

Estudo Técnico Preliminar 171/2024

1. Informações Básicas

Número do processo: 64282.012529/2024-15

2. Descrição da necessidade

Concessão onerosa de espaço físico com 21,24 m² para instalação de cantina nas dependências do 2º Grupamento de Engenharia, situada à Avenida Coronel Teixeira, 6800, Ponta Negra, Manaus, para a prestação de serviço de fornecimento de alimentação, mediante exploração comercial de cantina, por parte de empresa especializada em preparo e comércio de refeições e de lanches, visando oferecer estes produtos para os militares do aquartelamento, com qualidade e conforto para seus usuários.

Observa-se que há a necessidade de vincular o fornecimento de refeições à concessão de uso da área destinada à cantina não apenas para garantir um local adequado às refeições dos militares, como também a oferta de refeições e lanches para servidores civis e público que frequenta a instituição.

Ainda vale lembrar que a contratação pretendida está em consonância com a política que o Governo Federal vem implantando na reestruturação da máquina administrativa através de estratégias de racionalidade, buscando atingir padrões de excelência em qualidade e produtividade, focando sua ação nas áreas fins e reduzindo a demanda por serviços de apoio ao estritamente necessário.

A cessão em foco configura-se em exercício de atividade de apoio necessária aos militares do 2º Grupamento de Engenharia, durante o período de expediente, de acordo com o previsto no Art. 12 do Dec. nº 3.725, de 10/01/2001. A cessão da área evitará que a benfeitoria fique ociosa encarecendo os custos de manutenção.

O aquartelamento não possui contrato vigente referente a este serviço, motivo pelo qual se faz necessária a contratação.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Almoxarifado	Erick Santana Miguel da Silva - 2º Sgt

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

O licitante deverá comprovar, por meio de atestado (s) de capacidade técnica emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que tenha executado contrato(s) de serviços continuados ou não continuados em quantidades compatíveis com o pleiteado neste certame.

Nos termos do Acórdão do TCU 1.214/2013, somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior.

O licitante deverá apresentar declaração de visita realizada para conhecimento das instalações e local da concessão.

A empresa contratada deverá adotar as seguintes práticas ambientais e de sustentabilidade:

- Quanto ao acondicionamento, descarte de lixo e outros materiais, a contratada deverá retirar, quantas vezes forem necessárias e no horário estipulado pela Administração, o lixo resultante de suas atividades, devidamente acondicionado em sacos plásticos, conforme normas técnicas de higiene, objetivando evitar a proliferação de insetos, roedores, micro-organismos e propagação de odores desagradáveis. Cabendo a contratada a aquisição de equipamentos e demais insumos necessários a esse serviço, depositando em local informado pela Administração;
- Os resíduos devem ser armazenados até a coleta separados por: lixo orgânico e lixo reciclável;
- A contratada será responsável pela coleta e destinação do lixo produzido, não permitindo o acúmulo do mesmo;
- Usar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;
- Adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto no 48.138, de 8 de outubro de 2003;

- Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;
- Realizar um programa interno de treinamento de seus empregados, 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; e

- Respeitar as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos.

A contratada deverá presar pela manutenção das instalações em boas condições de uso.

Assim como, será responsável pelas instalações elétricas e de esgoto necessárias.

A empresa contratada deverá adotar normas higiênico-sanitárias como:

- O serviço de lanchonete deverá cumprir as normas higiênico-sanitárias aplicadas aos estabelecimentos de comercialização de alimentos, conforme legislação vigente;
- Cumprir as exigências das leis e normas de segurança e higiene do trabalho, fornecendo adequado equipamento de proteção individual (EPI) e/ou coletivo (EPC), necessários aos seus empregados;
- A limpeza, manutenção, conservação e vigilância do espaço físico concedido serão de responsabilidade da contratada e deverá ser diária; e
- Os alimentos prontos, disponíveis à venda deverão estar armazenados em balcões expositores, refrigerados ou aquecidos, quando for o caso;

Quanto ao cardápio, fica à critério da contratada incrementar o mesmo, desde que não modifique o preço cobrado pelo cardápio básico, nem deixe de oferecer nenhum componente ou acessório que integre o cardápio básico. Os cardápios deverão apresentar preparações variadas de modo a garantir boa aceitabilidade e qualidade nutricional. A tabela de preços de bebidas e alimentos deverá estar devidamente disponibilizada. Não será permitida a inclusão de taxas, comissões ou gorjetas nos

preços da tabela e nem à parte. Em relação às normas e rotinas:

- O 2º Grupamento de Engenharia disporá de registro de normas institucionais e das rotinas dos procedimentos administrativos realizados na unidade;
- A contratada deverá possuir alvarás e licenças necessárias ao funcionamento da lanchonete;
- A contratada deverá instalar e equipar a lanchonete com equipamentos e maquinários apropriados e em perfeito estado de conservação e funcionamento;
- Os funcionários deverão ser cadastrados junto à 2ª Seção e Seção de Comunicação Social da Instituição. Os registros devem ser manter atualizados pela contratada;
- A contratada deverá fornecer crachá de identificação para seus funcionários;
- A circulação deverá ser restrita às áreas necessárias ao desempenho das funções e ficará limitada conforme imposição da Administração;
- Se houver necessidade de estacionamento, o veículo deverá ser cadastrado na 2ª Seção e a utilização do estacionamento conforme indicado pela administração;
- O local para carga e descarga será limitado a veículo de pequeno porte e conforme orientação da Administração.

