

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP

INFORMAÇÕES BÁSICAS

Número Processo: 423/2026

Áreas requisitantes:

Órgãos	RESPONSÁVEIS
Secretaria de Planejamento e Gestão	Álvaro César de Souza Costa

1. Objeto e Finalidade do Estudo Técnico Preliminar

1.1 O presente Estudo Técnico Preliminar constitui a etapa fundamental de planejamento para a concessão de uso de bem público, a título oneroso, destinada à implantação, operação e gestão de uma unidade de alimentação e bebidas no Paço Municipal de Rio Verde - GO.

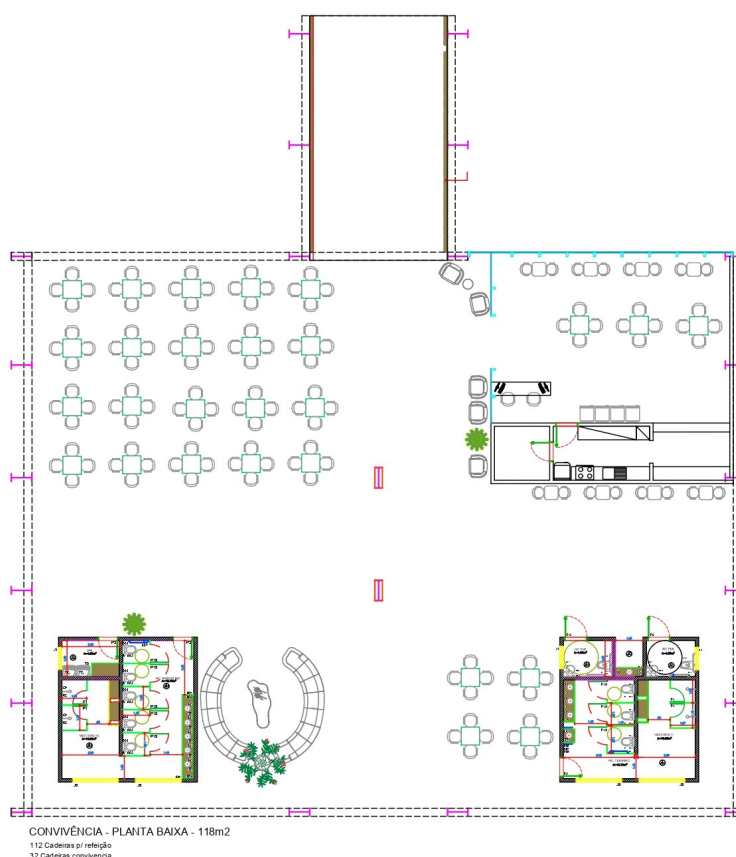
1.2 A solução técnica planejada define a configuração de um Café-Bistrô, classificado como Modelo de Negócios 1 (consultar Anexo I para detalhes), cuja instalação observará rigorosamente as diretrizes do Projeto 2 (Figura 1) contido no Estudo de Viabilidade Econômico-Financeira (EVEF). O objeto abrange a área de intervenção de 118,00 m² estabelecida pela Lei nº 7.810, de 19 de fevereiro de 2026, destinada à estrutura interna e operacional. Contudo, para viabilizar a capacidade de atendimento de 112 assentos prevista no projeto, a concessionária poderá usufruir do restante da Área de Convivência, assumindo a gestão, organização e manutenção integral deste espaço. Essa responsabilidade se estende aos banheiros e ao Depósito de Material de Limpeza (DML) nela localizados, assegurando que a infraestrutura de suporte ao usuário mantenha o mesmo padrão de excelência e higiene da unidade de alimentação, garantindo um ambiente moderno e funcional para o edifício-sede da Administração Municipal.

1.3 A finalidade precípua deste documento é fundamentar a contratação ao demonstrar a viabilidade técnica, operacional e econômico-financeira da solução escolhida, evidenciando o claro interesse público na resolução de um problema histórico: a inexistência de suporte alimentar para cerca de 750 servidores e 250 visitantes diários. Ao validar o Modelo de Negócios 1 e o Projeto 2, se estabelece as bases para uma experiência de consumo qualificada, com cardápio diversificado em ambiente climatizado, servindo de baliza técnica para o Termo de Referência e o Edital de Concorrência. A adoção do critério de julgamento por "Técnica e Preço" reforça o objetivo de selecionar um parceiro com expertise comprovada, assegurando a perenidade e o padrão de excelência do serviço prestado.

1.4 Por fim, este ETP atua como instrumento de governança ao consolidar premissas que mitigam riscos críticos, como a subestimação de custos ou o abandono contratual. Ao adotar os parâmetros detalhados do Projeto 2, o planejamento antecipa a

necessidade de um investimento inicial (CAPEX) robusto para a estrutura de 118 m², o que permite ao certame atrair apenas empresas com saúde financeira compatível e capacidade técnica real. Essa abordagem preventiva assegura que o processo licitatório seja competitivo e seguro, minimizando falhas de execução e garantindo que o Município receba a contrapartida social e financeira esperada.

FIGURA 1: Planta baixa da área de convivência do Paço Municipal de Rio Verde/GO (Projeto 2).



Fonte: Estudo de Viabilidade Econômico-Financeira (Moka21), 2025.

2. Base Legal e Enquadramento

A estruturação deste processo fundamenta-se em um conjunto robusto de normas e princípios que garantem a segurança jurídica e a eficiência da futura concessão.

2.1. O presente Estudo Técnico Preliminar encontra-se estritamente alinhado ao regime jurídico da Lei Federal nº 14.133/2021, especificamente no que tange à fase preparatória das contratações descrita em seu Art. 18, e observa as diretrizes do Decreto Municipal nº 807/2023, que regulamenta a governança no âmbito do Município de Rio Verde - GO. A modelagem desta concessão é pautada pelos princípios do planejamento e da motivação,

justificando a necessidade de infraestrutura de suporte aos usuários do Paço Municipal. Busca-se a seleção da proposta mais vantajosa, equilibrando o retorno financeiro via outorga com a melhor técnica operacional, sempre sob o prisma da sustentabilidade e da transparência na ocupação da área prevista.

2.2. A escolha pela concessão de uso de bem público é o instrumento jurídico mais adequado para a exploração do Café-Bistrô, tratando-se de uma atividade acessória, porém essencial, à finalidade institucional do edifício. Sob este regime, a titularidade do imóvel permanece com o Município, enquanto a concessionária assume a responsabilidade integral pela reforma (CAPEX), manutenção, higiene e operação. Esta modalidade se justifica pela necessidade de um investimento inicial significativo para a adequação da área, exigindo um contrato estruturado com prazos que permitam a amortização dos investimentos, conforme demonstrado no Estudo de Viabilidade Econômica, que aponta um *payback* estimado em 2,1 anos.

2.3. Considerando o porte do empreendimento e a complexidade, o certame deverá adotar obrigatoriamente o critério de julgamento por “Técnica e Preço”. O enquadramento visa atrair parceiros privados que comprovem capacidade técnica sólida para gerir uma operação com faturamento anual projetado em aproximadamente R\$1,79 milhão. Tal rigor na seleção é indispensável para garantir que o alto padrão de atendimento e a qualidade gastronômica exigidos para o ambiente do Paço Municipal sejam mantidos durante toda a vigência contratual.

3. Contexto Institucional e Diagnóstico

3.1. O prédio administrativo centraliza as atividades estratégicas da Administração Pública Municipal, abrigando uma estrutura que comporta aproximadamente 750 servidores, além de receber um fluxo médio 250 visitantes em busca de serviços diversos. Atualmente, o edifício-sede dispõe de copas funcionais destinadas ao suporte alimentar básico das secretarias; no entanto, observa-se uma demanda crescente por um espaço mais amplo, que além de tudo forneça serviços de alimentação e bebidas com padrão comercial diferenciado. A inexistência de uma unidade de atendimento estruturada no local limita as opções de conveniência para quem transita pelo Paço, especialmente em períodos que demandam refeições rápidas.

