

SUP.REGIONAL RECEITA FEDERAL 2A.RF/PA

Estudo Técnico Preliminar 30/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 10280.723.773/2026-60

2. Descrição da necessidade

2.1. A Superintendência Regional da Receita Federal do Brasil na 2ª RF – SRRF02 realizará, na cidade de Macapá /AP, a Reunião de Avaliação Estratégica (RAE-Regional), no período de 09 a 11 de junho de 2026, evento considerado o principal fórum de alinhamento de diretrizes e tomada de decisão da Superintendência. O encontro reunirá o corpo diretivo regional, Delegados, Chefes de Divisão e de Serviço, para avaliar indicadores de desempenho e definir metas para os ciclos seguintes, exigindo uma estrutura compatível com a relevância dos temas tratados e o perfil das autoridades participantes.

Inseridos na programação desse evento, os intervalos para *coffee break* assumem papel de extrema importância para o seu êxito, uma vez que contribuem para a manutenção da atenção e o aumento da capacidade de aprendizado dos participantes ao longo das jornadas de debates, além de favorecerem o *networking* entre os servidores, com reflexos positivos sobre o clima organizacional.

Considerando que o preparo, o fornecimento e a manipulação de alimentos constituem atividade alheia ao objetivo institucional da Administração, a SRRF02 necessitará contratar empresa especializada para a prestação desses serviços, assegurando o suporte adequado à RAE-Regional. A contratação encontra amparo na Lei nº 9.632/1998 e na Instrução Normativa SEGES/ME nº 98/2023, que disciplinam a execução indireta de atividades-meio, garantindo eficiência e continuidade operacional às funções finalísticas do órgão, conforme detalhamento apresentado no Documento de Formalização da Demanda – DFD, juntado às fls. 4/9 do processo.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Gabinete/SRRF02	Annette Lobato Martins

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. O objeto desta contratação enquadra-se como serviço comum, pois seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, com base em especificações usuais de mercado, conforme art. 6º, inciso XIII, da Lei nº 14.133/2021.

4.2. A contratação não deverá ser enquadrada como serviço contínuo, visto que não se trata de uma necessidade permanente ou prolongada, conforme dispõe o art. 6º, inciso XV, da Lei nº 14.133/2021.

4.3. O prazo de vigência desta contratação é de 30 (trinta) dias, contados do envio da ordem de serviço, acompanhada da Nota de Empenho, na forma do art. 105 da Lei 14.133, de 2021.

4.3.1. O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do contratado.

4.4. Objetivando contribuir para o desenvolvimento nacional sustentável, deve ser inserida na contratação a exigência de que a contratada adote boas práticas de sustentabilidade, visando à otimização de recursos, à redução de desperdícios e à menor poluição na produção, no transporte e no descarte das mercadorias e insumos.

4.4.1. Os critérios de sustentabilidade devem abranger cada fase do ciclo de vida do objeto, quais sejam: produção, distribuição, uso e destinação final.

4.4.1.1. Que os produtos necessários à execução dos serviços sejam, preferencialmente, acondicionados em embalagens individuais adequadas, com o menor volume possível, que utilizem materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento.

4.4.1.2. Que os alimentos e suas embalagens não contenham substâncias nocivas à saúde humana.

4.4.1.3. Que os resíduos sólidos oriundos dos serviços sejam separados em recipientes adequados, disponibilizados pela contratante, facilitando a coleta seletiva e atendendo ao Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos.

4.4.1.4. Que a contratada não descarte os resíduos sólidos gerados durante a execução do objeto:

- a) Em praias, no mar ou em quaisquer corpos hídricos;
- b) *In natura* a céu aberto;
- c) Em recipientes, instalações e equipamentos não licenciados para a queima adequada dos materiais; e
- d) Em outras formas vedadas pelo poder público.

4.5. Para esta contratação não será admitida a subcontratação do objeto, considerando que a natureza dos serviços exige controle direto e responsabilidade técnica integral da contratada. A execução por terceiros poderia comprometer o padrão de qualidade e a eficiência logística exigidos para o evento, sendo indispensável o vínculo direto entre a Administração e a empresa executora para assegurar o cumprimento rigoroso das obrigações contratuais.

