

4 REGIMENTO DE CAVALARIA BLINDADO/RS

Estudo Técnico Preliminar 26/2026**1. Informações Básicas**

Número do processo: 64666.001447/2026-01

2. Descrição da necessidade

2.1. A utilização do patrimônio imobiliário da União é regida pelo Decreto-Lei nº 9.760, de 5 de setembro de 1946, alterado pela Lei nº 9.636, de 15 de maio de 1998, que foi regulamentada pelo Decreto nº 3.725, de 10 de janeiro de 2001; pelo Decreto-Lei nº 271, de 28 de fevereiro de 1967; pelo Decreto nº 77.095, de 30 de janeiro de 1976; pela Portaria Normativa nº 1.233/MD, de 11 de maio de 2012; pela Lei Complementar nº 140, de 8 de dezembro de 2011; pela Portaria Normativa nº 15/MD, de 23 de fevereiro de 2016; e pela Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021 e no âmbito do Exército Brasileiro é regulado pela Portaria nº 200 DEC, de 3 de dezembro de 2020, que aprova as Instruções Reguladoras para a Utilização do Patrimônio Imobiliário da União Administrado pelo Comando do Exército (EB50-IR-04.003).

2.2. Justifica-se pela necessidade do 4º Regimento de Cavalaria Blindado (4º RCB), realizar a Cessão de Uso para atividade de apoio de Cantina, por meio de procedimento licitatório, na modalidade Concorrência, com intuito de ocupar para manter e preservar o patrimônio da União, motivada na existência de interesse público, cujo objetivo principal, é zelar pelo patrimônio Público, ainda, gerar aproveitamento financeiro em benefício da Força, para manter uma gestão pública eficiente, eficaz e autossustentável.

2.3. A demanda decorre da necessidade de atendimento contínuo ao efetivo da Organização Militar, estimado em 640 militares, garantindo condições adequadas de apresentação pessoal, disciplina e bem-estar. A cessão de uso será concedida exclusivamente para o exercício de atividades de apoio necessárias ao desempenho da OM a que o imóvel ver sido entregue.

2.4. A inexistência ou insuficiência desse serviço no interior da OM implica deslocamentos externos, com prejuízo à eficiência administrativa e à segurança.

2.5. Dessa forma, preenchendo requisitos de utilização de imóveis da União, jurisdicionado ao Comando do Exército, em finalidade complementar, justifica-se a necessidade do 4º RCB, realizar a Cessão de Uso, com intuito de ocupar para manter e preservar o patrimônio da União, motivada na existência de interesse público, cujo objetivo principal, é zelar pelo patrimônio Público, ainda, gerar aproveitamento financeiro em benefício da Força, para manter uma gestão pública eficiente, eficaz e autossustentável.

2.6. Ademais, conforme o previsto no art. 1º, caput, art. 3º, Inciso II, parágrafo único, art. 8º, Inciso II, art. 8º-A, caput, art. 8º- B, Incisos I e II, parágrafo único das Instruções Gerais para Utilização de Patrimônio Imobiliário Jurisdicionado ao Comando do Exército (EB10-IG-04.004), aprovada pela Portaria – DEC/C Ex Nº 046, de 31 de março de 2022, este Comandante, responsável pela administração do imóvel PN RS 03-0388, justifica a intenção de utilização do Patrimônio da União, em finalidade complementar para atividade de apoio de Cantina, para fins de aproveitamento econômico e preservação do imóvel.

2.7. Complementa-se ainda, que conforme revisto na Portaria – DEC/C Ex Nº 046, de 31 de março de 2022 (Aprova as Instruções Reguladoras de Utilização do Patrimônio Imobiliário da União Jurisdicionado ao Comando do Exército - IR 04-003), justifica-se a utilização de tempo de cessão de uso inicial de 02 (dois) anos, por motivo de ser fundamental para que ocorram licitantes/proponentes interessados.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Fiscalização Administrativa	JOSE TORRES VIEIRA DE AZEVEDO JUNIOR - Cap

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. Natureza da contratação

O serviço objeto da presente contratação é considerado comum, pois seu padrão de desempenho e qualidade pode ser objetivamente definido neste processo, por meio de especificações usuais no mercado.

