, conservar

alimentos sob congelamento, descascar, processar, coccionar, fritar, assar, grelhar, chapear, resfriar, manter a temperatura adequada de alimentos prontos para o consumo, entre outros.

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

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

4.8. A empresa concessionária deverá providenciar, às suas expensas, seguro de responsabilidade civil, que deverá cobrir todas as atividades inerentes à exploração da LANCHERIA, 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 LANCHERIA 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 LANCHERIA, pois permite obter informações mais precisas e atualizadas sobre os valores praticados no mercado local. Dessa forma, é possível ter uma noção mais precisa 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 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 LANCHERIA. Outra vantagem do preço unitário é a facilidade de comparar os valores das bebidas com os de outros estabelecimentos, o que pode ser útil na hora de definir os preços finais e atrair os consumidores.

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

5.8. A avaliação do valor da Taxa de Retribuição mensal pelo uso do espaço físico para a LANCHERIA foi realizada por um engenheiro civil da Coordenadoria de Obras e Planejamento Urbano da Pró-Reitoria de Infraestrutura, no primeiro processo administrativo supra citado, 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 LANCHERIA.
- b. Tamanho e condições do espaço: o tamanho do espaço é adequado às necessidades da LANCHERIA 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 LANCHERIA.

6. Descrição da solução como um todo

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

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

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. Para a definição dos itens a serem ofertados pela empresa concessionária, utilizou-se como parâmetro as diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira e as demais recomendações constantes no artigo 8º da Portaria Normativa nº 7, de 26 de outubro de 2016, da Secretaria de Gestão de Pessoas e Relações do Trabalho no Serviço Público, do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão. 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 LANCHERIA, não é possível estimar com precisão as quantidades exatas, apenas os valores de referência. A empresa concessionária será responsável por gerenciar o estoque e o planejamento de compras de acordo com as necessidades e demandas da LANCHERIA.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 1.343,00

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\$ 1.343,00 (um mil trezentos e quarenta e três 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 todas as marcas.	500ml	diariamente	R\$ 4,00
2	Água sem gás todas as marcas.	500ml	diariamente	R\$ 4,00
3	Refrigerante tradicional / zero açúcar todos os sabores e todas as marcas.	350ml	diariamente	R\$ 5,70
4	Café expresso	180ml	diariamente	R\$ 8,80
5	Cappuccino/Mocaccino e outros	180ml	diariamente	R\$ 8,50
6	Bebida láctea com mix de frutas todos os sabores e todas as marcas.	300ml	2x semana	R\$ 9,20
7	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

8	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
9	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
10	Chocolate em barra todos os sabores e todas as marcas.	80g	diariamente	R\$ 8,40
11	Doces unitários brigadeiro, olho de sogra, beijinho, beijinho com leite ninho ou outros sabores.	80g	3 tipos diariamente	R\$ 10,00
12	Salgados de festa tipo coquetel.	kg	4 opções diariamente	R\$ 61,80
13	Misto quente pão de forma, presunto, queijo, maionese industrializada ou manteiga.	110g	diariamente	R\$ 5,50
14	Pastel frito sabores diversos: frango, carne bovina, presunto e queijo, queijo, calabresa.	150g	diariamente	R\$ 8,30
15	Pastel assado e integral sabores diversos: frango, carne bovina, presunto e queijo, queijo, calabresa, brócolis.	150g	diariamente	R\$ 8,70
16	Empada assada e integral sabores diversos: frango, carne bovina, presunto e queijo, queijo, calabresa, brócolis.	120g	diariamente	R\$ 6,40
17	Pão de queijo	kg	diariamente	R\$ 69,80

18	Quiche	100g	diariamente	R\$ 7,10
19	Croissant	75g	diariamente	R\$ 5,60
20	Pizza estilo broto sabores diversos: calabresa, quatro queijos, portuguesa, estrogonofe, frango.	200g	diariamente	R\$ 11,80
21	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.	250g	diariamente	R\$ 10,30
22	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
23	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
24	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\$ 49,10
25	Picolé de frutas sabores: uva, limão, laranja, morango, entre outros.	60g	2 sabores diariamente de setembro a março	R\$ 6,60
26	Açaí tradicional, com leite em pó, com guaraná, com banana, congelado.	190g	diariamente de setembro a março	R\$ 14,50

27	Sorvete diversos sabores, fornecidos em potes individuais de Polietileno (PEAD).	75 a 90g	diariamente de setembro a março	R\$ 5,40
28	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
29	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
30	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
31	Sanduíche 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

8.3. Todo produto que se enquadrar na descrição de algum item da cesta deve ser ofertado pela LICITANTE vencedora no preço estabelecido no Termo de Referência da concessão onerosa.

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 LANCHERIA.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