3.2. Dentro deste cenário, a implantação de um Café-Bistrô apresenta-se como uma evolução necessária na infraestrutura de atendimento do Município. O diagnóstico técnico indica que a criação de um ambiente climatizado e dotado de mobiliário adequado permitirá que as interações entre servidores, munícipes e parceiros externos ocorram em um espaço preparado para o acolhimento, otimizando a logística de recepção do edifício. Mais do que suprir uma necessidade alimentar, a concessão visa elevar o padrão de hospitalidade do Paço Municipal, garantindo que o atendimento ao público e o suporte aos colaboradores estejam alinhados às melhores práticas de gestão de ativos públicos.

3.3. A solução proposta fundamenta-se na utilização estratégica da área de convivência, transformando-a em um polo de serviços que, além de garantir o conforto térmico e ergonômico, centraliza a zeladoria e a manutenção em um parceiro privado especializado. Assim, o projeto não apenas supre a ausência de uma unidade comercial padronizada, mas estabelece um novo paradigma de ocupação do espaço público, onde a eficiência e a qualidade

do serviço prestado pela futura concessionária tornam-se o diferencial para a experiência de uso do edifício.

4. Interesse Público e Objetivos

4.1. A implantação da Lanchonete no Paço Municipal de Rio Verde transcende a mera oferta de alimentos; ela representa uma estratégia de humanização do espaço público e de valorização do servidor e do cidadão. Ao optar pela configuração do projeto, a Administração garante que o serviço não seja apenas funcional, mas um polo de hospitalidade e eficiência, perfeitamente compatível com a dignidade das instituições públicas.

4.2. O interesse público que norteia esta concessão se vincula à modernização do Paço Municipal de Rio Verde, visando dotar o prédio de uma infraestrutura de suporte alimentar e de convivência condizente com a relevância da Administração. O objetivo central é garantir a oferta contínua de serviços de alta qualidade, incluindo café *premium*, bebidas, lanches, itens de conveniência e almoço executivo com cardápio diversificado diariamente, além de modalidades de “combos” que ofereçam melhor custo-benefício aos usuários.

4.3. Do ponto de vista da eficiência administrativa, a implantação da unidade busca proporcionar agilidade e comodidade dentro do próprio complexo, atendendo, principalmente, às necessidades dos cerca de 750 servidores municipais. O objetivo é oferecer um local de referência para suas refeições e intervalos, minimizando a necessidade de deslocamentos externos e promovendo o bem-estar no ambiente de trabalho. A estrutura foi planejada para oferecer um ambiente de alto padrão, climatizado e com 112 assentos, dimensionado para que o servidor usufrua de um espaço digno e confortável em sua rotina diária. Complementarmente, a infraestrutura servirá como ponto de apoio para a recepção de visitantes, autoridades e para a realização de reuniões institucionais informais, otimizando o uso do tempo institucional sem comprometer a função social de atendimento ao corpo funcional.

4.4. A sustentabilidade econômica do projeto é um pilar fundamental, fundamentada em um Estudo de Viabilidade que projeta um faturamento anual aproximado de R\$ 1,79 milhão no primeiro ano. Tal robustez financeira assegura que a concessão seja atrativa ao mercado e sustentável a longo prazo, permitindo que a futura concessionária realize as adequações físicas em estrita observância às normas de acessibilidade (NBR 9050) e à integridade do patrimônio público. Além disso, a gestão privada assumirá a responsabilidade integral pela limpeza e manutenção preventiva de toda a área, incluindo sanitários e DML, conforme regras de zeladoria estabelecidas no Paço.

4.5. Por fim, a escolha se justifica tecnicamente pela sua maior escala operativa. A utilização da área permite absorver com eficiência o fluxo estimado de 252 atendimentos diários, mitigando riscos de filas e aglomerações, especialmente no período de almoço, que concentra 55% da demanda projetada. Através de um certame baseado no critério “Técnica e Preço”, o Município busca selecionar um parceiro com expertise comprovada, garantindo a excelência do serviço prestado tanto ao cidadão quanto ao servidor público.

5. Premissas, Escopo e Delimitações

5.1. As premissas que norteiam este ETP estão fundamentadas no Estudo de Viabilidade Econômico-Financeira, realizada pela empresa Moka Negócios LTDA (Moka21), que validou a sustentabilidade para um horizonte de 10 (dez) anos.

5.2. A viabilidade desta concessão fundamenta-se em premissas operacionais, econômicas e em um escopo de atuação que garante a padronização dos serviços no Paço Municipal. A solução técnica estabelece a operação exclusiva sob a tipologia de Café-Bistrô. Esta operação deve observar integralmente as diretrizes do Projeto 2, ocupando a área interna de 118 m², que engloba cozinha, estoque e atendimento, e gerindo a área de convivência adjacente para acomodar os 112 assentos previstos. Deve ser mantida a disponibilidade obrigatória de segunda a sexta-feira, das 07h às 18h, em total sincronia com o fluxo administrativo.

5.3. No campo econômico-financeiro, a concessão exige um aporte de capital inicial (CAPEX) por parte da futura parceira para execução de obras de adequação, mobiliário e equipagem completa, conforme EVEF. Os indicadores projetados demonstram a atratividade do projeto para o mercado privado, apresentando uma Taxa Interna de Retorno (TIR) de 47,11% e um prazo de retorno de investimento (Payback) estimado em 25 meses. Para assegurar que essa viabilidade econômica se traduza em qualidade, a seleção será processada pelo critério “Técnica e Preço”, equilibrando a solidez financeira da empresa com a excelência técnica na gastronomia e no atendimento.

5.4. O escopo da concessão é abrangente, transferindo à concessionária a responsabilidade pela execução das adequações físicas, instalação de mobiliário, operação contínua do serviço de alimentação e a manutenção preventiva e corretiva integral das instalações. Isso inclui, conforme a estratégia de gestão do espaço, a zeladoria permanente da área de convivência, incluindo banheiros e DML, garantindo que a infraestrutura de suporte ao usuário permaneça em condições impecáveis. É importante ressaltar que este ETP se limita a definir as diretrizes estratégicas e a viabilidade da solução, não substituindo o projeto executivo ou o memorial descritivo. Contudo, ele estabelece os requisitos mínimos de desempenho e os níveis de serviço (SLA – Acordo de Nível de Serviço) que servirão de baliza para o Termo de Referência, garantindo que a Administração Municipal receba uma operação eficiente, segura e de alto padrão.

6. Caracterização do Espaço e do Público-Alvo

6.1. A definição da infraestrutura se baseia na necessidade de equilibrar o fluxo contínuo de pessoas com o conforto indispensável a um ambiente institucional de alta relevância.

6.2. Diferente da opção de menor escala, o Projeto 2 foi concebido para maximizar tanto a experiência do usuário quanto a eficiência logística do serviço. A proposta estabelece uma Área Interna Exclusiva, que será integralmente climatizada e destinada às funções vitais de operação de balcão, cozinha, estoque e salão de consumo. Este dimensionamento permite uma separação física clara entre a área de produção (cozinha e copa) e a área de atendimento, o que é fundamental para a mitigação de ruídos e odores, preservando a salubridade e o silêncio necessários ao ambiente administrativo adjacente.

6.3. O layout estratégico do projeto não se limita aos seus limites internos, mantendo uma sinergia direta com a ampla área de convivência do Paço Municipal. Essa integração permite que atue como um verdadeiro “hub” de serviços, funcionando como suporte logístico capaz de acomodar picos de demanda e permitindo o uso flexível do espaço.

6.4. O dimensionamento da solução técnica baseia-se na capacidade de atendimento projetada para esse Projeto, que foi desenhado para absorver a demanda reprimida identificada no Estudo de Viabilidade. A estrutura contará com 112 assentos operacionais simultâneos, operando com uma estimativa de 2,25 giros diários (turnover). Para evitar gargalos e garantir a fluidez do serviço, essa ocupação está distribuída estrategicamente ao longo do dia: o período da manhã (07h às 11h) absorve cerca de 0,56 giros com foco em cafês e desjejum; o período da tarde (14h às 18h) responde por 0,45 giros voltados a lanches e reuniões; enquanto o horário do almoço (11h às 14h) caracteriza-se como o ponto crítico de ocupação, com 1,24 giros, demandando foco total em pratos executivos.

