

BASE AÉREA DE ANÁPOLIS

Estudo Técnico Preliminar 149/2026**1. Informações Básicas**

Número do processo: 67281.009399/2026-01

2. Descrição da necessidade

A presente contratação tem por objeto a cessão onerosa de uso de bem imóvel da União, destinado à exploração, por particular, de atividade de apoio consistente no funcionamento de cantina/lanchonete, em área localizada nas dependências da Base Aérea de Anápolis (BAAN), conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Estudo Técnico Preliminar e em seus anexos.

A cessão caracteriza-se como contrato gerador de receita para a Administração Pública, uma vez que a utilização privativa do bem público ocorrerá mediante pagamento mensal pelo cessionário, cujo valor mínimo será definido com base em Laudo de Avaliação do imóvel, elaborado em conformidade com a legislação patrimonial aplicável, sendo vedada a utilização da área para finalidade diversa daquela prevista no instrumento convocatório e no contrato.

A realização de procedimento licitatório mostra-se necessária em razão da exploração econômica de bem imóvel da União por particular, observando os princípios da legalidade, impessoalidade, isonomia, eficiência, transparência e da obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração, mediante seleção da maior oferta pela utilização do espaço público.

A solução proposta consiste na cessão de uso do imóvel para exploração comercial da atividade de cantina/lanchonete, permanecendo sob responsabilidade exclusiva da cessionária todos os investimentos necessários à instalação, operação, manutenção preventiva e corretiva do espaço, aquisição de equipamentos, mobiliário, insumos, contratação de pessoal e demais custos operacionais, sem qualquer vínculo empregatício ou ônus financeiro para a Administração.

Considerando a localização da Base Aérea de Anápolis, distante de centros comerciais e com reduzida oferta de estabelecimentos de alimentação em suas proximidades, a manutenção de uma cantina nas dependências da Organização Militar revela-se medida necessária para assegurar melhores condições de alimentação aos militares, servidores civis, colaboradores, visitantes e demais usuários autorizados, contribuindo para a continuidade das atividades administrativas e operacionais desenvolvidas na Guarnição.

Além de proporcionar maior comodidade aos usuários, a disponibilização de serviço de alimentação no interior da Organização Militar reduz a necessidade de deslocamentos externos durante o expediente, favorecendo a segurança orgânica da instalação militar, diminuindo riscos decorrentes da circulação de pessoal para fora da unidade e contribuindo para maior eficiência das atividades institucionais.

A cessão também representa forma eficiente de aproveitamento do patrimônio público, permitindo que um espaço destinado à atividade comercial seja utilizado de maneira produtiva, gerando receita patrimonial para a União, preservando o imóvel mediante manutenção contínua executada pelo cessionário e eliminando a necessidade de investimentos públicos para sua operação.

A vigência inicial do contrato será de 1 (um) ano, contado da assinatura, admitidas prorrogações sucessivas até o limite de 10 (dez) anos, desde que mantidas as condições que justificaram a contratação e demonstrada a vantagem para a Administração, nos termos da Lei nº 14.133/2021, da Lei nº 9.636/1998 e da regulamentação aplicável às cessões de uso de imóveis da União.

A presente solução atende ao interesse público por conciliar a adequada utilização do patrimônio da União com a oferta de serviço de apoio essencial à comunidade da Guarnição, promovendo maior eficiência administrativa, incremento de receita patrimonial, melhoria das condições de permanência do efetivo nas instalações militares e fortalecimento da segurança institucional.

Dentre os principais resultados esperados com a contratação destacam-se:

- **Melhoria das condições de alimentação** dos militares, servidores civis e demais usuários da Guarnição, oferecendo alternativa complementar às refeições disponibilizadas pela Seção de Subsistência, especialmente para aqueles que necessitem de alimentação em horários diversos dos regularmente disponibilizados;
- **Atendimento aos visitantes e colaboradores externos**, proporcionando estrutura adequada para alimentação durante permanências na Organização Militar, bem como alternativa alimentar para usuários com preferências ou restrições alimentares específicas;
- **Redução dos deslocamentos externos**, diminuindo o tempo de ausência dos militares durante o expediente, reduzindo riscos inerentes à circulação fora da Organização Militar e contribuindo para a preservação da segurança orgânica da Base Aérea de Anápolis;

- **Melhor aproveitamento do patrimônio público**, mediante ocupação regular do imóvel da União, manutenção permanente das instalações pela cessionária e geração de receita patrimonial para a Administração;
- **Promoção da integração entre os usuários da Guarnição**, disponibilizando ambiente destinado ao convívio social e ao apoio às atividades administrativas desenvolvidas na Organização Militar.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Base Aérea de Anápolis	Helena Ramos de Araujo 1T Int

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A solução deverá observar os requisitos necessários à adequada utilização do imóvel da União e à exploração comercial da atividade de cantina /lancheonete, de modo a garantir a continuidade do atendimento, a segurança das instalações, a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, a preservação do patrimônio público e a adequada prestação da atividade de apoio aos usuários da Base Aérea de Anápolis.

4.1. Destinação e utilização da área

A área objeto da cessão deverá ser utilizada exclusivamente para a instalação e exploração comercial de cantina/lancheonete, sendo vedado o seu emprego para finalidade diversa daquela prevista no edital, no contrato e nos demais documentos que integram o processo.

A exploração da atividade será realizada por conta e risco da cessionária, que assumirá integralmente os custos, investimentos, despesas e responsabilidades decorrentes da instalação, funcionamento e manutenção do estabelecimento, sem direito a subsídio, compensação ou ressarcimento pela Administração, salvo previsão expressa no instrumento contratual.

