



GOVERNO DO ESTADO RIO GRANDE DO SUL

SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA,
PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL E IRRIGAÇÃO

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)

Este documento constitui a primeira etapa do planejamento de uma contratação que caracteriza o interesse público envolvido e a sua melhor solução e dá base ao anteprojeto, ao termo de referência ou ao projeto básico a serem elaborados, caso se conclua pela viabilidade da contratação;

I - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

O Restaurante Central situado no Parque Estadual de Exposições Assis Brasil – PEEAB, em Esteio/RS, de propriedade do Estado do Rio Grande do Sul, constitui estrutura estratégica de apoio à realização da Expointer, evento de elevada relevância econômica, institucional, turística e social para o agronegócio gaúcho. A necessidade administrativa consiste em assegurar a exploração regular, qualificada e juridicamente adequada do espaço destinado ao serviço de alimentação, de modo a atender expositores, visitantes, autoridades, trabalhadores, prestadores de serviços e demais usuários do Parque durante o período do evento.

O problema público a ser enfrentado decorre da necessidade de disponibilizar estrutura de alimentação em condições compatíveis com a dimensão, a sazonalidade e o fluxo concentrado de pessoas característicos da feira. A ausência de operador especializado poderia gerar descontinuidade do serviço, redução da qualidade da experiência dos usuários, sobrecarga de estruturas externas ao Parque, prejuízo à imagem institucional do evento e risco de comprometimento da adequada organização da feira. Sob a perspectiva do interesse público, a concessão onerosa de uso permite que a Administração viabilize a prestação do serviço sem assumir diretamente a operação comercial, preservando a destinação pública do bem, promovendo eficiência administrativa e buscando retorno econômico ao Estado.

Considerando a elevada concentração de visitantes durante a Expointer e a diversidade do público atendido, mostra-se conveniente que a solução adotada permita ao concessionário organizar diferentes operações gastronômicas em áreas internas previamente delimitadas do Restaurante Central, no formato **Food Park**, ampliando a variedade de alimentos e bebidas oferecidos, reduzindo filas, distribuindo melhor o fluxo de atendimento e proporcionando maior eficiência operacional e melhor experiência aos usuários.

Esse modelo possibilita a participação de diferentes operadores especializados em segmentos específicos da gastronomia, sem fragmentar a gestão do espaço concedido. Toda a coordenação operacional, organização, fiscalização interna, padronização dos serviços e cumprimento das obrigações legais e contratuais permanecerão sob responsabilidade exclusiva da concessionária do Restaurante Central, preservando a unidade da gestão, facilitando a fiscalização pela Administração Pública e assegurando maior eficiência na prestação dos serviços de alimentação durante a realização da Expointer.

II - PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

O Plano de Contratações Anual de 2026 contemplou exclusivamente aquisições de bens materiais, razão pela qual a presente concessão onerosa de uso não consta de forma específica naquele instrumento. Ainda assim, a demanda mostra-se alinhada ao planejamento institucional da Administração, por estar vinculada à organização e à manutenção das condições operacionais necessárias à realização da Expointer 2026, evento estratégico para



GOVERNO DO ESTADO RIO GRANDE DO SUL

SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA,
PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL E IRRIGAÇÃO

a política pública estadual de fomento à agropecuária, à produção sustentável, à inovação, à comercialização e à promoção do agronegócio gaúcho.

Dessa forma, embora não haja previsão específica no PCA para serviços ou concessões dessa natureza, a contratação pretendida guarda aderência com as finalidades institucionais da SEAPI e com a necessidade de garantir infraestrutura de apoio aos usuários do Parque, contribuindo para a adequada execução do evento e para a geração de valor público.

III – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Conforme previsto na Instrução Normativa nº 01/2026, que dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental para a aquisição de bens e contratação de serviços e obras relativamente às licitações realizadas pela Secretaria de Planejamento, Orçamento e Gestão por intermédio da Subsecretaria da Administração Central de Licitações-CELIC e dá outras providências, as empresas participantes do certame deverão observar, nos termos do artigo 3º do Decreto Estadual nº 51.771/2014:

- I - maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local;
- II - preferência para materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local;
- III - economia no consumo de água e energia;
- IV - minimização na geração de resíduos;
- V - racionalização do uso de matérias-primas;
- VI - redução da emissão de poluentes;
- VII - adoção de tecnologias menos agressivas ao meio ambiente;
- VIII - utilização de produtos de baixa toxicidade e biodegradáveis;
- IX - utilização de produtos reciclados ou recicláveis; e
- X - comprovação da origem da madeira a ser utilizada na execução de obra ou serviço.

Além dos critérios de sustentabilidade aplicáveis, a concessionária deverá comprovar regularidade jurídica, fiscal, social, trabalhista, técnica e econômico-financeira, observadas as exigências pertinentes da Lei nº 14.133/2021 e do instrumento convocatório. Deverá, ainda, demonstrar capacidade operacional compatível com a exploração de serviço de alimentação em evento de grande porte, observando normas sanitárias, de segurança alimentar, prevenção contra incêndio, responsabilidade ambiental, adequada gestão de resíduos, manutenção da higiene das instalações, atendimento ao público e preservação dos bens públicos disponibilizados.

Os requisitos estabelecidos têm por finalidade assegurar a adequada execução do objeto e a proteção do interesse público, sem impor restrições indevidas à competitividade. Eventuais exigências de habilitação técnica deverão guardar relação direta com as parcelas relevantes do objeto, ser proporcionais ao risco envolvido e estar justificadas no processo, especialmente em razão da natureza alimentar da atividade, do elevado fluxo de usuários e da responsabilidade pela utilização de espaço e equipamentos públicos.

IV – LEVANTAMENTO DE MERCADO

Foi realizado levantamento de mercado com o objetivo de identificar alternativas juridicamente e operacionalmente viáveis para atendimento da necessidade apresentada. Considerando que a Administração não pretende explorar diretamente atividade comercial de alimentação, e que o espaço físico já existe no Parque, a solução analisada concentrou-se na modelagem de concessão onerosa de uso para exploração comercial do Restaurante Central durante a



GOVERNO DO ESTADO RIO GRANDE DO SUL

SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA,
PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL E IRRIGAÇÃO

Expinter 2026, mediante procedimento competitivo e seleção da proposta mais vantajosa para o Estado.

Foram consideradas, em termos de viabilidade, as seguintes alternativas: execução direta pela Administração; contratação de empresa para prestação de serviço de alimentação custeada pelo Estado; e concessão onerosa de uso do espaço público para exploração comercial por particular. A execução direta foi afastada por exigir estrutura operacional, mão de obra especializada, aquisição e gestão de insumos, controle sanitário e assunção integral dos riscos comerciais pela Administração. A contratação remunerada pelo Estado também se mostrou menos adequada, pois geraria despesa pública direta para atividade de natureza comercial. A concessão onerosa de uso, por sua vez, apresenta-se como solução mais eficiente, pois transfere ao particular a operação econômica do serviço, preserva o controle público sobre o uso do espaço, permite exigência de padrões mínimos de qualidade e pode gerar receita ao Estado.

V - ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS

A solução consiste na concessão onerosa de uso para a seguinte área e com a seguinte disponibilidade de equipamentos:

ÁREA TOTAL: 1.133,24 m²

- a) SALÃO: Área de 817,20 m²
- b) CHURRASQUEIRA: Área de 165,44 m²
- c) COZINHA: Área de 74,16 m²
- d) REFEITÓRIO: Área de 74,57 m²
- e) BANHEIROS: Área de 11,40 m²
- f) ENTRADA: Área de 9,53 m²

DESCRIÇÃO DOS EQUIPAMENTOS DISPONÍVEIS NO ESPAÇO - PARA USO NO LOCAL

Salão: 02 buffets quente e frio com 20 cubas quentes e 14 cubas saladas, 01 buffet quente, 01 palco (5 x 2,5).

