

4 BATALHAO DE ENGENHARIA DE CONSTRUCAO - MEX

Estudo Técnico Preliminar 37/2026**1. Informações Básicas**

Número do processo: 64042.003412/2026-35

2. Descrição da necessidade

2.1 Concessão onerosa de espaço físico para instalação de Cantina, Bazar e Barbearia nas dependências do 4º Batalhão de Engenharia de Construção, situado à BR 020/242, Km 03, Morada Nobre, Barreiras - BA, conforme pontuado a seguir:

2.1.1 Cantina: devido a distância de outros estabelecimentos comerciais que fornecem alimentação (lanches, café, sucos, água mineral, etc.), faz-se necessário oferecer esse serviço ao público que diariamente frequenta as instalações do 4º BEC que é composto por militares, servidores civis e dependentes, o que possibilitará a esses usuários desfrutar de lanches e bebidas de qualidade e de sua preferência.

2.1.2 Bazar: O 4º BEC conta com efetivo formado por profissionais de carreira, temporários e também por soldados recrutas incorporados anualmente para o serviço obrigatório que necessitam de fardamentos, insígnias, equipamentos de uso militar e similares, que possuem especificidade e padronização peculiares e que os tornam difíceis de encontrar no comércio local. Um estabelecimento que ofereça tais materiais possibilita a esse público a otimização de seu tempo, facilidade para escolha do material desejado, opção para provar ou manipular o bem exposto e auxilia no cumprimento regulamentar da boa apresentação individual dos militares de ambos os sexos.

2.1.3 Barbearia: O 4º BEC conta com efetivo formado por profissionais de carreira, temporários e também por soldados recrutas incorporados anualmente para o serviço obrigatório. Desse modo, a cessão de uso para o exercício de atividades de barbearia se justifica por ser um meio eficaz e viável para a oferta de condições adequadas à manutenção dos padrões de apresentação individual dos militares, através do corte de cabelo, em conformidade com o capítulo IX do Regulamento de Uniformes do Exército e com os preceitos da hierarquia e disciplina, pilares básicos da instituição.

2.2 Ainda vale ressaltar 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.

2.3 Por fim, cabe citar a necessidade em razão da finalização inesperada dos contratos anteriores do mesmo objeto

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Fiscalização Administrativa	Sgt Sousa

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1 O objeto a ser licitado possui natureza continuada, sem ônus para a União, trata-se de “cessão de uso” com retribuição pecuniária por parte do contratado na figura do cessionário, a título de “taxa de uso”, prevista no Termo de Referência e no Contrato de Cessão de Uso.

4.2 Os serviços são considerados “comuns”, pois se enquadram na classificação nos termos do Inciso XIII, do art. 6º, da lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, que estipula: “bens e serviços comuns: aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado.

4.3 Encontra-se prevista em legislação específica, que a contratação da cessão de uso por meio da exploração econômica de bens da União deve ser licitada por meio de Pregão Eletrônico, na forma tradicional e de recebimento de retribuição pecuniária.

4.4 A empresa licitante, a ser contratada, deve possuir os seguintes requisitos mínimos:

- a) pertencer ao ramo do objeto da licitação;
- b) possuir mão de obra capacitada e qualificada para o desempenho das diversas tarefas;
- c) possuir capacidade logística adequada para as demandas solicitadas;
- d) estar alinhada com a política de desenvolvimento sustentável;

4.5 A proponente deve observar os critérios e práticas de sustentabilidade, seguindo as orientações do “Guia de Licitações Sustentáveis”, conforme modelo disponibilizado pela Advocacia-Geral da União ([https://www.gov.br/agu/pt-br/composicao/cgu /modelos/licitacoescontratos/licitacoes-sustentaveis](https://www.gov.br/agu/pt-br/composicao/cgu/modelos/licitacoescontratos/licitacoes-sustentaveis)), devendo ainda, ter a preocupação constante em adotar tais critérios e práticas, para aquelas atividades que assim o exigir, conforme determinação dos órgãos de controle ambiental e legislação pertinentes.

4.6 Para correto cumprimento dos serviços, o cessionário deverá atender integralmente aos requisitos previstos no Termo de Referência bem como no Edital de licitação.

4.7 A duração do contrato será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogada por iguais e sucessivos períodos com vistas à obtenção de preços e condições mais vantajosas para a administração, limitada a 120 (cento e vinte) meses.