4.2. Natureza continuada ou não continuada

O objeto do presente processo é considerado de natureza não continuada, porque se trata de licitação, na modalidade de concorrência, para cessão de uso de atividade de apoio de cantina.

4.3. Duração inicial do contrato

O contrato do presente processo terá duração inicial com tempo de 02 (dois) anos, podendo a Administração Militar, mediante requerimento do cessionário e por interesse da administração, prorrogá-lo, por meio de Termos Aditivos, por mais períodos de 01 (um) ano, até completar 10 (dez) anos, a contar da data inicial do contrato. É condição indispensável para as prorrogações a conveniência para Administração e adimplência do cessionário ou motivos que, comprovadamente, justifiquem o contrário.

4.4. Catálogo eletrônico de padronização

O item do presente processo não segue um catálogo eletrônico de padronização, porque ainda não está previsto após consulta no endereço: <https://www.gov.br/pncp/pt-br/catalogo-eletronico-de-padronizacao>.

4.5. Sustentabilidade

4.5.1. Uso racional de recursos naturais

Exigências:

- a) Instalação e utilização de dispositivos economizadores de água, tais como torneiras com fechamento automático ou dispositivos redutores de vazão, sempre que tecnicamente viável;
- b) Utilização de iluminação LED e adoção de práticas destinadas à redução do consumo de energia elétrica;
- c) Uso racional de equipamentos elétricos e eletrodomésticos, priorizando, quando aplicável, aqueles que apresentem maior eficiência energética;
- d) Utilização racional da água nas atividades de higienização de instalações, equipamentos, utensílios, alimentos e demais atividades relacionadas à execução do serviço.

Justificativa: A atividade de cantina envolve consumo frequente de água e energia. A adoção dessas medidas reduz custos operacionais e impactos ambientais, atendendo ao princípio do desenvolvimento sustentável.

4.5.2. Gestão de resíduos sólidos

Exigências:

- a) Separação e acondicionamento adequado dos resíduos gerados, especialmente resíduos orgânicos, recicláveis e rejeitos;
- b) Destinação ambientalmente adequada dos resíduos, observada a legislação aplicável e, quando cabível, priorizada a reciclagem, compostagem ou outras formas de reaproveitamento;
- c) Redução da geração de resíduos mediante planejamento adequado da aquisição, armazenamento, preparo e distribuição dos alimentos, evitando desperdícios;
- d) Acondicionamento dos resíduos em recipientes adequados, de fácil higienização, devidamente identificados e mantidos em condições que impeçam a atração de vetores e pragas e a contaminação dos alimentos, instalações e equipamentos;
- e) Armazenamento temporário dos resíduos em local apropriado, de forma a evitar contaminação cruzada e acesso de animais e pragas.

Justificativa: A atividade gera resíduos potencialmente contaminantes, exigindo manejo adequado conforme a Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei nº 12.305/2010).

4.5.3. Utilização de insumos sustentáveis

Exigências:

- a) Preferência, quando disponíveis e tecnicamente viáveis, por produtos e insumos de menor impacto ambiental, especialmente aqueles biodegradáveis, recicláveis ou com conteúdo reciclado;
- b) Redução do uso de embalagens e utensílios descartáveis, priorizando, sempre que possível, materiais reutilizáveis ou de menor impacto ambiental;
- c) Utilização racional de materiais de consumo, evitando desperdícios e priorizando produtos acondicionados em embalagens que reduzam a geração de resíduos;
- d) Utilização de produtos de limpeza e higienização regularizados perante os órgãos competentes, observadas as instruções de uso, diluição, armazenamento e demais recomendações dos fabricantes.

Justificativa: Minimiza a geração de resíduos e reduz a carga poluente, sem comprometer a qualidade do serviço.

