

1 BATALHAO DE COMUNICACOES DIVISIONARIO/RS

Estudo Técnico Preliminar 72/2025**1. Informações Básicas**

Número do processo: 64026.004602/2025-97

2. Descrição da necessidade

2.1. A avaliação em pauta é do interesse do 1º Batalhão de Comunicações para fins de cessão do imóvel, sob matrícula nº RS 03-0385 para atividade de apoio de cantina, conforme Portaria GM-MD nº 4.411 de 27 de outubro de 2021, PORTARIA - C Ex Nº 1.041, de 13 de outubro de 2020. O 1º B Com é composto por 58 (cinquenta e oito) Oficiais, 156 (cento e cinquenta e seis) Subtenentes e Sargentos, 19 (dezenove) Alunos do NPOR e 341 (trezentos e quarenta e um) Cabos e Soldados. Tendo em vista a necessidade de um espaço fundamental para a Organização Militar, oferecendo refeições e lanches que complementam as necessidades alimentares dos militares e dos funcionários desta OM. A sua utilização é essencial para a rotina diária da instituição, garantindo a satisfação das necessidades de alimentação, já que o interstício entre as refeições possui um tempo considerável.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Companhia de comunicações de Posto e Comando	FABIO DE VARGAS LOCATELI

4. Descrição dos Requisitos da Contratação**4.3. Caberá a Cessionária:****4.3.1. Dos Empregados**

- Responsabilizar-se por quaisquer acidentes que venham a serem vítimas os seus empregados quando em serviço, assegurando o cumprimento das leis trabalhistas e previdenciária e pela observância das demais exigências legais para o exercício da atividade objeto da presente licitação;
- Adotar todos os critérios de segurança para seus empregados e para a execução dos serviços;
- Cumprir todas as disposições relativas a encargos trabalhistas, fiscais, previdenciários, civis e comerciais, que recaiam sobre a atividade e seus empregados, resultantes da execução dos serviços, objeto deste Planejamento da Contratação; Responsabilizar-se pela alimentação, transportes de seus empregados;
- Substituir, a qualquer tempo, todos empregados que apresentem conduta repreensível, atitude inconveniente ou incompatível com o exercício das funções atribuídas;
- Respeitar e fazer com que seus auxiliares, empregados ou quaisquer pessoas que estejam sob sua responsabilidade, obedeçam às normas do Cedente;
- Responder por quaisquer danos causados direta ou indiretamente ao 1º Batalhão de Comunicações, ou a terceiros, decorrente de culpa ou dolo de seus empregados, na execução do objeto, não se eximindo dessa responsabilidade em função da fiscalização e acompanhamento do 1º Batalhão de Comunicações;
- Responder por todos danos causados voluntária ou involuntariamente ao 1º Batalhão de Comunicações ou a terceiros no transporte e instalação dos equipamentos contratados inclusive por acidente, mortes ou destruição isentando o 1º Batalhão de Comunicações de todas e quaisquer reclamações que possam advir;
- Cumprir as determinações e exigências dos órgãos atrelados a fiscalização, inclusive da Vigilância Sanitária, sendo responsável pelo fornecimento de quaisquer materiais necessários ao cumprimento dessas exigências.

4.3.2. Da Limpeza, Higiene e Segurança

- Será ainda da Responsabilidade do Cessionário a vigilância do local, bem como das atividades relacionadas à sua segurança;
- Cumprir as normas e regulamentos sobre Higiene, Medicina e Segurança do Trabalho;
- O Cessionário deverá zelar pela conservação e manutenção das instalações, responsabilizando-se pelos reparos que venham a ser necessários. As despesas com mão de obra e materiais, contratados de terceiros, serão de responsabilidade do Cessionário, sem quaisquer ônus para a Cedente;
- Responder e ressarcir por danos e desaparecimento de bens patrimoniais que venham a ser causada por seus empregados ou prepostos, a terceiros ou a própria Cedente, sem prejuízo de outras cominações legais;
- Devolver ao término do contrato as instalações em perfeitas condições de uso, através de termo de entrega de área. Qualquer divergência apurada pelo Cedente será indenizada ou reparada pelo Cessionário;
- Os bens móveis de propriedade do Cessionário, como cadeiras, armários, etc, são de sua responsabilidade, seja na aquisição dos materiais de uso duradouro ou na conservação ou reparo dos mesmos;
- Cumprir as regras básicas de higiene pertinentes à manipulação de alimentos, à limpeza de equipamentos e utensílios;
- Após a execução dos serviços, o Cessionário realizará uma limpeza geral na área física, equipamentos e utensílios e apresentará ao 1º Batalhão de Comunicações respectivo certificado emitido pela prestadora dos serviços;

