



Conselho Federal de Administração

O Sistema CFA/CRAs tem como missão promover a Ciência da Administração valorizando as competências profissionais, a sustentabilidade das organizações e o desenvolvimento do país.



CONSELHO FEDERAL DE ADMINISTRAÇÃO ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR DA CONTRATAÇÃO - ETP Nº 21/2020/CFA

PROCESSO Nº 476900.003194/2020-53

1. INTRODUÇÃO

1.1. Trata-se da realização dos Estudos Técnicos Preliminares para levantamento de elementos e análise da viabilidade da contratação de empresa especializada para prestar serviços de locação de máquina automática de bebidas quentes, com fornecimento de insumos, limpeza e assistência técnica, nos termos dos artigos 24, 25, 26 e 27 e Anexo III da Instrução Normativa nº 5, de 25 de maio de 2017, do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão.

2. DIRETRIZES GERAIS

2.1. NORMATIVOS QUE DISCIPLINAM OS SERVIÇOS A SEREM CONTRATADOS DE ACORDO COM A SUA NATUREZA

2.1.1. O serviço a ser contratado deverá enquadrar-se nos pressupostos da Instrução Normativa nº 5, de 25 de maio de 2017, do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão que "*Dispõe sobre as regras e diretrizes do procedimento de contratação de serviços sob o regime de execução indireta no âmbito da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional*".

2.1.2. A contratação dos serviços deverá observar, ainda, as disposições das seguintes legislações:

2.1.2.1. Lei nº 8.666/93 e alterações posteriores (Lei de Licitações);

2.1.2.2. Lei nº 10.637, de 01/12/2002 (PIS);

2.1.2.3. Lei nº 10.833, de 29/12/2003 (COFINS);

2.1.2.4. Decreto nº 3.784/2001, promove a inclusão de itens de bens de consumo e de serviços comuns na classificação a que se refere o Anexo II do Decreto nº 3.555/2000, art. 8º e Decreto nº 5.450, art. 9º;

2.1.2.5. IN SLTI nº 04/2013, dispõe sobre o Sistema SICAF;

2.1.2.6. Lei Complementar n.º 123, de 14 de dezembro 2006;

2.1.2.7. Decreto nº 6.204, de 05/09/1997, que regulamenta a Lei nº 123/2006;

2.1.2.8. Decreto nº 10.024/19, regulamento o Pregão Eletrônico;

2.1.2.9. IN nº 5/2014, regulamenta procedimentos de pesquisa de preços;

2.1.2.10. Nos casos omissos, toda Legislação Federal pertinente.

2.2. ANÁLISE DA CONTRATAÇÃO ANTERIOR

2.2.1. Em 2019 a contratação da empresa para a prestação dos serviços de locação de máquina automática de bebidas quentes, com fornecimento de insumos, limpeza e assistência técnica se deu sob a forma de execução indireta e regime de empreitada por preço global, em conformidade com as disposições contidas nas Leis nº 10.520, de 17 de julho de 2002, nº 10.192, de 14 de fevereiro de 2001, atualizadas; nos Decretos nº 5.450, de 31 de maio de 2005, nº 2.271, de 7 de julho de 1997, e subsidiariamente nos Decretos nº 3.555, de 8 de agosto de 2000, nº 3.784, de 6 de abril de 2001, e na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e suas alterações posteriores, no edital de PREGÃO ELETRÔNICO n.º 13/2019, do tipo MENOR PREÇO GLOBAL, cuja vencedora foi a ACP DISTRIBUIDORA DE BEBIDAS E ALIMENTOS LTDA - ME, conforme consta no Contrato nº 19/2019/CFA - Processo SEI nº 476900.003022/2019-46.

2.2.2. Durante a execução do Contrato a empresa cumpriu totalmente as obrigações exigidas. O certame transcorreu normalmente, conforme verificado no referido processo.

2.2.3. Apesar de constar no Contrato nº 19/2019/CFA a possibilidade de renovação, decidiu-se por iniciar um novo processo licitatório, uma vez que tal serviço não configura-se como contínuo. Além disso, apesar da empresa ACP DISTRIBUIDORA DE BEBIDAS E ALIMENTOS LTDA - ME ter cumprido totalmente com suas obrigações contratuais, foi descontado, durante a vigência do contrato, 30% da sua fatura, por força de decisão judicial, conforme consta do Processo SEI nº 476900.006830/2018-84.