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

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

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

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

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

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

13. Providências a serem Adotadas

13.1. Não se aplica a esta contratação.

14. Possíveis Impactos Ambientais

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

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

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

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

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

16. Responsáveis

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

GUSTAVO CHIAPINOTTO DA SILVA

Coordenador

TATIANA CASSOL BELMONTE

Administradora

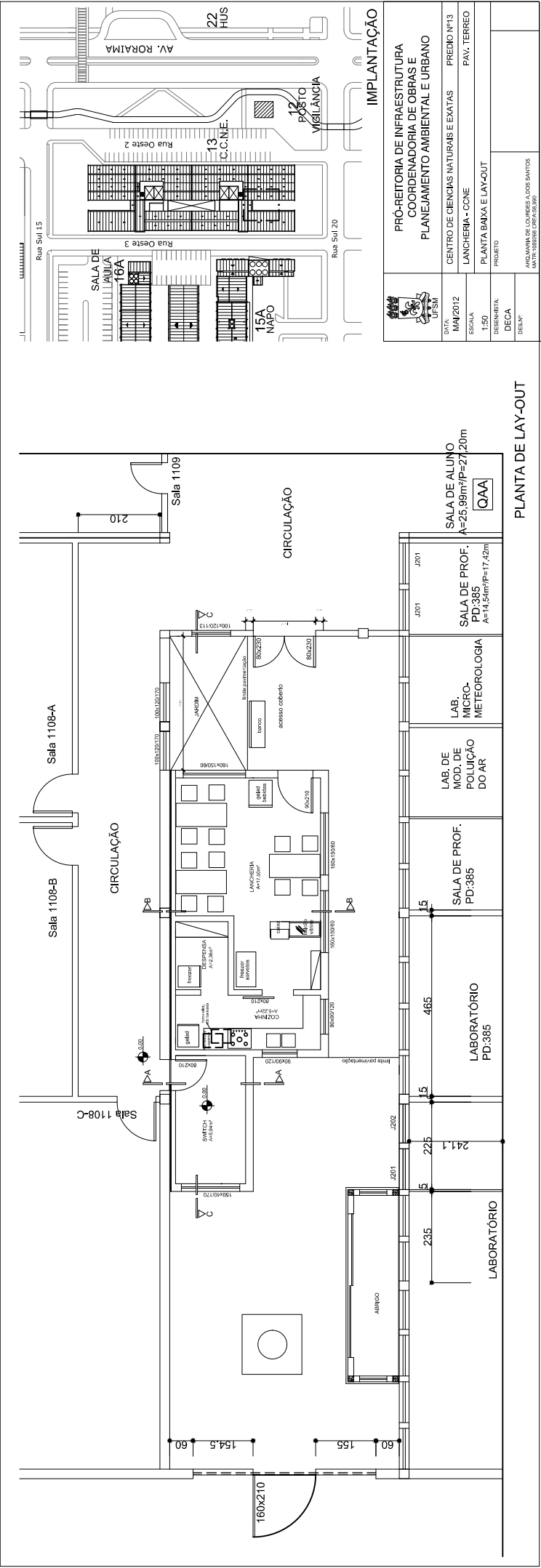
WAGNER RAFAEL MACHADO EIDT

Assistente em Administração

Lista de Anexos

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

- Anexo I - ANEXO I - PLANTA BAIXA E PROPOSTA ARQUITETÔNICA.pdf (318.84 KB)
- Anexo II - ANEXO II - MANIFESTAÇÃO DA UNIDADE SOLICITANTE.pdf (1.65 MB)
- Anexo III - ANEXO III - PESQUISA DE PREÇOS DE MERCADO.pdf (314.2 KB)
- Anexo IV - ANEXO IV - LAUDO DE AVALIAÇÃO DO IMÓVEL.pdf (5.77 MB)





DESPACHO - TRAMITAÇÃO

Memorando de comunicação entre unidades administrativas

NUP: 23081.114900/2024-61

Ordem: 12

TRAMITAÇÃO

Origem

SETOR DE PLANEJAMENTO URBANO - SPU

Data de envio

10/01/2025 13:21:41

Destino

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

Conforme solicitado, anexo planta de "lay-out", lancheria CCNE.
Sem mais!

10 de janeiro de 2025

ANDRE OLIVEIRA DE MORAES (Servidor(a) - 1642218 - Ativo)

01.11.03.05.0.0 - SETOR DE PLANEJAMENTO URBANO - SPU



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA
(Criada pela Lei n. 3.834-C, de 14 de dezembro de 1960)

Processo Administrativo Eletrônico

23081.008759/2025-40

Tipo	MEMORANDO DE COMUNICAÇÃO ENTRE UNIDADES ADMINISTRATIVAS
Data de	28/01/2025
Procedência:	NÚCLEO DE INFRAESTRUTURA DO CCNE - INFRA/CCNE
Descrição:	Solicita seleção de permissionário para operação da lanchonete do prédio 13 do Centro de Ciências Naturais e Exatas
Interessado	LUIS MANOEL DO ROSARIO FERRAZ (Servidor(a) - 2178085 - Ativo) CONSELHO DO CENTRO DE CIÊNCIAS NATURAIS E EXATAS - 02.05.00.00.0.0 (Unidade administrativa)
Autor(es):	LUIS MANOEL DO ROSARIO FERRAZ (Servidor(a) - 2178085 - Ativo)





NUP: 23081.008759/2025-40

Prioridade: Normal

Memorando de comunicação entre unidades administrativas

010 - Organização e Funcionamento

TRAMITAÇÕES

Data de envio

Fluxo

Destino

28/01/2025 12:51

Destino Inicial - Unidade

COORDENADORIA DE SERVIÇOS GERAIS

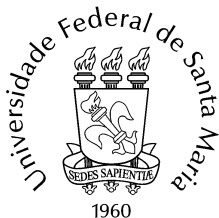
COMPONENTES

Ordem

Descrição

Nome do arquivo

- | | | |
|---|---|--|
| 1 | Memorando de unidade administrativa (063.2) | Memorando 001-2025-Lanchonete-CCNE.pdf |
| 2 | formulário de formalização de demanda | Formulário de Formalização da Demanda-lanchonete -CCNE.pdf |
| 3 | Despacho - Tramitação | LUIS MANOEL DO ROSARIO FERRAZ - 28/01/2025 12:51 |



Ministério da Educação
Universidade Federal de Santa Maria
Centro de Ciências Naturais e Exatas
Núcleo Infraestrutura- Direção



Memorando N. 001/2025 – CCNE-NI

Santa Maria, 28 de janeiro de 2025.

À: PROINFRA

Assunto: Seleção de Permissionário para lanchonete do prédio 13

Solicitamos por meio deste, seleção de empresa permissionária para operação da lanchonete do prédio 13 do CCNE. O espaço físico está disponível e em boas condições requerendo apenas pintura em parte das paredes e recuperação de telhado translúcido cujas telhas poliméricas estão com fissuras. O formulário anexado ao processo contém mais informações e imagens do local.

Para mais informações ou vistoria no local entrar em contato com o NUINFRA-CCNE pelo ramal 8615 ou na sala 1107B.

Atenciosamente,

Núcleo de Infraestrutura do CCNE

Luís M. R. Ferraz

2178085

NUP: 23081.008759/2025-40

Prioridade: Normal

Memorando de comunicação entre unidades administrativas

010 - Organização e Funcionamento

COMPONENTE

Ordem	Descrição	Nome do arquivo
1	Memorando de unidade administrativa (063.2)	Memorando 001-2025-Lanchonete-CCNE.pdf

Assinaturas

28/01/2025 12:25:38

LUIS MANOEL DO ROSÁRIO FERRAZ (Chefe de Núcleo)

02.07.00.00.0.0 - NÚCLEO DE INFRAESTRUTURA DO CCNE - INFRA/CCNE

Código Verificador: 5220536

Código CRC: f8f3f08a

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



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

DADOS DO REQUISITANTE			
UNIDADE	CCNE		
RESPONSÁVEL	Luís Manoel do Rosário Ferraz		
CARGO	Técnico de Laboratório – (Chefe do NUINFRA-CCNE)		
SIAPÉ	2178085	TELEFONE	32208870 55-981031965
E-MAIL	luisquimico@gmail.com		

