

ESCOLA DE APERFEICOAMENTO DE SARGENTOS

Estudo Técnico Preliminar 12/2026**1. Informações Básicas**

Número do processo: 64496.001177/2026-29

2. Descrição da necessidade

O presente estudo tem por objetivo demonstrar a viabilidade técnica e econômica da cessão de uso, a título oneroso, de uma área de 60,14 m² (sessenta vírgula quatorze metros quadrados), situada no primeiro piso do Pavilhão Monte Castelo, nas dependências da Escola de Aperfeiçoamento de Sargentos das Armas — EASA, imóvel de propriedade da União, localizado na Av. Benjamin Constant, 1217, Centro, Cruz Alta-RS, CEP 98025-110, destinada à instalação e ao funcionamento de uma cantina, para prestação de serviços de fornecimento de lanches e bebidas não alcoólicas, a fim de possibilitar o atendimento à demanda da desta OM e das suporte às suas atividades.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Membro da comissão de contratação	AFLAUDIZIO PEREIRA ROCHA NETO - 2º Sgt

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Incentivar o consumo de sucos e de alimentos naturais, comercializando-os de forma a disseminar hábitos saudáveis;

Não comercializar, em hipótese alguma, qualquer produto ou serviço estranho ao objeto desta licitação, bem como não destinar o espaço da cantina para utilização de finalidades alheias ao objeto desta concessão onerosa de espaço público;

A Cessionária deverá obedecer ao disposto na Resolução RDC ANVISA n. 216/04 estabelece Boas Práticas para Serviços de Alimentação, alterada pela RDC Anvisa nº 52, de 29 de setembro de 2014.

Aplica-se aos serviços de alimentação que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, tais como cantinas, bufês, comissárias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, unidades de alimentação e nutrição dos serviços de saúde, delicatessens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries e congêneres.

A CESSIONÁRIA deverá prestar os serviços de funcionamento de uma cantina na área útil de 60,14 m² (sessenta vírgula quatorze metros quadrados), situada no primeiro piso do Pavilhão Monte Castelo, nas dependências da Escola de Aperfeiçoamento de Sargentos das Armas — EASA.

Pela utilização das referidas instalações e bens, a CESSIONÁRIA compromete-se a:

- Utilizar as instalações e bens na forma compatível com sua destinação e características, e exclusivamente para fins indicados no item anterior;
- Manter as instalações e bens em perfeito estado de emprego e conservação e responsabilizar-se por quaisquer danos ou prejuízos causados à Administração ou a terceiros por seus funcionários e, ainda, decorrentes de sua culpa ou dolo na utilização do bem, quaisquer que tenham sido as medidas preventivas adotadas;
- Proceder a limpeza geral do bem e áreas adjacentes após o encerramento das atividades;
- Cumprir todas as disposições legais relativas aos encargos fiscais, trabalhistas, sociais, previdenciários, civis e comerciais que possam vir a recair sobre a atividade a que se propõe;

- Os funcionários e usuários, devidamente identificados, terão seu acesso somente à área cedida, estando autorizados a se dirigirem ao local, não podendo permanecer em outros setores sem a devida autorização;
- Providenciar para que as atividades não interfiram, desnecessária ou indevidamente, nas propriedades e instalações vizinhas, no acesso e no uso das vias e bens públicos ou privados, obrigando-se a reparar prontamente os danos causados;
- Providenciar seguro contra danos à área cedida, porventura, causados pelos seus empregados e usuários;
- Não empregar menores de dezoito anos que executem trabalho noturno, perigoso insalubre, bem como menores de quatorze anos contratados, salvo na condição de aprendizes (do Art.7º, XXXIII da CRFB/88);
- Empregar todos os meios necessários em atender as normas de proteção ao meio ambiente; e
- Declaração do licitante de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço.

Limpeza do local:

- A limpeza das mesas e utensílios, os quais forem utilizados no serviço ficará a cargo da Cessionária, que deverá limpar diariamente sob rígidas condições de limpeza e higiene, cumprindo integralmente as disposições de Vigilância Sanitária em vigência; e
- Dispor de lixeiras identificadas e íntegras, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para comportar os resíduos em questão, promovendo a limpeza do local concedido durante todo o período de execução contratual. As lixeiras devem situar-se em locais específicos, distantes da manipulação dos alimentos e facilitando o fluxo de saída do lixo. Os recipientes que porventura sejam utilizados nas áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual, devendo permanecer constantemente tampados e, ainda, frequentemente coletados, estocados em local fechado e isolado, de modo a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas.