6.5. O perfil de uso do espaço é desenhado para atender a dois grupos distintos e complementares que frequentam o Paço Municipal. O público interno, composto pelos servidores, apresenta uma demanda baseada na agilidade e na fidelização, com consumo recorrente de café da manhã e almoço, sendo recomendada a adoção de programas de benefícios ou convênios. Já o público externo, formado por cidadãos e visitantes, busca conforto e acolhimento enquanto aguarda atendimentos, participa de agendas institucionais ou que esteja apenas visitando o Paço Municipal de Rio Verde.

6.6. Considerando que 55% do faturamento projetado concentra-se especificamente no horário do almoço, a operação exige alta eficiência logística para o preparo e a reposição rápida de insumos. Além da agilidade no serviço, a futura concessionária deverá manter um cronograma rigoroso de higienização e zeladoria, garantindo a salubridade e a organização da área durante todo o expediente administrativo, assegurando um padrão de excelência compatível com as exigências da Administração Municipal.

7. Levantamento de Mercado e Benchmarking

7.1. O levantamento de mercado demonstra que a concessão de espaços públicos para serviços de alimentação é a solução de maior eficiência para a Administração Municipal. Este modelo permite que o Poder Público conte com a expertise de mercado e a agilidade do setor privado na prestação de serviços especializados, garantindo que o investimento inicial e a gestão da unidade sejam conduzidos por quem detém competência técnica no ramo. Assim, assegura-se um serviço de alta qualidade ao público, focado na excelência do atendimento e na modernização da infraestrutura, sem sobrecarregar a estrutura administrativa com atividades que fogem à sua finalidade precípua.

7.2. A análise de *benchmarking* realizada em tribunais, câmaras legislativas e centros administrativos de grande porte revela que o sucesso da operação está diretamente ligado ao equilíbrio entre a área disponível e o “mix” de produtos oferecidos. Editais bem-sucedidos nestes ambientes priorizam critérios de “Técnica e Preço”, garantindo que a empresa vencedora possua certificações sanitárias (ANVISA) e expertise em atendimento de alto fluxo. A ideia alinha-se à tendência de refeições de negócios (*Business Dining*), transformando o café

em uma área de trabalho e networking informal. No cenário de Rio Verde - GO, embora o mercado gastronômico seja maduro, há uma carência de pontos de conveniência em perímetros administrativos, o que posiciona o Paço Municipal como um cenário de alta atratividade e baixa concorrência direta para o futuro concessionário.

7.3. A atratividade do Projeto 2 para o mercado de investimentos em alimentação fundamenta-se no binômio Espaço x Ticket Médio. Com uma área de 118 m², o projeto oferece a escala necessária para a operação de uma cozinha industrial compacta, permitindo a oferta de almoços executivos de maior valor agregado (Ticket Médio projetado de R\$30,00), o que eleva a margem de lucro e a segurança do negócio. Dado que o investimento inicial em obras, mobiliário e equipamentos (CAPEX) será integralmente custeado pelo parceiro privado, o mercado demanda prazos contratuais que permitam a amortização do capital, com *payback* estimado em 2,1 anos, além de cláusulas claras de reequilíbrio econômico-financeiro frente a possíveis variações inflacionárias de insumos.

7.4. Após a avaliação de alternativas de menor escala, como máquinas automáticas (*vending machines*), o diagnóstico técnico apontou que a estrutura do projeto comporta o fluxo de atendimentos diários com a dignidade e o padrão visual exigidos pelo Paço Municipal. Esta escolha mitiga o risco de filas externas e formação de aglomerações, garantindo a sustentabilidade financeira da concessão e a manutenção de um serviço de excelência ao longo dos 10 anos de vigência contratual.

8. Alternativas Avaliadas e Matriz Comparativa

A escolha da solução técnica e do modelo de gestão baseou-se na análise de viabilidade que buscou a máxima eficiência administrativa e a minimização de gastos públicos.

8.1. Alternativa 1 – Execução Direta (Administração Pública)

Nesta modalidade, o Município seria responsável pelo aporte total do CAPEX inicial (estimado em R\$ 858.871,68), além da contratação de mão de obra e gestão de insumos.

- **Desvantagens:** Alto risco operacional, necessidade de dotação orçamentária específica para equipamentos, responsabilidade direta sobre perdas de estoque e encargos trabalhistas. É a alternativa menos aderente à estratégia de foco nas atividades-fim do Município.

8.2. Alternativa 2 – Concessão de Uso Onerosa (Projeto 2) – ESCOLHIDA

Consiste na transferência da implantação e operação ao particular por prazo determinado (10 anos).

- **Vantagens:** O Município deixa de gastar com a obra e equipamentos e passa a fiscalizar a qualidade do serviço. A solução escolhida (Projeto 2 - 118m²) oferece a escala necessária para faturamento anual projetado de R\$ 1,79 milhão, tornando o negócio auto

sustentável e atraente ao mercado privado. É a única que resolve plenamente o problema do conforto e permanência no Paço.

8.3. Alternativa 3 – Serviço Eventual ou Máquinas Automáticas

Limita-se ao atendimento sob demanda ou autosserviço sem área de convivência.

- **Desvantagens:** Não resolve a necessidade de almoço e refeições leves (que compõem a maior parte da demanda identificada), nem cria o ambiente multifuncional de 118m² necessário para reuniões informais e recepção de cidadãos.

8.4. Matriz de Decisão e Síntese Comparativa

Categoria	Ônus ao Erário	Qualidade e Inovação	Risco Operacional	Capacidade de Atendimento	Resultado Econômico
Execução Direta	Alto	Baixo	Alto	Limitada	Prejuízo/gasto
Concessão (Proj. 2)	Baixo	Alto	Baixo	Plena (252 atendimentos/dia)	Superavitário
Serviço Eventual	Médio	Baixo	Médio	Insuficiente	Neutro

8.5. A Concessão apresenta Aderência Plena ao problema identificado. Enquanto a Execução Direta representaria um gasto de aproximadamente R\$ 860 mil, a Concessão gera um investimento privado imediato na infraestrutura pública, com um Payback de 25 meses para o investidor e benefício imediato para os servidores e munícipes.

9. Solução Escolhida – Projeto 2 (Concessão de Uso)

9.1. A escolha pela Concessão de Uso do Projeto 2 fundamenta-se na busca por uma solução definitiva e de alto padrão, capaz de suportar o fluxo de 252 atendimentos/dia no Paço Municipal com sustentabilidade econômica comprovada (TIR de 47,11%).

9.2. A solução proposta transcende a simples comercialização de alimentos, abrangendo um ciclo completo e integrado de gestão de infraestrutura, logística e serviços. A concessionária assumirá a responsabilidade total pela implantação e adequação física da área de 118,00 m², bem como pela gestão do espaço comum necessário para suportar os 112 assentos previstos, incluindo a zeladoria integral dos banheiros e do DML da Área de Convivência. Este escopo contempla o investimento em equipamentos e mobiliário (CAPEX), com o fornecimento de balcões refrigerados, maquinário profissional, mobiliário ergonômico e sistema de exaustão industrial, garantindo a plena operação do Café-Bistrô com agilidade, capaz de atender com excelência desde lanches rápidos até almoços executivos.

9.3. No que tange à infraestrutura de suporte, a contratada será integralmente responsável pela viabilização e pelo custeio de seus insumos básicos, incluindo energia elétrica, água e gás. Compete exclusivamente à concessionária a conferência técnica prévia para verificar se a potência de energia disponível é suficiente para a carga da lanchonete e se os pontos de água atendem à demanda operacional; caso sejam identificadas insuficiências ou inexistência de pontos, a providência de instalação e adequação correrá por conta e risco da empresa. Da mesma forma, deverá ser verificada a viabilidade do ponto de gás e sua capacidade de vazão. Para garantir a individualização do consumo e a transparência na gestão desses custos, a contratada deverá obrigatoriamente instalar e manter seus respectivos medidores individuais (hidrômetros e relógios de energia).

