

COMISSAO NACIONAL DE ENERGIA NUCLEAR

Estudo Técnico Preliminar 9/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 01342.003732/2025-18

2. Descrição da necessidade

Serviços/bem a ser contratado/adquirido

2.1. O presente estudo tem por finalidade avaliar a viabilidade técnica para Cessão de uso de espaço físico, equipamentos e instalações próprias do Instituto de Pesquisas Energéticas e Nucleares (IPEN/CNEN), para exploração de serviço de lanchonete, visando oferecer refeição de qualidade nas proximidades do local de trabalho dos servidores, prestadores de serviços, bolsistas, alunos, estagiários e visitantes da Instituição.

Necessidade da contratação e Resultados pretendidos

2.2. A contratação será efetivada mediante cessão de uso de área pública localizada no Instituto de Pesquisas Energéticas e Nucleares - IPEN/CNEN, Av. Prof. Lineu Prestes, 2242 - CEP 05508-000, Cidade Universitária Armando de Salles Oliveira, Butantã, São Paulo, SP, com as seguintes metragens e localização interna:

- 90,00 m² - Lanchonete;

2.3. A implantação de estabelecimento comercial, nesta modalidade, visa atender as pessoas lotadas na Instituição, fundamentando-se na necessidade de proporcionar um melhor local para servidores, prestadores de serviços, bolsistas, alunos, estagiários e visitantes do IPEN/CNEN fazerem suas refeições de maneira adequada.

2.4. A ausência dos serviços objeto deste documento não implica na paralisação do funcionamento do Instituto. Entretanto, causa grandes transtornos aos servidores, colaboradores e demais consumidores, haja vista, que o IPEN/CNEN encontra-se em um Campus Universitário, o que limita a oferta dos serviços, dificultando as ações dos servidores e prestadores de serviços que necessitariam se deslocar no período de 1 (uma) hora de almoço, para realizar uma alimentação de boa qualidade.

2.5. Os serviços de alimentação deverão ser prestados de forma ininterrupta, continuada e em condições higiênico-sanitárias adequadas e nutricionalmente balanceados. O IPEN/CNEN adota estas prerrogativas visando a melhoria do trabalho, conforto e comodidades dos servidores, colaboradores, bolsistas, alunos e estagiários.

2.6. A qualidade de produtos e serviços oferecidos aos clientes e consumidores pela CONCESSIONÁRIA é a principal característica que impulsiona o número de usuários e consequentemente o volume da demanda e de receita do concessionário, visto que a satisfação do cliente final traz o retorno desejado ao empresário do ramo.

2.7. Nesse sentido, o poder de decisão sobre o produto a ser fabricado ou o serviço a ser fornecido passa a se concentrar nas mãos dos próprios consumidores, já que são apenas estes que podem dizer o que os tornam satisfeitos. A percepção do cliente é um ponto importante a ser observado quando se fala sobre a qualidade na prestação de serviços, visto que se trata de um quesito bastante particular de cada pessoa. Dessa forma, a empresa deverá desenvolver meios de assegurar a qualidade do serviço oferecido a partir do pressuposto de que cada consumidor tem necessidades diferentes de acordo com a sua percepção e de que é preciso atender a tais necessidades de maneira individualizada.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Divisão de Infraestrutura	Gilberto Magalhães

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A contratação será fundamentada:

4.1. No DECRETO-LEI nº 9.760, DE 05 DE SETEMBRO DE 1946, que dispõe sobre os bens móveis da União e dá outras providências, estabelece que:

"Art. 79. A entrega de imóvel para uso da Administração Pública Federal direta compete privativamente à Secretaria do Patrimônio da União - SPU.

§ 1º A entrega, que se fará mediante termo, ficará sujeita a confirmação 2 (dois) anos após a assinatura do mesmo, cabendo ao S.P.U. ratificá-la, desde que, nesse período tenha o imóvel sido devidamente utilizado no fim para que fora entregue.

§ 2º O chefe de repartição, estabelecimento ou serviço federal que tenha a seu cargo próprio nacional, não poderá permitir, sob pena de responsabilidade, sua invasão, cessão, locação ou utilização em fim diferente do que tenha sido prescrito.

§ 3º Havendo necessidade de destinar imóvel ao uso de entidade da Administração Pública Federal indireta, a aplicação se fará sob o regime da cessão de uso."

4.2. Ao regulamentar a Lei nº 9.636/1998, o Decreto nº 3.725/2001 prescreveu o seguinte:

"Art. 12. Não será considerada utilização em fim diferente do previsto no termo de entrega, o que se refere o § 2º do art. 79 do Decreto-Lei nº 9.760, de 1946, a cessão de uso a terceiros, a título gratuito ou oneroso, de áreas para exercício das seguintes atividades de apoio necessárias ao desempenho da atividade do órgão a que o imóvel foi entregue: (...)

III - restaurante e lanchonete; (...)

Art. 13. A cessão de que trata o artigo anterior será formalizada pelo chefe da repartição, estabelecimento ou serviço público federal a que tenha sido entregue o imóvel, desde que aprovada sua realização pelo Chefe da Secretaria-Geral da Presidência da República, respectivos Ministros de Estado ou autoridades com competência equivalente nos Poderes Legislativo e Judiciário, conforme for o caso, observados os procedimentos licitatórios previstos em lei e as seguintes condições: (...)

VIII - quando destinada a empreendimento de fins lucrativos, a cessão deverá ser sempre onerosa e sempre que houver condições de competitividade deverão ser observados os procedimentos licitatórios previstos em lei; e (...)"

4.3. Na INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 87, DE 1º DE SETEMBRO DE 2020, estabelece os procedimentos inerentes aos processos de cessões de uso, nos regimes gratuito, oneroso ou em condições especiais de imóveis e áreas de domínio e propriedade da União.

4.4. Para melhor compreensão dos conceitos, apresenta-se definição constante no inciso I art. 2º IN Nº 87/2020:

a) Cessão de Uso Gratuito: contrato administrativo utilizado para destinar imóvel de domínio da União, sem ônus, para fins específicos, quando o cessionário for entidade que exerça atividade comprovadamente de interesse público ou social, autorizado o uso em determinadas condições definidas em contrato, sendo este direto, pessoal e intransferível a terceiros. Esse instrumento é utilizado nas situações em que a União tem o interesse em manter o domínio sobre o imóvel, desde que respeitado os procedimentos licitatórios.

b) Cessão de Uso Onerosa: contrato administrativo utilizado para destinar imóvel de domínio da União, com ônus, com finalidade de atender às atividades com fins lucrativos, tais como ações de apoio ao desenvolvimento local, incluindo o comércio, indústria, turismo, infraestrutura, etc. e, desde que respeitado os procedimentos licitatórios.

c) Cessão de Uso em Condições Especiais: contrato administrativo utilizado para destinar imóvel de domínio da União, quando for necessário estabelecer encargos contratuais específicos ou o uso misto do imóvel, nos regimes gratuito e oneroso, simultaneamente. A prestação de serviços, reforma, benfeitorias, implantação de melhorias, são alguns exemplos de encargos utilizados nessa autorização, sendo condição contratual resolutive. Neste caso, os serviços a serem prestados deve ser quantificados no contrato, permitindo o controle e fiscalização, desde que respeitado os procedimentos licitatórios.

4.5. Conforme Art. 18, § 5º da Lei 9.646, de 15/05/1998: "na hipótese de destinação à execução de empreendimento de fim lucrativo, a cessão será onerosa e, sempre que houver condições de competitividade, serão observados os procedimentos licitatórios previstos em lei e o disposto no art. 18-B desta Lei". De igual maneira, dispõe o Decreto 3.725, de 10/01/2001, artigo 13, inciso VIII: "quando destinada a empreendimento de fins lucrativos, a cessão deverá ser sempre onerosa e sempre que houver condições de competitividade deverão ser observados os procedimentos licitatórios previstos em lei".

4.6. A Cessão de uso de área pública para a execução dos serviços de lanchonete, se enquadra como serviço comum, para fins do disposto no artigo 29 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, que prevê expressamente no seu art. 2º, inciso IV, sua aplicabilidade aos casos de "concessão e permissão de uso de bens públicos" e no art. 6º, inciso XLI, em que define o pregão como a "modalidade obrigatória para aquisição de bens e serviços comuns, cujo critério de julgamento poderá ser o de menor preço ou de maior desconto".

4.7. Por fim, o objeto a ser contratado enquadra-se na categoria de cessão de bens públicos, de que trata a Lei nº 9.636, de 15/05/1998 e Decreto nº 3.725, de 10/01/2001.

Modalidade de Licitação:

4.8. A contratação será realizada por meio de processo licitatório, na modalidade **Pregão Eletrônico**.

Critério para Julgamento das propostas

4.9. O critério de julgamento para o item da licitação será o **maior desconto**, haja vista que o sistema Comprasnet não permite o cadastro de licitação na modalidade pregão com o critério de julgamento "maior oferta", que seria o mais adequado aos objetivos da contratação. Para que seja selecionada a proposta mais vantajosa para a Administração, será necessário observar:

a) O desconto lançado no sistema Comprasnet deverá refletir a maior oferta pelo espaço a ser concedido.

b) Para tanto, o percentual de desconto deverá ser aferido convertendo o acréscimo desejado pelo licitante em desconto a ser registrado no sistema Comprasnet, observando a seguinte fórmula:

$$D \times 100 = VA\%$$

Onde:

D = percentual de desconto a ser registrado no sistema Comprasnet

VA = Valor de acréscimo àquele estimado pela Administração para a concessão de uso do espaço físico.

c) O fator de multiplicação 100 ao valor do desconto visa permitir percentual de acréscimo superior a 100%, tendo em vista a limitação de lances do sistema Comprasnet (de 0,01 a 99,99%).

d) Para apuração do valor efetivo a ser devido pelo Concessionário, o percentual de desconto informado no sistema Comprasnet será convertido em valor de acréscimo de acordo com a fórmula da alínea "b" acima e aplicado sobre a taxa de concessão de uso estimada pela Administração, aplicando a seguinte fórmula:

$$TM = E \times (1 + VA)$$

Onde:

TM = taxa mensal a ser paga pela concessão de uso do espaço físico

E = taxa de concessão de uso estimada pela Administração para a concessão de uso do espaço físico

VA = Valor de acréscimo aplicado sobre o valor locação estimado pela Administração para a concessão de uso do espaço físico.

e) O sistema Comprasnet aceita o registro de lances com até duas casas decimais após a vírgula. Portanto, a decisão por arredondar ou cortar as casas decimais excedentes caberá a cada licitante. Para a formulação do valor final da proposta, as casas decimais excedentes à segunda (se houver), em reais, serão desconsideradas pela Administração.

f) Por exemplo:

· Para concessão da área, o IPEN/CNEN - Instituto de Pesquisas Energéticas e Nucleares registrará o valor estimado de R\$ 5.980,00 mensais;

· Se a proposta do licitante for de R\$7.775,00, poderá aplicar a inversão da fórmula da alínea "d" acima, para verificar o valor do acréscimo ao estimado pelo IPEN/CNEN - Instituto de Pesquisas Energéticas e Nucleares:

$$TM = E \times (1 + VA)$$

$$7.775 = 5.980 \times (1 + VA)$$

$$(7775/5.980) = 1 + VA$$

$$1,3002 - 1 = VA$$

$$VA = 0,30$$

· O valor de 0,30 será registrado no sistema Comprasnet como desconto oferecido pelo licitante (optamos por desconsiderar as casas decimais excedentes);

· No momento da assinatura do Termo de Concessão, esse percentual será convertido em acréscimo à taxa de remuneração pela concessão de uso do espaço físico estabelecida pelo IPEN/CNEN - Instituto de Pesquisas Energéticas e Nucleares, primeiramente, através da fórmula da alínea "b":

$$D \times 100 = VA$$

$$0,30 \times 100 = VA$$

$$VA = 30\%$$

· E, em seguida, utilizando-se a fórmula da alínea "d":

$$TM = E \times (1 + VA)$$

$$TM = 5980,00 \times (1 + 30\%)$$

$$TM = 7.774,00$$

4.9.1. Para auxiliar os licitantes na formulação de suas propostas, deverá ser anexado ao Termo de Referência uma planilha com as fórmulas indicadas nesta seção. Não será necessário enviar a planilha como parte da documentação para a licitação, tampouco utilizá-la de maneira obrigatória para a formulação dos lances.

4.10. Pela natureza do objeto desta licitação, não será necessário o preenchimento dos campos marca, fabricante, modelo ou versão no sistema Comprasnet.

4.11. Descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência, vedada a identificação explícita da licitante.

4.11.1. Não serão aceitas propostas sem detalhamento da descrição do objeto ou contendo a redação “conforme descrito no Edital” ou expressão equivalente, em substituição total ou parcial à descrição detalhada do item, conforme Termo de Referência.

4.12. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a CONCESSIONÁRIA.

4.13. O valor proposto incluirá todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no serviço prestado, representando o total a ser pago, sem qualquer referência a descontos sobre o preço de concorrentes. A composição do valor do item licitado deverá ser demonstrada por meio da apresentação de uma planilha de custos, contemplando todos os itens especificados na Planilha de Custo e observando os valores máximos estabelecidos pela Administração.

4.14. Os descontos ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

4.15. O prazo de validade das propostas será de, no mínimo, 60 (sessenta) dias, a contar da abertura deste Pregão, independentemente de não consignarem prazo de validade ou de consignarem prazos inferiores a este, salvo se o licitante oferecer prazo superior, ocasião em que este prevalecerá.

4.16. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;

4.17. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a fiscalização do Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

4.18. Após a fase de lances a empresa melhor classificada deverá apresentar proposta, devendo a mesma contemplar todos os itens relacionados abaixo:

4.18.1. Conter a razão social do licitante, o CNPJ, endereço completo, telefone e endereço eletrônico (e-mail), este último, se houver;

4.18.2. Conter o valor global unitário e total;

4.18.3. Conter prazo de validade, não inferior a 60 (sessenta) dias corridos, a contar da data de sua apresentação.

4.19. A CONCESSIONÁRIA utilizará em sua produção, preferencialmente, alimentos *in natura* ou minimamente processados, promovendo aos usuários alimentação nutricionalmente balanceada, saborosa, culturalmente apropriada e promotora de um sistema alimentar socialmente e ambientalmente sustentável, conforme orientação do Guia Alimentar para a População Brasileira/2014, elaborado pelo Ministério da Saúde.

4.20. As licitantes deverão, para fins de elaboração da proposta, analisar detalhadamente as especificações técnicas definidas neste instrumento e no Termo de Referência, para execução dos serviços.

4.21. Após a etapa de lances, a proposta de preços será analisada de forma a certificar que os preços ofertados sejam fidedignos e compatíveis com os serviços a serem contratados, sendo desconsiderados eventuais preços inexequíveis ou os excessivamente elevados, conforme critérios fundamentados e descritos no processo administrativo.

Dos Consórcios

4.22. Para a presente licitação não é prevista a permissão da participação de empresas reunidas em consórcio, pois a participação de consórcios em certames licitatórios vai ao encontro da finalidade da licitação que é a obtenção da melhor relação custo-benefício para atender à necessidade da Administração.

4.23. Tal vedação deve-se pelo fato de que o objeto não apresenta alta complexidade técnica que impossibilite a participação de empresas de forma individual, nem tampouco de grande vulto, não sendo necessária a junção de empresas para sua perfeita execução, ampliando sobremodo a competitividade do certame.