4.3.4. Ações Ambientais

- Monitorar o adequado consumo os equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo de energia elétrica;
- Monitorar o adequado consumo de água;
- Acondicionar o lixo de resíduos em sacos plásticos próprios e ressarcir por danos e desaparecimento de bens patrimoniais que venham a ser causada por seus empregados ou prepostos, a terceiros ou ao próprio 1º Batalhão de Comunicações, sem prejuízo de outras cominações legais;
- Descartar o lixo reciclável acondicionando-o e separando-o do lixo orgânico;

4.3.5. Da Conservação dos Bens

- Responder e ressarcir por danos e desaparecimentos de bens patrimoniais que venham a ser causada por seus empregados ou prepostos, a terceiros ou ao próprio 1º Batalhão de Comunicações, sem prejuízo de outras cominações legais;
- Zelar pela conservação e manutenção das instalações, e dos móveis e equipamentos que eventualmente venham a ser fornecidos pelo Cedente, mediante termo de recebimento e responsabilidade, reparando-os ou substituindo-os, imediatamente, quando danificados ou extraviados (apontados em inventários e/ou por inspeção efetuada periodicamente). As despesas com mão-de-obra e materiais, contratados de terceiros, serão de responsabilidade do Cessionário, sem quaisquer ônus para o 1º Batalhão de Comunicações;
- Arcar com as despesas de substituição de lâmpadas e de todos os dispositivos componentes das instalações elétricas, hidráulicas e demais instalações dos locais de serviços.

4.3.6. Atribuições do responsável legal

- Facilidade no atendimento às pessoas portadoras de necessidades especiais (idosos, portadoras de deficiências físicas, gestantes e/ou com necessidades especiais) como banheiro;
- Assegurar condições para o cumprimento das atribuições gerais da equipe e dos profissionais, visando prioritariamente, a qualidade e a eficácia do atendimento; Fornecer todos os móveis e equipamentos necessários para a prestação dos serviços; Responder por todos os danos causados voluntária ou involuntariamente ao 1º Batalhão de Comunicações ou a terceiros no transporte e instalação dos equipamentos contratados inclusive por acidente, mortes ou destruição isentando o 1º Batalhão de Comunicações de todas e quaisquer reclamações que possam advir.

4.3.7. Do uso racional de Energia

- Instalar lâmpadas fluorescentes ou de LED. Elas iluminam melhor, duram mais e gastam menos energia;
- Desligar os aparelhos da tomada quando não estiver usando, não deixar aparelhos em repouso “stand-by”;
- Apagar a luz ao sair de um ambiente, aproveitar (quando possível) a luz do dia;
- Não usar benjamins (peça para ligar vários aparelhos a uma só tomada);
- Janelas abertas substituem o ventilador;
- Utilizar cores claras nas paredes, ambientes arejados e que aproveitam à luz natural economizam energia e são mais saudáveis; Dimensionar bem os fios elétricos: fios finos causam fuga de energia e podem provocar acidentes;

- Dosar o uso do ar condicionado e fechar bem os ambientes ao ligar o equipamento. Fazer a manutenção periódica do eletrodoméstico, realizando a limpeza do filtro de ar. Ter hábito de desligar o aparelho de ar condicionado sempre que se ausentar do ambiente refrigerado