A cessionária não poderá ceder, transferir, emprestar ou sublocar, total ou parcialmente, a área objeto da cessão, nem transferir a terceiros os direitos e obrigações decorrentes do contrato, salvo nas hipóteses expressamente admitidas pela legislação e mediante prévia e formal autorização da Administração.

A cessão será onerosa, cabendo à cessionária efetuar o pagamento mensal pela utilização privativa do imóvel, conforme o valor resultante do procedimento licitatório, e o ressarcimento das despesas relacionadas ao consumo de água, energia elétrica, telefone, internet e outros serviços disponibilizados ao cessionário.

4.2. Horário de funcionamento

A cantina/lancheonete deverá funcionar, no mínimo, durante os dias de expediente administrativo da BAAN, nos seguintes horários:

- de segunda a quinta-feira, das 9h às 17h; e
- às sextas-feiras, das 8h às 12h.

Os horários poderão ser alterados de acordo com as necessidades administrativas e operacionais da BAAN, mediante comunicação formal da cedente, ou por solicitação fundamentada da cessionária, desde que previamente autorizada pela Administração.

Poderá ser solicitado o funcionamento em horários extraordinários, finais de semana, feriados ou durante eventos institucionais, desde que haja prévia comunicação e observância das condições estabelecidas no contrato.

A cessionária deverá manter estrutura de pessoal suficiente para assegurar o funcionamento regular do estabelecimento e evitar interrupções decorrentes de férias, descansos semanais, afastamentos, desligamentos ou outras ocorrências relacionadas aos seus empregados.

4.3. Recebimento e conservação do imóvel

A cessionária receberá a área mediante termo de vistoria e recebimento, no qual deverão ser registradas as condições do imóvel, de suas instalações e dos bens eventualmente disponibilizados pela Administração.

Durante a vigência da cessão, caberá à cessionária manter a área em condições adequadas de funcionamento, higiene, conservação e segurança, responsabilizando-se pela limpeza diária dos pisos, paredes, balcões, pias, instalações, equipamentos e demais componentes existentes no espaço cedido.

A cessionária deverá realizar, às suas expensas, as manutenções preventivas e corretivas decorrentes da utilização da área, inclusive nos pontos elétricos, hidráulicos e demais instalações diretamente relacionadas ao funcionamento do estabelecimento, observados os limites de responsabilidade definidos no contrato.

Qualquer avaria ou dano causado ao imóvel, às instalações ou aos bens da União pela cessionária, seus empregados, prepostos, fornecedores ou usuários vinculados à sua atividade deverá ser reparado integralmente, no prazo estabelecido pela Administração, sem prejuízo das demais responsabilidades cabíveis.

Ao término da cessão, a área deverá ser restituída nas condições estabelecidas no termo de vistoria inicial, ressalvado o desgaste natural decorrente do uso regular, cabendo à cessionária realizar, às suas expensas, os reparos, consertos e substituições necessários.

Ao término da vigência contratual, ou em caso de rescisão ou extinção antecipada do contrato, será realizada vistoria pela Administração, na qualidade de CEDENTE, para verificar as condições de conservação, limpeza, instalações, equipamentos, benfeitorias, eventuais alterações e demais elementos integrantes da área objeto da cessão. O CESSIONÁRIO deverá acompanhar a vistoria e providenciar a retirada de seus bens, equipamentos, materiais e demais objetos de sua propriedade, bem como a recomposição ou regularização de eventuais danos ou alterações de sua responsabilidade, quando exigível. A devolução da área deverá ser formalizada mediante entrega das respectivas chaves e assinatura de Termo de Vistoria e Recebimento, que será juntado ao processo administrativo de encerramento contratual.

As benfeitorias, instalações, adaptações e melhorias realizadas pelo CESSIONÁRIO na área durante a vigência contratual, desde que previamente autorizadas pela Administração quando exigida autorização, serão incorporadas ao imóvel, passando a integrar a área cedida, não cabendo ao CESSIONÁRIO, ao término ou por ocasião da extinção do contrato, qualquer direito de retenção ou indenização pelas benfeitorias realizadas, ressalvadas as hipóteses expressamente previstas no contrato ou na legislação aplicável. As benfeitorias deverão ser executadas em conformidade com as normas técnicas e demais exigências estabelecidas pela Administração, não podendo comprometer a estrutura, a segurança, a funcionalidade ou as características do imóvel.

A entrega da área somente será considerada formalizada após a realização da vistoria e o recebimento pela Administração, sem prejuízo da apuração de eventuais obrigações, danos ou pendências remanescentes de responsabilidade do CESSIONÁRIO.

4.4. Equipamentos, mobiliário e alterações no imóvel

A aquisição e a instalação dos móveis, equipamentos, máquinas, utensílios e demais bens necessários à exploração da atividade serão de responsabilidade exclusiva da cessionária.

Antes da instalação, a cessionária deverá apresentar à Administração a relação e, quando solicitado, as especificações técnicas dos equipamentos e mobiliários que pretende utilizar, especialmente daqueles que demandem ligação elétrica, hidráulica, instalação de gás, exaustão ou qualquer intervenção na estrutura do imóvel.

Os equipamentos deverão ser compatíveis com a capacidade das instalações existentes, observando-se os requisitos de segurança, eficiência energética, economia de água e prevenção de riscos de incêndio, sobrecarga ou danos à estrutura predial.

