

**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR SIMPLIFICADO**

SECRETARIA DE ESTADO DA INFRAESTRUTURA

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)

				Número do Processo - SISLOG 115268
				Número do Processo - SEI 202500005021032

Em conformidade com a Lei federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021 e com o Decreto estadual nº 10.207, de 27 de janeiro de 2023, o Estudo Técnico Preliminar - ETP é o documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação a fim de atender a uma necessidade administrativa, e tem por objetivo subsidiar a elaboração do Anteprojeto, Termo de Referência ou Projeto Básico, bem como do edital de licitação e da minuta contratual, quando aplicável.

Tópico 1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

1.1. O presente Estudo Técnico Preliminar apresenta os estudos técnicos realizados visando identificar e analisar as soluções disponíveis no mercado, em termos de requisitos, alternativas e justificativas para escolha da melhor solução para alcançar os resultados pretendidos.

1.2. Assim, a delimitação da solução nos termos e condições estipulados não é decisão de livre arbítrio desta equipe. Aqui estão pautados elementos que, fundamentadamente, têm a capacidade e potencial para, em tese, considerando o caso concreto, melhor atender ao interesse público.

Previsão no Plano de Contratações Anual:

1.3. A demanda a ser contratada está prevista no PCA 2024/2025.

0.1. Alinhamento Estratégico:

I - **1.4.** Esta pretendida contratação apresenta conformidade com os Programas e Ações do PPA 2024-2027 relacionados às atribuições desta Pasta, em conformidade com as suas competências, nos termos da [Lei nº 22.317, 18 de outubro de 2023](#).

Justificativa da Contratação:

1.5. A presente contratação justifica-se pela necessidade de locação de uma máquina multibebidas, com fornecimento contínuo de insumos (cafés, cappuccinos, chocolates quentes, entre outros), visando ao atendimento das demandas do Gabinete do Secretário de Estado da Infraestrutura. A medida se faz necessária considerando a rotina institucional intensa do gabinete, que diariamente recebe prefeitos, parlamentares, representantes de órgãos públicos, entidades civis e demais autoridades, tanto em agendas programadas quanto em reuniões extraordinárias.

1.5.1. A disponibilização de bebidas quentes de forma rápida, padronizada e com qualidade adequada é uma prática institucional que contribui para fortalecer a imagem da Administração Pública, demonstrando hospitalidade e zelo no atendimento às autoridades e visitantes. Tal conduta é compatível com os princípios constitucionais da

moralidade administrativa, eficiência e razoabilidade, previstos no art. 37 da Constituição Federal.

1.5.2. A adoção de uma solução automatizada e profissionalizada por meio da locação de máquina multibebidas oferece as seguintes vantagens operacionais e institucionais:

- Agilidade e padronização:** As bebidas são preparadas de forma rápida, com qualidade constante, sem a necessidade de manipulação manual por servidores.
- Otimização de recursos humanos:** A utilização da máquina elimina a necessidade de deslocamento de servidores para preparação ou aquisição emergencial de bebidas.
- Controle de custo e consumo:** O fornecimento de insumos atrelado à locação permite melhor planejamento, evitando desperdícios e improvisações.
- Variedade de opções:** Atende diferentes perfis de visitantes, oferecendo bebidas como café expresso, café com leite, cappuccino e chocolate quente.
- Higiene e segurança alimentar:** A máquina segue padrões industriais de produção, minimizando riscos de contaminação.

1.5.3. A contratação visa, portanto, garantir um ambiente de acolhimento institucional adequado, alinhado às boas práticas de atendimento a autoridades públicas e demais interlocutores estratégicos da Secretaria, além de assegurar a eficiência operacional do gabinete.

1.6. A ausência do objeto desta contratação poderá ocasionar os seguintes prejuízos:

1.6.1. A não contratação da locação de máquina multibebidas com fornecimento de insumos poderá gerar diversos impactos negativos para o funcionamento do Gabinete do Secretário, entre os quais destacam-se:

- Prejuízo à imagem institucional:** A falta de bebidas adequadas durante reuniões e audiências com prefeitos, parlamentares e demais autoridades pode ser interpretada como descaso ou falta de hospitalidade, prejudicando a imagem da Secretaria.
- Comprometimento do bom atendimento aos visitantes:** A ausência de uma solução prática e eficiente para servir bebidas pode gerar desconforto em reuniões prolongadas ou visitas inesperadas, dificultando o andamento das atividades institucionais.
- Desvio de função de servidores:** Sem uma máquina específica, servidores do gabinete teriam que ser deslocados para preparar manualmente as bebidas, o que compromete a eficiência das atividades administrativas.
- Risco de soluções improvisadas:** A falta de contrato específico pode levar à aquisição eventual de insumos sem controle de qualidade, sem padronização e com preços variáveis, aumentando o risco de desperdícios, reclamações ou falhas no atendimento.
- Perda de tempo e produtividade:** A ausência de um sistema automatizado obriga a Secretaria a buscar alternativas de última hora, o que pode resultar em atrasos no atendimento, interrupções nas agendas oficiais e aumento de custos indiretos.

1.6.2. Assim, a contratação da máquina multibebidas com fornecimento de insumos não se configura como um gasto supérfluo, mas como uma solução essencial de apoio às atividades de representação institucional e administrativa do Gabinete do Secretário, assegurando o cumprimento de protocolos de hospitalidade e de boas práticas na administração pública.

