

INST.F.ED.,CIENC.E TEC.DO AM/C.MANAUS Z.LESTE

Estudo Técnico Preliminar 3/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 23857.002572/2025-14

2. Descrição da necessidade

A presente contratação tem por objeto concessão de espaço para funcionamento de lanchonete/cantina, localizado no IFAM - Campus Manaus Zona Leste, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento e TR.

O CMZL necessita licitar a concessão de espaço para funcionamento de lanchonete/cantina.

A regulamentação do serviço para seu funcionamento exige a conformidade com diversas leis: Vigilância Sanitária (ANVISA, FVS-RCP/AM e SEMSA/Manaus): A Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) estabelece normas gerais, como a RDC nº 216/2004, que define as boas práticas para serviços de alimentação. No nível estadual, a Fundação de Vigilância em Saúde do Amazonas (FVS-RCP/AM) e a Vigilância Sanitária Municipal (SEMSA Manaus), regidas pelo Código de Saúde do Amazonas (Lei Complementar nº 70/09) e pelo Código Sanitário de Manaus (Lei nº 392/97), fiscalizam as condições de higiene, estrutura física (como área de manipulação, pias específicas, controle de pragas) e manipulação de alimentos

As concessões de uso remunerado serão precedidas de processo licitatório, em obediência às determinações contidas na Lei Federal.

É importante destacar os motivos que justificam o funcionamento de uma cantina no campus:

1. Conveniência e Acesso a Alimentação: Facilita o acesso a refeições e lanches sem a necessidade de sair do campus; atende às necessidades de alimentação em horários variados, considerando a rotina acadêmica.
2. Promoção da Saúde e Bem-Estar: Oferece opções de alimentação balanceada e nutritiva; Proporciona um espaço onde alunos e servidores podem relaxar e recarregar as energias.
3. Fomento à Integração Social: Facilita a socialização entre estudantes, professores e funcionários, promovendo um ambiente comunitário; Serve como local para pequenos eventos, reuniões de grupo e interações informais.
4. Suporte ao Desempenho Acadêmico: Estudantes bem alimentados tendem a ter melhor desempenho acadêmico. Muitas cantinas oferecem áreas para estudo individual ou em grupo.
5. Comodidade e Economia de Tempo: Minimiza o tempo gasto em deslocamentos para fora do campus em busca de alimentação; a comunidade acadêmica pode otimizar melhor seu tempo entre aulas, trabalho e alimentação.
6. Impacto Econômico: Criação de empregos para estudantes e residentes locais. Geração de receita adicional para a universidade.
7. Sustentabilidade: Possibilidade de implementar práticas sustentáveis e saudáveis, como melhor gestão de resíduos e incentivo a práticas de reciclagem, utilização de louças não descartáveis, entre outros.
8. Atratividade da Instituição: Adiciona valor à infraestrutura do Instituto, tornando-a mais atrativa para novos alunos e visitantes; Demonstra cuidado e preocupação com o bem-estar dos alunos e servidores.

A lanchonete/cantina, portanto, não só atende às necessidades básicas dos estudantes e servidores, mas também desempenha um papel importante na promoção de um ambiente escolar/acadêmico saudável, eficiente e integrado.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Diretoria de Administração e Planejamento - DAP	Anderson Carlos Lima Bentes

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. Trata o presente, de contratação de empresa para serviço de lanchonete/cantina conforme especificações contidas no Planejamento de Contratações para 2026, no interesse do IFAM Campus Manaus Zona Leste.

4.2. A lanchonete/cantina, portanto, não só atende às necessidades básicas dos estudantes e servidores, mas também desempenha um papel importante na promoção de um ambiente escolar/acadêmico saudável, eficiente e integrado.

4.3. O contrato de concessão deverá ter assim que a empresa contratada finalizar a instalação dos equipamentos necessários, conforme prazo previsto no termo de referência, com vigência a contar de sua assinatura, podendo ser prorrogado na forma da Lei.

4.4. Além do que está previsto no termo de referência, a empresa deverá comprovar sua estabilidade financeira, incluindo apresentação de balanços financeiros, capacidade de investimento e garantias financeiras necessárias para a operação.

