

Estudo Técnico Preliminar 2/2024

1. Informações Básicas

Número do processo: 23110.001145/2024-61

2. Descrição da necessidade

Cessão Onerosa de espaço físico para serviço de alimentação, tipo lanchonete, junto às instalações da Faculdade de Veterinária, prédio 1 do Campus Capão do Leão.

Na Faculdade de Medicina Veterinária, circulam habitualmente em torno 1.000 pessoas entre alunos matriculados, servidores e terceirizados da UFPel.

Não há em nenhum dos espaços da FaVet a oferta de alimentos sendo que a partir do prédio 1 as distâncias para os locais de fornecimento de alimento no Campus Capão do Leão são superiores a 300m não permitindo que em um intervalo de 15 min realizado em velocidade de caminhada o serviço seja acessado, efetivado e possibilite o retorno dos servidores ou discentes da comunidade da FaVet.

A necessidade deste serviço caracteriza um apoio ao desempenho das atividades acadêmicas e administrativas da unidade, da mesma forma que deixamos claro que o espaço físico destinado para esta cantina no prédio 1 não influenciará nos espaços já utilizados para atividade de ensino, pesquisa e extensão.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Sala 117, de 29,85 m², encontra-se no pavimento térreo, entrada oeste, do Prédio 1 da Faculdade de Veterinária.	Cristiano Silva da Rosa

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Trata-se de cessão administrativa onerosa de uso de espaço físico edificado para exploração comercial de serviços de alimentação, por meio da disponibilização de uma CANTINA, em uma área total de 29,85 m², a ser instalada na Faculdade de Veterinária da Universidade Federal de Pelotas.

A cessão pretendida tem o objetivo primário de apoiar a FaVet no desempenho de suas atividades, por intermédio da oferta de lanches nas melhores condições possíveis quanto ao preço e a qualidade, em suas instalações, onde há expressivo fluxo de estudantes, servidores e colaboradores, além de visitantes eventuais que carecem dessa comodidade, o que justifica a cessão do espaço a serem explorado por empresa especializada no ramo de alimentação, com a cobrança direta do preço ao consumidor.

O horário de funcionamento deverá ser de forma ininterrupta nos dias de expediente da FaVet, de segunda-feira a sexta-feira, das 8:00h às 18:00, inclusos os sábados letivos, os quais serão informados previamente à CESSIONÁRIA, podendo haver modificação de horário mediante aprovação de ambas as partes. No período de férias escolares poderá ser negociado com a Direção da FaVet, horário de atendimento reduzido.

A Faculdade de Veterinária poderá solicitar o funcionamento em caráter excepcional durante eventos realizados fora do horário de atendimento normal da cantina, como em domingos e em feriados. Nestas ocasiões será solicitada abertura da cantina mediante solicitação da Direção da FaVet com no mínimo 48horas de antecedência.

A critério da FaVet, poderá não haver expediente em dias úteis, o que será avisado com antecedência de um dia antes da ocorrência. A Faculdade de Veterinária não se responsabilizará pela execução do serviço de cantina da CESSIONÁRIA, ficando a mesma responsável pela prestação do serviço. Nas ocasiões em que houver previsão de aumento do número de usuários (em eventos, etc.) a CESSIONÁRIA deverá planejar a rotina de trabalho de modo a minimizar retardos na reposição de alimentos, na distribuição das refeições e na fila do caixa de pagamento. O prazo de atendimento dos pedidos será de no máximo 30 minutos para os lanches.

Os alimentos servidos deverão estar de acordo com o cardápio aprovado e serão preparados com gêneros de qualidade aferível pela apresentação, sabor agradável e deverá obedecer, em todas as fases, às técnicas corretas de culinária e às recomendações da ANVISA, respeitando as características próprias de cada ingrediente, assim como os diferentes fatores de modificações físicas, químicas e biológicas, no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes, qualidades a serem aferidas pelo fiscal do contrato em pesquisa de satisfação.

O MIX de produtos ofertados pela empresa deverá contemplar o cardápio mínimo. A reposição das preparações expostas para consumo da cantina deverá ser feita de forma imediata de modo que o cardápio mínimo seja sempre obedecido.

A CESSIONÁRIA deverá fornecer lanches de primeira qualidade, com cardápio variado previamente acordado e aprovado pela FaVet.

Os alimentos preparados, após submetidos à cocção, devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius), por, no máximo 6 (seis) horas. Para a conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento. Os salgados, bolos, sanduíches, etc, deverão ser preparados diariamente no dia correspondente à venda direta dos produtos.

Os cardápios deverão ser sempre apresentados ao consumidor juntamente às especificações dos ingredientes que compõe cada item de lanche oferecido, seu potencial alergênico, de modo claro e eficiente. Por exemplo: “este alimento contém leite de vaca, soja, glúten”, dentre outras observações necessárias, conforme resoluções da ANVISA (2015) a respeito da rotulagem de alimentos alergênicos.

A Faculdade de Veterinária poderá cancelar a venda de toda e qualquer mercadoria e/ou produto, quando julgar inconveniente ao interesse público e/ou à sua imagem. O valor das refeições e lanches será pago diretamente pelo cliente à CESSIONÁRIA, não tendo o CEDENTE qualquer participação ou responsabilidade pelo pagamento.

A CESSIONÁRIA deverá disponibilizar numérico suficiente para troco na caixa registradora, nos casos de pagamento em espécie. A CESSIONÁRIA, na cobrança de seus serviços, deverá operar com máquinas registradoras aprovadas pelo órgão competente do RS, entregando o cupom fiscal aos usuários.

Não será autorizada a venda ou exposição, sob pena de rescisão contratual, de: Bebidas alcoólicas; Bilhetes lotéricos; Caça-níqueis; Cigarros ou qualquer tipo de tabaco; Qualquer tipo de medicamento ou produtos tóxicos.

Não será permitido à CESSIONÁRIA: Utilização de alto falantes e/ou congêneres que produzam som ou ruídos; A guarda ou depósitos de produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos ou de forte odor, exceto álcool e gás.

Os serviços a serem executados deverão obedecer rigorosamente às normas e códigos aplicáveis ao serviço em pauta. Devendo ser consideradas, juntamente com o que se estipula neste documento, todas as normas relativas aos serviços de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição de alimentos, compreendendo entre outras: O Código de Defesa do Consumidor; Resoluções e Regulamentos que dispõem sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

A CESSIONÁRIA deverá apresentar em momento oportuno, o Alvará de Funcionamento do estabelecimento na exploração da Cantina emitido pela Secretaria de Vigilância Sanitária.

A vencedora do certame apresentará o Manual de Boas Práticas, de acordo com a Legislação, exigida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, assim que iniciar as suas atividades.

O espaço cedido destina-se a exploração exclusivamente de serviços de cantina.

Em nenhuma hipótese poderão ser transferidos a terceiros a cessão do espaço físico em questão da Faculdade de Veterinária.

O local da cantina será supervisionado pelo fiscal do contrato designado pela direção da Faculdade de Veterinária.

A CESSIONÁRIA deverá responsabilizar-se pela segurança do local e dos seus funcionários, durante o horário de funcionamento.