4.8 Como regra, a licitação com valor anual inferior a R\$ 80.000,00 deve ter participação exclusiva de ME, EPP e equiparados (Art. 6º do Decreto nº 8.538/2015).

4.9 Os serviços serão prestados nas dependências do 4º Batalhão de Engenharia de Construção, situado à Rod BR 020/242, Km 03, Morada Nobre, S/N, Barreiras-BA, CEP: 47.810-902.

4.10 O atendimento aos clientes seguirá o horário do corpo do Batalhão, conforme publicado em Boletim Interno da Unidade, podendo haver modificação de horário mediante aprovação de ambas as partes.

4.11 As instalações deverão estar constantemente limpas e organizadas durante e após o atendimento.

4.12 O 4º BEC não se responsabilizará pela execução dos serviços das CESSIONÁRIAS, ficando a mesma responsável pela prestação do serviço bem como o valor dos produtos e serviços será pago diretamente pelo cliente à CESSIONÁRIA, não tendo o CEDENTE qualquer participação ou responsabilidade pelo pagamento.

4.13 A CESSIONÁRIA deverá se responsabilizar integralmente pela instalação e montagem dos equipamentos necessários ao funcionamento adequado do estabelecimento, garantindo alimentos em quantidade e qualidade, considerando períodos de recesso ou demanda reduzida

4.14 Também, deverá dispor dos insumos necessários para a realização dos serviços, incluindo limpeza das instalações que utiliza, fornecimento de trajes adequados aos seus representantes e EPI's, caso exigido pelas normas vigentes.

4.15 Os funcionários da CESSIONÁRIA deverão ser cadastrados junto aos gestores do contrato e apresentarem-se ao serviço uniformizados. A CESSIONÁRIA é responsável pelas obrigações fiscais, previdenciárias, sociais de seus funcionários e, também, sobre a qualidade e especificações para a correta execução dos serviços estabelecidas na legislação específica.

4.16 A CESSIONÁRIA deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto demandado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza.

4.17 Deverá assumir o compromisso de capacidade de instalação e funcionamento dos serviços a partir de 10 (dez) dias da assinatura do contrato.

4.18 Deverá providenciar para o início das atividades o devido alvará de funcionamento e licença sanitária, quando for o caso, com endereço do local da cessão de uso.

4.19 Deverá zelar pela economia de recursos hídricos e elétricos, empregando, no que lhe couber, equipamentos com selo A de eficiência energética, equipamentos de redução de água e outros que tragam benefícios e melhor qualidade dos serviços prestados.

4.20 **Não será autorizada** a venda ou exposição, sob pena de rescisão contratual, de:

- a) Bebidas alcóolicas;
- b) Bilhetes lotéricos;
- c) Caça-níqueis;
- d) Cigarros ou qualquer tipo de tabaco;
- e) Qualquer tipo de medicamento ou produtos tóxicos.

4.21 Não será permitido à CESSIONÁRIA:

- a) Utilização de alto falantes e/ou congêneres que produzam som ou ruídos;
- b) A guarda ou depósitos de produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos ou de forte odor, exceto álcool e gás.

4.22 Os produtos e serviços a serem executados deverão obedecer rigorosamente às normas e códigos aplicáveis aos serviços em pauta:

4.22.1 Código de Defesa do Consumidor;

4.22.2 Resolução RDC nº 216, de 15 de Setembro de 2004 da ANVISA, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

4.22.3 Portaria nº 326, de 30 de Julho de 1994, da Secretaria de Vigilância Sanitária, do Ministério da Saúde.

4.23 O espaço cedido destina-se a exploração exclusivamente de serviços estabelecidos no Edital, Termo de Referência e contrato.

4.24 **Em nenhuma hipótese** poderão ser transferidos a terceiros a cessão do espaço físico do 4º Batalhão de Engenharia de Construção.

4.25 As dependências cedidas, Cantina, Bazar e Barbearia serão supervisionadas pelo Fiscal do contrato/Gestor de contrato designado pela administração do 4º Batalhão de Engenharia de Construção.

4.26 A CESSIONÁRIA, na cobrança de seus serviços, deverá operar com máquinas registradoras aprovadas pelo órgão competente da Bahia, entregando o cupom fiscal aos usuários.

4.27 Os usuários serão atendidos mediante o pagamento do preço correspondente ao produto ou serviço no caixa, em moeda corrente, podendo ser o mesmo efetuado através de Dinheiro; Cartões de Débito ou Crédito ou PIX.