4.5. A empresa vencedora do certame deverá apresentar certificado de conclusão de curso pelo responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos que tenha abordado, no mínimo, os seguintes temas, conforme Resolução - RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004 da ANVISA:

- a) Contaminantes alimentares;
- b) Doenças transmitidas por alimentos;
- c) Manipulação higiênica dos alimentos;
- d) Boas Prática

4.6. Conforme termo de referência (especificações), laudo de avaliação mercadológica de valor do aluguel e planilha de precificação com os valores máximos a serem praticados por tipo de alimento e bebida, acompanhados dos respectivos orçamentos.

5. Do uso da eletricidade, água e esgoto

A concessionária deverá pagar mensalmente pelo consumo da energia elétrica, água e esgoto, acrescidas ao aluguel, e será responsável pela aquisição do gás. A empresa deverá instalar medidor de energia elétrica e hidrômetro no prazo de 05 (cinco) dias úteis a contar da assinatura do contrato.

1. *Quanto ao uso da energia elétrica:*

Mensalmente, o fiscal do contrato fará a leitura da energia elétrica junto ao medidor instalado na lancheria, fará os cálculos do valor devido à empresa, de forma proporcional à fatura da Manaus Energia e o repassará para a mesma na forma de GRU acrescido do valor do aluguel, à conta indicada pelo IFAM – Campus Manaus Zona Leste, sendo que todas as medições deverão preferencialmente acontecer no último dia útil de cada mês.

2. *Quanto ao uso da água e esgoto:*

Mensalmente, o fiscal do contrato fará a leitura da água e esgoto no hidrômetro instalado na lancheria, fará os cálculos do valor devido à empresa, de forma proporcional à fatura da Manaus Energia e o repassará para a mesma na forma de GRU acrescido do valor do aluguel, à conta indicada pelo IFAM – Campus Manaus Zona Leste, sendo que todas as medições deverão preferencialmente acontecer no último dia útil de cada mês.

3. *Quanto ao uso do gás:*

O fornecimento e despesa referente ao gás de cozinha utilizado na lancheria são de responsabilidade da licitante. Deverá ser utilizado central de gás para botijão P13, não devendo este permanecer dentro do espaço da lancheria, ou ao lado, bem como o(s) recipiente (s) vazio(s) ou em estoque(s).

6. Levantamento de Mercado

LEVANTAMENTO DE MERCADO

(que consiste na análise das alternativas possíveis, e justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar) (art. 18, § 1º, V, da Lei Federal nº 14.133, de 2021).

No ambiente escolar e universitário, é comum a existência de cantinas para o fornecimento de alimentação aos estudantes, além de ser também um espaço destinado à convivência social. As cantinas, em sua maioria, são espaços dentro dos prédios públicos destinados especificamente para tal função. A cessão onerosa de espaço público a uma empresa privada para serviço de alimentação permite uma redução de custos operacionais, pois a universidade não precisa arcar com os custos diretos de operação da cantina, como contratação de funcionários, compra de insumos, manutenção de equipamentos, etc. Esses custos são transferidos para o concessionário. Além disso, a universidade pode gerar receita através do aluguel do espaço. Vale destacar também a expertise das empresas especializadas no ramo, que geralmente têm maior experiência e eficiência na gestão de serviços de alimentação, podendo operar a cantina de maneira mais eficaz do que a própria universidade. Nota-se que não é economicamente viável para o CMZL para a prestação direta desse serviço, podendo, ao invés disso, concentrar seus esforços no cumprimento de sua atividade fim.

A Lei nº 6537 DE 25/10/2023 do Estado do Amazonas, prevê que as concessões de uso remunerado têm por finalidade possibilitar a exploração de, entre outros, cantinas, lanchonetes, restaurantes e similares e serão precedidas de processo licitatório. A Concorrência eletrônica é a modalidade de licitação mais adequada para contratação do serviço pretendido e o critério de julgamento a ser considerado é o de maior valor de aluguel mensal ofertado a partir do preço de referência da avaliação realizada por profissional da engenharia de avaliações.

7. Descrição da solução como um todo

Contratação de empresa para realização de atividades de fornecimento de alimentação, localizados no IFAM - Campus Manaus Zona Leste.

A contratação pretendida, trata-se de concessão do espaço com valor de aluguel mínimo de R\$ 500 (quinhentos reais), conforme laudo de avaliação elaborado por profissional da Engenharia Civil do setor manutenção e logística do CMZL cantina também poderá ofertar lanches e bebidas com preço máximo tabelado e devidamente acompanhado pelo fiscal de contrato.

