



ESTADO DE GOIÁS  
AGÊNCIA GOIANA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA, EXTENSÃO RURAL E PESQUISA AGROPECUÁRIA  
CENTRO DE TECNOLOGIA E CAPACITAÇÃO DA EMATER

## ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR Nº: 3/2023 - EMATER/CENTRER-20343

### 1. IDENTIFICAÇÃO DO PROCESSO:

1.1. 202212404001090.

### 2. DESCRIÇÃO DO OBJETO:

2.1. Constitui objeto da presente licitação a CONCESSÃO DE USO DE ESPAÇO FÍSICO PARA EXPLORAÇÃO DE SERVIÇOS DE LANCHONETE E RESTAURANTE, parcialmente equipado, envolvendo o preparo e fornecimento de refeições por quilo e venda de lanches, em espaço físico próprio existente nas dependências do Centro de Tecnologia e Capacitação (CENTRER) da Agência Goiana de Assistência Técnica, Extensão Rural e Pesquisa Agropecuária (EMATER).

### 3. MODALIDADE DA LICITAÇÃO

3.1. A presente licitação será na modalidade “**PREGÃO PRESENCIAL**”, e terá por base a Lei n.º 10.520/2002; Decreto nº 10.024/2019, Lei Complementar n.º 123/2006, aplicando-se, subsidiariamente, as normas da Lei n.º 8.666/93 e suas alterações, Lei Estadual n.º 17.928/2012, na Lei Complementar n.º 117/2015, Decretos Estaduais n.º 7.466/2011 e 9.666/2020 e suas posteriores alterações e demais normas vigentes à matéria:

#### **Decreto 10.024/2019:**

Art. 1º Este Decreto regulamenta a licitação, na modalidade de pregão, na forma eletrônica, para a aquisição de bens e a contratação de serviços comuns, incluídos os serviços comuns de engenharia, e dispõe sobre o uso da dispensa eletrônica, no âmbito da administração pública federal.

§ 4º Será admitida, excepcionalmente, **mediante prévia justificativa da autoridade competente**, a utilização da forma de **pregão presencial** nas licitações de que trata o **caput** ou a não adoção do sistema de dispensa eletrônica, **desde que fique comprovada a inviabilidade técnica ou a desvantagem para a administração na realização da forma eletrônica.**

3.2. Justifica-se a necessidade de realizar pregão presencial em face da existência de particularidades envolvendo principalmente os seguintes pontos:

a) No tocante ao atual Sistema de Compras do Estado de Goiás - ComprasNet.GO, este não está preparado para realizar licitações na modalidade pregão eletrônico com critério

de julgamento maior desconto, sem anexar a correspondente previsão orçamentária e financeira (PDF), ficando a cargo do órgão optar por realizar o certame pretendido da forma que melhor lhe convir, inclusive presencial, conforme manifestação da própria Coordenação do Sistema de Logística de Goiás - COSISLOG (46776658), sendo que para esta licitação, não haverá dispêndio de recurso público pra sua concretização por se tratar de uma concessão baseada na disputa do menor valor da refeição;

b) A intenção é que o critério de julgamento recaia sobre o valor final da refeição, consequentemente disponibilizando um preço mais em conta para os usuários que ali frequentarão;

c) A localidade é bem afastada do centro urbano e com poucas opções disponíveis de alimentação nas redondezas, sendo assim de grande utilidade pública a disponibilização de refeição "in loco";

d) O reconhecimento do local da prestação de serviço também favorecerá o planejamento logístico, visto que o licitante terá um melhor conhecimento das necessidades e dificuldades dos serviços a serem executados, isso descomplicará os seus cálculos deixando claro In loco com sua asseveração.

3.3. Verifica-se portanto, que o principal aspecto a ser observado no que se refere à opção pela modalidade de pregão presencial é a impossibilidade do Sistema de Compras do Estado não está preparado para o que se almeja nessa licitação, imprimindo assim maior celeridade à contratação de bens e serviços comuns, sem prejuízo à competitividade;

3.4. O tipo de licitação será o **MAIOR DESCONTO em LOTE ÚNICO**, obtido após a somatória de todos os itens ofertados no "cardápio mínimo sugerido", devendo o licitante oferecer proposta para todos os itens que o compõem. Tal procedimento visa obter preços específicos para cada item (que são tipos de refeições diferentes), quais sejam os lanches, self-service, bebidas não alcoólicas, entre outros;