Nenhuma obra, modificação, adaptação ou transformação poderá ser realizada no imóvel sem prévia e expressa autorização da cedente e, quando necessário, sem aprovação dos projetos e documentos técnicos correspondentes.

As benfeitorias e adaptações autorizadas incorporar-se-ão ao imóvel, quando não puderem ser retiradas sem causar danos, sem que assista à cessionária direito de retenção ou indenização, observadas as condições previstas no edital e no contrato.

4.5. Regularidade sanitária e funcionamento do estabelecimento

A cessionária deverá obter e manter válidos, durante toda a vigência contratual, os alvarás, licenças, autorizações, registros e demais documentos exigidos pelos órgãos municipais, estaduais e federais competentes para o funcionamento da cantina/lanchonete.

Deverão ser observadas integralmente as normas sanitárias aplicáveis aos serviços de alimentação, especialmente aquelas relativas à manipulação, preparação, armazenamento, conservação, exposição e comercialização de alimentos.

A cessionária deverá manter Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados — POPs, devidamente atualizados e disponíveis para consulta da fiscalização e das autoridades sanitárias, contemplando, no mínimo:

- higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios;
- controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- controle da qualidade da água, quando aplicável;
- higiene e saúde dos manipuladores;
- armazenamento e controle de validade dos produtos;
- controle de temperatura dos alimentos;
- manejo e destinação dos resíduos; e
- prevenção de contaminação cruzada.

Os alimentos, bebidas, ingredientes e matérias-primas utilizados deverão apresentar procedência regular, estar dentro do prazo de validade e permanecer armazenados, conservados e expostos em condições adequadas de higiene, temperatura e segurança.

É vedada a utilização ou comercialização de produtos vencidos, adulterados, deteriorados, sem procedência comprovada ou em desacordo com a legislação sanitária e consumerista.

4.6. Pessoal empregado pela cessionária

A cessionária será a única responsável pela contratação, direção, remuneração, treinamento e supervisão dos profissionais empregados na exploração da cantina, inexistindo vínculo empregatício, funcional ou de subordinação entre esses trabalhadores e a Administração.

Os empregados deverão permanecer devidamente uniformizados, identificados e em adequadas condições de higiene e apresentação pessoal, observadas as exigências sanitárias relativas aos manipuladores de alimentos.

A cessionária deverá fornecer, sem ônus para a Administração, uniformes, crachás de identificação, equipamentos de proteção individual e demais materiais necessários ao desempenho seguro das atividades.

Quando da assinatura do contrato, a cessionária deverá apresentar relação nominal dos empregados que atuarão no estabelecimento, com os respectivos dados de identificação e função, comunicando previamente à fiscalização as inclusões, substituições ou exclusões posteriores.

O acesso e a permanência dos empregados, fornecedores e prestadores de serviços da cessionária estarão sujeitos às normas de segurança e controle de acesso da BAAN.

A Administração poderá solicitar, mediante justificativa relacionada à segurança, conduta, higiene ou cumprimento das obrigações contratuais, a substituição de empregado da cessionária, assegurado que a gestão e as providências trabalhistas caberão exclusivamente à empresa.

4.7. Comercialização e atendimento aos consumidores

A cessionária deverá manter, em local visível e de fácil acesso, tabela contendo os preços atualizados de todos os produtos comercializados, de forma clara e legível.

Os preços deverão ser compatíveis com aqueles usualmente praticados por estabelecimentos congêneres na região de Anápolis, consideradas as características dos produtos, as condições de funcionamento e a localização do estabelecimento.

A Administração poderá realizar pesquisas periódicas de mercado para acompanhar a compatibilidade dos preços praticados. Eventuais divergências relevantes deverão ser formalmente comunicadas à cessionária para apresentação de justificativa e, quando cabível, adoção das medidas corretivas previstas no contrato.

A constatação de preços incompatíveis com o mercado não ocasionará extinção automática do contrato, devendo ser observado o procedimento administrativo cabível, com comunicação à cessionária, oportunidade de manifestação e aplicação das medidas previstas no edital, no contrato e na legislação.

A cessionária deverá disponibilizar sistema próprio de recebimento dos valores referentes às vendas, não cabendo à BAAN prestar qualquer tipo de auxílio financeiro, operacional ou administrativo nas transações comerciais.

A cessionária deverá observar a Lei nº 8.078/1990 — Código de Defesa do Consumidor —, especialmente quanto à informação clara sobre produtos e preços, à segurança dos produtos comercializados e à vedação de práticas abusivas.

4.8. Proibições

É proibida a comercialização, o fornecimento ou o consumo de bebidas alcoólicas na área da cantina, bem como a comercialização de produtos ou materiais que ofereçam riscos à saúde, à segurança das pessoas, às instalações militares ou ao meio ambiente.

É proibido fumar ou utilizar produtos fumígenos no interior da cantina e nas demais áreas em que a prática seja vedada pela legislação ou pelas normas internas da BAAN.

Também será vedada a comercialização de produtos não relacionados à finalidade da cessão ou que não tenham sido previamente autorizados pela Administração, quando essa autorização for exigida pelo edital ou pelo contrato.

O descumprimento dessas proibições sujeitará a cessionária às medidas administrativas e contratuais cabíveis, observado o devido processo administrativo, sem prejuízo da imediata adoção de providências destinadas à cessação de situação que represente risco à saúde ou à segurança.

4.9. Fiscalização e inspeção

A cessionária deverá permitir o livre acesso dos representantes da Administração, devidamente identificados, à área cedida, para realização de inspeções, vistorias e acompanhamento do cumprimento das obrigações contratuais.