4.5.4. Controle sanitário e ambiental

Exigências:

- a) A contratada deverá observar integralmente a Resolução RDC ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004, alterada pela RDC ANVISA nº 52, de 29 de setembro de 2014, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, bem como a legislação e/ou normas dos órgãos de vigilância sanitária estaduais, distritais e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis;
- b) A contratada deverá assegurar a adoção de Boas Práticas em todas as etapas da atividade, incluindo recebimento, seleção, manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega dos alimentos preparados, conforme aplicável ao objeto;
- c) As instalações, equipamentos, móveis e utensílios deverão ser mantidos em condições adequadas de conservação, funcionamento, higiene e limpeza, de modo a prevenir a contaminação dos alimentos;
- d) As áreas destinadas ao preparo, armazenamento, exposição e comercialização dos alimentos deverão permanecer organizadas, higienizadas e protegidas contra a presença e proliferação de vetores e pragas urbanas;
- e) A contratada deverá adotar medidas para prevenir a contaminação cruzada dos alimentos, mantendo separação adequada entre alimentos crus, preparados, prontos para consumo e demais produtos, conforme sua natureza e risco sanitário;
- f) Os alimentos deverão ser adquiridos, recebidos, armazenados, manipulados, preparados, conservados e expostos em condições higiênico-sanitárias adequadas, observando-se as temperaturas e demais condições de conservação aplicáveis a cada produto;
- g) Os manipuladores de alimentos deverão manter adequada higiene pessoal, utilizar vestimentas apropriadas e observar as práticas de higiene necessárias à prevenção da contaminação dos alimentos;
- h) A contratada deverá manter procedimentos adequados de higienização das mãos, instalações, equipamentos, móveis e utensílios utilizados na execução dos serviços;
- i) Os alimentos e matérias-primas deverão ser armazenados de modo a preservar sua qualidade e segurança, observando-se os prazos de validade, condições de conservação e demais informações constantes da rotulagem;
- j) A contratada deverá adotar medidas de controle de qualidade e segurança dos alimentos, inclusive quanto às condições de recebimento, armazenamento e manipulação, mantendo registros e documentos exigidos pela legislação sanitária aplicável;
- k) É vedada a utilização, comercialização ou disponibilização de alimentos em condições impróprias para o consumo, vencidos, deteriorados, contaminados ou que apresentem qualquer condição que comprometa sua segurança ou qualidade;
- l) Os produtos saneantes utilizados na higienização deverão ser armazenados separadamente dos alimentos, ingredientes, embalagens e demais materiais utilizados na preparação e comercialização dos produtos;
- m) O descarte de óleo de cozinha, resíduos alimentares, produtos químicos ou outros materiais potencialmente poluentes deverá observar as normas ambientais e sanitárias aplicáveis, sendo vedado seu lançamento diretamente na rede pluvial, no solo ou em locais inadequados.

Justificativa: Evita riscos à saúde pública e ao meio ambiente, sendo requisito essencial à atividade.

4.5.5. Redução de impactos ambientais

Exigências:

- a) Adoção de medidas para redução do desperdício de alimentos e de insumos, mediante planejamento adequado das quantidades preparadas, controle de estoque e observância dos prazos de validade;
- b) Vedação ao descarte de óleo de cozinha, resíduos alimentares, produtos químicos ou outros materiais potencialmente poluentes diretamente na rede pluvial ou em locais inadequados;

c) Manutenção da organização e limpeza do espaço físico, com utilização racional das áreas destinadas à preparação, armazenamento, atendimento e consumo dos alimentos;

d) Adoção de medidas preventivas e corretivas para evitar a presença e proliferação de vetores e pragas urbanas, observada a legislação sanitária aplicável;

e) Utilização racional de equipamentos de refrigeração, cocção, conservação e demais equipamentos empregados na atividade, evitando seu funcionamento desnecessário e reduzindo o consumo de energia.

Justificativa: Garante a preservação do ambiente interno da OM e evita danos ambientais.