4.24. Conforme entendimentos da Corte de Contas, configura-se a discricionariedade da Administração, sem, no entanto, restringir a competitividade, o que ao caso se percebe, haja vista o objeto ora contratado não possuir como característica serviços típicos de perfil técnico diferenciado que necessitem a junção de empresas para a perfeita e fiel execução contratual.

Das Cooperativas

4.25. Não devem participar as cooperativas de trabalho, considerando que no objeto ora licitado não há possibilidade de ser executado com autonomia pelos cooperados, de modo a não demandar relação de subordinação entre a cooperativa e os cooperados, nem entre a Administração e os cooperados. A execução compartilhada ou em rodízio, ainda traria dificuldades significativas no cumprimento de procedimentos internos, na fiscalização e avaliação da execução dos serviços, como a identificação de responsáveis por eventuais falhas ou descumprimentos nas obrigações contratuais, direcionamento de solicitações de informações e reclamações, perda na eficiência esperada quanto ao atendimento dos prazos e exposição ao risco de desnivelamento dos padrões de qualidade. Outrossim, tal vedação vai ao encontro ao Termo de Conciliação Judicial firmado entre o Ministério Público do Trabalho e a União, aplicável também às licitações regidas pela Lei nº 14.133/2021, conforme entendimento do PARECER n. 00002/2023/DECOR/CGU/AGU. No referido termo, consta que a UNIÃO abster-se-á de contratar trabalhadores, por meio de cooperativas de mão-de-obra, para prestação de serviços ligados às suas atividades-fim ou meio, quando o labor, por sua própria natureza, demandar execução em estado de subordinação, quer em relação ao tomador, ou em relação ao fornecedor dos serviços, constituindo elemento essencial ao desenvolvimento e à prestação dos serviços terceirizados, incluindo na relação exemplificativa os serviços de motoristas, no caso de os veículos serem fornecidos pelo próprio órgão Licitante, o que se aplica à presente contratação.

OSCIPI e instituições sem fins lucrativos

4.26. Para a presente licitação, não é admitida a participação de organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário) e instituições sem fins lucrativos (parágrafo único do art. 12 da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 2017).

Subcontratação do objeto

4.27. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Transição Contratual

4.28. Não há necessidade de qualquer transição gradual com transferência de conhecimento, tecnologia ou técnicas empregadas.

Qualificação Econômica-Financeira

4.29. Deverá ser exigido Patrimônio Líquido igual ou superior a 10% do valor estimado da proposta ofertada, esta exigência é essencial para assegurar a capacidade econômica-financeira dos licitantes, garantindo a qualidade e a continuidade dos serviços previstos no contrato. Essa exigência está plenamente fundamentada no artigo 58 da Lei nº 14.133/2021, que permite a adoção de índices contábeis específicos como critério de qualificação econômico-financeira, desde que sejam proporcionais, necessários e diretamente relacionados ao objeto da licitação.

4.30. A cessão de uso de uma lanchonete exige uma estrutura financeira sólida para cobrir investimentos iniciais, custo de manutenção e eventuais despesas decorrentes da execução contratual. O percentual de 10% do valor da proposta ofertada é adequado e proporcional à natureza e à complexidade do objeto, assegurando que os licitantes possuam uma base patrimonial mínima capaz de enfrentar adversidades financeiras sem comprometer o cumprimento do contrato. A comprovação desse requisito por meio do último Balanço Patrimonial, elaborado conforme as normas contábeis vigentes, é eficaz e confiável, pois reflete a real saúde financeira das empresas, conferindo maior segurança à Administração.

4.31. Essa exigência está alinhada às práticas usuais de mercado e observa os princípios de razoabilidade e proporcionalidade previstos na legislação. Além disso, contribui para mitigar riscos administrativos, reduzindo a possibilidade de inadimplência e interrupção dos serviços contratados, promovendo a regularidade e a qualidade na execução do contrato. Portanto, a estipulação de Patrimônio Líquido mínimo no percentual estabelecido é plenamente justificada, garantindo a idoneidade econômico-financeira dos licitantes e a execução eficiente do contrato, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021.

Qualificação Técnica

4.32. Comprovação da prestação de serviços similares ao objeto da licitação, em períodos sucessivos ou não, por um prazo mínimo de 3 (três) anos, com a devida execução satisfatória e em conformidade com os requisitos estabelecidos, referente à prestação de serviços de preparo e fornecimento de lanches, atendendo a um mínimo de 50 lanches diários e 1.000 lanches mensais; de forma a demonstrar a capacidade técnica e operacional necessária para o cumprimento adequado das obrigações contratuais.

4.33. A exigência de qualificação técnica para a contratação de serviços de preparo e fornecimento de lanches nos quantitativos estipulados, respectivamente, justifica-se pela complexidade e pela responsabilidade envolvidas na prestação deste serviço em média escala, sendo essencial para garantir que as empresas contratadas possuam a capacidade operacional e o conhecimento necessário para atender a demanda significativa, assegurando a qualidade alimentar, o cumprimento das normas sanitárias e de segurança alimentar, bem como a eficiência no fornecimento contínuo e dentro dos padrões estabelecidos.

Vistoria

4.34. A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 8:00 às 11:00 h e das 14:00 às 16:00 h.

4.35. A relação de bens disponibilizados pelo IPEN/CNEN na área cedida constam no **anexo III - Relação de Bens**, sendo responsabilidade da CONCESSIONÁRIA o zelo, a manutenção e a reposição em caso de dano a qualquer um dos itens relacionados.

4.36. Para a vistoria, o representante legal da empresa ou responsável técnico deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria, conforme **anexo I - Termo de Vistoria e Visita Técnica**.

4.37. Caso o licitante opte por não realizar a vistoria, deverá prestar declaração formal assinada pelo responsável técnico do licitante acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação, conforme **anexo II - Declaração de Renúncia Vistoria**.

4.38. A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes de locais da prestação dos serviços, devendo a CONCESSIONÁRIA assumir os ônus dos serviços decorrentes.

4.39. O agendamento deverá ser realizado até 02 (dois) dias antes da abertura do certame pelos telefones (11) 2810-5788 - Gilberto - gmagalha@ipen.br / (11) 2810-5781 - Claudia - cfomouro@ipen.br.

Localização e espaço físico

4.40. Os serviços serão desenvolvidos e executados no Instituto de Pesquisas Energéticas e Nucleares (IPEN/CNEN), na Av. Prof. Lineu Prestes, nº 2.242, Cidade Universitária "Armando de Salles Oliveira", Butantã, São Paulo - SP.

4.41. Cabe à CONCESSIONÁRIA coordenar a logística de funcionamento das áreas cedidas, assegurando os padrões de qualidade estabelecidos por este ETP.

4.42. A(s) CONCESSIONÁRIA(S) não poderão desativar ou restringir a utilização da área para outros fins;

Atendimento e horário de funcionamento

4.43. A frequência à lanchonete é franqueada à servidores, prestadores de serviços, bolsistas, alunos, estagiários e visitantes da Instituição.

4.44. Os dias e horários de funcionamento serão:

- de 07:00 às 17:00 horas, de segunda a sexta-feira.

4.44.1. Devendo a CONCESSIONÁRIA manter pontualidade no cumprimento do horário estipulado. O horário poderá ser alterado em caso de necessidade, após acordo entre a Cedente e a CONCESSIONÁRIA.

4.44.2. Se for necessário o funcionamento aos sábados, domingos ou feriados, em caso de cursos e eventos promovidos pela Concedente, deverá a Administração comunicar a CONCESSIONÁRIA com antecedência mínima de 03 (três) dias, sendo facultativa a sua concordância.

4.44.3. Durante o horário de funcionamento, a CONCESSIONÁRIA serão responsáveis pela organização, guarda, manejo, manutenção e limpeza das mesas e cadeiras que forem disponibilizadas aos clientes.

4.45. Fica estabelecido que, em caso de fechamento do espaço público concedido, por razões devidamente notificadas pela Administração, o valor do aluguel será proporcionalmente descontado. O desconto será calculado com base no número de dias em que o espaço permanecer fechado, garantindo assim que a CONCESSIONÁRIA não seja onerado por períodos de inatividade não atribuíveis a sua gestão.

4.46. Qualquer alteração do horário de funcionamento, ampliação ou diversificação considerável será com prévia autorização da Diretoria da Unidade, e, conforme o caso, sendo que a CONCESSIONÁRIA, sempre que necessário ou exigido, deverá demonstrar o dimensionamento físico necessário para supostas ampliações, bem como o programa dos investimentos propostos.

4.47. Qualquer alteração ou ampliação que implique em obras ou modificações do Espaço Físico, objeto da concessão, poderá ser executada após a aprovação da direção do Instituto.

4.48. A CONCESSIONÁRIA deverá seguir as normas sindicais, federais, estaduais e municipais, higiênico-sanitárias e os procedimentos técnicos adequados à aquisição, estocagem, pré-preparo, acondicionamento a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária, nutritiva e sensoriais.

4.49. Não será permitida a venda de cigarros e bebidas com álcool na lanchonete.

4.50. A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar no dia do Pregão alvará de funcionamento e licença sanitária do estabelecimento.

4.51. Os valores dos itens vendidos na lanchonete, serão pagos diretamente pelo cliente à CONCESSIONÁRIA, não tendo a Administração qualquer participação ou responsabilidade pelos pagamentos.

4.52. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar aos clientes a possibilidade de pagamento em moeda corrente, cartão de crédito e débito, sem acréscimo no valor cobrado.

4.53. A CONCESSIONÁRIA deverá receber ticket alimentação/refeição adotados pelas empresas contratadas prestadoras de serviço à CEDENTE.

4.54. No caso de pagamento em cartão ou vale-refeição, fica vedado qualquer acréscimo em relação ao seu valor nominal.

4.55. Para o troco, a CONCESSIONÁRIA deverá manter dinheiro fracionado em quantidade suficiente, evitando-se o troco em confeitos e afins.

Serviço de Tele-entrega

4.56. Poderá dispor do serviço de tele-entrega, exclusivamente nas dependências do Bloco "A" e proximidades, para qualquer produto da lanchonete, sem acréscimo no preço, a ser disponibilizado aos clientes em condições adequadas para o consumo, durante todo o horário de funcionamento da lanchonete.

4.56.1. Horário de pedido será das 8h30 às 16h30.

4.57. Os lanches elaborados no estabelecimento, a pedido dos clientes (para entrega), deverão ser servidos imediatamente após o seu preparo.

4.58. O telefone para pedidos deverá constar em local visível no interior da área cedida. A divulgação do número em área externa dependerá de aprovação prévia da Administração e da fiscalização do contrato.

4.59. O conteúdo da entrega deverá estar acondicionado em embalagem adequada, devendo a CONCESSIONÁRIA responsabilizar-se por todo e qualquer incidente que porventura ocorra no interior dos prédios ou elevadores.

Detalhamento da metodologia de execução

4.60. Os lanches, salgados, cafés e doces também deverão serem servidos imediatamente ao preparo;

4.61. Os lanches e demais itens, assim como os cafés e doces, deverão ser preparados de forma adequada e com toda a higiene que se requer, com a utilização de luvas pelo profissional que as prepara e oferecidos em embalagens apropriadas;

4.62. Fornecer gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, louças, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), mão de obra especializada, operacional e administrativa, em quantidades suficientes para desenvolver todas as atividades previstas, serão de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária e outros preceitos legais;

4.63. Todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição dos lanches e demais itens deverão estar de acordo com a legislação pertinente e vigente no que tange às Boas Práticas para Serviços de Alimentação, especialmente em relação ao:

4.63.1. Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo recebidos;

4.63.2. Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo recebidos;

4.63.3. Pré-preparos, preparos e cocção da alimentação, nas instalações da CONCESSIONÁRIA.

Normas de higiene na manipulação dos alimentos

4.64. Os funcionários deverão apresentar-se uniformizados, de maneira limpa e higiênica, e na cozinha deverão usar toucas;

4.65. Conservar o uniforme sempre limpo e completo com gorro ou touca; bata, calça comprida; sapato ou bota; avental; luvas de proteção; máscara (quando necessário);

4.66. Qualquer funcionário que for transitar pela cozinha deverá proteger os cabelos;

4.67. Retirar anéis, aliança, relógios ou outro objeto que possa acumular sujeira nas mãos ou cair sobre os alimentos;

4.68. Não levar para o refeitório objetos não pertencentes ao local, como: rádio, jornal, bolsas, celulares, etc;

4.69. É terminantemente proibido fumar dentro do refeitório;

4.70. É obrigatório manter a máxima higiene dentro do refeitório; e

4.71. Os uniformes serão de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, bem como todas as despesas com sua manutenção e reposição.

Preparo das Refeições

4.72. Deverá haver rígida observância, em especial quanto à higienização das preparações. Devendo ser utilizado hipoclorito de sódio na assepsia dos alimentos.

4.73. Não utilizar utensílios de madeira (tábuas e colheres) para o preparo dos alimentos; e

4.74. Utilização de carnes e derivados que tenham Selo de Inspeção Fiscal (SIF), do Ministério da Agricultura e Pecuária ou adquiridos de estabelecimentos que tenham Selo de Inspeção Fiscal do órgão fiscalizador do Estado de São Paulo;

LANCHONETE

4.75. Diariamente, devem ser oferecidas opções variadas de lanches, tais como: sanduíches, salgados, porções de petiscos, bolos, doces, bebidas quentes, como cafés variados, chocolates, cappuccino e chás, e bebidas frias, tais como bebidas lácteas, sucos, refrigerantes, chás e água mineral. Caso a contratada tenha interesse, poderá servir alguns tipos de pratos prontos, como saladas com acompanhamentos, omeletes, proteínas acompanhadas de saladas e massas.

4.76. A lanchonete deve sempre disponibilizar opções light, diet, vegetariano e sem gluten.

4.77. Os lanches devem ser fritos, assados ou cozidos nas dependências da cozinha, obrigatoriamente no dia da venda;

4.78. Disponibilizar diariamente, nos horários estabelecidos, opções diversas de salgados, doces, bebidas e outros;

4.79. O serviço de lanchonete deverá dispor de guardanapos, canudos biodegradáveis, sachês individuais de açúcar, adoçante artificial, bem como de molhos (catchup, mostarda, maionese, pimenta etc.);

4.80. Todos os produtos oferecidos deverão ser de 1ª qualidade, não sendo permitido fazer substituições por produtos de marcas inferiores ou mesmo trocar presunto por apesuntado, manteiga por creme vegetal, etc.);

4.81. Não é permitido adquirir queijos, presuntos, salames, fatiados a granel, sem estarem em embalagens originais do fornecedor, devendo conter o selo de segurança e serem fatiados apenas no momento do preparo e na porção a ser utilizada;

4.82. A CONCESSIONÁRIA poderá oferecer balas, chocolates, bombons, sorvetes e biscoitos (também nas versões diet e/ou light, sem lactose e/ou sem gluten), devidamente embalados de fábrica, desde que fiquem acondicionados em local específico e visível ao público, sob as condições sanitárias adequadas, conforme previsto na Resolução RDC 216 da ANVISA, de 15 de setembro de 2004, bem como com a informação de preço visível ao usuário. Estes itens deverão ser aprovados pela Administração, através do seu Representante Legal, inclusive quanto aos valores que serão cobrados.