A fiscalização administrativa não exclui nem reduz a responsabilidade da cessionária perante a Administração, os consumidores, seus empregados, fornecedores, autoridades sanitárias e terceiros.

A cessionária deverá apresentar, sempre que solicitado, os documentos comprobatórios da regularidade do estabelecimento, das licenças de funcionamento, das condições sanitárias, da manutenção dos equipamentos e do cumprimento das demais obrigações estabelecidas no contrato.

4.10. Conhecimento das condições do local

A Administração deverá disponibilizar aos interessados a possibilidade de vistoria prévia da área objeto da cessão, em data e horário previamente definidos.

A realização da vistoria deverá observar as condições estabelecidas no edital. Caso seja facultativa, o licitante que optar por não realizá-la deverá declarar que conhece as condições do local e que dispõe das informações necessárias à formulação de sua proposta, não podendo alegar posteriormente desconhecimento das características do imóvel.

5. Levantamento de Mercado

Com o objetivo de identificar a solução mais adequada ao atendimento da necessidade administrativa, foram analisadas contratações similares realizadas por órgãos da Administração Pública Federal, bem como as alternativas existentes para disponibilização de serviço de alimentação aos usuários da Base Aérea de Anápolis.

Inicialmente, verificou-se que a necessidade poderia ser atendida, em tese, pelas seguintes alternativas:

- a) exploração direta da atividade pela Administração;
- b) contratação de empresa para prestação de serviços de alimentação custeada pela Administração; e
- c) cessão onerosa de uso de bem imóvel da União para exploração comercial da atividade de cantina/lanchonete por particular.

A primeira alternativa mostrou-se inviável em razão da inexistência de estrutura administrativa, recursos humanos especializados e disponibilidade orçamentária para a gestão direta de estabelecimento comercial destinado à venda de alimentos.

A segunda alternativa também não se revelou adequada, pois implicaria a realização de despesa pública para atendimento de demanda que pode ser plenamente suprida pela iniciativa privada, além de transferir à Administração custos relacionados à operação, manutenção, aquisição de equipamentos, contratação de pessoal e gestão do serviço.

Dessa forma, verificou-se que a cessão onerosa de uso de bem imóvel da União constitui a solução mais vantajosa para o atendimento da necessidade administrativa, por permitir:

- o aproveitamento eficiente de área pública destinada à atividade comercial;
- a geração de receita patrimonial para a União;
- a transferência à cessionária dos investimentos e despesas necessários à instalação e operação da cantina;
- a preservação do patrimônio público mediante manutenção permanente da área cedida;
- a ampliação das opções de alimentação disponibilizadas aos militares, servidores civis, colaboradores e visitantes da Guarnição; e
- a redução dos deslocamentos externos durante o expediente, contribuindo para a segurança orgânica da Organização Militar.

Para verificar a prática adotada pela Administração Pública, foram analisadas licitações recentes cujo objeto consiste na cessão onerosa de uso de áreas destinadas à exploração comercial de cantinas e lanchonetes, conforme demonstrado no quadro a seguir.

OBJETO	ÓRGÃO	PREGÃO
PREGÃO ELETRÔNICO - CESSÃO DE USO, A TÍTULO ONEROSO, DE ÁREA PARA EXPLORAÇÃO COMERCIAL DE CANTINA/LANCHONETE	CÓDIGO UASG: 120625	PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90079/2024
PREGÃO ELETRÔNICO - CESSÃO DE USO PARA SERVIÇO DE CANTINA/LANCHONETE.	CÓDIGO UASG: 120625	PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90015/2024
PREGÃO ELETRÔNICO - CESSÃO DE USO ONEROSA DE BEM IMÓVEL A TERCEIRO PARA O EXERCÍCIO DE ATIVIDADE DE APOIO DESTINADA AO FUNCIONAMENTO DE CANTINA/LANCHONETE	CÓDIGO UASG: 120633	PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90101/2024

A análise dessas contratações demonstrou que a cessão onerosa de uso de imóveis públicos para exploração de atividades de apoio constitui solução amplamente utilizada pelos órgãos da Administração Pública, especialmente nas Organizações Militares e demais unidades administrativas que necessitam disponibilizar serviços de alimentação sem a realização de despesas diretas pela Administração.

Também foi constatada a existência de mercado fornecedor apto a executar o objeto, composto por empresas e empresários especializados na exploração de cantinas e lanchonetes, evidenciando a viabilidade da competição e a possibilidade de obtenção de proposta economicamente vantajosa para a Administração.

Não foram identificadas peculiaridades técnicas capazes de restringir a competitividade ou justificar a adoção de solução diversa daquela pretendida, tampouco situações que recomendassem a realização de audiência pública, considerando a simplicidade do objeto e a existência de diversas contratações semelhantes já realizadas por outros órgãos públicos.

Conclui-se, portanto, que a **cessão onerosa de uso de bem imóvel da União para exploração da atividade de cantina/lanchonete** representa a solução técnica, econômica e administrativa mais adequada para atender à necessidade da Base Aérea de Anápolis, encontrando respaldo nas práticas adotadas pela Administração Pública Federal e observando a legislação patrimonial aplicável, especialmente a Lei nº 9.636, de 15 de maio de 1998, o Decreto nº 3.725, de 10 de janeiro de 2001, e a Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.

