

Estudo Técnico Preliminar 90/2024

1. Informações Básicas

Número do processo: 64181.003857/2024-69

2. Descrição da necessidade

2.1. A concessão de Uso de Espaço Físico no Centro de Instrução de Operações Especiais, com área de 35,10m², com a finalidade específica da área com cantina tem por finalidade a pretensa contratação de serviços de alimentação de qualidade a ser realizada por empresa especializada, por intermédio de Cessão de Uso a Título oneroso do espaço em quantitativo adequado e suficiente. Nesse sentido, além de gerar receita para a Unidade Gestora, beneficiará o público interno com o serviço de cantina.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Fiscal de contrato da Cantina	2º Ten Roberta Paula Fernandes
Fiscal de contrato substituto da Cantina	2º Ten Vanessa dos Santos Azevedo Ferreria

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. Os requisitos da contratação abrangem o seguinte:

- 4.1.1. Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2023, que institui normas para licitações e contratos da Administração Pública;
- 4.1.2. PORTARIA - DEC/C Ex Nº 200, DE 3 DE DEZEMBRO DE 2020. Aprova as Instruções Reguladoras para a Utilização do Patrimônio Imobiliário da União Administrado pelo Comando do Exército (EB50-IR-04.003).

4.2. Este serviço possui natureza continuada.

4.3. O prazo contratual, previamente estabelecido, será de (05) cinco anos, podendo ser prorrogado, por igual período ou inferior, desde que não ultrapasse o limite máximo de dez anos, sendo anualmente os valores reajustados pelo Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), de acordo com o interesse da UG, de acordo com o art. 110 da lei 14133.

4.4. A CESSIONÁRIA deverá adotar as seguintes práticas de execução dos serviços:

- 4.4.1. Cumprir fielmente as Normas Gerais de Ação (NGA), regulamentos e outras determinações emanadas pela Organização Militar;
- 4.4.2. Responsabilizar-se pelas obrigações fiscais, previdenciárias, sociais de seus funcionários;
- 4.4.3. Assumir o compromisso de capacidade de instalação e funcionamento dos serviços a partir de 30 (trinta) dias da assinatura do contrato;
- 4.4.4. Dar início ao exercício das atividades na área no prazo máximo de 30 (trinta) dias corridos contados da assinatura do contrato;
- 4.4.5. Providenciar para o início das atividades o devido alvará de funcionamento com endereço do local da cessão de uso;