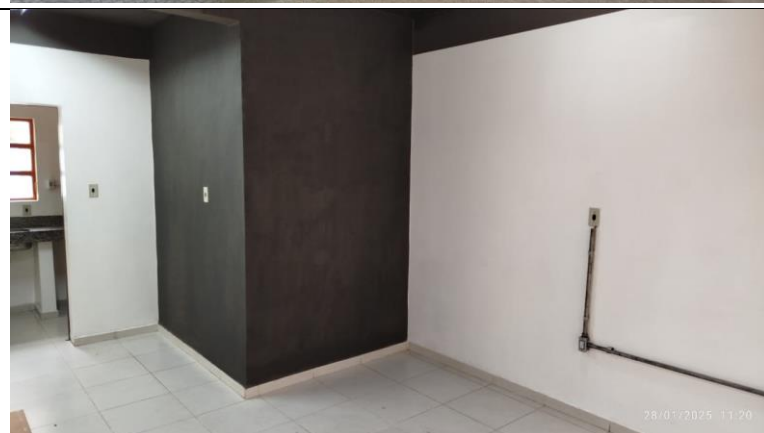
TIPO DE CONCESSÃO					
<input checked="" type="checkbox"/>	LANCHERIA	<input checked="" type="checkbox"/>	CAFETERIA	<input type="checkbox"/>	RESTAURANTE
	OUTRO (ESPECIFICAR):				

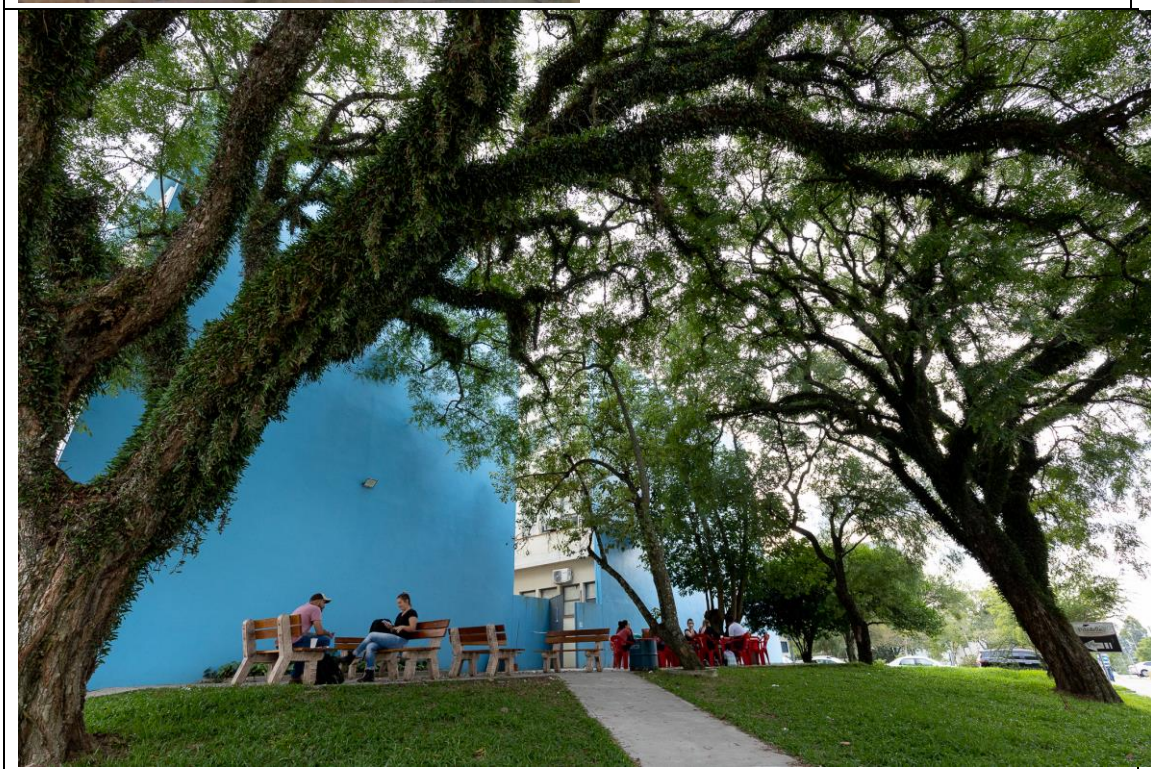
INDICAÇÃO DO LOCAL			
PRÉDIO	13	SALA	lancheria
DESCRIÇÃO DO LOCAL O espaço para a lanchonete do CCNE é localizado na parte interna do prédio, no lado sul e conta com as seguintes áreas: Comercialização: 17 m² Depósito: 2,2 m² Produção: 5,6 m² Área externa arborizada para mesas: 110 m² Vide fotos anexas			
Reformas/melhorias: É necessário substituir telhas translúcidas do espaço coberto e fazer reparo na calha. A pintura está em boas condições com exceção da área coberta que está com paredes manchadas.			

JUSTIFICATIVA DA DEMANDA
A instalação da lanchonete atenderá a demanda de alimentação de estudantes, TAEs e professores do prédio 13 e adjacentes (15A, 15B, 16A), além de parte dos usuários visitantes do HUSM.

ASSINATURA DO RESPONSÁVEL

Anexo 1. Fotografias dos espaços para instalações da lanchonete do CCNE





NUP: 23081.008759/2025-40

Prioridade: Normal

Memorando de comunicação entre unidades administrativas

010 - Organização e Funcionamento

COMPONENTE

Ordem	Descrição	Nome do arquivo
2	formulário de formalização de demanda	Formulário de Formalização da Demanda-lanchonete -CCNE.pdf

Assinaturas

28/01/2025 12:51:36

LUIS MANOEL DO ROSÁRIO FERRAZ (Chefe de Núcleo)

02.07.00.00.0.0 - NÚCLEO DE INFRAESTRUTURA DO CCNE - INFRA/CCNE

Código Verificador: 5220714

Código CRC: bfb66334

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





DESPACHO - TRAMITAÇÃO

Memorando de comunicação entre unidades administrativas

NUP: 23081.008759/2025-40

Ordem: 3

TRAMITAÇÃO

Origem

NÚCLEO DE INFRAESTRUTURA DO CCNE - INFRA/CCNE

Data de envio

28/01/2025 12:51:53

Destino

COORDENADORIA DE SERVIÇOS GERAIS - CSG

Para análise.