4.83. Para os itens não cotados na licitação, os preços praticados deverão ser condizentes e não superiores aos praticados no mercado consumidor.

Observações

4.84. Deverão ser consideradas, juntamente com o que se estipula neste documento, todas as normas inerentes à cessão, normas do INMETRO, assim como as normas relativas aos serviços de industrialização e preparação de alimentos, compreendendo entre outras:

- Código de Defesa do Consumidor; e
- Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 da ANVISA, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

4.85. As preparações que contiverem glúten ou lactose deverão ser identificadas com a expressão "contém glúten" ou "contém lactose".

4.86. A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer todos os utensílios em aço inoxidável, tais como, talhares, colheres e conchas;

4.87. Os talhares deverão ser embalados individualmente, em saquinhos de papel.

4.88. Deve constar a data de validade em todos os produtos, inclusive nos produtos de consumo diário.

Dos Preços Praticados e Cardápio Mínimo

4.89. Os preços por item do cardápio mínimo exigido, bem como dos itens ofertados e propostos não poderão ser superiores aos praticados no mercado da cidade onde será instalada o lanchonete, objeto da concessão onerosa de uso.

4.90. O concedente irá realizar pesquisa de preço no mercado da cidade a cada 180 dias ou quando provocada pelos usuários, a fim de verificar se a CONCESSIONÁRIA está cumprindo o que prevê o item 4.97.

4.91. A tabela de preços praticados deverá ser exposta para os usuários, sendo ela aprovada pela Diretoria da Unidade, podendo a Diretoria solicitar a redução dos preços, a qualquer época, se verificada incompatibilidade com os praticados no mercado regional.

4.92. Atendimentos especiais de lanches e refeições rápidas deverão ter seus preços e condições de fornecimento previamente solicitados e negociados entre a Diretoria da Unidade e a CONCESSIONÁRIA.

4.93. A CONCESSIONÁRIA não poderá onerar os preços dos alimentos quando estes forem solicitados quentes ou adoçados.

4.94. A CONCESSIONÁRIA deverá prover com um cardápio de, no mínimo, os seguintes itens:

LANCHES	VALOR MAXIMO
X BURGUER	R\$ 16,00
X SALADA	R\$ 19,00
X BACON	R\$ 21,00
X EGG	R\$ 20,00
X FRANGO	R\$ 18,00
X TUDO	R\$ 26,00
AMERICANO	R\$ 19,00
QUEIJO BRANCO	R\$ 15,00
MISTO QUENTE	R\$ 13,00
QUEIJO QUENTE	R\$ 14,00
BEIRUTE (rosbife/frango/presunto e queijo)	R\$ 28,00
BAURU	R\$ 16,00
PÃO NA CHAPA	R\$ 6,00
PÃO COM OVO	R\$ 9,00
PÃO COM MANTEIGA	R\$ 5,00
BEBIDAS	
CAFÉ EXPRESSO	R\$ 6,00
CAFÉ COADO	R\$ 6,00
CAFÉ COM LEITE	R\$ 7,00
CAPUCHINO	R\$ 9,00
CHOCOLATE QUENTE	R\$ 9,00
SUCO NATURAL	R\$ 14,00
SUCO DE CAIXINHA	R\$ 5,00
AGUA	R\$ 5,00
PRATOS RÁPIDOS	
OMELETE	R\$ 27,00
PANQUECA	R\$ 28,00
LASANHA	R\$ 28,00
CAPELETTI MOLHO VERMELHO E BRANCO	R\$ 28,00
BISTECA(COM SALADA E FRITAS)	R\$ 28,00
FILE DE FRANGO (COM SALADA E FRITAS)	R\$ 27,00
CONTRA FILE (COM SALADA E FRITAS)	R\$ 29,00
PARMEGIANA DE CARNE/FRANGO	R\$ 30,00
SALADA MISTA	R\$ 22,00

* Os preços máximos autorizados para o cardápio foram estabelecidos com base em pesquisa de mercado na região, conforme documentação apensada ao processo.

São obrigações específicas da CONCESSIONÁRIA:

Quanto aos empregados

4.95. Dispor, em seu quadro diário de pessoal, no mínimo, os seguintes profissionais em quantidade suficiente para que não haja prejuízo na prestação dos serviços:

- Chapeiros com experiência comprovada (Lanchonete)
- Auxiliares de cozinha;
- Repositores de alimentos Despenseiro, estoquista ou almoxarife;
- Auxiliares de serviços gerais para limpeza de toda a área explorada;
- Balconistas.

4.96. Elevar o quantitativo de funcionários, sem ônus para o CEDENTE, no caso de eventuais deficiências na prestação dos serviços ou aumento na demanda de usuários;

4.97. A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer mão de obra qualificada e experiente, realizando o serviço objeto da contratação de forma completa, com atendimento de todos os requisitos, sem que haja a descontinuidade nem necessidade de realizar quaisquer contratações adicionais;

4.98. Os profissionais que comporão o quadro fixo da CONCESSIONÁRIA deverão ter perfil e competências compatíveis com as tarefas que lhe serão atribuídas, de modo que garantam o andamento da prestação dos serviços conforme o cronograma e a metodologia a serem firmados com a(s) CONCESSIONÁRIA(S) e validados pela fiscalização contratual;

4.99. A prestação dos serviços não deverá gerar vínculo empregatício entre os empregados da CONCESSIONÁRIA e a Administração, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta;

4.100. Fornecer uniforme e crachá com foto aos seus empregados quando nas dependências no IPEN/CNEN;

4.101. Deverão utilizar uniforme devidamente limpo e bem passado em total condição de higiene, quer no aspecto pessoal, quer no aspecto vestuário e calçado, mantendo necessariamente o rosto barbeado, unhas curtas sem esmaltação e cabelos presos com proteção, não utilizando anéis, pulseiras, relógios, bijuterias (alargador, brincos, piercing, etc), alongamento de cílios conforme Convenção Coletiva e resoluções da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA);

4.102. Respeitar as normas e procedimentos do CEDENTE, quanto à segurança interna (entrada e saída de pessoal e material), assim como às normas de segurança do trabalho, ficando o acesso dos empregados da CONCESSIONÁRIA, restritos às dependências da lanchonete, responsabilizando-se pelas consequências advindas de qualquer transgressão das normas em vigor.

4.103. Credenciar, por escrito, junto ao IPEN/CNEN, um preposto idôneo, com poderes para representar a CONCESSIONÁRIA em tudo que relacione à execução dos serviços, inclusive sua supervisão.

4.104. Providenciar para que todos seus empregados sejam portadores de Atestado Médico Admissional, submetendo-os a exames médicos periódicos;

4.105. Entregar ao Fiscal do contrato a relação dos empregados contendo nomes e de seus respectivos documentos, que estiverem em atividade nas dependências do IPEN/CNEN, comunicando qualquer alteração;

4.106. Responder pelos danos de qualquer natureza, que venham a sofrer seus empregados ou terceiros, em razão de acidentes, de ação, ou de omissão, dolosa ou culposa, de seus prepostos ou de quem em seu nome agir;

4.107. Arcar com todas as despesas, inclusive o mobiliário, equipamentos e materiais necessários à execução dos serviços, mão de obra, locomoção, seguros, impostos, bem como os encargos e obrigações sociais, trabalhistas, previdenciárias e fiscais de seus empregados, previstas na legislação vigente e quaisquer outras que forem devidas, relativamente à execução dos serviços e aos empregados da CONCESSIONÁRIA;

4.108. Cumprir todas as normas trabalhistas, cabendo assim anotações na Carteira de Trabalho e Previdência Social - CTPS e pagamento dos respectivos encargos sociais e cumprimento das normas de higiene e segurança trabalhista, isentando a Administração de qualquer responsabilidade quanto aos funcionários contratados ou prestadores de serviço pela CONCESSIONÁRIA, atentando à obrigatoriedade do pagamento de 30% de periculosidade aos seus funcionários;

4.109. Responsabilizar-se pela idoneidade moral e profissional de todo o seu quadro de pessoal;

4.110. Respeitar as normas de segurança de trabalho, utilizando todos os EPI's indicados para as atividades exercidas por seus funcionários;

4.111. Fornecer uniforme apropriado e diferenciado aos funcionários responsáveis pelas atividades de limpeza, higienização do salão, cozinha, dispensa e banheiro (piso, parede, mesas e outros), sendo que esses não devem exercer outras atividades que incluam contato com alimentos;

Quanto ao treinamento de funcionários

4.112. Seguir o checklist da ANVISA, derivado da resolução RDC nº 216/2004, bem como o manual de Boas Práticas da Unidade, abrangendo todas as etapas, desde a recepção de gêneros até a distribuição dos produtos;

4.113. Treinar seus funcionários quanto às boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos, bem como quanto à prevenção de acidentes de trabalho, à ética profissional e à excelência e qualidade do atendimento, para o melhor desempenho das atividades a eles atribuídas.

4.113.1. Todo empregado recém integrado à CONCESSIONÁRIA deverá receber treinamento antes de iniciar suas atividades.

Quanto à segurança alimentar

4.114. Todos os empregados deverão entregar exames admissionais e periódicos, conforme a legislação vigente, devendo realizar pelo menos os seguintes exames:

4.114.1. EAS;

4.114.2. EPF;

4.114.3. Hemograma completo;

4.114.4. Micológico direto (unhas, dedos e mãos);

4.114.5. Outros de acordo com a avaliação médica.

4.115. Manter as carteiras de saúde de seus empregados devidamente atualizadas;

4.116. O controle de saúde clínico exigido pela Vigilância Sanitária objetiva a saúde do trabalhador e a sua condição para estar apto para o trabalho, não podendo ser portador aparente ou inaparente de doenças infecciosas ou parasitárias. Para isso, devem ser realizados os exames médicos admissionais, periódicos, dando ênfase aos parâmetros preconizados no regulamento (RDC 216/2004 - ANVISA), acompanhados das análises laboratoriais como: hemograma, coprocultura, coproparasitológico e VDRL, devendo ser realizadas outras análises de acordo com avaliação médica;

4.117. A periodicidade dos exames médico-laboratoriais deve ser de 6 (seis) meses, dependendo das ocorrências endêmicas de certas doenças, a periodicidade pode ser reduzida de acordo com os serviços de Vigilância Sanitária e Epidemiológica locais;

4.118. Proibir a manipulação de alimentos por funcionários que apresentem feridas, lesões, cortes nas mãos e braços, gastroenterites agudas ou crônicas, bem como aqueles que estiverem acometidos de faringites, infecções pulmonares ou portando algum tipo de patologia transmissível por contato direto com o alimento;

4.118.1. Considera-se apto para o trabalho na área de alimentos o funcionário que não seja portador de doenças infecciosas ou parasitárias;

4.119. Proibir que funcionários da área de limpeza e de serviços gerais exerçam atividades e tarefas vinculadas à manipulação de alimentos e correlatos;

4.120. É vedado o reaproveitamento de qualquer tipo de alimento que tenha sido preparado, encaminhado à distribuição e não servido (restos ou sobra suja), para reutilização nos dias subsequentes;

4.121. Os restos deverão ser descartados no mesmo dia em que foram preparados;

4.122. Refazer ou substituir, no todo ou em parte, alimentos e preparações servidos na lanchonete e cafeteria, considerados sem condições para consumo pela Fiscalização do CEDENTE;

4.123. Utilizar diariamente fitas de mensuração de saturação do óleo nas fritadeiras disponibilizadas pela CONCESSIONÁRIA. A troca do óleo deverá ser feita sempre que necessário;

4.124. As saladas, os doces e as frutas devem ser mantidos em balcão refrigerado e em temperatura adequada, de até 10°C;

4.125. As preparações que são servidas quentes deverão permanecer em uma temperatura mínima de 60°C.

4.126. A CONCESSIONARIA deverá coletar diariamente 100g (cem gramas) de amostras de todas as preparações, excluindo-se as sobremesas. Estas devem ser coletadas com luvas descartáveis, armazenadas em embalagens próprias para a finalidade e etiquetadas com data;

4.127. As amostras devem ser mantidas sob refrigeração de até 4°C ou sob congelamento a -18°C, por 72 horas;

4.128. Amostras de alimentos sob suspeita de contaminação poderão ser encaminhadas pelo CEDENTE para análise em laboratório microbiológico de Referência, devendo a CONCESSIONÁRIA arcar com o ônus proveniente da emissão de laudo microbiológico.

Quanto aos alimentos

4.129. Planejar, ao longo da semana anterior, a aquisição de gêneros alimentícios para o cardápio da semana seguinte, considerando o número possível de comensais, de modo a atender à demanda da clientela sem prejuízo da qualidade dos serviços;

4.130. Todos os gêneros necessários para execução do cardápio deverão ser adquiridos antecipadamente, visando minimizar falhas nas preparações do dia ou na reposição de alimentos. Excetuam-se somente vegetais, verduras e frutas, que poderão ser adquiridos no mesmo dia de sua utilização;

4.131. A recepção e armazenamento de gêneros alimentícios e outros produtos poderão ser fiscalizados, a qualquer momento pela CEDENTE;

4.132. Garantir a utilização de matéria-prima adequada, contendo no mínimo registro de inspeção sanitária municipal e/ou estadual dentro das condições de padronização quanto aos critérios organolépticos, higiênico-sanitários e nutricionais, quando couber;

4.133. Nas preparações a serem servidas, somente será permitido o uso de produtos de origem animal que apresentem o carimbo de fiscalização ou registro em órgão competente do estado;

4.134. Utilizar produtos de empresas idôneas e sabidamente seguidoras de práticas corretas de fabricação e fiscalização;

4.135. A Fiscalização poderá a qualquer tempo, mediante visita, determinar a troca e também o descarte de produtos que não apresentem os requisitos desejáveis de rendimento e/ou a qualidade e que não permanecem em temperatura adequada;

4.136. Retirar dos balcões de atendimento os alimentos excedentes, ao final do horário de distribuição.

Quanto à higiene do local (área cedida)

4.137. Efetuar, diariamente, a higienização e limpeza dos equipamentos das áreas de produção e depósitos, de refeição e dos banheiros;

4.138. A higienização deverá obedecer às determinações e orientações de vigilância sanitária;

4.139. Manter, por conta própria, as áreas de armazenamento, preparação, manipulação e distribuição de alimentos, incluindo pisos, paredes, mesas, utensílios e equipamentos, rigorosamente organizados, limpos e higienizados;

4.140. Realizar supervisão rigorosa do processo de higienização de bandejas, pratos e talhares, visando a garantia da sanidade microbiológica;

4.141. Manter, na cozinha e nos sanitários internos, recipiente com sabonete líquido ou similar, que não possua efeito residual, de fácil aplicação, específico para cozinha industrial, para assepsia das mãos de seus empregados;

4.142. A CONCESSIONÁRIA deverá manter à disposição de seus empregados, na cozinha e nos sanitários, porta-papel toalha com toalhas descartáveis de papel branco não reciclado, próprias para secagem de mãos;

4.143. Manter em locais apropriados dispensers com álcool em gel a 70% para sanitização das mãos de seus empregados e usuários;

4.144. Empregar somente produtos de limpeza específicos para cozinhas industriais, que disponham de registro concedido por órgão regulador, sendo vedado o uso de materiais de preparo caseiro ou artesanal;

4.145. Utilizar agentes de polimento adequados para limpar ou dar brilho em utensílios de alumínio e aço inox, sendo vedado o emprego de esponja de aço (tipo bombril ou palha de aço);

4.146. O uso de escovas limitar-se-á limpeza de área física, sendo vedado seu emprego para higiene das mãos;

4.147. Os panos de chão devem ser lavados diariamente, em baldes exclusivos para este fim, devendo ser substituídos aqueles que se encontram desgastados;

4.148. Não permitir lavagem de roupas (toalhas, uniformes etc.) nas dependências do IPEN/CNEN.

Quanto ao Controle de Pragas

4.149. Realizar desinsetização e desratização a cada 30 (trinta) dias, ou períodos inferiores, caso as instalações apresentem-se infestadas com insetos e/ou pragas;

4.149.1. É obrigatório que a empresa contratada para tal fim seja especializada no ramo e realize o serviço de acordo com as normas preconizadas pelos órgãos federal e distrital de fiscalização;

4.149.2. Manter arquivado o certificado emitido pela empresa que realizou o serviço;

4.149.3. Estes serviços deverão ser feitos no final do expediente de sexta-feira, devendo ser realizada faxina geral, no fim de semana ou na segunda-feira, desde que esta ocorra antes da abertura da lanchonete, para retirada dos insetos mortos e asseio das instalações.