4.28 Os serviços e produtos ofertados pelas CESSIONÁRIAS deverão contemplar os itens mínimos a seguir.

4.28.1 Lista de Itens mínimos para a Cantina: Conforme Tabela 4 - Estimativa de Receita de Vendas por Mês do Laudo de Avaliação Nr 01/2026-SECTEC/4º BEC, disponível dentro do processo.

4.28.2 Lista de Itens mínimos para o Bazar: conforme Tabela 4 - Estimativa de Receita de Vendas por Mês do Laudo de Avaliação Nr 02/2026-SECTEC/4º BEC, disponível dentro do processo.

4.28.3 Itens mínimos para a Barbearia: Conforme Tabela 6 - Total de receitas provenientes dos cortes de cabelo do Laudo de Avaliação Nr 03/2026-SECTEC/4º BEC, disponível dentro do processo.

4.29 ESPECIFICAÇÃO PARA A CANTINA

4.29.1 Os alimentos servidos deverão estar de acordo com o cardápio aprovado e serão preparados com gêneros de **qualidade aferível** pela apresentação, sabor agradável e deverá obedecer, **em todas as fases**, às técnicas corretas de culinária e às **recomendações da ANVISA**, respeitando as características próprias de cada ingrediente, assim como os diferentes fatores de modificações físicas, químicas e biológicas, no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes, qualidades a serem aferidas pelo fiscal do contrato em pesquisa de satisfação.

4.29.2 A reposição das preparações expostas para consumo da cantina deverá ser feita de forma imediata de modo que o cardápio mínimo seja sempre obedecido. Devendo ser consideradas, juntamente com o que se estipula neste documento, todas as normas relativas aos serviços de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição de alimentos, compreendendo entre outras:

a) A empresa vencedora deverá manter supervisão dos serviços ora contratados, de forma a assegurar o fiel cumprimento do Instrumento Contratual e das orientações do 4º BEC;

b) A **CESSIONÁRIA** deverá ofertar alimentação de qualidade em observância ao artigo 8º da Portaria Normativa da Secretaria de Gestão de Pessoas e Relações do Trabalho no Serviço Público de nº 7, de 26.10.2016 e na medida do possível, observar as diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira e de outros instrumentos de educação alimentar e nutricional, assegurando qualidade nas refeições fornecidas.

4.29.3 Diariamente, devem ser oferecidas opções variadas de lanches, seguindo o cardápio mínimo.

4.29.4 Os lanches poderão ser preparados em outro local, sendo recomendado seu aquecimento nas instalações da cantina.

4.29.4.1 Após submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superiores **a 60°C (sessenta graus Celsius), por no máximo 6 (seis) horas. Para a conservação sob refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento.**

4.29.5 A CESSIONÁRIA deverá fornecer lanches de primeira qualidade, com cardápio variado previamente acordado e aprovado pelo Gestor de Contrato do 4º BEC.

4.29.6 Os salgados, bolos, sanduíches, etc. deverão ser preparados diariamente no dia correspondente à venda direta dos produtos.

4.29.7 Deve haver rígida observância em especial quanto à consistência, princípios nutritivos e demais especificações sendo relevante a higienização e a assepsia das preparações e manipulações. Deve-se seguir o horário de distribuição da alimentação, conforme determinação da CEDENTE.

4.29.8 Considerar os fatores psicológicos relacionados com a aceitação do alimento, como odor, sabor e textura; considerar o valor nutricional dentro dos binômios variedade e equilíbrio; considerar a safra dos alimentos, não descuidando do aspecto qualidade; considerar o clima e as preparações servidas.

4.29.9 Os utensílios e equipamentos de higienização deverão ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos, disponíveis em número suficiente e armazenados em local exclusivo para essa finalidade.

4.29.10 As geladeiras, freezer, fornos, exaustores, mesas, balcões, pias e todos os demais locais e equipamentos da área da cantina deverão ser mantidos permanentemente em condições adequadas de higiene e organização.

4.29.11 Deverá ser seguida a legislação sanitária em vigor, respondendo-se com exclusividade por todas e quaisquer multas ou interações das autoridades competentes, bem como por problemas causados aos usuários relativos aos alimentos fornecidos, configurando-se falta grave a interdição do local por qualquer motivo.

4.29.12 Deverão ser utilizados produtos de limpeza adequados, tais como: produto com poder bactericida, ação fungicida e propriedade vermícida, de forma a se obter ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos empregados que manipulam alimentos.