28 de janeiro de 2025

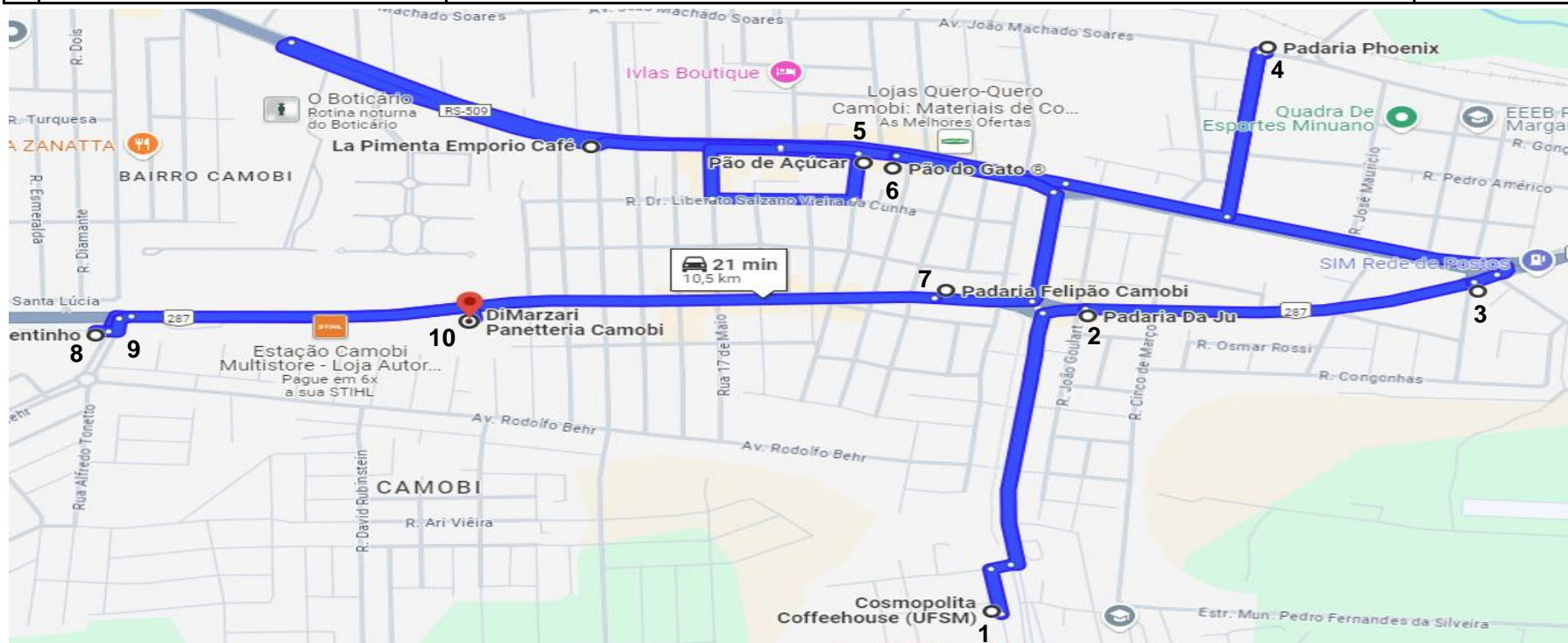
LUIS MANOEL DO ROSARIO FERRAZ (Servidor(a) - 2178085 - Ativo)

Chefe de Núcleo

02.07.00.00.0.0 - NÚCLEO DE INFRAESTRUTURA DO CCNE - INFRA/CCNE

Pesquisa de Mercado

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



[illegible]

LAUDO DE AVALIAÇÃO



Lancheria do CCNE - UFSM *Campus* Santa Maria

LAUDO DE AVALIAÇÃO LANCHERIA CCNE

FOLHA RESUMO

Objeto

Lancheria do CCNE da UFSM *Campus* Santa Maria

Objetivo

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

Finalidade

Instruir o processo administrativo número 23081.114900/2024-61

Localização

Av. Roraima, 1000, Prédio 13, Camobi, Santa Maria - RS

Área avalianda

25,80 m²

Área construída

25,80 m²

Proprietário

Universidade Federal de Santa Maria

Resultados da avaliação

Valor da taxa de retribuição de uso de espaço físico: R\$ 1.343,00

Avaliadores

Eng. Civil Vinícius Kuchinski

Santa Maria, RS, dezembro de 2024

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 o processo administrativo número 23081.114900/2024-61.

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 39.038**, em anexo;
- nos projetos de construção da edificação avalianda;
- em informações constatadas *in loco* quando da **vistoria ao imóvel**, realizada no dia **18/12/2024**;
- 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

Lancheria do CCNE UFSM *Campus* Santa Maria, Av. Roraima, 1000, Prédio 13, Camobi, Santa Maria - RS

7. IDENTIFICAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DO IMÓVEL AVALIANDO

7.1. Terreno



Latitude: -29° 42' 53,8"

Fonte: Google Earth (2024)

Longitude: -53° 42' 59,7"

Identificação do imóvel

Conforme memorial descritivo da **matrícula nº 39.038**: 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= 237316,277 m e N= 6710165,708 m localizado no limite com a matrícula 35.855; Daí segue confrontando com esta matrícula, com azimute de 171°35'29" e distância de 628,06 m até o marco '1' (E=237408,118 m e N=6709544,400 m); Daí segue com azimute de 85°37'13" e distância de 259,49 m até o marco '2' (E=237666,851 m e N=6709564,216 m); Daí segue confrontando com a matrícula 19.382 com azimute de 183°06'39" e distância de 264,94 m até o marco '3' (E=237.652,474 m e N=6.709.299,671 m); Daí segue confrontando com a matrícula 22.925 com azimute de 265°13'07" e distância de 548,17 m até o marco '4' (E=237106,216 m e N=6709253,981 m); Daí segue com azimute de 357°31'13" e distância de 969,83 m até o marco '5' (E=237064,258 m e N=6710222,906 m); Daí segue confrontando com a Vila Assunção com azimute de 99°53'29" e distância de 69,25 m até o marco '6' (E=237132,482 m e N=6710211,009 m); Daí segue confrontando com a Avenida Roraima com azimute de 104°09'04" e distância de 80,63 m até o marco '7' (E=237210,664 m e N=6710191,297 m); Daí segue confrontando com a Vila Assunção com azimute de 103°37'10" e distância de 108,67 m até o marco '0=PP', fechando assim o perímetro do polígono acima descrito, com uma área superficial de 36,0000 ha.

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: 360.000,00 m²
 Topografia: Plano
 Formato: Irregular
 Vegetação: Rasteira até grande porte
 Acesso: Ótimo
 Tipo de cercamento: ☐ Arame, ☐ Gradil, ☐ Muro, ☒ Sem cercamento, ☐ Tela
 Superfície: ☐ Alagadiça, ☐ Arenoso, ☐ Argiloso, ☐ Com aterro, ☐ Com entulhos, ☐ Pantanosa, ☒ Seca

Condição de ocupação

Terreno ocupado

7.2. Benfeitorias

Lancheria do CCNE	Idade ¹ : 10	Área Privativa: 25,80 m²	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 type="checkbox"/> Regular	<input type="checkbox"/> Casa
	<input type="checkbox"/> Simples	<input checked="" 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

¹ aparente, em anos.