4.5.6. Responsabilidade socioambiental

Exigências:

a) Cumprimento da legislação trabalhista, previdenciária, de saúde e segurança do trabalho aplicável aos empregados e demais trabalhadores envolvidos na execução do serviço;

b) Capacitação e orientação dos manipuladores de alimentos quanto às boas práticas de higiene e manipulação, de acordo com a legislação sanitária aplicável;

c) Preferência, quando compatível com as condições da contratação e sem prejuízo da competitividade, pela aquisição de produtos e insumos de fornecedores locais ou regionais, contribuindo para o desenvolvimento econômico sustentável;

d) Atendimento respeitoso, acessível e inclusivo aos usuários, vedada qualquer forma de discriminação e assegurado tratamento adequado a pessoas com deficiência e demais públicos que demandem atendimento diferenciado.

Justificativa: Promove desenvolvimento local e responsabilidade social, sem restringir a competitividade.

5.7. Conservação do patrimônio público

Exigências:

a) Manutenção, conservação, limpeza e adequada utilização da área cedida para funcionamento da cantina/lancheria, bem como dos equipamentos e instalações disponibilizados pela Administração;

b) Vedação à realização de alterações estruturais, instalações, adaptações ou intervenções no espaço físico sem prévia autorização da Administração;

c) Responsabilização por danos causados ao patrimônio público em decorrência de ação ou omissão da contratada, de seus empregados ou prepostos, observadas as disposições contratuais e legais aplicáveis;

d) Manutenção das instalações, equipamentos, móveis e utensílios disponibilizados pela Administração em condições adequadas de higiene, conservação e funcionamento, comunicando imediatamente à fiscalização qualquer defeito, avaria ou situação que possa comprometer a segurança dos usuários ou a execução dos serviços.

Justificativa: Preserva o patrimônio público e reduz custos de manutenção para a Administração.

4.6. Padronização e indicação de marcas ou modelos

O item do presente processo não está sujeito à indicação de marca(s), característica(s) ou modelo(s), porque se trata de cessão de uso para atividade de apoio.

4.7. Vedação de marcas ou modelos

O item do presente processo não está sujeito à vedação de marca(s), característica(s) ou modelo(s), porque se trata de cessão de uso para atividade de apoio.

4.8. Necessidade de amostras

O item do presente processo não necessita de amostras aos licitantes provisoriamente em primeiro lugar, porque se trata de cessão de uso para atividade de apoio.

4.9. Carta de solidariedade

O item do presente processo não necessita de carta de solidariedade emitida pelo fabricante, porque se trata de cessão de uso para atividade de apoio.

4.10. Subcontratação

A área licitada, no seu todo ou parte, não poderá ser emprestada ou cedida a terceiros.

4.11. Garantia de execução

O presente processo não exige garantia de execução de que tratam os artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, no percentual e condições descritas nas cláusulas do contrato.

4.12. Garantia de manutenção e/ou assistência técnica

O presente processo não exige garantia de manutenção e/ou assistência técnica, porque se trata de cessão de uso para atividade de apoio.

4.13. Vistoria prévia

O presente processo necessita de vistoria prévia do local de execução para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, o licitante deve atestar, sob pena de inabilitação, que conhece o local e as condições de realização do serviço, assegurado a ele o direito de realização de vistoria prévia.

O licitante que optar por realizar vistoria prévia terá disponibilizado pela Administração data e horário exclusivos, a ser agendado pelo telefone (55) 99173-9808 ou pelo e-mail salc@4rcb.eb.mil.br de modo que seu agendamento não coincida com o agendamento de outros licitantes.

Caso o licitante opte por não realizar vistoria, poderá substituir a declaração exigida no presente item por declaração formal assinada pelo seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

4.14. Instalação de escritório

O presente processo não necessita de instalação de escritório por parte da contratada em local próximo à execução porque se trata de cessão de uso para atividade de apoio, não sendo necessárias gestões da contratada na execução.

4.15. Transição contratual

O presente processo não exige transição contratual, porque se trata de cessão de uso para atividade de apoio.

