

SUPERINTENDENCIA DO DESENVOL. DO NORDESTE

Estudo Técnico Preliminar 55/2025**1. Informações Básicas**

Número do processo: 59336.003466/2025-84

2. Descrição da necessidade

O presente Estudo Técnico Preliminar tem por objetivo atender à solicitação constante do Documento de Formalização de Demanda, para fornecer informações necessárias para subsidiar o processo de contratação.

O objeto desse estudo é a contratação de serviço de natureza continuada sem dedicação exclusiva de mão-de-obra, de fornecimento de café expresso e bebidas quentes aos servidores, colaboradores e visitantes da SUDENE nas dependências da sua sede, em virtude de a autarquia não dispor de equipamentos e de pessoal necessários para tal finalidade, e esse serviço não ser prestado por meio do serviço de condomínio.

A estimativa inicial do prazo da contratação é de 12 meses, podendo ser prorrogado nos termos da Lei 14.133/2021.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
COSEG	Luis Felipe Motta de Petribú
COSEG	Luis Felipe Motta de Petribú

4. Descrição dos Requisitos da Contratação**A COMPOSIÇÃO DA DOSE**

As doses de todos os tipos de bebida devem ter, no mínimo, 80 mililitros, não podendo apresentar variação superior a 20%. Todas as bebidas devem ter temperatura mínima de 97°C.

BEBIDA	COMPOSIÇÃO MÍNIMA EM GRAMAS
café expresso	7 de café
café expresso longo	7 de café
cappuccino	7 de café, 7 de chocolate e 7 de leite
chocolate quente	10 de chocolate e 10 de leite
leite quente	20 de leite
chá	conforme o tipo
outras	conforme o tipo

As opções de bebidas a serem pagas diretamente pelos usuários, bem como o volume e a composição, poderão ser alteradas a critério da Contratada após a autorização formal da SUDENE.

OS INSUMOS

A contratada deve submeter a relação dos insumos à prévia aprovação da Contratante, com indicação das marcas, inclusive do copo e do mexedor. As marcas devem ser mantidas durante a contratação, somente podendo ser substituídas mediante requerimento submetido à autorização da Contratante.

A Contratante disponibilizará a energia elétrica e a água potável.

Os insumos devem estar no prazo de validade e ser acondicionados em embalagens de acordos com as Resoluções da Diretoria Colegiada - RDC 256, de 20/9/2002, e 123, de 13/5/2004, da ANVISA.

O açúcar deve ser do tipo cristal, ou superior.

O leite deve ser em pó e deverá possuir o selo de Serviço de Inspeção Federal (SIF) do Ministério da Agricultura.

O chocolate deve ser em pó e ter composição mínima de 30% de cacau.

O café deve ser em grãos do tipo 8 COB ou superior, podendo ser 100% arábica ou blendados (combinados) com robusta /conilon, ou 100% robusta/conilon, com máximo de 1% de impureza em g/100g.

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS	LIMITE
umidade em g/100g	máximo de 5%
resíduo mineral fixo em g/100g	máximo de 5%
resíduo mineral fixo insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v, em g/100g	máximo de 1%
cafeína em g/100g	mínimo de 0,7%
extrato aquoso em g/100g	máximo de 25%
extrato etéreo em g/100g	mínimo de 8%
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS	
aspecto	torrado em grãos isento de odores estranhos e com aroma característico
torra	moderadamente escura
moagem	torrado em grão
bebida	mole

O MATERIAL

Deve ser acondicionado em embalagens de menor volume possível feitas com material reciclado que promova a máxima proteção de transporte e armazenamento.

O copo deve ser descartável, preferencialmente do tipo PP, de 160 ml no mínimo, que atenda as especificações da ABNT NBR 14.865/2012.

O mexedor descartável deve ser do tipo palheta italiana de plástico com pigmento atóxico ou outro material ecologicamente apropriado ao uso e compatível com o equipamento.

O EQUIPAMENTO

As máquinas devem:

1. ser, preferencialmente, idênticas, novas ou seminovas;
2. operar na tensão elétrica de 220 volts, atendendo ao padrão de plugues e tomadas da NBR 14.136/2012, e ter sistema de proteção elétrica, de modo a evitar danos na rede de energia. A Contratada deve apresentar documentação de aquisição. não está prevista a exigência de ser da classe mais eficiente da Etiqueta Nacional de Conservação Energética - ENCE, após consulta em <https://www.gov.br/inmetro/pt-br/assuntos/avaliacao-da-conformidade/programa-brasileirode-etiquetagem/tabelas-de-eficiencia-energetica>.
3. ser constituídas, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme NBR 15448-1 e NBR 15448-2;