9.4. A concessionária responderá por toda a manutenção preventiva e corretiva das instalações e equipamentos, além de assegurar uma limpeza rigorosa e a gestão técnica de resíduos sólidos e gordura. Essa estrutura de responsabilidade única garante que o Município não seja onerado com custos operacionais diretos, cabendo à contratada assegurar que toda a rede de utilidades e infraestrutura interna funcione em perfeita harmonia com as normas técnicas e sanitárias vigentes.

9.5. No que tange à configuração do ambiente, o planejamento prevê que o mobiliário adotado possua flexibilidade de layout, permitindo rearranjos eventuais para acomodar diferentes dinâmicas de uso do espaço. Essa versatilidade deve ser implementada sem qualquer prejuízo à circulação ou ao atendimento rigoroso das normas de acessibilidade, garantindo que a área de convivência permaneça funcional para todos os usuários.

9.6. Ademais, a escolha fundamenta-se em sua robustez econômica, uma vez que, diferentemente de modelos menores, esta planta oferece escala para um faturamento mensal projetado de aproximadamente R\$ 148.918,00. Essa solidez financeira é estratégica para assegurar que a concessionária suporte eventuais flutuações de mercado e mantenha o padrão de qualidade exigido ao longo dos 10 anos de vigência contratual. Ao garantir uma operação com faturamento robusto, o Município mitiga significativamente o risco de interrupções no serviço por insolvência do parceiro privado, assegurando a perenidade do atendimento e o padrão de excelência esperado para o Paço Municipal.

10. Requisitos da Contratação (Mínimos e Verificáveis)

10.1. A execução da concessão deverá observar padrões de excelência rigorosos, compatíveis com a dignidade do Paço Municipal, sendo a concessionária integralmente responsável pela conformidade e qualidade dos serviços prestados. No âmbito da operação e atendimento, a unidade deve manter disponibilidade horária ininterrupta, das 07h às 18h, de segunda a sexta-feira.

10.2. Para garantir a eficiência operacional e não comprometer a rotina administrativa, o dimensionamento da equipe deverá observar metas de desempenho (SLA) recomendadas, como o tempo máximo de espera de 10 minutos para pratos executivos e 3 minutos para cafés e bebidas prontas. O mix de produtos deve assegurar a oferta mínima de cafés especiais, bebidas frias, salgados finos, confeitaria e a opção obrigatória de almoço executivo (Prato do Dia), conforme as premissas de faturamento do EVEF. Para tanto, o capital

humano deve ser composto por equipe devidamente uniformizada e treinada em manipulação de alimentos e atendimento inclusivo, respeitando as prioridades legais e o perfil diversificado dos usuários.

10.3. No que tange à higiene e segurança alimentar, é indispensável a obtenção e manutenção do Alvará Sanitário, com obediência estrita às normas da ANVISA (RDC 216/2004). A gestão deve implementar um Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), sujeitando-se a fiscalizações periódicas da Administração baseadas em *checklists* de higiene, controle de pragas e temperatura. A rastreabilidade de fornecedores e o controle rígido de validade são requisitos essenciais para que o padrão "Bistrô" seja preservado em toda a cadeia de suprimentos.

10.4. Quanto à preservação patrimonial e convivência, qualquer intervenção estrutural que extrapole o previsto dependerá de aprovação prévia da Secretaria responsável, respondendo a concessionária civilmente por danos à estrutura do prédio. A identidade visual e publicidade devem ser sóbrias e integradas à estética do Paço, sendo vedadas instalações invasivas ou anúncios de terceiros. Da mesma forma, deve haver um controle rigoroso de ruído para não interferir nas atividades das secretarias adjacentes, mantendo as rotas de fuga e circulações sempre desobstruídas.

10.5. A logística de suprimentos, incluindo o abastecimento e a retirada de resíduos, deverá ocorrer em horários de menor fluxo ou por acessos designados, utilizando recipientes estanques para evitar odores nas áreas comuns. Por fim, como requisito de habilitação técnica, a licitante deverá comprovar experiência prévia na gestão de unidades de alimentação com área e complexidade similares (acima de 100 m²), demonstrando possuir o *know-how* necessário para operar o volume projetado de 252 atendimentos diários.

10.6. Como diretriz de interesse público e ferramenta de valorização do quadro de pessoal, a concessionária deverá garantir, obrigatoriamente, a aceitação e o processamento de pagamentos por meio dos cartões de benefício emitidos pela empresa BPF PRIME BANK INSTITUIÇÃO DE PAGAMENTOS LTDA, operadora oficial dos servidores públicos do Município de Rio Verde. Esta exigência visa assegurar que o público interno, principal motor de demanda da unidade, possa usufruir de seus benefícios alimentares diretamente no Paço Municipal, promovendo a conveniência e a eficiência administrativa.

10.7. Fica facultado à concessionária, sob seu exclusivo critério comercial e análise de viabilidade financeira quanto a taxas e encargos, o credenciamento e a aceitação de outras bandeiras de cartões alimentação ou refeição disponíveis no mercado. Contudo, a plena integração e funcionalidade do sistema de pagamento com a bandeira institucional do município (BPF Prime) é condição essencial para o início das atividades e deverá ser mantida sem interrupções durante todo o período da concessão, servindo como métrica de qualidade no atendimento ao servidor.

10.8. Para viabilizar a ocupação técnica de 112 assentos, garantindo a fluidez de circulação e a segurança dos usuários, a concessionária deverá obrigatoriamente adotar o uso de conjuntos de mesas e cadeiras fixas, com estilos integrados, preferencialmente, dimensionados sob o conceito de mesas refeitório de alta densidade. A especificação e instalação de todo o mobiliário deverão observar rigorosamente as normas técnicas vigentes, com destaque para a NBR 13962 (móveis para escritório – cadeiras), NBR 13966 (móveis para escritório – mesas) e,

fundamentalmente, a NR-17 (Ergonomia) e NBR 9050 (acessibilidade), visando garantir o conforto antropométrico dos servidores e visitantes. A adoção de mobiliário fixo justifica-se pela necessidade de manter o layout aprovado, evitando quedas com fortes ventanias, o deslocamento desordenado de assentos que possa obstruir rotas de fuga ou reduzir a capacidade operacional projetada. Adicionalmente, todo o mobiliário deve possuir acabamento em materiais de alta resistência e fácil higienização, conforme os padrões de vigilância sanitária, assegurando a durabilidade da estrutura diante do fluxo estimado de atendimentos diários.

11. Sustentabilidade, Acessibilidade e *Compliance*

11.1. No que tange à preservação ambiental, a concessionária fica obrigada a adotar práticas de ecoeficiência proporcionais, implementando uma gestão rigorosa de resíduos sólidos que priorize a segregação na fonte e o descarte ambientalmente adequado. É imperativo que o serviço busque a redução drástica de materiais descartáveis, substituindo-os por embalagens biodegradáveis ou recicláveis, além de garantir o uso racional de recursos naturais por meio da utilização de equipamentos com alta eficiência energética e dispositivos que otimizem o consumo de água na operação da cozinha e do salão.

11.2. Quanto ao aspecto social, o layout e o atendimento na área de convivência devem assegurar o acesso universal em estrita observância à NBR 9050, garantindo que o espaço seja inclusivo para todos os servidores e cidadãos. O projeto deve prever rotas de circulação totalmente desobstruídas, balcões de atendimento com trechos rebaixados e mobiliário adaptado para pessoas com deficiência ou mobilidade reduzida, assegurando que o conforto e a autonomia sejam mantidos em toda a experiência de consumo, desde a entrada até o serviço de mesa.

