

# Estudo Técnico Preliminar 37/2023

## 1. Informações Básicas

Número do processo: 64316.131997/2023-72

## 2. Descrição da necessidade

O Cmdo 4ªRM conta com o público de aproximadamente 632 militares, formado por profissionais de carreira, temporários e também por soldados recrutas incorporados anualmente para o serviço obrigatório.

A 4ª CIA PE conta com o público de aproximadamente 173 militares, formado por profissionais de carreira, temporários e também por soldados recrutas incorporados anualmente para o serviço obrigatório.

A PMedGuBH conta com o público de aproximadamente 133 militares, formado por profissionais de carreira, temporários e também por soldados recrutas incorporados anualmente para o serviço obrigatório e público do posto médico.

A cessão de uso para exercício de atividades de apoio é a forma pela qual o Comando do Exército faculta a terceiros, a título oneroso ou gratuito, mediante contrato, a utilização de imóveis sob sua jurisdição, visando dar suporte às suas atividades, a critério do comandante, chefe ou diretor de OM.

A cessão onerosa de uso de espaço público visando à instalação de cantina, objeto deste Estudos Preliminares, constitui meio eficaz e viável para a oferta de condições adequadas de alimentação ao público interno, haja vista que a estrutura do Comando da 4ª Região Militar, 4ª CIA PE e Posto Médico GUBH conta com espaço destinado precisamente para isso.

Conforme inciso I do Art. 6º da Portaria nº 513, de 11 de julho de 2005, compete ao Comandante/Diretor de OM elaborar o processo de cessão de uso para exercício de atividade de apoio, e a cantina tem como missão a promoção de saúde a partir da oferta de alimentos saudáveis, saborosos e de excelente qualidade.

A cessão de uso para exercício de atividades de apoio é a forma pela qual o Comando do Exército faculta a terceiros, a título oneroso ou gratuito, mediante contrato, a utilização de imóveis sob sua jurisdição, visando dar suporte às suas atividades, a critério do comandante, chefe ou diretor de OM.

A cessão de uso onerosa de espaço público visando a instalação de cantina, objeto destes Estudos Preliminares, constitui meio eficaz e viável para a oferta de condições adequadas de alimentação ao público interno, haja vista que as estruturas contam com espaço destinado precisamente para isso.

## 3. Área requisitante

| Área Requisitante             | Responsável                  |
|-------------------------------|------------------------------|
| Gestor de Contrato Cmdo 4ª RM | Maj Marcelo Pereira Lopes    |
| Gestor do Contrato 4ª CIA PE  | Cap Conrado Franklin e Silva |
| Gestor do Contrato PMed GuBH  | TC Alexandre Accioly Borba   |

## 4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. Os requisitos da contratação abrangem o seguinte: Dos alimentos e do modo de preparo:

4.1.1.1. Os sanduíches deverão ser preparados com ingredientes de qualidade superior, devendo ser entregues aos consumidores devidamente acondicionados em embalagens específicas, como sacos ou caixas de papel ou plástico apropriados.

4.1.1.2. Os bombons caseiros/artesanais e chocolates industrializados deverão ser de boa qualidade, fornecidos em embalagens originais, sem quebras.

4.1.1.3. Os sorvetes serão fornecidos logo após a retirada do freezer, em embalagens originais, podendo ser do tipo massa ou picolé.

4.1.1.4. Os refrigerantes serão do tipo gaseificados, em sabores variados, tais como guaraná, laranja, limão, cola, etc. Para venda direta, deverão ser servidos obrigatoriamente nas suas embalagens originais.

4.1.1.5. O Café deverá ser de primeira qualidade. A preparação deverá ser a que dê ao produto servido as melhores características de paladar. O café, servido em recipientes térmicos e não consumido, não poderá ser reaproveitado numa nova preparação.

4.1.1.6. Caso a CESSIONÁRIA opte pelo serviço de buffet, deverá ofertar no mínimo 3 opções de proteína, 3 opções de guarnição, sobremesa simples e natural, de preferência fruta e suco natural.