4.16. Participação de Consórcio como licitante

O presente processo não permite a participação de consórcio como licitante, porque levando em consideração se tratar de cessão de uso para atividade de apoio não se considera viável a participação de um consórcio, não sendo compatível com as suas características organizacionais e jurídicas, tendo em vista que poderá abrir precedente para subcontratação de terceiros.

4.17. Participação de Cooperativa como licitante

O presente processo não permite a participação de cooperativa como licitante, uma vez que se trata de cessão de uso para atividade de apoio, vedando-se qualquer intermediação ou subcontratação.

4.18. Sistema de Registro de Preços (SRP)

O presente processo não se trata de Sistema de Registro de Preços, porque o presente processo não se enquadra em nenhuma possibilidade do Art. 3º, parágrafo único, do Decreto nº 11.462, de 2023.

4.19. Intenção de Registro de Preços (IRP)

O presente processo não necessita de divulgação da IRP, porque o presente processo não se trata de Sistema de Registro de Preços.

4.20. Adesão tardia à Ata de Registro de Preços na Condição de Unidade Gestora Não Participante (UGNP)

O presente processo não permitirá adesão tardia por UGNP (carona), porque o presente processo não se trata de Sistema de Registro de Preços.

4.21. Da Dispensa de exigências de Qualificação Econômico-Financeira

Considerando a natureza do objeto, consistente na cessão onerosa de uso de espaço físico no interior da Organização Militar para exploração de Cantina /Lancheria, entende-se que a exigência de qualificação econômico-financeira não se mostra necessária ou proporcional. A contratação não envolve transferência de recursos orçamentários da Administração à cessionária, tampouco implica desembolso, financiamento ou assunção de obrigações financeiras pela OM em favor do particular.

A exploração da atividade ocorrerá por conta e risco da cessionária, que será responsável pelos custos de aquisição de produtos, equipamentos, mão de obra, encargos e demais despesas necessárias ao funcionamento do estabelecimento, não havendo exposição patrimonial significativa da Administração decorrente da atividade comercial. Eventuais inadimplementos poderão ser tratados mediante os mecanismos de fiscalização, sanção e extinção contratual previstos no instrumento convocatório e no ajuste.

Dessa forma, considerando o reduzido risco econômico para a Administração e a ausência de necessidade de demonstração de capacidade financeira específica para a execução do objeto, a exigência de balanço patrimonial, índices contábeis ou outros documentos de qualificação econômico-financeira poderia representar restrição desnecessária à competitividade. Assim, fica justificada a dispensa da qualificação econômico-financeira, em observância aos princípios da proporcionalidade, razoabilidade, competitividade e eficiência.

5. Levantamento de Mercado

- 5.1. O serviço de Cantina/ Lancheria é amplamente ofertado no mercado, com diversos prestadores aptos à execução.
- 5.2. A modelagem de cessão de uso onerosa é amplamente utilizada na Administração Pública e nas Forças Armadas, sendo considerada prática consolidada.

6. Descrição da solução como um todo

6.1. O presente instrumento destina-se à cessão de uso, a título oneroso, de uma área medindo 39,61 m², para exploração de atividade de Cantina/ Lancheria, em área localizada no interior do 4º RCB, com acesso somente interno.

6.2. Conforme o Art. 24, da Port nº 200-DEC, de 3 dez 20, a cessão de uso para exercício de atividades de apoio é a forma pela qual o Comando do Exército faculta a terceiros, a título oneroso ou gratuito, mediante contrato, a utilização de imóveis sob sua administração, visando dar suporte às suas atividades, a critério do comandante, chefe ou diretor de OM.

§ 1º a cessão de uso de que trata este artigo será concedida exclusivamente para o exercício de atividades de apoio necessárias ao desempenho da OM a que o imóvel tiver sido entregue, relacionadas a seguir:

III - padaria, lanchonete, restaurante, mercearia, supermercado, loja de conveniência, loja de souvenir, lavanderia, estabelecimento para atividades físicas e posto de abastecimento de combustível; "(NR - alterado pela PORTARIA – DEC/C Ex Nº 046, DE 31 DE MARÇO DE 2022).