4.6. Não haverá exigência de garantia da contratação, nos termos dos arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/2021, em razão do diminuto valor do objeto, com pagamento somente após a execução dos serviços, o aceite do fiscal do contrato e o posterior ateste da Nota Fiscal, caracterizando, assim, risco pequeno para a Administração.

4.7. Não há necessidade de realização de avaliação prévia do local de execução dos serviços.

4.8. Não serão exigidas comprovações de qualificação econômico-financeira, pois tais exigências poderão reduzir a concorrência entre os fornecedores, haja vista o objeto possuir valor reduzido.

4.9. Para fins de qualificação técnica, a licitante deverá comprovar, via atestados, a execução prévia do fornecimento de serviços similares à *coffee break* (alimentos). Tal exigência justifica-se pela necessidade de garantir que a empresa possua experiência na realização dos serviços, mitigando riscos de falhas que comprometam o cronograma institucional e a eficiência dos gastos públicos.

4.10. Diante do baixo valor do objeto, a contratação será realizada por meio de dispensa de licitação eletrônica, conforme inciso II e § 3º do art. 75 da Lei nº 14.133/2021, em consonância com o art. 1º do Decreto nº 12.807/2025. Veja:

Lei nº 14.133/2021

Art. 75. É dispensável a licitação:

(...)

II - para contratação que envolva valores inferiores a R\$ 50.000,00 (cinquenta mil reais), no caso de outros serviços e compras;

(...)

§ 3º As contratações de que tratam os incisos I e II do caput deste artigo serão preferencialmente precedidas de divulgação de aviso em sítio eletrônico oficial, pelo prazo mínimo de 3 (três) dias úteis, com a especificação do objeto pretendido e com a manifestação de interesse da Administração em obter propostas adicionais de eventuais interessados, devendo ser selecionada a proposta mais vantajosa.

Decreto nº 12.807/2025

Art. 1º Ficam atualizados os valores estabelecidos na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, na forma do Anexo.

(...)

Art. 75, caput, inciso II: R\$ 65.492,11 (sessenta e cinco mil quatrocentos e noventa e dois reais e onze centavos)

4.11. Esta contratação deverá ser lançada no Novo Divulgação de Compras, localizado no Portal de Compras do Governo Federal, utilizando o código CATSER nº 3697 – Fornecimento de Refeições/Lanches/Salgados/Doces, em apenas um item, conforme abaixo:

4.11.1. Prestação de serviços de *coffee break* para 45 (quarenta e cinco) pessoas, com fornecimento de mão de obra capacitada, insumos necessários e produtos constantes em cardápio pré-aprovado, a ser realizado no período da tarde dos dias 09, 10 e 11 de junho de 2026, no seguinte endereço: Fecomércio AP – Federação do Comércio de Bens, Serviços e Turismo do Estado do Amapá, localizado na Avenida Procópio Rola, nº 261, Centro, Macapá/AP, CEP 68900-081.

4.12. A dispensa de licitação deverá ter critério de julgamento por menor preço por item, pois, dessa forma, resultará na seleção da proposta mais vantajosa para a Administração, sendo, para o caso, a opção que melhor atende ao interesse público.

4.13. O limite legal para a aferição do processo de dispensa de licitação deve ser calculado anualmente com base na "Linha de Fornecimento do Fornecedor" no SICAF, conforme o art. 4º, §§ 1º e 2º, da IN SEGES/ME nº 67/2021. De acordo com a planilha gerencial, há limite disponível. Confira a legislação:

IN SEGES/ME nº 67/2021

Art. 4 (...) § 1º Para fins de aferição dos valores que atendam aos limites referidos nos incisos I e II do caput, deverão ser observados:

I - o somatório despendido no exercício financeiro pela respectiva unidade gestora; e

II - o somatório da despesa realizada com objetos de mesma natureza, entendidos como tais aqueles relativos a contratações no mesmo ramo de atividade.

§ 2º Considera-se ramo de atividade a linha de fornecimento registrada pelo fornecedor quando do seu cadastramento no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (Sicaf), vinculada:

I - à classe de materiais, utilizando o Padrão Descritivo de Materiais (PDM) do Sistema de Catalogação de Material do Governo federal; ou

II - à descrição dos serviços ou das obras, constante do Sistema de Catalogação de Serviços ou de Obras do Governo federal.