4.1.1.7. Todos os demais gêneros alimentícios e materiais de consumo não relacionados e que objetivam atender a Cessão a que se refere este documento deverão observar os mesmos padrões de qualidade e requisitos mínimos mencionados para os demais itens.

4.1.1.8. Não será permitida em hipótese alguma a comercialização de bebidas alcoólicas de qualquer natureza, bem como de cigarros ou quaisquer outros produtos derivados do tabaco, ficando a(o) CESSIONÁRIA(O) passível de imediata rescisão contratual e atribuídas responsabilizações.

4.1.1.9. Não será permitido em hipótese alguma o reaproveitamento de quaisquer refeições, lanches ou ingredientes.

4.1.1.10. Não será permitido em hipótese alguma o mau acondicionamento de quaisquer refeições, lanches ou ingredientes.

4.1.1.11. É obrigatório o uso de freezer para o devido acondicionamento de alimentos congelados.

4.1.1.12. É obrigatório o uso de estufas elétricas para acomodação, separação e vitrine dos salgados.

4.1.1.13. As estufas elétricas devem estar reguladas na temperatura de 5° (cinco graus), para a conservação de alimentos frios ou em temperatura ambiente ou natural, e acima da temperatura de 60° (sessenta graus), para a conservação de alimentos quentes.

4.1.1.14. É obrigatório o uso de estufas comuns para acomodação e vitrine dos doces, preservando-os do ataque de possíveis insetos.

4.1.1.15. É obrigatória a desinsetização regular do local, no mínimo a cada 06 (seis) meses de ocupação, sendo esta ação uma obrigação à expensa da(o) CESSIONÁRIA(O).

4.1.1.16. A fiscalização da CEDENTE poderá eventualmente solicitar uma comprovação da realização de desinsetização local por parte da(o) CESSIONÁRIA(O).

4.1.1.17. A(O) CESSIONÁRIA(O) deverá primar sempre pela oferta de refeições e lanches saudáveis, preferencialmente produtos orgânicos ou agroecológicos

4.1.2. Das normas gerais de higiene e limpeza

4.1.2.1. Dos cuidados com a água para consumo e utilização em geral

4.1.2.1.1. A água utilizada para consumo deverá ser – obrigatoriamente – purificada ou mineral.

4.1.2.2. Do estabelecimento: requisitos e higiene

4.1.2.2.1. Da manutenção, projetos e instalações:

4.1.2.2.1.1. Os edifícios, equipamentos, utensílios e demais instalações ou acessos físicos do estabelecimento, inclusive os esgotos, devem ser mantidos em perfeitas condições de uso e em bom estado de conservação.

4.1.2.2.1.2. Tanto quanto necessário, cada local do espaço concedido deve ser mantido absolutamente limpo, e livre de vapor, fumaça, água suja e lixo.

4.1.2.2.1.3. A área de cantina – ou área de cozinha – é o espaço destinado à preparação ou processamento de alimentos.

4.1.2.2.1.4. A área de convivência – ou área comum - é o espaço destinado à colocação de mesas e cadeiras para uso da clientela.

4.1.2.2.2. Da limpeza e desinfecção:

4.1.2.2.2.1. Para prevenir a contaminação dos alimentos, todos os equipamentos e utensílios devem ser limpos com a maior frequência possível, sendo desinfetados sempre que as circunstâncias exigirem.

4.1.2.2.2.2. Os equipamentos e utensílios que entram em contato com alimentos, em particular carnes cruas, peixes, verduras e legumes, podem ser contaminados com micro-organismos patogênicos. Consequentemente, podem afetar os produtos que venham a ser manipulados em seguida. Portanto, a limpeza e a desmontagem dos equipamentos deverão ocorrer pelo menos depois de cada utilização, e quando mudar-se o uso de um tipo de produto para outro. O ato de desmontagem, limpeza e desinfecção dos diversos utensílios e equipamentos ao final de cada dia de trabalho é indispensável para impedir o acúmulo de microbiota possivelmente patogênica.