4.149.4. A desinsetização, desratização e a faxina deverão ser acompanhadas por um funcionário designado pela CONCESSIONÁRIA e com o conhecimento da Administração.

5. Levantamento de Mercado

5.1. Solução 1 - Concessão de uso onerosa.

5.1.1. A Concessão de Uso Onerosa se apresenta como a modalidade de contratação mais benéfica para a administração pública em diversos contextos, fundamentando-se em suas características e nos benefícios que proporciona. Essa abordagem, que envolve a transferência da gestão de bens ou serviços públicos para o setor privado em troca de pagamento, destaca-se por suas várias vantagens.

Em primeiro lugar, a Concessão de Uso Onerosa possibilita uma otimização eficiente dos recursos públicos. Ao delegar a operação e manutenção de infraestruturas e serviços a empresas privadas, a administração pública consegue reduzir consideravelmente os custos operacionais e de manutenção, aliviando a pressão sobre o orçamento público.

Além disso, essa modalidade proporciona uma transferência eficaz de riscos. Ao integrar o setor privado na gestão e operação de bens públicos, a administração pública pode minimizar os riscos operacionais, financeiros e legais relacionados a esses projetos. Os contratados assumem uma parte significativa dos riscos, o que proporciona maior segurança e estabilidade para o governo.

Outro aspecto relevante é o incentivo à inovação e à eficiência. As empresas privadas têm um impulso inerente para otimizar processos, implementar tecnologias avançadas e adotar práticas inovadoras a fim de maximizar sua rentabilidade. Isso resulta em serviços mais eficientes e de melhor qualidade para os cidadãos, contribuindo para o desenvolvimento socioeconômico.

Ademais, a Concessão de Uso Onerosa pode gerar receitas adicionais para a administração pública. As contraprestações financeiras recebidas dos contratados podem se tornar uma fonte suplementar de financiamento para o governo, que pode ser reinvestida em outros projetos de interesse público, promovendo o desenvolvimento sustentável.

Embora todas as modalidades de contratação apresentem desafios, a Concessão de Uso Onerosa se destaca como a opção mais vantajosa para a administração pública, oferecendo uma combinação singular de otimização de recursos, transferência de riscos, estímulo à inovação e geração de receitas adicionais. Ao adotar essa abordagem, a administração pública pode atingir seus objetivos de maneira mais eficiente e eficaz, garantindo o melhor retorno para os cidadãos e para a sociedade como um todo.

5.2. Solução 2 - Contratação dos serviços de forma terceirizada.

5.2.1. Embora a contratação terceirizada seja uma prática amplamente utilizada em diversos setores, existem situações em que essa abordagem pode não ser a mais vantajosa para a administração pública, especialmente em contextos específicos. Há várias razões pelas quais a terceirização pode não ser a melhor opção para determinados tipos de contratação.

Primeiramente, a terceirização pode levar a uma perda significativa de controle por parte da administração pública. Ao delegar a execução de atividades essenciais a empresas privadas, a administração pode enfrentar dificuldades na supervisão e fiscalização desses serviços, o que pode impactar negativamente a qualidade e a eficácia das operações.

Além disso, a terceirização pode representar um risco à segurança e à confidencialidade dos dados. Em setores sensíveis, como segurança e tecnologia da informação, a terceirização pode expor informações confidenciais a terceiros, aumentando a probabilidade de vazamentos de dados ou violações de segurança.

Outro aspecto a ser considerado são os potenciais conflitos de interesse. A relação entre a administração pública e as empresas terceirizadas pode gerar conflitos, especialmente na ausência de transparência na gestão dos contratos. Isso pode comprometer a integridade e a imparcialidade dos processos de contratação.

Ademais, a contratação terceirizada pode não ser economicamente viável em certos casos. Embora possa parecer uma opção mais econômica a curto prazo, os custos ocultos associados à terceirização, como taxas administrativas e gastos com supervisão, podem torná-la mais onerosa a longo prazo do que a operação interna.

Diante dessas considerações, e levando em conta as necessidades e objetivos da contratação em análise, a Concessão de Uso Onerosa pode oferecer uma abordagem mais eficaz e eficiente para atender às demandas da administração pública.

6. Descrição da solução como um todo

6.1. A cessão de uso onerosa se configura como uma solução mais eficaz e eficiente, alinhando-se às necessidades da administração pública e garantindo um retorno positivo tanto para os cidadãos quanto para a sociedade em geral. Essa abordagem não apenas maximiza a utilização dos recursos disponíveis, mas também fortalece a integridade e a transparência nos processos de contratação.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. A CESSIONÁRIA contará com a seguinte área, conforme Anexo IV - Planta Lanchonete, sendo:

7.2. Área cedida de Lanchonete com 90,00 m², locada próxima ao Bloco "A", prédio da Administração do IPEN/CNEN;

Item	Descrição	CATSER	Unidade	Quantidade	Valor Estimado por m ²	Valor Estimado Mensal
2	Lanchonete	19356	Serviço m ²	90 m ²	R\$ 18,42	R\$ 1.657,50

7.1. O público interno do IPEN/CNEN em 08/09/2025 compreende os seguintes quantitativos:

- Servidores = 468
- Colaboradores = 472
- Alunos e bolsistas = 700
- CIETEC = 20

7.2. A **LANCHONETE** poderá ser utilizada exclusivamente pelo público interno do IPEN/CNEN, com exceção dos visitantes e prestadores de serviços quando encontram-se na instituição, pois não é permitida a entrada de pessoas estranhas à Instituição por motivo de segurança;

7.4. A indicação dos quantitativos estimados não constituirá compromisso presente ou futuro por parte do IPEN/CNEN, que não poderá ser responsabilizado, também, por variação na quantidade de refeições, lanches ou cafés e doces a serem servidos pela licitante vencedor.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 1.657,50

8.1. Não se aplica devido à natureza do objeto, ou seja, não haverá desembolso por parte da Administração.

8.1.1. A cessão onerosa de uso de espaço público não importa em dano efetivo à Administração, visto que as despesas concernentes ao consumo de água e energia elétrica serão ressarcidos ao erário pela CESSIONÁRIA, além de atender e garantir eficiência e produtividade no atendimento ao público.

Quanto ao valor da taxa de utilização e rateio de despesas

8.2. A indenização pela Cessão de Uso de área e equipamentos deverá ser paga, mensalmente, conforme discriminado a seguir:

Taxa de Uso

8.3. As Taxas de Uso encontram-se devidamente descritas de forma detalhada nos Laudos de Avaliação elaborados por empresa de engenharia credenciada no CREA de Valores de Referência - SEI (3082970), anexados ao processo SEI nº 01342.001195/2025-63, sendo esse documento essencial para a compreensão e fundamentação do valores estabelecidos.

8.4. O valor de referência estabelecido para a Taxa de Uso Mensal será de **R\$ 1.657,50 (um mil e seiscentos e cinquenta e sete Reais e cinquenta centavos)**, conforme previsto no processo e em consonância com os documentos pertinentes que fundamentam essa determinação. Vide Anexo V - Laudo IPEN SP Lanchonete.

8.5. O valor de utilização da área será fixo e irrevogável para os primeiros 12 (doze) meses de execução do contrato. Caso a prorrogação do contrato seja vantajosa para o CEDENTE, será utilizado o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA/IBGE) - Grupo habitacional ou ouro que venha a substituí-lo para o cálculo do reajuste tomando-se como índice inicial vigente no mês ao da apresentação da proposta e o índice final vigente no mês do reajuste devido.

8.6. Além da taxa de ocupação, a CESSIONÁRIA deverá ressarcir ao IPEN/CNEN, mensalmente, o valor correspondente ao total das seguintes despesas:

- Taxa de uso da água e esgoto (hidrômetro individualizado); e
- Taxa de energia elétrica (wattímetro individualizado).

8.7. Em atenção ao princípio da isonomia entre os licitantes, caso o vencedor da presente licitação seja um participante distinto daquele que atualmente explora o espaço público objeto da concessão, será concedido um período de isenção de 3 (três) meses no pagamento do valor da cessão. Este prazo visa possibilitar a adequação das instalações e a transição das atividades, garantindo assim um tratamento equitativo a todos os participantes da licitação.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. Trata-se de um único item não sendo possível o parcelamento.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. No caso em tela não haverá contratações correlatas e/ou interdependentes.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual **2026**, conforme detalhamento a seguir:

I) ID PCA no PNCP: 00402552000126-0-000004/2026;

II) Data de publicação no PNCP: 13/05/2025;

III) Id do item no PCA: 1378;

IV) Classe/Grupo: 721 SERVIÇOS IMOBILIÁRIOS RELATIVOS A LOCAÇÃO OU ARRENDAMENTO;

V) Identificador da Futura Contratação:113202-581/2026;

11.2. Não haverá despesas decorrentes desta contratação.

Justificativa: Não haverá desembolso por parte da Administração por se tratar de uma cessão onerosa de espaço público, a mesma não importa em dano efetivo à Administração, visto que as despesas concernentes ao consumo de água e energia elétrica serão ressarcidos ao erário pela cessionária, além de atender e garantir eficiência e produtividade no atendimento ao público.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1. Com a instalação de lanchonete, as refeições, lanches e cafés poderão ser realizados de forma adequada e nutricionalmente balanceada, feita de acordo com as normas sanitárias vigentes e em tempo hábil, evitando-se o deslocamento para locais mais distantes, o que possibilitará economia de tempo e ausência de custo com deslocamento dos servidores.

13. Providências a serem Adotadas

13.1 A Administração Pública deverá tomar todas as providências previamente à formalização da contratação, visando à disponibilização da solução contratada em sua plenitude e ao alcance das finalidades da contratação.

13.2. No que tange a necessidade de serem tomadas providências para adequação do ambiente da instituição, frisa-se que não há necessidade de adequação da organização para que a contratação surta seus efeitos.

13.3. Ademais, pela característica do objeto aqui tratado, será designado um servidor responsável pela fiscalização e acompanhamento dos serviços prestados pela CESSIONÁRIA. A designação, formalizada por portaria, poderá ocorrer a qualquer tempo, abrangendo tanto as instalações quanto a operação e ao cumprimento de condicionantes de qualidade.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1. Alguns impactos associados aos resíduos, tais como: proliferação de vetores, contaminação das águas superficiais e subterrâneas, este último principalmente pelo chorume, poluição atmosférica, contaminação do solo, entre outros.

Medidas para redução dos impactos ambientais

14.2. Para que o risco de ocorrência de impactos ambientais indesejáveis seja reduzido, a CESSIONÁRIA deverá atender às legislações pertinentes, dentre elas: Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitárias municipais, estaduais e federais e demais instrumentos normativos aplicáveis RDC nº 34, de 16 de agosto de 2010, da ANVISA e suas alterações: Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, no que couber, e as Normas Brasileiras - NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos, que forem aplicáveis.

14.3. Adotar medidas e plano de gerenciamento que visam minimizar a geração de resíduos, orientando seu correto acondicionamento, coleta, armazenamento, transporte e disposição final.

14.4. Em consonância com as Políticas Públicas de Segurança Alimentar e Nutricional, mais especificamente com o Programa de Aquisição de Alimentos da Agricultura Familiar, recomenda-se que a empresa adote uma Política de Responsabilidade Social, adicionando em sua carteira de fornecedores pequenos agricultores e/ou cooperativas/ associações advindas da agricultura familiar, tendo como garantia da origem destes produtos, preferencialmente, a apresentação na embalagem do selo da Agricultura familiar.

14.5. A CESSIONÁRIA deverá possuir compromisso com a Sustentabilidade Ambiental, nos termos das exigências da Instrução Normativa nº 01/2010 da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, adotando práticas de desfazimento sustentável ou reciclagem dos materiais pertinentes a execução do objeto do Termo de Referência.

14.6. A CESSIONÁRIA deverá respeitar a legislação vigente e observar as boas práticas e técnicas ambientalmente recomendadas, quando da realização de atividades com produtos químicos controlados e da aplicação de saneantes domissanitário, nas áreas escopo dos trabalhos, quer seja em qualidade, em quantidade ou em destinação, atividades essas de inteira responsabilidade da CESSIONÁRIA que responderá em seu próprio nome perante os órgãos fiscalizadores;

14.7. A CESSIONÁRIA deverá elaborar e manter um programa interno de treinamento de seus empregados para redução de consumo de energia elétrica, consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;

14.8. Em parceria com o IPEN/CNEN, o estabelecimento manterá campanha permanente de conscientização dos frequentadores do espaço para que evitem fazer uso de produtos descartáveis;

14.9. A coleta do material passível de reciclagem deverá ser realizada em horário diferenciado da coleta de lixo comum, utilizando-se sacos de lixo, de cor diferente do utilizado para a coleta de lixo comum, a fim de facilitar a identificação dos resíduos;

14.10. Utilizar equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo de energia elétrica, submetendo-os ao Representante da Administração, quando do início dos serviços e nas substituições, realizando verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos. Evitar ao máximo, o uso de extensões elétricas;

14.11. Evitar o desperdício de água, dando preferência à utilização de torneiras com fechamento automático;

14.12. Adotar as medidas estabelecidas na Lei nº 14.016/2020, de forma a evitar o desperdício de alimentos.

15. Vigência

15.1. O prazo de vigência da CESSÃO será de até 3 (três) anos, contados da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado por igual período, mediante Termo Aditivo, até o limite de 10 (dez) anos, após a verificação da real necessidade e quando comprovadamente vantajoso para a Administração, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021, desde que a instrução contemple:

a) relatório que discorra sobre a execução da cessão, com informações essenciais de que os serviços tenham sido prestados regularmente;

- b) justifique e motive, por escrito, de que a Administração mantém interesse na cessão para a realização dos serviços;
- c) comprovação de que o valor da cessão permanece economicamente vantajoso para a Administração;
- d) manifestação expressa da CESSIONÁRIA informando o interesse na prorrogação;
- e) comprovação de que a(s) CESSIONÁRIA mantém as condições iniciais de habilitação.

15.2. A despeito do prazo de vigência estabelecido no item acima, a cessão de uso da área indicada neste instrumento possui caráter precário e poderá ser revogada a qualquer tempo, havendo interesse do serviço público, independentemente de indenização.