11.3. Por fim, a execução do contrato exige um compromisso inegociável com o *Compliance* e a integridade, mantendo total conformidade com as legislações trabalhista, previdenciária e sanitária para mitigar riscos jurídicos à Administração. Espera-se da concessionária uma postura de cooperação irrestrita com a fiscalização municipal e a observância rigorosa das regras internas de segurança do Paço, adotando boas práticas de governança e ética que garantam a transparência administrativa e a excelência contínua na prestação do serviço público concedido.

12. Estimativas e Parâmetros Econômico-Financeiros

12.1. As premissas de faturamento foram estabelecidas com base num fluxo de 22 dias úteis mensais, considerando uma distribuição de consumo que reflete o comportamento do utilizador no Paço Municipal. A demanda projeta-se com maior concentração no período do almoço, que responde por 55% do movimento, enquanto os períodos da manhã e da tarde representam 25% e 20%, respectivamente. Para viabilizar estas projeções, o ticket médio foi estimado em R\$ 30,00 para o almoço e R\$ 23,00 para os demais turnos, resultando, num cenário de 252 atendimentos diários, numa receita mensal bruta de aproximadamente R\$ 148.918,00 e um faturamento anual estimado em R\$ 1,79 milhão no primeiro ano de operação.

12.2. O montante necessário para a plena implantação da infraestrutura foi

dimensionado para garantir o padrão de qualidade exigido, totalizando um CAPEX estimado de R\$858.871,68. Este valor compreende não apenas as obras civis e instalações elétricas e hidráulicas, mas também o reforço crítico em sistemas de climatização, com a previsão de duas unidades de 36.000 BTU. O investimento cobre ainda todo o mobiliário para os 112 assentos operacionais, equipamentos de cozinha industrial, os sistemas de exaustão, além dos demais itens mencionados ao decorrer deste Estudo.

12.3. Estes indicadores financeiros são essenciais para balizar o certame, pois permitem à Administração fixar exigências mínimas de investimento e capacidade operacional que previnam propostas inexecutáveis e protejam o interesse público. Ao utilizar estas estimativas, o Município consegue calibrar eventuais valores de outorga ou contrapartidas de modo a não comprometer a sustentabilidade da operação, preservando o *Payback* estimado de 2,1 anos e garantindo que a futura concessionária possua a solidez financeira necessária para manter o padrão de serviço ao longo dos 10 anos de contrato.

13. Modelagem Econômico-Financeira e Vantajosidade

13.1. Os indicadores financeiros extraídos do Estudo de Viabilidade apontam para uma solução atrativa para o mercado. No cenário projetado, o negócio apresenta uma Taxa Interna de Retorno (TIR) de 47,11% e uma rentabilidade acumulada de 237% ao longo de 10 anos, com um *payback* estimado em 2,1 anos. Mesmo em uma análise conservadora, a TIR permanece em patamares saudáveis de 24,31%, o que reforça a segurança do empreendimento frente as oscilações de mercado e garante que a operação suporte os custos fixos previstos.

13.2. A vantajosidade para a Administração Pública é evidenciada pela viabilização de um serviço essencial sem a necessidade de aporte direto de recursos, transferindo o risco de investimento de aproximadamente R\$ 860 mil ao parceiro privado. Além da modernização do patrimônio, o Município passará a auferir receita acessória através da outorga mensal. Com base na projeção de faturamento de R\$ 148.918,00, estabelece-se o valor de outorga mínima mensal de R\$ 3.000,00. Este valor representa cerca de 2% da receita bruta mensal projetada, configurando-se como um patamar equilibrado que garante arrecadação ao erário sem asfixiar o fluxo de caixa da concessionária.

13.3. A fixação da outorga em R\$3.000,00 servirá como critério de julgamento ou valor mínimo de referência, podendo ser majorada pelo mercado durante a fase de lances, caso o critério de seleção inclua o maior lance. É fundamental que esta contrapartida financeira seja acompanhada de obrigações de manutenção preventiva da área. Para garantir a sustentabilidade do contrato ao longo dos 10 anos, o edital deverá prever mecanismos claros de reajuste anual da outorga por índice inflacionário (como IPCA ou IGPM), além de cláusulas de revisão extraordinária caso ocorram fatos imprevisíveis.

14. Justificativa Para Não Parcelamento

14.1. O objeto é tecnicamente indivisível, uma vez que a exploração econômica do espaço e a prestação do serviço formam uma unidade lógica e funcional indissociável. A execução das obras de adequação pelo mesmo agente que operará o serviço garante que a

infraestrutura e os sistemas de climatização e refrigeração sejam instalados em estrita compatibilidade com o fluxo de atendimento projetado. O parcelamento, neste caso, fragmentaria a responsabilidade sobre a montagem do espaço, gerando riscos de incompatibilidade técnica entre a obra física e os equipamentos necessários, o que comprometeria a qualidade final entregue ao cidadão.

14.2. A adoção de uma responsabilidade única por um único concessionário é estratégica para a gestão de riscos e para a fiscalização contratual. Ao concentrar a implantação e a operação em uma só empresa, a Administração evita conflitos de coordenação e o chamado “conflito de competências”, onde falhas operacionais poderiam ser atribuídas a vícios construtivos de terceiros. Além disso, a viabilidade econômica do projeto depende da recuperação do investimento inicial (CAPEX) através das receitas de exploração; fragmentar o objeto tornaria a modelagem financeira inviável para o mercado, dificultando a atração de parceiros com a solidez necessária.

14.3. Portanto, a aglutinação das etapas de reforma, equipagem e prestação contínua de serviço em um único contrato é a solução que melhor protege o interesse público. Ela assegura a padronização visual e funcional do ambiente institucional, reduz drasticamente os custos administrativos de gerenciamento de múltiplos contratos e garante que a experiência do usuário no Paço Municipal seja coesa e eficiente. Essa estratégia assegura que a concessionária responda integralmente pelos padrões de higiene, manutenção e atendimento, facilitando o controle social e a fiscalização direta pela Administração.

15. Contratações Correlatas e Interdependentes

15.1. Após análise do cenário administrativo e das necessidades do objeto, não foram identificadas contratações correlatas em vigor ou planejadas que apresentem similaridade direta ou que possam gerar conflito com a presente concessão. Todavia, registra-se a existência de uma providência interdependente primordial, o Estudo de Viabilidade Econômico-Financeira (Processo Digital nº 115720/2025). Este estudo serviu como base técnica e estratégica para a elaboração deste ETP, fornecendo os indicadores de investimento, custeio (OPEX) e as premissas de demanda que asseguram a viabilidade do Modelo de Negócio 1. Portanto, a estratégia da contratação está plenamente alinhada e fundamentada nas conclusões obtidas no referido estudo, garantindo a coerência entre o planejamento técnico e a realidade financeira projetada.

16. Providências Prévias e Governança

16.1. Como providência imediata, é necessária a delimitação formal da área destinada ao Projeto 2, acompanhada da consolidação das regras de uso e convivência que regem o espaço. Devem ser definidas, de antemão, as rotinas de fiscalização e os mecanismos de registro de evidências (como relatórios de conformidade sanitária e desempenho), permitindo que a gestão do contrato seja baseada em dados objetivos.

16.2. A governança do contrato exige a designação formal de gestores e fiscais técnicos capacitados para monitorar tanto a execução das obras de adequação quanto à

prestação do serviço gastronômico. Esta equipe será responsável por garantir que o cronograma de investimento seja cumprido e que o padrão de atendimento seja mantido. A estruturação prévia dos critérios de julgamento por “Técnica e Preço” também se apresenta como providência crítica, assegurando que o processo de seleção priorize empresas com real capacidade operacional e solvência financeira para suportar a outorga mínima e os custos de implantação.

16.3. A governança de todo o processo deve ser pautada pela transparência e pelo registro documental de todas as decisões e justificativas técnicas. É fundamental assegurar a total coerência entre este Estudo Técnico Preliminar, o Termo de Referência e o Edital, evitando lacunas que possam gerar questionamentos judiciais ou desinteresse do mercado. Esse fluxo de governança multidisciplinar garante que a concessão não seja apenas vantajosa financeiramente, mas que também se torne um ativo estratégico para a humanização e a eficiência do ambiente de trabalho no Paço Municipal de Rio Verde – GO.