4.1.2.2.2.3. Precauções adequadas devem ser tomadas durante a limpeza ou desinfecção de cozinhas, salas, salões, equipamentos e utensílios para evitar que os alimentos sejam contaminados por água utilizada na limpeza, junto a detergentes e desinfetantes. As soluções empregadas na limpeza devem ser guardadas em recipientes apropriados e em separado, diferentes daqueles onde se guardam alimentos. Os detergentes e desinfetantes devem ser também condizentes com a finalidade a que se destinam. Quaisquer resíduos desses agentes sobre uma superfície que possa vir a entrar em contato com alimentos devem ser imediatamente removidos por meio de uma intensa lavagem com água potável, antes do local ou equipamento ser utilizado novamente no preparo de alimentos.

4.1.2.2.2.4. Diariamente após o trabalho - ou sempre que se considerar necessário - os pisos, os ralos, as estruturas auxiliares e as paredes das áreas de processamento de alimentos devem passar por cuidadosa limpeza e desinfecção.

4.1.2.2.2.5. Os utensílios e equipamentos de manutenção, ferramentas de limpeza e produtos químicos destinados a este fim, como vassouras, esfregões, aspiradores de pó, detergentes, etc., devem ser guardados de tal maneira que não provoquem a contaminação de alimentos, utensílios, equipamentos e roupas de mesa ou de vestir.

4.1.2.2.2.6. Os aposentos destinados à troca de roupas e os sanitários devem ser mantidos sempre absolutamente limpos.

4.1.2.2.2.7. A limpeza geral e completa de todo o ambiente deverá ocorrer diariamente, ao término do expediente, e o estabelecimento não deve economizar o uso dos materiais necessários a esta ação, ou efetuar-la de forma descuidada, com desdém ou pressa.

4.1.2.2.2.8. A limpeza geral e completa de todo o ambiente não deverá ocorrer no meio do expediente ou na presença de usuários do serviço no estabelecimento, exceto quando da limpeza de caráter pontual, ou de locais isolados, quando de uma contaminação momentânea por quaisquer razões. Ex.: derramamento de bebidas ou alimentos; limpeza necessária e frequente das mesas, cadeiras, e do chão; limpeza necessária e frequente de utensílios e equipamentos reutilizáveis, etc.

4.1.2.2.2.9. A limpeza geral e completa de todo o ambiente deverá ocorrer diariamente, e de acordo com as normas e produtos estabelecidos pelo Ministério da Saúde.

4.1.2.3. Do armazenamento e descarte de lixo

4.1.2.3.1. Nas cozinhas e noutros lugares destinados à preparação de alimentos, os subprodutos e o lixo devem ser coletados em sacos descartáveis à prova de vazamentos ou em recipientes reutilizáveis devidamente rotulados. Ambos os tipos de recipientes devem ser bem fechados ou tampados, e retirados das áreas de processamento assim que estiverem cheios ou depois de cada período de trabalho.

4.1.2.3.2. Os sacos descartáveis usados devem ser inteiramente eliminados, sendo substituídos por outros novos, e os recipientes reutilizáveis devem ser inteiramente esvaziados em recipientes maiores, dotados de tampas, só retornando à cozinha após rigorosa lavagem e higienização.

4.1.2.3.3. Os recipientes de lixo maiores - de uso externo - devem ser conservados em área coberta e fechada, reservada a este fim, permanecendo separados das áreas de armazenamento e processamento de alimentos.

4.1.2.3.4. A área reservada à lixeira externa deve ser mantida a uma temperatura tão baixa quanto possível, sendo razoavelmente ventilada, protegida contra insetos e roedores, e de fácil limpeza, lavagem e desinfecção.

4.1.2.3.5. Todos os recipientes de lixo devem ser rigorosamente limpos e desinfetados todas as vezes que forem esvaziados; equipamentos de compactação de lixo somente devem ser instalados e utilizados fora das áreas de armazenamento e processamento.

