

Estudo Técnico Preliminar 113/2024

1. Informações Básicas

Número do processo: 65259.007094/2024-47

2. Descrição da necessidade

O 3º Regimento de Carros de Combate conta com espaço adequado e propício para a cessão de uso de serviços de cantina, conforme documento anexo ao processo. A contratação se evidencia na demanda atual deste Estabelecimento de contratar empresa para prestação de serviços de apoio, de natureza comum, bem como atender aos interesses dos integrantes do Regimento, de forma a proporcionar comodidade, segurança e satisfação em níveis elevados ao efetivo.

O não atendimento das demandas não causa graves problemas ou interrupções das atividades das Subunidades, porém a facilidade e a comodidade de poder contar com tal serviço dentro da Organização Militar gera satisfação aos usuários e consequentemente melhora o ambiente de trabalho da Unidade, facilitando que os militares e frequentadores do Regimento, usuários do Posto Médico, estejam bem alimentados, principalmente para os militares, cuja disponibilidade energética se converte em eficácia de trabalho..

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
SALC	GABRIEL ALMEIDA DO NASCIMENTO
ALMOXARIFADO	LEONARDO TORRENS LACHMAN

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. Os requisitos da contratação abrangem o seguinte:

4.1.1 Toda documentação pertinente a empresa do ramo de alimentação (restrito a esse ramo);

4.1.2. Cantina:

A Cantina deverá disponibilizar, no mínimo, os seguintes itens, dentre outros:

Cardápio contendo no mínimo os seguintes itens com suas medidas mínimas a serem exigidas:

1	Refrigerante Lata (similar ou superior a Coca-cola, Fanta Laranja ou Guaraná Antártica)	(350ml)
2	Repositor Isotônico (similar ou superior a Gatorade, Powerade)	(500ml)
3	Água Mineral (sem gás)	(500ml)
4	Água Mineral (com gás)	(500ml)

5	Suco de Frutas Natural (laranja)	(300ml)
6	Suco de Frutas Tipo Néctar	(200ml)
7	Suco de Frutas Lata (similar ou superior Del Valle, Maguary, Súfresh)	(330 a 355ml)
8	Salgados Fritos (Coxinha, Quibe, Pastel)	(150g)
9	Salgados Assados (Esfirra, Enrolado presunto e queijo)	(150 a 200g)
10	Sanduíche (Misto Quente)	(150 a 200g)
11	Sanduíche Natural (Frango, maionese, alface, tomate)	(150 a 200g)
12	Pão de Queijo	(120 a 150g)
13	Café com Leite (200ml)	(200ml)
14	Café Puro	(100ml)
15	Salgadinhos (similar ou superior a Torcida)	(80g)
16	Biscoito Recheado (similar ou superior a Passatempo)	(130g)
17	Barra de Chocolate (similar ou superior a Garoto, Nestle)	(90g)
18	Barra de Chocolate (similar ou superior a Chokito e Prestígio)	(32/33g)
19	Bolo Simples (fubá, cenoura) – pedaço	(150g)
20	Bolo Recheado (chocolate, coco) – pedaço	(150g)
21	Bolinho de carne	(150g)
22	Chocolate (similar ou superior a Batom)	(16g)
23	Chocolate (similar ou superior a Talento)	(90g)

24	Chocolate (similar ou superior a Kitkat)	(41,5g)
25	Bombom (Ex: Ouro Branco, Sonho de Valsa)	(20g)
26	Goma de mascar (similar ou superior a Trident)	(8g)
27	Bala Drops (similar ou superior a Freegells)	(27,6g)
28	Bebida Láctea (Nesquik e Nescau, Toddynho)	(200 ml)
29	Refresco (similar ou superior a Tampico)	(450 ml)
30	Refrigerante (similar ou superior a Coca cola, sabores diversos)	(200ml)
31	Refrigerante (similar ou superior a Coca cola, sabores diversos)	(600ml)
32	Refrigerante (similar ou superior a Coca cola, sabores diversos)	(1L)
33	Refrigerante (similar ou superior a Coca cola, sabores diversos)	(2L)
34	Energético (Monster ou similar)	(473ml)
35	Pizza pedaço	(180g)
36	Torta Doce Fatia(Limão, maracujá)	(120g)
37	Bombom (Diversos Sabores)	(100g)
38	Mousse no pote	(200g)
39	Água Saborizada (Sprite ou similar)	(510ml)
40	Salgadinho Torcida	(80g)
41	Pastilha de Hortelã	(17g)
42	Prato feito (Arroz, feijão, batata frita, cebola, alface, tomate e carne bovina)	(500g)