6. Descrição da solução como um todo

A solução adotada consiste na **cessão onerosa de uso de bem imóvel da União**, com área aproximada de **87,35 m²**, localizado nas dependências da Base Aérea de Anápolis (BAAN), destinado exclusivamente à instalação e exploração comercial de cantina/lanchonete, com a finalidade de disponibilizar serviço de apoio à comunidade da Guarnição de Aeronáutica de Anápolis.

Trata-se de contrato gerador de receita para a Administração Pública, no qual a utilização privativa do imóvel será remunerada mediante pagamento mensal pela cessionária, observado o valor mínimo estabelecido no Laudo de Avaliação nº 003/SPI/2026 e o resultado do procedimento licitatório.

Nessa modelagem, a exploração comercial da cantina/lanchonete constitui atividade acessória à cessão do imóvel, sendo executada pela cessionária em seu próprio nome e sob sua exclusiva responsabilidade, observadas as condições estabelecidas no edital, no Termo de Referência e no contrato.

A seleção da cessionária ocorrerá mediante procedimento licitatório, adotando-se o critério de julgamento **maior oferta**, correspondente ao maior valor mensal ofertado pela utilização privativa do imóvel, respeitado o valor mínimo definido no Laudo de Avaliação.

A solução compreende, de forma integrada, as seguintes responsabilidades da cessionária:

- a) Exploração da atividade:** instalação e operação da cantina/lanchonete destinada ao fornecimento de alimentos, bebidas não alcoólicas e demais produtos autorizados, observando os horários mínimos de funcionamento estabelecidos pela Administração e as normas sanitárias aplicáveis;
- b) Instalação do estabelecimento:** fornecimento, instalação e manutenção de todos os móveis, equipamentos, utensílios e demais bens necessários ao funcionamento da atividade, observadas as limitações estruturais do imóvel e mediante prévia autorização da Administração quando exigida;
- c) Conservação do patrimônio público:** execução, às suas expensas, da limpeza, conservação, manutenção preventiva e corretiva das instalações colocadas sob sua responsabilidade, preservando as condições de uso do imóvel durante toda a vigência da cessão;
- d) Regularidade administrativa e sanitária:** obtenção e manutenção das licenças, alvarás, autorizações e demais documentos exigidos pelos órgãos competentes para o regular funcionamento do estabelecimento, bem como observância integral da legislação sanitária, ambiental, consumerista e de segurança aplicável à atividade;
- e) Gestão operacional:** responsabilidade integral pelos investimentos, despesas operacionais, aquisição de insumos, contratação de pessoal, encargos trabalhistas, previdenciários, tributários e comerciais, inexistindo qualquer vínculo jurídico entre os empregados da cessionária e a Administração;
- f) Remuneração da Administração:** pagamento mensal da contraprestação pela utilização do imóvel e dos demais valores previstos contratualmente, inclusive aqueles relativos ao rateio das despesas de utilização do espaço, quando aplicável.

A solução proposta permite o adequado aproveitamento de imóvel público destinado à atividade de apoio, promovendo a ocupação regular do espaço, a geração de receita patrimonial para a União e a transferência ao particular dos investimentos e dos custos necessários ao funcionamento da atividade comercial.

Sob o aspecto institucional, a solução contribui para ampliar as opções de alimentação disponibilizadas aos militares, servidores civis, colaboradores e visitantes da BAAN, reduzindo a necessidade de deslocamentos externos durante o expediente administrativo, favorecendo a segurança orgânica da Organização Militar, a continuidade das atividades administrativas e o bem-estar dos usuários, sem impor custos operacionais à Administração.

Dessa forma, conclui-se que a cessão onerosa de uso do imóvel representa a solução técnica, econômica e administrativa mais adequada para atendimento da necessidade identificada, observando os princípios da eficiência, da economicidade, da supremacia do interesse público e da adequada gestão do patrimônio da União.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A contratação compreenderá **01 (uma) cessão onerosa de uso de bem imóvel da União**, destinada à exploração de atividade de apoio consistente no funcionamento de cantina/lanchonete, correspondente à área de aproximadamente **87,35 m²**, localizada nas dependências da Base Aérea de Anápolis (BAAN), situada na BR-414, Km 4, Zona Rural, Anápolis-GO.

A quantidade estimada corresponde à totalidade da área destinada ao funcionamento da cantina existente na Organização Militar, não sendo tecnicamente recomendável o parcelamento ou a divisão da exploração comercial entre mais de um cessionário, em razão da indivisibilidade física do espaço, da necessidade de gestão unificada do estabelecimento e da maior eficiência administrativa na fiscalização e na execução contratual.

Dessa forma, a estimativa de **01 (uma) cessão** mostra-se suficiente para atender integralmente à necessidade administrativa identificada, observadas as características do imóvel e a finalidade a que se destina.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 1.643,39

O valor mínimo mensal da contraprestação pela cessão onerosa de uso do imóvel foi estimado em R\$ 1.643,39 (mil seiscentos e quarenta e três reais e trinta e nove centavos), conforme apurado no Laudo de Avaliação nº 003/SPI/2026, elaborado de acordo com a legislação patrimonial aplicável e anexado aos autos do processo.

O referido valor constitui o valor mínimo de referência para o procedimento licitatório, sendo adotado o critério de julgamento por maior oferta, nos termos da Lei nº 14.133/2021, admitindo-se apenas propostas iguais ou superiores ao valor estabelecido no laudo de avaliação.

A estimativa apresentada não decorre de pesquisa de mercado para aquisição de bens ou contratação de serviços, mas da avaliação técnica do valor de utilização privativa do bem imóvel da União, realizada especificamente para fins de cessão onerosa de uso.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Após análise técnica da solução proposta, concluiu-se pela inviabilidade do parcelamento do objeto.