4.3.8. Do uso racional de Água e Resíduos

- Evitar o uso desnecessário da água. Manter as torneiras fechadas ao ensaboar os utensílios de trabalho;
- Fique atento a vazamentos e desbalanceamentos que podem provocar o aumento do consumo de água; Substituir de equipamentos convencionais por outros mais econômicos;
- Não deixar torneiras abertas ou pingando, torneiras que gotejam precisam ser consertadas através da identificação e reparo de vazamentos e faça a manutenção do equipamento e de peças e intervalos regulares, aumentando o tempo de vida útil do maquinário;
- Faça sempre uma revisão na válvula hídrica do vaso sanitário. Aperte a descarga apenas o tempo necessário;
- Não jogar lixo no vaso sanitário;
- Fique atento aos desperdícios nos processos de limpeza;
- Limpe torneiras e peças cromadas com esponja macia e sabão neutro, evitando produtos abrasivos e esponjas de aço que riscam os materiais;
- Ao limpar o estabelecimento, dar preferência ao uso de baldes e, quando possível, água de reuso para este tipo de limpeza. Evitar usar mangueiras ou fontes similares;
- Reciclar e adequar a destinação dos resíduos gerados nas atividades de limpeza;
- Dar preferência a produtos químicos que causem menos agressões ambientais e biodegradáveis e diminua o uso de substâncias poluentes e potencialmente tóxicas;
- Obedecer às orientações do fabricante utilizando produtos químicos adequados;
- Limpe portas e vidraças com pano úmido e desinfetante próprios, evitando jogar água em grandes quantidades;
- Dar preferência à limpeza com panos úmidos e desinfetantes, lavando com água somente quando necessário e sempre com bom senso.

4.4. Justificativa para a exigência de habilitação técnica:

- As exigências de qualificação técnica para a atividade de apoio de cantina — incluindo o registro do estabelecimento no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), a declaração de conhecimento das condições locais, a possibilidade de assinatura da declaração pelo responsável técnico e a comprovação de atendimento à RDC nº 216/2004 — visam garantir que o serviço seja executado por profissional legalmente habilitado, plenamente ciente das condições operacionais do local e apto a cumprir todas as normas sanitárias e de boas práticas estabelecidas pela legislação vigente. Dessa forma, assegura-se a segurança alimentar, a qualidade do serviço prestado e o cumprimento das obrigações legais, protegendo a saúde dos usuários e prevenindo riscos decorrentes da manipulação e fornecimento de alimentos.

4.5. Da Qualificação Econômica-Financeira:

- A certidão de falência e concordata atesta a existência ou não de pedido de falência pela empresa. O documento também informa se houve pedido de recuperação judicial ou extrajudicial. A finalidade da exigência da certidão é comprovar a existência ou não de um fato jurídico, registro ou informação, fornecendo segurança jurídica e transparência nas relações pessoais e comerciais. A adoção da exigência de apresentação da certidão não viola o caráter competitivo do certame, prestando-se tão somente à aferição da equilibrada situação financeira dos licitantes, constituindo-se em segurança para o 1º B Com na futura execução do contrato, sendo compatíveis com a complexidade exigida no objeto. Portanto, entende a administração que a comprovação detalhada da situação econômico-financeira por meio da apresentação dos balanços configura formalismo exagerado, uma vez que apresentada a certidão negativa de falência resta comprovada a manutenção do equilíbrio financeiro.

5. Levantamento de Mercado

5.1. O valor mensal pactuado será reajustado, anualmente, aplicando-se a variação do Índice Geral de Preços de Mercado – IGP-M, ocorrida entre a data de publicação do Contrato, até o décimo segundo mês de vigência, inclusive;

5.1.1. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado em substituição o que vier a ser determinado pela legislação vigente;

5.1.2. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão, em até 10 dias corridos, novo índice oficial, para reajustamento do valor;

6. Descrição da solução como um todo

6.1. Será realizada a cessão do imóvel para a exploração de atividade de apoio de cantina com área de 257,34 metros quadrados, instalado em terreno de mesma dimensão para efeito de cálculo. A atividade terá o horário de funcionamento de segunda-feira a sexta-feira das 8:00h às 18:00h a ser acertado com a fiscalização administrativa do 1º B Com.

6.2. Haja vista a impossibilidade da realização da seleção do fornecedor pelo critério do maior lance foi estabelecida relação de itens que obrigatoriamente comporão a exploração da atividade, de maneira a selecionar o fornecedor pelo critério do Menor Preço para o grupo, conforme a tabela constante no item 7.

6.3. Os preços registrados são fixos e irrevogáveis no prazo de 01 (um) ano da formalização do contrato.

6.4. Os preços serão reajustados após 01 (ano) pelo índice IGP - M.

6.5. O valor do registro do grupo não alterará o valor do consumo mensal estimado para as despesas com energia elétrica e água /esgoto, calculados em R\$ 1.108,96 (um mil cento e oito reais e noventa e seis centavos) com base no item 6.1.4. do laudo de avaliação nº 05/2025 RTSM, que deverão ser recolhidas por meio de GRU, assim como o valor da locação do imóvel que é de R\$ 66,94 (sessenta e seis reais e noventa e quatro centavos), perfazendo um total de R\$ 1.175,90 (um mil cento e setenta e cinco reais e noventa centavos) para a locação mensal do imóvel.