16. Declaração de Viabilidade

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

16.1. Justificativa da Viabilidade

16.1. Observado o objeto da contratação detalhado ao longo deste ETP, verifica-se que a cessão da área para a prestação dos serviços de lanchonete é, não somente viável, como imprescindível ao bom funcionamento e rotina dos servidores do IPEN/CNEN, tendo em vista que espaços adequados de alimentação, diante da escassez de estabelecimentos comerciais nas adjacências da instituição, não só otimiza a qualidade dos serviços desenvolvidos pelo IPEN/CNEN devido a redução de tempo de deslocamento dos servidores, colaboradores terceirizados, prestadores de serviços, alunos e bolsistas, como também impacta diretamente no clima organizacional da instituição, promovendo bem-estar e aumentando a produtividade.

17. 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](#).

GILBERTO MAGALHAES

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 10/02/2026 às 10:00:21.

GISLENE MARIA DOS SANTOS SILVA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 09/02/2026 às 12:01:42.

EDSON DE OLIVEIRA ROLIM

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 10/02/2026 às 09:14:12.

ANEXO
MODELO DE TERMO DE VISTORIA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº ____/____
Nº DO PROCESSO: _____._____/____-____

Razão Social da empresa:

CNPJ nº:

Endereço:

Telefone/Fax:

Cidade:

UF:

Representante Legal da Empresa:

A empresa (nome da empresa), CNPJ (nº do CNPJ), através de seu representante legal (nome do representante), RG (nº do documento de identidade), Órgão Expedidor (nome do órgão expedidor do Documento de Identidade), CPF (nº do CPF), compareceu ao INSTITUTO DE PESQUISAS ENERGÉTICAS E NUCLEARES IPEN/CNEN, na data e hora abaixo discriminadas, tendo vistoriado as áreas físicas onde serão prestados os Serviços Objeto do Pregão Eletrônico Nº 90009/2024, sendo-lhe prestadas todas as informações solicitadas, bem como pleno conhecimento de sua extensão e peculiaridades, tomando ciência de todas as condições necessárias à correta apresentação da proposta de preços e a posterior execução dos referidos serviços, em anexo apresenta-se a tabela de vistoria.

Data da Vistoria:

Horário que compareceu para vistoria:

TABELA DE VISTORIA

Área	 m ²				
Local/es vistoriados						
Item	Quant.	Critério	Avaliação			
Janelas/ basculante s		Funcionamento	() Bom	() Regular	() Ruim	() Não tem
		Pintura	() Bom	() Regular	() Ruim	() Não tem
		Ferrolhos/puxadores	() Bom	() Regular	() Ruim	() Não tem
		Vidros	() Bom	() Regular	() Ruim	() Não tem
Portas		Estado geral	() Bom	() Regular	() Ruim	() Não tem
		Pintura	() Bom	() Regular	() Ruim	() Não tem
		Fechaduras/dobradiças	() Bom	() Regular	() Ruim	() Não tem
Paredes		Estado de conservação	() Bom	() Regular	() Ruim	() Não tem
		Pintura	() Bom	() Regular	() Ruim	() Não tem
		Infiltração / trincas	() Bom	() Regular	() Ruim	() Não tem
Azulejos	-	Estado de conservação	() Bom	() Regular	() Ruim	() Não tem
Pisos	-	Estado de conservação	() Bom	() Regular	() Ruim	() Não tem
Teto/ forro	-	Estado de conservação	() Bom	() Regular	() Ruim	() Não tem
Telhado	-	Estado de conservação	() Bom	() Regular	() Ruim	() Não tem
Instalações Hidráulicas						
Pia de cozinha		Estado de conservação	() Bom	() Regular	() Ruim	() Não tem
Torneiras		Estado de conservação	() Bom	() Regular	() Ruim	() Não tem
Tanque		Estado de conservação	() Bom	() Regular	() Ruim	() Não tem
Ralos		Estado de conservação	() Bom	() Regular	() Ruim	() Não tem
Canos de instalação		Estado de conservação	() Bom	() Regular	() Ruim	() Não tem
Instalações Elétricas						
Interruptores		Estado de conservação	() Bom	() Regular	() Ruim	() Não tem
Tomadas		Estado de conservação	() Bom	() Regular	() Ruim	() Não tem
Luzes/globos/ luminárias		Estado de conservação	() Bom	() Regular	() Ruim	() Não tem
Observações						

Situação geral do imóvel	() Bom	() Regular	() Ruim	
---------------------------------	----------------	--------------------	-----------------	--

Aos _____ dias do mês de _____ do ano de _____, o vistoriador abaixo assinado, apresenta sua vistoria do imóvel, especificada no presente Termo, e o ocupante, na pessoa abaixo qualificada, reconhecendo a exatidão do termo de vistoria e responsabilidade, DECLARA estar de acordo com o seu teor, assumindo a responsabilidade pelas alterações ocorridas durante a sua ocupação do imóvel, bem como aquelas estipuladas no contrato de concessão onerosa de uso.

Representante do IPEN/CNEN

Representante da Empresa

ANEXO

MODELO DE DECLARAÇÃO DE DISPENSA DE VISTORIA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº ____/____
Nº DO PROCESSO:

DECLARAÇÃO

A empresa _____
(Razão Social), inscrita no CNPJ Nº: _____, sediada _____, neste ato representada por (nome do representante, qualificação, função/cargo na empresa) para fins do Pregão nº 90009/2024, declara, expressamente que OPTOU por não realizar a visita/vistoria ao(s) local(is) de execução dos serviços, e que ASSUME todo e qualquer risco por esta decisão e SE COMPROMETE a prestar fielmente os serviços nos termos do Edital, do Termo de Referência e dos demais anexos que compõem o processo na modalidade Pregão Eletrônico de nº ____/____, Processo Administrativo nº _____._____/____ - __, em ____de____de 20__.

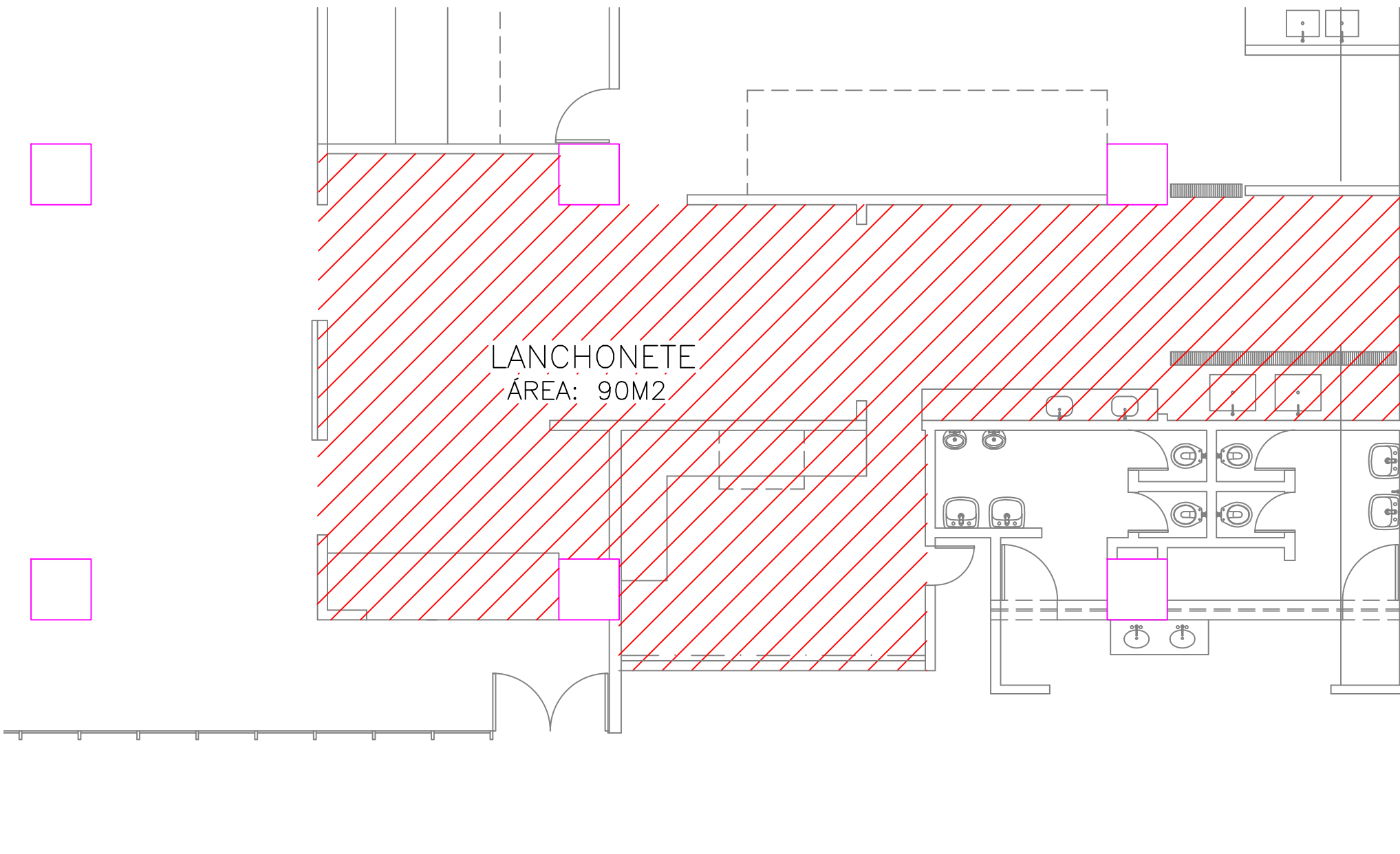
Local e data,

Representante Legal da Empresa Assinatura/Cargo/Carimbo

Vistos: (Colocar data e referência da LICITAÇÃO)

**RELAÇÃO DE MÓVEIS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS DA
LANCHONETE DE PROPRIEDADE DO IPEN-CNEN/SP**

- 01- 01 Bancada 1,00m – sem nº patrimônio;
- 02- 01 Coifa 1,50mx1,00m – sem nº patrimônio;
- 03- 01 Balcão refrigerado, 4 portas, de inox patrimônio nº 22663;
- 04- 02 Prateleiras de 0,90 cm, de inox – sem nº de patrimônio;
- 05- 01 Prateleira em L, de inox – sem nº de patrimônio;
- 06- 03 Bancadas pequena – sem nº de patrimônio;
- 07- 01 Pia de inox 1,55m – sem nº de patrimônio;
- 08- 01 Coifa grande 3,42m – sem nº de patrimônio;
- 09- 01 Carrinho de inox – patrimônio nº 22543;
- 10- 01 Armário fixo c/ 08 portas – sem nº de patrimônio;
- 11- 01 Armário fixo c/ 04 portas – sem nº de patrimônio;
- 12- 01 Armário fixo c/ 03 portas + bancada inox – sem nº de patrimônio;
- 13- 01 Bancada de inox 2,27m – sem nº de patrimônio;
- 14- 02 Suportes de bandejas de aço inox – sem nº de patrimônio.



IDENTIFICAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DO SERVIÇO	
Solicitante:	Comissão Nacional de Energia Nuclear-IPEN
Interessado:	Comissão Nacional de Energia Nuclear-IPEN
Finalidade:	Valor Locativo Do Imóvel
CNPJ:	00.402.552/0005-50
Objetivo:	Determinar o Valor Locativo de Mercado
Proprietário:	Comissão Nacional de Energia Nuclear-IPEN
Endereço:	Avenida Professor Lineu Prestes, nº 2242 - Cidade Universitária - Butantã
Cidade/UF:	São Paulo/SP
Área Construída:	90,00 m ²
Área do Terreno:	90,00 m ²
RESULTADO DA AVALIAÇÃO	
Valor Locativo do Imóvel:	R\$ 1.950,00 (UM MIL E NOVECENTOS E CINQUENTA REAIS)
Valor Mínimo Locativo	R\$ 1.657,50 (UM MIL E SEISCENTOS E CINQUENTA E SETE REAIS E CINQUENTA CENTAVOS)
Valor Máximo Locativo	R\$ 2.242,50 (DOIS MIL E DUZENTOS E QUARENTA E DOIS REAIS E CINQUENTA CENTAVOS)
Liquidez:	Baixa
Metodologia:	MCDDM – Método Comparativo Direto de Dados de Mercado
Tratamento de Dados:	Inferência Estatística
Especificação:	Grau de Fundamentação II / Grau de Precisão II
Data do Laudo:	30/05/2025
DADOS DO AVALIADOR	
Nome:	Adaias Soares Pereira
Formação:	Engenharia Civil
CREA:	28154/D-DF
CPF:	045.834.801-56
DADOS DA EMPRESA	
Nome:	Demetryo Engenharia
Endereço:	Quadra 208 Lote 05 Apto 1508 – Águas Claras, Brasília-DF
CREA:	14623/RF
CNPJ:	35.934.997/0001-31
Representante Legal:	Adaias Soares Pereira
CPF:	045.834.801-56
INFORMAÇÕES RELEVANTES	

LAUDO DE AVALIAÇÃO

Solicitante: Comissão Nacional de Energia Nuclear-IPEN

CPF/CNPJ: 00.402.552/0005-50

OBJETO: Imóvel Urbano – Lanchonete

FINALIDADE: Valor Locativo do Imóvel

VALOR LOCATIVO DO IMÓVEL: R\$ 1.950,00 (UM MIL E NOVECENTOS E CINQUENTA REAIS)

DATA: 30/05/2025

METODOLOGIA UTILIZADA: Método Comparativo Direto de Dados de Mercado

1. SOLICITANTE

Comissão Nacional de Energia Nuclear-IPEN

2. INTERESSADO

Comissão Nacional de Energia Nuclear-IPEN

3. PROPRIETÁRIO

Comissão Nacional de Energia Nuclear-IPEN

4. OBJETO DA AVALIAÇÃO

Lanchonete do IPEN/CNEN situado na Avenida Professor Lineu Prestes, nº 2242 - Cidade Universitária - Butantã, São Paulo - SP, 05508-000.

4.1 Tipo do Bem: Imóvel Urbano – Lanchonete.

4.2 Descrição Sumária do Bem: Trata-se de uma unidade comercial destinada ao funcionamento de lanchonete, composta por estrutura em alvenaria com bom padrão de acabamento, pavimentação cerâmica, cobertura com forro e instalações elétricas e hidráulicas completas.

Área construída: 90,00m² (Conforme planta arquitetônica fornecida pelo contratante)

4.3 Ocupação: Ocupado pelo IPEN/CNEN.

5. FINALIDADE DO LAUDO/PARECER TÉCNICO

Determinar o valor locativo de mercado, com vistas a realizar a concorrência pública para "CONCESSÃO" remunerada de uso de áreas físicas do IPEN/CNEN.

6. OBJETIVO DA AVALIAÇÃO

O objetivo da presente avaliação é determinar o valor locativo de mercado do bem avaliando de acordo com a NBR 14653-2.

7. PRESSUPOSTOS, RESSALVAS E FATORES LIMITANTES

A documentação apresentada pela contratante foi a planta arquitetônica do imóvel.

Para fins de avaliação, todo o imóvel foi considerado como livre e desembaraçado de quaisquer ônus e gravames, inclusive livres de restrições ambientais de qualquer natureza.

8. IDENTIFICAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DO IMÓVEL AVALIANDO

8.1 Período da vistoria:

Realizada em 16/05/2025.