Material utilizado					
Pisos	Forro	Telhado	Esquadrias	Fachada	Estrutura
<input type="checkbox"/> Madeira	<input type="checkbox"/> Madeira	<input type="checkbox"/> Cerâmica	<input type="checkbox"/> Alumínio	<input checked="" type="checkbox"/> Pintura	<input type="checkbox"/> Portante
<input type="checkbox"/> Lajota	<input checked="" type="checkbox"/> Laje	<input type="checkbox"/> Fibrocim. ondulado	<input checked="" type="checkbox"/> Ferro	<input type="checkbox"/> Tijolo à vista	<input checked="" type="checkbox"/> Concreto
<input checked="" type="checkbox"/> Cerâmica	<input type="checkbox"/> Gesso	<input type="checkbox"/> Fibrocim. estrutural	<input type="checkbox"/> Madeira	<input type="checkbox"/> Fulget	<input type="checkbox"/> Madeira
<input type="checkbox"/> Basalto	<input type="checkbox"/> PVC	<input 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 checked="" 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	

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 III
Pontos obtidos:	16
Grau de Precisão:	Grau III

11. AVALIAÇÃO DO IMÓVEL

11.1. Equação de regressão

Valor Unitário =

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

11.2. Dados do imóvel avaliando

Variáveis do modelo de cálculo	Parâmetros do imóvel
Área privativa (m²)	25,80
*Padrão	-
Estado	2 (entre regular e reparos simples)
Localização	2 (em ruas movimentadas ou perpendiculares a avenidas)
Renda	6,07 (salários mínimos/residência por bairro)

Observação: variáveis marcadas com (*) não foram utilizadas, pois não se mostraram significativas ao modelo adotado.

11.3. Resultados

	Intervalo de confiança (80%, moda)			Campo de arbítrio do avaliador		
	Amplitude	Unitário (R\$/m²)	Total (R\$)	Amplitude	Unitário (R\$/m²)	Total (R\$)
Mínimo	- 6,14%	49,34	1.272,97	-15%	44,68	1.152,74
Calculado	-	52,57	1.356,31	-	52,57	1.356,31
Máximo	+7,02%	56,26	1.451,51	+15%	60,46	1.559,87

Valor total adotado: R\$ 1.356,31

Obs: O valor adotado difere do valor calculado para a tendência central, pois a variável público ou demanda, variável importante para avaliação de restaurantes, não foi contemplada na avaliação, principalmente por conta da ausência de informações para os dados que compuseram a pesquisa realizada. No caso em tela, como o público está provavelmente restrito à UFSM, entendeu-se que essa restrição impõe um ponto negativo ao imóvel avaliando em relação aos imóveis amostrados.

12. CONCLUSÃO

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

VALOR DA TAXA DE RETRIBUIÇÃO DE USO DE ESPAÇO FÍSICO

R\$ 1.343,00

(um mil, trezentos e quarenta e três reais)

data de referência da avaliação: dezembro/2024

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

13. RESPONSÁVEIS PELA AVALIAÇÃO

VINICIUS KUCHINSKI
Eng. Civil - CREA RS 203.262
Engenheiro - Pró-Reitoria de Infraestrutura/UFSM
SIAPE 1267398

14. ANEXOS

14.1. Documentação fotográfica



Entrada da lancheria



Vista geral da lancheria



Cozinha



Salão principal

14.2. Documentação do imóvel

Memorial descritivo da matrícula do imóvel

MEMORIAL DESCRITIVO

PROPRIEDADE:	Matrícula 39.038	
PROPRIETÁRIO:	União Federal - Universidade Federal de Santa Maria	
MUNICÍPIO:	Santa Maria	
COMARCA:	Santa Maria	
ÁREA:	36,0000 ha;	PERÍMETRO(m):2.929,04 m

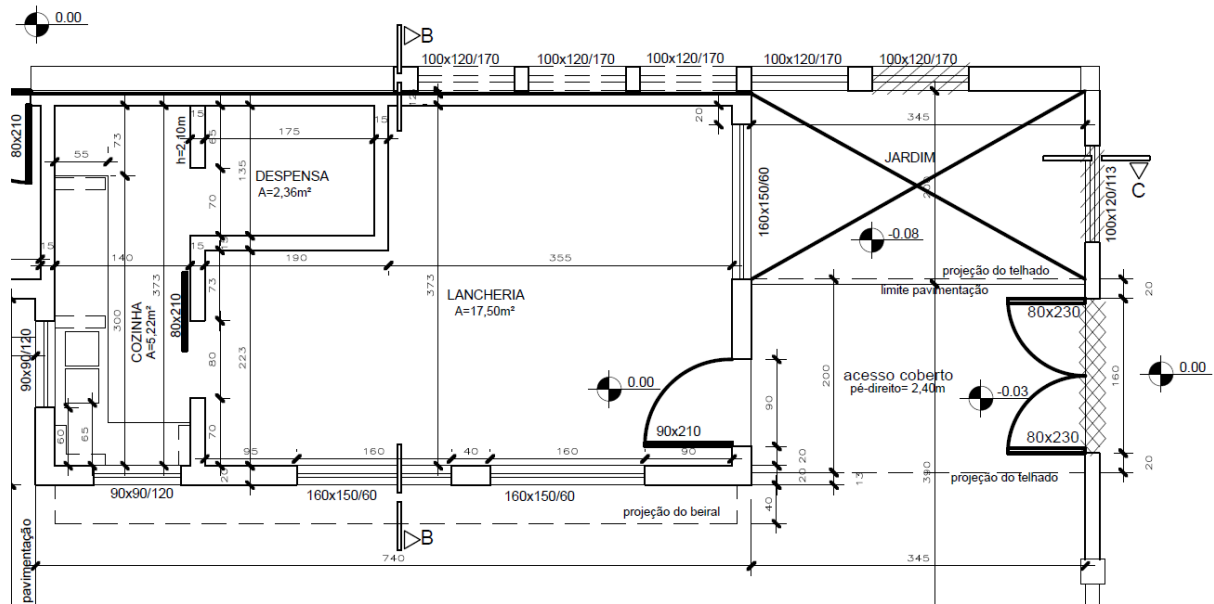
DESCRIÇÃO

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= 237316,277 m e N= 6710165,708 m localizado no limite com a matrícula 35.855; Daí segue confrontando com esta matrícula, com azimute de 171°35'29" e distância de 628,06 m até o marco '1' (E=237408,118 m e N=6709544,400 m); Daí segue com azimute de 85°37'13" e distância de 259,49 m até o marco '2' (E=237666,851 m e N=6709564,216 m); Daí segue confrontando com a matrícula 19.382 com azimute de 183°06'39" e distância de 264,94 m até o marco '3' (E=237.652,474 m e N=6.709.299,671 m); Daí segue confrontando com a matrícula 22.925 com azimute de 265°13'07" e distância de 548,17 m até o marco '4' (E=237106,216 m e N=6709253,981 m); Daí segue com azimute de 357°31'13" e distância de 969,83 m até o marco '5' (E=237064,258 m e N=6710222,906 m); Daí segue confrontando com a Vila Assunção com azimute de 99°53'29" e distância de 69,25 m até o marco '6' (E=237132,482 m e N=6710211,009 m); Daí segue confrontando com a Avenida Roraima com azimute de 104°09'04" e distância de 80,63 m até o marco '7' (E=237210,664 m e N=6710191,297 m); Daí segue confrontando com a Vila Assunção com azimute de 103°37'10" e distância de 108,67 m até o marco '0=PP', fechando assim o perímetro do polígono acima descrito, com uma área superficial de 36,0000 ha.