17. Modalidade: Concorrência

17.1. A modalidade Concorrência é a que melhor se presta a objetos que exigem uma análise minuciosa de requisitos de habilitação e condições detalhadas de execução. Dado que envolve um investimento inicial privado relevante (R\$ 858.871,68) e uma operação contínua de longo prazo (10 anos), a Administração necessita de um rito que permita o julgamento por “Técnica e Preço”. Esse critério é fundamental para selecionar uma empresa que não apenas ofereça a melhor proposta econômica, mas que também comprove capacidade técnica e expertise gastronômica para manter o padrão de atendimento projetado.

17.2. Ao optar pela Concorrência, o Município assegura prazos de publicidade adequados para que empresas especializadas em serviços de alimentação e concessões institucionais possam elaborar propostas robustas e planos de negócios condizentes com a realidade do Paço Municipal. Além disso, esta modalidade confere maior segurança jurídica ao processo, permitindo que todas as exigências de sustentabilidade, acessibilidade e conformidade sanitárias detalhadas neste ETP sejam rigorosamente verificadas antes da assinatura do contrato.

17.3. Portanto, a adoção da Concorrência visa proteger o interesse público ao evitar a participação de licitantes sem a devida estrutura ou expertise e selecionar um parceiro privado com solidez financeira e operacional. O rito garantirá que a Administração Pública de Rio Verde - GO obtenha a proposta mais vantajosa em sentido amplo, unindo eficiência na prestação do serviço, modernização do patrimônio municipal e arrecadação de receitas acessórias consistentes ao longo da vigência contratual.

18. Critério de Julgamento: Técnica e Preço

18.1. A escolha do critério de julgamento por Técnica e Preço fundamenta-se na premissa de que a operação de uma Lanchonete deste porte dentro do Paço Municipal não é uma simples venda de produtos, mas uma prestação de serviço de suporte que impacta diretamente a imagem institucional e o bem-estar de servidores e cidadãos.

18.2. A complexidade do projeto exige que a Administração avalie atributos que o menor preço, isoladamente, não é capaz de garantir. Fatores como a segurança alimentar, o rigor higiênico-sanitário, a capacidade de absorção de picos de demanda e a preservação do patrimônio público requerem uma análise técnica profunda. O objetivo é evitar que empresas sem a devida expertise assumam a concessão, o que poderia resultar em interrupções no serviço, baixa qualidade gastronômica ou, em casos graves, incidentes sanitários dentro da sede do Poder Executivo.

18.3. Para que a avaliação das propostas ocorra de forma objetiva, transparente e em estrita observância ao princípio da seleção da proposta mais vantajosa, o edital deverá estabelecer critérios de pontuação técnica que valorizem a qualidade e a exequibilidade do projeto. A pontuação será fundamentada na apresentação de Planos de Trabalho detalhados, iniciando pelo Plano Operacional e de Atendimento, que deve descrever a metodologia para garantir agilidade no fluxo e gestão eficaz de filas, e pelo Plano de Higiene e Segurança Alimentar, com protocolos de manipulação e controle de qualidade rigorosamente baseados na RDC 216/2004 da ANVISA.

18.4. Além disso, a operação deverá observar o estrito cumprimento da RDC 275/2002 no que tange aos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), bem como as diretrizes de acessibilidade contidas na NBR 9050, garantindo o uso democrático do espaço por pessoas com mobilidade reduzida. No âmbito da segurança predial, a concessionária será responsável por adequar sua operação às Instruções Técnicas do CBMGO, mantendo atualizados os alvarás de funcionamento e sanitário. Adicionalmente, a gestão de resíduos deverá estar alinhada à Lei 12.305/2010, priorizando a logística reversa e o descarte sustentável de óleos e insumos, integrando-se às políticas ambientais vigentes no Município de Rio Verde.

18.5. Complementarmente, será avaliado o Plano de Manutenção e Conservação, contendo o cronograma de cuidados com a infraestrutura, sistemas de climatização e o mobiliário fixo proposto, além da adequação do layout e equipamentos, que pontuará a modernidade e eficiência tecnológica dos ativos em relação ao investimento inicial estimado.

18.6. A qualificação técnica será reforçada pela exigência de experiência comprovada por meio de atestados em operações de porte similar, atribuindo-se também pontuação diferenciada para propostas que demonstrem compromisso com a Sustentabilidade e Acessibilidade, superando os requisitos mínimos de redução de resíduos sólidos e promovendo estratégias avançadas de inclusão para pessoas com deficiência no ambiente do Paço Municipal.

18.7. A modelagem deve buscar um equilíbrio onde a nota técnica assegure a competência operacional e o preço (outorga) garanta o retorno financeiro ao erário. Essa combinação mitiga o risco de propostas temerárias e assegura que a vencedora possua o perfil ideal para uma parceria de 10 anos, promovendo uma ocupação qualificada do espaço público e garantindo a plena execução de todas as diretrizes estabelecidas neste Estudo Técnico Preliminar.

19. Gestão e Fiscalização do Contrato

19.1. A gestão do contrato será pautada pela utilização de *checklists* técnicos e Indicadores-chave de Desempenho (KPIs), facilitando o registro objetivo de evidências. A

fiscalização deverá monitorar periodicamente:

19.1.1 Conformidade Documental: Validade de alvarás sanitários, licenças de funcionamento e comprovantes de quitação de encargos trabalhistas;

19.1.2 Padrões Operacionais: Verificação das rotinas de limpeza, manutenção preventiva do sistema de climatização e cumprimento dos horários de atendimento;

19.1.3 Qualidade do Serviço: Observância do mix de produtos e do tempo médio de atendimento, garantindo que a operação suporte o fluxo institucional sem gargalos.

19.2. Recomenda-se a implementação de um canal formal e digital para o registro de ocorrências, onde tanto a fiscalização quanto os usuários possam reportar falhas ou sugestões. Toda e qualquer desconformidade deverá ser notificada formalmente à concessionária, gerando relatórios periódicos que servirão de base para eventuais prorrogações, reequilíbrios ou aplicações de sanções. A transparência nesses registros protege a Administração contra alegações de perseguição e garante ao parceiro privado clareza sobre os pontos que necessitam de melhoria.

19.3. Para assegurar a continuidade do serviço, o contrato deve prever uma escala de sanções proporcionais e graduadas, iniciando com advertências e planos de correção com prazos definidos. Em casos de reincidência ou faltas graves (especialmente em segurança alimentar ou inadimplência da outorga de R\$3.000,00), a Administração poderá aplicar multas ou, em última instância, a rescisão contratual com a execução das garantias. Esse modelo de gestão ativa assegura que o ambiente permaneça sendo um espaço de convivência qualificado, seguro e eficiente durante toda a vigência da concessão.

20. Matriz de Riscos (Preliminar)

20.1. A gestão de riscos é um requisito essencial da Lei nº 14.133/2021 para garantir o equilíbrio econômico-financeiro e a continuidade do serviço público. A matriz a seguir detalha os principais eventos que podem impactar a concessão, definindo as estratégias de resposta e a alocação de responsabilidades.