3.5. Ainda que o parcelamento seja a regra, observa-se que o agrupamento se faz tecnicamente necessário e viável, visto que o fornecimento das refeições está vinculado à concessão de uso do refeitório do CENTRER, de modo que não seria possível tecnicamente, selecionar mais de um fornecedor para utilizar o mesmo espaço cedido, pois traria inúmeras inconsistências práticas de execução das atividades, principalmente impossibilitando o preparo adequado das refeições nas dependências da CEDENTE. Além disso, o agrupamento não prejudica a competitividade, já que os itens são da mesma natureza.

3.6. **A título de exemplo, é notório que outras repartições públicas se utilizaram da mesma modalidade de pregão e tipo de licitação no que envolve a concessão para restaurante e lanchonete parcialmente equipado, como o Tribunal Federal da 1ª Região (000038000585), EMBRAPA (000038000644) e Instituto Federal de Rondônia (000038000815).**

#### 4. VALOR TOTAL ESTIMADO DA DESPESA:

4.1. Para esta contratação, não há necessidade de recursos orçamentários por EMATER, por se tratar de concessão e os dispêndios serão suportados pelos comensais.

#### 5. VIGÊNCIA CONTRATUAL:

5.1. O prazo de vigência do contrato é de 30 (trinta) meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, com base no artigo 57, II, da Lei 8.666, de 1993.

## 6. JUSTIFICATIVA E DETALHAMENTO DO OBJETO DA NOVA CONTRATAÇÃO:

6.1. Tendo em vista que a CEDENTE dispõe de um espaço físico de 384,48 m<sup>2</sup> para restaurante, conforme projeto no termo de referência (000036019109), e baseados no fundamento dos princípios da eficiência e da economicidade, optou-se pela concessão do espaço, uma vez que a transferência da administração para terceiros implica na redução de custos diretos e indiretos e de uso de pessoal (próprio ou terceirizado), garantindo qualidade e quantidade nos produtos oferecidos, bem como um melhor atendimento aos servidores e demais usuários. Ressalta-se ainda que o órgão consta hoje com cerca de 220 servidores e colaboradores alocados em sua sede, sem levar em conta o fluxo de servidores de outras regionais, visitantes e eventos realizados no espaço da CEDENTE;

6.2. Dentre suas várias atividades, a EMATER desenvolve ações na área de capacitação e treinamento de produtores rurais, pesquisadores, técnicos e estudantes. O CENTRER é uma unidade de apoio que possibilita a concretização dessas capacitações e treinamentos, disponibilizando acomodações, salas de aula, sala de reunião, auditório, refeitório e área de convivência com campo de futebol e churrasqueira;

6.3. **Justifica-se, portanto, a concessão administrativa de uso, pois, a utilidade geral e efetiva do serviço prestado no interesse exclusivo da Administração Pública prepondera sobre a exploração comercial a ser realizada pelo CONCESSIONÁRIO, visando atender às necessidades da CEDENTE;**

6.4. O atendimento ao público será realizado nos turnos matutino e vespertino, excepcionalmente no período noturno de acordo com a administração da CEDENTE, em comum acordo com a CESSIONÁRIA;

6.5. O valor das refeições e lanches será pago diretamente pelo cliente à CESSIONÁRIA, não tendo a CEDENTE qualquer participação ou responsabilidade pelo pagamento;

6.6. A CESSIONÁRIA efetuará o pagamento a CEDENTE o valor de **R\$ 518,00** (quinhentos e dezoito reais) referente ao espaço do refeitório, conforme laudo técnico de avaliação realizada pela Superintendência Central de Patrimônio da Secretaria de Estado da Administração (SEAD), com análises de acordo com aspectos de localização, área, especificações e infraestrutura (000033944883);

6.7. O pagamento deverá ser efetuado ao Tesouro Estadual até o 5º (quinto) dia útil consecutivo ao mês subsequente ao vencimento, através de DARE – Documento de Arrecadação da Receita Estadual, e o comprovante de quitação entregue ao gestor do contrato mediante recibo, ficando a CESSIONÁRIA sujeita à multa contratual de 2%, acrescido de juros moratórios de 1% ao mês em caso de vencimento;

