

ANEXO I
ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)

RESPONSÁVEL(EIS) PELO PREENCHIMENTO DO ETP

Nome: Denise Pacheco Cabral
Telefone: 51 32880400
E-mail: denise-cabral@irga.rs.gov.br

I - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

A contratação visa atender à demanda de alimentação segura, organizada e eficiente para aproximadamente 2.100 participantes do Dia de Campo Estadual do IRGA, principal evento técnico e institucional da Autarquia. O IRGA não dispõe de equipe nem infraestrutura para execução direta dos serviços, tornando necessária a contratação de empresa especializada.

II - PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

A presente contratação não está prevista no Plano de Contratações Anual do IRGA. No entanto, justifica-se sua realização, considerando a relevância institucional do Dia de Campo Estadual, que demanda estrutura adequada para atendimento ao público, segurança alimentar e organização logística, não supridas pela estrutura interna da Autarquia.

III – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

1. Equipe uniformizada e treinada para copeiragem e garçons.
2. Supervisão técnica em nutrição registrado no CRN.
3. Equipamentos como máquinas de café multibebidas e buffet térmico.
4. Atendimento conforme normas da ANVISA (RDC 216/2004 e RDC 275/2002).
5. Sustentabilidade: uso de descartáveis recicláveis, logística reversa de resíduos e controle de consumo de energia.

IV – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

As estimativas foram definidas com base:

1. No público previsto para o evento: aproximadamente 2.100 participantes;
2. Na estrutura necessária para atender esse público com qualidade, segurança alimentar e agilidade;
3. Na experiência de eventos anteriores realizados pelo IRGA, que indicam a necessidade de:

- ✓ 8 máquinas de café distribuídas em 4 ilhas de atendimento.
- ✓ 1 auxiliar de apoio por ilha.
- ✓ 1 equipe de copeiragem e 1 equipe de garçons para atendimento contínuo.
- ✓ 4 buffets térmicos para manter os pratos principais em temperatura adequada.
- ✓ 1 técnica em nutrição responsável técnico para supervisão sanitária.
- ✓ 4 auxiliares de cozinha para pré-preparo e apoio operacional.
- ✓ 1 serviço de montagem, desmontagem e limpeza da estrutura.

Essas quantidades foram dimensionadas considerando a logística do evento, os horários de atendimento (pré-evento e dia do evento), e a necessidade de garantir fluidez no serviço, evitando filas e atrasos.



V – LEVANTAMENTO DE MERCADO

Foram identificadas diferentes soluções disponíveis no mercado para atender à demanda de alimentação durante o Dia de Campo Estadual do IRGA. A análise considerou aspectos técnicos, operacionais e sanitários, conforme segue:

Solução 1 – Serviço completo com equipe própria e equipamentos

Empresa especializada fornece toda a estrutura, incluindo:

- ✓ Equipe de copeiragem e garçons treinados.
- ✓ Técnica em nutrição responsável técnico.
- ✓ Máquinas de café multibebidas.
- ✓ Buffet térmico.
- ✓ Insumos e descartáveis.

Vantagens:

1. Maior controle de qualidade.
2. Atendimento integrado.
3. Redução de riscos operacionais.

Desvantagens:

1. Maior complexidade logística.
2. Dependência total da contratada.

Solução 2 – Execução interna com apoio pontual externo

IRGA realiza parte dos serviços com equipe própria.
Contratação apenas de equipamentos e apoio técnico.

Vantagens:

1. Redução de custos diretos.
2. Maior controle institucional.

Desvantagens:

1. IRGA não possui equipe nem infraestrutura adequada.
2. Risco elevado de falhas operacionais e sanitárias.

Conclusão: A Solução 1 se mostra a mais vantajosa para a Administração, por oferecer atendimento completo, integrado e com supervisão técnica, garantindo segurança alimentar, eficiência e conformidade com as normas sanitárias.

VI – ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

A estimativa de preços foi elaborada com base em cotações de mercado obtidas junto a fornecedores do setor e contratações similares no PNCP.

Cachoeirinha	
Fornecedor	Total
G12 Produções Gastronômicas	R\$ 98.100,00
PROP EVENTOS	R\$ 145.200,00
Contratação Similar PNCP	R\$ 234.875,04



VII - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Prestação de serviços de alimentação com equipe completa, equipamentos e supervisão técnica, garantindo segurança alimentar e atendimento eficiente durante o evento.

VIII – JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

Não se recomenda o parcelamento, pois os serviços são integrados e a contratação única favorece a economia de escala, gestão eficiente e qualidade do atendimento.

IX - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

- ✓ Atendimento ágil e seguro a 2.100 participantes.
- ✓ Redução de riscos sanitários.
- ✓ Melhoria da imagem institucional.
- ✓ Eficiência na gestão de recursos humanos e materiais.

X – PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

1. Definição de layout das ilhas de atendimento.
2. Capacitação da equipe de fiscalização.
3. Planejamento logístico para montagem e desmontagem.

XI – CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Não há contratações correlatas previstas que interfiram diretamente na execução dos serviços.

XII – IMPACTOS AMBIENTAIS

Geração de resíduos sólidos.

Medidas mitigadoras: uso de descartáveis recicláveis, coleta seletiva, logística reversa e controle de consumo energético.

XIII – VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

A contratação é viável técnica, operacional e orçamentariamente, sendo essencial para o sucesso do evento e atendimento à demanda institucional.

Denise Pacheco Cabral
IF: 4694139/02
Instituto Rio Grandense do Arroz



Documento assinado por

Denise Pacheco Cabral

Órgão/Grupo/Matrícula

IRGA / EVENTOS / 469413902

Data

03/12/2025 10:14:09