43	Prato feito (Arroz, feijão, batata frita, cebola, alface, tomate e frango)	(500g)
----	--	--------

Todos os gêneros necessários à preparação dos lanches e bebidas, acima descritos, deverão estar disponíveis diariamente, assim como a tabela de preços. O serviço de cantina deverá dispor, de açúcar, adoçante, sal, palito de dente, molhos (catchup, mostarda, pimenta e etc) e maionese. Todo preparo de alimento que produza vapores, deverá ser efetuado, impreterivelmente, com a utilização do devido sistema de exaustão, a fim de evitar à impregnação as dependências da Cantina, como fumaça e odores indesejáveis de qualquer tipo. Nenhum produto alimentício poderá ser exposto à venda, exceto aqueles que estiverem devidamente protegidos contra poeira, insetos e outras formas de degradação. No acondicionamento ou embalagem dos alimentos comercializados não poderão ser utilizadas matérias-primas que possam gerar contato direto com jornais, papéis coloridos ou filmes plásticos usados, ou qualquer invólucro que possa transferir substâncias contaminantes aos alimentos. Não será permitida a venda de cigarros, bebidas contendo álcool e qualquer tipo de medicamento ou produto químico farmacêutico. Deverá ser fixado, em local visível para os consumidores, um quadro contendo endereço e o telefone do centro de saúde responsável fiscalização sanitária da cantina.

5. Levantamento de Mercado

- 5.1. O levantamento de mercado apontou que a única solução viável para a demanda de implantação de atividades de apoio na Unidade seria a cessão de uso a título oneroso de imóveis funcionamento de 1 (uma) cantina;
- 5.2. Visto que o objeto do certame é cessão de uso de bens imóveis jurisdicionados ao Exército Brasileiro , o valor mínimo da contrapartida, que servirá de base à cessão de uso para exercício de atividades de apoio, terá como parâmetro o valor de mercado, verificado pelo Comandante responsável pela administração do imóvel, mediante avaliação realizada por técnico avaliador especializado, seguindo a IN nº 5-SPU, de 28 de novembro de 2018, ou a que vier substituí-la ou modificá-la, e após a aprovação pela SPIMA do GptE conforme prevê o § 5º do Art. 24 da Portaria nº 200-DEC, de 3 de dezembro de 2020, portanto o valor de mercado dos itens a serem licitados foram estipulados pelos laudos avaliativos;
- 5.3. O 3º Regimento de Carros de Combate (3º RCC), neste procedimento solicitou apoio de engenheiro especialista em avaliação de imóveis vinculado ao Comando da 5ª RM, comando logístico responsável pela gestão de patrimônio do Exército Brasileiro no Comando Militar do Sul, conforme laudos anexos.

6. Descrição da solução como um todo

- 6.1. A cantina deverá, obrigatoriamente, funcionar conforme o horário do corpo, podendo expandir o horário de funcionamento, mediante autorização prévia do Fiscal Administrativo da OM, inclusive aos finais de semana e feriados.
- 6.1.1. Em caso de não abertura eventual, devido a problemas de força maior, a cessionária deverá avisar ao Fiscal de Contrato que avaliará o caso.
- 6.1.2. Em caso de não cumprimento deverá constar cláusulas sobre multa.
- 6.2. O prazo para início de funcionamento é de, no máximo, 10 (dez) dias, contados a partir da assinatura do Contrato de Cessão de Uso, podendo ser prorrogado por igual período a critério da Administração.
- 6.3. Após a homologação da licitação, a Adjudicatária terá o prazo de 10 (dez) dias, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Contrato de Cessão de Uso, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Termo de Referência (TR).
- 6.4. O imóvel deverá ser restituído nas mesmas condições de uso, por ocasião da sua entrega, num prazo máximo de 7 (sete) dias após o encerramento do contrato.
- 6.5. Em caso de revogação, o OUTORGANTE Cessionário deverá desocupar as instalações no prazo máximo de 20 (vinte) dias, a contar da data em que for notificado.O Licitante vencedor deverá submeter, os funcionários que trabalharão na cantina, às normas e regulamentos estabelecidos pela Segurança e Medicina do Trabalho.
- 6.6. Todos os funcionários da CESSIONÁRIA deverão estar uniformizados e identificados durante o período de atividades laborativas.