Tópico 2 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

Definição da solução escolhida

2.1. Abaixo segue a descrição resumida do objeto a ser contratado, definido após a realização de estudo técnico preliminar: **Fornecimento de Bens e Materiais e Serviços - Locação de Máquina Multibebidas e fornecimento de insumos**

Característica do objeto:

2.2. O objeto a ser contratado é **Comum**, assim considerado por possuir padrão de desempenho e qualidade que possam ser objetivamente definidos no Termo de Referência, por meio de especificações usuais no mercado, na forma do inciso XIII do art. 6º da Lei federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021.

2.3. A solução adotada trata-se de objeto comum, pois:

- 2.3.1.** é encontrado e praticado no mercado sem maiores dificuldades;
- 2.3.2.** é ordinário, sem peculiaridades ou características especiais;
- 2.3.3.** é apresentado com identidade e características padronizadas, com perfil qualitativo passível de ser descrito objetivamente; e
- 2.3.4.** sua caracterização é garantida tendo por base as exigências detalhadas do Termo de Referência, compatível com o rito procedimental de seleção do fornecedor a ser adotado.

Definição da natureza de execução do objeto:

2.4. A execução do objeto contratado pode ser considerado de **natureza continuada**, nos termos do inciso XV do art. 6º da Lei federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021, já que são serviços de fornecimentos contínuos aqueles contratados pela Administração Pública para a manutenção da atividade administrativa, decorrentes de necessidades permanentes ou prolongadas.

Regime de fornecimento:

2.5. Tendo em vista a necessidade de fornecimento dos bens ou serviços contratados, a entrega será prestada de forma **de forma parcelada, sob demanda**.

Justificativa da escolha da solução:

2.6. A análise das opções oferecidas pelo mercado, conforme relatado neste ETP, demonstra que a solução escolhida é a que melhor atende à finalidade pública, especialmente pelos seguintes fatos e fundamentos:

2.6.1. A **locação de máquina multibebidas com fornecimento de insumos** apresenta-se como a solução mais vantajosa sob os aspectos de eficiência administrativa, custo operacional previsível, qualidade padronizada das bebidas, variedade de opções e baixa demanda de mão de obra interna.

2.6.2. Além de reduzir riscos operacionais (como falhas no equipamento, falta de insumos ou sobrecarga de servidores), essa solução garante a disponibilidade contínua de bebidas quentes com qualidade adequada ao padrão de atendimento esperado em um Gabinete de Secretário de Estado.

2.6.3. Já as demais soluções, embora em alguns casos apresentem custos iniciais mais baixos, envolvem riscos significativos de improvisação, baixa qualidade, desvios de função, além de custo indireto elevado ao longo do tempo, considerando fatores como manutenção, perda de produtividade e problemas de logística.

Vigência do contrato:

2.7. O prazo de vigência contratual é de 12 meses, contados imediatamente a partir da divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) de Termo de Contrato, nos termos do Título III, Capítulo V, da Lei federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021.

2.7.1. Considerando que o objeto contratado é de natureza continuada, a vigência do contrato é prorrogável nos termos da Lei federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021.

Tópico 3 - ESTIMATIVA DA QUANTIDADE A SER CONTRATADA

Identificação dos itens, quantidades e unidades:

3.1. A estimativa da quantidade a ser contratada é justificada nos termos deste ETP, conforme disposto na Lei federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021. A descrição com o respectivo quantitativo a ser contratado está apresentado abaixo:

#	Lote	Cod	Descrição	Qtde
001	Lote único	6459	locação de máquinas e equipamentos, máquina multibebidas.	1
002	Lote único	9	café, solúvel.	16
003	Lote único	321	leite , em pó, integral.	87
004	Lote único	6460	cappuccino, em pó, sabor canela.	65
005	Lote único	65	achocolatado, em pó, com peso entre 900 e 1.000 g.	22
006	Lote único	13	açúcar, em sachê de granulação fina. 5g.	21
007	Lote único	130	adoçante, em pó, de sucralose, isento (a) de sacarina e de ciclamato de sódio, em sachê (s).	6
008	Lote único	599	mexedor / misturador para bebidas, em poliestireno (ps), medindo aproximadamente 9 cm.	16
009	Lote único	30	copo, em papel, com revestimento em polietileno, capacidade para 180 ml.	130
010	Lote único	10	água mineral, sem gás.	50

Justificativa de quantitativo:

3.2. O quantitativo estimado para esta contratação foi definido com base em levantamento interno considerando a rotina diária de atendimento no Gabinete do Secretário de Estado da Infraestrutura, que frequentemente recebe prefeitos, parlamentares, representantes de entidades públicas e privadas, servidores e demais autoridades.

3.2.1. Como a presente contratação representa a primeira aquisição formal desse tipo de serviço por esta Secretaria, não existe histórico contratual anterior específico de locação de máquina multibebidas com fornecimento de insumos.

3.2.2. Para definição das quantidades, foram utilizados como parâmetros:

O número médio de visitantes recebidos por dia, considerando agendas institucionais oficiais e registros de atendimento do gabinete.

O consumo médio de café atualmente registrado, com base no volume de pó de café adquirido mensalmente para atender as mesmas demandas, ainda que atualmente de forma manual e não automatizada.