Embora a Lei nº 14.133/2021 estabeleça o parcelamento como regra quando técnica e economicamente viável, sua adoção deve ser afastada quando a divisão do objeto comprometer a adequada execução contratual, a eficiência administrativa ou a gestão do patrimônio público.

No presente caso, o parcelamento mostra-se incompatível com as características da contratação, pelos seguintes motivos:

a) Indivisibilidade do imóvel: o objeto da contratação consiste na cessão onerosa de uso de uma única área pertencente à União, com aproximadamente **87,35 m²**, destinada especificamente à instalação e exploração de uma cantina/lanchonete. A área constitui uma unidade física indivisível, não sendo possível sua fragmentação entre diferentes cessionários sem comprometer a funcionalidade do estabelecimento, a adequada utilização do espaço e a segurança das instalações militares.

b) Gestão patrimonial e fiscalização contratual: a existência de apenas um cessionário permite a definição clara das responsabilidades pela utilização, conservação, limpeza, manutenção e restituição do imóvel ao término da cessão, facilitando a fiscalização contratual e a gestão patrimonial pela Administração. A eventual divisão da área entre diferentes particulares dificultaria o controle administrativo, aumentaria a complexidade da fiscalização e poderia gerar conflitos quanto à responsabilidade por danos, benfeitorias, manutenção das instalações e utilização das áreas comuns.

c) Eficiência administrativa: a celebração de um único contrato reduz os custos administrativos relacionados à gestão contratual, ao acompanhamento da execução, ao controle financeiro da arrecadação da receita patrimonial e à aplicação de eventuais sanções administrativas, proporcionando maior eficiência na administração da cessão.

d) Viabilidade operacional da exploração comercial: a exploração da atividade de cantina/lanchonete pressupõe gestão unificada do estabelecimento, abrangendo atendimento ao público, controle de estoque, manipulação de alimentos, utilização compartilhada de equipamentos e observância das normas sanitárias e de segurança.

A fragmentação da exploração comercial comprometeria a organização operacional do estabelecimento e poderia afetar a qualidade do atendimento prestado aos usuários da Organização Militar.

Dessa forma, conclui-se que o **não parcelamento** da solução constitui a alternativa que melhor atende ao interesse público, assegurando a adequada utilização do patrimônio da União, a eficiência da gestão administrativa, a efetividade da fiscalização contratual e a regular exploração da atividade de apoio objeto da cessão.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Entendem-se por **contratações correlatas** aquelas que, embora guardem relação com o objeto principal, possuem execução autônoma e independem da celebração do contrato principal para sua realização.

Por sua vez, **contratações interdependentes** são aquelas cuja execução depende diretamente da contratação principal ou que sejam indispensáveis à plena operacionalização da solução adotada.

Após análise da solução proposta, verificou-se que **não há necessidade de contratações correlatas ou interdependentes** para a implantação e execução da presente cessão onerosa de uso de bem imóvel da União.

A exploração da atividade de cantina/lanchonete será integralmente realizada pela cessionária, que será responsável pela instalação do estabelecimento, aquisição de mobiliários, equipamentos, utensílios, insumos, obtenção das licenças necessárias, contratação de pessoal e demais providências indispensáveis ao funcionamento do empreendimento, sem necessidade de celebração de outros contratos pela Administração para viabilizar a presente cessão.

Assim, conclui-se que a solução pretendida possui autonomia administrativa, operacional e contratual, inexistindo dependência de outras contratações para o atendimento da necessidade identificada.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A presente contratação encontra-se alinhada aos objetivos institucionais da Base Aérea de Anápolis (BAAN), na medida em que promove a adequada gestão do patrimônio público sob sua administração, assegura a disponibilização de atividade de apoio destinada ao atendimento da comunidade da Guarnição de Aeronáutica de Anápolis e contribui para a melhoria das condições de permanência e bem-estar dos militares, servidores civis, colaboradores e visitantes da Organização Militar.

Por se tratar de **cessão onerosa de uso de bem imóvel da União**, destinada à geração de receita patrimonial para a Administração, a presente contratação não se caracteriza como aquisição de bens, contratação de serviços ou execução de obras, razão pela qual **não integra o Plano de Contratações Anual (PCA)**, instrumento voltado ao planejamento das despesas públicas decorrentes de contratações administrativas.

A solução proposta também se mostra compatível com as diretrizes de gestão patrimonial da Administração Pública, ao promover a utilização regular de área pública disponível, evitando sua ociosidade, assegurando sua adequada conservação e proporcionando retorno econômico à União por meio da arrecadação da contraprestação mensal devida pela cessionária.

Além da geração de receita patrimonial, a exploração da cantina/lanchonete nas dependências da BAAN contribui para a eficiência administrativa e operacional da Organização Militar, ao oferecer opção de alimentação no próprio aquartelamento, reduzindo a necessidade de deslocamentos externos durante o expediente e favorecendo a continuidade das atividades institucionais.

Dessa forma, conclui-se que a presente contratação encontra-se alinhada ao planejamento institucional da Administração, aos princípios da eficiência, da economicidade e da adequada gestão do patrimônio público, atendendo ao interesse público que fundamenta a presente cessão onerosa de uso.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A presente contratação proporcionará benefícios institucionais, operacionais, patrimoniais e sociais, decorrentes da adequada utilização de bem imóvel da União e da disponibilização de atividade de apoio destinada à comunidade da Guarnição de Aeronáutica de Anápolis.