Para a prestação dos serviços a empresa deverá dispor minimamente dos seguintes equipamentos:

01 Freezer com capacidade mínima de 200l para guardar alimentos;

01 Chapa de aço inox para o preparo de sanduíches;

01 Estufa mostruário para conservar sanduíches e salgados e;

01 Liquidificador para preparo de sucos e vitaminadas.

04 jogos mesas plásticas (cadeiras com capacidade de até 150kg)

Os dados abaixo servem apenas para a Concessionária estimar a demanda de consumo, não gerando nenhuma obrigação ao CMZL quanto à efetivação destes números:

1800 Discentes (sendo a somatória de turnos matutino, vespertino e noturno)

220 servidores; ·

06 vigilantes em cada turno de 12h; ·

14 Zeladores até as 16h;

10 operários rurais e 02 jardineiros podadores até as 17h;

Totalizando 2.050 pessoas

8. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Cabe à empresa concessionária ofertar doces, salgados, sobremesas, bebidas, alimentos industrializados, alimentos naturais, entre outros produtos a critério da licitante. Os alimentos saudáveis deverão estar na linha de frente e bem visíveis e os industrializados e processados na linha de trás.

Dos Doces

A empresa licitante deverá ofertar, no mínimo, a seguinte variedade de produtos doces:

Bolos , (cenoura; mandioca; milho; chocolate, e outras variedades) e Integrais;

Torta doce (vários sabores);

Sonhos;

Trufas;

Chocolates de vários tipos e tamanhos;

Outros produtos que a empresa tenha interesse em comercializar pertinentes ao objeto desta licitação.

Dos Salgados

A empresa licitante deverá ofertar, no mínimo, a seguinte variedade de produtos salgados:

Sanduíches (a exemplo de: Atum, presunto e queijo; com queijo e salada, entre outros);

Sanduíches naturais (pão integral) com diversos recheios/ingredientes (cenoura, alface, tomate, e outros);

Torta salgada (torta fria);

Hambúrguer;

Baurus;

Pão de queijo;

Minipizzas, com várias opções de sabores;

Espetinhos de carne de vários sabores (frango, carne e porco);

Risólis, empadas e pasteis com diversos sabores;

Outros produtos que a empresa tenha interesse em comercializar pertinentes ao objeto desta licitação, priorizando por produtos assados.

Sobremesas

A empresa licitante deverá ofertar, no mínimo, a seguinte variedade de produtos:

Salada de frutas (a ser feita com frutas da época);

Mousses de frutas;

Pudins;

Outros produtos que a empresa tenha interesse em comercializar pertinentes ao objeto desta licitação.

Alimentos Industrializados

A empresa licitante deverá ofertar, no mínimo, a seguinte variedade de produtos:

Biscoitos Salgados incluindo os integrais;

Biscoitos Doces incluindo os integrais;

Bolachas recheadas;

Sucos de vários sabores;

Waffer;

Barras de Cereal com vários sabores;

Produtos Complementares, a exemplo de granola e cereais que possam ser acrescentados nas vitaminas de frutas;

Outros produtos que a empresa tenha interesse em comercializar pertinentes ao objeto desta licitação.

Bebidas

A empresa licitante deverá ofertar, no mínimo, a seguinte variedade de produtos:

Água quente para chá e sachês de chá com vários sabores;

Máquina Automática de Café Expresso com ao menos cinco variedades de sabores disponíveis;

Térmica de Café (com açúcar e adoçante dietético em separado para cada um adoçar a seu gosto);

Térmica de Leite (com açúcar e adoçante dietético em separado para cada um adoçar a seu gosto);

Bebidas Lácteas;

Iogurte Natural e Iogurte com sabores;

Sucos naturais com frutas da época;

Água de coco;

Água Mineral (com gás e sem gás);

Vitamina de frutas com leite integral ou desnatado;

Refrigerantes (ao menos três variedades de sabores);

Quando cabível, as bebidas preparadas na hora devem ser servidas em copos de tamanho médio (200ml) e/ou grande (300ml).

Se houver algum produto que o fiscal do contrato ou administração IFAM - Campus Manaus Zona Leste, considerar inapropriado ou inadequado, o mesmo deverá imediatamente ser retirado da comercialização.

Será proibido a comercialização de bebidas alcoólicas, artigos de tabacaria, bilhetes de jogos de azar, caça niqueis e outros que a Administração do IFAM - Campus Manaus Zona Leste, achar impróprios ou indevidos.

9. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 6.000,00

O valor estimado da locação anual solicitada pelo futuro contratante é de R\$ 6.000,00 (seis mil reais), dividido em 12 (doze) parcelas de R\$ 500,00 (quinhentos reais), conforme proposta apresentada. Em razão de período de férias e recessos do ano letivo previstas no calendário acadêmico, haverá taxas diferenciadas de cobrança do aluguel, conforme a seguinte tabela:

Tabela 1 – Tabela de referência para cobrança de aluguel da Lancheria.

Mês de Referência Valor cobrado sobre a oferta
Janeiro 10%

Fevereiro 30%
Março a Junho 100%
Julho 50%
Agosto a Novembro 100%
Dezembro 50%

10. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A contratação não permite parcelamento tendo em vista que trata-se de apenas 1 espaço para cessão onerosa.

11. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Essa Contratação não tem interdependência com outra

12. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Essa Contratação está alinhada ao planejamento da Instituição do IFAM-Campus Manaus Zona Leste, bem como no PAC/PGC 2026.

13. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Existência de uma lancheria na instituição, o que proporciona atendimento das necessidades alimentícias dos alunos e servidores, sem precisar da realização de deslocamento externo

14. Providências a serem Adotadas

Não há providências a serem adotadas.

15. Possíveis Impactos Ambientais

Não há impactos ambientais resultantes da contratação.

16. Declaração de Viabilidade

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

16.1. Justificativa da Viabilidade

Com base nas informações constantes deste documento de Estudos Preliminares, a equipe de planejamento, declara que a contratação pleiteada é viável, necessária e adequada para o bom funcionamento das atividades acadêmicas e administrativas do CMZL.

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](#).

Despacho: Diretor de Administração e Planejamento

ANDERSON CARLOS LIMA BENTES

Membro da comissão de contratação

Despacho: Administrador

NEISOMAR OLIMPIO LIMA

Membro da comissão de contratação

Despacho: Assistente em Administração.

RAIMUNDO RODRIGUES DA SILVA NETO

Membro da comissão de contratação

Lista de Anexos

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

- Anexo I - LAUDO_DE_AVALIAO_ cantina ifam cmzl2026 (1) (1).pdf (718.97 KB)



LAUDO DE AVALIAÇÃO

Interessado: Instituto Federal Do Amazonas – Campus Manaus Zona Leste

Imóvel: Espaço avaliado para destinação comercial tipo cantina.

Endereço: Alameda Cosme Ferreira, 8045 – Gilberto Mestrinho
Manaus - AM, CEP: 69.086-475

Data da Avaliação: 27 de janeiro de 2026

Elaboração: Eng. Antonio Franzé de Oliveira



CONSIDERAÇÕES INICIAIS

Antonio Franzé de Oliveira, engenheiro civil, registro CREA **040112042-2**, portador do CPF 633924882-91, servidor do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas, Campus Manaus Zona Leste, matrícula SIAPE 1750931 (AVALIADOR), foi solicitado pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas, Campus Manaus zona leste, através de sua Diretoria de Administração, para elaboração do presente laudo que tem por objetivo fornecer parecer técnico para subsidiar processo de licitação para concessão de espaço destinado à cantina do Campus Manaus Zona Leste.

Para emissão deste relatório seguem as considerações relacionadas à solicitante:

- O espaço avaliado é parte integrante das instalações físicas do IFAM – Campus Manaus Zona Leste;
- A vistoria técnica foi realizada no dia 27 de janeiro de 2026 e a data base é referente a janeiro de 2026;
- A moeda considerada para a avaliação econômico-financeira é a moeda corrente brasileira Real (R\$);
- Parte dos dados integrantes deste trabalho são provenientes de informações fornecidas por servidores da instituição, através de pesquisa de mercado via verbal;
- O Avaliador teve acesso ao projeto arquitetônico das instalações físicas da área.



1 – INTERESSADO:

Instituto Federal de Educação do Amazonas – Campus Manaus Zona Leste.

2 – PROPRIETÁRIO:

Instituto Federal de Educação do Amazonas – Campus Manaus Zona Leste

3 – OBJETO:

Espaço físico pertencente às instalações do Ifam Campus Manaus zona leste destinado à avaliação de uma cantina.