A previsão de expansão da capacidade de atendimento institucional, considerando o aumento de reuniões presenciais com o fortalecimento das ações institucionais da Secretaria.

Histórico de Consumo:

3.3. Não há histórico formal de consumo específico para o objeto ora licitado (locação de máquina multibebidas com fornecimento de insumos), uma vez que esta será a primeira contratação deste tipo por esta Secretaria.

3.3.1. Contudo, para fins de estimativa, foi considerado o consumo médio de pó de café tradicional adquirido nos últimos 12 (doze) meses.

3.3.2. Além disso, levou-se em consideração o fluxo médio diário de visitantes, atualmente estimado em cerca de 40 pessoas por dia útil, que demandam café e outras bebidas quentes em reuniões e audiências no gabinete.

Histórico Contratual:

3.4. Não existe contrato vigente ou anterior específico para**locação de máquina multibebidas com fornecimento de insumos** nesta Secretaria.

3.4.1. Atualmente, o fornecimento de bebidas quentes é feito de forma improvisada, por meio de preparo manual realizado com equipamentos domésticos e insumos adquiridos separadamente, o que tem se mostrado ineficiente, com limitações quanto à variedade de bebidas, padronização de qualidade, controle de consumo e demanda de mão de obra de servidores.

3.4.2. A contratação ora pretendida será, portanto, a primeira solução formalizada e profissionalizada para atendimento dessa demanda institucional, com vistas a garantir qualidade, agilidade e eficiência no atendimento a autoridades e visitantes.

Unidades administrativas a serem atendidas:

3.5. Considerando as necessidades do órgão, foram identificadas as seguintes unidades administrativas a serem atendidas, com as seguintes quantidades:

3.5.1. A presente contratação destina-se exclusivamente ao atendimento do **Gabinete do Secretário da SEINFRA**, considerando a rotina de reuniões institucionais, recepção de autoridades, visitas técnicas e demais compromissos oficiais.

Tópico 4 - ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

4.1. Os valores referenciais estimados da contratação, unitários e totais, aferidos conforme ampla pesquisa de mercado, são os seguintes:

Lote único	
Descrição do item 001	
Código 6459 - Locação de Máquinas e Equipamentos, máquina multibebidas.	
Informações Adicionais	
Serviço de locação (mensal) - Máquinas de bebidas quentes (tipo "vending machine"), sistema ?self-service?, utilizando insumos solúveis para o fornecimento de pelo menos 4 (quatro) tipos de bebidas dentre elas: Café expresso (aproximadamente 50ml a dose), Cappuccino (aproximadamente 100ml a dose), Leite com chocolate (aproximadamente 100ml a dose), Café com leite (aproximadamente 100ml a dose), com, no mínimo, 4 (quatro) reservatórios, sendo um para cada produto: Café solúvel, Leite em pó, Achocolatado em pó e Cappuccino. A máquina deverá utilizar reservatório externo específico para água, fazendo o uso de bomba d'água própria para abastecimento (bomba de imersão).	
Período (Meses)	12
Quantidade	1
Unidade	mes(es)
Participação	Exclusiva ME/EPP
Local de Entrega	seinfra - edifício the prime tamandaré office, 23º andar, r. 5, 691 305 - st. oeste, goiânia - go, 74115-060
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 466,54
Valor Total	R\$ 5.598,48

Lote único

Descrição do item 002 Código 9 - Café, solúvel.	
Informações Adicionais Café solúvel, pacote de 500g, feito de grãos 100% tipo arábica, para preparo com máquina multibebidas. Rendimento mínimo de 500 doses de 50ml para cada 500g do produto, sendo que esta informação deverá constar do rótulo do produto. Em embalagem lacrada com especificações do produto e informações sobre o fabricante. Com no mínimo 70% do prazo de validade não decorrido.	
Período (Meses)	1
Quantidade	16
Unidade	pacote c/ 500 gramas
Participação	Exclusiva ME/EPP
Local de Entrega	seinfra - edifício the prime tamandaré office, 23º andar, r. 5, 691 305 - st. oeste, goiânia - go, 74115-060
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 93,83
Valor Total	R\$ 1.501,28

Lote único	
Descrição do item 003 Código 321 - Leite , em pó, integral.	
Informações Adicionais Mistura para preparo de bebida láctea cremosa, sabor leite, integral, pacote com 500g, SEM AÇÚCAR, específico para uso em máquinas tipo automática. Rendimento mínimo de 30 doses de 100 ml para cada 500g de produto, sendo que esta informação deverá constar do rótulo do produto. Em embalagem lacrada com especificações do produto e informações sobre o fabricante e tabela nutricional. Com no mínimo 70% do prazo de validade não decorrido.	
Período (Meses)	1
Quantidade	87
Unidade	embalagem c/ 500 gramas
Participação	Exclusiva ME/EPP
Local de Entrega	seinfra - edifício the prime tamandaré office, 23º andar, r. 5, 691 305 - st. oeste, goiânia - go, 74115-060
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 43,95
Valor Total	R\$ 3.823,65