4.29.13 Manter panos de limpeza, distintos e suficientes, para cada uma das atividades, em condições e quantidades adequadas às atividades;

4.29.14 A higienização do local, dos equipamentos e dos utensílios são de suma importância, porém, além dessa rotina, exigir-se-á também:

a) Que seja retirado, quantas vezes se fizerem necessário e no horário estipulado de coleta, o lixo resultante de suas atividades, inclusive de alimentos e lanches preparados e não servidos, separando os possíveis de serem reciclados, devidamente acondicionados em sacos plásticos, conforme normas técnicas de higiene, objetivando evitar a proliferação de insetos, roedores, micro-organismos e propagação de odores desagradáveis, cabendo à vencedora do certame aquisição de carrinhos e demais materiais necessários a esses serviços, bem como **de 2 (duas) lixeiras de plástico**, sendo uma para acondicionamento de **lixo seco** e outra para **lixo orgânico**.

b) A limpeza do local com detergente e cloro ativo, imediatamente, após a coleta de lixo pela empresa coletora.

c) A coleta e descarte do lixo do espaço interno e externo produzido de forma direta ou indireta pela CESSIONÁRIA.

d) O impedimento da presença de animais domésticos nas dependências.

e) Obediência à programa de controle integrado de pragas, de acordo com o preconizado pelo Programa Controle de Zoonose da Fundação Nacional de Saúde – FUNASA, e que o serviço seja realizado no mínimo mensalmente e sempre que houver necessidade, sendo o ônus de responsabilidade da empresa.

f) Obediência à RDC ANVISA 216/2004 - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

g) Obediência à RDC ANVISA 218/2005 - Regulamento Técnico de Procedimentos Higiénico-Sanitários para Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais.

h) A empresa vencedora do certame procederá à separação dos resíduos, de acordo com as determinações contidas no Decreto nº 5.940, de 25 de outubro de 2006, que trata da Coleta Seletiva no âmbito da Administração Pública Federal.

4.30 ESPECIFICAÇÃO PARA O BAZAR

4.31.1 Os artigos deverão seguir os padrões previstos no Regulamento de Uniforme do Exército (RUE).

4.31 ESPECIFICAÇÃO PARA A BARBEARIA

4.31.1 Os cortes deverão seguir as disposições regulamentares contidas no Regulamento de Uniformes do Exército, Capítulo IX, Seção I, Da Apresentação Pessoal do Segmento Masculino e Seção II, Da Apresentação Pessoal do Segmento Feminino.

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

4.31.3 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 e legislação vigente.

4.31.4 Os materiais não metálicos ou de plásticos (pentes, escovas, pincéis, rolinhos, aranhas, piranhas, toucas de reflexo, luvas de tingimento, etc.), máquinas de corte de cabelo devem ser submetidos à rotina de LIMPEZA e DESINFECÇÃO, após cada uso, conforme normas da vigilância sanitária para a categoria.

4.32 O cessionário obriga-se ainda (art. 29 das Instruções Reguladoras para a Utilização do Patrimônio Imobiliário da União Administrado pelo Comando do Exército (EB50-IR-04.003), alterada pela Portaria DEC/C Ex Nº 046, de 31 MAR 22):

4.32.1 manter as instalações em perfeito estado de conservação;

4.32.2 arcar com o pagamento de taxas e ônus fiscais eventualmente aplicáveis ao imóvel cedido;

4.32.3 cumprir com as obrigações legais relativas a encargos fiscais, trabalhistas, sociais, previdenciários, civis e comerciais que onerem a atividade a que se propõe, eximindo o Comando do Exército de quaisquer dessas responsabilidades;

4.32.4 apresentar registro de todos os órgãos a que estiver obrigado por força de sua atividade;

4.32.5 submeter-se à fiscalização do cedente, das autoridades fiscais, sanitárias, tributárias e previdenciárias;

4.32.6 não usar o nome do Comando do Exército para aquisição de mercadorias ou bens, assim como para contratar serviços;

4.32.7 cumprir as disposições dos regulamentos militares em área sob administração da OM cedente.

4.33. Em respeito ao princípio da razoabilidade, no mês em que houver mais de 10 dias úteis de expediente reduzido (meio expediente) o 4º BEC concederá desconto de 50% (cinquenta por cento) incidente sobre o valor mensal devido pela cessionária.