4 – FINALIDADE:

Inspeção predial através da avaliação das instalações físicas e a definição do valor mínimo de mercado do referido objeto para realização de concessão pública com remuneração mensal. Neste relatório apenas será considerada a parcela referente ao aluguel do espaço.

5 – VISTORIA:

5.1 – Realizada no dia 27 de janeiro de 2025.

5.2 – Caracterização da Região:

Manaus é um município da Região Norte do Brasil. É a capital e principal cidade do estado do Amazonas. Ademais, é o principal polo de oferta de comércio e serviços do norte brasileiro. A história do município está atrelada à exploração portuguesa dos rios da porção norte do Brasil. Os exploradores portugueses construíram a Fortaleza de São José do Rio Negro, iniciando assim o povoamento da região. O território de Manaus está situado em uma zona de clima equatorial, marcada pela presença de uma densa floresta, a Amazônia. O desenvolvimento da cidade culminou na mistura de diferentes povos, como portugueses, africanos e indígenas, que contribuíram de



maneira ativa para o cenário cultural da região.

O município também vivenciou um processo de explosão demográfica em razão da atratividade de grandes levas de migrantes. A sua população atual é de cerca de 2.219.580 habitantes. Vale salientar ainda que a infraestrutura urbana de Manaus apresenta deficiências, principalmente no que toca ao acesso a serviços básicos pela população.



Figura 1 - Mapa limites administrativos da cidade de Manaus
Fonte: Google maps acessado em 27 de janeiro de 2026.

5.3 – Caracterização do Avaliando:

O terreno em que se encontra o imóvel objeto desta avaliação, está localizado às margens da Alameda Cosme Ferreira, 8045, Bairro Gilberto Mestrinho e possui uma área de aproximadamente 1.420.224 m².

O espaço físico em avaliação é destinado a uma cantina, possuindo área de aproximadamente 17,02 m², contemplando uma construção em alvenaria com balcão de área de serviço de 2,94m², bancada de 3,5m² e um salão com área de 10,58m², com rede elétrica existente, além de esgoto sanitário e sistema de abastecimento de água potável, conforme fotos a seguir:



Figura 2 – vista frontal do lanche



Figura 3 – vista lateral do lanche



Figura 4 – vista interna do lanche



Figura 5 - Área interna do lanche

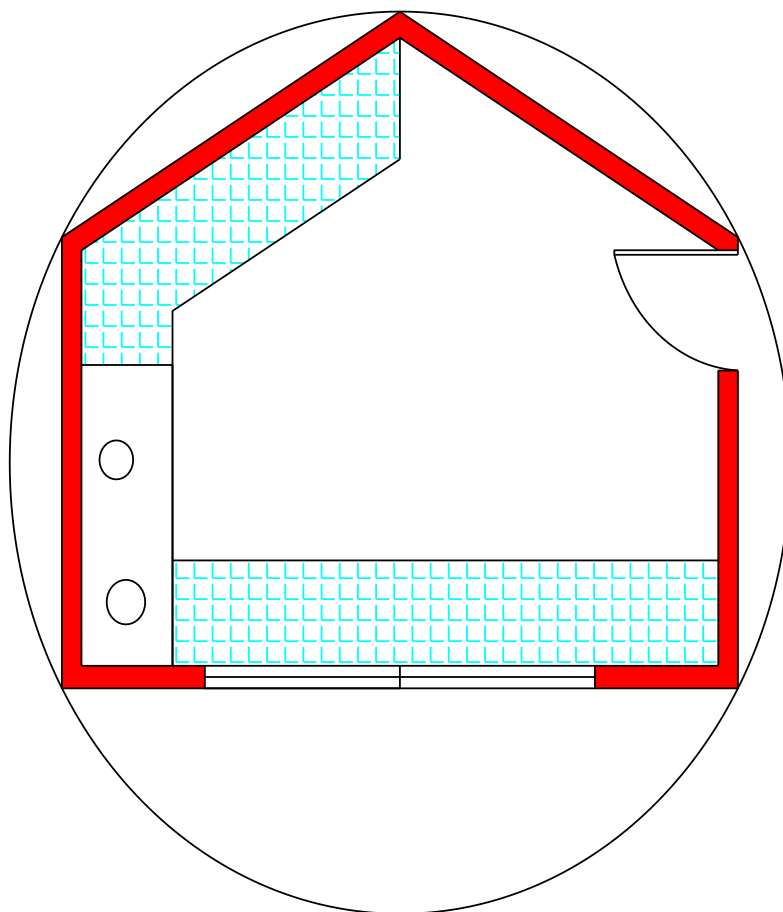


Figura 5 – planta baixa do lance

6 – DOCUMENTAÇÃO DO IMÓVEL

Imóvel sob a matrícula Nº 21.904 registrado no 2º Ofício de imóveis.

