IRGA Instituto Rio Grandense do Arroz 85 anos

ETP — ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Contratação de empresa especializada para serviços de alimentação, copeiragem e apoio operacional — Dia de Campo Estadual do IRGA 2027

RESPONSÁVEL PELO PREENCHIMENTO DO ETP

Nome: Denise Pacheco Cabral

Telefone: (51) 3288-0461

E-mail: denise-cabral@irga.rs.gov.br

I – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

O IRGA necessita contratar empresa especializada para prestação integrada de serviços de alimentação e apoio durante o Dia de Campo Estadual, em 28/01/2027, na Divisão de Pesquisa do IRGA, em Cachoeirinha/RS, com capacidade para atender aproximadamente 2.000 pessoas.

O evento reúne produtores, pesquisadores, cooperativas e parceiros do setor orizícola. O atendimento demanda equipe treinada, supervisão técnica em nutrição, equipamentos, insumos e infraestrutura de distribuição, com segurança alimentar e continuidade do serviço. Conforme o Termo de Referência, o IRGA não dispõe de equipe própria nem de infraestrutura adequada para executar diretamente essas atividades.

A ausência da contratação poderá comprometer o atendimento aos participantes, as condições higiênico-sanitárias, a organização do evento e a adequada realização das atividades institucionais.

II – PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

A presente contratação foi prevista no Plano de Contratações Anual – PCA 2026, sob nº 344/2026 e contratação nº 92/2026 devidamente publicado no PNCP item nº 169.

(Link https://pncp.gov.br/app/pca/92854876000113/2026/1)

III – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Requisito funcional: prestação integrada de copeiragem, serviço de garçons, apoio de cozinha, operação de máquinas de bebidas, café da manhã, disponibilização de balcões térmicos e supervisão por profissional de nutrição, incluindo montagem, abastecimento, reposição, limpeza e desmontagem.

Requisitos técnicos: equipe capacitada e uniformizada; fornecimento de equipamentos e materiais previstos no TR; profissional de nutrição registrado no CRN; observância das normas sanitárias, trabalhistas, previdenciárias, tributárias e de segurança do trabalho; fornecimento de EPIs e cumprimento do cronograma estabelecido pelo IRGA.

Requisitos de sustentabilidade: destinação adequada dos resíduos, higienização da estrutura e uso racional dos insumos e da energia elétrica, respeitadas as especificações de materiais previstas no TR.

Amostra/prova de conceito: não prevista no Termo de Referência.

IV – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

Os quantitativos abaixo reproduzem as especificações do Termo de Referência e consideram o atendimento de aproximadamente 2.000 participantes, a distribuição simultânea de alimentos e bebidas e a necessidade de reposição contínua.

Item	Descrição resumida	Unidade	Quantidade
1	Serviço de copeiragem: 20 garçons, 4 auxiliares de cozinha, equipe uniformizada, mínimo de 20 bandejas inox, cumbucas de 400 mL e operação/distribuição/reposição	serviço	1
2	Máquinas de café solúvel e multibebidas 220 V, com insumos, copos, mexedores, operação e manutenção, em 4	un	8

Documento PROA Assinado

	ilhas		
3	Auxiliar de apoio às máquinas de café e higienização das ilhas	serviço	1
4	Café da manhã completo, em mesa de 5 metros, com sanduíches, bolos, biscoitos, frutas e complementos; reposição das 6h às 10h	serviço	1
5	Balcões de buffet térmico 220 V, com 4 cubas inox de cerca de 20 L por balcão; 16 cubas em operação e 16 adicionais para reposição (32 no total)	un	4
6	Profissional técnico em nutrição registrado no CRN para supervisão higiênico-sanitária	serviço	1

Memória de cálculo: 4 balcões × 4 cubas × 20 litros = aproximadamente 320 litros de capacidade simultânea; acrescidas 16 cubas de apoio para reposição. As 8 máquinas de bebidas serão distribuídas em 4 ilhas. O dimensionamento de pessoal e demais itens segue o quantitativo estabelecido no TR.

