

13 BATALHAO DE INFANTARIA BLINDADO

Estudo Técnico Preliminar 21/2025**1. Informações Básicas**

Número do processo: 64074.013537/2025-15

2. Descrição da necessidade

Cessão de Uso para Atividade de Apoio de Cantina

2.1. O 13º Batalhão de Infantaria Blindado conta com espaços adequados e propícios para a cessão de uso de serviços de cantina na área do 13º BIB, conforme documentos e anexos do processo. A contratação se evidencia na demanda atual deste Estabelecimento de auferir receita com áreas disponíveis, que possam ser cedidas para prestação de serviços de apoio, de natureza comum, bem como atender aos interesses dos integrantes do Batalhão, de forma a proporcionar comodidade, segurança e satisfação em níveis elevados ao efetivo.

2.2. 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 tais serviços dentro da Organização Militar gera satisfação aos usuários e consequentemente melhora o ambiente de trabalho da Unidade, facilitando que os frequentadores do Batalhão estejam bem alimentados.

3. Descrição dos Requisitos da Contratação

3.1. Os requisitos da contratação abrangem o seguinte:

3.1.1. Aplicam-se à contratação proposta os seguintes marcos normativos:

3.1.2. **Lei nº 14.133, de 01 de abril de 2021**, que institui normas para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências;

3.1.3. **Instrução Normativa SEGES/ME nº 65, de 7 de julho de 2021**, que dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional;

3.1.4. **Instrução Normativa SEGES/ME nº 58, de 8 de agosto de 2022**;

3.1.5. **Instrução Normativa SEGES/ME nº 71, de 12 de agosto de 2021 (SICAF)**;

3.1.6. **Instrução Normativa SEGES/ME nº 81, de 25 de novembro de 2022 (Publicação de Editais)**

3.1.7. **Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990**, que dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências. A respeito da cessão de uso, tem-se como base legal:

3.1.8. **Portaria-DEC/C Ex nº 200, de 3 de dezembro de 2020**, que Aprova as Instruções Reguladoras para a Utilização do Patrimônio da União Administrado pelo Comando do Exército (EB50-IR-04.003);

3.1.9. **Portaria GM-MD nº 4.411, de 27 de outubro de 2021**, dispõe sobre as hipóteses de cessão de uso para atividades de apoio no Ministério da Defesa;

3.1.10. **Orientação Normativa CNU/CGU/AGU Nº 1/2016**, que orienta a utilização de pregão, na forma eletrônica, para as cessões de uso.

Os requisitos da contratação e obrigações da contratada serão pormenorizados em tópicos específicos do Termo de Referência, seguindo a legislação acima referenciada.

3.2. Itens a serem disponibilizados pela cantina;

3.2.1. Cantina:

3.2.1.1. A Cantina deverá disponibilizar, no mínimo, os seguintes itens com suas medidas mínimas:

ORDEM	ITEM
1	pão de queijo (mínimo 30g)
2	salgado frito (mínimo 100g)
3	salgado assado (mínimo 100g)
4	café (mínimo 100 ml)
5	café com leite (mínimo 100 ml)
6	refrigerante (mínimo 350 ml)
7	suco (mínimo 200ml)
8	chocolate ao leite (mínimo 80g).

3.2.1.2. Todos os gêneros necessários à preparação dos lanches e bebidas, acima descritos, deverão estar disponíveis diariamente, assim como a tabela de preços.

3.2.1.3. O serviço de cantina deverá dispor, em embalagens de porções individuais de açúcar, adoçante dietético líquido ou em pó (em sachês), sal, palito de dente, molhos (catchup, mostarda, pimenta e etc) e maionese.

3.2.1.4. 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.

3.2.1.5. Nenhum produto alimentício poderá ser exposto à venda, exceto aqueles que estiverem devidamente protegidos contra poeira, insetos e outras formas de degradação.

3.2.1.6. 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.

3.2.1.7. Não será permitida a venda de cigarros, bebidas contendo álcool e qualquer tipo de medicamento ou produto químico farmacêutico.

3.2.1.8. 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.

3.2.1.9. Devem ser seguidas toda legislação Estadual e Municipal sobre alimentos e vigilância Sanitária.

3.3. Os cessionários devem cumprir toda legislação em vigor, mesmo que não relacionada no contrato, em relação ao Código de defesa do Consumidor, Vigilância Sanitária e demais órgãos do poder público pertinentes, não podendo alegar desconhecimento.

4. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Fiscal de Contrato da Cantina	KLEBER AZAMBUJA

5. Levantamento de Mercado

5.1. O levantamento de mercado apontou que a solução mais viável para a demanda de implantação de atividades de apoio na Unidade seria a cessão de uso a título oneroso de imóveis para o funcionamento de 1 (uma) cantina;

5.2. Visto que o objeto do certame é cessão de uso de bens imóveis jurisdicionados ao Exército Brasileiro com o objetivo de auferir lucro, 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 do item a ser licitado foi estipulado pelo laudo avaliativo;

5.3. O 13º Batalhão de Infantaria Blindado (13º BIB), 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 laudo anexo.

6. Descrição da solução como um todo

6.1. A cantina deverá, obrigatoriamente, funcionar de segunda à quinta-feira, das 08h às 17h e nas sextas-feiras das 08h às 12h, 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, a Cessionária 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 Termo de Referência, acompanhado de cópias da carteira de identidades, de trabalho e outras documentações prevista 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. Fica o imóvel destinado para funcionamento da Cantina, sendo vedado à CESSIONÁRIA sublocá-lo 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 2 anos ou experiência de proprietário pelo mesmo período, ou responsável técnico no ramo da atividade.