Quanto ao valor mensal para cessão do uso está incluso a parte relativa à cessão de área e custos com energia elétrica, água e esgoto.

5. Levantamento de Mercado

A licitação para contratação de empresa especializada visando a Concessão Administrativa de Uso de espaço público é a solução padrão aplicada por algumas Organizações militares do Brasil, haja vista que satisfaz os princípios constitucionais da isonomia, da seleção da proposta mais vantajosa para a administração, além dos princípios básicos da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da igualdade, da publicidade, da probidade administrativa, da vinculação ao instrumento convocatório e do julgamento objetivo. Portanto, a referida solução já demonstrou, conforme experiências anteriores, que atende aos requisitos estabelecidos e às necessidades da contratação, de modo a alcançar os resultados pretendidos, levando-se em conta os aspectos de economicidade, eficácia, eficiência e padronização.

A forma de contratação proposta é a concessão de uso de espaço físico remunerado, para fins comerciais, através da modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, do tipo “menor preço” de grupo, sob o regime de Empreitada por Preço Global “MAIOR DESCONTO”, a qual consiste em um Contrato Administrativo onde o poder público atribui a utilização exclusiva de um bem de seu domínio a particulares, para que o explore segundo a sua destinação específica, a qual encontra amparo na Lei nº 14.133 /2021, na Lei nº 6.120/74, na Lei nº 8.987/95 e no Decreto Lei nº 9.760/46 e demais legislações pertinentes.

6. Descrição da solução como um todo

A contratação de serviço de cantina por meio de concessão onerosa de espaço visa oferecer serviço de qualidade na lanchonete, dentro do 2º Grupamento de Engenharia evitando a necessidade de deslocamento para fora do aquartelamento, proporcionando mais segurança aos usuários internos.

A prestação de serviço de fornecimento de alimentação por meio de captação de empresa do ramo justifica-se pela demanda do Campus por esse serviço para suprir as necessidades da comunidade acadêmica em relação à alimentação, uma vez que não há estabelecimentos comerciais próximos, o que limita o acesso a refeições e lanches de qualidade. Além disso, é importante destacar que a implantação deste tipo de estabelecimento comercial baseia-se na necessidade de atender a um número aproximado de pessoas, conforme item 7 deste ETP.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Para atendimento à demanda do 2º Grupamento de Engenharia e Cia Comando, será destinada uma área edificada para concessão de uso de Cantina constante de: Edificação de 21,24m², composta por Recepção, Cozinha, Área de Convivência.

A indicação do quantitativo aproximado de pessoas, tem caráter informativo apenas e não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte do Aquartelamento, que não poderá ser responsabilizado por eventuais flutuações de demanda:

#	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
militares Comando 2º Grupamento de Engenharia	50	50	50	50	50
militares Companhia Comando 2º Grupamento de Engenharia	257	257	257	257	257
Total	307	307	307	307	307

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 2.100,78

DA TAXA DO IMÓVEL

A área da cantina é composta pela área da lanchonete 21,24m², sendo dividida em Cozinha, Área de Convivência. Conforme Laudo nº 4/2024 - 2 Gpt E, elaborado considerando valor da metragem do imóvel, foi definido o valor de **R\$ 2.100,78** (dois mil, cem reais e setenta e oito centavos) mensais já incluso os gastos de energia elétrica, água e esgoto.

Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano, após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do Índice Geral de Preços - Mercado (IGPM).

Cabe ressaltar que a natureza finalística da concessão, não encontra relação com o aluguel de imóveis, pois, não obstante o caráter oneroso, não se trata de uma intenção do Aquartelamento em auferir renda com a concessão do espaço, mas sim a necessidade de prover a comunidade interna da entidade de pontos para aquisição de lanches. Verifica-se ainda, que há necessidade de atuação da Administração de forma a proporcionar condições favoráveis à viabilidade econômica do funcionamento da Cantina que se instalar em suas dependências, visto que é essencial para o atendimento da demanda em análise. Por último, numa eventual fixação de pagamento mensal, como outrora feito, com base em critérios exclusivamente mercadológicos, induz logicamente a transferência desse custo ao preço final dos produtos, que serão adquiridos pelos estudantes, que em sua maioria são adolescentes, um público que necessita, dentro do possível, que os valores a pagar pelo lanche diário, esteja dentro de suas restritas possibilidades orçamentárias.