Santa Maria, 23 de Abril de 2012.

Prof. Dr. Júlio César Farret
CREA: RS65654D

Planta baixa da lancheria



14.3. Pesquisa de mercado

	Dado	Endereço	Observação	Área	*Padrão	Estado	Localização	Renda	*Valor Total	Valor Unitário
	1	Rua Dr. Alberto Pasqualini, Centro	Link Imobiliária	343	2	2	2	8,14	14000	40,82
*	2	Av. Gov. Walter Jobim, Patronato	Link Imobiliária	265	2	2	3	6,86	5000	18,87
	3	Rua Dr. Alberto Pasqualini, Centro	Link imobiliária	88	2	2	2	8,14	6500	73,86
	4	Av. Prefeito Evandro Behr, Camobi	Link imobiliária	532	3	2	3	6,07	25000	46,99
	5	Av. Medianeira, Medianeira	Link imobiliária	600	2	2	3	5,99	21100	35,17
	6	Rua Abreu Antonio Coelho, Menino Jesus	Link imobiliária	46	2	3	1	6,46	1400	30,43
	7	Rua Senador Cassiano do Nascimento, Centro	Link imobiliária	60	2	2	1	8,14	2000	33,33
*	8	Rua Dr. Bozano, Centro	Link imobiliária	276	2	2	2	8,14	25000	90,58
*	9	Rua Benjamin Constant, Centro	Link imobiliária	67	2	2	2	8,14	2500	37,31
	10	Rua Venancio Aires, Centro	Link imobiliária	128	2	2	2	8,14	6000	46,88
	11	Rua Venancio Aires, Centro	Link imobiliária	105	3	2	2	8,14	5500	52,38

*	12	Av. Prefeito Evandro Behr, Pé de Plátano	Link imobiliária	200	2	2	3	4,79	3500	17,5
*	13	Rua Cel. Niederauer, Centro	Link imobiliária	61	2	2	1	8,14	1100	18,03
	14	Rua Dr. Bozano, Centro	Link imobiliária	100	3	3	2	8,14	9000	90
	15	Rua Dr. Bozano, Centro	Link imobiliária	120	3	1	2	8,14	6000	50
	16	Av. Borges de Medeiros, Salgado Filho	Link imobiliária	178	2	2	3	2,9	6000	33,71
	17	Rua Dr. Astrogildo de Azevedo, Centro	Link imobiliária	70	2	1	2	8,14	3500	50
	18	Av. Fernando Ferrari, Lourdes	Link imobiliária	68	2	1	3	9,14	4000	58,82
	19	Rua Osvaldo Schirmer, João Goulart	Link imobiliária	194	1	2	1	4,37	5000	25,77
*	20	Rua Dr. Bozano, Centro	Link imobiliária	11,2	2	2	3	8,14	2500	223,21
	21	Av. Rio Branco, Centro	Link imobiliária	109	2	1	3	8,14	6300	57,8
	22	Rua Dr. Bozano, Bonfim	Link imobiliária	40	2	2	2	8,12	2300	57,5
*	23	Galeria Chami, Centro	Link imobiliária	44	2	2	2	8,14	5000	113,64
	24	RS 287, Camobi	Link imobiliária	80	2	3	3	6,07	7150	89,38
	25	RS 287, Camobi	Link imobiliária	230	2	3	3	6,07	13200	57,39
*	26	RS 287, Camobi	Link imobiliária	240	3	2	3	6,07	8000	33,33

	27	Av. Prefeito Evandro Behr, Camobi	Link imobiliária	232	2	1	3	6,07	13000	56,03
	28	Est. Eduardo Duarte, Joao Luiz Pozzobom	Link imobiliária	250	2	3	2	2,87	6000	24
	29	Santa Maria Shopping, Centro	Link imobiliária	43,3	3	2	2	8,14	2800	64,67
	30	Rua Manoel Ribas, Centro	Link imobiliária	80	2	2	1	8,14	3000	37,5
	31	Av. Fernando Ferrari, Lourdes	Link imobiliária	300	2	2	3	9,14	16000	53,33
	32	Rua 17 de Maio, Camobi	Link imobiliária	60	3	3	2	6,07	4500	75
*	33	Galeria Gaiger, Centro	Link imobiliária	24	2	2	2	8,14	3000	125
	34	Rua Augusta, Camobi	Link imobiliária	200	1	2	1	6,07	7000	35
*	35	RSC 287, Camobi	Link imobiliária	250	3	2	3	6,07	7000	28
	36	Rua André Marques, Centro	Link imobiliária	100	1	2	1	8,14	3900	39
	37	Av. Prefeito Evandro Behr, Camobi	Link imobiliária	430	2	2	3	6,07	20000	46,51
	38	Av. Prefeito Evandro Behr, Camobi	Link imobiliária	90	2	3	3	6,07	10000	111,11