Risco	Probab.	Impacto	Mitigação e Ações Preventivas	Responsável
Não conformidade sanitária / ausência de licenças	Média	Alto	Exigência de licenciamento prévio, implementação de manuais de boas práticas, fiscalização por checklist e aplicação rigorosa de sanções.	Concessionário/ Fiscal
Danos ao patrimônio / obras	Média	Alto	Exigência de aprovação prévia de projetos, memorial descritivo, vistorias regulares e obrigação	Concessionário/



sem autorização			contratual de recomposição imediata.	Patrimônio
Atendimento inadequado em horários de pico	Média	Médio	Exigência de Plano Operacional detalhado, metas de tempo de atendimento (SLA) e dimensionamento obrigatório de equipe para o fluxo projetado.	Concessionário
Descontinuidade da operação (Insolvência)	Baixa	Alto	Exigência de garantias contratuais, análise de saúde financeira na licitação, plano de contingência e regras claras para rescisão e nova chamada	Concessionário/ Administração
Gestão inadequada de resíduos e efluentes	Média	Médio	Plano de gerenciamento de resíduos sólidos (PGRS), obrigatoriedade de coleta seletiva e manutenção de caixa de gordura; fiscalização contínua.	Concessionário/ Administração (Fiscalização)
Conflito com agendas e eventos institucionais	Média	Médio	Regras de uso do espaço comum, layout de mobiliário flexível e canal de comunicação prévia entre a Administração e o Concessionário	Concessionário/ Administração

20.2. Esta matriz preliminar deve ser transposta para o Termo de Referência, servindo de base para o plano de fiscalização. A alocação de riscos aqui definida orienta o parceiro privado sobre suas responsabilidades operacionais (CAPEX e OPEX), enquanto reserva à Administração o risco sobre o uso da área comum e a manutenção externa do Paço. O objetivo é assegurar que, diante de qualquer intercorrência, a solução retorne à normalidade com o menor impacto possível aos usuários.

21. Resultados Pretendidos e Indicadores

21.1. A execução desta concessão visa, primordialmente, elevar o padrão de atendimento aos servidores e usuários do Paço Municipal, garantindo uma operação eficiente que harmonize qualidade gastronômica com rigor técnico-operacional. Para mensurar o alcance desses resultados e subsidiar a fiscalização contratual, serão adotados indicadores de desempenho fundamentados em métricas objetivas.

21.2. A Taxa de Conformidade Sanitária será monitorada para assegurar zero ocorrências graves em inspeções, com base na RDC 216/2004 e RDC 275/2002. Paralelamente, a conformidade de limpeza e manutenção será aferida via checklists, garantindo a preservação da infraestrutura e do mobiliário fixo instalados.

21.3. No que tange à eficiência do serviço, o tempo médio de atendimento em pico

será um indicador crítico para assegurar a fluidez dos atendimentos diários projetados, evitando gargalos operacionais. A satisfação do usuário será coletada trimestralmente para validar a percepção do público interno e externo sobre o mix de produtos e o atendimento prestado.

21.4. Adicionalmente, o controle operacional incluirá o monitoramento do volume de ocorrências e prazo de solução, exigindo respostas ágeis para falhas técnicas ou administrativas.

21.5. Por fim, a aderência a práticas de sustentabilidade será avaliada pela efetiva redução de descartáveis e pela correta segregação de resíduos sólidos, alinhando a operação às políticas ambientais e de governança do Município de Rio Verde.

22. Impactos Institucionais e Sociais

22.1. A implantação transcende a mera conveniência comercial, gerando reflexos positivos profundos na dinâmica administrativa e na relação da prefeitura com a sociedade. Entre os impactos positivos esperados, destaca-se a valorização da experiência do cidadão, que passa a contar com uma estrutura de acolhimento e conforto, transformando o tempo de espera em uma vivência digna e acolhedora.

22.2. Para o corpo funcional, a existência de um serviço de alimentação de qualidade reduz deslocamentos externos desnecessários, otimizando o intervalo intrajornada e promovendo espaços de decompressão que refletem diretamente na produtividade e no clima organizacional.

22.3. Sob a ótica institucional, a ocupação qualificada da Área de Convivência com o padrão “Bistrô” eleva o patamar estético do prédio público, projetando modernidade e hospitalidade, além de viabilizar a geração de receita acessória direta para o Município via outorga onerosa.

22.4. Para salvaguardar o bom funcionamento das secretarias e mitigar eventuais impactos negativos, o planejamento estabelece controles rigorosos sobre fatores críticos de operação. O controle de ambiência será garantido pelo disciplinamento de horários e rotas específicas para fornecedores, preservando o silêncio necessário às atividades intelectuais e administrativas do edifício.

22.5. Da mesma forma, a gestão de resíduos e odores será tratada com prioridade por meio da instalação de sistemas de exaustão modernos e protocolos de limpeza rigorosos, mitigando qualquer desconforto olfativo ou visual nas áreas comuns.

22.6. Por fim, a organização de fluxos será mantida através de uma fiscalização ativa do layout e da área de convivência, assegurando que o mobiliário e a circulação de usuários jamais obstruam as rotas de fuga ou os corredores de acesso, mantendo a plena segurança e funcionalidade do Paço Municipal.

22.7. A análise demonstra que os benefícios institucionais e sociais superam amplamente os riscos operacionais, considerando a fiscalização rigorosa proposta neste ETP. O Modelo de Negócios 1 se posiciona, portanto, como um equipamento público de apoio que humaniza o atendimento e profissionaliza a gestão do patrimônio municipal.

23. Cronograma Macro e Condições de Implantação

23.1. O cronograma de implantação deverá ser detalhado no Termo de Referência, estabelecendo marcos críticos que serão objeto de fiscalização direta pela Administração Municipal. Este ciclo compreende, inicialmente, a fase de Mobilização e Projetos, período destinado à entrega e aprovação dos projetos executivos de arquitetura, instalações e layout.

23.2. Na sequência, proceder-se-á às Intervenções e Adequações, que englobam a execução das obras civis, hidráulicas e elétricas na área, incluindo a instalação do sistema de climatização reforçado necessário para o ambiente.

23.3. A fase subsequente, de Aparelhamento e Mobiliário, contempla a aquisição e montagem dos equipamentos de cozinha e do mobiliário do salão, respeitando o investimento inicial estimado para a operação.

23.4. Por fim, o cronograma encerra-se com o Licenciamento e Operação Assistida, etapa voltada à obtenção definitiva de alvarás e ao período de testes para ajuste de processos, treinamento de equipe e calibração do atendimento, garantindo que o início da operação plena ocorra com total segurança e eficiência.

23.5. Para evitar que o espaço público permaneça ocioso ou em obras por tempo indeterminado, o edital fixará prazos máximos para cada etapa. O início do funcionamento pleno só será autorizado após o “Aceite Técnico” da fiscalização, que verificará se a execução seguiu o projeto aprovado e se todos os requisitos de segurança e acessibilidade foram cumpridos. Atrasos injustificados em qualquer um dos marcos de implantação estarão sujeitos a sanções graduadas, que podem variar de multas diárias à rescisão do contrato antes mesmo do início da operação.

23.6. Toda e qualquer intervenção física deve ser precedida de comunicação formal com a gestão do Paço Municipal, com antecedência mínima de 48 horas. A concessionária deverá planejar o transporte de entulhos e a entrada de materiais de grande porte para horários que não conflitem com o expediente de atendimento ao público ou eventos oficiais. Essa coordenação garante que a modernização do patrimônio ocorra de forma silenciosa e organizada, preservando a continuidade das atividades-fim da Prefeitura de Rio Verde – GO.

24. Posicionamento Conclusivo

24.1. Com base no detalhamento técnico e nas análises de viabilidade conduzidas ao longo deste Estudo Técnico Preliminar (ETP), o posicionamento desta equipe técnica é integralmente favorável ao prosseguimento do processo de concessão. A viabilidade do Projeto 2 consolidou-se sob uma análise multi-eixos, demonstrando, no campo técnico e jurídico, plena conformidade com a Lei 14.133/2021 e com as normas de acessibilidade e segurança vigentes.

24.2. Do ponto de vista econômico-financeiro, a robustez do negócio é confirmada por indicadores sólidos, como a Taxa Interna de Retorno (TIR) de 47,11% e o Payback estimado em 25 meses, parâmetros que dão suporte ao investimento privado de aproximadamente R\$ 860 mil (CAPEX) e à viabilidade do pagamento da outorga mensal de R\$ 3.000,00.

24.3. Sob a ótica socioambiental, o projeto cumpre sua função ao promover a

humanização do ambiente institucional no Paço Municipal, garantindo o uso racional de recursos e a gestão adequada de resíduos. Portanto, a solução proposta configura-se como a mais vantajosa para a Administração, estando apta a seguir para as etapas de elaboração do Termo de Referência e do Edital de Licitação.