4.14. A presente contratação não será realizada mediante Sistema de Registro de Preços (SRP), por não se enquadrarem as circunstâncias fáticas nas hipóteses de conveniência previstas no art. 3º do Decreto nº 11.462/2023. Com efeito, o objeto tem demanda certa e quantitativo previamente dimensionado, voltado ao atendimento de evento institucional específico, com data e local definidos. Não há, portanto, incerteza quanto à quantidade a contratar, nem necessidade de entregas parceladas ao longo do tempo ou atendimento a múltiplos órgãos.

4.15. Esta contratação não terá manifestação sobre o atendimento ao princípio da padronização, em virtude da peculiaridade dos serviços.

4.16. Nesta contratação não será utilizado o catálogo eletrônico de padronização, pois o referido sistema não possui o objeto desejado.

4.17. Os serviços objeto da presente contratação caracteriza-se como atividade material acessória e instrumental, nos termos do art. 48 da Lei nº 14.133/2021, constituindo apoio logístico necessário à realização do evento, sem envolver qualquer atribuição estratégica, decisória ou finalística do órgão contratante.

4.18. De acordo com o inciso I do art. 48 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, esta contratação deverá ter participação exclusiva de Microempresas – ME e Empresas de Pequeno Porte – EPP. Confira a legislação:

Art. 48. Para o cumprimento do disposto no art. 47 desta Lei Complementar, a administração pública:

I - deverá realizar processo licitatório destinado exclusivamente à participação de microempresas e empresas de pequeno porte nos itens de contratação cujo valor seja de até R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais);

4.19. A análise jurídica para esta contratação é dispensável, conforme Orientação Normativa AGU nº 69/2021. Segue:

“NÃO É OBRIGATÓRIA MANIFESTAÇÃO JURÍDICA NAS CONTRATAÇÕES DIRETAS DE PEQUENO VALOR COM FUNDAMENTO NO ART. 75, I OU II, E § 3º DA LEI Nº 14.133, DE 1º DE ABRIL DE 2021, SALVO SE HOUVER CELEBRAÇÃO DE CONTRATO ADMINISTRATIVO E ESTE NÃO FOR PADRONIZADO PELO ÓRGÃO DE ASSESSORAMENTO JURÍDICO, OU NAS HIPÓTESES EM QUE O ADMINISTRADOR TENHA SUSCITADO DÚVIDA A RESPEITO DA LEGALIDADE DA DISPENSA DE LICITAÇÃO. APLICA-SE O MESMO ENTENDIMENTO ÀS CONTRATAÇÕES DIRETAS FUNDADAS NO ART. 74, DA LEI Nº 14.133, DE 2021, DESDE QUE SEUS VALORES NÃO ULTRAPASSEM OS LIMITES PREVISTOS NOS INCISOS I E II DO ART. 75, DA LEI Nº 14.133, DE 2021”.

5. Levantamento de Mercado

5.1. Devido à peculiaridade dos serviços, não foi possível realizar a pesquisa de preços nos sistemas oficiais do governo, tampouco utilizar contratações similares realizadas pela Administração Pública. Isso porque o objeto possui características específicas quanto à composição do cardápio, ao local de entrega e às condições de execução, o que inviabiliza a comparação com os registros disponíveis nesses sistemas, os quais não refletem fielmente as condições do serviço pretendido.

Diante da impossibilidade de utilização dos métodos prioritários e em observância à Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021, a estimativa de custos foi realizada mediante cotação direta com fornecedores da região, método previsto no inciso IV do art. 5º do referido normativo, por se mostrar o mais adequado à natureza do objeto, permitindo obter preços reais de mercado e garantindo maior aderência entre o valor estimado e as condições efetivas de fornecimento.

Para tanto, foram encaminhados e-mails solicitando cotações de preços a 7 (sete) fornecedores sediados no município de Macapá/AP, atuantes no ramo de *coffee break*, identificados por meio de pesquisa na internet. Desse total, 4 (quatro) fornecedores responderam e apresentaram suas propostas, as quais estão acostadas ao processo às fls. 11/37.

Assim, definiu-se que o preço unitário estimado para esta contratação terá como base a média aritmética dos valores unitários dos orçamentos/propostas recebidos. A escolha por esse método se justifica pela ausência de discrepâncias significativas entre os valores, bem como por permitir que a Administração evite tanto o menor preço isolado, que pode refletir qualidade inferior ou erro de cotação, quanto o maior preço, que pode indicar superfaturamento, buscando o valor que melhor representa o mercado local.