4.1.2.3.6. Caixas de papelão, papéis de embrulho, embalagens e latas devem ser retirados das áreas de processamento assim que estiverem vazios.

4.1.2.3.7. É recomendável a prática da coleta seletiva de lixo, através da utilização – e disponibilização aos usuários - de lixeiras seletivas de resíduos, desta forma contribuindo e promovendo para a educação e a preservação ambiental.

4.1.2.4. Do armazenamento de substâncias perigosas

4.1.2.4.1. Os pesticidas ou outras substâncias que representem perigo para a saúde devem ser adequadamente rotulados com advertências sobre sua toxicidade e seu modo de usar. Devem ser armazenados em locais trancados, e empregados somente para fim próprio, com seu acesso permitido apenas ao pessoal autorizado quanto ao seu manuseio. Extremo cuidado deve ser tomado para evitar a contaminação dos alimentos.

4.1.2.4.1.1. Os recipientes destinados aos alimentos - ou aqueles usados para o processamento destes - jamais devem ser utilizados para medir, diluir, misturar ou armazenar pesticidas ou quaisquer outras substâncias, especialmente as tóxicas.

4.1.2.5. Da proibição de animais domésticos

4.1.2.5.1. Animais domésticos ou que possam representar qualquer tipo de perigo à saúde e ao bem-estar dos usuários têm seu acesso totalmente proibido.

4.1.2.6. Das doenças transmissíveis

4.1.2.6.1. A direção do estabelecimento deve certificar-se de que nenhuma pessoa suspeita de sofrer de enfermidade transmissível tenha permissão para trabalhar em qualquer das áreas de processamento de alimentos, ou em qualquer atividade que represente a possibilidade dela - direta ou indiretamente - contaminar os alimentos e os usuários com microrganismos patogênicos, especialmente as enfermidades transmissíveis pelo manuseio de alimentos, pelas mãos, via aérea, sendo ainda a pessoa portadora de vírus de doenças, que tenha no corpo ferimentos infeccionados, infecções de pele, olhos e machucados, mesmo que superficiais, ou que esteja com diarreia.

4.1.2.6.2. Quaisquer empregados que estejam enfrentando tais tipos de problemas devem imediatamente informar à direção do estabelecimento, sendo devidamente afastados do serviço, e substituídos até a recuperação total de sua saúde.

4.1.2.7. Da higiene das mãos

4.1.2.7.1. Todos os envolvidos no trabalho das áreas de processamento de alimentos devem lavar bem e frequentemente as mãos, utilizando produtos adequados para uma lavagem perfeita, como água potável corrente e sabão neutro, ao longo do período de trabalho.

4.1.2.7.2. É obrigatório o fornecimento e o uso constante de álcool tipo gel entre os funcionários, bem como a disponibilização deste produto a todos os usuários do estabelecimento.

4.1.2.7.3. As mãos devem ser lavadas sempre antes do início do trabalho, imediatamente depois de usar o banheiro, depois de manipular material contaminado, e no que mais se considerar necessário, sendo recomendada uma lavagem - ou higienização com álcool tipo gel - a cada 30 (trinta) minutos ao longo do expediente de trabalho.

4.1.2.7.4. Após o manuseio de lixo ou qualquer outro material que possa transmitir doenças, as mãos devem ser imediatamente lavadas e desinfetadas.

4.1.2.7.5. As unhas das mãos de todos os funcionários do estabelecimento devem ser mantidas sempre limpas, higienizadas e bem aparadas.

4.1.2.7.6. Devem ser colocados avisos em pontos estratégicos do estabelecimento sobre a necessidade constante de lavagem das mãos, e é preciso que os supervisores se encarreguem da obediência a este requisito.

4.1.2.7.7. Enquanto os alimentos estejam sendo manuseados, qualquer joia que não possa ser adequadamente desinfetada deve ser removida das mãos. Durante o trabalho, os empregados não devem usar joias que possam cair nos alimentos.