Lote único	
Descrição do item 004 Código 6460 - Cappuccino, em pó, sabor canela.	
Informações Adicionais Mistura para preparo de bebida láctea cremosa, sabor Cappuccino com Canela, pacote com 1 Kg, específico para uso em máquinas tipo automática. Rendimento mínimo de 60 doses de 100 ml para 1 Kg do produto, sendo que esta informação deverá constar do rótulo do produto. Em embalagem lacrada com especificações do produto e informações sobre o fabricante e tabela nutricional. Com no mínimo 70% do prazo de validade não decorrido.	
Período (Meses)	1
Quantidade	65
Unidade	quilograma
Participação	Exclusiva ME/EPP
Local de Entrega	seinfra - edifício the prime tamandaré office, 23º andar, r. 5, 691 305 - st. oeste, goiânia - go, 74115-060
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 60,72
Valor Total	R\$ 3.946,80

Lote único	
Descrição do item 005 Código 65 - Achocolatado, em pó, com peso entre 900 e 1.000 g.	
Informações Adicionais Mistura para preparo de bebida láctea cremosa, sabor Chocolate, pacote com 1 Kg, específico para uso em máquinas tipo automática. Rendimento mínimo de 60 doses de 100 ml cada, para 1 Kg de produto, sendo que esta informação deverá constar do rótulo do produto. Em embalagem lacrada com especificações do produto e informações sobre o fabricante e tabela nutricional. Com no mínimo 70% do prazo de validade não decorrido.	
Período (Meses)	1
Quantidade	22
Unidade	unidade
Participação	Exclusiva ME/EPP

Local de Entrega	seinfra - edifício the prime tamandaré office, 23º andar, r. 5, 691 305 - st. oeste, goiânia - go, 74115-060
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 63,90
Valor Total	R\$ 1.405,80

Lote único	
Descrição do item 006	
Código 13 - Açúcar, em sachê de granulação fina. 5g.	
Informações Adicionais	
Sachê de açúcar refinado, conteúdo de 5 g por unidade, açúcar branco cristalizado, alimentício, acondicionado em embalagem individual de papel laminado ou similar, com identificação do fabricante, lote e validade impressos. Caixa com 400 sachês. Com no mínimo 70% do prazo de validade não decorrido.	
Período (Meses)	1
Quantidade	21
Unidade	caixa c/ 400 unidade
Participação	Exclusiva ME/EPP
Local de Entrega	seinfra - edifício the prime tamandaré office, 23º andar, r. 5, 691 305 - st. oeste, goiânia - go, 74115-060
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 40,21
Valor Total	R\$ 844,41

Lote único	
Descrição do item 007	
Código 130 - Adoçante, em pó, de sucralose, isento (a) de sacarina e de ciclamato de sódio, em sachê (s).	
Informações Adicionais	
Sachê de adoçante à base de sucralose, com conteúdo de 0,8 a 1g por sachê, equivalente a 5g de açúcar, isento de sacarose, lactose ou glúten. Embalagem individual com identificação do fabricante, lote e validade. Caixa com 400 sachês. Com no mínimo 70% do prazo de validade não decorrido.	
Período (Meses)	1
Quantidade	6
Unidade	caixa
Participação	Exclusiva ME/EPP
Local de Entrega	seinfra - edifício the prime tamandaré office, 23º andar, r. 5, 691 305 - st. oeste, goiânia - go, 74115-060
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 47,01
Valor Total	R\$ 282,06

Lote único	
Descrição do item 008	
Código 599 - Mexedor / Misturador para Bebidas, em poliestireno (PS), medindo aproximadamente 9 cm.	
Informações Adicionais	
Mexedor plástico para café, fabricado em poliestireno (PS) atóxico, rígido, descartável, com extremidade plana e comprimento aproximado de 9 cm. Cor: branca ou translúcida. Embalagem com 500 unidades.	
Período (Meses)	1
Quantidade	16
Unidade	pacote c/ 500 unidade
Participação	Exclusiva ME/EPP
Local de Entrega	seinfra - edifício the prime tamandaré office, 23º andar, r. 5, 691 305 - st. oeste, goiânia - go, 74115-060
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 10,07
Valor Total	R\$ 161,12

Lote único	
Descrição do item 009	
Código 30 - Copo, em papel, com revestimento em polietileno, capacidade para 180 mL.	
Informações Adicionais	
Copo de papel para bebidas quentes, com capacidade de 180 mL (6 oz), parede simples com revestimento interno em polietileno para resistência térmica e vedação, adequado para bebidas quentes como café e cappuccino. Impressão lisa. Embalagem com 100 unidades.	
Período (Meses)	1
Quantidade	130

Unidade	embalagem c/ 100 unidade
Participação	Exclusiva ME/EPP
Local de Entrega	seinfra - edifício the prime tamandaré office, 23º andar, r. 5, 691 305 - st. oeste, goiânia - go, 74115-060
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 43,55
Valor Total	R\$ 5.661,50

Lote único	
Descrição do item 010	
Código 10 - Água Mineral, sem gás.	
Informações Adicionais	
Água mineral natural potável, acondicionada em galão retornável de 20 litros, devidamente lacrado, fabricado em polietileno tereftalato (PET) ou polietileno de alta densidade (PEAD), com alça para manuseio. O galão deve ser fornecido em regime de comodato. Produto deve estar registrado no Ministério da Saúde (Anvisa) e atender às normas da ABNT e do Código de Águas Minerais.	
Período (Meses)	1
Quantidade	50
Unidade	galao c/ 20 litro
Participação	Exclusiva ME/EPP
Local de Entrega	seinfra - edifício the prime tamandaré office, 23º andar, r. 5, 691 305 - st. oeste, goiânia - go, 74115-060
Diferença Mínima	
Valor Unitário	R\$ 13,26
Valor Total	R\$ 663,00

4.2. O preço total estimado da contratação é **R\$ 23.888,10 (R\$ Vinte e Três Mil e Oitocentos e Oitenta e Oito Reais e Dez Centavos)**, conforme pesquisa de preços realizada em conformidade com o Decreto estadual nº 9.900, de 07 de julho de 2021.