6.6. Todos os valores, utilizados nesta contratação, terão como expressão monetária a moeda corrente nacional. Os requisitos da contratação são baseadas na resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004, a qual deverá ser seguida.

DA JUSTIFICATIVA PARA A INDICAÇÃO DE MARCA E MODELO

6.7. Trata-se de procedimento destinado à formalização de contrato de receita, consistente na concessão onerosa de uso de espaço físico no interior desta Organização Militar para exploração de cantina, com a finalidade de atendimento exclusivo ao público interno. Diferentemente das contratações tradicionais destinadas à aquisição de bens ou serviços pela Administração Pública, o presente ajuste não envolve dispêndio de recursos públicos, mas sim a geração de receita decorrente da exploração econômica de área sob responsabilidade da OM, permanecendo o risco empresarial integralmente a cargo do concessionário. No instrumento convocatório constou a indicação de determinadas marcas de produtos a serem comercializados, circunstância que, em regra, exige fundamentação específica, considerando o princípio da vedação ao direcionamento indevido.

Entretanto, no caso concreto, a indicação não decorre de preferência subjetiva, mas de necessidade administrativa devidamente justificada, vinculada ao interesse público e à adequada prestação do serviço ao público interno. A exploração de cantina em ambiente militar exige observância a padrões mínimos de qualidade, regularidade sanitária e rastreabilidade dos produtos alimentícios, tendo em vista que os usuários são, majoritariamente, militares em regime de atividade operacional, cujo desempenho funcional pode ser impactado por eventuais falhas na qualidade ou procedência dos alimentos comercializados.

Nesse contexto, a fixação de marcas específicas visa assegurar padrão uniforme de qualidade, procedência industrial regular, conformidade com normas sanitárias e previsibilidade quanto à cadeia de fornecimento. Além disso, a padronização dos produtos comercializados facilita a fiscalização administrativa, o controle interno e a verificação das condições sanitárias, reduzindo riscos à saúde do efetivo e preservando a imagem institucional da Organização Militar. A ausência de critérios objetivos poderia resultar na comercialização de produtos sem adequada certificação, com variações significativas de qualidade, comprometendo a eficiência da gestão e a segurança alimentar. Ressalta-se que, por se tratar de contrato de receita, a Administração atua como reguladora das condições de uso do espaço público sob sua responsabilidade, sendo legítima a imposição de parâmetros mínimos de qualidade e padronização, desde que devidamente fundamentados e vinculados ao interesse público. Não se trata de aquisição direta de produtos pela Administração, mas de estabelecimento de requisitos para exploração comercial em área pública militar, o que confere maior margem de discricionariedade técnica para definição de padrões.

Dessa forma, a indicação de marcas no presente instrumento configura medida de padronização administrativa e de proteção ao interesse público, não caracterizando direcionamento indevido, mas sim exercício legítimo do poder regulamentar da Administração sobre atividade desenvolvida em suas dependências. Por cautela jurídica, recomenda-se que conste a previsão de aceitação de produto equivalente que atenda integralmente às especificações técnicas e sanitárias estabelecidas, a fim de resguardar

a competitividade e afastar eventual alegação de restrição indevida. Diante do exposto, entende-se que a indicação de marcas, nas circunstâncias apresentadas, encontra-se devidamente motivada, alinhada aos princípios da eficiência, da padronização administrativa e da proteção à saúde do público interno, mostrando-se juridicamente sustentável no âmbito do contrato de receita para exploração da cantina desta Organização Militar.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