4.1.2.7.8. É indispensável o uso de luvas durante a manipulação de produtos alimentícios, as quais devem ser mantidas sempre limpas e em perfeitas condições de uso.

4.1.2.7.9. As luvas são úteis e recomendadas para melhorar as condições sanitárias do processamento de alimentos, bem como protegem o manipulador em relação ao produto manipulado.

4.1.2.7.10. O fato de se usar luvas não significa que o manipulador esteja livre da obrigação de lavar bem as mãos.

4.1.2.7.11. As luvas rasgadas ou furadas devem ser descartadas, pois oferecem resíduos de acúmulo de sujeiras e/ou vazamento do suor das mãos, os quais contaminarão o alimento com um elevado número de microrganismos patogênicos.

#### 4.1.2.8. Da higiene pessoal

4.1.2.8.1. Todas as pessoas que trabalham com preparação, manuseio e comercialização de alimentos devem manter um elevado grau de higiene pessoal durante todo o período de trabalho e, nesse mesmo período, usar roupa protetora adequada, com cobertura para a cabeça e calçados apropriados, artigos estes que sejam laváveis, a menos que sejam descartáveis, e que devem ser mantidos sempre limpos, conforme exige a natureza do trabalho em que o funcionário se acha envolvido.

4.1.2.8.2. O pessoal da área de processamento de alimentos jamais deve atuar simultaneamente no caixa e no preparo de alimentos, devendo o serviço do caixa ser de responsabilidade exclusiva de um determinado funcionário.

4.1.2.8.3. É obrigatório o aparente asseio e higiene pessoal por parte de todos os funcionários.

4.1.2.8.4. É obrigatório o uso diário de crachá de identificação por parte de todos os funcionários do estabelecimento.

4.1.2.8.5. É obrigatório o uso de toucas de cabelo, luvas e aventais para cada um dos funcionários referentes à área de processamento de alimentos.

4.1.2.8.6. Os cabelos de todos os funcionários que atuam nas áreas de processamento de alimentos – ou durante o ato de servir - devem ser totalmente presos e resguardados pelo uso de toucas.

4.1.2.8.7. As luvas e aventais jamais devem ser esfregados no chão ou acondicionados de qualquer modo.

4.1.2.8.8. Uniforme indicado: calça comprida; blusa ou bata de mangas curtas; gorro ou rede para cabelos; luva e avental; crachá; tênis ou sapatos fechados e antiderrapantes.

4.1.2.8.9. As roupas e objetos de uso pessoal devem estar sempre limpos e em bom estado de conservação, bem como nunca devem ser guardados nas áreas de processamento de alimentos.

#### 4.1.2.9. Do comportamento dos empregados

4.1.2.9.1. É expressamente proibido qualquer tipo de comportamento que possa levar à possibilidade de contaminação dos alimentos, como não observar as orientações de vigilância sanitárias legais e constantes neste Termo; comer; fazer uso de tabaco; fazer uso de objetos não condizentes com as atividades desempenhadas; mascar goma; ou exercer outras práticas não higiênicas nas áreas de processamento de alimentos.

4.1.2.9.2. É expressamente proibido qualquer tipo de comportamento que possa causar constrangimento aos usuários, ou que sejam considerados prejudiciais, inconvenientes ou insatisfatórios à disciplina da CEDENTE, bem como ao interesse do serviço público.

4.1.2.9.3. É expressamente proibido o acesso de pessoas estranhas ao local de trabalho.

4.1.2.9.4. Os empregados devem sempre tratar os usuários com cortesia e gentileza.

4.1.2.9.5. É expressamente proibida a recusa quanto ao recebimento por parte dos empregados de quaisquer documentações ou solicitações oriundas da CEDENTE.