7 – DIAGNÓSTICO DE MERCADO.

O mercado imobiliário de aluguel de imóveis comerciais na região do avaliando apresenta-se com um número considerável de ofertas para uma média demanda, tendo em vista os efeitos da retração econômica.



8 – METODOLOGIA E ESPECIFICAÇÃO DA AVALIAÇÃO:

Método Comparativo Direto de Dados de Mercado, de acordo com o item 8.2.1 da Norma 14653, parte 2 da ABNT e atende as seguintes especificações da avaliação, conforme item 9 da mesma norma, com enquadramento no Grau de Fundamentação II.

GRAU DE FUNDAMENTAÇÃO:

Segundo a NBR 14.653- Parte 2: Imóveis Urbanos, item 9 e sub-itens 9.1 a 9.2.1.4

Tabela 1 – Graus de fundamentação no caso de utilização de modelos de regressão linear

Item	Descrição	GRAU			Ponto
		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



REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO AMAPÁ
CAMPUS MANAUS ZONA LESTE
DEPARTAMENTO DE INFRAESTRUTURA E LOGÍSTICA
NÚCLEO DE ENGENHARIA E ARQUITETURA



2	Quantidade mínima de dados de mercado efetivamente utilizados (dez amostras)	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	1
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, simultaneamente	3
5	Nível de significância (somatório do valor das duas caudas)	10%	20%	30%	3



	máximo para a rejeição da hipótese nula de cada regressor (teste bicaudal)				
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					15

Tabela 2 – Enquadramento dos laudos 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 graus correspondentes	2,4,5 e 6 no grau III e os demais no mínimo no grau II	2,4,5 e 6 no mínimo grau II e os demais no mínimo no grau I	Todos, no mínimo no grau I

Logo, Grau de Fundamentação II, (Segundo ABNT norma NBR 14.653-2: Imóveis Urbanos).

GRAU DE PRECISÃO:

Segundo ABNT norma NBR 14.653- Parte 2: Imóveis Urbanos, item 9 e sub-itens 9.2.2 a 9.2.2.1.



Tabela 3 - Grau de precisão da estimativa do valor no caso de utilização de modelos de regressão linear

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.			

Portanto, segundo ABNT norma NBR 14.653- Parte 2: Imóveis Urbanos, item 9 e sub- itens 9.2.2 a 9.2.2.1, não há classificação do resultado quanto a precisão, pois a amplitude do intervalo de confiança supera a 50%. Este fato está relacionado a limitação do campo amostral.

9 – CONSIDERAÇÕES

O Bem avaliando possui público-alvo composto em sua maioria por alunos ingressantes através de processo e em menor parte por servidores do IFAM CMZL. Foi utilizado o **Método Comparativo Direto de Dados de Mercado**, conforme ABNT NBR 14.653, considerando:

- Valores praticados em pequenos pontos comerciais similares
- Área construída
- Localização periférica
- Estado de conservação
- Infraestrutura existente

É consignado que o Laudo fundamenta-se no que estabelecem as normas técnicas da ABNT para a Avaliação de Bens, registradas no INMETRO como NBR 14653 – Parte 1 (Procedimentos Gerais) e Parte 2 (Imóveis Urbanos), e baseia-se: na documentação fornecida, em informações constatadas in loco na vistoria ao imóvel;

As informações de mercado e as obtidas na vistoria técnica do avaliando são



referentes à data da vistoria e é tomado com o princípio de que as informações obtidas são de boa fé e fidedignas.

O valor da avaliação e a manifestação técnica sobre a garantia são baseadas em informações recebidas e obtidas até a presente data, quaisquer fatores supervenientes podem afetar de forma significativa os resultados apresentados. Não foram observados (por análise visual) fatores relevantes que vislumbresse a necessidade de certidão relativa a passivos ambientais.