4.3. O orçamento estimado da presente contratação foi elaborado com base nos parâmetros e calculado em conformidade com o Decreto estadual nº 9.900, de 07 de julho de 2021, cujo documento de Orçamento Estimado, que contém memória de cálculo, será anexado aos autos da contratação, indicando os parâmetros, a metodologia e os preços referenciais utilizados no cálculo estimativo.

Tópico 5 - JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

5.1. Para a contratação pretendida foram consideradas as características técnicas e peculiares de comercialização no mercado, avaliando-se o objeto em conformidade com o Princípio do Parcelamento, nos termos do Art. 40, §§ 2º e 3º da Lei federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021.

5.2. A presente contratação será realizada com a adjudicação do objeto **por Lote**.

5.3. A seguir são apresentadas evidências e informações que subsidiaram a decisão de reunião de itens em lote, nos termos do item 5.2:

5.3.1. Considerando que a prestação do serviço envolve a locação de equipamento especializado (máquina multibebidas) e o fornecimento contínuo de diversos insumos necessários ao pleno funcionamento da máquina (café, leite, chocolate em pó, açúcar, entre outros), a fragmentação da contratação em múltiplos lotes, com fornecedores distintos, acarretaria os seguintes prejuízos:

Risco de incompatibilidade entre máquina e insumos: A utilização de insumos fornecidos por empresas diferentes da responsável pela máquina poderia comprometer o desempenho e a durabilidade do equipamento, além de afetar a qualidade final das bebidas servidas, o que impactaria negativamente a experiência dos usuários e visitantes.

Perda de padronização de qualidade: Trabalhar com insumos de origens distintas dificultaria o controle de qualidade das bebidas oferecidas (como sabor, textura e temperatura), podendo gerar variações indesejadas e reclamações por parte dos visitantes e autoridades atendidas.

Riscos operacionais com responsabilidade difusa: Em caso de falhas no funcionamento da máquina ou de problemas com os insumos, haveria dificuldade para identificar a quem cabe a responsabilidade técnica (fabricante da máquina ou fornecedor dos insumos), dificultando a gestão contratual e a solução de eventuais não conformidades.

Aumento de custos administrativos: A contratação de fornecedores diferentes para equipamentos e insumos resultaria em múltiplos contratos, notas fiscais, ordens de fornecimento e fiscalizações paralelas, aumentando a carga de trabalho da equipe administrativa e de fiscalização do contrato.

Comprometimento da logística e da eficiência: A gestão integrada por um único fornecedor garante o abastecimento correto dos insumos, em conformidade com as especificações da máquina, assegurando o funcionamento contínuo e a qualidade do serviço.

Maior competitividade no certame: A formação de lote único não prejudica a competitividade, visto que diversas empresas especializadas no mercado já operam com o modelo de locação de máquinas acompanhado do fornecimento dos insumos correspondentes, oferecendo solução integrada, com manutenção, reposição de insumos e suporte técnico.

5.3.2. Diante disso, a adoção de lote único se mostra a solução mais adequada, eficiente e vantajosa para a Administração Pública, garantindo padronização, qualidade do serviço, eficiência logística e redução de riscos operacionais, além de contribuir para a economicidade e melhor gestão contratual.

Tópico 6 - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

6.1. Os requisitos necessários à contratação, com vistas ao atendimento da demanda, são os seguintes:

Requisitos mínimos de qualidade:

6.2. A presente contratação deverá atender, incluindo os requisitos mínimos do Termo de Referência, a proposta mais vantajosa mediante competição, zelando-se sempre pela contratação da melhor qualidade possível com o menor preço. A descrição dos requisitos no Termo de Referência deve se limitar àqueles requisitos indispensáveis ao atendimento da necessidade, garantindo-se a competitividade da contratação e a maior eficiência possível.

Requisitos normativos e legais:

6.3. A presente contratação deverá atender ao que determina:

6.3.1. Lei nº 14.133/2021 (Nova Lei de Licitações e Contratos Administrativos);

6.3.2. Decreto Federal nº 10.024/2019 (regulamenta o Pregão Eletrônico);

6.3.3. Decreto nº 7.746/2012 (que regulamenta critérios de sustentabilidade nas aquisições públicas);

6.3.4. Normas da Vigilância Sanitária aplicáveis ao fornecimento de alimentos e bebidas (ex.: RDC ANVISA nº 275/2002 e outras correlatas);

6.3.5. Demais legislações correlatas e aplicáveis à contratação de bens e serviços na Administração Pública.

Requisitos tecnológicos:

6.4. O objeto a ser contratado deverá ser compatível com os seguintes requisitos tecnológicos:

6.4.1. Equipamento automático, com painel de comando digital ou mecânico de fácil operação por usuários leigos;

6.4.2. Capacidade de atender múltiplos tipos de bebidas (mínimo de 4 opções programáveis);

6.4.3. Sistema de abastecimento interno com insumos sólidos (ex.: café, leite, chocolate) e água;

6.4.4. Sistema de dosagem automática de ingredientes;

6.4.5. Dispositivo de controle interno de consumo (contador de doses ou similar);

6.4.6. Baixo consumo de energia elétrica, preferencialmente com selo de eficiência energética;

6.4.7. Equipamento que permita fácil higienização e com partes em contato com alimentos confeccionadas em materiais atóxicos.