6. Descrição da solução como um todo

6.1. Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de *coffee break*, com fornecimento de mão de obra capacitada, insumos e produtos constantes no cardápio pré-aprovado (item 6.2), para atender 45 (quarenta e cinco) pessoas, por ocasião da Reunião de Avaliação Estratégica - RAE da Superintendência Regional da Receita Federal do Brasil na 2ª Região Fiscal (SRRF02), a realizar-se no período de 09 a 11 de junho de 2026, em Macapá /AP.

6.2. Cardápio mínimo exigido, materiais e pessoal para o *coffee break*:

<p style="text-align: center;">Coffee Break:</p> <p>1. Canapés:</p> <p>1.1. Salmão defumado;</p> <p>1.2. Queijo com tomate seco;</p> <p>1.3. Pastas variadas.</p> <p>2. Minisanduíches e mini quiches:</p> <p>2.1. Queijo e bacon;</p> <p>2.2. Alho-poró;</p> <p>2.3. Camarão com catupiry;</p> <p>2.4. Frango;</p> <p>2.5. Quatro queijos etc.</p> <p>3. Mini brownies e mini hot-dogs.</p> <p>4. Finger foods:</p> <p>4.1. Harumaki de salmão com molho redução de maracujá;</p> <p>4.2. Bourguignon de filé ao vinho do porto sobre risoto de roquefort;</p> <p>4.3. Dadinhos de tapioca com geleia de pimenta.</p> <p>5. Tábuas de frios:</p> <p>5.1. Queijos – Roquefort, Cuiá, Parmesão;</p> <p>5.2. Blend de frios;</p> <p>5.3. Cheesecake Marguerita;</p> <p>5.4. Brigadeiros salgados;</p> <p>5.5. Mini folhados recheados com bacalhau e geleia de pimenta;</p> <p>5.6. Cones crocantes de salmão.</p> <p>6. Mini pizzas de sabores variados.</p> <p>7. Torta salgada de camarão.</p> <p>8. Doces variados:</p> <p>8.1. Brigadeiro;</p> <p>8.2. Beijinho de coco;</p> <p>8.3. Brigadeiro de churros;</p> <p>8.4. Cocada;</p> <p>8.5. Rosquinha de castanha-do-Pará;</p> <p>8.6. Queijadinha etc.</p> <p>9. Bolos caseiros de sabores variados (dois sabores por dia):</p>	<p>9.1. Chocolate com cobertura de brigadeiro;</p> <p>9.2. Cenoura com cobertura de chocolate;</p> <p>9.3. Maracujá e laranja com calda;</p> <p>9.4. Red velvet etc.</p> <p>10. Bolo típico de sabor variado (um sabor por dia):</p> <p>10.1. Milho;</p> <p>10.2. Fubá;</p> <p>10.3. Formigueiro.</p> <p>11. Salada de frutas com acompanhamento de leite condensado e creme de leite.</p> <p>12. Água mineral, café (açúcar e adoçante servido à parte), chocolate quente e refrigerantes de sabores variados (dois sabores por dia):</p> <p>12.1. Coca-Cola regular e zero;</p> <p>12.2. Guaraná;</p> <p>12.3. Laranja;</p> <p>12.4. Uva.</p> <p>13. Sucos naturais de sabores variados (dois sabores por dia):</p> <p>13.1. Acerola;</p> <p>13.2. Cupuaçu;</p> <p>13.3. Goiaba;</p> <p>13.4. Manga;</p> <p>13.5. Laranja;</p> <p>13.6. Maracujá etc.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Quantidade de alimentos salgados: 03 por pessoa no dia; • Quantidade de finger food: 05 por pessoa no dia; • Quantidade de alimentos doces: 05 por pessoa no dia; • Quantidade de bolo e torta salgada: 02 fatias por pessoa no dia; • Quantidade de bebida: 300 ml por pessoa no dia. <p style="text-align: center;">Materiais e pessoal</p> <p>- A empresa deverá, imprescindivelmente, fornecer toalhas de mesa (preferencialmente brancas), guardanapos de papel de boa gramatura, copos, xícaras e descartáveis.</p> <p>- Deverá ser fornecido, também, apoio com mão de obra profissional de garçom/copeira para cuidar da preparação, organizar e limpar a mesa principal e atender os participantes do evento.</p>
---	---