6.17. A Cessionária terá 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.

6.18. Em situações de redução do efetivo da OM, como por exemplo: meio expediente, baixas, missões, etc, a Cessionária poderá solicitar um abatimento do valor da contrapartida financeira em percentuais que serão fixados no Termo de Referência e Contrato.

6.19. A licitação será realizada na modalidade Pregão, em sua forma eletrônica, utilizando-se o critério de julgamento por Maior Desconto Reverso. Esta solução técnica visa contornar as limitações operacionais dos sistemas atuais da Administração Pública Federal para certames de receita, garantindo, em última análise, a seleção da proposta que ofereça o maior lance mensal (aluguel) à União.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. A memória de cálculo, os valores pesquisados e aqueles tomados como referência constam no Laudo de Avaliação do Imóvel pertencente à União, sob responsabilidade do 13º BIB.

7.2. O referido laudo foi submetido à apreciação da Divisão de Patrimônio da 5ª Região Militar, que é a responsável pela aprovação da avaliação.

7.3. Para o cálculo dos quantitativos da cantina foram utilizados os valores abaixo:

PÚBLICO DA OM	QCP	% MÉDIO DE ADESÃO	ESTIMADO	GASTO MÉDIO	MÁXIMO DE USUÁRIOS POR MÊS
Efetivo Total	808	6,60%	53	R\$15,00	1.166
TOTAL					R\$ 17.490,00

7.4. As estimativas de valores referentes à presente contratação foram elaborados com a finalidade de definir parâmetro mínimo de aceitabilidade para o certame, considerando que se trata de cessão onerosa de uso de bem público, cujo critério de julgamento será o maior desconto reverso.

7.5. Foi definido um valor estimado mínimo de aluguel de R\$ 2.751,22, que servirá exclusivamente como referência para a Administração, não se configurando como teto máximo, tendo em vista que o certame será julgado pelo critério do maior desconto reverso, visando à obtenção da proposta mais vantajosa para o interesse público.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 33.014,64

8.1. Foi estimado o valor mínimo mensal de R\$ 2.751,22 perfazendo o valor estimado anual de R\$ 33.014,64, exclusivamente para fins de referência administrativa, não se configurando como limite máximo, tendo em vista que o certame será processado pelo critério de julgamento do maior desconto reverso.

8.2. Os valores mensais para a cessão de uso já incluem os gastos com energia elétrica e água/esgoto.

8.3. Ressalta-se que a presente licitação possui natureza de receita pública, não gerando despesas para o Orçamento Geral da União (OGU) no que tange ao pagamento do objeto.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. A solução não será parcelada, sendo o objeto licitado em **item único**.

9.2. O certame será realizado pelo critério de julgamento do maior desconto reverso.

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 empresas para a prestação do serviço com maior vantajosidade econômica para a União, atendendo as necessidade do serviço nas atividades previstas e que possa realizar os processos de forma ágil, sem a dependência do 13º BIB.

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 Contratada deverá observar as práticas de sustentabilidade previstas em leis, decretos e resoluções de órgãos ambientais, mormente a Instrução Normativa nº 1, de 19 de janeiro de 2010, do MPOG, Lei nº12.305/2010 – Política Nacional de Resíduos sólidos e Instrução Normativa IBAMA nº 06, de 15/03/2013, Anexo I, bem como o respeito a medidas e ações destinadas a evitar ou corrigir danos ao meio ambiente e segurança, que possam vir a ser causados pelo objeto contratado.

14.2. A contratação também requer que a fornecedora exerça práticas de sustentabilidade, conforme disposto e orientado no Guia Nacional de Licitações Sustentáveis – Advocacia-Geral da União.

14.3. Das boas práticas ambientais:

14.3.1. Uso racional de água:

14.3.1.1. Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional de água, devendo o responsável pela equipe atuar como facilitador de mudanças de comportamento dos funcionários da CESSIONÁRIA;

14.3.1.2. Treinar e orientar os funcionários sistematicamente contra hábitos e vícios de desperdício, conscientizando os mesmos sobre atitudes preventivas;

14.3.1.3. Identificar e corrigir possíveis vazamentos;

14.3.1.4. Adotar procedimentos corretos para o uso adequado de água, com economia e sem desperdício, garantindo a adequada higienização do ambiente, dos equipamentos.

14.3.2. Eficiência energética:

14.3.2.1. Desligar as luzes dos ambientes não ocupados;

14.3.2.2. Sugerir à CEDENTE, locais e medidas que tragam a possibilidade de redução do consumo de energia, tais como: desligamento de sistemas de iluminação, instalação de interruptores, instalação de sensores de presença, rebaixamento de luminárias, entre outras;

14.3.2.3. A CESSIONÁRIA deve desenvolver junto aos seus funcionários, programas de racionalização do uso de energia.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

A contratação da cantina trará benefícios a Organização Militar (OM), auxiliando na alimentação dos militares.

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](#).

KELVIN BACKES DE MEDEIROS

Responsável pela contratação direta



Assinou eletronicamente em 13/05/2026 às 15:23:44.

KLEBER AZAMBUJA

Equipe de apoio