Requisitos de segurança:

6.5. O objeto contratado deve garantir a segurança de:

6.5.1. Todos os usuários, evitando riscos de choque elétrico, queimaduras ou contaminação alimentar;

6.5.2. Cumprir as normas de segurança elétrica (ex.: certificação do INMETRO) e as boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos;

6.5.3. Prever sistema de segurança que impeça o uso indevido por pessoas não autorizadas, se aplicável.

Premissas e restrições:

6.6. É premissa para a presente contratação que:

6.6.1. O equipamento seja entregue, instalado e colocado em funcionamento no local indicado pela Administração;

6.6.2. O fornecimento de insumos seja feito de forma contínua, de modo a evitar interrupções no serviço.

6.7. Ainda, a presente contratação encontra restrição no que se refere a:

6.7.1. Fornecedor de equipamentos usados, obsoletos ou com avarias;

6.7.2. Utilização de insumos que não sejam compatíveis com o equipamento ofertado;

6.7.3. Aceitação de equipamentos que não atendam aos requisitos de segurança e eficiência estabelecidos no Termo de Referência.

Requisitos de capacitação e transferência de conhecimento:

6.8. O fornecedor deverá realizar, no ato da instalação, **treinamento básico para os servidores indicados pela Administração**, com o objetivo de orientar sobre:

6.8.1. Funcionamento da máquina;

6.8.2. Procedimentos simples de limpeza e higienização diária;

6.8.3. Procedimento de solicitação de assistência técnica ou reposição de insumos;

6.8.4. Regras de uso adequado para garantir a durabilidade do equipamento.

Requisitos de sustentabilidade:

6.9. A contratação deverá observar critérios de sustentabilidade, tais como:

6.9.1. Preferência por equipamentos com baixo consumo energético, preferencialmente com selo Procel ou similar;

6.9.2. Utilização de insumos com embalagens recicláveis ou biodegradáveis, sempre que possível;

6.9.3. Redução de geração de resíduos por meio de sistemas que dispensem o uso de cápsulas ou embalagens individuais, caso tecnicamente viável;

6.9.4. Atendimento às disposições do Decreto nº 7.746/2012 sobre critérios de sustentabilidade nas contratações públicas.

Tópico 7 - LEVANTAMENTO DE MERCADO

Identificação de soluções:

7.1. Por meio dos estudos realizados, foram analisadas diferentes soluções, em que foi avaliada sua capacidade de solucionar o problema descrito no Tópico 1 deste ETP, e ainda a relação custo-benefício entre as soluções.

7.2. Assim, foram identificadas as seguintes possíveis soluções:

7.2.1. Solução 1: Locação de Máquina Multibebidas com Fornecimento de Insumos.

7.2.2. Solução 2: Aquisição de Máquina Própria + Compra Regular de Insumos Separados.

7.2.3. Solução 3: Compra de Cafés Prontos (Garrafa Térmica / Catering).

7.2.4. Solução 4: Preparo Manual Interno (Servidor faz o café com cafeteiras caseiras).

Análise de Custo-Benefício:

Critério	Locação com Insumos (Modelo Proposto)	Compra de Máquina Própria	Compra de Bebida Pronta	Preparo Manual Interno
Investimento Inicial	Baixo (contrato mensal)	Alto	Nenhum	Baixo
Custo Operacional Mensal	Fixo e previsível	Variável (insumos + manutenção)	Alto (custo por litro)	Baixo
Variedade de Bebidas	Alta	Alta (se máquina de qualidade)	Baixa	Muito baixa
Qualidade e Padronização	Alta e constante	Alta, mas depende de insumos	Baixa	Baixa
Manutenção e Assistência	Incluída	Responsabilidade da Administração	Não aplicável	Responsabilidade da Administração

Critério	Locação com Insumos (Modelo Proposto)	Compra de Máquina Própria	Compra de Bebida Pronta	Preparo Manual Interno
Exigência de Mão de Obra Interna	Nenhuma	Moderada (abastecimento + limpeza)	Alta (controle de entrega)	Alta (preparo + limpeza)
Risco de Interrupção no Serviço	Baixo	Médio	Alto	Alto
Controle de Consumo	Alto	Médio	Baixo	Baixo

Contratações similares realizadas por outros órgãos e entidades da Administração Pública:

7.3. Foi realizada pesquisa perante outros órgãos e entidades com o objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias e inovações que melhor atendam às necessidades da administração, na qual foram levantadas as seguintes contratações:

[Câmara Municipal de Lins \(SP\) ? Dispensa nº181/2024](#)
[Tribunal de Contas do Estado de SP \(TCE-SP\) ? Pregão Eletrônico nº90011/2025](#)
[SESC-AR/DF ? Pregão Eletrônico nº002/2023](#)
[Câmara Municipal de Porto Alegre \(RS\) ? Pregão Eletrônico nº 04/2024](#)
[Ministério da Defesa ? GAP?DF ? Pregão Eletrônico nº 123/2023](#)
[PROCERGS \(RS\) ? Pregão Eletrônico nº 0036/2024](#)
[Prefeitura de Francisco Beltrão \(PR\) ? Pregão Eletrônico nº 82/2023](#)

Análise comparativa das soluções

7.4. Para escolher o melhor tipo de solução a contratar, realizou-se uma análise comparativa entre as soluções disponíveis no mercado, levando em consideração os aspectos técnicos e econômicos, mensurados a partir dos critérios elencados no art. 15 do Decreto estadual nº 10.207, de 27 de janeiro de 2023.

7.5. A seguir é apresentado quadro comparativo, com prós e contras de cada solução identificada:

Solução 1: Locação de Máquina Multibebidas com Fornecimento de Insumos

Descrição: Contratação de empresa especializada que fornece a máquina e os insumos, com manutenção inclusa.

Vantagens:

Serviço terceirizado completo
Padronização de qualidade
Agilidade no preparo
Variedade de bebidas
Controle de consumo e custo mensal fixo

Desvantagens:

Custo mensal recorrente
Dependência de fornecedor externo para reposição de insumos

Solução 2: Aquisição de Máquina Própria + Compra Regular de Insumos Separados

Descrição: Compra definitiva de uma máquina multibebidas e aquisição de insumos separadamente por meio de processos de compra periódicos.

Vantagens:

Não há pagamento mensal de locação
Autonomia sobre a propriedade da máquina

Desvantagens:

Alto custo inicial de aquisição
Necessidade de contrato à parte para compra contínua de insumos
Manutenção corretiva e preventiva por conta da Administração
Riscos de o equipamento ficar ocioso ou obsoleto

Solução 3: Compra de Cafés Prontos (Garrafa Térmica / Catering)

Descrição: Adquirir cafés, cappuccinos e outras bebidas já prontas por meio de serviço de coffee break ou lanchonetes locais, com entregas diárias.

Vantagens:

Não exige aquisição de equipamento
Flexível para demandas esporádicas

Desvantagens:

Custo unitário alto por litro
Risco de perda de qualidade
Menor variedade de bebidas

Falta de padronização
Dependência de logística diária

Solução 4: Preparo Manual Interno (Servidor faz o café com cafeteiras caseiras)

Descrição: Uso de cafeteiras elétricas simples (domésticas) com café tradicional, preparo feito por servidores.

Vantagens:

Baixo custo inicial
Controle total do processo

Desvantagens:

Desvio de função de servidores
Qualidade inferior e inconsistente
Limitação de variedade
Ausência de controle padronizado de consumo
Manutenção e limpeza por conta da equipe do gabinete

Tópico 8 - RESULTADOS PRETENDIDOS

8.1. Considerando que as contratações públicas devem buscar resultados positivos para a Administração, são apontados os resultados pretendidos, em termos de eficiência, eficácia, efetividade e economicidade, em busca do melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, bem como de desenvolvimento nacional sustentável.

8.2. Assim, a presente contratação pretende alcançar os seguintes resultados:

8.2.1. Garantir a disponibilidade contínua e padronizada de bebidas quentes, como café expresso, café com leite, cappuccino e chocolate quente, para atendimento aos visitantes, autoridades e servidores em reuniões, audiências e demais atividades institucionais do Gabinete do Secretário de Estado da Infraestrutura.

8.2.2. Proporcionar mais agilidade e eficiência no atendimento institucional, evitando interrupções e reduzindo a necessidade de intervenção manual por parte de servidores.

8.2.3. Elevar a qualidade do acolhimento institucional, fortalecendo a imagem da Secretaria perante os seus interlocutores, de forma alinhada aos princípios da eficiência, economicidade e hospitalidade pública.

8.2.4. Garantir o controle e rastreabilidade do consumo de insumos, permitindo melhor planejamento orçamentário e operacional.

Tópico 9 - POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS MITIGADORAS

9.1. Tendo em vista a natureza do objeto que se pretende contratar, é necessário que o Fornecedor, no âmbito de suas atividades, atenda aos critérios e políticas de sustentabilidade ambiental, sem prejuízo da observância das boas práticas e das normas pertinentes, tais como:

9.1.1. Uso de equipamentos com eficiência energética comprovada, preferencialmente com certificações como o Selo Procel de Economia de Energia ou similares.

9.1.2. Fornecimento de insumos em embalagens recicláveis ou biodegradáveis, sempre que tecnicamente viável.

9.1.3. Incentivo ao uso de produtos com menor impacto ambiental ao longo de seu ciclo de vida (ex.: grãos de café de produção sustentável, insumos certificados etc).

9.1.4. Redução da geração de resíduos, com priorização de sistemas que não utilizem cápsulas individuais, quando possível.

9.2. Considerando as particularidades da contratação, há previsão de possíveis impactos ambientais, tais como:

9.2.1. Geração de resíduos sólidos, provenientes das embalagens dos insumos (cafés, leite em pó, chocolate, açúcar, entre outros).