24.4. A contratação mostra-se a escolha mais vantajosa para a Administração Pública, pois transfere ao parceiro privado o ônus do investimento e da manutenção, enquanto garante aos servidores e munícipes um serviço de apoio de alta qualidade. A solução preenche uma lacuna logística no Paço Municipal, otimizando o tempo de trabalho e valorizando o espaço sem demandar novos aportes do erário.

24.5. Diante do exposto, recomenda-se o prosseguimento imediato do feito com a elaboração do Termo de Referência (TR) e do Edital de Concorrência. Ressalta-se a importância de manter o critério de julgamento por Técnica e Preço, assegurando que a seleção priorize a expertise operacional indispensável para um contrato de longo prazo (10 anos).

25. Anexos e Referências Internas

25.1. A validade e a precisão deste ETP fundamentam-se em estudos técnicos e normativos prévios que detalham a viabilidade do empreendimento. A referência interna principal é o Estudo de Viabilidade Econômica-Financeira, que contém o detalhamento do CAPEX, as plantas arquitetônicas e as projeções de cenários para o Projeto 2. Tais informações integrarão os autos do processo e necessitam da menção no Termo de Referência e no Edital para garantir a transparência e a segurança jurídica.

25.2. Como suporte técnico às definições estabelecidas neste Estudo Técnico Preliminar e visando conferir máxima transparência e detalhamento à futura contratação, este documento é integrado por apêndices que consolidam as premissas operacionais, financeiras e qualitativas da concessão. Tais anexos constituem parte indissociável do planejamento, fornecendo as ferramentas necessárias para a elaboração do Termo de Referência e para a futura fiscalização contratual. A seguir, apresentam-se os documentos complementares que fundamentam a viabilidade e a execução do Projeto 2:

Apêndice A – Checklist de Conformidade para o Termo de Referência

Este apêndice serve como guia para a redação do Termo de Referência, assegurando que nenhum ponto crítico do planejamento seja omitido, conforme relacionado abaixo:

A.1. Delimitação do Espaço: Inclusão de croquis, metragens exatas, pontos de entrega de utilidades (água/energia), restrições físicas e fluxos de acesso;

A.2. Requisitos Verificáveis: Definição clara de metas para higiene, limpeza, padrão de atendimento, manutenção predial e indicadores de sustentabilidade;

A.3. Critérios de Pontuação: Detalhamento dos pesos para a técnica, subitens de avaliação, formas de comprovação e

evidências aceitáveis;

A.4. Modelagem de Contrapartidas: Regras para o pagamento da outorga, índices de reajuste anual, gatilhos para revisão e sanções pecuniárias;

A.5. Gestão de Riscos: Transposição da matriz de riscos para o contrato, com alocação clara de responsabilidades;

A.6. Fiscalização: Definição da periodicidade das vistorias, instrumentos de medição (checklists) e canais formais para registro de ocorrências.

Apêndice B – Parâmetros Operacionais do Projeto 2 (Síntese)

Resumo dos indicadores que balizam a operação para consulta rápida:

B.1. Infraestrutura: 118m² (área interna climatizada) + 724,60m² (área de convivência complementar);

B.2. Capacidade: 112 assentos operacionais; turnover médio de 2,25 giros/dia; capacidade de 202 a 302 atendimentos diários;

B.3. Perfil de Demanda: Manhã (25% - R\$23), Almoço (55% - R\$30), Tarde (20% - R\$23);

B.4. Financeiro: Receita mensal projetada de aproximadamente R\$148.918,00 (base 22 dias úteis).

Apêndice C – Diretrizes de Qualidade e Desempenho

Sugestão de metas objetivas para monitoramento contratual:

C.1. Conformidade Sanitária: Zero ocorrências graves em inspeções;

C.2. Zeladoria: 100% de conformidade nos checklists diários de limpeza;

C.3. Agilidade: Tempo de atendimento em horários de pico monitorado por amostragem;

C.4. Feedback: Nível de satisfação do usuário aferido em pesquisas trimestrais;

C.5. Manutenção: Cumprimento rigoroso dos prazos de correção para falhas em equipamentos e estrutura;

C.6. Ecoeficiência: Redução comprovada de descartáveis e efetividade na segregação de resíduos sólidos.

Álvaro César de Souza Costa
Secretário de Planejamento e Gestão

Mateus Ananias de Aguiar
Diretor de Gestão e Infraestrutura do Paço Municipal

De acordo com o Estudo de Viabilidade Econômico-Financeira, da empresa Moka21, os Modelos de Negócios são divididos em três categorias, sendo:

Modelo de Negócios 1 – Café Bistrô

Posicionamento: Estabelecimento de pequeno a médio porte, com foco em experiência, conforto, qualidade gastronômica e atendimento ágil.

Características principais:

- Ambiente intimista, experiência sensorial;
- Cardápio curto, refinado e com pratos elaborados;
- Preço mais elevado (ticket médio alto);
- Baixa rotatividade de clientes;
- Margens geralmente mais altas, porém com menor volume;
- Forte percepção de valor.

Clientes típicos: Público que busca experiência, sofisticação, exclusividade, celebrações.

Ponto forte: valor agregado pela experiência.

Ponto sensível: Custo operacional elevado e menor volume de vendas, necessitando de boa gestão operacional.

Modelo de Negócios 2 – Lanchonete Tradicional

Posicionamento: Negócio de alimentação rápida, com maior rotatividade e preços acessíveis.

Características principais:

- Foco em velocidade e praticidade;
- Ticket médio baixo a médio;
- Grande volume de vendas, margens menores;
- Operação ágil, demanda alta de fluxo;
- Fortemente influenciada por localização.

Clientes típicos: Trabalhadores, jovens, pessoas em trânsito, público de preço acessível.

Ponto forte: Alta rotatividade e volume.

Ponto sensível: Alta concorrência e margens comprimidas.

Modelo de Negócios 3 – Restaurante Self-Service

Posicionamento: Modelo de buffet em que o cliente se serve, geralmente por quilo ou preço fixo.

Características principais:

- Alto fluxo no horário de almoço;

- Cardápio variado e grande preparação de alimentos;
- Ticket médio moderado;
- Excelente para atendimento corporativo e comercial;
- Depende fortemente da operação de cozinha e logística;
- Necessidade de controle rígido de desperdício.

Clientes típicos: Trabalhadores, moradores próximos, empresas, famílias.

Ponto forte: Escala — volume muito alto por dia.

Ponto sensível: Complexidade operacional e controle de Custo da Mercadoria Vendida (CMV).

TABELA: Comparativo dos modelos de negócio

Critério	Café Bistrô	Lanchonete	Self-Service
Ticket Médio	Alto	Baixo a médio	Médio
Volume de Clientes	Baixo	Alto	Muito alto
Complexidade da Operação	Média/Alta	Média	Muito alta
Margem Bruta	Alta	Baixa	Média
Posicionamento	Experiência	Rapidez/Preço	Variedade/Praticidade
Público-Alvo	Experiencial	Popular/Trânsito	Trabalhadores/Local
Concorrência	Moderada	Muito alta	Alta
Área Necessária	Pequena	Pequena a média	Média a grande
CMV	Moderado	Alto	Alto

Fonte: Estudo de Viabilidade Econômico-Financeira (Moka21), 2025.



Assinaturas Eletrônicas (Sistema)

Assinado digitalmente por MATEUS ANANIAS DE AGUIAR, portador do CPF: ***.461.588-**, em 18/03/2026 11:10:56. Validar autenticidade em:
<http://servicos.rioverde.go.gov.br/servicos/autenticacaorelatorios/oCRCdZ58teX> - utilizando o código: oCRCdZ58teX



Assinaturas Digitais (Certificado Digital)

Assinatura digital - Nome: ALVARO CESAR DE SOUZA COSTA e-CPF: ***.627.031-** Usuário: alvaro.costa Local: BR Data: 18/03/2026 15:00:57 IP: e-
Assinatura: oCRCdZ58teX - <http://servicos.rioverde.go.gov.br/servicos/autenticacaorelatorios>