HIGIENE E PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS:

Deve haver rígida observância em especial quanto à consistência, princípios nutritivos e demais especificações sendo relevante a higienização e a assepsia das preparações e manipulações. Deve-se seguir o horário de distribuição da alimentação, conforme determinação da CEDENTE. Considerar os fatores psicológicos relacionados com a aceitação do alimento, qual seja odor, sabor e textura; considerar o valor nutricional dentro dos binômios variedade e equilíbrio; considerar a safra dos alimentos, não descuidando do aspecto qualidade; considerar o clima e as preparações servidas quanto a digestibilidade. A água utilizada no preparo dos sucos será, obrigatoriamente, filtrada ou mineral. Não se admitirá o aproveitamento de qualquer dos gêneros preparados e não consumidos no dia, na cantina. Os utensílios e equipamentos de higienização deverão ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos, disponíveis em número suficiente e armazenados em local exclusivo para essa finalidade. As geladeiras, freezer, fornos, exaustores e todos os demais locais e equipamentos da área da cantina deverão ser mantidos permanentemente em condições adequadas de higiene e organização. Deverá ser seguida a legislação sanitária em vigor, respondendo-se com exclusividade por todas e quais quer multas ou interpelações das autoridades competentes, bem como por problemas causados aos usuários relativos aos alimentos fornecidos, configurando-se falta grave a interdição do local por qualquer motivo.

A higienização do local, dos equipamentos e dos utensílios são de suma importância, porém, além dessa rotina, exigir-se-á também:

Que seja retirado, quantas vezes se fizerem necessário e no horário estipulado de coleta, o lixo resultante de suas atividades, inclusive de alimentos e lanches preparados e não servidos, separando os possíveis de serem reciclados, devidamente acondicionados em sacos plásticos, conforme normas técnicas de higiene, objetivando evitar a proliferação de insetos, roedores, micro-organismos e propagação de odores desagradáveis, cabendo à vencedora do certame aquisição de carrinhos e demais materiais necessários a esses serviços, bem como de 2 (duas) lixeiras de plástico, sendo uma para acondicionamento de lixo seco e outra para o lixo orgânico. Assim como, a coleta e descarte do lixo do espaço interno e externo produzido de forma direta ou indireta pela CESSIONÁRIA.

A CONTRATADA concessionária deverá se responsabilizar integralmente pela instalação e montagem dos equipamentos necessários ao funcionamento adequado do estabelecimento, garantindo alimentos em quantidade e qualidade, considerando períodos de recesso ou demanda reduzida.

O Contrato terá vigência de 12 (doze) meses, contatos a partir da data de início das atividades/ prestação de serviço que se dará somente após a assinatura do Contrato, podendo ser prorrogado, mediante acordo entre as partes e celebração do respectivo Termo Aditivo, de acordo com os termos da legislação vigente.

Considerar o período de 30 (quinze) dias, após a assinatura do contrato, para o Contratado se mobilizar e iniciar suas atividades.

Os serviços a serem prestados são de natureza comum e para a sua execução, durante o período de vigência do Contrato, a CEDENTE permitirá à CESSIONÁRIA, através de cessão remunerada de uso, o direito de utilizar a área destinada a exploração comercial do serviço alimentação na Faculdade de Veterinária - Campus Capão do Leão - Campus Universitário, S/N - CEP 96160-000 - Capão do Leão/RS.

5. Levantamento de Mercado

No Processo SEI 23110.054608/2018-40 consta o Laudo de Avaliação da Cessão Onerosa (anexado ao presente ETP) que determina valores de referência para a cessão onerosa praticados pela UFPel para instalação de serviço de alimentação no interior da Faculdade de Veterinária, apresentado pela Comissão Permanente de Avaliação de Imóveis, nomeada pela Portaria nº 120 de 13 de janeiro de 2020.

As análises e as conclusões contidas no relatório basearam-se "em diversas premissas, tais como valores praticados pelo mercado, preços de locação, volumes, participações de mercado, receitas, impostos, investimentos e margens operacionais".

O Laudo estima que o valor mínimo a ser adotado para a cessão onerosa para abrigar a Cantina, localizada na sala 159, é de R\$ 564,82 (Quinhentos e sessenta e quatro reais e oitenta e dois centavos). O Laudo ressalta ainda que "não estão incluídos no valor mínimo para a cessão onerosa os valores de consumo de energia elétrica, água e segurança".

Assim como, foi elaborada a pesquisa de preços de um Grupo Único de 32 (trinta e dois) itens referentes ao CARDÁPIO BÁSICO, também contida no Processo SEI 23110.054608/2018-40. O valor máximo admitido para o Grupo é de R\$ 857,45 (oitocentos e cinquenta e sete reais e quarenta e cinco centavos), que se refere ao somatório dos preços unitários dos produtos do CARDÁPIO supracitado.

6. Descrição da solução como um todo

Com a instalação da cantina, pretende-se apoiar a FaVet no desempenho de suas atividades, por intermédio da oferta de lanches e salgados nas melhores condições possíveis quanto ao preço e à qualidade, em suas instalações, onde há expressivo fluxo de estudantes, servidores e terceirizados da UFPel.

Normalmente, o atendimento ao público deverá ser de segunda a sexta-feira, das 8h às 18:00h, e em finais de semana e feriados, no caso de eventos, podendo ser alterado por comum acordo entre as partes.

O consumo de energia elétrica e água serão aferidos mensalmente, conforme consumo registrados em medidor de energia elétrica e hidrômetro disponibilizados exclusivamente para as instalações da CESSIONÁRIA, devendo ser recolhido por GRU pela mesma.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A indicação do quantitativo aproximado de pessoas, para a estimativa de quantidades, tem caráter informativo apenas e não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte da Faculdade de Veterinária, que não poderá ser responsabilizada por eventuais flutuações de demanda:

População	Quantitativo	Durante férias
Alunos	930	25
Professores	52	10
Técnicos	37	8
Prestadores de serviços	6	6

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 6.777,84

O valor a ser arrecadado, com a futura contratação, será R\$ 6.777,84 (seis mil, setecentos e setenta e sete reais com oitenta e quatro centavos) pela contratação por 12 meses.

O valor mensal estimado para cessão do espaço será de R\$ 564,82 (Quinhentos e sessenta e quatro reais e oitenta e dois centavos). As bases de cálculo estão presentes o Laudo de Avaliação (SEI 2319634) anexado ao presente ETP.

Para a estimativa de valores dos produtos a ofertar, considerar a tabela abaixo:

Item	Qtde	Unid	Descrição do objeto / serviço	Orç 01	Orç 02	Orç 03	Orç 04	Orç 05	Média valor unit	Valor total
------	------	------	-------------------------------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------	---------------------	----------------

1	500	ml	Água com gás	2,75	3,25	3,50	3,50		3,25	13,00
2	500	ml	Água sem gás	2,75	3,00	3,50	3,50		3,19	12,75
3	1	Unid	Barra de cereal	3,00	3,50	2,50	3,50		3,13	12,50
4	1	Unid	Bauru de carne	16,30	30,00	20,00	15,00		20,33	81,30
5	1	Unid	Cachorro quente	8,15	12,00	14,00	10,00		11,04	44,15
6	180	ml	Café	2,75	3,50	3,00	3,00		3,06	12,25
7	180	ml	Café com leite	4,50	4,50	5,00	5,50		4,88	19,50
8	180	ml	Capuccino	5,00	8,00	8,00	7,00		7,00	28,00
9	180	ml	Chocolate quente	5,00	10,00	8,00	8,00		7,75	31,00
10	1	Unid	Coxinha de frango (recheio mínimo de 60g)	5,00	7,00	6,50	6,00		6,13	24,50
11	1	Unid	Croquete (recheio mínimo de 60g)	6,00	7,00	6,50	6,00		6,38	25,50
12	1	Unid	Empada de frango (recheio mínimo de 60g)	5,00	7,00	6,50	6,00		6,13	24,50
13	1	Unid	Esfirra de carne bovina (recheio mínimo de 60g)	5,00	7,00	6,50	6,00		6,13	24,50
14	1	Unid	Hambúrguer Vegano	-	15,00	-	12,00		-	-
15	180	gramas	Iogurte	-	5,00	5,50	4,00		3,63	14,50
16	180	gramas	Iogurte sem lactose	-	8,00	6,00	4,00		4,50	18,00
17	1	Unid	Pão de queijo (mínimo de 60g)	4,50	5,00	4,50	4,00		4,50	18,00
18	1	Unid	Pastel assado de frango (recheio mínimo de 60g)	5,00	7,00	6,50	6,00		6,13	24,50
19	1	Unid	Recheada grande	-	8,00	6,00	5,00		4,75	19,00
20	1	Unid	Recheada pequena	4,25	6,50	5,00	4,00		4,94	19,75