03 aparelhos de ar condicionado de 750 BTUs cada
62 mesas quadradas 1,20 x 0,80
78 mesas quadradas 0,80 x 0,80
39 pranchão mesa quadrado
01 Subestação de gás
06 botijões de gás p45
06 mangueiras
76 cadeiras de ferro com estofado branco
33 cadeiras de madeira

Churrasqueira: 02 churrasqueiras rotativas, 01 balcão inox apoio, 2 balanças grandes pesagem, 01 polenteira grande a gás e elétrica, 01 Forno elétrico (assadeira) e 02 freezers horizontais.

Cozinha: 01 câmera fria móvel, 01 fogão industrial 06 bocas, 01 fritadeira elétrica dupla, 01 coifa inox, 01 chapa elétrica, 01 forno elétrico, 01 balcão mármore apoio, 02 freezer fruí vertical, 56 bandejas inox reposição, 14 cubas inox, 07 travessa vidro, 229 pratos fundos sopa, 200 prato louca raso branco, 300 prato oitavado, 20 cubas inox furadinha, 400 pote inox



GOVERNO DO ESTADO RIO GRANDE DO SUL

SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA,
PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL E IRRIGAÇÃO

sobremes, 21 jarras vinho vidro redonda, 12 jarras vinho vidro, 53 baldes cerveja, 01 balcão apoio na copa, 01 mesa inox, 02 prateleiras.

VI - ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

A estimativa do valor da concessão foi estabelecida pelo Departamento de Administração do Patrimônio Imobiliário – DEAPE/SPGG, por intermédio do Laudo de Avaliação nº 187/2026, juntado às fls. 62–93 do Processo Administrativo nº 26/1502-0000275-3.

Conforme o referido laudo, o valor calculado do ônus pela utilização do imóvel corresponde a R\$ 108.360,41 (cento e oito mil, trezentos e sessenta reais e quarenta e um centavos), tendo sido fixado o valor mínimo de R\$ 92.109,75 (noventa e dois mil, cento e nove reais e setenta e cinco centavos).

Para fins de realização do procedimento licitatório, será adotado como valor mínimo aceitável o montante de R\$ 92.109,75, não sendo admitida proposta inferior a esse valor.

VII - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

A solução proposta consiste na concessão onerosa de uso do Restaurante Central do Parque Estadual de Exposições Assis Brasil, com disponibilização do espaço físico e dos equipamentos existentes, para exploração comercial de serviços de alimentação durante a Expointer 2026, mediante procedimento competitivo no Sistema COE/RS, com disputa e observância das condições estabelecidas no edital e seus anexos.

A concessionária será responsável pela operação integral do restaurante, incluindo disponibilização de equipe, insumos, preparo e comercialização de alimentos, atendimento ao público, limpeza e conservação do espaço durante o período de uso, observância das normas sanitárias e ambientais, guarda e zelo dos equipamentos disponibilizados, bem como devolução do espaço em condições adequadas ao término da concessão. A Administração, por sua vez, manterá a fiscalização do cumprimento das obrigações contratuais, preservando a finalidade pública do espaço e a regularidade da exploração comercial.

A concessionária poderá, a seu exclusivo critério e responsabilidade, promover a cessão ou locação de espaços internos previamente delimitados no Restaurante Central para exploração de pontos de comercialização de alimentos e bebidas por terceiros, em formato denominado "Food Park", desde que mantida a destinação exclusiva para serviços de alimentação e observadas todas as normas legais, sanitárias, de segurança, ambientais e as condições estabelecidas no edital e no contrato.

A eventual utilização de terceiros não implicará qualquer vínculo jurídico entre estes e a Administração Pública, permanecendo a concessionária como única responsável perante o Estado pela gestão, organização, coordenação, fiscalização, padronização dos serviços, cumprimento das obrigações contratuais, qualidade dos produtos comercializados, observância das normas aplicáveis, recolhimento de encargos, responsabilidade civil, trabalhista, tributária e sanitária, bem como por quaisquer danos causados ao patrimônio público ou a terceiros em decorrência das atividades desenvolvidas no espaço concedido.