#### 4.1.3. Das seguintes práticas de sustentabilidade:

4.1.3.1. Que sejam usados produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;

4.1.3.2. Que sejam adotadas medidas para evitar desperdício de água tratada, conforme previsão do Decreto nº 48.138, de 8 de outubro de 2003;

4.1.3.3. Que seja observada a Resolução CONAMA nº 20, de 7 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;

4.1.3.4. Que sejam fornecidos aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários para a execução dos serviços;

4.1.3.5. Que seja realizado um programa interno de treinamento dos empregados da contratada, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;

4.1.3.6. Que seja feita a separação dos resíduos recicláveis, descartados pelos órgãos e entidades da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas de catadores de materiais recicláveis, que será procedida pela coleta seletiva do papel para reciclagem, quando couber, nos termos da IN/MARE nº 6, de 3/11/1995 e do Decreto nº 5.940, de 25/10/2006;

4.1.3.7. Que sejam respeitadas as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos; e

4.1.3.8. Que seja prevista a destinação ambiental adequadas de pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução CONAMA nº 257, de 30 de junho de 1999.

4.2. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

4.2.1. O horário de funcionamento da Cantina será das 07h às 16:30h, de segunda a quinta-feira, das 07:00 às 13:00 h, nas sextas-feiras, podendo ser adaptado às necessidades de cada local, de acordo com a conveniência da Administração ou por solicitação por escrito da cessionária, desde que justificada e autorizado pelo órgão.

4.2.2. A comercialização dos gêneros alimentícios será realizada junto aos balcões de atendimento.

4.2.3. A cessionária deverá manter painel com grande visibilidade, apresentando os preços de todos os gêneros alimentícios a serem comercializados.

4.2.4. A cessionária deverá alocar, as suas expensas e sob sua responsabilidade, mesas e cadeiras para acomodação dos clientes na área de consumo.

4.2.5. A cessionária poderá parar veículo próprio ou de fornecedor apenas por tempo necessário para realizar o descarregamento, não sendo permitido a permanência do mesmo próximo a área destinada a cantina/lanchonete.

4.2.5.1. Caso seja necessário a permanência do veículo por tempo superior ao necessário para descarregamento, o mesmo deverá ser estacionado em local próprio designado pela CEDENTE.

## 5. Levantamento de Mercado

A opção pela cessão de uma área para a implantação de uma cantina/lanchonete já foi realizada por diversos órgãos públicos, como, por exemplo, Universidades Federais e outras Organizações Militares do Exército Brasileiro, entre outros. Percebe-se, portanto, que já é uma prática usual em outras instituições.

## 6. Descrição da solução como um todo

No caso, pretende-se realizar a cessão de uso de área situada em bem imóvel da União, objetivando a exploração comercial exclusiva da atividade de cantina/lanchonete o qual encontra amparo no inciso III do Art. 3º da Portaria nº 693, de 29 de agosto de 2012, que altera Portaria nº 513, de 11 de julho de 2005, que regula a utilização do patrimônio imobiliário da União jurisdicionado ao Comando do Exército Brasileiro, com base nas disposições do Decreto-Lei nº 9.760, de 5 de setembro de 1946, alterado pela Lei nº 9.636, de 15 de maio de 1998, que foi regulamentada pelo Decreto nº 3.725, de 10 de janeiro de 2001; do Decreto-Lei nº 271, de 28 de fevereiro de 1967; e do Decreto nº 77.095, de 30 de janeiro de 1976 e Portaria Normativa nº 1.233/MD, de 11 de maio de 2012.

A Orientação Normativa da Advocacia-Geral da União nº 01/2016 determina que a Administração Pública deve realizar licitação na modalidade pregão, preferencialmente eletrônico, nas cessões de imóveis da União para atividades de apoio previstas no art. 20 da Lei nº 9.636/96, na forma do art. 12 do Decreto nº 3.725/01.

Em relação ao critério de julgamento para seleção da proposta mais vantajosa, há duas opções que a administração pode optar:

A primeira delas é o da maior oferta, consoante entendimento do TCU (acórdão plenário nº 2844/2010). Nesse critério o licitante que oferecer o maior preço pela ocupação do espaço público (o que o TCU chama nos seus contratos de taxa mensal de ocupação) será homologado vencedor do certame (desde que preencha os requisitos de habilitação).

