ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Órgão: Câmara Municipal de Aruanã – GO
Objeto: Aquisição, por demanda, de gêneros alimentícios (salgados variados), refrigerantes e sucos para eventos institucionais (coffee break) – exercício 2026

I – DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO (Art. 18, §1º, I)

A presente contratação visa atender à demanda da Câmara Municipal de Aruanã/GO para fornecimento de coffee break em eventos institucionais, como sessões solenes, reuniões oficiais, audiências públicas e eventos comemorativos.

A necessidade decorre da função institucional do Poder Legislativo de promover eventos com participação da sociedade civil, autoridades e representantes públicos, exigindo adequada recepção e suporte logístico.

A ausência da contratação comprometeria:

- A qualidade e organização dos eventos institucionais;
- A imagem institucional da Câmara;
- A adequada recepção de autoridades e cidadãos.

Assim, trata-se de necessidade vinculada ao **interesse público e à continuidade das atividades institucionais**.

II – PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL (Art. 18, §1º, II)

Conforme documento base, a contratação:

- **Consta formalmente no PCA**;
- Está **alinhada ao planejamento orçamentário** da Câmara Municipal.

Logo, há compatibilidade com a previsão de despesas públicas e planejamento institucional.

III – REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (Art. 18, §1º, III)

A contratação deverá observar:

Requisitos técnicos:

- Produtos alimentícios de **primeira qualidade**;
- Atendimento às **normas sanitárias vigentes**;
- Entrega **refrigerada (bebidas)**;
- Substituição imediata em caso de não conformidade.

Requisitos operacionais:

- Fornecimento sob demanda;
- Prazo mínimo de 48h para entrega;
- Transporte adequado e higiene alimentar.

Requisitos legais:

- Empresa do ramo compatível;
- Regularidade fiscal, trabalhista e jurídica; (Podendo ser dispensada nos termos do Artigo 70, inciso III, da lei 14.133/2021).
- Vedação de subcontratação.

Requisitos sustentáveis:

- Uso de embalagens recicláveis;
- Destinação adequada de resíduos.

IV – ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES (Art. 18, §1º, IV)

As quantidades foram definidas com base:

- Estimativa de **200 pessoas por evento**;
- Previsão de aproximadamente **5 eventos anuais**.

Quantitativos:

Item	Descrição	Quantidade
1	Salgados variados	12.500 unidades
2	Refrigerante cola 2L	100 unidades
3	Refrigerante cola zero 2L	50 unidades
4	Suco 1L	100 unidades
5	Refrigerante guaraná 2L	50 unidades

A memória de cálculo considera consumo médio por pessoa e frequência de eventos.

A definição dos quantitativos foi realizada com base em critérios técnicos, considerando:

- Público estimado de **200 participantes por evento**;
- Previsão de **até 5 eventos anuais**;
- Duração média de **2 a 4 horas**;
- Disponibilização simultânea de diferentes tipos de bebidas (refrigerantes e sucos), influenciando o consumo individual.

📊 1. SALGADOS

Adotou-se como parâmetro técnico o consumo médio de:

👉 **6,25 unidades por pessoa**

Memória de cálculo:

- 200 × 6,25 = 1.250 unidades/evento
- 1.250 × 5 = 6.250 unidades

Aplicou-se margem operacional de segurança (≈ 100%) para:

- variação de público;
- reposição durante o evento;
- perdas operacionais.

👉 **total estimado: 12.500 unidades**

📊 2. REFRIGERANTES

Considerando consumo médio e a presença de bebidas alternativas (suco), adotou-se:

👉 **400 ml por pessoa (consumo predominante)**

Memória de cálculo:

- 200 × 400 ml = 80 litros/evento
- 80 × 5 = 400 litros

Conversão: 400 ÷ 2L = **200 unidades**

👉 **total estimado: 200 garrafas de 2L**

✔ Justificativa:

- maior preferência por refrigerantes em eventos institucionais;
- necessidade de garantir abastecimento contínuo;
- diversidade de sabores (cola, cola zero e guaraná ou similares).

📊 3. SUCOS

Adotou-se consumo complementar de:

👉 **100 ml por pessoa**

Memória de cálculo:

- 200 × 100 ml = 20 litros/evento
- 20 × 5 = 100 litros

Conversão:

👉 **100 unidades de 1L**

✔ Justificativa:

- consumo secundário em relação ao refrigerante;
- opção para públicos com restrição ou preferência alimentar.

V – LEVANTAMENTO DE MERCADO (Art. 18, §1º, V)

Foram analisadas alternativas:

Alternativa 1 – Produção interna

- Inviável: ausência de estrutura, equipamentos e pessoal.

Alternativa 2 – Contratação por evento

- Menor eficiência administrativa;
- Perda de economia de escala.

Alternativa 3 – Contratação por demanda (ESCOLHIDA)

- Maior flexibilidade;
- Melhor controle de custos;
- Economia administrativa.