21	350	ml	Refrigerante	4,00	5,50	5,00	5,50		5,00	20,00
22	600	ml	Refrigerante	5,50	7,00	7,00	7,00		6,63	26,50
23	2	Litros	Refrigerante	7,00	12,00	9,00	8,50		9,13	36,50
24	1	Unid	Risoles (recheio mínimo de 60g)	5,00	8,00	6,50	6,00		6,38	25,50
25	300	ml	Salada de frutas	5,00	12,00	7,00	7,00		7,75	31,00
26	1	Unid	Sanduíche natural	5,50	9,00	9,00	11,00		8,63	34,50
27	300	ml	Suco de abacaxi natural	5,00	6,50	8,00	11,00		7,63	30,50
28	350	ml	Suco de fruta industrializado	5,00	5,00	5,00	11,00		6,50	26,00
29	350	ml	Suco de laranja natural	5,00	6,50	8,00	11,00		7,63	30,50
30	1	Unid	Torrada completa	8,15	13,50	10,00	11,00		10,66	42,65
31	1	Unid	Torrada simples	6,00	8,50	8,00	10,00		8,13	32,50
32	1	Unid	X-Salada	14,10	15,00	15,00	10,00		13,53	54,10
SUBTOTAIS									TOTAL	857,45

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Nada a considerar.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Existem contratações semelhantes pela UFPEL, como as cantinas da ESEF e a do Anglo.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Nada a considerar.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Fornecimento de alimentação de qualidade e com preço justo, em local acessível, para a toda comunidade acadêmica atendida pela Faculdade de Veterinária, entre outros.

13. Providências a serem Adotadas

Necessidade do cessionário proceder para instalações independentes de medidores de energia elétrica e instalações de água.

14. Possíveis Impactos Ambientais

A futura CESSIONÁRIA deverá adotar critérios de sustentabilidade nas obrigações com a CEDENTE expressos e observados nos fundamentos legais atuais. E ainda:

- a) Proceder a correta separação e destinação de resíduos oriundos de seu estabelecimento, não sendo de responsabilidade da FV /UFPEL fazer a gestão dos mesmos, o descarte deve ser feito regularmente e em local apropriado, sob as penas da lei, fora das dependências da Universidade;
- b) Deixar disponível lixeiras aos usuários com tampas e identificadas. Minimamente duas lixeiras, sendo, uma para resíduos orgânicos e outra para recicláveis;
- c) Não descartar, em hipótese nenhuma, óleo de cozinha no solo ou vias hídricas, o mesmo deve ser coletado em recipiente apropriado e destinado aos pontos de coleta do produto;
- d) Adotar política de uso racional de água e energia elétrica, evitando desperdícios; e
- e) Optar, preferencialmente, pelo uso de produtos de limpeza biodegradáveis.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Considerando que há necessidade do serviço e há espaço disponível para a concessão, atentando-se aos valores praticados, torna-se viável a contratação.

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](#).

THIAGO TREICHEL RUTZ

Secretário



Assinou eletronicamente em 19/01/2024 às 09:45:54.

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 - Avaliacao do imovel.pdf (1.0 MB)
- Anexo II - Planta baixa da cantina.pdf (20.29 KB)
- Anexo III - Planta baixa do prédio 1.pdf (87.72 KB)

Anexo I - Avaliacao do imovel.pdf



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Universidade Federal de Pelotas

Pró-Reitoria de Planejamento e Desenvolvimento

Coordenação de Obras e Projetos para a Estrutura Física

Relatório da Comissão nomeada pela Portaria 120/2020 – Comissão Permanente de Avaliações

PROPRIETÁRIO:

Universidade Federal de Pelotas

OBJETO:

Cessão Onerosa para Cantina

LOCAL:

Prédio 06001 - Faculdade de Veterinária (sala 159) no Campus
Capão do Leão, Capão do Leão/RS

PROCESSO SEI:

23110.054608/2018-40

DATA DE REFERÊNCIA:

Agosto de 2023



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Universidade Federal de Pelotas

Pró-Reitoria de Planejamento e Desenvolvimento

Coordenação de Obras e Projetos para a Estrutura Física

1. INTRODUÇÃO

O objetivo do presente Laudo de Avaliação é determinar o valor locatício para cessão onerosa da sala 159 localizada no Prédio 06001 da Faculdade de Veterinária, de acordo com o documento Sei nº 1246140 do processo 23110.054608/2018 – 40 no Campus Capão do Leão em Capão do Leão/RS para abrigar uma Cantina.

O pedido de avaliação foi realizado por meio do Despacho CV nº Sei 2263682 pelo Diretor da Faculdade de Veterinária Cristiano Silva da Rosa.

A Comissão Permanente de Avaliação de Imóveis foi nomeada pela portaria nº 120 de 13 de janeiro de 2020.

A edificação em avaliação não possui Plano de Prevenção e Combate a Incêndio e não conformidade com o Plano Institucional de Acessibilidade – UFPEL (2016-2020).

Para esta avaliação o imóvel foi considerado livre e desembaraçado de ônus ou responsabilidades de quaisquer naturezas, foro ou pensão, inclusive hipoteca.

No presente laudo assumem-se como corretas as informações recebidas de terceiros, sendo que as fontes das mesmas estão aqui contidas.

No melhor conhecimento e crédito dos consultores, as análises, opiniões e conclusões expressas no presente relatório são baseadas em dados, diligências, pesquisas e levantamentos verdadeiros e corretos.

O presente laudo de avaliação apresenta todas as condições limitativas impostas pelas metodologias adotadas, que afetam as análises, opiniões e conclusões contidas nos mesmos.

Este trabalho foi desenvolvido unicamente para o uso do solicitante, visando ao estabelecimento do valor locatício para o imóvel avaliando. Portanto, este relatório não deverá ser publicado, circulado, reproduzido, divulgado ou utilizado para outra finalidade que não a já mencionada, sem aprovação prévia e por escrito dos autores.

Os autores não se responsabilizam por perdas ocasionais ao solicitante ou a outras partes como consequência da utilização dos dados e informações fornecidas pelas fontes consultadas e constantes neste relatório.

As análises e as conclusões contidas neste relatório baseiam-se em diversas premissas realizadas na data de realização deste laudo, de projeções operacionais



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Universidade Federal de Pelotas

Pró-Reitoria de Planejamento e Desenvolvimento

Coordenação de Obras e Projetos para a Estrutura Física

futuras, tais como: valores praticados pelo mercado, preços de locação, volumes, participações de mercado, receitas, impostos, investimentos, margens operacionais e etc.

Assim, os resultados futuros podem vir a ser diferentes de qualquer previsão ou estimativa contida neste laudo.

2. IDENTIFICAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DO BEM AVALIANDO

No dia 03 de agosto do corrente ano, às 16 horas, os membros da Comissão vistoriaram as dependências do imóvel em epígrafe.