DO CARDÁPIO MÍNIMO

Os itens seguintes são básicos e compõem a lista de cardápio mínimo para formulação das propostas pelos licitantes:

ITEM	PRODUTO	FREQUÊNCIA DA OFERTA	COTAÇÃO 1	COTAÇÃO 2	COTAÇÃO 3	PREÇOMÉDIO
1	Café coado	Diária	3,50	3,00	2,50	3,00
2	Café com leite	Diária	5,50	6,00	5,00	5,50
3	Água com gás	Diária	6,50	6,00	5,00	5,83

4	Água sem gás	Diária	6,00	5,50	5,00	5,50
5	Vitamina de frutas	De acordo com a demanda	8,50	9,00	8,00	8,50
6	Vitamina de frutas	De acordo com a demanda	13,00	14,00	14,00	13,66
7	Suco natural de frutas	De acordo com a demanda	7,50	7,00	6,00	6,83
8	Suco natural de frutas	De acordo com a demanda	8,50	8,00	8,00	8,16
9	Suco de polpa de frutas	Diária	6,00	6,50	7,00	6,50
10	Leite Integral	Diária	5,50	4,50	5,00	5
11	Refrigerante	Diária	6,00	6,50	7,00	6,50
12	Refrigerante	Diária	11,50	11,00	10,00	10,83
13	Refrigerante	Diária	16,00	17,00	18,00	17,00
14	Pão quente	Diária	2,50	3,50	3,00	3,00
15	Pão com queijo	Diária	6,50	7,50	7,00	7,00
16	Sanduiche natural	Diária	8,50	8,00	8,50	8,33
17	Bolo simples	De acordo com a demanda	7,00	7,50	8,00	7,50
18	Salgados assados em geral	Diária	8,00	7,50	8,00	7,83
19	Tapioca	Diária	8,50	8,50	9,00	8,66
20	Sanduiche - pão integral ou francês ou brioche, salada de alface, tomate, cenoura, hambúrguer, queijo	De acordo com a demanda	11,00	11,50	12,00	11,50
21	Torta recheada (Tipo pizza coberta)	Diária	10,00	11,00	10,00	10,33
22	Prato Feito	diária	16,00	18,00	22,00	18,66

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

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

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A presente contratação encontra-se prevista no Plano Anual de Contratações (PAC) desta UG.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A contratação tem por objetivo possibilitar o atendimento à demanda dos militares do 2º Grupamento de Engenharia, relativa ao fornecimento de lanches, proporcionando maior conforto e comodidade a seus militares. O contrato não acarretará despesas para a Instituição, tendo em vista que a contratada (concessionária) deverá pagar um valor mensal, em razão do uso do espaço a ser concedido.

13. Providências a serem Adotadas

Recomenda-se que conste no Termo de Referência que, caso necessária adequação física do espaço, caberá ao concessionário responsabilizar-se pelas despesas relacionadas, sobretudo pela aquisição, instalação e operação dos equipamentos, materiais e mobiliário necessários para o perfeito desempenho de suas atividades, e pelo bom atendimento ao público, tais como: mesas e cadeiras, bandejas, talheres, guardanapos, liquidificadores, espremedores de frutas e centrífugas, chapas, máquinas de café expresso, máquina de suco, forno elétrico, forno de micro-ondas, freezer, geladeira, exaustor, balança digital e demais equipamentos necessários à prestação dos serviços.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Que os bens sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR 15448 1 e 15448 2; 24.2. Que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;

Que os bens devam ser preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção e higiene;

Que o descarte de lixo seja feito em local adequado para não acarretar na emissão de gás metano, além do mau cheiro e da criação de ambiente propício à insetos; e

Que os produtos utilizados não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenil-- polibromados (PBBs), éteres difenil--polibromados (PBDEs).

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Considerando que há espaço disponível para a concessão e os valores praticados são o de mercado, o que torna possível o êxito da contratação. Considerando que os requisitos da contratação foram objetivamente definidos e

a solução encontrada se mostra adequada para o atendimento da necessidade, dada experiência anterior de concessão administrativa do neste instrumento espaço, resta demonstrada a viabilidade da contratação na forma identificada neste instrumento.

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](#).

LEONARDO ALMEIDA DE ALBUQUERQUE

Chefe da Equipe de Planejamento de Contratação

ERICK SANTANA MIGUEL DA SILVA

Membro da Equipe de Planejamento de Contratação



Assinou eletronicamente em 20/03/2025 às 10:45:49.

MATHEUS DE MELO ALBUQUERQUE BARBOSA

Membro da Equipe de Planejamento



Assinou eletronicamente em 20/03/2025 às 13:34:16.