A segunda opção é o do tipo “menor preço” pelos produtos colocados à disposição dos servidores e predefinindo no edital o valor a ser pago pelo uso do espaço público, conforme abordado no Parecer Plenário nº 01/2016/CNUDecorCGU/AGU (22/06/2016).

Assim, o critério de julgamento é apurado com base no valor dos produtos colocados à disposição dos usuários pela cessionária, atendidos os quantitativos estimados e os parâmetros de qualidade pré-estabelecidos no edital.

Nesse cenário, a primeira opção se torna ineficaz, pois não é objetivo da Administração atuar com o intuito de lucro, de modo que o critério de seleção da proposta mais vantajosa baseada exclusivamente no maior lance, geraria uma contraprestação pelo uso do espaço em valor superior ao de mercado, em detrimento do serviço prestado, que se tornaria demasiadamente oneroso para os consumidores diretos e, portanto, inútil ou ineficiente para a Administração, vez que não alcançaria os resultados ou as atividades pretendidas.

Portanto, no caso concreto, optou-se pela adoção do critério de julgamento de menor preço dos produtos ofertados aos usuários, isto é, menor preço global para os itens a serem elencados no Termo de Referência, sendo o valor mensal da taxa de utilização (taxa de cessão de uso) já previamente fixado no Edital, conforme apurado no Laudo de avaliação do imóvel.

## 7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Para o Cmdo 4ªRM, de acordo com o Laudo de Avaliação 10/2023-SPIMA - Cmdo 4ª RM, elaborado em setembro de 2023, a área a ser cedida corresponde a 49,19 m²

A 4ª CIA PE, de acordo com o Laudo de Avaliação 15/2023-SPIMA - Cmdo 4ª RM, elaborado em setembro de 2023, a área a ser cedida corresponde a 34,38 m².

A PMedGuBH, de acordo com o Laudo de Avaliação 14/2023-SPIMA - Cmdo 4ª RM, elaborado em setembro de 2023, a área a ser cedida corresponde a 27,42 m²

## 8. Estimativa do Valor da Contratação

**Valor (R\$):** 3.129,64

Cessão de Uso do Cmdo 4ª RM - O Valor mensal de R\$ 962,60 (novecentos e sessenta e dois reais e sessenta centavos) definido através do LAUDO DE AVALIAÇÃO Nr 10/2023-SPIMA - Cmdo 4ª RM.

Cessão de Uso do PMed Gu BH - O Valor mensal de R\$ 1.141,16 (mil cento e quarenta e um reais e dezesseis centavos) foi definido através do LAUDO DE AVALIAÇÃO Nr 14/2023-SPIMA - Cmdo 4ª RM.

Cessão de Uso do 4ª CIA PE - O Valor mensal de R\$ 1.025,88 (mil e vinte e cinco reais centavos) foi definido através do LAUDO DE AVALIAÇÃO Nr 15/2023-SPIMA - Cmdo 4ª RM

## 9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

O espaço a ser cedido somente comporta uma cantina/lanchonete em cada local, não havendo a possibilidade de parcelamento para a cessão de uso em questão.

## 10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Atualmente o Cmdo 4ªRM não possui um Contrato vigente de cessão de uso para prestação de serviço de cantina/lanchonete, razão pela qual se faz necessária à realização de uma nova licitação.

4ª CIA PE e PMedGuBH possui contrato vigente de cessão de uso para prestação de serviço de cantina/lanchonete com encerramento no corrente ano 2023, razão pela qual se faz necessária a realização de uma nova licitação.

## 11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Conforme inciso I do Art. 6º da Portaria nº 513, de 11 de julho de 2005, compete ao Comandante/Diretor de OM elaborar o processo de cessão de uso para exercício de atividade de apoio, e a cantina tem como missão a promoção de saúde a partir da oferta de alimentos saudáveis, saborosos e de excelente qualidade.

## 12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A cessão onerosa de uso de espaço público visando a instalação de cantina, objeto destes Estudos Preliminares, constitui meio eficaz e viável para a oferta de condições adequadas de alimentação ao público interno, haja vista que a estrutura das Organizações Militares contam com espaço destinado precisamente para isso.