Da Sustentabilidade Ambiental:

- Este projeto observará em todas as fases do procedimento licitatório as orientações e normas voltadas para a sustentabilidade ambiental, prevendo, inclusive, as recomendações quanto à responsabilidade do fornecedor pelo recolhimento e descarte de todo o material que utilizar no cumprimento do objeto do futuro contrato;

- Dentre as recomendações de sustentabilidade ambiental, a Cessionária observará os seguintes critérios elencados no Art. 6º da Instrução Normativa nº 1 de 19 de janeiro de 2010 da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do então Ministério do Planejamento Orçamento e Gestão:

I - use produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;

II - adote medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 48.138, de 8 de outubro de 2003;

III - observe a Resolução do CONAMA nº 20, de 7 de dezembro de 1994 quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;

IV - forneça aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários para a execução de serviços;

V - realize 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;

VI - realize 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 dos catadores de materiais recicláveis, que será procedida-pela coleta seletiva do papel para reciclagem, quando couber, nos termos da FN/MARE nº 6, de 3 de novembro de 1995 e do Decreto nº 5.940, de 25 de outubro de 2006;

VII - respeite as Normas Brasileiras — NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos ; e

VIII - preveja a destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução do CONAMA 257, de 30 de junho de 1999.

Parágrafo único. O disposto neste artigo não impede que os órgãos ou entidades cedentes estabeleçam, nos editais e contratos, a exigência de observância de outras práticas de sustentabilidade ambiental, desde que justificadamente.

5. Levantamento de Mercado

Atualmente a Escola de Aperfeiçoamento de Sargentos das Armas conta com cerca de 680 (seiscentos e oitenta) militares, sendo que inexistem cantinas nas proximidades deste acampamento que ofereçam o mínimo de qualidade no preparo de alimentos, e a impossibilidade dos militares se ausentarem nos períodos de expediente, justifica-se assim a necessidade de dotar a EASA de um local apropriado e seguro para oferecer lanches de qualidade para seus usuários, através da exploração comercial única e exclusivamente de serviços de cantina, objetivando oferecer lanches rápidos, bebidas não alcoólicas, sanduíches, doces, bolos, chocolates, sorvetes, entre outros produtos similares.

- Por se tratar de um Estabelecimento de Ensino, proporciona o aperfeiçoamento de todos os sargentos combatentes do Exército Brasileiro.

- Para esse fim, a EASA oferece um espaço de aproximadamente 60,14 m2, a ser ocupado mediante processo licitatório, tipo MENOR PREÇO GLOBAL pelos produtos ofertados, com a finalidade de exploração na venda de produtos alimentícios.

- A EASA destinou o espaço para servir de cantina, com o objetivo de ceder este espaço físico, através de processo licitatório, para fornecer alimentos de forma ininterrupta aos militares, dentro do período de segunda a sexta-feira, das 07h 45min às 17h e de acordo com o horário do corpo, caso ocorram alterações.

6. Descrição da solução como um todo

Realização de pregão, na forma eletrônica, do tipo menor preço global pelos produtos ofertados para a concessão onerosa de uso de área física da EASA, para fins de prestação de serviços de cantina em favor dos militares desta OM, com a finalidade de exploração exclusiva de preparo e venda de lanches e bebidas não alcoólicas.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Concessão de uso, a título oneroso, de uma área de 60,14 m2 (sessenta vírgula quatorze metros quadrados), situada no primeiro piso do Pavilhão Monte Castelo, nas dependências da Escola de Aperfeiçoamento de Sargentos das Armas — EASA, localizado na Av. Benjamin Constant, 1217, centro, Cruz Alta-RS, CEP 98025-110, destinada à instalação e ao funcionamento de uma cantina, para prestação de serviços de fornecimento de lanches e bebidas não alcoólicas, a fim de possibilitar o atendimento à demanda da desta OM.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 143,50

Para fins de julgamento das propostas, o valor estimado correspondente à soma dos preços máximos dos itens mínimos obrigatórios a serem comercializados é de R\$ 143,50, servindo exclusivamente como parâmetro para análise das propostas apresentadas pelos licitantes.

A presente contratação não gera despesa para a Administração Pública, uma vez que os produtos serão comercializados diretamente aos usuários da cantina, que realizarão o pagamento diretamente à cessionária.

Em contrapartida pela utilização do espaço público, a cessionária deverá recolher à Administração o valor mensal de R\$ 1.282,32, conforme Laudo de Avaliação do Imóvel, observado o desconto previsto para os meses de dezembro, janeiro e fevereiro.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Não se mostra tecnicamente viável o parcelamento da solução, tendo em vista que o objeto da contratação consiste na cessão de uso de espaço físico destinado à exploração de cantina, caracterizando-se como uma solução **única e indivisível**.

O eventual parcelamento implicaria a divisão do espaço ou das atividades, o que poderia comprometer a operacionalização do serviço, gerar conflitos de gestão, sobreposição de responsabilidades e prejuízo à padronização do atendimento aos usuários.

