

Estudo Técnico Preliminar 2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 13042.078605/2026-17

2. Introdução

O presente estudo técnico preliminar, documento constitutivo da primeira etapa do planejamento da contratação, caracteriza o interesse público envolvido e evidencia o problema a ser resolvido e a sua melhor solução, de modo a permitir a avaliação da viabilidade da contratação, e dá base ao termo de referência a ser elaborado.

Os documentos que dão suporte às indicações, definições, informações, análises sistematizadas no estudo técnico preliminar, bem assim aos atestes e justificativas nele constantes encontram-se em anexo

3. Descrição da necessidade

Trata-se de processo administrativo com vistas à Contratação de pessoa jurídica para Serviços de Buffet, tipo Coffee-Break, para 100 (cem pessoas) pessoas, para o evento premiação dos Nafs, que ocorrerá dia 12/06/2026

Diante da emergência em tela, uma vez que estamos às vésperas da realização do evento, agendado para o dia 12/06/2026 . Registre-se que antes os eventos eram custeados com o uso do cartão corporativo, o que a partir do 2º semestre de 2023 optou-se por não mais se utilizar dessa forma de contratação e pagamento, optando pela dispensa com disputa. Neste sentido, é indispensável a contratação em tela para estruturação desse importante evento

4. Área requisitante

Área requisitante	Responsável
SAPOL/ DRF/MCA	Carminete Marial Silva de Souza

5. Descrição dos Requisitos da Contratação

O objeto da contratação, ou a atividade de sua comercialização, encontra-se disciplinado pelos seguintes normativos, inclusive técnicos ou sobre critérios ou práticas de sustentabilidade, cujas exigências ou requisitos devem ser incorporados ao termo de referência, como:

Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e /ou normas de órgãos de vigilância sanitárias estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis;

A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, e a Resolução RDC ANVISA 182, de 2017, alterada pela RDC 331/2019, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitárias estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.

A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

A quantidade de alimentos a ser servido por pessoa, deverá está adequada, nem excessiva nem tampouco denotar escassez em relação ao número de convidados, para os serviços de coffe-break para 100 (cem) pessoas;

O transporte das matérias-primas, insumos e produtos semielaborados deverá ser realizado em veículo apropriado, devidamente higienizado e climatizado. Os gêneros alimentícios, dependendo de sua natureza, deverão ser acondicionados em recipientes térmicos hermeticamente fechados.

Os alimentos preparados deverão obedecer, em todas as fases, as técnicas corretas de culinárias, ser saudáveis e adequadamente temperados, respeitando as características próprias de cada ingrediente, assim como os diferentes fatores de modificação, físico, químico e biológico, no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes.

A quantidade a ser servida deve estar adequada ao número de convidados; não deve, portanto, ser excessiva tampouco denotar escassez, sobretudo para os convidados servidos por último;

Os alimentos devem estar harmoniosamente dispostos nas travessas e bandejas, inclusive no que se refere à distribuição de cores; com originalidade na decoração dos pratos, sem exageros, e também toda atenção deve ser dada para os molhos que podem ser servidos separadamente, e para que não afetem negativamente com suas guarnições.

O sabor dos alimentos é elemento essencial; não deve ser excessivamente temperado nem insosso os produtos utilizados devem ser, tanto quanto possível, frescos e naturais, devendo ser evitados, por exemplo, enlatados, corantes e aromatizantes químicos e sabores artificiais.

Por solicitação do gestor (a), todo fornecimento de alimento e/ou bebidas, em qualquer modalidade, deverá prever a possibilidade de adequação de cardápio para casos de restrição alimentar.

A solicitação será feita por este órgão para fornecimento do serviço em até 48 (quarenta e oito) horas de antecedência do evento, com informações sobre o quantitativo de convidados.

Devem ser disponibilizados funcionários da empresa para organização, montagem e desmontagem, acompanhamento durante todo o período de execução do serviço, além de servir os alimentos para os convidados dos eventos.