Pesquisa de mercado (Painel de Preços):

- Salgados: média R$ 2,14
- Refrigerantes: média entre R$ 12,25 e R$ 13,04
- Suco: média R$ 10,94

Conclusão: preços compatíveis com mercado público.

VI – ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO (Art. 18, §1º, VI)

Valor estimado total:

R$ 31.025,00

Composição:

Item	Valor Total
Salgados	R$ 26.750,00
Refrigerantes	R$ 3.181,00
Suco	R$ 1.094,00

Baseado em pesquisa oficial do Governo Federal (Painel de Preços).

A estimativa de preços foi realizada com base em dados do Painel de Preços do Governo Federal, considerando contratações públicas recentes para objetos similares.

Verificou-se a existência de variação entre os valores coletados, razão pela qual foi realizada análise crítica dos dados, com vistas à identificação de eventuais valores atípicos.

Os preços extremos foram avaliados quanto à sua representatividade, considerando fatores como quantidade contratada, local de entrega e especificidades do objeto, não sendo identificadas distorções relevantes que comprometessem a utilização do conjunto de dados.

Nesse contexto, a adoção da média justifica-se pelas **particularidades do mercado local de Aruanã/GO**, marcado por sazonalidade turística, limitações logísticas e elevação de preços, sendo necessária para evitar **inexequibilidade** e assegurar a vantajosidade da contratação.

Ressalta-se que a metodologia adotada está em conformidade com o art. 23 da Lei nº 14.133/2021, bem como com a jurisprudência do Tribunal de Contas da União, que admite a utilização da **média**, desde que precedida de análise crítica dos dados e da ausência de *sobrepreço*.

VII – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO (Art. 18, §1º, VII)

A solução consiste em:

- Contratação de empresa especializada;
- Fornecimento parcelado conforme demanda;
- Entrega no local do evento;
- Garantia de qualidade e substituição imediata.

Não há necessidade de manutenção ou assistência técnica.

VIII – JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO (Art. 18, §1º, VIII)

A contratação será **parcelada por item**, pois:

- Permite maior competitividade;
- Favorece micro e pequenas empresas;
- Evita concentração de mercado;
- Garante economia.

IX – RESULTADOS PRETENDIDOS (Art. 18, §1º, IX)

- Economicidade na contratação;
- Eficiência logística;
- Melhor organização dos eventos;
- Redução de custos administrativos;
- Padronização da qualidade.

X – PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS (Art. 18, §1º, X)

- Designação de fiscal do contrato;
- Capacitação básica dos servidores;
- Planejamento das demandas;
- Organização do processo de contratação.

XI – CONTRATAÇÕES CORRELATAS (Art. 18, §1º, XI)

Não há contratações interdependentes diretas, mas pode haver relação com:

- Serviços de eventos;
- Estrutura logística institucional.

XII – IMPACTOS AMBIENTAIS (Art. 18, §1º, XII)

Impactos identificados:

- Geração de resíduos (embalagens);
- Consumo de recursos.

Medidas mitigadoras:

- Uso preferencial de embalagens recicláveis;
- Destinação adequada dos resíduos;
- Preferência por fornecedores sustentáveis.

XIII – JUSTIFICATIVA DE AMPLA COMPETITIVIDADE

Durante o levantamento de mercado, verificou-se a inexistência de, no mínimo, três fornecedores locais aptos e competitivos para atender integralmente ao objeto da contratação.

Constatou-se que o mercado local apresenta limitação quanto à quantidade de fornecedores e à capacidade de atendimento simultâneo das exigências de qualidade, logística e fornecimento sob demanda.

Nesse contexto, a eventual restrição da contratação a fornecedores locais ou a aplicação de exclusividade para microempresas e empresas de pequeno porte poderia comprometer a competitividade do certame e resultar em proposta menos vantajosa para a Administração.

Assim, nos termos do art. 49, inciso II, da Lei Complementar nº 123/2006, afasta-se a aplicação de exclusividade para ME/EPP, adotando-se procedimento que assegure a **ampla participação de fornecedores**, visando à obtenção da proposta mais vantajosa e ao atendimento dos princípios da isonomia, competitividade e economicidade.

XIV – POSICIONAMENTO CONCLUSIVO (Art. 18, §1º, XIII)

Diante da análise técnica e econômica:

- ✔ A contratação é **necessária**
- ✔ É **viável tecnicamente**
- ✔ É **vantajosa economicamente**
- ✔ Está **alinhada ao interesse público**

Conclusão:
A contratação por dispensa de licitação (art. 75, II da Lei 14.133/2021) mostra-se **adequada, regular e recomendável**, devendo prosseguir para as próximas fases do processo.

Câmara Municipal de Aruanã, 17 de março de 2026.

Edson Pereira Marinho
Assessor de Gabintes