- 6.3. Os serviços serão realizados no Edifício Fecomércio AP – Federação do Comércio de Bens, Serviços e Turismo do Estado do Amapá, localizado na Avenida Procópio Rola, nº 261, Centro, Macapá/AP, CEP 68900-081, com fornecimento apenas no período da tarde.
- 6.4. A contratada deverá organizar antecipadamente os insumos necessários, a fim de que os alimentos estejam expostos **15 minutos** antes do horário estabelecido **(informado posteriormente à contratada)**.
- 6.5. Os alimentos deverão estar expostos em ilhas bem organizadas, esteticamente agradáveis e funcionais, **assegurando a reposição dos itens à medida que forem sendo consumidos, de forma a manter o abastecimento completo** e a boa apresentação durante todo o período de prestação dos serviços **(coordenar antecipadamente a organização com a contratante)**.
- 6.6. Os produtos derivados de leite, os com recheio de carnes e os hortifrutigranjeiros deverão ser acondicionados de forma adequada e transportados em condições apropriadas para que não ocorra o perecimento.
- 6.7. **As bebidas deverão estar na temperatura adequada ao consumo no horário da degustação** (informado posteriormente a empresa), cabendo à contratada acondicioná-las corretamente para tal fim.
- 6.8. A contratada deverá **oferecer itens variados ao longo dos três dias de reunião**, conforme cardápio pré-aprovado (item 6.2.), evitando a repetição dos mesmos alimentos e bebidas a cada dia. Além disso, os **produtos deverão estar devidamente identificados com etiquetas contendo o nome e, quando aplicável, informações relevantes, tais como ingredientes ou possíveis alergênicos**.
- 6.8.1. A empresa deverá prever uma cota mínima de 10% de itens sem glúten e lactose, e opções sem açúcar para sucos e café.
- 6.9. Para a perfeita execução dos serviços, a contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios nas quantidades e qualidades necessárias, promovendo sua substituição quando precisar, além de mão de obra capacitada para atender aos participantes.
- 6.9.1. Incluem-se, **entre os materiais**, as mesas **(verificar a real necessidade com a contratante)** e toalhas (preferencialmente na cor branca) destinadas à composição das ilhas para a exposição dos alimentos; **entre os utensílios**, os talheres descartáveis ou inox, os pratos descartáveis ou reutilizáveis, os copos e/ou xícaras descartáveis ou reutilizáveis, as garrafas térmicas, jarras e demais itens de apoio aos serviços; e, **como mão de obra**, os garçons ou copeiras responsáveis pelo atendimento e reposição dos alimentos durante o *coffee break*.
- 6.9.2. A contratada deverá disponibilizar todos os utensílios necessários devidamente higienizados, assim como as mesas e toalhas utilizadas na formação das ilhas para a exposição dos alimentos.
- 6.10. Os alimentos e bebidas que não forem consumidos durante a realização do evento são de propriedade da contratante, devendo permanecer à sua disposição ao final de cada dia de serviço, sendo vedada à empresa contratada a retirada de qualquer produto remanescente sem prévia autorização formal do órgão contratante.
- 6.11. Todos os serviços deverão ser executados por pessoal próprio da contratada, inclusive a montagem das ilhas para o *coffee break*.
- 6.12. A contratada deverá manter funcionários capacitados, **devidamente uniformizado (formal e limpo)**, no local do *coffee break* para repor os alimentos que forem acabando e atender qualquer solicitação referente ao objeto contratado.
- 6.13. Ao final dos serviços, a contratada deverá recolher seus pertences **no prazo máximo de 10 minutos**.
- 6.14. A contratada deverá garantir a qualidade dos produtos fornecidos, ficando sujeita às penalidades previstas no contrato em caso de entrega em desconformidade com o objeto contratado.