Local da prestação dos serviços

Os serviços serão prestados com vistas ao atendimento do evento premiação dos Nafs, a ser realizado no dia 12/06/2026 Local: Auditório do prédio da Fecomércio, sito Avenida Procópio Rola, 261 – Centro, Macapá/AP – CEP: 68900-

Hora 9:30 h

Não haverá a possibilidade de subcontratação do objeto da contratação.

A demanda do órgão tem como base as seguintes características na tabela abaixo, como sugestão:

Ordem	PRODUTOS / SERVIÇOS
1	Salgadinhos variados: pastéis, canudinhos e coxinhas
2	Outros itens: pão de queijo, sanduíches com patê de camarão e patê de frango, bolos, minipizza, mini croissant, minibrioche etc.
3	Torta doce e torta Salgada
4	Frutas da estação
5	Bebidas: Sucos: acerola e cupuaçu (dois tipos), incluir com e sem açúcar com opção de adoçante. Refrigerantes: coca cola, fantas uva e laranja, guaraná, Água mineral. Obs. Incluir refrigerantes tipo "zero açúcar"
6	Inclusão de Louças, Descartáveis e Equipe de Apoio.

Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário:

- Buffet Térmico para servir refeições que precisem manter temperatura para serem servidas da maneira correta.

6. Levantamento de Mercado

Realizado levantamento de mercado, considerando pesquisa de preços ofertadas por três empresas do ramo alimentício.

Identificadas soluções múltiplas que contemplam os requisitos para o atendimento da necessidade, procede-se à sua análise comparativa, a fim de definir a solução mais adequada:

Solução Nº 1 – Contratação do Serviço com uso do cartão corporativo: verificou-se que o uso do cartão pode não atender a todos os requisitos, além do mais há várias empresas que fornecem o serviço, portanto descartou-se essa solução.

Solução Nº 2 - contratação por dispensa eletrônica sem disputa; com uma quantidade razoável de pessoas jurídicas que prestam esse mesmo serviço se entende que realizar o certame sem disputa pode eleva o preço a ser contratado, portanto descartou-se essa solução.

Solução Nº 3 - contratação por dispensa eletrônica com disputa: parece ser a mais viável devido à celeridade da contratação e pode haver disputa para se conseguir a melhor proposta à administração.

Solução Nº 4 – Adesão à Ata de Registro de Preços (Procurar por Ata vigente no Estado do Amapá com objeto semelhante ao do processo em questão, visando a celeridade tendo em vista a data prevista para execução do serviço)

Após procuras no sistema COMPRAS, não foi possível encontrar ata que atendesse ao quantitativo como também descritivo do objeto em epígrafe;

Conclui-se, pois, pela escolha da Solução Nº 03, visto, conforme cotejadas as diversas relações custo-benefício, a partir das variáveis em relação ao prazo da execução do serviço, tratar-se da opção mais vantajosa para a Administração, cujo mercado, considerados produtos, fabricantes e fornecedores, não apresenta restrições, revelando-se competitivo.

7. Descrição da solução como um todo

Além dos resultados diretos relacionados à alimentação e ao serviço prestado pelo buffet, a contratação desses serviços para o evento pode ter impactos mais amplos na efetividade do evento e na sociedade como um todo. Citamos:

1.

Efetividade do evento: Ao garantir que os participantes sejam bem alimentados e satisfeitos, o buffet contribui para o bom andamento e a efetividade do evento. Pessoas bem alimentadas têm mais energia, capacidade de concentração e participação ativa nas atividades propostas.

2.

Inclusão e acessibilidade: Ao fornecer opções de alimentos adequadas para pessoas diversas e atender às suas necessidades específicas, o buffet demonstra um compromisso com a inclusão e a acessibilidade. Isso ajuda a criar um ambiente mais inclusivo e acolhedor, promovendo a participação plena e igualitária de todos os indivíduos, independentemente de suas habilidades ou limitações.

3.

Conscientização sobre alimentação saudável: Um buffet que oferece uma variedade de opções alimentares saudáveis e saborosas pode contribuir para a conscientização sobre a importância de uma alimentação adequada. Isso pode influenciar os participantes a fazerem escolhas mais saudáveis não apenas durante o evento, mas também em suas vidas cotidianas. Essa conscientização pode ter um

impacto positivo na saúde e no bem-estar dos participantes e, potencialmente, da sociedade como um todo

4.