VIII – JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO

Após avaliação técnica da natureza do objeto, conclui-se que o parcelamento não se mostra adequado para a presente concessão. O objeto corresponde à exploração integrada de um



GOVERNO DO ESTADO RIO GRANDE DO SUL

SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA,
PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL E IRRIGAÇÃO

único espaço físico, com áreas interdependentes — salão, cozinha, churrasqueira, refeitório, banheiros, entrada e equipamentos vinculados — cuja operação exige gestão unitária, padronização do atendimento, coordenação de fluxos, controle sanitário e responsabilidade única pela conservação do local.

A divisão do objeto em lotes poderia gerar sobreposição de responsabilidades, dificuldade de fiscalização, risco de incompatibilidade operacional entre prestadores, perda de eficiência e potencial prejuízo à experiência dos usuários. Assim, a contratação em lote único preserva a integridade da solução, favorece a responsabilização clara da concessionária e reduz riscos de descontinuidade ou conflito na execução.

IX - DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Com a concessão onerosa de uso do restaurante central da Expointer, pretende-se alcançar uma série de resultados estratégicos e operacionais que sustentam não apenas o funcionamento do evento, mas também seu impacto positivo sobre expositores, visitantes e a cadeia produtiva do agronegócio gaúcho. Espera-se garantir a oferta continuada e qualificada de serviços de alimentação, promovendo conforto, segurança alimentar e experiência gastronômica diferenciada para públicos diversos, desde famílias agricultoras a representantes institucionais e visitantes internacionais.

A solução escolhida visa assegurar que as operações do restaurante ocorram de forma eficiente, com infraestrutura adequada e capacidade para atender à demanda elevada e sazonal característica da feira, especialmente durante os períodos de pico. Ao balizar o preço da concessão por contratos anteriores, ajustados à realidade econômica atual, busca-se transparência e equilíbrio financeiro na relação entre o Estado e o concessionário, evitando distorções e proporcionando previsibilidade de custos para ambos os lados.

Por fim, espera-se que a concessão onerosa de uso do restaurante central atue como fator de estabilidade operacional, minimizando riscos de interrupção, cancelamento ou precarização da feira, e assegurando que os resultados econômicos, sociais e institucionais da Expointer sejam plenamente realizados em benefício dos diferentes setores envolvidos.

X – PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Previamente à celebração do instrumento contratual, deverá ser assegurada a adoção das providências administrativas necessárias à boa execução e fiscalização da concessão, incluindo a designação formal de gestor e fiscais do contrato, a conferência do inventário dos bens e equipamentos disponibilizados, a definição de rotinas de vistoria inicial e final, a verificação das condições de uso do espaço, a orientação da equipe de fiscalização quanto às obrigações contratuais e a disponibilização dos documentos necessários à assinatura e ao acompanhamento da execução.

A publicação da portaria de fiscalização dos instrumentos relacionados à Expointer 2026 constitui providência relevante, mas deverá ser acompanhada de mecanismos práticos de controle, tais como checklist de recebimento e devolução do espaço, registro fotográfico, acompanhamento de obrigações sanitárias e ambientais, controle de ocorrências e formalização de comunicações à concessionária sempre que constatadas inconformidades.

XI – CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES



GOVERNO DO ESTADO RIO GRANDE DO SUL

SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA,
PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL E IRRIGAÇÃO

Não foram identificadas contratações correlatas ou interdependentes que condicionem diretamente a viabilidade da presente concessão de uso. Contudo, por se tratar de atividade inserida na estrutura geral da Expointer 2026, a execução deverá ser compatibilizada com os demais contratos e serviços de apoio ao evento, especialmente limpeza, segurança, fornecimento de energia, gestão de resíduos, manutenção predial, controle de acesso, prevenção contra incêndio e demais estruturas operacionais do Parque.

Essa compatibilização busca evitar sobreposição de responsabilidades, lacunas operacionais ou conflitos de execução, devendo ser observada pela gestão e fiscalização durante o planejamento e a execução contratual.