5. Levantamento de Mercado

5.1 O preço da cessão de uso deve ser aplicado de acordo com a Instrução Normativa nº 02 de maio de 2017, da Secretaria do Patrimônio da União – SPU, que regula os procedimentos sobre as avaliações de bens imóveis da União ou de seu interesse.

5.2 O valor será apurado mediante Laudo de Avaliação, expedido por um profissional habilitado com registro no CREA, conforme a Instrução Normativa nº 02 de maio de 2017, da Secretaria do Patrimônio da União – SPU e será recolhido mensalmente pela cessionária por meio de GRU (Guia de Recolhimento da União).

5.3 Foram analisadas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, por meio de consultas a outros editais, bem como consultas realizadas no Sistema de Acompanhamento de Gestão (SAG) e Portal Nacional de Compras Públicas (PNCP), com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendessem às necessidades da Administração e as que foram identificadas foram incorporadas na contratação em análise.

5.4 Como será adotado o critério de julgamento que na prática evidenciará o "maior valor mensal da cessão de uso", será definido uma lista mínima de serviços/mercadorias para nortear o cessionário no exercício da atividade de apoio, com as características mínimas do serviço a ser prestado ou bem a ser ofertado, de forma a atender satisfatoriamente às necessidades do público alvo.

6. Descrição da solução como um todo

6.1 O presente Estudo Técnico Preliminar - ETP, elaborado pelos integrantes técnicos e requisitantes em harmonia com o disposto no Parágrafo Único do Art. 1 da Instrução Normativa nº 40, de 22 de maio de 2020, considerando a análise das alternativas de atendimento das necessidades elencadas pela área requisitante e os demais aspectos normativos, conclui pela viabilidade da contratação, uma vez considerados os seus potenciais benefícios em termos de eficácia, eficiência, efetividade e economicidade.

6.2 A solução como um todo, visa a contratação da cessão de uso para exploração de atividade de Cantina, Bazar e Barbearia para atender as necessidades do 4º BEC, a qual se dará por meio de exploração econômica de bens da

União, pelo recebimento de retribuição pecuniária, a ser licitada na modalidade Pregão Eletrônico da sua forma tradicional.

6.3 Os serviços elencados nesse ETP, visam atender aos militares, servidores civis e os dependentes que integram o 4º BEC em Barreiras - BA, sem que tenham que se ausentar do seu local de trabalho.

6.4 Em complemento, os requisitos listados atendem adequadamente às demandas formuladas, os custos previstos são compatíveis e os riscos identificados são administráveis, pelo que solicitamos o prosseguimento da pretensão.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1 A estimativa das quantidades a serem contratadas foi elaborada com base na análise da demanda interna, considerando o histórico de serviços já prestados, bem como projeções futuras fornecidas pelas áreas solicitantes.

7.2 Foram consideradas, ainda, as especificidades do objeto a ser contratado, de modo a garantir o atendimento das necessidades do 4º Batalhão de Engenharia de Construção, dentro do período contratual previsto

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 19.266,84

8.1. Tanto o valor a ser pago pela cessão do espaço, o valor a ser ressarcido, quanto a previsão de despesa da cessionária, devem ser calculados e informado por engenheiro habilitado.

8.2. Os valores previstos para serem arrecadados são:

a) Cantina: R\$ 1.057,28/mês, R\$ 12.687,36/ano.

b) Bazar: R\$ 182,51/mês, R\$ 2.190,12/ano.

c) Barbearia: R\$365,78/mês, R\$ 4.389,36/ano.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1 O parcelamento da solução proposta para a contratação tem como objetivo garantir maior eficiência, economicidade e competitividade ao processo licitatório, bem como possibilitar o melhor atendimento às necessidades do 4º BEC. A decisão de parcelar a contratação foi baseada nos seguintes critérios:

9.1.1 Adequação às características dos itens/serviços: a natureza dos serviços envolvidos possui especificidades técnicas e operacionais distintas, o que justifica a sua separação, visando permitir a contratação de fornecedores especializados em cada área. Essa separação facilita a execução dos serviços de melhor qualidade, uma vez que permite que as empresas foquem em suas especialidades.

9.1.2 Maximização da competitividade: o parcelamento aumenta a competitividade do processo licitatório, pois possibilita a participação de um maior número de fornecedores, inclusive de pequeno porte, que podem não ter capacidade de atender à totalidade da demanda, mas conseguem atender partes específicas. Isso resultará em melhores preços e condições de contratação.