A A.B.N.T em sua norma NBR 14.653 (Avaliação de Bens) – Parte 1: Procedimentos Gerais e Parte 2: Imóveis Urbanos preconiza que a vistoria é o exame circunstanciado de um imóvel e imprescindível para elaboração do Laudo de Avaliação.

8.2 Caracterização da Região

Butantã é um distrito da Zona Oeste do município de São Paulo, inserido em uma das regiões mais relevantes do ponto de vista educacional, científico e urbano da capital paulista.

Abriga importantes instituições como a Universidade de São Paulo (USP), o Instituto Butantan e o próprio IPEN (Instituto de Pesquisas Energéticas e Nucleares), além de ser sede de diversos centros de pesquisa, hospitais e escolas de excelência.

O distrito do Butantã possui área aproximada de 12,5 km² e é subdividido em bairros como Jardim Bonfiglioli, Rio Pequeno, Vila Indiana, Jardim Peri-Peri e o próprio bairro Butantã, onde está localizado o campus principal da USP.

A região é caracterizada por uma forte presença de uso institucional, educacional e residencial de médio a alto padrão. É uma das áreas mais valorizadas da Zona Oeste, com boas condições urbanas e sociais, e alto índice de desenvolvimento humano. A infraestrutura urbana é completa, com pavimentação, rede de água e esgoto, energia elétrica, iluminação pública, transporte coletivo e telecomunicações.

Com fácil acesso pelas avenidas Vital Brasil, Corifeu de Azevedo Marques, Francisco Morato e pela Marginal Pinheiros, a região conta com estação de metrô (Linha Amarela - Estação Butantã), corredores de ônibus e ciclovias, facilitando a mobilidade urbana.

A Cidade Universitária da USP ocupa uma grande parte do território do bairro e concentra, além das unidades acadêmicas, áreas verdes preservadas e infraestrutura de apoio. O IPEN está situado dentro da USP, em uma área com acesso controlado e uso predominantemente científico-tecnológico, sendo uma referência nacional na área de energia nuclear, radiofármacos e pesquisa científica aplicada.

As principais características da região são:

- >Uso predominante: Institucional/Educacional/Residencial
- >Infraestrutura: completa (água, esgoto, pavimentação, energia elétrica, telefone, transporte público, iluminação pública)
- >Padrão da região: médio a alto
- >Serviços públicos e comunitários: segurança, coleta de lixo, limpeza urbana, transporte, saúde e educação
- >Relevo: levemente ondulado
- >Solo: argiloso, com áreas de mata e vegetação preservada
- >Condições econômicas, políticas e sociais: muito favoráveis
- >Restrições ambientais: sim, por estar próximo a áreas de preservação e em zona institucional de pesquisa e ciência

8.3 Caracterização do imóvel

O imóvel avaliando corresponde a uma unidade comercial destinada ao funcionamento de lanchonete, com área total construída de 90 m², conforme indicado em planta arquitetônica.

A lanchonete está localizada em área institucional, dentro de um conjunto edificado de uso público, composta por estrutura em alvenaria com bom padrão de acabamento, pavimentação cerâmica, cobertura com forro e instalações elétricas e hidráulicas completas.

O espaço está subdividido da seguinte forma:

Área principal de atendimento ao público, ampla, com layout livre que permite a instalação de balcões, mesas e vitrines de exposição;

Cozinha industrial, com bancadas, cubas e áreas de preparo de alimentos;

Despensa ou área de armazenamento;

Área de sanitários, composta por banheiros masculino e feminino com lavatórios externos e divisórias internas, atendendo à legislação de acessibilidade e normas sanitárias.

A estrutura física do imóvel encontra-se em bom estado de conservação, com revestimentos adequados ao uso comercial no setor alimentício. A ventilação e iluminação são naturais e artificiais, com janelas e luminárias distribuídas adequadamente. Há acesso frontal independente, por meio de porta dupla de vidro, com possibilidade de adaptação para acessibilidade.

O imóvel é funcional, com infraestrutura compatível ao seu uso comercial como lanchonete, sendo adequado tanto para operação direta quanto para locação a terceiros, podendo atender a público interno da instituição onde está localizado.

Padrão de construção	Médio
Estado de conservação	Bom
Idade aparente (anos)	10

9. DIAGNÓSTICO DO MERCADO

O mercado imobiliário brasileiro em 2025 apresenta um cenário de estabilidade moderada, após um ciclo de crescimento registrado em 2024. No ano anterior, os lançamentos cresceram 17,3% e as vendas aumentaram 19,7%, totalizando um faturamento de R\$ 163 bilhões, segundo a Câmara Brasileira da Indústria da Construção (CBIC).

A taxa Selic, mantida em patamar elevado, impacta diretamente o custo do crédito imobiliário. Com a Selic projetada em torno de 13%, o financiamento de imóveis torna-se mais oneroso, restringindo o acesso de parte da população ao crédito habitacional. Apesar disso, programas habitacionais como o "Minha Casa, Minha Vida" continuam a oferecer alternativas de financiamento para famílias de baixa renda.

No que tange à oferta de imóveis, houve uma retração de 7,8% na oferta final no quarto trimestre de 2024, sinalizando uma absorção acelerada da demanda. Esse movimento contribui para a manutenção dos preços em patamares estáveis, mesmo diante de um cenário econômico desafiador.

O mercado de locação, por sua vez, apresenta sinais de recuperação, impulsionado pela demanda por imóveis residenciais e pela rentabilidade atrativa. Essa tendência pode se manter em 2025, especialmente em regiões metropolitanas com maior concentração populacional.

Em síntese, o mercado imobiliário brasileiro em 2025 permanece resiliente, mas com desafios impostos pelo custo elevado do crédito e pela cautela dos compradores. Quanto à liquidez, o cenário atual ainda é restritivo, com giro mais lento dos imóveis no mercado, especialmente em faixas de médio e alto padrão.

O imóvel avaliando possui localização privilegiada, inserido em um contexto institucional e acadêmico de alta relevância, o que contribui positivamente para sua atratividade de mercado. No entanto, em virtude das particularidades de seu uso e da conjuntura atual, a liquidez para venda é considerada baixa. Por outro lado, a locação apresenta maior viabilidade, sobretudo se direcionada a entes públicos, fundações ou instituições vinculadas ao entorno acadêmico, com expectativa de estabilidade e permanência a médio prazo.

10. INDICAÇÃO DO(S) MÉTODOS(S) E PROCEDIMENTO(S) UTILIZADO(S)

Método Comparativo Direto de Dados de Mercado – empregado para a obtenção do valor locativo do imóvel.

11. PESQUISA DE VALORES E TRATAMENTO DOS DADOS:

Tratamento dos dados: ESTATÍSTICA INFERENCIAL – (Anexo II– Regressão Linear – SisDea Windows).

Período de pesquisa: 2025

Número de dados de mercado pesquisados: 22

Número de dados de mercado efetivamente considerados: 19

PARÂMETROS ESTATÍSTICOS DO MODELO DE REGRESSÃO

O modelo inferencial que mostrou melhor ajuste aos pontos da amostra é detalhadamente apresentado em anexo, destacando-se os parâmetros principais apresentados abaixo.

A Demetrio Engenharia adota como regra a função logarítmica para a variável dependente, pois adequa-se melhor ao mercado imobiliário, sobretudo em tempos de retração, como o atual.

Função Estimativa:

$$R\$/AC = e^{(+4.973535116 - 0.2817024539 * \ln(AC) + 0.2315995469 * Pad - 1.11736658 / Pot)}$$

- Coeficiente de Correlação: 0,9070
- Coeficiente de Determinação: 0,8227
- Significância do Modelo: 0,00
- Desvio Padrão: 0,23325
- Resíduos: distribuição razoavelmente homocedástica e com tendência à normalidade (68% entre -1σ e $+1\sigma$; 94% entre $-1,64\sigma$ e $+1,64\sigma$; 100% entre $-1,96\sigma$ e $+1,96\sigma$).
- Resíduos relativos aceitáveis, máximo de 48,85%

11.1. Variáveis Independentes Contempladas na Pesquisa:

- **AC:** variável quantitativa, negativa, representativa da área construída de cada elemento (m^2);
- **AT:** variável quantitativa, positiva, representativa da área de terreno ou do térreo de cada elemento (m^2);

- **Pad:** variável de códigos alocados, positiva, representativa do padrão construtivo do imóvel, sendo inferior=1, médio=2, superior=3;
- **Lja=2:** variável dicotômica, positiva, indica o uso do imóvel, sendo imóveis com uso para lojas=2 e uso para restaurantes e outros=1;
- **Pot:** variável de códigos alocados, positiva, representativa do potencial econômico local, sendo inferior=1; médio=2; superior=3;
- **Ano:** variável temporal, positiva, indica o ano de referência do dado;
- **Ofe=2:** variável dicotômica, positiva, indica a natureza mercadológica do dado, sendo venda efetiva=1, oferta=2;

11.2. Variável Dependente:

- **R\$/mês/AC:** variável representativa do preço de aluguel por metro quadrado (R\$/mês/m²).

ATRIBUTOS DO IMÓVEL AVALIANDO, NAS CONDIÇÕES ATUAIS, PARA CADA VARIÁVEL, DENTRE AS EFETIVAMENTE UTILIZADAS:

- **AC:** 90,00
- **Pad:** 2
- **Pot:** 1

RESULTADOS PARA A MÉDIA (R\$):

INTERVALO DE CONFIANÇA:

Limite inferior (-17,43%)	Médio (calculado)	Limite superior (+21,11%)
1.615,23	1.956,23	2.369,21

CAMPO DE ARBITRIO:

Limite inferior (-15%)	Médio (calculado)	Limite superior (+15%)
1.663,20	1.956,23	2.250,00

RESULTADO EM VALOR TOTAL, COM 80% DE CERTEZA:

Adotado
R\$ 1.950,00

12. ESPECIFICAÇÃO DA AVALIAÇÃO

GRAU DE FUNDAMENTAÇÃO:

Segundo a ABNT NBR 14.653 - Parte 2: Imóveis Urbanos, item 9 e subitem 9.2.1

Tabela 1 – Grau de fundamentação no caso de utilização de modelos de regressão linear.

Item	Descrição	Grau			Pontos
		III	II	I	
1	Caracterização do imóvel avaliando	Completa quanto a todas as variáveis analisadas	Completa quanto às variáveis utilizadas no modelo	Adoção de situação paradigma	3
2	Quantidade mínima de dados de mercado efetivamente utilizados	6 (k+1), onde k é o número de variáveis independentes	4 (k+1), onde k é o número de variáveis independentes	3 (k+1), onde k é o número de variáveis independentes	2
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 modelo	Apresentação de informações relativas aos dados e variáveis efetivamente utilizados no modelo	2
4	Extrapolação	Não admitida	Admitida para apenas uma variável, desde que:	Admitida, desde que:	3
			a) as medidas das características do imóvel avaliando não sejam superiores a 100% do limite amostral superior, nem inferiores à metade	a) as medidas das características do imóvel avaliando não sejam superiores a 100% do limite	

			do limite amostral inferior	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	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 cada regressor (teste bicaudal)	10%	20%	30%	3
6	Nível de significância máximo admitido para a rejeição da hipótese nula do modelo através do teste F de Snedecor	1%	2%	5%	3
Pontuação Total:					16

Tabela 2 – Enquadramento do laudo segundo seu grau de fundamentação no caso de utilização de modelos de regressão linear.

Graus	III	II	I
Pontos Mínimos	16	10	6
Itens obrigatórios no grau correspondente	2, 4, 5 e 6 no Grau III e os demais no mínimo no Grau II	2, 4, 5 e 6 no mínimo no Grau II e os demais no mínimo no Grau I	Todos, no mínimo no grau I

Logo, Grau de Fundamentação II (Segundo a ABNT NBR 14653-2:2011).

GRAU DE PRECISÃO:

Segundo a ABNT NBR 14.653 - Parte 2: Imóveis Urbanos, item 9 e subitem 9.2.2:

Tabela 5 - Grau de precisão nos casos de utilização de modelos de regressão linear ou tratamento por fatores.

Descrição	Grau		
	III	II	I
Amplitude do intervalo de confiança de 80% em torno do valor central da estimativa	≤30%	≤40%	≤50%
Nota: Quando a amplitude do intervalo de confiança ultrapassar 50 %, não há classificação do resultado quanto à precisão e é necessária justificativa com base no diagnóstico do mercado.			

Logo, Grau de Precisão II (Segundo a ABNT NBR 14653-2:2011).

13. RESULTADO DA AVALIAÇÃO E DATA DE REFERÊNCIA

- Valor locativo do imóvel monta em:

R\$ 1.950,00 (UM MIL E NOVECENTOS E CINQUENTA REAIS)

OBSERVAÇÕES COMPLEMENTARES IMPORTANTES

O valor apresentado neste laudo de avaliação refere-se ao imóvel livre e desembaraçado de quaisquer ônus e gravames, nas atuais condições de uso.

Todas as informações utilizadas foram consideradas de boa-fé.

Considerando a vistoria do imóvel e a documentação apresentada, o bem avaliando possui condições de habitabilidade.

14. PROFISSIONAL (IS) RESPONSÁVEL (IS)

Adaias Soares Pereira – CREA: 28154/D-DF

15. LOCAL E DATA DO LAUDO

Encerramos o presente laudo de avaliação, que foi elaborado segundo os preceitos da ABNT NBR 14653 – Avaliação de bens, Parte 1 – Procedimentos gerais e Parte 2 – Imóveis urbanos, sendo composto por (12) folhas numeradas, sendo a última datada e assinada, e ainda 4 (quatro) anexos também complementares a este.

Brasília/DF, 30 de maio de 2025.

16. ANEXOS

- I – Relatório Fotográfico.
- II – Memória de Cálculos – Regressão Linear – Relatórios do SisReN Windows – Modelo de Locação.
- III – Documentação Apresentada.
- IV – Anotação de Responsabilidade Técnica.