- 4.4.6. O endereço do local da cantina e os horários do expediente são: Avenida do Forte, S/N, Piratininga, Niterói – RJ, CEP 24358-395, de segunda a quinta-feira, das 07:30h às 16:30h; e às sextas-feiras, das 08:00h às 12:00h.
- 4.5. Declaração do licitante de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço, e também, deverá constar nesse documento que esta Unidade poderá contratar o serviço de **vending machines**, mesmo que não seja fornecido pela empresa licitante do serviço de cantina.
- 4.6. Estar ciente do serviço de coleta de resíduos do C I Op Esp, para correto descarte dos respectivos resíduos, de forma não causar danos ao patrimônio e ao meio ambiente.
- 4.7. Zelar pela economia de recursos hídricos e elétricos, empregando, no que lhe couber, equipamentos que tragam benefícios e a melhor qualidade dos serviços prestados.
- 4.8. Respeitar o horário do expediente da OM e, em caso de permanência de funcionários além do horário previsto, informar ao Fiscal Administrativo e Fiscal de Contrato. Tudo com a devida anuência do Comandante deste Centro de Instrução.
- 4.9. Importante que a empresa vencedora seja idônea e que tenha amplo conhecimento na área de cantina e possa prestar um atendimento cordial e capacitado.
- 4.10. Nos dias em que for adotado o regime de meio expediente, ou em períodos de menor efetivo no Centro de Instrução (ex.: Dezembro e Janeiro), poderá ser verificada a possibilidade de cobrança proporcional do valor do aluguel mensal.
- 4.11. Os aparelhamentos da cozinha, e dependências de uso para a perfeita execução do contrato (ou seja, eletrodomésticos, móveis e utensílios específicos), serão de inteira responsabilidade da Cessionária.
- 4.12. A Cessionária deverá se responsabilizar integralmente pela instalação e montagem dos equipamentos necessários ao funcionamento adequado do estabelecimento, garantindo alimentos em quantidade e qualidade de acordo com o previsto no Edital e/ou formalmente combinado com a Administração, considerando períodos de recesso ou demanda reduzida.
- 4.13. Deverá também dispor dos insumos necessários para a realização dos serviços, incluindo limpeza das instalações que utiliza, fornecimento de trajes adequados aos seus representantes e EPIs, caso exigido pelas normas vigentes.
- 4.14. É essencial que sejam seguidas rigorosamente os procedimentos de higiene estabelecidos. Isso inclui a limpeza diária de todas as superfícies, utensílios e equipamentos, bem como a correta manipulação e armazenamento dos alimentos. Manter a limpeza é fundamental para garantir a saúde e o bem-estar de todos os que frequentam o espaço, sejam eles clientes ou colaboradores.
- 4.15. A empresa contratada deverá dar a ciência eo espaço cedido possui instalações hidráulicas e elétricas para o acomodação de freezers, geladeiras, cafeteiras, fogões e afins. Para o consumo de energia elétrica o valor a ser pago pela cessionária será calculado pelo consumo de registrado no relógio medidor de energia elétrica da cantina. Para o consumo de água e esgoto o valor a ser pago será o definido pela porcentagem de consumo como sendo a tarifa mínima para a categoria Comercial vigente no mês da prestação do serviço.

5. Levantamento de Mercado

5.1. Após o levantamento de mercado, adotou-se o Pregão Eletrônico, maior desconto, para a escolha da proposta mais vantajosa para proporcionar o melhor aproveitamento.

5.2. Foram consideradas Cessões de Uso similares em Organizações Militares do Exército, bem como comparativos aos estabelecimentos correlatos no mercado. Ainda, foi realizado um laudo técnico pela 1ª Região Militar para que fosse levantado o valor a ser cobrado pelo espaço.

5.3. A Unidade possui poucos mercados próximos, tendo em vista a localização do Forte Imbuí, dificultando o público interno na compra de material alimentício.

5.4. No que concerne às condições de fornecimento, consideramos que, além de gerar receita para a Unidade Gestora, beneficiará o público interno. Além disso, visa atender às necessidades dos alunos deste Centro de Instrução, facilitando a complementação da alimentação deste público, bem como a garantia do interesse da Administração Pública.

6. Descrição da solução como um todo

6.1. A descrição da solução como um todo abrange a Cessão de Uso, a título oneroso, de bem imóvel sob jurisdição do Exército Brasileiro, para funcionamento de uma cantina e, para isso, o C I Op Esp realizará um Pregão Eletrônico a fim de escolher a proposta mais vantajosa para a Administração.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. Cessão de uso de imóvel para o exercício de atividade de cantina, sob regime oneroso, a título do C I Op Esp . O espaço físico a ser cedido é composto por 01 (uma) sala térrea, medindo aproximadamente 35,10 m² de área total, situada nas dependências do C I Op Esp, imóvel de propriedade da União, localizado na Avenida do Forte, S/N, Piratininga, Niterói – RJ, CEP 24358-395.

7.2. Os produtos serão servidos para um público estimado 360 pessoas por dia, sendo eles: os militares do C I Op Esp, bem como os alunos deste Estabelecimento de Ensino.