Execução: apoio de cozinha em 26 e 27/01/2027, das 8h às 17h; montagem/entrega em 27/01/2027; atendimento do evento em 28/01/2027, das 5h30 às 15h; limpeza, desmontagem e recolhimento de resíduos das 14h às 17h, conforme TR. Os horários parcialmente sobrepostos deverão ser coordenados na execução.

V – LEVANTAMENTO DE MERCADO

Alternativa A — execução direta pela Administração: não atende à necessidade, pois o TR informa inexistência de equipe própria e infraestrutura adequada.

Alternativa B — contratações separadas por especialidade: pode permitir fornecedores distintos, mas exige coordenação e fiscalização de múltiplas frentes e pode criar dificuldades de sincronização na prestação dos serviços.

Alternativa C — contratação integrada de empresa especializada: reúne equipe, equipamentos, insumos e supervisão técnica sob responsabilidade operacional única, favorecendo a continuidade e a organização do atendimento. É a solução prevista no TR, sujeita à validação de vantajosidade após pesquisa de mercado.

Foram registrados três orçamentos de fornecedores consultados e seis referências de contratações públicas no PNCP, apresentados na seção VI. A comparabilidade dos orçamentos com o escopo do TR deverá ser confirmada na instrução processual.

VI – ESTIMATIVA DO PREÇO DA CONTRATAÇÃO

A estimativa preliminar foi calculada com base nos três orçamentos de fornecedores identificados abaixo, observada a necessidade de comprovar equivalência de escopo e condições de execução, nos termos do art. 23 da Lei nº 14.133/2021.

Fornecedor / referência 1: G12 Produções e Gastronomia R$ 87.400,00

Fornecedor / referência 2: Centro Turismo Agência de Viagens Ltda R$ 75.000,00

Fornecedor / referência 3: Nutrisul Refeições e Eventos Ltda. R$ 136.600,00.

Outras contratações públicas comparáveis:

Órgão contratante	Objeto resumido	Valor contratado
Câmara Municipal de Santa Cruz	1 posto de copeiro, 44 horas semanais, dedicação	R$ 58.339,80

Documento PROA Assinado

do Sul/RS – 2026	exclusiva, 12 meses	
Autarquia de Urbanização do Recife/PE – 2026	Serviço de copeiro, jornada de 44 horas semanais	R$ 86.077,92
Serviço Florestal Brasileiro/DF – 2026	Serviços continuados de copeiragem com fornecimento de materiais e insumos	R$ 98.239,56
Ministério da Agricultura/PE – 2025	1 posto de copeira e 1 de recepcionista, 44 horas semanais	R$ 132.000,00
DNIT/MG – 2025	Serviços continuados de copeiro, com materiais, utensílios e insumos	R$ 256.100,00
Órgão público – 2025	Copeiragem com dedicação exclusiva e fornecimento de insumos	R$ 287.935,49

Fontes: registros consultados no PNCP em 15/10/2026.

Média aritmética dos três orçamentos: (R$ 87.400,00 + R$ 75.000,00 + R$ 136.600,00) ÷ 3 = R$ 99.666,67.

Mediana dos três orçamentos (valores ordenados: R$ 75.000,00; R$ 87.400,00; R$ 136.600,00): R$ 87.400,00.

Critério estatístico adotado / justificativa: média aritmética simples dos três orçamentos de fornecedores consultados. A mediana é R$ 87.400,00. As contratações públicas listadas são referências complementares, não incorporadas ao cálculo por envolverem, em sua maioria, serviços continuados e escopos distintos do atendimento pontual do evento. A adoção do valor pressupõe confirmação da equivalência integral dos orçamentos ao Termo de Referência e da adequação da pesquisa de preços ao art. 23 da Lei nº 14.133/2021. A proposta da Nutrisul prevê que os insumos do arroz carreteiro e do feijão sejam fornecidos pelo IRGA e contém condições específicas de pagamento e infraestrutura, a serem analisadas antes da comparação definitiva.

VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO: R$ 99.666,67

VII – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Contratação de empresa especializada para operacionalização integrada dos serviços de alimentação do Dia de Campo Estadual do IRGA, incluindo pessoal de atendimento e apoio, máquinas de café, insumos e utensílios, café da manhã, balcões térmicos com cubas, supervisão nutricional e atividades de montagem, operação, reposição, higienização e desmontagem, conforme itens e condições do TR.

Local: Divisão de Pesquisa do IRGA, Avenida Bonifácio Carvalho Bernardes, nº 1.494, Cachoeirinha/RS. Data do evento: 28/01/2027. O TR prevê pregão eletrônico com julgamento pelo menor preço global, contrato com vigência de 120 dias contados do recebimento da nota de empenho e vedação de subcontratação.

VIII – JUSTIFICATIVA PARA NÃO PARCELAMENTO

A execução envolve atividades simultâneas e interdependentes: equipe de garçons e cozinha, reposição de bebidas e alimentos, operação dos equipamentos, manutenção das condições sanitárias e supervisão técnica. A contratação integrada, prevista no TR, permite coordenação centralizada e responsabilização única, reduzindo riscos de descontinuidade durante o evento. A opção pelo menor preço global deverá ser confirmada à luz da pesquisa de mercado e da preservação da competitividade.

Conforme o TR, não será permitida subcontratação.

IX – DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

Assegurar atendimento organizado a aproximadamente 2.000 participantes; garantir distribuição e reposição contínua de alimentos e bebidas; manter condições higiênico-sanitárias adequadas sob supervisão de profissional habilitado; reduzir riscos operacionais; promover eficiência administrativa e uso adequado dos recursos públicos.

Documento PROA Assinado

IRGA Instituto Rio Grandense do Arroz 85 anos

X – PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

Validar a equivalência dos orçamentos e a suficiência da pesquisa de preços e memória de cálculo; confirmar vinculação ao PCA/DFD e disponibilidade orçamentária; consolidar a logística e pontos de energia para equipamentos 220 V; definir posicionamento das quatro ilhas de bebidas e dos balcões térmicos; conferir cronograma de montagem e atendimento; designar e orientar fiscais; preparar checklists de fiscalização e formulário ANS.

O TR identifica o Projeto 3670 – DIFUSÃO DE TECNOLOGIA – IRGA e os fiscais técnicos Denise Pacheco Cabral (titular), Margarete Ludwig (suplente I) e Julio Francisco Uriarte (suplente II).

XI – CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES

Não foram identificadas no TR contratações correlatas específicas. A execução exige alinhamento operacional com a organização do evento, a infraestrutura do local e as equipes do IRGA, sem que isso permita afirmar a inexistência de outras contratações no processo.

XII – IMPACTOS AMBIENTAIS

Os impactos esperados incluem geração de resíduos de alimentos e descartáveis, consumo de energia dos equipamentos e água para higienização. Como medidas mitigadoras, preveem-se segregação e destinação adequada dos resíduos, limpeza integral da estrutura, planejamento da reposição para reduzir desperdícios e uso racional de água e energia, observadas as exigências do TR.

XIII – VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Sob os aspectos técnico e operacional, a solução integrada prevista no TR mostra-se adequada para atender ao público e às exigências sanitárias do evento. A conclusão sobre viabilidade econômica e orçamentária dependerá da validação da pesquisa de preços, confirmação da disponibilidade de recursos e demais atos de instrução do processo.

Modalidade indicada no TR: pregão eletrônico, critério de julgamento menor preço global, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

Porto Alegre, 20 de outubro de 2026.

Denise Pacheco Cabral
Assessora Técnica
Matr. 4694139/02
Instituto Rio Grandense do Arroz

Documento PROA Assinado

Nome do documento: ETP_Dia_de_Campo_2027_27-10.docx

Documento assinado por	Órgão/Grupo/Matrícula	Data
Denise Pacheco Cabral	IRGA / EVENTOS / 469413902	28/10/2026 13:22:02

Documento PROA Assinado