XII – IMPACTOS AMBIENTAIS

A exploração do Restaurante Central durante a Expointer 2026 envolve impactos ambientais potenciais relacionados ao consumo de água e energia, geração de resíduos orgânicos e recicláveis, uso de embalagens, descarte de óleo de cozinha, limpeza das instalações e movimentação intensiva de pessoas e insumos. A execução deverá observar as diretrizes de sustentabilidade aplicáveis, com adoção de práticas voltadas à redução de desperdícios, segregação e destinação adequada de resíduos, racionalização do consumo de recursos naturais e utilização preferencial de materiais e produtos ambientalmente adequados.

Como medidas mitigadoras, recomenda-se exigir da concessionária: acondicionamento e descarte regular de resíduos; destinação ambientalmente adequada de óleo de cozinha usado; manutenção da limpeza e higiene das áreas concedidas; uso racional de água, energia e gás; preferência por embalagens recicláveis ou de menor impacto ambiental; observância das normas sanitárias e ambientais vigentes; e cooperação com as rotinas de sustentabilidade adotadas pela organização da Expointer. Tais medidas reduzem riscos ambientais, sanitários e reputacionais, além de reforçarem o compromisso do evento com a Agenda 2030 e com a gestão pública sustentável.

XIII – VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Considerando que a Expointer desempenha papel estratégico no fortalecimento do agronegócio gaúcho, promovendo a comercialização de máquinas e implementos agrícolas, genética animal de alta qualidade, produtos e serviços, além de impulsionar o turismo e a geração de empregos temporários e permanentes.

Considerando que a Expointer é reconhecida como a maior feira agropecuária da América Latina e constitui vitrine fundamental para o agronegócio brasileiro. Em suas últimas edições, movimentou mais de R\$ 8 bilhões em negócios diretos e indiretos, considerando vendas de animais, implementos agrícolas, veículos, produtos e serviços.

Considerando que, além das transações realizadas durante o evento, a feira impulsiona diversos setores da economia:

- Hotelaria e gastronomia: ocupação próxima a 100% na região metropolitana de Porto Alegre e em municípios vizinhos;
- Transporte e logística: incremento na contratação de fretes e serviços de transporte de animais, equipamentos e visitantes;



GOVERNO DO ESTADO RIO GRANDE DO SUL

SECRETARIA DA AGRICULTURA, PECUÁRIA,
PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL E IRRIGAÇÃO

- Comércio local: aumento expressivo nas vendas de insumos, alimentos, artesanato e produtos típicos;
- Serviços especializados: montagem de estandes, comunicação visual, segurança, limpeza e eventos corporativos paralelos.
- A não realização ou a realização sem a estrutura necessária resultaria em:
- Perda de receitas diretas para expositores e produtores rurais;
- Cancelamento de negócios e contratos já agendados;
- Enfraquecimento da imagem do agronegócio gaúcho perante investidores nacionais e internacionais;
- Redução da arrecadação tributária estadual e municipal, afetando setores que dependem do incremento de receitas gerado pelo evento;
- Desestímulo à participação futura de expositores e patrocinadores.

Com base nas análises realizadas, conclui-se pela viabilidade técnica, operacional, econômica e jurídica da concessão onerosa de uso do Restaurante Central do Parque Estadual de Exposições Assis Brasil para exploração comercial durante a Expointer 2026. A solução atende à necessidade pública identificada, preserva a finalidade do bem público, transfere ao particular a operação comercial e os riscos inerentes à atividade, permite retorno econômico ao Estado e assegura a prestação de serviço essencial de apoio ao público do evento.

A opção pela concessão onerosa mostra-se adequada por compatibilizar eficiência administrativa, economicidade, continuidade do serviço, controle público e interesse coletivo. Recomenda-se, portanto, o prosseguimento do procedimento, com a complementação dos documentos de suporte, especialmente memória de cálculo da estimativa de valor, inventário atualizado dos equipamentos, definição precisa das obrigações da concessionária e instrumentos de fiscalização da execução contratual.

Porto Alegre, 20 de julho de 2026.