7.3. Segue na tabela abaixo, os itens mínimos da pretensa contratação:

Nr Ord	Item	Especificação
1	Refrigerante	Lata com 350 ml, de primeira qualidade (laranja)
2	Refrigerante	Lata com 350 ml, de primeira qualidade (Coca Cola)
3	Refrigerante	Lata com 350 ml, de primeira qualidade (Guaraná)

4	Água Mineral	Água sem gás Garrafa 500 ml
5	Suco natural de maracuja	Suco natural da fruta, Copo com 500 ml
6	Refrigerante	Pet com 2l, de primeira qualidade (Sabor Cola)
7	Café	Xícara de 200 ml
8	Água de coco	Água de coco natural 400ml ou coco natural
9	Bolo simples	Uma fatia com no mínimo 150g (nas variedades cenoura, banana, laranja, coco e milho)
10	Suco natural de Abacaxi	Suco natural da fruta, Copo com 500 ml
11	Cachorro Quente de Forno	Salgados Diversos Tipo: Cachorro Quente , Apresentação: Assado Em Forno
12	Pastel	Salgados Diversos Tipo: Pastel Assado Em Forno 100gramas (nas variedades carne, frango, queijo, camarão)
13	Biscoito doce	Biscoito doce Sabor Variado (nas variedades Wafer, trakinas e Piraque)
14	Joelho	Salgados Diversos Tipo: Joelho , Apresentação: 100 Gramas , Sabor: Presunto , Queijo, carne, carne seca
15	Pizza	Pizza Sabor: Variados , Características Adicionais: Mini Pizza
16	Açaí	Polpa De Fruta Tipo: Açaí , Apresentação: Congelada (copo 350ml)
17	Pão de Queijo	Pão De Queijo Bata Da Massa: Polvilho Doce Ou Azedo E Queijo , Ingredientes Adicionais: Original , Formato: Tradicional/Médio total 200g (08 (oito) Unidades de 25g)
18	Água Mineral	Água com gás Garrafa 500 Mililitro
19	Pão com manteiga	Pão francês, com no mínimo 10g de manteiga, quente ou frio
20	Esfirra	Salgados Tipo Esfirra (Sabor carne, fango, calabresa) 100gramas

7.4. A Cessionária ofertará os produtos elencados acima que fazem parte de um cardápio referência/mínimo, sem impedir a inclusão de mais itens conforme acordo entre Concessionária e Concedente.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 15.600,00

8.1. A estimativa do valor da contratação é de R\$ 15.600,00 por ano, levando em consideração 12 meses de prestação de serviços no valor de R\$ 1.300,00 mensal.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. Não há necessidade de parcelamento.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. Não se verifica contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1. A decisão pela cessão onerosa do espaço físico para a contratação e operação de Cantina no Centro de Instrução de Operações Especiais foi planejada pela Divisão Administrativa, visando o atendimento do efetivo militar da Unidade, sendo assim a mesma está prevista no PCA 2024 desta Unidade.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1 A presente cessão faz-se necessária para atender a demanda de lanches com qualidade ao efetivo militar.

12.2. A cantina fornecerá produtos alimentícios, em local já existente, apropriado e seguro dentro do quartel, haja vista, não haver nas imediações comércio que possa atender tal demanda. Contudo, devido à importância desse serviço, faz-se necessária a contratação de empresa especializada, uma vez que o Centro de Instrução não dispõe de recursos materiais e humanos no Quadro de Pessoal para a realização dessas atividades.

13. Providências a serem Adotadas

13.1 O Concedente colocará à disposição da cessionária o espaço da cantina e os pontos de água e eletricidade no espaço destinado à concessão. No momento prévio à celebração do contrato, o fiscal do contrato fará uma reunião com a cessionária, a fim de tratar das questões relativas à gestão do contrato, com a indicação dos responsáveis pela fiscalização técnica e administrativa do contrato.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1. Os possíveis impactos ambientais quanto ao uso de eletricidade, consumo consciente de água, uso de materiais descartáveis, tratamento e descarte do lixo serão acompanhadas pela fiscalização do contrato e gestão do contrato para possíveis medidas de tratamento e correções.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

O referente projeto é considerado viável devido ao baixo risco e ao grande retorno a ser proporcionado pela sua 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](#).

ROBERTA PAULA FERNANDES

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 12/08/2024 às 16:16:27.

VANESSA DOS SANTOS AZEVEDO FERREIRA

Membro da comissão de contratação