Exemplo de práticas sustentáveis: Ao contratar um buffet, é possível considerar a adoção de práticas sustentáveis, como o uso de ingredientes orgânicos e locais, a redução do desperdício de alimentos e a utilização de embalagens e utensílios biodegradáveis. Essas práticas podem inspirar os participantes a adotarem medidas semelhantes em suas próprias vidas, promovendo a conscientização ambiental e contribuindo para a sustentabilidade.

5.

Impacto econômico: A contratação de um buffet para um evento desse porte também pode ter um impacto econômico positivo na sociedade. Ao escolher fornecedores locais e valorizar a culinária regional, é possível impulsionar a economia local, gerando empregos e fortalecendo a cadeia produtiva relacionada à alimentação.

8. Estimativa das Quantidades a serem contratadas

O número de convidados para o evento é estimado em 100 (cem) pessoas. A lista de produtos e serviços foi definida pela pessoa responsável pelo evento

9. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): em R\$ 5.441,67 (cinco mil, quatrocentos e quarenta e um reais e sessenta e sete centavos)

Verificar anexo com a estimativa de preços da Administração.

10. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

De acordo com o objeto da contratação, e após a avaliação da sua divisibilidade, com base na necessidade administrativa e no mercado fornecedor, procedeu-se economicamente inviável o parcelamento do objeto em epígrafe.

11. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

De acordo com o objeto da contratação, e após avaliação, com base na necessidade administrativa e no mercado fornecedor, não se faz necessárias contratações correlatas e/ou independentes para a contratação em questão.

12. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

12.1. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2026

13. Benefícios a serem alcançados com a contratação

O evento trará vários benefícios internos e externos:

1 - Reconhece os **Núcleos de Apoio Contábil e Fiscal (NAF)** que se destacam no atendimento gratuito à população de baixa renda, microempreendedores e entidades sem fins lucrativos

14. Providências a serem adotadas

Providências normais de dispensa de licitação:

- 1) consulta preliminar;
- 2) verificar DFD e PCA 2026;
- 3) Realizar consulta e formação de preço estimado da administração;
- 4) cadastrar a Dispensa no sistema COMPRAS;
- 5) SELECIONAR O FORNECEDOR.
- 6) ENCAMINHAR O PROCESSO ao GABI/DRF/MCA

15. Possíveis Impactos Ambientais

Após análise minuciosa do objeto a ser contratado, não foi possível determinar impacto ambiental.

16. Atesto

Atesto, sob a minha responsabilidade, que os estudos técnicos preliminares elaborado é adequado e perfeitamente suficiente tanto à caracterização do interesse público envolvido e à evidência do problema a ser resolvido e da sua melhor solução, de modo a permitir a avaliação da viabilidade técnica e econômica da contratação, quanto ao embasamento do anteprojeto, termo de referência ou projeto básico a ser elaborado.

17. Declaração de Viabilidade

É viável esta contratação.

17.1. Justificativa da Viabilidade

Projeto simples e de fácil execução, estando a equipe acostumada com a realização desses procedimentos.

18. 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.

Despacho: para o procedimento de dispensa

José Luiz Bezerra Pacheco
Responsável pela contratação



Receita Federal

PÁGINA DE AUTENTICAÇÃO

A Secretaria da Receita Federal do Brasil garante a integridade e a autenticidade deste documento nos termos do Art. 10, § 1º, da Medida Provisória nº 2.200-2, de 24 de agosto de 2001

Histórico de atividades sobre o documento:

Documento assinado digitalmente por:

JOSE LUIZ BEZERRA PACHECO em 29/05/2026.

Confira o documento original pelo Smartphone conectado à Internet:



Confira o documento original pela Internet:

a) Acesse o endereço:

<http://sadd.receita.fazenda.gov.br/sadd-internet/pages/validadocumento.xhtml>

b) Digite o código abaixo:

APGX.K28B.GMZQ5.JZQF

Código Hash obtido através do algoritmo SHA-256:

zJXUMsrzvV5yQAGOh40INTCd+bfrY9I9MS5IF1OcXGA=