2.1. Caracterização do terreno e do entorno

A região em que a sala em avaliação pertence possui uso predominante de edificação escolar e possui a seguinte infraestrutura urbana disponível: água potável, energia elétrica, telefone, pavimentação, escoamento pluvial, esgoto e iluminação pública. Os serviços públicos e comunitários presentes no local são: coleta de lixo, transporte coletivo, serviços bancários, e saúde.

2.2. Caracterização da edificação e benfeitorias

A sala para a cantina em avaliação possui área de 26,86 m² de acordo com o documento Sei nº 1246140 do processo 23110.054608/2018 – 40. A sala está situada no pavimento térreo, entrada oeste, do Prédio do Curso de Medicina Veterinária da UFPEL no Campus Capão do Leão (foto 01).

A edificação apresenta padrão construtivo normal e foi construído na década de 70.

A sala possui janelas de alumínio com grades de ferro e cortina persiana, uma porta de madeira a qual servira para acesso a cantina. A porta de duas folhas de vidro que dava acesso para um almoxarifado foi retirada e o vão fechado com alvenaria e reboco. As paredes não estão totalmente pintadas, pois há áreas que sofreram reformas e ainda estão sem tinta. O piso é de cerâmica e o rodapé é de madeira (fotos 02 e 03).

As instalações elétricas são aparentes em PVC, as luminárias são fluorescentes e a sala possui ar condicionado (foto 03).

Há uma espera para água potável e uma espera para esgoto adaptáveis para pia de cozinha.



3. INDICAÇÃO DO (S) MÉTODO (S) UTILIZADO (S), COM JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA

Para a escolha da metodologia mais eficiente para verificar o valor ou custo de um bem, de acordo com a NBR 14653 (2019) denominada por Avaliação de bens, Parte 1: Procedimentos gerais deve-se observar as seguintes premissas:

1. A metodologia aplicável é função, basicamente, da natureza do bem avaliando, da finalidade da avaliação e da disponibilidade, qualidade e quantidade de informações coletadas no mercado. A sua escolha deve ser justificada e ater-se ao estabelecido nesta parte da NBR 14653 (2019), bem como nas demais partes que compõem a NBR 14653, com o objetivo de retratar o comportamento do mercado por meio de modelos que suportem racionalmente o convencimento do valor;
2. Esta parte da NBR 14653 (2019) e as demais partes se aplicam a situações normais e típicas do mercado. Em situações atípicas, onde ficar comprovada a impossibilidade de utilizar as metodologias previstas nesta parte da NBR 14653 (2019) é facultado ao Engenheiro de Avaliações o emprego de outro procedimento, desde que devidamente justificado;
3. Os procedimentos avaliatórios usuais com a finalidade de identificar o valor de um bem, de seus frutos e direitos, o seu custo, bem como aqueles para determinar indicadores de viabilidade, estão descritos em 3.1.

3.1 Método para identificar o valor de um bem de seus frutos e direitos

3.1.1 Método comparativo direto de dados de mercado

O método comparativo direto de dados de mercado, conforme subitem 7.2.1 da NBR 14653 (2019) tem por finalidade identificar o valor de mercado do bem por meio de tratamento técnico dos atributos dos elementos comparáveis, constituintes da amostra.

3.1.2 Método involutivo

O método involutivo, conforme o item 7.2.2 da NBR 14653 (2019), objetiva identificar o valor de mercado de um bem, alicerçado no seu aproveitamento eficiente, baseado em modelo de estudo de viabilidade técnico-econômica, mediante hipotético



empreendimento, compatível com as características do bem e com as condições do mercado no qual está inserido, considerando-se cenários viáveis para execução e comercialização do produto.

3.1.3 Método evolutivo

O método evolutivo, conforme subitem 7.2.3 da NBR 14653 (2019) denominada por Avaliação de bens, Parte 2: Imóveis urbanos define o valor do imóvel por meio da reunião de métodos, a partir do valor do terreno, considerados o custo de reprodução das benfeitorias devidamente depreciado e o fator de comercialização (Equação 01):

$$VI = (VT + VB) \cdot FC$$

Equação 01

Onde:

VI – Valor do imóvel;

VT – Valor do terreno;

VB – Valor da benfeitoria;

FC – Fator de comercialização.

A aplicação do referido método exige que o valor do terreno seja determinado pelo método comparativo de dados de mercado ou, na impossibilidade deste, pelo método involutivo. Já as benfeitorias devem ser determinadas pelo método comparativo direto de custo ou pelo método da quantificação de custo. Neste método deve-se considerar o fator de comercialização, que pode ser maior ou menor do que a unidade, em função da conjuntura do mercado.

A mesma norma ressalta que o método evolutivo pode ser considerado como método eletivo para a avaliação de imóveis cujas características *sui generis* impliquem a inexistência de dados de mercado em número suficiente para a aplicação do método comparativo direto de dados de mercado.

De acordo com a NBR 14653-2 (2011) a especificação de uma avaliação está relacionada tanto com o empenho do engenheiro de avaliações, como com o mercado e as informações que possam ser dele extraídas. O estabelecimento inicial pelo contratante do grau de fundamentação desejado tem por objetivo a determinação do empenho no trabalho avaliatório, mas não representa garantia de alcance de graus elevados de fundamentação. Quanto ao grau de precisão, este depende exclusivamente



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Universidade Federal de Pelotas

Pró-Reitoria de Planejamento e Desenvolvimento

Coordenação de Obras e Projetos para a Estrutura Física

das características do mercado e da amostra coletada e, por isso, não é passível de fixação *a priori*.

O quadro 01 especifica as características mínimas obrigatórias para a se atingir os graus, I, II e III para o método evolutivo.

Quadro 01. Graus de fundamentação para o método evolutivo.

Item	Descrição	Grau		
		III	II	I
1	Estimativa do valor do terreno	Grau III de fundamentação no método comparativo ou no involutivo	Grau II de fundamentação no método comparativo ou no involutivo	Grau I de fundamentação no método comparativo ou no involutivo
2	Estimativa dos custos de reedificação	Grau III de fundamentação no método da quantificação do custo	Grau II de fundamentação no método da quantificação do custo	Grau I de fundamentação no método da quantificação do custo
3	Fator de comercialização	Inferido em mercado semelhante	Justificado	Arbitrado
NOTA		Observar seção 9.1.		

Fonte de consulta: NBR 14653-2 (2011).

3.1.4 Método da capitalização da renda

O método da capitalização da renda identifica o valor do bem, com base na capitalização presente da sua renda líquida prevista, considerando-se cenários viáveis.

3.2 Métodos para determinar o custo de um bem

3.2.1 Método comparativo direto de custo

O método comparativo direto de custo objetiva identificar o custo do bem por meio do tratamento técnico dos atributos dos elementos comparáveis, constituintes da amostra.

3.2.2 Método da quantificação de custo

O método da quantificação de custo identifica o custo do bem ou de suas partes por meio de orçamentos sintéticos ou analíticos, a partir das quantidades de serviços e respectivos custos diretos e indiretos.

3.2.3 Métodos para identificar indicadores de viabilidade da utilização econômica de um empreendimento

Os procedimentos avaliatórios usuais com a finalidade de determinar indicadores de viabilidade da utilização econômica de um empreendimento são baseados no seu fluxo de caixa projetado, a partir do qual são determinados indicadores



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Universidade Federal de Pelotas

Pró-Reitoria de Planejamento e Desenvolvimento

Coordenação de Obras e Projetos para a Estrutura Física

de decisão baseada no valor presente líquido, taxa interna de retorno, tempos de retorno, entre outros.

Na presente avaliação para a determinação do valor da seção onerosa para a cantina situada na Faculdade de Veterinária foi utilizado o Método da Quantificação de Custos com a utilização do Custo Unitário Básico – CUB do mês vigente e a utilização da média aritmética para o terreno devido à dificuldade de obtenção de dados para o local em avaliação. Após foi utilizado o método da capitalização da renda.