4. ter fabricante ou importador regularmente registrado no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras ou Utilizadoras de Recursos Ambientais;
5. não conter substâncias perigosas em concentração acima das diretivas da RoHS;
6. fazer a moagem instantânea dos grãos de café, liberar automaticamente as bebidas, ter compartimento fechado para acondicionar os materiais e insumos, possuir sistema de autolavagem e autolimpeza à temperatura mínima de 97°C;
7. ser abastecidas com água tanto via mangueira quanto tubulação específica ou garrafão, trabalhar em formato de coluna;
8. possuir capacidade de produzir, no mínimo, 100 (cem) doses de café expresso curto ou longo por dia, e capacidade de produzir outras bebidas especiais como cappuccino, chocolate quente, café com leite, chá e outros. A mistura dos insumos só pode ocorrer após a solicitação do usuário;
9. possuir dispositivo de seleção de bebida pelo usuário no idioma Português, com regulador da quantidade de açúcar, inclusive a opção sem açúcar, bem como a opção sem copo;
10. devem possuir contador analógico ou digital das doses consumidas por tipo de bebida cuja contagem possa ser verificada a qualquer momento, devendo ser protegida de violação, e que exclua as doses não completadas;
11. aceitar pagamento via pix, cartão de crédito/débito e dinheiro, se for o caso.

A MANUTENÇÃO

O abastecimento das máquinas será feito pela contratada.

A contratada deverá prestar a manutenção dos equipamentos, devendo atender os chamados de no prazo máximo de 02 (duas) horas e reestabelecer o funcionamento dentro de 04 (quatro) horas ou 24 (vinte e quatro) horas, no caso de substituição do equipamento.

A higienização dos equipamentos deve ser feita com produtos de limpeza regularizados pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) por conta da contratada.

O fornecimento deverá ocupar o mínimo necessário das dependências do edifício. Nesse sentido, não será permitida a ocupação das áreas interna e externa para depósito de bens, materiais, insumos ou outras máquinas de fornecimento de quaisquer outros itens.

O recolhimento de valores depositados nas máquinas será de responsabilidade integral da Contratada, a qual arcará com todos os custos desta operação.

A COBRANÇA

As doses de café expresso curto ou longo e de água quente não serão cobradas do usuário.

As doses das bebidas especiais serão pagas pelo usuário. São bebidas especiais as demais que não sejam café expresso e água quente.

Não serão faturadas as doses registradas em função de procedimentos de manutenção ou de higienização das máquinas, bem como nas situações de doses não completadas devido à quantidade inferior ou à falta de algum insumo, ou de copo.

As doses excedentes terão o mesmo valor das doses mensais estimadas.

As doses deverão ser registradas em boletim de medição, ou instrumento equivalente, com individualização por máquinas e por bebida.

A SUSTENTABILIDADE

A CONTRATADA deverá prezar pela sustentabilidade ambiental, devendo adotar práticas necessárias, como evitar os desperdícios de insumos e de energia elétrica e vazamentos de líquidos.

Da consulta ao Guia Nacional de Licitações Sustentáveis – GNLS/NESLIC/DECOR/CGU/AGU – (agosto/2021), feita em < https://www.gov.br/agu/pt-br/composicao/cgu/cgu/modelos/licitacoescontratos/copy8_of_AGUGuiaNacionaldeContrataesSustentveis4edio1.pdf>, resultou que:

1. não será exigida da contratada a elaboração de plano de gerenciamento de resíduos sólidos, pois esses se enquadram como não perigosos gerados por prestador de serviços, equiparados aos resíduos domiciliares, conforme o inciso II, artigo 62 da Lei nº 18.274/2016, caracterizados como Resíduos Classe II pela NBR 10004 da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT), que, em questão, constam do Anexo H sob os códigos de identificação A001 – Resíduo de restaurante (restos de alimentos), A007 – Resíduos de plástico polimerizado e A099 – Outros resíduos não perigosos. Consulta em;

2. as exigências em relação a equipamentos, materiais e insumos foram feitas neste ETP.

A TRANSIÇÃO CONTRATUAL

Não há necessidade de transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas, pois o mercado comumente pratica o fornecimento do serviços com as exigências técnicas pertinentes.

5. Levantamento de Mercado

A solução escolhida foi a locação de máquinas cafeteiras self-service (auto consumo) com serviço de manutenção e reposição de insumos.

As máquinas automáticas são o meio mais adequado sob vários aspectos, principalmente, de higiene, segurança, praticidade para o usuário, economicidade de insumos e racionalização de tempo e de espaço. Há facilitação da gestão administrativa, com redução de procedimentos administrativos e de fiscalização envolvida no controle de pessoal e estoque, além da distribuição de insumos.

Nos últimos 3 (cinco) anos, a SUDENE foi atendida pelo contrato nº04/2022 (processo nº 59336.001566/2020-61), por meio de 11 máquinas automáticas, alugadas em comodato, inclusive abastecimento e manutenção. O aproveitamento das adaptações existentes na estrutura do edifício, isto é, as instalações elétrica e hidráulica, bem como das áreas reservadas para os dispositivos e os seus pontos de localização, foi relevante para a decisão escolhida.