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

14.4. Memória de cálculo

MODELO: Restaurante e Lancheria 2025

Data: 18/12/2024

CARACTERÍSTICAS DA AMOSTRA

DADOS

Total da Amostra	:	38
Utilizados	:	28
Outlier	:	0

VARIÁVEIS

Total	:	7
Utilizadas	:	5
Grau Liberdade	:	23

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

COEFICIENTES

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

VARIAÇÃO

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

F-SNEDECOR

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

D-WATSON

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

NORMALIDADE

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

MODELO UTILIZADO NA ESTIMATIVA DE VALOR

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

MODELO DE ESTIMATIVA – PRINCIPAIS INDICADORES

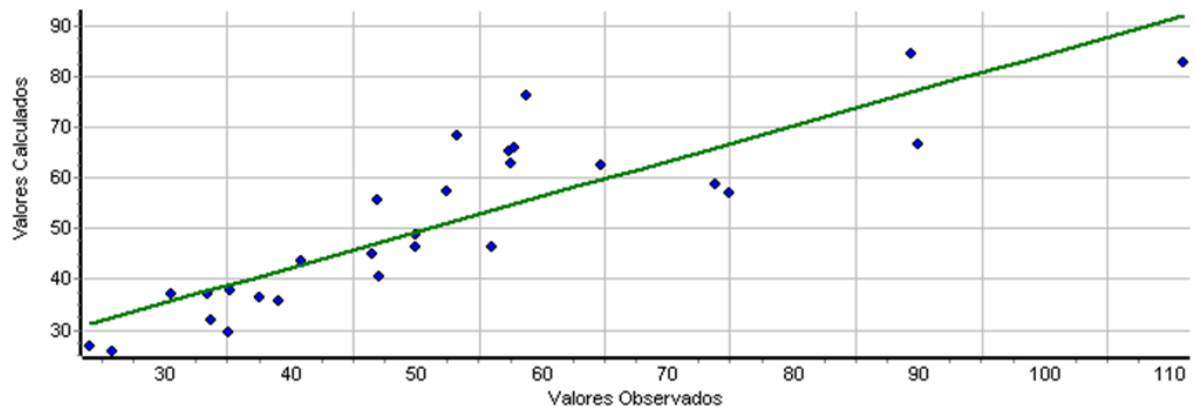
AMOSTRA

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

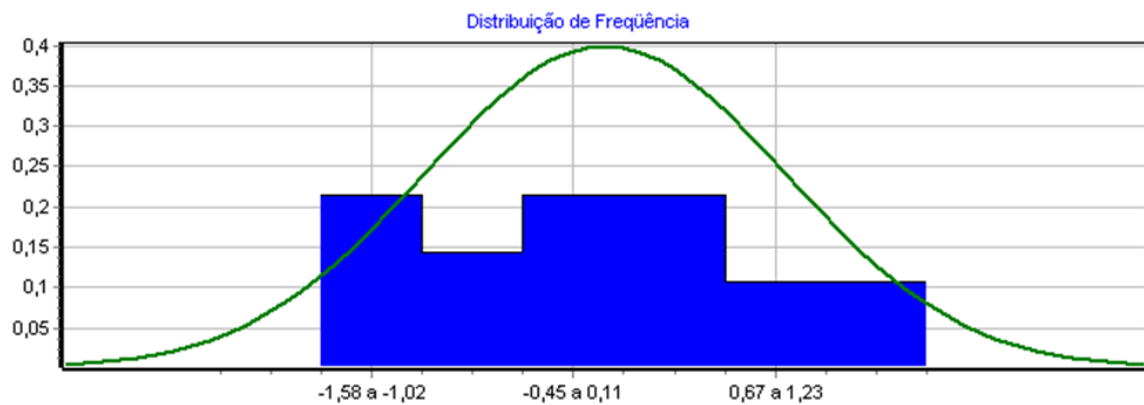
MODELO

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

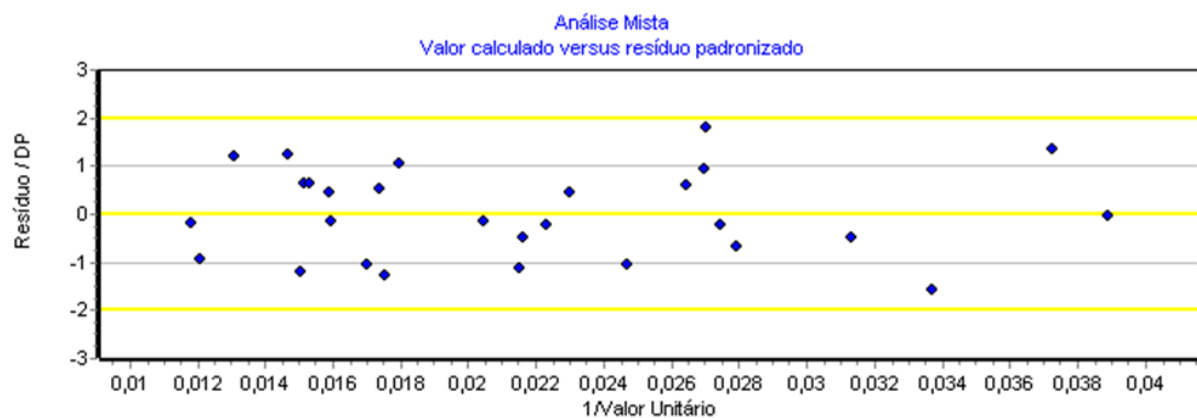
GRÁFICO DE ADERÊNCIA (Valor Observado X Valor Calculado)



Histograma De Resíduos Padronizados X Curva Normal Padrão



Distribuição De Valores Ajustados X Resíduos Padronizados



DESCRIÇÃO DAS VARIÁVEIS

X1 Área

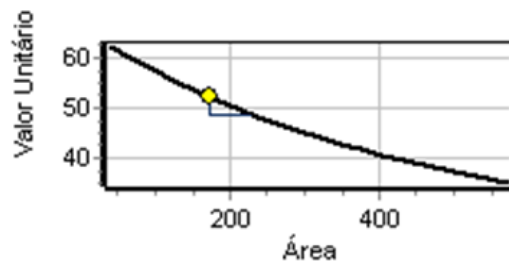
Área privativa do imóvel, em metros quadrados.

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

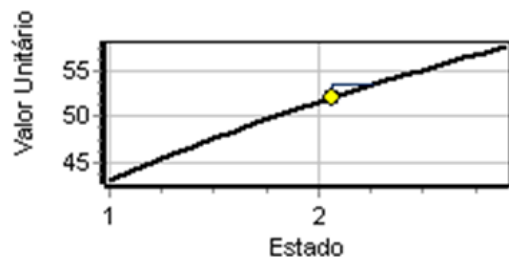
Tipo: Código Alocado

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

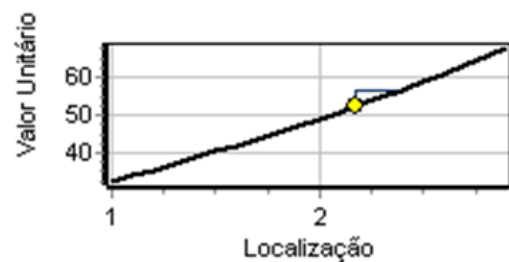
Tipo: Código Alocado

Amplitude: 1,00 a 3,00

Impacto esperado na dependente: Positivo

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

Micronumerosidade: atendida.