GRUPO	ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR DE REFERÊNCIA MENSAL	VALOR DE REFERÊNCIA ANUAL
	01	Refrigerante Material: Água Gasosa /Xarope , Sabor: Cola. Deverá ser levado em consideração as seguintes marcas: Pepsi ou Coca-cola.	217784	Garrafa 2 Litro	01	R\$ 12,09	R\$ 12,09
	02	Achocolatado Apresentação: Líquido , Sabor: Tradicional , Característica Adicional: Enriquecido Com Vitaminas. Deverá ser levado em consideração as seguintes marcas: Nescau (Caixa 180ml) ou Toddynho (caixa 200ml)	463551	Caixa 200 Mililitro	01	R\$ 3,00	R\$ 3,00
	03	Biscoito Sabor: Chocolate E Avelã , Tipo: Wafer , Características Adicionais: Com Recheio. Deverá ser levado em consideração as seguintes marcas: Bauducco (Embalagem 140g) ou Nescau (Embalagem 110g)	402680	Pacote 110 Grama	01	R\$ 5,52	R\$ 5,52
	04	Biscoito Apresentação: Redondo , Sabor: Chocolate , Características Adicionais: Sem Recheio , Classificação: Doce , Aplicação: Alimentação Humana. Deverá ser levado em consideração as seguintes marcas: Passatempo (Embalagem 130g) ou Nescau (Embalagem 140g), Ambos devem conter recheio.	316062	Unidade	01	R\$ 6,30	R\$ 6,30
	05	Batata Processada Espécie: Inglesa , Tipo Formato: Ondulada , Tipo: Frita , Apresentação: Pronto Para Consumo. Deverá ser levado em consideração as seguintes marcas: Ruffles (embalagem 68g) ou Doritos (embalagem 75g)	467327	Gramas	01	R\$ 11,50	R\$ 11,50
	06	Pizza Sabor: Variados , Características Adicionais: Mini Pizza (Calabresa, frango ou carne, tamanho mínimo 150 gramas)	456046	Unidade	01	R\$ 11,92	R\$ 11,92
		Salgados Diversos Tipo: Hamburger De Carne Bovina , Tamanho: Padrão , Aplicação: Alimentação , Sabor: X-Salada ,					

01

07	Ingredientes: 01 Pão, 01 Hamburger; 02 Fatias De Queijo E 02 de presunto , Peso: 90 G, Ingredientes Adicionais: Folhas De Alface E 02 Rodelas De Tomate, milho, ervilha, catchup, ovo, bife de 120g a 150g. Deverá ser fornecido produto do tipo X gaúcho prensado com peso mínimo de 500 gramas.	619104	Unidade	01	R\$ 24,99	R\$ 24,99
08	Salgados Diversos Tipo: Cachorro Quente , Apresentação: Assado Em Forno , Ingredientes: Massa, Salsicha, Mussarela , Peso: 100 G, Características Adicionais: Pronto Para Consumo, Não Congelado. Cachorro quente com salsicha de 15 cm, molho de tomate. batata palha, milho, ervilha, catchup e maionese. Peso mínimo de 250g	363089	Unidade	01	R\$ 11,00	R\$ 11,00
09	Salgados Diversos Tipo: Pastel , Tamanho: Pequeno , Aplicação: Alimentação , Sabor: Carne , Formato: Semi-Circulo , Ingredientes: Farinha De Trigo, Margarina, Óleo E Sal , Peso: 20 G, Características Adicionais: Pronto Para Consumo. O produto deverá conter ovo cozido, temperos, carne e pesagem mínima de 200g	625877	Unidade	01	R\$ 10,00	R\$ 10,00
10	Salgados Diversos Tipo: Sanduíche Natural , Tamanho: Pequeno , Aplicação: Alimentação , Formato: Cilíndrico , Ingredientes: Pão De Leite, Queijo, Peito De Peru, Alface, Tomat , Características Adicionais: Pronto Para Consumo. O Sanduíche deverá conter no mínimo: 1 folha de alface, 2 rodelas de tomate, 2 fatias de peito de peru, 2 fatias de queijo mussarela, maionese, catchup e pão do tipo baguete, com peso mínimo de 150g	627120	Unidade	01	R\$ 7,49	R\$ 7,49
11	Suco Apresentação: Líquido , Sabor: Variado , Tipo: Natural , Características Adicionais: Pronto Para Consumo Em Embalagem Descartável. Deverá ser levado em consideração as seguintes marcas: Dell valle (lata de 290 ml) ou Tial (Caixa de 250ml)	633549	Unidade	01	R\$ 5,99	R\$ 5,99

	12	Sorvete Tipo: Sorvete - Base Leite , Sabor: Chocolate Branco , Forma Apresentação: Massa / Cremoso. Deverá ser considerado as seguintes marcas: Nestlé ou Kibon (sabor: napolitano) Embalagem 1,5 litro.	470750	Embalagem 1 Litro	01	R\$ 36,00	R\$ 36,00
TOTAL							R\$ 145,80

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 145,80

8.2. O valor estimado para a contratação será de R\$ 145,80 (cento e quarenta e cinco reais e oitenta centavos), conforme a tabela do item 7.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. Este item não se aplica, haja vista se tratar de uma cessão de uso para atividade de apoio, não havendo possibilidade de parcelamento da solução.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. Não há contratações correlatas e/ou interdependentes com a cessão do imóvel.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1. Foi feito o planejamento da contratação por esta unidade conforme o DFD de nº 01/2025.