1. APLICAÇÃO DA METODOLOGIA

4.1 Para a edificação

4.1.1 Identificação do custo construção (nova) ou reprodução utilizando o Custo Unitário Básico – CUB (NBR 12721)

De acordo com as instruções do Livro Manual de Perícias – 6º edição do Autor Rui Juliano, “*O Método de Quantificação de Custo é utilizado para identificar o custo de reedição de benfeitorias ou custo de reprodução, podendo ser apropriado pelo custo unitário básico de construção*”. Nesta avaliação, para apurar o valor das edificações de apoio foi utilizado o Custo Unitário Básico – CUB do mês vigente, editado pelo Sindicato das Indústrias da Construção Civil do Rio Grande do Sul – Sinduscon - RS, conforme equação abaixo:

$$C: [CUB+(OE+OI(OFe-OFd)/S)]x(1+A)x(1+F)x(1+L) \quad \text{Equação 02}$$

Onde:

C: Custo unitário de construção por m² de área equivalente de construção;

CUB: Custo Unitário Básico do Sindicato das Indústrias da Construção Civil do Rio Grande do Sul – Sinduscon-RS;

OE: Orçamento de elevadores;

OI: Orçamento de instalações especiais e outras, tais como geradores, sistemas de proteção contra incêndio, centrais de gás, interfones, antenas, coletivas, urbanização, projetos, etc.;

OFe: Orçamento de fundações especiais;

OFd: Orçamento de fundações diretas;



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Universidade Federal de Pelotas

Pró-Reitoria de Planejamento e Desenvolvimento

Coordenação de Obras e Projetos para a Estrutura Física

S: Área equivalente de construção, de acordo com a NBR 12721;

A: Taxa de administração da obra (Acórdão Nº 2622/2013 – TCU – Plenário – Valor médio);

F: Percentual relativo aos custos financeiros durante o período da construção (Acórdão Nº 2622/2013 – TCU – Plenário – Valor médio);

L: Percentual correspondente ao lucro ou remuneração da construtora (Acórdão Nº 2622/2013 – TCU – Plenário – Valor médio).

O quadro abaixo apresenta o resultado do custo da edificação C para a sala destinada para ser a cantina da Faculdade de Veterinária.

	Edificação	C
1	Sala para a cantina	R\$ 2.776,48

O cálculo detalhado do C - Custo unitário de construção por m² de área equivalente de construção encontra-se no anexo Memória de Cálculo.

4.1.2 Cálculo do custo de reedição

O custo de reedição é o custo de reprodução, descontada a depreciação do bem, de acordo com o estado em que se encontra (NBR 14653-1).

$$\text{Cr: } S \times C \times Fd$$

Equação 03

Onde:

Cr: Custo de reedição da construção avalianda;

S: Área equivalente de construção avalianda em m²;

C: Custo de construção (nova) ou reprodução por m²;

Fd: Fator de depreciação.

4.1.2.1 Fator de depreciação Fd

O cálculo da depreciação física pode ser realizado de forma analítica – por meio de orçamento necessário à recomposição do imóvel na condição de novo – ou por meio da aplicação de coeficiente de depreciação, que leve em conta a idade e o estado de conservação (NBR 14653-2). Dentre os métodos consagrados pela Engenharia de



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Universidade Federal de Pelotas

Pró-Reitoria de Planejamento e Desenvolvimento

Coordenação de Obras e Projetos para a Estrutura Física

Avaliações o critério de ROSS-HEIDECKE é o mais utilizado. O método consiste na combinação de dois métodos, considera no cálculo da depreciação física a idade efetiva da edificação, a sua vida útil e o respectivo estado de conservação (MANUAL DE AVALIAÇÕES DE IMÓVEIS DO PATRIMÔNIO DA UNIÃO, 2018). Nesta avaliação será utilizado o critério de ROSS-HEIDECKE.

Assim, para a utilização da tabela 03, considerou-se:

- Vida útil para escritórios – 67 anos;
- Idade referencial de 46 anos (Retirado do sistema SPIUnet);
- Estado da edificação: A classificação foi realizada de acordo com a Tabela 1 e a 2;
- O Coeficiente de Ross-Heideck – k: Determinado de acordo com a tabela 3.

O quadro abaixo apresenta os resultados do custo da edificação Cr - Custo de reedição da sala para a cantina na Faculdade de Veterinária.

	Edificação	Vida útil anos	Idade anos	Estado da edificação	Depreciação Física Ross Heidecke d	Cr
1	Sala para a cantina	67	46	B	57,1	R\$ 31.993,17

O cálculo detalhado do Cr - Custo de reedição da edificação encontra-se no anexo Memória de cálculo.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Universidade Federal de Pelotas

Pró-Reitoria de Planejamento e Desenvolvimento

Coordenação de Obras e Projetos para a Estrutura Física

Tabela 1. Critério de HEIDECKE.

Estado	Ref	ESTADO DA EDIFICAÇÃO	Valores de c (%)
a	1,0	Novo	0,00
b	1,5	Entre novo e regular	0,32
c	2,0	Regular	2,52
d	2,5	Entre regular e reparos simples	8,09
e	3,0	Reparos simples	18,10
f	3,5	Entre reparos simples e importantes	33,20
g	4,0	Reparos importantes	52,60
h	4,5	Entre reparos importantes e sem valor	75,20
i	5,0	Sem valor	100,00

Fonte de consulta: Manual de Avaliações de Imóveis do Patrimônio da União, 2018.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Universidade Federal de Pelotas

Pró-Reitoria de Planejamento e Desenvolvimento

Coordenação de Obras e Projetos para a Estrutura Física

Tabela 2. Relação das condições físicas da edificação com os valores de c e as características.

Condições físicas	Valores de c (%)	Características
Novo	0,00	Edificação nova ou com reforma geral e substancial, com menos de dois anos, que apresente apenas sinais de desgaste natural da pintura externa.
Entre novo e regular	0,32	Edificação nova ou com reforma geral e substancial, com menos de dois anos, que apresente necessidade apenas de uma demão leve de pintura para recompor a sua aparência.
Regular	2,52	Edificação seminova ou com reforma geral e substancial entre 2 e 5 anos, cujo estado geral possa ser recuperado apenas com reparos de eventuais fissuras superficiais localizadas e/ou pintura externa e interna.
Entre regular e reparos simples	8,09	Edificação seminova ou com reforma geral e substancial entre 2 e 5 anos, cujo estado geral possa ser recuperado com reparo de fissuras e trincas localizadas e superficiais e pintura interna e externa.
Reparos simples	18,10	Edificação cujo estado geral possa ser recuperado com pintura interna e externa, após reparos de fissuras e trincas superficiais generalizadas, sem recuperação do sistema estrutural. Eventualmente, revisão do sistema hidráulico e elétrico.
Entre reparos simples e importantes	33,20	Edificação cujo estado geral possa ser recuperado com pintura interna e externa, após reparos de fissuras e trincas, com estabilização e/ou recuperação localizada do sistema estrutural. As instalações hidráulicas e elétricas possam ser restauradas mediante a revisão e com substituição eventual de algumas peças desgastadas naturalmente. Eventualmente possa ser necessária a substituição dos revestimentos de pisos e paredes, de um, ou de outro cômodo. Revisão da impermeabilização ou substituição de telhas da cobertura.
Reparos importantes	52,60	Edificação cujo estado geral possa ser recuperado com pintura interna e externa, com substituição de panos de regularização da alvenaria, reparos de fissuras e trincas, com estabilização e/ou recuperação de grande parte do sistema estrutural. As instalações hidráulicas e elétricas possam ser restauradas mediante a substituição das peças aparentes. A substituição dos revestimentos de pisos e paredes, da maioria dos cômodos, se faz necessária. Substituição ou reparos importantes na impermeabilização ou no telhado.
Entre reparos importantes e sem valor	75,20	Edificação cujo estado geral seja recuperado com estabilização e/ou recuperação do sistema estrutural, substituição da regularização da alvenaria, reparos de fissuras e trincas. Substituição das instalações hidráulicas e elétricas. Substituição dos revestimentos de pisos e paredes. Substituição da impermeabilização ou do telhado.
Sem valor	100,00	Edificação em estado de ruína

Fonte de consulta: Manual de Avaliações de Imóveis do Patrimônio da União, 2018.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Universidade Federal de Pelotas

Pró-Reitoria de Planejamento e Desenvolvimento

Coordenação de Obras e Projetos para a Estrutura Física

Tabela 3. Depreciação Física – Tabela de Ross-Heideck.