Por se tratar de cessão onerosa de uso de imóvel público, a exploração comercial da cantina/lanchonete será realizada integralmente pela cessionária, às suas expensas e sob sua exclusiva responsabilidade, inexistindo necessidade de disponibilização de recursos humanos, materiais ou financeiros por parte da Administração para a implantação e funcionamento da atividade.

Dentre os principais benefícios esperados destacam-se:

a) Melhor aproveitamento do patrimônio público: a cessão permitirá a ocupação regular de área pertencente à União, evitando sua ociosidade, assegurando sua adequada conservação e promovendo sua utilização em benefício da Administração e dos usuários da Organização Militar.

b) Geração de receita patrimonial: a utilização privativa do imóvel proporcionará arrecadação de receita patrimonial para a União mediante o pagamento mensal da contraprestação prevista contratualmente, contribuindo para a adequada gestão dos bens públicos.

c) Ampliação das opções de alimentação: a exploração da cantina/lanchonete disponibilizará alternativa complementar às refeições fornecidas pela Seção de Subsistência, permitindo que militares, servidores civis, colaboradores e visitantes tenham acesso a alimentos e bebidas em horários compatíveis com suas atividades e necessidades individuais.

Essa alternativa mostra-se especialmente relevante para os usuários que desempenham atividades em horários diferenciados, permanecem em expediente contínuo ou possuem preferências e restrições alimentares específicas.

d) Redução de deslocamentos externos: a disponibilização da cantina nas dependências da BAAN reduzirá a necessidade de deslocamentos de militares e servidores para estabelecimentos comerciais externos durante o expediente, contribuindo para maior disponibilidade do efetivo, otimização do tempo de trabalho e continuidade das atividades administrativas e operacionais. Além disso, a permanência dos usuários no interior da Organização Militar favorece a segurança orgânica das instalações e reduz a exposição desnecessária do efetivo durante o horário de expediente.

e) Atendimento aos visitantes da Organização Militar: a solução proporcionará melhores condições de atendimento às autoridades, colaboradores, fornecedores e demais visitantes que, em razão de atividades institucionais, permaneçam nas dependências da BAAN, oferecendo infraestrutura de apoio compatível com a permanência desses usuários.

f) Valorização do ambiente institucional: a existência de espaço destinado à alimentação e convivência contribui para proporcionar melhores condições de permanência dos usuários na Organização Militar, favorecendo o bem-estar, a integração e a qualidade do ambiente de trabalho.

Dessa forma, a contratação atende simultaneamente aos interesses patrimoniais da Administração e às necessidades da comunidade da Guarnição de Aeronáutica de Anápolis, promovendo a utilização eficiente do patrimônio da União, a geração de receita patrimonial, a melhoria das condições de apoio aos usuários e o fortalecimento da eficiência administrativa da Organização Militar.

13. Providências a serem Adotadas

Para a implementação da solução proposta, não se identificou a necessidade de realização de obras, reformas ou adaptações na área destinada à cessão, uma vez que o imóvel já possui destinação específica para funcionamento de cantina/lanchonete e apresenta condições adequadas para o desenvolvimento da atividade pretendida, observadas as adequações internas eventualmente necessárias à instalação dos equipamentos da cessionária, as quais deverão ocorrer às suas expensas e mediante prévia autorização da Administração, quando exigida.

Como providências administrativas prévias à execução contratual, deverão ser adotadas as seguintes medidas:

- designação, por meio de publicação em Boletim Interno, do(s) fiscal(is) e, quando cabível, do gestor do contrato, responsáveis pelo acompanhamento e fiscalização da execução da cessão, nos termos da Lei nº 14.133/2021;
- realização da vistoria inicial do imóvel, com registro das condições físicas da área a ser disponibilizada, para subsidiar a entrega à cessionária e futura restituição do bem ao término da vigência contratual;
- formalização do Termo de Entrega do imóvel, contendo a descrição das instalações, equipamentos eventualmente existentes e demais condições de ocupação da área.

Não se verifica a necessidade de capacitação específica dos agentes públicos envolvidos, uma vez que as atividades de gestão e fiscalização da cessão inserem-se nas atribuições ordinárias dos servidores designados, observadas as disposições da Lei nº 14.133/2021 e da regulamentação interna aplicável.

Dessa forma, conclui-se que as providências necessárias à implementação da contratação são de natureza eminentemente administrativa, não havendo necessidade de intervenções estruturais ou de disponibilização de recursos adicionais pela Administração.

14. Possíveis Impactos Ambientais

A exploração da atividade de cantina/lanchonete poderá gerar impactos ambientais de baixa magnitude, principalmente em razão do consumo de água, energia elétrica, utilização de materiais descartáveis e geração de resíduos sólidos orgânicos e recicláveis.

Considerando a natureza da contratação, conclui-se que tais impactos são plenamente mitigáveis mediante a adoção de boas práticas de sustentabilidade e o cumprimento da legislação ambiental, sanitária e de gestão de resíduos aplicável.

Nos termos do Decreto nº 7.746, de 5 de junho de 2012, e do Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da Advocacia-Geral da União, deverão ser observadas, sempre que possível, as seguintes diretrizes de sustentabilidade:

- utilização eficiente dos recursos naturais, especialmente água e energia elétrica;
- preferência pela utilização de produtos, materiais e insumos que apresentem menor impacto ambiental durante seu ciclo de vida;
- incentivo à aquisição de produtos de origem local ou regional, quando compatível com critérios técnicos, econômicos e sanitários;
- adoção de práticas que promovam a redução da geração de resíduos e o consumo consciente de recursos naturais.