6.8. O valor do concessão poderá ser reajustado anualmente de acordo com a variação acumulada do IGPM ou qualquer outro índice a ser adotado pelo Governo Federal, passando a dar-se incidência do reajuste em períodos menores assim que o admitirem os dispositivos legais e regulamentares aplicáveis;

6.9. No valor da concessão estão inclusos o consumo de energia e água, uma vez que não se tem o objetivo aqui de lucro, mas sim o interesse social, que o principal motivo é fornecer alimentação de qualidade e com menor custo possível para os usuários que irão frequentá-lo;

6.10. O prazo para pagamento começará a ser contado no primeiro dia útil após à assinatura do Termo de Concessão, no qual será vincenda;

6.11. A realização de obras e benfeitorias nas áreas do objeto licitado dependerá de autorização prévia da CEDENTE;

6.12. Sendo o caso de benfeitorias úteis/necessárias, que passam a integrar o imóvel ou as que não puderem ser retiradas, em comum acordo com a CEDENTE, esta descontará no valor mensal da concessão, após comprovada sua conclusão e atestada pela área responsável;

6.13. O percentual a ser descontado será de até 100% do valor mensal a ser pago pela CONCESSIONÁRIA, pactuados com a CONCEDENTE por ofício, até a liquidação total do investimento;

6.14. Ficarão a cargo da CONCESSIONÁRIA todas as despesas com taxas e impostos Federais, Estaduais e Municipais, relativamente a seus empregados e às atividades que desempenhará, inclusive os encargos trabalhistas, fiscais e previdenciários, não se estabelecendo, em nenhuma hipótese, quaisquer vínculos empregatícios entre a concedente e o pessoal da concessionária.

## 7. ESTIMATIVA DE REFEIÇÕES E LANCHES EM DIAS NORMAIS, SEM EVENTOS

7.1. Estimativa de refeições na modalidade self-service a serem servidas no restaurante:

QTDE. DE SERVIDORES NA SEDE	QTDE. ESTIMADA DE REFEIÇÕES SELF-SERVICE (≅ 30%)	MÉDIA DE KG ESTIMADA POR PESSOA	MÉDIA DE KG ESTIMADA POR DIA (SELF-SERVICE)	DIAS ÚTEIS NO ANO
205	≅ 61/dia	≅ 0,450g/dia	27,45kg/dia	250
<b>TOTAL NO ANO</b>	15.250	112,5kg ano/pessoa	≅ 6.862 kg	

7.2. Estimativa de lanches a serem servidos na lanchonete:

ITEM	PRODUTOS	UNIDADE KG	QUANTIDADE ANUAL (UND.)
2	Sanduíche natural	145g unid.	750
3	Salgado Assado	80g unid.	1250
4	Salgado Frito	80g unid.	1250
5	Pão de queijo	80g unid.	1500
6	Bolo caseiro	100g fatia	750
7	Misto quente	90g unid.	1000
8	Tapioca	150g unid.	750
9	Cuscuz	220g unid.	750
10	Hamburguer simples	215g unid.	750
11	Salada de fruta	300ml	500
12	Suco natural	300ml	1000
13	Suco industrializado	200ml	750
14	Refrigerante	350ml	1000
15	Café com leite	200ml	500

16	Leite com achocolatado	300ml	500
17	Omelete simples	120g unid.	500
18	Chá simples	150ml	500

7.3. **A indicação do quantitativo aproximado a ser servido tem caráter meramente informativo e não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte da CEDENTE, que não poderá ser responsabilizada por eventuais flutuações de demanda;**

7.4. A especificação detalhada dos lanches e self-service, bem como os preços, constam no Termo de Referência (000032613550);

7.5. O quantitativo estimado pode sofrer alterações devido a quantidade de eventos realizados pela CEDENTE. Levou-se em conta somente os servidores/colaboradores da CEDENTE.

## 8. **DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO**

8.1. A contratação de serviço de restaurante e cantina por meio de concessão, visa oferecer serviço de qualidade no oferecimento de refeições e lanches, evitando a necessidade de deslocamento, proporcionando mais segurança e agilidade aos usuários internos;

8.2. Os preços dos produtos alimentícios e bebidas deverão respeitar o valor máximo contido no Termo de Referência (000036019109);

8.3. Dessa forma, tendo em vista que a CEDENTE dispõe de um espaço físico disponível conforme projeto anexo no termo de referência (000036019109), para a instalação e exploração comercial de restaurante e lanchonete, e baseados no fundamento dos princípios da eficiência e da economicidade, optou-se pela concessão onerosa do espaço, uma vez que a transferência da administração para terceiros implica na redução de custos diretos e indiretos e de uso de pessoal (próprio e terceirizado) garantindo qualidade e quantidade nos produtos oferecidos, bem como um melhor atendimento aos servidores da pasta.