11.2. Não foi incluído no Plano de Constrações Anual haja visto se tratar de contrato de receita.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1. A exploração de atividades de Cantina, visa ao atendimento do público interno, fornecendo alimentação para os militares e servidores civis, de forma que facilite para os mesmos, evitando que se preocupem com a preparação de alimentos para trazer ao serviço. A interação social entre os militares irá aumentar, como também se tornará um ambiente mais harmônico e descontraído para os militares dessa OM. Outro aspecto a ser levado em consideração é a necessidade de manter o espaço ocupado para que não seja deteriorado, mantendo assim a longevidade do patrimônio.

13. Providências a serem Adotadas

13.1. As adequações necessárias para o início do serviço são de responsabilidade da CONTRATADA, a CEDENTE fica isenta de qualquer compromisso relacionado com a contratação dos serviços típicos decorrentes dessa exploração.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1. Há inúmeros impactos ambientais, dentre os quais destacam-se:

- Descarte incorreto de resíduos e efluentes;
- A não observância quanto a separação de lixo seco e lixo orgânico;
- O consumo exagerado de água e luz, o que pode acarretar em desperdício;
- O uso exacerbado de produtos de limpeza, contaminando o solo;
- O uso desnecessário de produtos não recicláveis;
- Utilizar, preferencialmente, materiais descartáveis;

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

A presente justificativa tem por finalidade demonstrar a viabilidade administrativa, operacional e econômica da cessão de uso da cantina desta Organização Militar.

A cessão de uso da cantina mostra-se medida adequada e vantajosa para a Administração, considerando que:

Atendimento ao interesse público – A disponibilização de serviços de cantina aos militares e servidores civis contribui para o bem-estar da tropa, proporcionando acesso facilitado a alimentação e itens de conveniência durante o expediente, especialmente considerando a rotina operacional da OM.

Ausência de ônus direto à Administração – A cessão de uso transfere ao permissionário a responsabilidade pela exploração da atividade comercial, incluindo custos com pessoal, aquisição de mercadorias, manutenção de equipamentos e demais encargos, não gerando despesas orçamentárias para a União.

Melhoria da infraestrutura existente – A ocupação regular do espaço físico evita ociosidade das instalações e possibilita sua conservação e adequada manutenção, conforme condições previstas em contrato ou termo de cessão.

Potencial geração de receita – Havendo previsão normativa, poderá ser estabelecida contrapartida financeira mensal, revertida ao Fundo de Apoio ou destinada conforme regulamentação vigente, contribuindo para melhorias internas.

Regularidade jurídica – A cessão de uso é instrumento legalmente previsto para utilização de bens públicos por particulares, desde que precedida de procedimento formal adequado, observando-se os princípios da legalidade, impessoalidade, moralidade, publicidade e eficiência.

Viabilidade econômica da exploração – Considerando o efetivo da OM, o fluxo diário de militares e servidores e a inexistência de estabelecimento similar nas proximidades imediatas, verifica-se demanda suficiente para tornar economicamente viável a exploração da atividade pelo cessionário.

Diante do exposto, conclui-se que a cessão de uso da cantina é medida viável, conveniente e oportuna, atendendo ao interesse público e às necessidades da Organização Militar, sem acarretar ônus financeiro à Administração.

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](#).

FABIO DE VARGAS LOCATELI

VANDERLEY DE SOUZA SANTOS

Integrante da área técnica

RAFAEL VICTOR LONGO ARAUJO

Integrante da área administrativo

Despacho: Aprovo o presente Estudo Técnico Preliminar e autorizo o prosseguimento do processo de contratação.

ANDERSON FIDELIS JOSE DA SILVA

Ordenador de Despesas do 1 ° Batalhão de Comunicações