6.7. O pessoal necessário à execução dos serviços dos objetos da presente cessão será de exclusiva responsabilidade da cessionária, observando-se a legislação trabalhista e as normas de segurança e higiene do trabalho em vigor.

6.8. A cessionária deverá abster-se de empregar, sob qualquer regime ou alegação, pessoal que mantenham vínculo empregatício com a cedente, devendo substituir, num prazo de 24 horas, qualquer empregado, de seu quadro de funcionários, cuja permanência no serviço seja julgada inconveniente pela administração, mediante a prévia motivação.

6.9. A cessionária deverá executar um programa periódico de dedetização conforme as necessidades do local e a legislação em vigor.

6.10. A Cessionária é responsável por todos os dejetos produzidos por suas atividades, ficando vedada qualquer exposição de lixo na área pertencente a esta OM, devendo ser retirado o lixo no mínimo duas vezes ao dia e destinando-o ao local apropriado.

6.11. Apresentar ao Fiscal do Contrato, uma relação de todos os empregados destinados a prestação de serviço, objeto deste ETP, acompanhado de cópias da carteira de identidades, de trabalho e outras documentações previstas e exigidas pelo Fiscal do Contrato.

6.12. Entregar ao Fiscal do Contrato, mensalmente, cópias de recolhimento bancário referente aos pagamentos da Taxa de ocupação e eventual despesas com energia, telefone, internet, entre outras.

6.13. É expressamente vedada à comercialização de produtos que venham descaracterizar o objeto deste processo de licitação.

6.14. Ficam os imóveis destinados para funcionamento da Cantina, sendo vedado às CESSIONÁRIAS sublocá-los no todo ou em parte, a que título for.

6.15. Será de responsabilidade da Cessionária toda manutenção preventiva do local, assim como qualquer despesa para instalação de equipamentos necessários para o funcionamento da atividade, por exemplo: pintura, higienização, mudança de padrão de voltagem de tomadas, etc.

6.15.1. A Cessionária poderá realizar benfeitorias mediante prévia autorização do Fiscal Administrativo da OM e apresentação de no mínimo 3 orçamentos, sendo o valor total da benfeitoria descontado da contrapartida mensal até o limite de 50%.

6.16. Deverá ser exigida Comprovação de Capacidade Técnica através de comprovação de empresa em funcionamento no ramo da atividade por pelo menos 6 meses ou experiência de proprietário pelo mesmo período, ou funcionário no ramo da atividade.

6.17. As Cessionárias terão exclusividade no exercício das atividades dentro da OM, inclusive em eventos realizados fora dos horários previstos, podendo abrir mão de tal exercício após consulta prévia da OM.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. A memória de cálculo, os valores pesquisados e aqueles tomados como referência constam dos Laudos de Avaliação dos Imóveis pertencentes à União, sob responsabilidade do 3º RCC.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 2.836,73

Valor (R\$): 2.836,73

Referenciando o valor que consta no laudo de avaliação é R\$ 2.836,73 (Dois Mil e Oitocentos e Trinta e Seis Reais e Setenta e Três Centavos).

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1 O certame será composto por 1 item, sendo um para a cantina.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. A contratação em epígrafe não possui correlação ou interdependência com outras licitações em curso.

10.2 As informações constantes possuem correlação com licitações similares realizadas anteriormente.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1 O presente processo é um contrato de receita, não havendo preenchimento no PCA.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1. O resultado pretendido é que a Administração Pública possa contratar empresa para a prestação do serviço ao menos dispêndio financeiro possível, atendendo as necessidades do serviço nas atividades previstas e que possa realizar os processos de forma ágil, sem a dependência do 3º RCC.

13. Providências a serem Adotadas

13.1. Nomeação de um Fiscal de Contrato para acompanhamento da execução de acordo com o previsto no Termo de Referência e Contrato.

13.2. Informação aos usuários sobre o processo quais as providências a serem tomadas para a correta utilização dos serviços.

13.3. Elaboração das prestações de contas conforme legislação em vigor.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1. A empresa deverá tomar as devidas providências para a correta destinação de resíduos produzidos pela atividade.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

15.1 Baseado nas informações coletadas durante a fase de planejamento, apresentadas neste Estudo Técnico Preliminar, esta Equipe declara VIÁVEL a referida contratação, desde que atendidos todos os requisitos dispostos neste documento visando minimizar os riscos apresentados.

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.](#)

GABRIEL ALMEIDA DO NASCIMENTO

AUXILIAR SALC

LEONARDO TORRENS LACHMAN

ENCARREGADO DO SETOR DE MATERIAL