6.15. A contratada é obrigada a pagar todos os tributos e contribuições fiscais que incidam ou venham a incidir, direta ou indiretamente, sobre a realização do serviço, fornecer Nota Fiscal após a conclusão deste e responsabilizar-se pelas despesas de mão de obra e transporte até o local da execução.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. Pretende-se contratar apenas uma empresa que execute os serviços de *coffee break* para 45 (quarenta e cinco) pessoas, nos dias 09, 10 e 11 de junho de 2026, com fornecimento no período da tarde.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 9.045,00

8.1. O valor da média dos preços unitários dos orçamentos/propostas da pesquisa de preços foi de **R\$ 67,00 (sessenta e sete reais)**. Portanto, para as **135 (cento e trinta e cinco)** unidades de serviços a contratar, o valor total estimado é de **R\$ 9.045,00 (nove mil e quarenta e cinco reais)**, valor que representa a melhor estimativa de preço para o objeto em questão.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. Os serviços serão executados no período da tarde dos dias 09, 10 e 11 de junho de 2026. O pagamento ocorrerá em parcela única, somente após a conclusão total do objeto, mediante recebimento definitivo e ateste da Nota Fiscal, a qual deverá conter os dados bancários da contratada, incluindo agência e número da conta. Embora a execução se dê de forma parcelada ao longo dos três dias, o pagamento será realizado de uma única vez, após o encerramento do último dia de serviço.

9.2. Concluído o objeto, o pagamento ocorrerá por meio de Nota de Empenho/Ordem Bancária, com posterior publicação no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), em virtude de a modalidade de cartão de pagamento, prevista no § 4º do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, não estar normalizada na SRRF02. Veja a legislação:

Art. 75. É dispensável a licitação:

(...)

§ 4º As contratações de que tratam os incisos I e II do caput deste artigo serão preferencialmente pagas por meio de cartão de pagamento, cujo extrato deverá ser divulgado e mantido à disposição do público no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. Não haverá contratações correlatas e ou interdependentes, pois todos os insumos necessários para a execução do serviço deverão ser disponibilizados pela contratada.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1. Essa contratação foi prevista no Plano de Contratações Anual de 2026, conforme detalhamento a seguir:

ID PCA no PNCP: 00394460000141-0-000007/2026;

Data de publicação no PNCP: 30/04/2025;

Id do item no PCA: 158;

Classe/Grupo: 632 - Serviços de fornecimento de comida;

Identificador da Futura Contratação: 170217-75/2026.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1. Os benefícios a serem alcançados são:

12.1.1. Os participantes da reunião não precisam se preocupar com a organização, a compra ou o preparo de alimentos, mantendo o foco total nos assuntos discutidos.

12.1.2. Montagem, reposição e desmontagem feitas pela equipe contratada, sem desperdício de tempo de colaboradores internos com tarefas de suporte.

12.1.3. As pausas para o *coffee break* funcionam como momentos de *networking* e integração entre os participantes, contribuindo para um ambiente mais leve e colaborativo ao longo dos 3 (três) dias.

12.2. Para um evento dessa natureza, o *coffee break* profissional deixa de ser um detalhe e passa a ser um investimento direto na qualidade dos resultados da reunião.

13. Providências a serem Adotadas

13.1. Para a contratação pretendida não haverá necessidade de capacitação de servidores ou de empregados, uma vez que o recebimento do serviço será realizado por servidores e empregados públicos da própria SRRF02.

13.2. Cabe ao Chefe da Seção de Contratos da SRRF02 a indicação dos responsáveis pelo recebimento do objeto e pelo ateste da Nota Fiscal.

13.3. Caberá à empresa contratada a indicação do responsável para representá-la junto à contratante, a fim de prestar informações e o apoio necessários até o recebimento definitivo do objeto.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1. Para evitar possíveis impactos ambientais, a contratada deverá observar os critérios e as práticas de sustentabilidade do Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da Advocacia Geral da União – AGU, disponível em www.gov.br, inclusive os dispostos no item 4.4.

14.2. A contratada deverá assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas cabíveis para a correção dos danos que vierem a ser causados, caso ocorra passivo ambiental em decorrência da execução do objeto deste instrumento.

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

15.1.1. A viabilidade desta contratação justifica-se, uma vez que as soluções adotadas atendem plenamente às necessidades da Administração e estão perfeitamente adequadas ao mercado, visto que as condições e exigências previstas para o objeto não restringem a participação na dispensa de licitação. Portanto, declaro que a contratação

pretendida é viável, tendo em vista que o estudo preliminar evidencia que os serviços de *coffee break* mostram-se técnica e fundamentalmente necessários. Além disso, por envolver um valor enquadrado no inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, justifica-se a contratação por dispensa de licitação do objeto.

16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

NERICLEY DE OLIVEIRA NOGUEIRA

Agente de contratação



Assinou eletronicamente em 26/05/2026 às 16:25:46.