Idade em % de duração	Estado de conservação							
	1,0	1,5	2,0	2,5	3,0	3,5	4,0	4,5
2	1,02	1,05	3,51	9,03	18,9	33,9	53,1	75,4
4	2,08	2,11	4,55	10,0	19,8	34,6	53,6	75,7
6	3,18	3,21	5,62	11,0	20,7	35,3	54,1	76,0
8	4,32	4,32	6,73	12,1	21,6	36,1	54,6	76,3
10	5,50	5,53	7,88	13,2	22,6	36,9	55,2	76,6
12	6,72	6,75	9,07	14,3	23,6	37,7	55,8	76,9
14	7,98	8,01	10,3	15,4	24,6	38,5	56,4	77,2
16	9,28	9,31	11,6	16,6	25,7	39,4	57,0	77,5
18	10,6	10,6	12,9	17,8	26,8	40,3	57,6	77,8
20	12,0	12,0	14,2	19,1	27,9	41,2	58,3	78,2
22	13,4	13,4	15,6	20,4	29,1	42,2	59,0	78,5
24	14,9	14,9	17,0	21,8	30,3	43,1	59,6	78,9
26	16,4	16,4	18,5	23,1	31,5	44,1	60,4	79,3
28	17,9	17,9	20,0	24,6	32,8	45,2	61,1	79,6
30	19,5	19,5	21,5	26,0	34,1	46,2	61,8	80,0
32	21,1	21,1	23,1	27,5	35,4	47,3	62,6	80,4
34	22,8	22,8	24,7	29,0	36,8	48,4	63,4	80,8
36	24,5	24,5	26,4	30,6	38,1	49,5	64,2	81,3
38	26,2	26,2	28,1	32,2	39,6	50,7	65,0	81,7
40	28,0	28,0	29,9	33,8	41,0	51,9	65,9	82,1
42	29,9	29,9	31,6	35,5	42,5	53,1	66,7	82,6
44	31,7	31,7	33,4	37,2	44,0	54,4	67,6	83,1
46	33,6	33,6	35,2	38,9	45,6	55,6	68,5	83,5
48	35,5	35,5	37,1	40,7	47,2	56,9	69,4	84,0
50	37,5	37,5	39,1	42,6	48,8	58,2	70,4	84,5
52	39,5	39,5	41,0	44,4	50,5	59,6	71,3	85,0
54	41,6	41,6	43,0	46,3	52,1	61,0	72,3	85,5
56	43,7	43,7	45,1	48,2	53,9	62,4	73,3	86,0
58	45,8	45,8	47,2	50,2	55,6	63,8	74,3	86,6
60	48,0	48,0	49,3	52,2	57,4	65,3	75,3	87,1
62	50,2	50,2	51,5	54,2	59,2	66,7	76,4	87,7
64	52,5	52,5	53,7	56,3	61,1	68,3	77,5	88,2
66	54,8	54,8	55,9	58,4	63,0	69,8	78,6	88,8
68	57,1	57,1	58,2	60,6	64,9	71,4	79,7	89,4
70	59,5	59,5	60,5	62,8	66,8	72,9	80,8	90,0
72	61,2	61,9	62,9	65,0	68,8	74,6	81,9	90,6
74	64,4	64,4	65,3	67,3	70,8	76,2	83,1	91,2
76	66,9	66,9	67,7	69,6	72,9	77,9	84,3	91,8
78	69,4	69,4	70,2	71,9	74,9	79,6	85,5	92,4
80	72,0	72,0	72,7	74,3	77,1	81,3	86,7	93,1
82	74,6	74,6	75,3	76,7	79,2	83,0	88,0	93,7
84	77,3	77,3	77,8	79,1	81,4	84,8	89,2	94,4
86	80,0	80,0	80,5	81,6	83,6	86,6	90,5	95,5
88	82,7	82,7	83,2	84,1	85,8	88,5	91,8	95,7
90	85,5	85,5	85,9	86,7	88,1	90,3	93,1	96,4
92	88,3	88,3	88,6	89,3	90,4	92,2	94,5	97,1
94	91,2	91,2	91,4	91,9	92,8	94,1	95,8	97,8
96	94,1	94,1	94,2	94,6	95,1	96,0	97,2	98,5
98	97,0	97,0	97,1	97,3	97,6	98,0	98,6	99,3
100	100	100	100	100	100	100	100	100

Fonte de consulta: Manual de Avaliações de Imóveis do Patrimônio da União, 2018.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Universidade Federal de Pelotas

Pró-Reitoria de Planejamento e Desenvolvimento

Coordenação de Obras e Projetos para a Estrutura Física

4.1.3 Especificação da avaliação

A tabela abaixo especifica o grau de fundamentação do método da quantificação de custo da benfeitoria com grau de fundamentação II e a soma dos pontos obtidos em 6.

Tabela 4. Grau de fundamentação Método de Quantificação de Custo de Benfeitorias.

Item	Descrição	Grau					
		III	Pts	II	Pts	I	Pts
1	Estimativa do custo direto	Pela elaboração de orçamento, no mínimo sintético		Pela utilização de custo unitário básico para projeto semelhante ao projeto padrão	2	Pela utilização de custo unitário básico para projeto diferente do projeto padrão, com os devidos ajustes	
2	BDI	Calculado		Justificado	2	Arbitrado	
3	Depreciação física	Calculada por levantamento do custo de recuperação do bem, para deixá-lo no estado de novo		Calculada por métodos técnicos consagrados, considerando-se idade, vida útil e estado de conservação	2	Arbitrada	
Pontuação atingida				6			
Grau de Fundamentação				Grau II			

4.2 Para o terreno

Para a determinação do valor de venda do terreno foi realizada a média aritmética de terrenos a venda próximos ao Campus Capão do Leão. Essa metodologia foi utilizada devido à escassez de dados na região em avaliação.

Assim, resultou em um unitário de R\$/m² 26,86 e no valor de venda de R\$ 5.661,34.

O cálculo detalhado do valor de venda e das amostras utilizadas encontra-se no anexo Memória de Cálculo.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Universidade Federal de Pelotas

Pró-Reitoria de Planejamento e Desenvolvimento

Coordenação de Obras e Projetos para a Estrutura Física

4. RESULTADOS DA AVALIAÇÃO DA CESSÃO ONEROSA

O fator de comercialização foi considerado igual a 1 e a taxa de rendimento de capital de 1,5% ao mês, já utilizados em avaliações anteriores.