X4 Renda

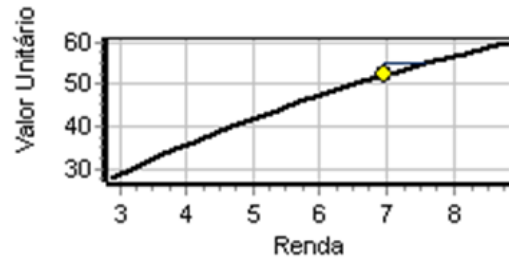
Renda domiciliar do bairro conforme CENSO 2010

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

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.	x

GRAU DE FUNDAMENTAÇÃO

III

PRECISÃO

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

Valor central estimado no modelo de regressão		R\$ 52,57
Valores do intervalo de confiança	MÍN	R\$ 49,34
	MAX	R\$ 56,26
Desvios relativos do Intervalo de confiança	MÍN	6,14%
	MÁX	-7,02%
Amplitude do intervalo de confiança		-13,16%
GRAU DE PRECISÃO		III

14.6. ART

Modo Rascunho (DN 85/2011 do Confea)

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

ART Nr: 13558734

Tipo: MULTIPLA MENSAL	Participação Técnica: INDIVIDUAL/PRINCIPAL
Convênio: NÃO É CONVÊNIO	Motivo: NORMAL

Contratado

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

Contratante

Nome: (ART Múltipla)	E-mail:
Endereço:	Telefone:
Cidade:	Bairro:
	CPF/CNPJ:
	CEP: 0
	UF:

Identificação da Obra/Serviço

Proprietário:		CPF/CNPJ:	
Endereço da Obra/Serviço:		CEP: 0	UF: ID
Cidade: INDETERMINADO	Bairro:	Honorários(R\$): 0,00	
Finalidade: OUTRAS FINALIDADES	Vir Contrato(R\$): 0,00	Ent.Classe:	SEASM
Data Início: 01/12/2024	Prev.Fim: 31/12/2024		

Atividade Técnica	Descrição da Obra/Serviço	Quantidade	Unid.
Avaliação	LAUDE DE AVALIAÇÃO - LANCHERIA CCNE	1,00	UN
Avaliação	LAUDE DE AVALIAÇÃO - LANCHERIA CEFD	1,00	UN
Avaliação	LAUDE DE AVALIAÇÃO - LANCHERIA CTISM	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).

Barrisul 041-8 04192.10067 50151.175028 78859.540334 1 99620000009964

Local de Pagamento: PAGÁVEL EM QUALQUER AGÊNCIA BANCÁRIA BDL					Vencimento	15/01/2025
Beneficiário: CREA-RS Conselho Regional de Engenharia e Agronomia do RS CNPJ 92.695.790/0001-95					Agência/Cód Beneficiário	0065-48/015117596
Data do documento	Nº Doc	Espécie DOC	Aceite	Data Processamento	Nosso Número	0278859533
20/12/24	13558734	DM	NÃO	20/12/2024 00:00:00	(=) Valor do Documento	99,64
Uso Banco	Carteira	Espécie	Quantidade	Valor	(-) Desconto/Abatimento	
	01				(-) Outras Deduções	
Instruções: (Todas as informações deste bloqueto são de exclusiva responsabilidade do beneficiário) NÃO RECEBER APÓS O VENCIMENTO. Este documento só terá validade após seu pagamento. Agendamento só terá validade após sua compensação bancária.					(+) Mora/Multa	
					(+) Outros Acréscimos	
					(=) Valor Cobrado	
					PAGUE COM PIX	
Pagador: VINICIUS KUCHINSKI					CPF: 83914510030	
AV SAO JOAO, 1671					SAO JOAO DO POLESINE - RS	97230000



Autenticação mecânica

FICHA DE COMPENSAÇÃO

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: 13558734

Contratado

Nr.Carteira:	RS203262	Profissional:	VINICIUS KUCHINSKI	E-mail:	kuchinski@outlook.com
Nr.RNP:	2213008922	Título:	Engenheiro Civil		
Empresa:	NENHUMA EMPRESA			Nr.Reg.:	0

Contratante

Nome:	(ART Múltipla)	E-mail:	
Endereço:		Telefone:	CPF/CNPJ:
Cidade:		Bairro:	CEP:
			UF:

RESUMO DO(S) CONTRATO(S)

Contratante: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA CNPJ/CPF:95591764000105
Endereço: RORAIMA, S/N, 1000-CAMOBÍ-97105900-Santa Maria
Início: 01/12/2024 Término: 31/12/2024 N° Contrato: 11580686 Valor contrato(R\$): 0,01
Observação: LAUDO DE AVALIAÇÃO - LANCHERIA DO CCNE
OBJETIVO: DETERMINAR VALOR DA TAXA DE RETRIBUIÇÃO PELO USO
FINALIDADE: INSTRUIR PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 23081.114900/2024-61
ÁREA AVALIADA: 25,80 M2
METODOLOGIA: MÉTODO COMPARATIVO DIRETO DE DADOS DE MERCADO
GRAU III DE FUNDAMENTAÇÃO, 16 PONTOS, GRAU III DE PRECISÃO
VALOR DA TAXA DE RETRIBUIÇÃO AVALIADA: R\$ 1.343,00

Contratante: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA CNPJ/CPF:95591764000105
Endereço: RORAIMA, S/N, 1000-CAMOBÍ-97105900-Santa Maria
Início: 01/12/2024 Término: 31/12/2024 N° Contrato: 11580686 Valor contrato(R\$): 0,01
Observação: LAUDO DE AVALIAÇÃO - LANCHERIA DO CEFD
OBJETIVO: DETERMINAR VALOR DA TAXA DE RETRIBUIÇÃO PELO USO
FINALIDADE: INSTRUIR PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 23081.114889/2024-30
ÁREA AVALIADA: 85,33 M2
METODOLOGIA: MÉTODO COMPARATIVO DIRETO DE DADOS DE MERCADO
GRAU III DE FUNDAMENTAÇÃO, 16 PONTOS, GRAU III DE PRECISÃO
VALOR DA TAXA DE RETRIBUIÇÃO AVALIADA: R\$ 2.421,00

Contratante: UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA CNPJ/CPF:95591764000105
Endereço: RORAIMA, S/N, 1000-CAMOBÍ-97105900-Santa Maria
Início: 01/12/2024 Término: 31/12/2024 N° Contrato: 11580686 Valor contrato(R\$): 0,01
Observação: LAUDO DE AVALIAÇÃO - LANCHERIA DO CTISM
OBJETIVO: DETERMINAR VALOR DA TAXA DE RETRIBUIÇÃO PELO USO
FINALIDADE: INSTRUIR PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 23081.151655/2024-73
ÁREA AVALIADA: 46,22 M2
METODOLOGIA: MÉTODO COMPARATIVO DIRETO DE DADOS DE MERCADO
GRAU III DE FUNDAMENTAÇÃO, 16 PONTOS, GRAU III DE PRECISÃO
VALOR DA TAXA DE RETRIBUIÇÃO AVALIADA: R\$ 1.520,00

NUP: 23081.114900/2024-61

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)	Lauda Lancheria CCNE.pdf

Assinaturas

20/12/2024 11:37:36

VINICIUS KUCHINSKI (Engenheiro-Area (Ativo))

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

Código Verificador: 5107040

Código CRC: 896498b9

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