Além disso, a execução por múltiplos contratados reduziria a eficiência administrativa, dificultaria a fiscalização contratual e poderia comprometer a vantajosidade da contratação.

Dessa forma, a contratação em lote único mostra-se a alternativa mais adequada, garantindo melhor gestão, maior controle administrativo e atendimento mais eficiente às necessidades da Administração.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há contratações correlatas e/ou interdependentes relacionadas ao item a ser licitado.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A presente contratação encontra-se devidamente alinhada ao Plano de Contratações Anual (PCA) desta Organização Militar, estando prevista dentre as necessidades institucionais para o exercício em curso.

A inclusão da demanda no planejamento anual demonstra a compatibilidade da contratação com os objetivos estratégicos da Administração, bem como com o planejamento orçamentário e administrativo da Unidade, assegurando a racionalização das contratações e a adequada alocação de recursos.

Dessa forma, evidencia-se que a solução pretendida está em consonância com o planejamento institucional, contribuindo para a eficiência da gestão e o atendimento das necessidades da Organização Militar.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A presente contratação visa proporcionar melhorias nas condições de apoio aos militares, servidores e demais usuários da Organização Militar, por meio da disponibilização de serviço de cantina em local adequado e regulamentado.

Dentre os principais benefícios esperados, destacam-se:

- Oferta de produtos alimentícios de forma contínua, segura e em conformidade com padrões mínimos de qualidade;
- Maior comodidade e bem-estar ao efetivo e visitantes, reduzindo a necessidade de deslocamentos externos;
- Melhoria das condições de permanência nas dependências da Organização Militar, especialmente durante atividades de instrução e expediente;
- Estímulo à padronização dos serviços prestados, com regras claras quanto à qualidade, higiene e atendimento;
- Possibilidade de geração de receita decorrente da cessão de uso do espaço público, revertendo em benefício da Administração;
- Aumento da eficiência administrativa, ao concentrar a prestação do serviço em um único contratado, devidamente fiscalizado.

Dessa forma, a contratação contribui diretamente para o atendimento das necessidades institucionais, promovendo melhores condições de apoio logístico e qualidade de vida no ambiente organizacional.

13. Providências a serem Adotadas

A cessionária poderá realizar as benfeitorias e adaptações que julgar necessárias para o funcionamento da cantina, mediante prévia autorização da CONTRATANTE, ficando estas incorporadas ao imóvel, sem que assista à CONTRATADA o direito de retenção ou indenização sob qualquer título.

Todo reparo ou manutenção realizado no local de instalação da cantina será de responsabilidade da Cessionária, devendo ser mantido os mesmos padrões dos materiais e acabamentos existentes no local.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Este projeto observará em todas as fases do procedimento licitatório as orientações e normas voltadas para a sustentabilidade ambiental, prevendo, inclusive, as recomendações quanto à responsabilidade do fornecedor pelo recolhimento e descarte de todo o material que utilizar no cumprimento do objeto do futuro contrato;

Dentre as recomendações de sustentabilidade ambiental, a Cessionária observará os seguintes critérios elencados no Art. 6º da Instrução Normativa nº 1 de 19 de janeiro de 2010 da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do então Ministério do Planejamento Orçamento e Gestão:

- use produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;
- adote medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 48.138, de 8 de outubro de 2003; — observe a Resolução do CONAMA nº 20, de 7 de dezembro de 1994 quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;
- forneça aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários para a execução de serviços;
- realize 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;
- realize 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 dos 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 de novembro de 1995 e do Decreto nº 5.940, de 25 de outubro de 2006;

- respeite as Normas Brasileiras — NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos; e

- preveja a destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução do CONAMA nº 257, de 30 de junho de 1999.

Parágrafo único. O disposto neste artigo não impede que os órgãos ou entidades cedentes estabeleçam, nos editais e contratos, a exigência de observância de outras práticas de sustentabilidade ambiental, desde que justificadamente.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Atualmente a Escola de Aperfeiçoamento de Sargentos das Armas conta com cerca de 680 (seiscentos e oitenta) militares, sendo que inexiste cantinas nas proximidades deste aquartelamento que ofereçam o mínimo de qualidade no preparo de alimentos, e a impossibilidade dos militares se ausentarem nos períodos de expediente, justifica-se assim a necessidade de dota a EASA de um local apropriado e seguro para oferecer lanches de qualidade para seus usuários, através da exploração comercial única e exclusivamente de serviços de cantina, objetivando oferecer lanches rápidos, bebidas não alcoólicas, sanduíches, doces, bolos, chocolates, sorvetes, entre outros produtos similares.

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](#).

AFLAUDIZIO PEREIRA ROCHA NETO

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 06/07/2026 às 14:46:15.