	Edificação/terreno	Médio Calculado (R\$)
1	Edificação	31.993,17
2	Terreno	5.661,34
Total		37.654,52
Taxa de rendimento de capital 1,5%		R\$ 564,82

Para a determinação do valor para a cessão onerosa da área destinada a Cantina na Faculdade de Veterinária, no Campus Capão do Leão, considerando o campo de arbítrio previsto na NBR 14653-1:2019 que é o intervalo com amplitude de 15%, para mais e para menos, em torno da estimativa de tendência central da avaliação, resultou em:

Edificação e terreno	Mínimo (R\$)	Médio Calculado (R\$)	Máximo (R\$)
	R\$ 556,35	R\$ 564,82	R\$ 573,29

5. CONCLUSÃO

O valor mínimo para a cessão onerosa para abrigar a Cantina da Faculdade de Veterinária, localizada na sala 159 do prédio 06001, no Campus Capão do Leão, é de **R\$ 564,82 (Quinhentos e sessenta e quatro reais e oitenta e dois centavos)**, sendo o valor médio calculado.

Está excluído deste valor os materiais, utensílios e equipamentos existentes no local e taxas de água e luz.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Universidade Federal de Pelotas

Pró-Reitoria de Planejamento e Desenvolvimento

Coordenação de Obras e Projetos para a Estrutura Física

6. ANEXOS

Anexo I: Documentação fotográfica;

Anexo II: Memória de cálculo.

Pelotas, 21 de agosto de 2023.

Cleidi Victoria Pinto

Engenheiro Civil

Presidente da Comissão de Avaliação de Imóveis

Luiza Denardi Cesar

Engenheira Civil

Mônica Navarini Kurz

Engenheira Civil



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Universidade Federal de Pelotas

Pró-Reitoria de Planejamento e Desenvolvimento

Coordenação de Obras e Projetos para a Estrutura Física

ANEXO I

Documentação fotográfica



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Universidade Federal de Pelotas

Pró-Reitoria de Planejamento e Desenvolvimento

Coordenação de Obras e Projetos para a Estrutura Física



Foto 01. Faculdade de Veterinária



Foto 02. Sala para a cantina



Foto 3. Sala para a cantina



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Universidade Federal de Pelotas

Pró-Reitoria de Planejamento e Desenvolvimento

Coordenação de Obras e Projetos para a Estrutura Física

ANEXO II

Memória de Cálculo

Método de Cálculo

CUSTO DE CONSTRUÇÃO

$$C = \frac{(CUB + OE + OI + (OFe - OFd)) \cdot (1 + A) \cdot (1 + F) \cdot (1 + L)}{S}$$

Pagina 20, NB 14653-2

Classe: Comercial

Tipo: Salas e lojas

Padrão: Normal

Cub Comercial CSL- 8N (Comercial Salas e Lojas): R\$ 2.407,62

OE: 0

OI: 0

Ofe: 0

Ofd: 0

S: 26,86

A: 6,07%

F: 1,23%

L: 7,40%

C: R\$ 2.776,48

CUB = Custo Unitário Básico
C = Custo Unitário de construção por metro quadrado de área equivalente de construção Sinduscon=custo unitário de edificação (índice Sinduscon Mês/Ano)
OE = Orçamento de Elevadores
OI = Orçamento de instalações especiais e outras, tais como geradores, sistemas de proteção contra incêndio, centrais de gás, interfones, antenas coletivas, urbanização inclusive muro de vedação, projetos, etc.
Ofe = Orçamento de fundações especiais
Ofd = Orçamento de fundações diretas
S = Área equivalente de construção conforme ABNT NBR 12721
A = Taxa de administração da obra
F = Percentual relativo aos custos financeiros durante o período de construção
L = Percentual correspondente ao lucro ou remuneração da construtora
BDI = Para determinação da Bonificação e Despesas Indiretas consideramos a soma da administração da obra (A) e o lucro do construtor (L)

CUSTO DE REEDIÇÃO

Custo de reedição é o custo de reprodução, descontada a depreciação do bem, tendo em vista o estado em que se encontra (NBR 14653-1).

Cr = S x C x Fd

Onde:

Cr = Custo de reedição da construção avalianda;

S = Área equivalente de construção avalianda em m²;

C = Custo de construção (nova) ou reprodução por m²;

Fd = Fator de depreciação.

1977

2023

46

Vida útil (anos): 67 (Edifício de escritórios - das tabelas)

Idade (anos): 46 (do SPIUnet)

Idade em porcentagem de vida útil: 68,66 Usar 68

Estado da edificação: B (da tabela Ross Heidecke)

Depreciação Física pelo critério Ross Heidecke d : 57,1 (da tabela Ross Heidecke)

Fd: Fator de depreciação: 0,429

$$Fd = \frac{(100 - d)}{100}$$

CR: R\$ 31.993,17

Taxa de rendimento/mês: 1,50%

R\$ 564,82

Endereço	Valor (R\$)	Área (m²)	R\$/m²	Site
Rua dos Ipes, Bairro Sítio São Marcos, Capão do Leão, RS	R\$ 145.000,00	952,00	152,31	Casarão Imóveis, Cód.: 137635
Rua dos Jacarandás, Bairro Sítio São Marcos, Capão do Leão, RS	R\$ 250.000,00	3046,00	82,07	Petry Imóveis. Cód. TE0847-PSC
Loteamento Reserva do Campus, Avenida Eliseu Maciel, Capão do Leão, RS	R\$ 300.000,00	800,00	375,00	Super Imóveis, Cód. 2569
Loteamento Capão Novo - Avenida Eliseu Maciel, Capão do Leão, RS	R\$ 85.000,00	300,00	283,33	Marcos Otero Imóveis, Cód. 15420
Loteamento Reserva do Campus, Avenida Eliseu Maciel, Capão do Leão, RS	R\$ 150.000,00	589,93	254,27	Imobiliária J.L.Ramalho, Creci:13746/60379.
Rua dos Jacarandás, Bairro Sítio São Marcos, Capão do Leão, RS	R\$ 120.000,00	1020,00	117,65	Oleiro Alves Imóveis, Cód. 5203

<https://www.petry.imb.br/imovel/terreno-de-3-046-m-jardim-america-capao-do-leao/TE0847-PSC?from=sale>

<https://www.superimoveisprime.com.br/detalhes-imovel/133-terreno-venda-centro-capao-do-leao-rs.html>

<https://marcosotero.com.br/imovel/15420/terreno-loteamento-capao-novo-novo-capao-capao-do-leao/>

<https://oleiroalvesimoveis.com.br/imoveis/terreno-novo/>

Média	210,77
-------	--------

Área avaliação	R\$
26,86	5661,34

Para a edificação

	Edificação	Mínimo (R\$)	Médio Calculado (R\$)	Máximo (R\$)
1	Cantina Veterinária	R\$ 27.194,20	R\$ 31.993,17	R\$ 36.792,15

Para o terreno

	Edificação	Mínimo (R\$)	Médio Calculado (R\$)	Máximo (R\$)
1	Cantina Veterinária	R\$ 4.812,14	R\$ 5.661,34	R\$ 6.510,54