9.2.2. Consumo de energia elétrica, devido ao funcionamento contínuo da máquina.

9.2.3. Geração de resíduos líquidos, decorrentes da limpeza e descarte de resíduos de preparo de bebidas.

9.3. As medidas mitigadoras dos referidos impactos são:

9.3.1. Utilização de equipamentos com selo de eficiência energética, reduzindo o consumo de eletricidade.

9.3.2. Fornecimento de insumos em embalagens recicláveis, com orientações para descarte adequado.

9.3.3. Recolhimento periódico de resíduos gerados pelo equipamento, a cargo do fornecedor, quando aplicável.

9.3.4. Capacitação dos servidores responsáveis quanto ao uso consciente do equipamento, incluindo orientações para evitar desperdícios e para a separação adequada dos resíduos recicláveis.

9.3.5. Previsão contratual de que o fornecedor utilize preferencialmente insumos de procedência sustentável ou com certificações ambientais, quando disponíveis no mercado.

Tópico 10 - PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO

10.1. A Administração Pública deverá tomar todas as providências previamente à formalização da contratação, visando à disponibilização da solução contratada em sua plenitude e ao alcance das finalidades da contratação.

10.2. Na presente contratação, foi identificada a necessidade das seguintes providências pela administração:

10.2.1. Designação formal de servidor responsável pela fiscalização do contrato, conforme determina a Lei nº 14.133/2021.

10.2.2. Disponibilização de espaço físico adequado para a instalação da máquina, com acesso à rede elétrica compatível e condições de ventilação.

10.2.3. Definição prévia da demanda mensal estimada de insumos, para fins de programação e acompanhamento do fornecedor.

10.2.4. Elaboração de cronograma de recebimento e reposição de insumos, de acordo com a demanda real.

10.2.5. Adoção de procedimentos internos de controle de consumo, para garantir o uso eficiente dos recursos.

10.2.6. Inclusão de cláusulas contratuais específicas relativas à sustentabilidade ambiental, segurança alimentar e padrões mínimos de qualidade.

10.3. No que tange a necessidade de serem tomadas providências para adequação do ambiente da instituição, frisa-se que não há necessidade de adequação da organização para que a contratação surta seus efeitos.

10.4. Ademais, pela característica do objeto aqui tratado, não há necessidade de capacitação de servidores para fiscalização e gestão contratual.

Tópico 11 - CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES

11.1. Para atendimento da finalidade da contratação, são contratações correlatas e/ou interdependentes da presente contratação:

Não há contratações correlatas.

AValiação DA VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Em virtude de todo o exposto, o presente Estudo Técnico Preliminar evidencia que a contratação da solução: **Fornecimento de Bens e Materiais e Serviços - Locação de Máquina Multibebidas e fornecimento de insumos** informada neste Estudo Técnico Preliminar, mostra-se necessária e viável tecnicamente, tendo em vista a imprescindibilidade da contratação e o adequado atendimento às demandas apresentadas. Além do mais, os custos previstos são compatíveis e atendem à economicidade; os riscos envolvidos são administráveis; e a área requisitante priorizará o fornecimento de todos os elementos aqui relacionados necessários à consecução dos benefícios pretendidos.

Assim sendo, a Equipe de Planejamento declara a viabilidade desta contratação para o atendimento da necessidade a que se destina, consoante disposto na Lei federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021 e no Decreto estadual nº 10.207, de 27 de janeiro de 2023.

EQUIPE DE PLANEJAMENTO RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DESTA ETP:

Responsável	Função	Telefone	Email
RAFAEL SILVA MORAIS	Integrante Técnico	62 82459637	rafael.morais@goias.gov.br
MARCELO BARROS DE CARVALHO JUNIOR	Integrante Técnico	62 81290943	marcelo.bcarvalho@goias.gov.br
EDILBERTO ALEXANDRE SILVA MACHADO	Integrante Requisitante	62 32014994	edilberto.machado@goias.gov.br

Versão do Doc. Padrão
0.03

GOIANIA, aos 30 dias do mês de junho de 2025.



Documento assinado eletronicamente por **RAFAEL SILVA MORAIS, Integrante**, em 30/06/2025, às 16:53, conforme art. 2º, § 2º, III, "b", da Lei 17.039/2010 e art. 3ºB, I, do Decreto nº 8.808/2016.



Documento assinado eletronicamente por **EDILBERTO ALEXANDRE SILVA MACHADO, Gerente**, em 30/06/2025, às 17:00, conforme art. 2º, § 2º, III, "b", da Lei 17.039/2010 e art. 3ºB, I, do Decreto nº 8.808/2016.



Documento assinado eletronicamente por **MARCELO BARROS DE CARVALHO JUNIOR, Integrante**, em 30/06/2025, às 17:04, conforme art. 2º, § 2º, III, "b", da Lei 17.039/2010 e art. 3ºB, I, do Decreto nº 8.808/2016.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site **http://sei.go.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=1** informando o código verificador **76406981** e o código CRC **B2A2FD4C**.

SISTEMA DE LOGÍSTICA DE GOIÁS
AVENIDA ANHANGUERA Nº 609, - Bairro SETOR LESTE UNIVERSITÁRIO - GOIANIA - GO - CEP 74610-250
- (62)3201-8795.



Referência: Processo nº 202500005021032



SEI 76406981