VISTORIA PARA AVALIAÇÃO DE IMÓVEL
REGISTRO FOTOGRÁFICO



Entrada



Fachada



Entrada



Fachada



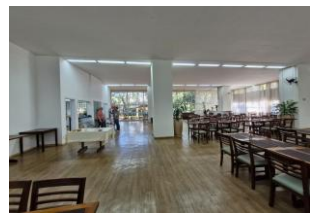
Area interna



Lanchonete



Lanchonete



Lanchonete



Lanchonete



Cozinha



Cozinha



Despensa



Despensa

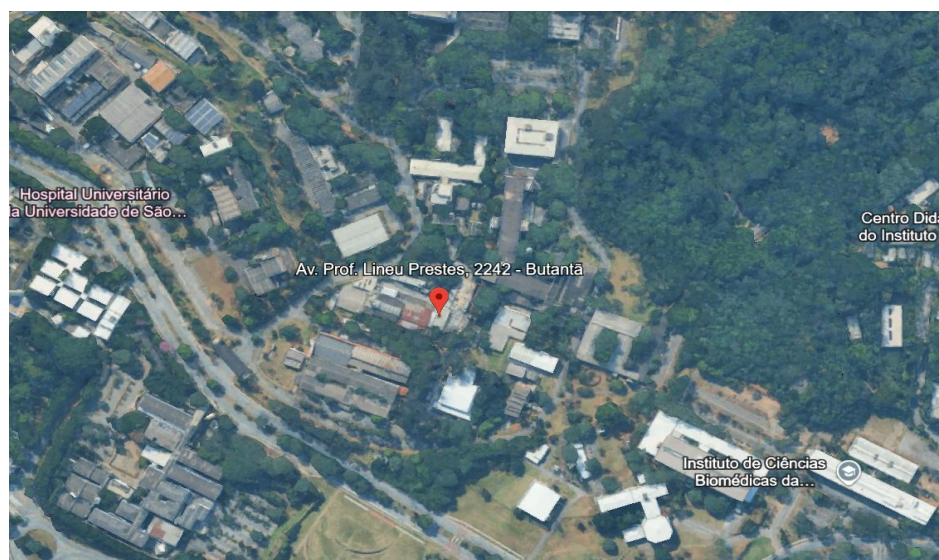


Area de Preparo



Lanchonete

IMAGENS DE SATÉLITE



Modelo:

Data de Referência:

Informações Complementares:

Dados para a projeção de valores:

- AC = 90,00
- Pad = 2
- Pot = 1

- Endereço =
- Complemento =
- Bairro =
- Informante =
- Telefone =

Valores da Média para Nível de Confiança de 80%

- Valor Unitário
 - Mínimo (17,43%) = 17,95
 - Médio = 21,74
 - Máximo (21,11%) = 26,32

- Valor Total
 - Mínimo = 1.615,23
 - Médio = 1.956,23
 - Máximo = 2.369,21

- Intervalo Predição
 - Mínimo = 1.355,70
 - Máximo = 2.822,77
 - Mínimo (30,70%) = 15,06
 - Máximo (44,30%) = 31,36
 -
 - Campo de Arbítrio
 - RL Mínimo = 18,48
 - RL Máximo = 25,00

1) INFORMAÇÕES BÁSICAS:

Autor:
Modelo:
Data do modelo:
Tipologia:

2) INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES:

Variáveis e dados do modelo	Quant.
Total de variáveis:	11
Variáveis utilizadas no modelo:	4
Total de dados:	22
Dados utilizados no modelo:	19

3) DESCRIÇÃO DAS VARIÁVEIS:

Nome	Tipo	Classificação	Descrição da varável	Habilitada
Endereço	Texto	Texto	Endereço completo do imóvel	Sim
Complemento	Texto	Texto	Complemento ao endereço do imóvel	Sim
Bairro	Texto	Texto	Bairro onde o imóvel se localiza	Sim
Informante	Texto	Texto	Nome ou identificação do informante	Sim
Telefone	Texto	Texto	Telefone ou número de contato do informante	Sim
AC	Numérica	Quantitativa	Area privativa da unidade medida em m ²	Sim
AT	Numérica	Quantitativa	Area térrea externa à unidade medida em m ²	Não
Pad	Numérica	Qualitativa (Códigos Alocados)	Padrão construtivo do imóvel tendo como base os códigos alocados listados a seguir: 1 - Baixo, 2 - Normal, 3 - Alto	Sim
Lja=2	Numérica	Dicotomica		Não
Cozinha=2	Numérica	Dicotomica		Não
Alimentação=2	Numérica	Dicotomica		Não
Pot	Numérica	Qualitativa (Códigos Alocados)	I	Sim
Ano	Data	Proxy		Não
Ofe=2	Numérica	Dicotomica		Não
R\$	Numérica	Dependente	Valor total do imóvel	Não
R\$/AC	Numérica	Dependente	Valor total do imóvel dividido pela area total (m ²)	Sim

4) ESTATÍSTICAS DESCRITIVAS:

Nome da variável	Valor Mínimo	Valor Máximo	Amplitude	Valor Médio
AC	35,00	570,00	535,00	186,79
Pad	1,00	3,00	2,00	2,00

Relatórios Estatísticos – Regressão Linear

Pot	1,00	3,00	2,00	2,26
R\$/AC	12,28	78,75	66,47	37,21

5) COEFICIENTES DE CORRELAÇÃO, DETERMINAÇÃO E ESTATÍSTICA F:

Estatísticas do modelo	Estatística
Coeficiente de correlação:	0,9070204 / 0,8760419
Coeficiente de determinação:	0,8226860
Fisher - Snedecor:	23,20
Significância do modelo (%):	0,00

6) NORMALIDADE DOS RESÍDUOS:

Distribuição dos resíduos	Curva Normal	Modelo
Resíduos situados entre -1σ e $+1\sigma$	68%	68%
Resíduos situados entre $-1,64\sigma$ e $+1,64\sigma$	90%	94%
Resíduos situados entre $-1,96\sigma$ e $+1,96\sigma$	95%	100%

7) OUTLIERS DO MODELO DE REGRESSÃO:

Quantidade de outliers:	0
% de outliers:	0,00%

8) ANÁLISE DA VARIÂNCIA:

Fonte de variação	Soma dos Quadrados	Graus de Liberdade	Quadrado Médio	F
Explicada	3,787	3	1,262	23,199
Não Explicada	0,816	15	0,054	
Total	4,603	18		

9) EQUAÇÃO DE REGRESSÃO:

$\ln(R\$/AC) = +4,973535116 - 0,2817024539 * \ln(AC) + 0,2315995469 * \text{Pad} - 1,11736658 / \text{Pot}$

• FUNÇÃO ESTIMATIVA (moda):

$R\$/AC = +136,8831801 * e^{(-0,2817024539 * \ln(AC) * e^{(0,2315995469 * \text{Pad}) * e^{(-1,11736658 / \text{Pot})})}}$

- FUNÇÃO ESTIMATIVA (mediana):**

$$R\$/AC = +144,5369401 * e^{(-0,2817024539 * \ln(AC) * e^{(+0,2315995469 * Pad) * e^{(-1,11736658 / Pot)}}}$$

- FUNÇÃO ESTIMATIVA (média):**

$$R\$/AC = +148,5228388 * e^{(-0,2817024539 * \ln(AC) * e^{(+0,2315995469 * Pad) * e^{(-1,11736658 / Pot)}}}$$

10) TESTES DE HIPÓTESES (significância dos regressores):

Variáveis	Transf.	t Obs.	Sig.(%)
AC	ln(x)	-4,35	0,06
Pad	x	2,79	1,38
Pot	1/x	-4,45	0,05
R\$/AC	ln(y)	13,98	0,00

11) CORRELAÇÕES PARCIAIS ISOLADAS:

Variável	Alias	x1	x2	x3	y
AC	x1	0,00	-0,05	0,32	-0,68
Pad	x2	-0,05	0,00	-0,12	0,39
Pot	x3	0,32	-0,12	0,00	-0,71
R\$/AC	y	-0,68	0,39	-0,71	0,00

12) CORRELAÇÕES PARCIAIS INFLUÊNCIA:

Variável	Alias	x1	x2	x3	y
AC	x1	0,00	0,43	0,43	0,75
Pad	x2	0,43	0,00	0,38	0,58
Pot	x3	0,43	0,38	0,00	0,75
R\$/AC	y	0,75	0,58	0,75	0,00

13) TABELA DE RESÍDUOS DA REGRESSÃO E DISTANCIA DE COOK

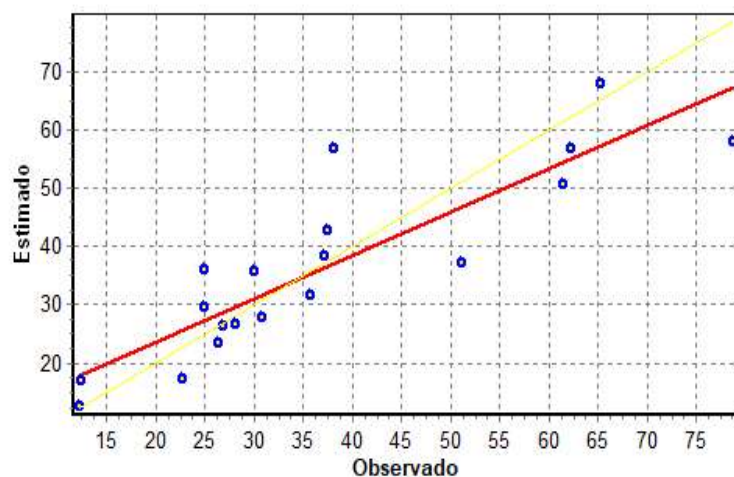
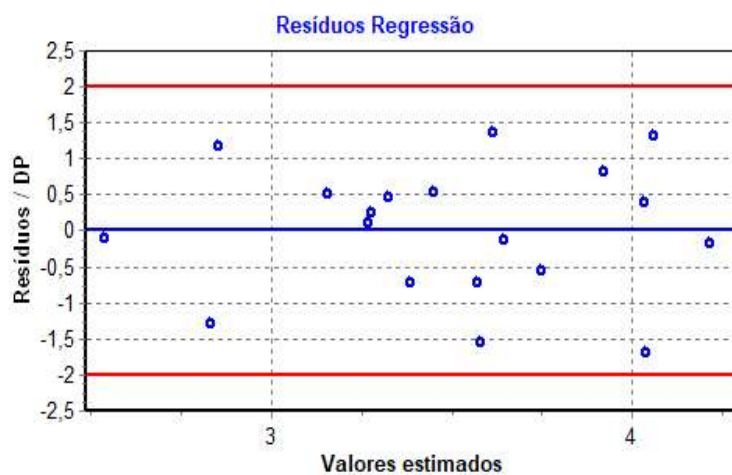
Dado	Observado	Estimado	Resíduo	Resíduo (%)	Resíduo / DP	DCook
1	3,27	3,15	0,12	3,6146%	0,507083	0,01693100
4	4,12	3,93	0,19	4,6648%	0,823432	0,02416100
5	3,33	3,28	0,06	1,7394%	0,248674	0,00997400

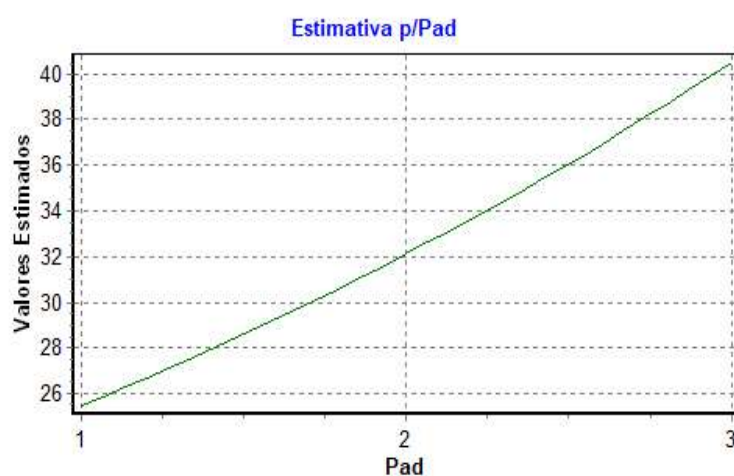
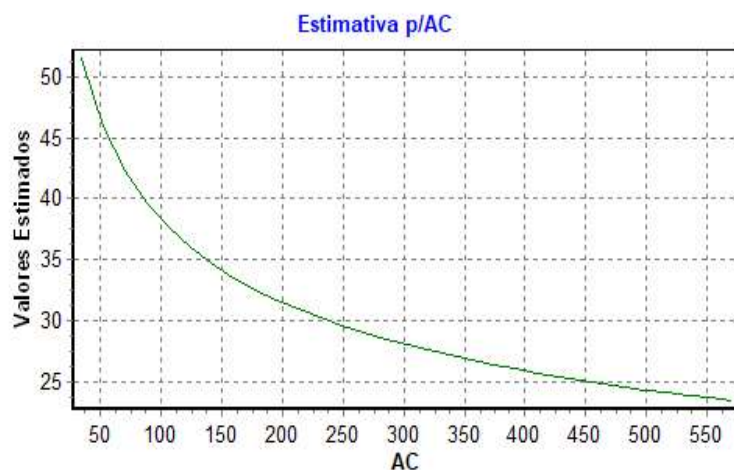
Relatórios Estatísticos – Regressão Linear

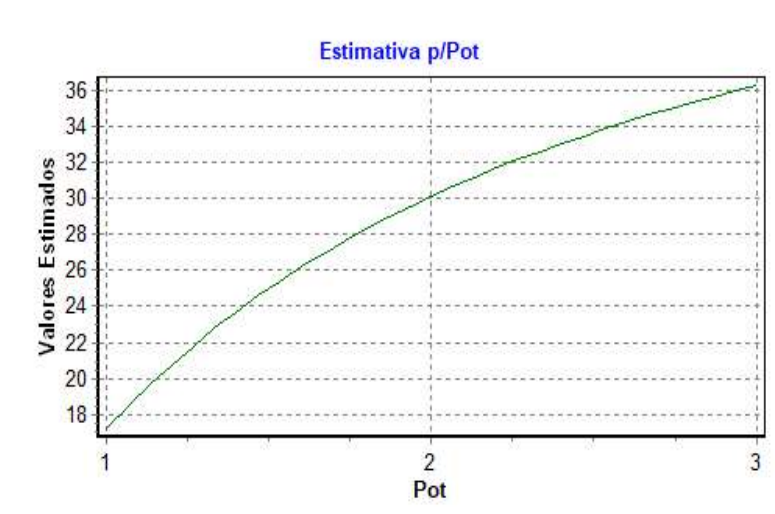
6	3,40	3,57	-0,17	-5,0139%	-0,731102	0,02028400
7	2,53	2,83	-0,30	-11,9209%	-1,290827	0,26583900
9	2,51	2,53	-0,02	-0,9495%	-0,102096	0,00236900
10	3,64	4,04	-0,40	-10,9225%	-1,705328	0,16814100
11	4,37	4,06	0,30	6,9814%	1,306851	0,13415700
12	3,62	3,75	-0,13	-3,5214%	-0,547163	0,03398500
13	3,22	3,58	-0,36	-11,2427%	-1,551476	0,03867000
14	4,18	4,22	-0,04	-0,9473%	-0,169662	0,00308600
15	3,43	3,32	0,11	3,1700%	0,466296	0,01482800
16	3,58	3,45	0,13	3,5182%	0,539288	0,02437800
17	4,13	4,04	0,09	2,2605%	0,400303	0,01884100
18	3,29	3,27	0,03	0,8093%	0,114245	0,00186800
19	3,61	3,64	-0,03	-0,8357%	-0,129501	0,00276800
20	3,22	3,39	-0,17	-5,1765%	-0,714356	0,01008000
21	3,12	2,85	0,27	8,7621%	1,172905	0,22269000
22	3,93	3,62	0,32	8,0769%	1,362435	0,03336000

14) TABELA DE FUNDAMENTAÇÃO - NBR 14653-2

Item	Descrição	Grau III	Grau II	Grau I	Pontos obtidos
1	Caracterização do imóvel avaliando	Completa quanto a todas as variáveis analisadas	Completa quanto às variáveis utilizadas no modelo	Adoção de situação paradigma	3
2	Quantidade mínima de dados de mercado, efetivamente utilizados	6 (k+1), onde k é o número de variáveis independentes	4 (k+1), onde k é o número de variáveis independentes	3 (k+1), onde k é o número de variáveis independentes	2
3	Identificação dos dados de mercado	Apresentação de informações relativas a todos os dados e variáveis analisados na modelagem, com foto e características conferidas pelo autor do laudo	Apresentação de informações relativas a todos os dados e variáveis analisados na modelagem	Apresentação de informações relativas aos dados e variáveis efetivamente utilizados no modelo	2
4	Extrapolação	Não admitida	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	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	3
5	Nível de significância (somatório do valor das duas caudas) máximo para a rejeição da hipótese nula de cada regressor (teste bicaudal)	10%	20%	30%	3
6	Nível de significância máximo admitido para a rejeição da hipótese nula do modelo através do teste F de Snedecor	1%	2%	5%	3