Do levantamento de mercado, incluindo a possibilidade de contratação de serviço de Copeiragem, atendimento através do condomínio e locação/aquisição de cafeteiras compactas, concluiu-se que a solução mais frequente contratada por outros integrantes da Administração Pública foi a locação de máquinas automáticas com manutenção. O serviço a ser contratado não possui características especiais que limitem a competição no certame licitatório. A solução é padronizada no ramo de fornecimento deste tipo serviço para o setor público.

6. Descrição da solução como um todo

Contratação de empresa especializada para fornecimento de 76.549 doses de café expresso curto e longo, e outras bebidas quentes através de máquinas automáticas de autoconsumo com serviço de manutenção preventiva, corretiva e abastecimento, e limpeza pelo prazo de 12 meses, atendidos os requisitos descritos no item 5 deste ETP.

Deverão ser disponibilizadas, através de comodato, a quantidade de 10 () máquinas em formato coluna, novas ou seminovas, com capacidade mínima de produzir 100 doses diárias cada unidade, inclusive os insumos, quais sejam, café em grãos do tipo 8 COB ou superior, chocolate em pó com mínimo de 30% de cacau, leite em pó, chá, açúcar do tipo cristal ou superior, copo descartável de volume mínimo de 160 ml, preferencialmente do tipo PP, e mexedor descartável do tipo palheta italiana de plástico com pigmentação atóxica, bem como materiais de manutenção e limpeza. A energia elétrica e a água potável serão fornecidas pela SUDENE.

A seleção do fornecedor se enquadra na modalidade de licitação do pregão eletrônico.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A quantidade anual é estimada em 76.549 doses, o que equivale a 6.379 doses mensais de café expresso, nas modalidades curto e longo, em conjunto, fornecidas por 10 máquinas, sem franquia mensal.

DOSIMETRIA

A dosimetria estimada de 6.379 doses mensais de café expresso curto e longo foi calculada com base na atual ocupação predial da sede da SUDENE, que é de 10 pavimentos, com base no consumo entre os meses de setembro/2024 a agosto/2025.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 74.252,53

O valor estimado da contratação é de R\$ 74.252,53 (setenta e quatro mil duzentos e cinquenta e dois reais e cinquenta e três centavos).

O preço unitário foi calculado pela média aritmética simples, sendo R\$ 0,97 (noventa e sete centavos), conforme pesquisa de preços.

O valor é composto pelo preço do serviço de fornecimento de máquinas de café e insumos e pelo preço do serviço de manutenção.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A solução não será parcela, pois a divisão do objeto é técnica e economicamente inviável, além de representar perda de economia de escala, pois o aluguel das máquinas de café e o abastecimento e manutenções necessários não se permitem ser executados por contratados distintos, sendo que o quantitativo pode ser atendido por único fornecedor.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se aplica.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Essa contratação está prevista no Plano de Contratação Anual (PAC) 2025 - em execução da SUDENE, que foi registrado no Sistema PGC (Planejamento e gerenciamento de contratações).

Ademais, trata-se de uma atividade acessória inserida no conjunto dos processos de gestão (atividades-meio), que viabilizam a estrutura necessária para que os processos essenciais (atividades-fim) da SUDENE funcionem.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Benefícios almejados são expressos nos seguintes termos:

1. Economicidade: evitar a aquisição de equipamentos elétricos, consequentemente, a expansão dos itens de patrimônio;

2. Eficácia: atender prontamente às demandas de bebidas quentes dos servidores, colaboradores e visitantes da autarquia;
3. Eficiência: utilizar o modelo de contratação que menos gere custos de colocação, operação, manutenção e de gestão contratual;
4. Aproveitamento de recursos humanos, materiais e financeiros: redução de ocupação de espaço físico e designar o mínimo de servidores para a gestão contratual.

13. Providências a serem Adotadas

A contratante já dispõe de ambiente físico adequado ao serviço a ser contratado e de pessoal capacitado para atuar na contratação e fiscalização.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Não se espera a ocorrência de danos ambientais em virtude de a prestação do serviço ser feita com equipamentos e materiais aprovados por órgãos ou entidades competentes de regulamentação.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Conclui-se que a futura contratação apresenta definição da necessidade, solução, fornecedores, preços de mercado e quantitativo dentro da capacidade de fornecimento pela iniciativa privada.

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](#).

LUIS FELIPE MOTTA DE PETRIBU

Responsável pela contratação direta



Assinou eletronicamente em 17/10/2025 às 12:04:57.

MARIA ELZA PEREIRA DE LIRA ALBERT

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 22/10/2025 às 15:37:36.

AMARO TEIXEIRA DE MELO OLIVEIRA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 22/10/2025 às 15:59:12.