Outro benefício é a geração de recursos financeiros para o Cmdo 4ª RM, resultando no investimento futuro em melhorias das instalações e equipamentos.

## 13. Providências a serem Adotadas

É imprescindível a capacitação dos servidores responsáveis pela gestão e fiscalização do contrato, adequando seus conhecimentos para esta função, inclusive para que possam realizar o mapeamento dos riscos durante a gestão do contrato e a cada renovação deste. Nesse modelo de contrato, além da fiscalização direta do servidor, também é necessária a fiscalização do público usuário como parâmetro para medição da qualidade dos serviços prestados.

## 14. Possíveis Impactos Ambientais

A Resolução RDC ANVISA nº 216/04 estabelece Boas Práticas para Serviços de Alimentação, alterada pela RDC Anvisa nº 52, de 29 de setembro de 2014. Portanto a CESSIONÁRIA deverá observar a legislação citada, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitárias estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.

| ATIVIDADE                                     | ASPECTO                                                        | IMPACTO                      | SUGESTÃO DE MELHORIA                                                                                      |
|-----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Recebimento da matéria-prima</b>           | Geração de resíduos recicláveis (embalagens plásticas/papelão) | Poluição do solo e água.     | Aplicação de reciclagem .                                                                                 |
| <b>Armazenamento em geladeiras e freezers</b> | Consumo de energia                                             | Redução de recursos naturais | Evitar excesso de gelo; Manter borrachas de vedação em bom estado de conservação.                         |
|                                               | Geração de resíduos recicláveis (embalagens plásticas/papelão) | Poluição do solo e água.     | Aplicação de reciclagem;<br>Doação dos recicláveis para catadores locais e/ou associações e cooperativas. |
|                                               | Não utilização de todo o alimento no                           |                              |                                                                                                           |



|                                  |                                                        |                                                                                                                       |                                                                                                                   |
|----------------------------------|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Pré-preparo dos alimentos</b> | preparo, gerando resíduos orgânicos.                   | Poluição do solo e água                                                                                               | Utilização em pratos alternativos.                                                                                |
|                                  | Consumo de água para higienização dos alimentos.       | Redução de recursos naturais.                                                                                         | Reutilização de água para lavagem do piso e descarga do banheiro.                                                 |
| <b>Cocção</b>                    | Consumo de água durante o cozimento.                   | Redução de recursos naturais.                                                                                         | Reaproveitar para higienização de piso.                                                                           |
|                                  | Consumo de energia                                     | Redução de recursos naturais                                                                                          | Otimização dos processos.                                                                                         |
|                                  | Óleo de fritura                                        | Interferência no tratamento de esgoto; poluição dos rios e oceano, comprometendo a base da cadeia alimentar aquática. | Doação para associações/ escolas para fabricação de sabão; Recomendações para a forma correta de descarte.        |
| <b>Distribuição</b>              | Consumo de energia dos balcões térmicos e refrigerados | Redução de recursos naturais.                                                                                         | Mantê-los em funcionamento somente no período de exposição do alimento.                                           |
|                                  | Desperdício de sobra limpa (resíduo orgânico)          | Poluição do solo e água                                                                                               | Realizar registro das quantidades de comensais e sobra limpa; utilização para pratos alternativos.                |
| <b>Consumo</b>                   | Desperdício (resíduo orgânico)                         | Poluição do solo e água                                                                                               | Controle do desperdício/Sensibilização dos militares/funcionários;<br>Destinado (doação) para alimentação animal. |

## 15. Declaração de Viabilidade

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

### 15.1. Justificativa da Viabilidade

A viabilidade da contratação é está devidamente justificável nos itens 2, 5, 6 e 12.

## 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](#).

**DANIEL CARVALHO DE ANDRADE**

Equipe de apoio

**CLAUDIO VITOR GONCALVES DE OLIVEIRA**

Equipe de apoio