15) **GRÁFICOS DE ADERÊNCIA E DE RESÍDUOS DA REGRESSÃO:****Aderência Observado x Estimado - Regressão Linear na forma direta****Resíduos da Regressão Linear**

16) **GRÁFICOS DE ELASTICIDADE DA FUNÇÃO NO PONTO MÉDIO:**



17) TABELA DE DADOS - AMOSTRA:
Variáveis Texto:

ID	Desabilitado	Endereço	Complemento	Bairro	Informante
1		Avenida Corifeu de Azevedo Marques, 2301	próximo da portão 3 da USP	Butantã	Fundacao Richard Hugh Fisk
2	*	Rua Engenheiro Teixeira Soares 707	ao lado do portão 01 da USP,	Butantã	Pladcon Imoveis
3	*	Rua Alvarenga	Próximo ao Metrô Butantã	Butantã	DIAGONAL IMOVEIS
4		Avenida Corifeu de Azevedo Marques	com vaga de estacionamento	Butantã	MK PRIME IMOVEIS
5		Avenida Corifeu de Azevedo Marques, 277	Próximo a Estação Butantã do Metrô	Butantã	Gregório Imóveis Butantã
6		Avenida Corifeu de Azevedo Marques	para o seguimento de alimentação	Butantã	Smero Imóveis
7		Avenida Corifeu de Azevedo Marques, 10	em frente ao portão 3 da USP	Butantã	DIAGONAL IMÓVEIS
8	*	Avenida Corifeu de Azevedo Marques, 509	10 minutos do metro Butantã	Butantã	Lopes Next Imobiliária
9		Avenida Corifeu de Azevedo Marques, 2089	facil acesso à Rodovia Raposo Tavares	Butantã	NSK imobiliaria
10		Avenida Otacílio Tomanik		Butantã	imoveis Guru
11		Avenida Otacílio Tomanik	uma vaga de garagem pra cliente	Butantã	Butanta Imoveis
12		Avenida Nossa Senhora da Assunção	vaga para 3 carros	Butantã	Smero Imóveis
13		Zona Oeste Butantã	Fácil acesso a Raposo Tavares	Butantã	VILA PARK IMÓVEIS
14		Avenida Nossa Senhora da Assunção, 18	avenida movimentada	Butantã	Lopes Next Imobiliária
15		Avenida Engenheiro Heitor Antônio Eiras Garcia	com pé direito alto	Butantã	LEARDI BUTANTÃ 217
16		Rua Augusto Farina	2 vagas de garagem	Butantã	imoveis guru
17		Rua Augusto Farina		Butantã	imoveis guru
18		Avenida Otacílio Tomanik, 593		Butantã	Direct House Imóveis
19		Rua Professor Máximo Ribeiro Nunes		Butantã	imoveis guru
20		Avenida Engenheiro	para restaurante ou	Butantã	LEARDI BUTANTÃ

Relatórios Estatísticos – Regressão Linear

		Heitor Antônio Eiras Garcia	lanchonete		
21		Avenida Professor Francisco Morato	próximo a transportes públicos	Butantã	LEARDI BUTANTÃ
22		Avenida Engenheiro Heitor Antônio Eiras Garcia, 1326	8 vagas de garagem	Butantã	Alonso Imoveis

ID	Desabilitado	Telefone
1		(11) 5904-7009
2	*	(11) 38153666
3	*	(11)37826060
4		(11) 3692-3569
5		(11) 3782-8625
6		(11) 4880-8547
7		(11) 3782-8962
8	*	(11) 3195-2587
9		(11) 3782-8625
10		(11) 3284-8935
11		(11) 3731-8574
12		(11) 4880-6857
13		(11) 4325-0022
14		(11) 3195-2587
15		(11) 2372-9551
16		(11) 3284-7000
17		(11) 3284-7000
18		(11) 4617-7078
19		(11) 3284-7000
20		(11) 2372-9551
21		(11) 2372-9551
22		(11) 9710-6767

Variáveis Numéricas:

ID	Desabilitado	AC	AT	Pad	Lja=2	Cozinha=2	Alimentação=2	Pot
1		455,00	227,00	2	2	2,00	2,00	2
2	*	329,00	165,00	2	1	2,00	1,00	2
3	*	450,00	225,00	2	1	2,00	1,00	2
4		57,00	57,00	2	2	2,00	1,00	3
5		570,00	570,00	2	2	2,00	1,00	3
6		200,00	200,00	2	2	2,00	2,00	3
7		200,00	320,00	2	2	1,00	1,00	1

Relatórios Estatísticos – Regressão Linear

8	*	407,00	407,00	2	2	2,00	1,00	2
9		570,00	347,00	2	2	2,00	2,00	1
10		38,00	38,00	2	2	1,00	1,00	3
11		80,00	80,00	3	2	2,00	2,00	3
12		240,00	240,00	3	2	2,00	1,00	3
13		100,00	100,00	2	2	2,00	2,00	2
14		46,00	46,00	3	2	1,00	1,00	3
15		110,00	110,00	1	2	1,00	1,00	2
16		70,00	70,00	1	2	1,00	1,00	2
17		45,00	45,00	3	2	1,00	2,00	2
18		260,00	260,00	1	2	1,00	1,00	3
19		35,00	35,00	1	1	1,00	1,00	2
20		200,00	200,00	2	2	2,00	2,00	2
21		185,00	185,00	2	2	1,00	1,00	1
22		88,00	88,00	2	1	1,00	1,00	2

ID	Desabilitado	Ano	Ofe=2	R\$	R\$/AC
1		2.025	2	12.000,00	26,37
2	*	2.025	2	19.000,00	57,75
3	*	2.025	2	16.000,00	35,56
4		2.025	2	3.500,00	61,40
5		2.025	2	16.000,00	28,07
6		2.025	2	6.000,00	30,00
7		2.025	2	2.500,00	12,50
8	*	2.025	2	6.000,00	14,74
9		2.025	2	7.000,00	12,28
10		2.025	2	1.450,00	38,16
11		2.025	2	6.300,00	78,75
12		2.025	2	9.000,00	37,50
13		2.025	2	2.500,00	25,00
14		2.025	2	3.000,00	65,22
15		2.025	2	3.400,00	30,91
16		2.025	2	2.500,00	35,71
17		2.025	2	2.800,00	62,22
18		2.025	2	7.000,00	26,92
19		2.025	2	1.300,00	37,14
20		2.025	2	5.000,00	25,00
21		2.025	2	4.200,00	22,70
22		2.025	2	4.500,00	51,14

18) ESTIMATIVAS DE VALORES:

Imóvel avaliando 1:

Estimativa	Moda	Mediana	Média	Amplitude	Grau de Precisão
Valor Mínimo	16,54	17,47	17,95	17,43%	
Valor Médio	20,03	21,15	21,74	-	II
Valor Máximo	24,26	25,62	26,32	21,11%	

Dados do imóvel avaliando:

Variável	Conteúdo	Extrapolação
Endereço		-
Complemento		-
Bairro		-
Informante		-
Telefone		-
AC	90,00	Não
Pad	2,00	Não
Pot	1,00	Não



Anotação de Responsabilidade Técnica - ART
Lei nº 6.496, de 7 de dezembro de 1977

CREA-DF

ART Múltipla
0720250050814

Conselho Regional de Engenharia e Agronomia do Distrito Federal

1. Responsável Técnico(a)

ADAIAS SOARES PEREIRA

Título profissional: **Engenheiro Civil**

RNP: **0718718674**

Registro: **28154/D-DF**

Empresa contratada: **DEMETRYO SERVICOS DE ENGENHARIA EIRELI** Registro: **14623-DF**

2. Dados do Contrato

DIVERSOS CONTRATOS CONFORME RELAÇÃO ANEXA

Ação institucional:

3. Atividade Técnica

Execução

Avaliação de imóveis em 4 contratos.

Após a conclusão das atividades técnicas o(a) profissional deverá proceder a baixa desta ART

4. Observações

04 Laudos de Avaliação para o IPEN/CNEN - Contratação nº 90524/2025

5. Declarações

Acessibilidade: Não: Declaro atender às regras de acessibilidade previstas nas normas técnicas da ABNT, no Decreto nº 5.296/2004 e na Lei nº 13.146/2015, atendendo todos os critérios exigidos, não se aplicam às atividades profissionais acima relacionadas.

6. Entidade de Classe

NENHUMA

7. Assinaturas

Declaro serem verdadeiras as informações acima

_____, ____ de _____ de _____
Local Data

ADAIAS SOARES PEREIRA - CPF: 045.XXX.XXX-56

8. Informações

- A ART é válida somente quando quitada, mediante apresentação do comprovante de pagamento ou conferência no site do Crea.
- A autenticidade deste documento pode ser verificada no site: www.creadf.org.br

- A guarda da via assinada da ART será de responsabilidade do(a) profissional e do(a) contratante com o objetivo de documentar o vínculo contratual.



www.creadf.org.br
atendimento@creadf.org.br
Tel: (61) 3961-2800



CREA-DF
Conselho Regional de Engenharia e Agronomia do Distrito Federal

Valor da ART: R\$ 103,03

Registrada em: 02/06/2025

Valor Pago: R\$ 103,03

Nosso Número/Baixa: 0125041424



Anotação de Responsabilidade Técnica - ART
Lei nº 6.496, de 7 de dezembro de 1977

CREA-DF

ART Múltipla
0720250050814

Conselho Regional de Engenharia e Agronomia do Distrito Federal

Relação de contratos

1. Responsável Técnico(a)

ADAIAS SOARES PEREIRA

Título profissional: **Engenheiro Civil**

RNP: **0718718674**

Registro: **28154/D-DF**

Empresa contratada: **DEMETRYO SERVICOS DE ENGENHARIA EIRELI** Registro: **14623-DF**

2. Dados da Obra/Serviço

Execução

Avaliação de imóveis

- | | | |
|---|--|--|
| 1 | <p>Contratante: COMISSAO NACIONAL DE ENERGIA NUCLEAR-IPEN
R
Bairro: Butantã
Complemento: Espaço do grêmio dos funcionarios do IPEN/CTMSP - (Área comercial)
E-Mail:
Valor do Contrato: R\$ 600,00
Data de início: 15/05/2025 - Data prevista de término: 02/06/2025</p> | <p>CNPJ: 00.402.552/0005-50
Número: 400
CEP: 05508-170
Cidade: São Paulo - SP
Fone: (11)28105527
Valor Individual da ART: R\$ 4,06
Documento: Ordem de Serviço 227
Quantidade: 1.0000 unidade</p> |
| 2 | <p>Contratante: COMISSAO NACIONAL DE ENERGIA NUCLEAR-IPEN
R
Bairro: Butantã
Complemento: Espaço do Grêmio dos Funcionarios do IPEN/CTMSP - (Área Esportiva)
E-Mail:
Valor do Contrato: R\$ 600,00
Data de início: 15/05/2025 - Data prevista de término: 02/06/2025</p> | <p>CNPJ: 00.402.552/0005-50
Número: 400
CEP: 05508-170
Cidade: São Paulo - SP
Fone: (11)28105527
Valor Individual da ART: R\$ 4,06
Documento: Ordem de Serviço 227
Quantidade: 1.0000 unidade</p> |
| 3 | <p>Contratante: COMISSAO NACIONAL DE ENERGIA NUCLEAR-IPEN
Avenida Professor Lineu Prestes
Bairro: Butantã
Complemento: Lanchonete do IPEN/CNEN
E-Mail:
Valor do Contrato: R\$ 600,00
Data de início: 15/05/2025 - Data prevista de término: 02/06/2025</p> | <p>CNPJ: 00.402.552/0005-50
Número: 2242
CEP: 05508-000
Cidade: São Paulo - SP
Fone: (11)28105527
Valor Individual da ART: R\$ 4,06
Documento: Ordem de Serviço 227
Quantidade: 1.0000 unidade</p> |
| 4 | <p>Contratante: COMISSAO NACIONAL DE ENERGIA NUCLEAR-IPEN
Avenida Professor Lineu Prestes
Bairro: Butantã
Complemento: 2 Salas No Predio da Metalurgia
E-Mail:
Valor do Contrato: R\$ 450,00
Data de início: 15/05/2025 - Data prevista de término: 02/06/2025</p> | <p>CNPJ: 00.402.552/0005-50
Número: 2242
CEP: 05508-000
Cidade: São Paulo - SP
Fone: (11)28105527
Valor Individual da ART: R\$ 2,00
Documento: Ordem de Serviço 251
Quantidade: 1.0000 unidade</p> |



Anotação de Responsabilidade Técnica - ART
Lei nº 6.496, de 7 de dezembro de 1977

CREA-DF

ART Múltipla
0720250050814

Conselho Regional de Engenharia e Agronomia do Distrito Federal

Item 3

1. Responsável Técnico(a)

ADAIAS SOARES PEREIRA

Título profissional: **Engenheiro Civil**

RNP: **0718718674**

Registro: **28154/D-DF**

Empresa contratada: **14623 - DEMETRYO SERVICOS DE ENGENHARIA EIRELI**

2. Dados do Contrato

Contratante: **COMISSAO NACIONAL DE ENERGIA NUCLEAR-IPEN**

CNPJ: 00.402.552/0005-50

Finalidade: **Outro**

3. Dados da Obra/Serviço

Avenida Professor Lineu
Prestes

Número: 2242

Bairro: Butantã

CEP: 05508-000

Cidade: São Paulo

UF: SP

Complemento: Lanchonete do IPEN/CNEN

Data de Início das Atividades do(a) Profissional: 15/05/2025

Data de Fim das Atividades do(a) Profissional: 02/06/2025

Documento: Ordem de Serviço 227

4. Atividade Técnica

Execução

Avaliação de imóveis

Quantidade Unidade

1.0000 unidade

Após a conclusão das atividades técnicas o(a) profissional deverá proceder à baixa desta ART.

5. Observações

04 Laudos de Avaliação para o IPEN/CNEN - Contratação nº 90524/2025

6. Declarações

Acessibilidade: Não: Declaro atender às regras de acessibilidade previstas nas normas técnicas da ABNT, no Decreto nº 5.296/2004 e na Lei nº 13.146/2015, atendendo todos os critérios exigidos, não se aplicam às atividades profissionais acima relacionadas.

7. Entidade de Classe

NENHUMA

8. Assinaturas

Declaro serem verdadeiras as informações acima

Local _____, _____ de _____ de _____

ADAIAS SOARES PEREIRA - CPF: 045.XXX.XXX-56

COMISSAO NACIONAL DE ENERGIA NUCLEAR-IPEN
CNPJ: 00.402.552/0005-50

9. Informações

- A ART é válida somente quando quitada, mediante apresentação do

comprovante de pagamento ou conferência no site do Crea.

- A autenticidade deste documento pode ser verificada no site:

www.creadf.org.br

- A guarda da via assinada da ART será de responsabilidade do(a) profissional e do(a) contratante com o objetivo de documentar o vínculo contratual.



www.creadf.org.br
atendimento@creadf.org.br
Tel: (61) 3961-2800



Valor da ART: R\$ 103,03

Registrada em: 02/06/2025

Valor Pago: R\$ 103,03

Nosso Número/Baixa: 0125041424