6.3. Desta forma, o cessionário será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade CONCORRÊNCIA, sob a forma PRESENCIAL, com adoção do critério de julgamento pelo MAIOR PREÇO, de acordo com Decreto-Lei nº 9.760/46 e Lei 9.636/98 e Orientação Normativa AG.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Item	Especificação
1	Cessão de uso para atividade de apoio de 01 (uma) sala, medindo 3,72 m X 10,65 m, perfazendo uma área de 39,61m², para exploração de atividade de Cantina, em área localizada no interior do 4º RCB, com acesso somente interno.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 80.876,88

8.1. Valor global: R\$ 80.876,88 (oitenta mil e oitocentos e setenta e seis reais e oitenta e oito centavos), referente a dois anos de contrato.

8.2. Pelo uso da área cedida será devido pelo CESSIONÁRIO o valor mensal de R\$ 3.369,87 (mil e duzentos e setenta e um reais e trinta e seis centavos), definido com base no Laudo de Avaliação Nr 01/2026-RTSM, de 06 de fevereiro de 2026 (Revalidação do Laudo de Avaliação nº 11/2024), elaborado em conformidade com os critérios técnicos estabelecidos na IN SPU/MGI nº 98 de 06 de março de 2025 ;

8.3. Do valor mensal está incluso R\$ 1.677,84 (mil e seiscentos e setenta e sete reais e oitenta e quatro centavos) referente ao rateio das despesas com energia/água/esgoto, uma vez que não é possível a desvinculação, tornando inviável a individualização do consumo.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1 Não há necessidade de parcelamento na solução.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. Contratações correlatas

O presente processo não está correlacionado com o nenhum outro processo, a fim de determinar a sequência em que as contratações serão realizadas.

10.2. Contratações interdependentes

O presente processo não está dependente de nenhum outro processo, a fim de determinar a sequência em que as contratações serão realizadas.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1. O planejamento para licitar o objeto, está alinhado ao planejamento anual do Comando do 4º RCB, bem como está alinhado ao Planejamento Estratégico do Comando do Exército, com a utilização de imóveis pertencentes à União, jurisdicionado ao Comando do Exército.

11.2. A contratação está alinhada aos seguintes objetivos:

- a) Eficiência administrativa;
- b) Racionalização de recursos públicos;
- c) Apoio logístico à atividade-fim militar;
- d) Promoção do desenvolvimento sustentável (art. 5º da Lei nº 14.133/2021).

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1. Dentre os benefícios a serem alcançados com a contratação, destaca-se:

- a) A instalação da cantina possibilitará ao público interno da Organização maior qualidade de vida no trabalho, visto que é disponibilizado diariamente pela Organização somente 02 (duas) refeições para uma jornada de aproximadamente 9 (nove) horas, gerando desta feita, desconfortos aos servidores.
- b) Além disso, será evitado deslocamentos para a realização de refeições em lugares externos à Organização, daqueles militares que NÃO queiram se alimentar das refeições disponibilizadas pela OM, diminuindo sobremaneira, os riscos oriundos de tais deslocamentos.
- c) Ademais, haverá exploração máxima e utilização racional do patrimônio público, e em consequência, torna-se o imóvel sobremaneira produtivo, servindo aos interesses da administração pública.

12.2 Por fim, a partir da receita gerada, poderá a Administração Pública se beneficiar, em relação ao seu Patrimônio Público, da contraprestação não financeira, em especial de bens móveis, que se destinarão a propiciar melhorias e conservação do patrimônio imobiliário do próprio 4º RCB.

13. Providências a serem Adotadas

13.1. Recursos humanos para manutenção da solução

O presente processo não necessita de recursos humanos para viabilizar a manutenção da solução, não sendo vislumbrada a necessidade.

13.2. Recursos materiais para manutenção da solução

O presente processo não necessita de recursos materiais para viabilizar a manutenção da solução, não sendo vislumbrada a necessidade.