Total

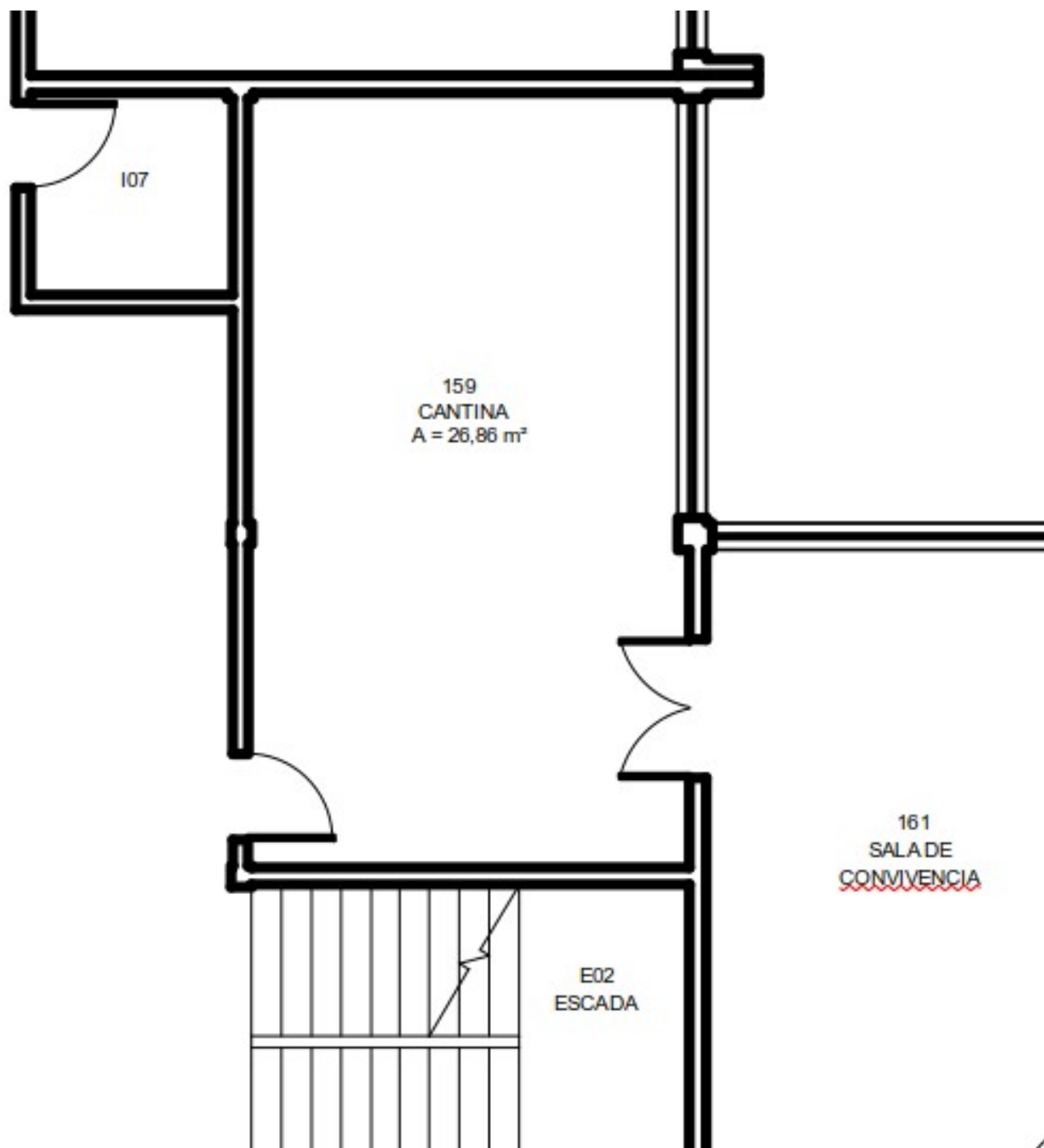
	Edificação	Mínimo (R\$)	Médio Calculado (R\$)	Máximo (R\$)
1	Cantina Veterinária	R\$ 32.006,34	R\$ 37.654,52	R\$ 43.302,69

Para a seção onerosa

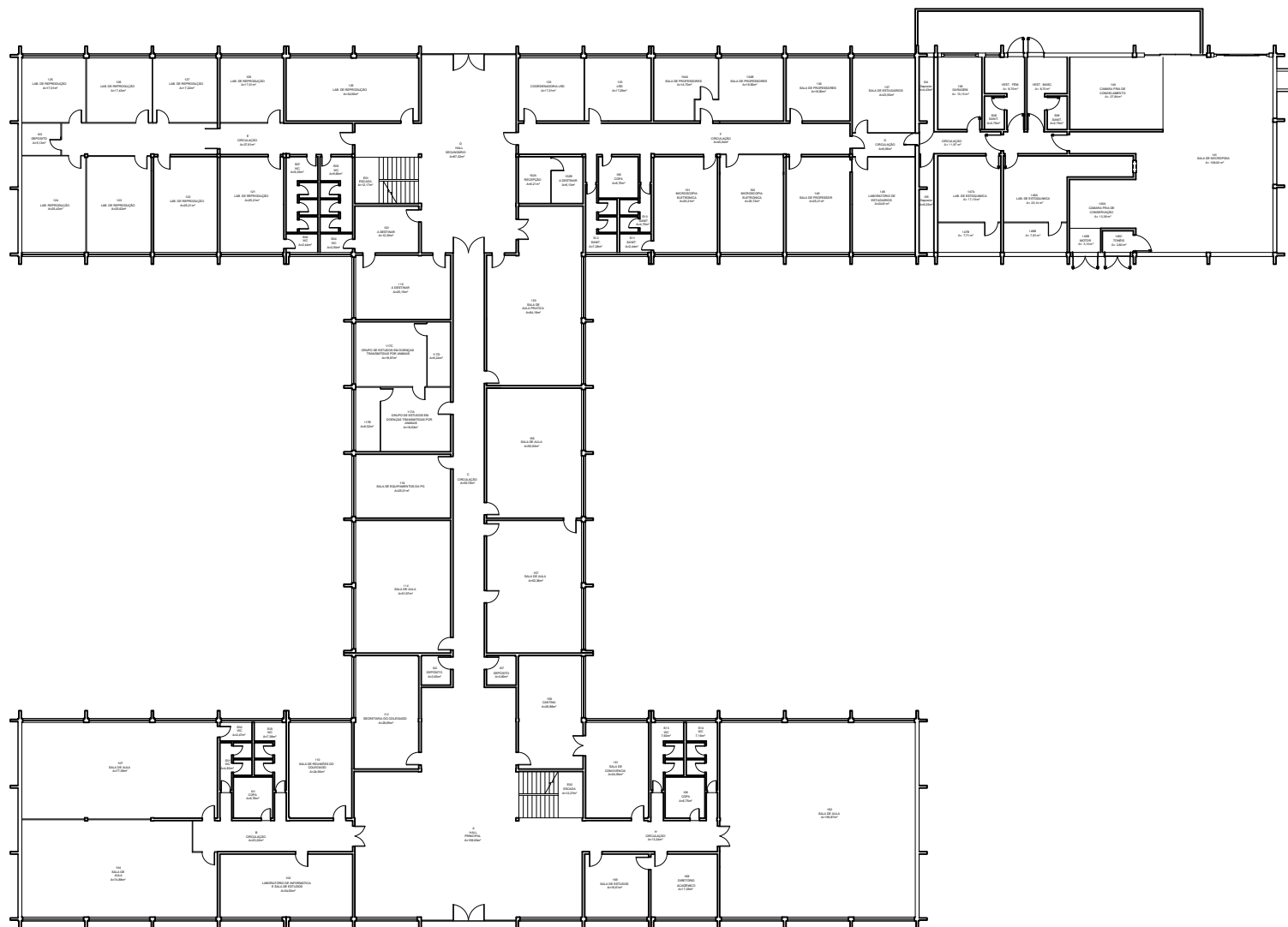
	Edificação	Mínimo (R\$)	Médio Calculado (R\$)	Máximo (R\$)
1	Cantina Veterinária	R\$ 556,35	R\$ 564,82	R\$ 573,29

1,50%

Anexo II - Planta baixa da cantina.pdf



Anexo III - Planta baixa do prédio 1.pdf



Pav. térreo

PRÉDIO 06001
FACULDADE DE VETERINÁRIA