10 - CARACTERIZAÇÃO DO IMÓVEL

10.1 Infraestrutura disponível em médio estágio de preservação;

- Rede elétrica existente funcionando em perfeitas condições;
- Abastecimento de água no local;
- Sistema de esgotamento sanitário existente.

10.2 Características construtivas

- Edificação simples
- Construção em alvenaria
- Área reduzida
- Ambiente único com função de cozinha e atendimento com balcão de serviços, bancada e são interno.

11. ESTADO DE CONSERVAÇÃO

O imóvel encontra-se em **estado de conservação médio (regular)**, apresentando:

- Desgaste natural pelo uso
- Necessidade de manutenção corretiva simples
- Condições funcionais para uso comercial.
- Classificação adotada conforme critérios da NBR 14.653:

Estado: Regular



12. LOCALIZAÇÃO E CONTEXTO URBANO

- Inserido em bairro periférico de Manaus (Bairro Gilberto Mestrinho);
- Região de baixo a médio padrão construtivo;
- Comércio local voltado ao atendimento da comunidade;
- Baixa valorização imobiliária quando comparada a áreas centrais.

13. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO

Foi utilizado o **Método Comparativo Direto de Dados de Mercado**, conforme ABNT NBR 14.653, considerando:

- Valores praticados em pequenos pontos comerciais similares
- Área construída;
- Localização periférica;
- Estado de conservação;
- Infraestrutura existente.

A homogeneização dos dados considerou fatores de:

- Localização
- Conservação
- Utilidade econômica

14. AVALIAÇÃO DO VALOR LOCATÍCIO

Com base em pesquisas de mercado informal em dez estabelecimentos , valores praticados em imóveis comerciais de pequeno porte na periferia de Manaus (bairro Gilberto Mestrinho) e aplicação de critérios técnicos, obtém-se o seguinte resultado:



Item	Pequenos pontos comerciais disponíveis para alugueis	Área construída	Valor do Aluguel
1	Lanche 01 (janeiro de 2026)	15	R\$ 350
2	Lanche 02 (janeiro de 2026)	20	R\$ 780
3	Lanche 03 (janeiro de 2026)	17	R\$ 700
4	Lanche 04 (janeiro de 2026)	16	R\$ 500
5	Lanche 05 (janeiro de 2026)	15	R\$ 500
6	Lanche 06 (janeiro de 2026)	18	R\$ 540
7	Lanche 07 (janeiro de 2026)	18	R\$ 400
8	Lanche 08 (janeiro de 2026)	17	R\$ 350
9	Lanche 09 (janeiro de 2026)	16	R\$ 400
10	Lanche 10 (janeiro de 2026)	15	R\$ 500

Valor locatício estimado:

R\$ 350,00 a R\$ 780,00 (trezentos e cinquenta a setecentos e oitenta reais) por mês.

Valor médio recomendado:

R\$ 500,00 mensais

O valor poderá sofrer variações conforme:

- Melhorias no imóvel
- Equipamentos incluídos
- Demanda local
- Condições contratuais



15– ENCERRAMENTO:

Conclui-se que o imóvel avaliado apresenta **viabilidade técnica e econômica para locação**, sendo adequado para funcionamento de cantina ou atividade comercial similar de pequeno porte.

O valor estimado atende aos princípios da razoabilidade, economicidade e interesse público, podendo ser utilizado como referência em processo administrativo.

Antonio Franze de Oliveira
Engenheiro Civil Ifam/Cmzl
Portaria nº 305 de 28/12/2009
CREA-AM nº 040112042-2

Manaus, 03 de Fevereiro de 2026.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO FEDERAL DO AMAZONAS

null N° 60/2026 - PROT/CMZL (11.01.15.01.05.03)

N° do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO

Manaus-AM, 11 de Maio de 2026

ETP_1.pdf

Total de páginas do documento original: 24

(Assinado digitalmente em 12/05/2026 16:38)

ANDERSON CARLOS LIMA BENTES

DIRETOR

1800462

(Assinado digitalmente em 11/05/2026 14:17)

RAIMUNDO RODRIGUES DA SILVA NETO

ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO

1749626

(Assinado digitalmente em 11/05/2026 14:11)

NEISOMAR OLIMPIO LIMA

ADMINISTRADOR

1570347

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sig.ifam.edu.br/documentos/>
informando seu número: **60**, ano: **2026**, tipo: **null**, data de Assinatura: **11/05/2026** e o código de
verificação: **c8c0c41378**