## 9. **JUSTIFICATIVA PARA EXCEPCIONALIDADE DA DESPESA, DETALHAMENTO DO CENÁRIO NOS ÚLTIMOS 24 MESES, E A EXPECTATIVA PARA O PERÍODO DA NOVA CONTRATAÇÃO OU ADITIVO; DETALHAMENTO DAS AÇÕES A SEREM DESENVOLVIDAS E OS RESULTADOS ESPERADOS COM A NOVA DESPESA:**

9.1. Para esta contratação, não há necessidade de recursos orçamentários por EMATER, por se tratar de concessão e os dispêndios serão suportados pelos comensais.

## 10. **HISTÓRICO DO CONTRATO VIGENTE E TODOS OS ADITIVOS, SE HOUVER (VALOR ESTIMADO TOTAL, VALOR ESTIMADO MENSAL, PRAZO, PERÍODO DA VIGÊNCIA E VALORES LIQUIDADOS);**

10.1. O objeto deste contrato não consta despesas anteriores.

## 11. **HISTÓRICO DOS VALORES LIQUIDADOS NOS ÚLTIMOS 24 MESES DO CONTRATO VIGENTE OU VALORES LIQUIDADOS PARA A MESMA NATUREZA DA DESPESA, CUJO OBJETO SEJA O MESMO;:**

11.1. O objeto deste contrato não consta despesas anteriores.

12. **HISTÓRICO DETALHADO DE CONSUMO DA PASTA NOS ÚLTIMOS 24 MESES. NO CASO DE DESPESA COM COMBUSTÍVEL OU TELEFONIA, DEVE A PASTA PORMENORIZAR O CONSUMO**

12.1. O objeto deste contrato não consta despesas anteriores.

13. **TABELA COMPARATIVA DE VALORES UNITÁRIOS, MENSAIS E ANUAIS, ENTRE O ÚLTIMO CONTRATO OU ADITIVO VIGENTE E A NOVA CONTRATAÇÃO, COM INDICAÇÃO DO PERCENTUAL DE REDUÇÃO ALCANÇADA. DEVE A PASTA INDICAR CLARAMENTE SE HAVERÁ AUMENTO OU REDUÇÃO DA DESPESA:**

13.1. O objeto deste contrato não consta despesas anteriores.

**TÁVALLO MEDEIROS DAMASCENO**  
Administrador do CENTRER

**MARIA JOSÉ DEL PELOSO**  
Diretora de Gestão Integrada

**José Ricardo Caixeta Ramos**  
Presidente da EMATER



Documento assinado eletronicamente por **TÁVALLO MEDEIROS DAMASCENO, Gerente**, em 08/05/2023, às 11:59, conforme art. 2º, § 2º, III, "b", da Lei 17.039/2010 e art. 3ºB, I, do Decreto nº 8.808/2016.



Documento assinado eletronicamente por **JOSE RICARDO CAIXETA RAMOS, Presidente**, em 08/05/2023, às 15:06, conforme art. 2º, § 2º, III, "b", da Lei 17.039/2010 e art. 3ºB, I, do Decreto nº 8.808/2016.



Documento assinado eletronicamente por **MARIA JOSE DEL PELOSO, Diretor (a)**, em 08/05/2023, às 15:19, conforme art. 2º, § 2º, III, "b", da Lei 17.039/2010 e art. 3ºB, I, do Decreto nº 8.808/2016.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site  
[http://sei.go.gov.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=1](http://sei.go.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=1) informando o código verificador **47426533** e o código CRC **EDCE93B9**.

---

GERÊNCIA DE CENTRO DE CAPACITAÇÃO E TREINAMENTO  
RODOVIA R2 S/N Qd.ÁREA Lt.AR-3, EDIFÍCIO SEDE - Bairro CAMPUS SAMAMBAIA - GOIANIA - GO - CEP 74690-631 - .



Referência: Processo nº 202212404001090



SEI 47426533