13.3. Recursos humanos para gestão e fiscalização da solução

O presente processo necessita de capacitação de recursos humanos para viabilizar a gestão e fiscalização da solução, sendo necessário que os mesmos realizem o Estágio Setorial de Fiscalização de Contratos, disponível no Portal de Educação do Exército.

14. Possíveis Impactos Ambientais

6.1. A atividade de Cantina/Lancheria, embora possa ser classificada como de baixo impacto ambiental, pode gerar efeitos adversos ao meio ambiente, especialmente no que se refere ao consumo de recursos naturais e à geração de resíduos. Os principais impactos identificados são:

6.1.1. Consumo de água

Utilização de água para higienização de utensílios, equipamentos, alimentos, instalações e limpeza do ambiente.

Impacto: aumento do consumo hídrico.

Medidas mitigadoras:

- a) Utilização de dispositivos economizadores de água, quando aplicável;
- b) Adoção de práticas de uso racional da água, evitando desperdícios e mantendo torneiras e equipamentos em boas condições de funcionamento.

6.1.2. Consumo de energia elétrica

Uso de equipamentos elétricos, tais como refrigeradores, freezers, estufas, fornos, micro-ondas, equipamentos de preparo de alimentos, aparelhos de climatização e iluminação.

Impacto: aumento do consumo energético.

Medidas mitigadoras:

- a) Preferência por equipamentos com selo de eficiência energética;
- b) Utilização de iluminação LED;
- c) Manutenção adequada dos equipamentos, de modo a assegurar seu funcionamento eficiente;
- d) Desligamento de equipamentos e iluminação quando não estiverem em uso, ressalvados aqueles cuja operação contínua seja necessária à conservação dos alimentos.

6.1.3. Geração de resíduos sólidos

Produção de resíduos decorrentes da comercialização e preparação de alimentos, tais como embalagens plásticas, papel, papelão, copos, guardanapos, restos de alimentos e demais resíduos provenientes das atividades da Cantina/Lancheria.

Impacto: aumento da geração de resíduos sólidos e consequente necessidade de adequada destinação.

Medidas mitigadoras:

- a) Segregação adequada dos resíduos, sempre que possível;
- b) Acondicionamento e destinação correta dos resíduos, conforme a legislação aplicável e as orientações da OM;
- c) Incentivo à utilização e destinação adequada de materiais recicláveis;
- d) Redução do uso de materiais descartáveis e embalagens sempre que possível, sem prejuízo das condições de higiene e segurança dos alimentos;

e) Destinação adequada dos resíduos orgânicos e demais rejeitos, observadas as normas ambientais e sanitárias aplicáveis.

6.1.4. Uso de produtos químicos e materiais de limpeza

Utilização de detergentes, desinfetantes, sanitizantes, produtos de limpeza e demais substâncias necessárias à higienização de utensílios, equipamentos e instalações.

Impacto: risco de contaminação ambiental, especialmente hídrica, caso os produtos sejam utilizados ou descartados inadequadamente.

Medidas mitigadoras:

- a) Utilização racional dos produtos de limpeza e higienização, observando as orientações dos fabricantes;
- b) Preferência, quando tecnicamente viável, por produtos biodegradáveis ou de menor impacto ambiental;
- c) Armazenamento adequado dos produtos químicos, em condições que evitem vazamentos e acidentes;
- d) Descarte das embalagens e resíduos dos produtos conforme as normas sanitárias e ambientais aplicáveis.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Declaramos viável e a possibilidade de prosseguimento a contratação com base no presente Estudo Técnico Preliminar. A presente contratação, além de beneficiar os militares da OM, irá proporcionar a exploração máxima e utilização racional do patrimônio público, e em consequência, torna-se o imóvel sobremaneira produtivo, servindo aos interesses da administração pública.

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](#).

FILIPPE KAISEKAMP DE ALMEIDA

Chefe da Equipe de Planejamento da Contratação

FLAVIO ARNALDO HUTTEL

Membro da Equipe de Planejamento da Contratação

WAGNER CARDOSO DA SILVA

Membro da Equipe de Planejamento da Contratação