A cessionária deverá adotar medidas destinadas à prevenção e mitigação dos impactos ambientais decorrentes da exploração da atividade, observando, entre outras, as seguintes obrigações:

a) Gestão de resíduos sólidos: promover a segregação, o acondicionamento e a destinação ambientalmente adequada dos resíduos sólidos gerados pelo estabelecimento, em conformidade com a Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei nº 12.305/2010), com a legislação municipal e com as normas

internas da Base Aérea de Anápolis. Os resíduos recicláveis deverão ser separados dos resíduos orgânicos, permitindo sua adequada destinação por meio dos serviços públicos ou sistemas de coleta seletiva existentes.

b) Uso racional de recursos naturais: adotar medidas voltadas à racionalização do consumo de água e energia elétrica, promovendo o uso eficiente das instalações, equipamentos e processos utilizados na atividade comercial.

c) Produtos utilizados: empregar, sempre que possível, produtos de limpeza e conservação que atendam às especificações e classificações estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e pela legislação ambiental vigente, priorizando aqueles de menor impacto ao meio ambiente.

d) Educação ambiental: orientar periodicamente seus empregados quanto às boas práticas de sustentabilidade, incluindo o uso racional dos recursos naturais, a correta segregação dos resíduos e o cumprimento das normas ambientais e sanitárias aplicáveis.

e) Segurança ambiental: realizar todas as atividades de manipulação de alimentos, produtos e equipamentos observando as normas de segurança do trabalho, de proteção ambiental e de vigilância sanitária, utilizando os equipamentos de proteção individual (EPIs) sempre que exigidos pela legislação.

É vedada a destinação inadequada dos resíduos gerados pela atividade, especialmente mediante lançamento em corpos hídricos, disposição a céu aberto, queima sem autorização dos órgãos competentes ou qualquer outra forma proibida pela legislação ambiental.

Dessa forma, conclui-se que os impactos ambientais decorrentes da presente contratação são reduzidos e passíveis de adequado controle, desde que observadas as medidas mitigadoras previstas na legislação aplicável e nas condições estabelecidas no edital e no contrato, não se identificando óbices ambientais à implementação da solução proposta.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Com fundamento nas análises realizadas no presente Estudo Técnico Preliminar, conclui-se que a contratação mostra-se **tecnicamente, operacionalmente, economicamente e juridicamente viável**, revelando-se a solução mais adequada para o atendimento da necessidade administrativa identificada.

A cessão onerosa de uso do imóvel permitirá a adequada utilização de bem pertencente à União, promovendo sua ocupação regular, conservação e exploração por particular, mediante remuneração à Administração, caracterizando contrato gerador de receita patrimonial, sem necessidade de investimentos, disponibilização de recursos materiais ou contratação de pessoal por parte da Base Aérea de Anápolis.

Sob o aspecto operacional, a solução possibilitará a disponibilização de atividade de apoio destinada ao fornecimento de alimentos e bebidas aos militares, servidores civis, colaboradores e visitantes da Organização Militar, ampliando as opções de alimentação disponíveis nas dependências da BAAN e reduzindo a necessidade de deslocamentos para estabelecimentos externos durante o expediente.

Além disso, verificou-se que inexistem impedimentos técnicos, ambientais, administrativos ou operacionais capazes de comprometer a implementação da solução proposta, tendo sido demonstrada a adequação da modelagem contratual, a inexistência de necessidade de contratações interdependentes e a compatibilidade da contratação com os objetivos institucionais da Administração.

A exploração da atividade pela iniciativa privada transfere à cessionária a responsabilidade pelos investimentos, operação, manutenção e demais custos necessários ao funcionamento do estabelecimento, preservando os recursos públicos e assegurando à Administração apenas as atividades de gestão e fiscalização contratual.

Diante do exposto, conclui-se que a **cessão onerosa de uso de bem imóvel da União para exploração de cantina/lanchonete** atende ao interesse público, promove a adequada gestão do patrimônio público, gera receita patrimonial para a União, contribui para a melhoria das condições de apoio à comunidade da Guarnição de Aeronáutica de Anápolis e observa os princípios da eficiência, da economicidade, da supremacia do interesse público e da boa administração, recomendando-se, portanto, o prosseguimento da contratação.

16. Responsáveis

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

HELENA RAMOS DE ARAUJO

Membro da comissão de contratação



MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA AERONÁUTICA

CONTROLE DE ASSINATURAS ELETRÔNICAS DO DOCUMENTO

Documento:	ETP 149-2026 Retificado
Data/Hora de Criação:	01/10/2026 16:53:13
Páginas do Documento:	11
Páginas Totais (Doc. + Ass.)	12
Hash MD5:	a8e5c938e5126383765eac8a74bd50a5
Verificação de Autenticidade:	https://autenticidade-documento.sti.fab.mil.br/assinatura

Este documento foi assinado e conferido eletronicamente com fundamento no artigo 6º, do Decreto nº 8.539 de 08/10/2015 da Presidência da República pelos assinantes abaixo:

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por 1º Ten HELENA RAMOS DE ARAUJO no dia 01/10/2026 às 16:46:27 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Primeiro Sargento EMIVAL ALVES NETO no dia 08/10/2026 às 09:49:57 no horário oficial de Brasília.

Assinado via ASSINATURA CADASTRAL por Ten Cel Int LIGIA MARIA DE ALENCAR OLIVEIRA no dia 15/10/2026 às 11:29:55 no horário oficial de Brasília.