9.1.3 Facilidade de Gestão e Fiscalização: com o parcelamento, torna-se mais fácil o acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato, visto que os itens ou serviços poderão ser geridos de forma mais específica, conforme as suas particularidades. Isso contribui para a melhor alocação de recursos e maior controle sobre a qualidade dos produtos ou serviços entregues.

9.1.4 Redução de Riscos Operacionais: a divisão em parcelas minimiza o risco de descontinuidade da prestação dos serviços, uma vez que, caso um dos fornecedores enfrente dificuldades, o impacto será limitado a uma parcela do objeto, sem comprometer toda a solução contratada.

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 Surgiu a necessidade da contratação de realização de nova licitação para a concessão do espaço destinado à cantina, considerando que não há lanchonetes, restaurantes ou derivados próximos para que os militares, servidores e dependentes façam refeições dessa modalidade.

11.2 Conforme inciso II do Art. 6º da Portaria C Ex Nº 1.041, de 13 de outubro de 2020, compete ao Comandante /Diretor de OM instruir processos de cessão de uso.

11.3 De acordo com o parágrafo único do art. 1º do Decreto nº 10.947/2022 que considerou dispensável a elaboração do PCA para os Comandos das Forças (sem prejuízo da observância do princípio do planejamento) e caracterizando-se a cessão de imóvel de contrato de receita, sem custos para a Administração, é dispensada a sua previsão no plano de contratações anual do órgão.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1 A contratação dos serviços proporcionará melhor qualidade de vida aos militares, servidores, dependentes e prestadores de serviço, uma vez que a OM está localizada longe do comércio da cidade.

12.1.1 Cantina: além de beneficiar o efetivo geral do Batalhão, composto por militares e servidores civis, beneficiará também os dependentes que vêm à seção de saúde do Batalhão ou ao FuSEx e poderão desfrutar de lanches e bebidas frescas.

12.1.2 Bazar: beneficiará o efetivo formado por profissionais de carreira, temporários e também por soldados recrutas incorporados anualmente para o serviço obrigatório que necessitam de fardamentos, insígnias, equipamentos de uso militar e similares, que possuem especificidade e padronização peculiares e que os tornam difíceis de encontrar no comércio local. Essa contratação possibilitará a otimização do tempo, facilidade para escolha do material desejado, opção para provar ou manipular o bem exposto e auxilia no cumprimento regulamentar da boa apresentação individual dos militares de ambos os sexos.

12.1.3 Barbearia: beneficia o efetivo ao facilitar que o militar mantenha sua apresentação individual, sendo o corte de cabelo fator primordial neste aspecto. Evitará que os militares necessitem sair da Organização Militar para terem acesso ao citado serviço, eventualmente pagando por valores superiores aos valores de referência do futuro pregão, bem como incorrendo em transgressão disciplinar pelo eventual erro no corte de cabelo.

13. Providências a serem Adotadas

13.1 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:

a) Cantina: 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 ou demais equipamentos necessários à prestação dos serviços.

b) Bazar: balcões expositores, manequins, cabides, araras ou demais equipamentos necessários à prestação dos serviços.

c) Barbearia: poltronas, balcões, espelhos ou demais equipamentos necessários à prestação dos serviços.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1 A CONTRATADA deverá atender, no que couber, ao critério de sustentabilidade ambiental prevista na Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01, de 19/01/2010.

14.2 Os produtos oferecidos pela CONTRATADA devem apresentar embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo, devendo atender às recomendações dos fiscais do contrato, para estabelecer critérios e práticas para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável nas contratações realizadas pela administração pública federal direta, autárquica e fundacional e pelas empresas estatais dependentes, e institui a Comissão Interministerial de Sustentabilidade na Administração Pública – CISAP.

14.3 A contratada deverá assumir os custos de seus insumos de produção, além de adotar medidas para garantir o consumo racional e para reduzir o impacto ambiental de sua produção, conforme já se definiu no ponto sobre critérios de sustentabilidade

no requisitos da contratação.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

15.1 O Objeto do certame, que visa a exploração de atividades em área interna do 4º BEC, por meio de cessão de uso, para serviços de Cantina, Bazar e Barbearia, constitui atividade de apoio que atenderá as necessidades dos integrantes da Organização Militar. Cabe salientar que todos os aspectos legais foram adotados.

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](#).

ANTONIO DE SOUSA CARVALHO PRIMO

Equipe de apoio

HENRIQUE GOMES DE ASSIS JUNIOR

Equipe de apoio

GILENO SOUSA FELIX

Equipe de apoio