3. DIRETRIZES ESPECÍFICAS

3.1. NECESSIDADES DA CONTRATAÇÃO

3.1.1. A contratação justifica-se pela necessidade do fornecimento de bebidas quentes, nos diversos setores do CFA, com rapidez e eficiência, visando auxiliar no desenvolvimento da qualidade de vida no ambiente laboral, um dos pilares da gestão de pessoas contemporânea.

3.1.2. Dessa forma, a disponibilização do serviço em questão, afetará positivamente o desempenho dos Conselheiros, Servidores e Prestadores de serviços em suas atividades diárias, uma vez que a máquina automática de bebidas quentes é de fácil utilização e oferece qualidade e rapidez. Além disso, o serviço será extensivo aos visitantes do Conselho.

3.1.3. Com a utilização de máquina automática, tem-se:

3.1.3.1. Maior opção de bebidas quentes a serem disponibilizadas aos profissionais do Conselho e aos visitantes;

3.1.3.2. Melhor higienização no preparo de bebidas, devido à ausência de manipulação direta, bem como a limpeza, higienização e manutenção das máquinas por funcionários especializados e produtos próprios;

3.1.3.3. Facilitação da gestão administrativa, com redução de procedimentos de fiscalização sobre o controle de pessoas e insumos;

3.1.3.4. Melhoria da qualidade de vida no ambiente de trabalho do CFA. Acompanha-se a prática adotada em diversos entes públicos, como Tribunal de Contas da União - TCU, Agência Nacional de Aviação Civil - ANAC e Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE, por exemplo.

3.2. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

3.2.1. **Requisitos necessários ao atendimento da necessidade:**

3.2.1.1. A contratada deverá preencher todos os requisitos de regularidade jurídica, fiscal, técnica e econômico-financeira, previstos na Lei nº 8.666/93 e atender o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.

3.2.2. **Natureza dos serviços**

3.2.2.1. Trata-se de serviço de natureza não-continuada, uma vez que, apesar do serviço proporcionar melhor qualidade de vida no ambiente de trabalho, a sua interrupção não causará danos ou prejuízos diretos ao interesse público.

3.2.3. Critérios e Práticas de Sustentabilidade

3.2.3.1. Os serviços deverão ser executados em conformidade com as orientações e normas voltadas para a sustentabilidade ambiental, em especial as contidas na IN/SLTI/MPOG nº 01, de 19 de janeiro de 2010 e no Decreto nº 7.746/2012, da Casa Civil, da Presidência da República, no que couber.

3.2.4. Duração do Contrato

3.2.4.1. A duração do contrato será de 12 (doze) meses.

3.2.5. Transição Contratual

3.2.5.1. Pelas características do serviço, não há necessidade de transição contratual.

3.2.6. Soluções de Mercado

3.2.6.1. Foi realizado um levantamento de mercado para determinar quais são as empresas existentes que poderiam atender aos requisitos estabelecidos nesse estudo, de modo a alcançar a economicidade, eficácia, eficiência, sustentabilidade e atender à necessidade da contratação.

3.2.6.2. Abaixo algumas empresas que prestam os serviços objetos deste estudo:

ORDEM	EMPRESA
1	Brasília Coffee
2	Cafés Especiais
3	Corretto Café

3.3. ESTIMATIVA DE QUANTIDADE

3.3.1. A definição da quantidade foi baseada na contratação anterior (Contrato nº 19/2019/CFA), uma vez que o quantitativo lá estipulado atendeu a contento.

3.3.2. Desta forma, tem-se definido o quantitativo mínimo de 2.000 (duas mil) doses ao mês, sendo o excedente pago pelo valor da dose apresentado.

3.3.3. Além disso, fica estipulado o quantitativo mínimo para cada dose, conforme segue:

3.3.3.1. Café expresso na quantidade aproximada de 50 ml;

3.3.3.2. Café longo na quantidade aproximada de 70 ml;

3.3.3.3. Café com Leite, Leite, Cappuccino, Chocolate, Mocaccino e Chá, na quantidade aproximada de 90 ml.

3.4. ESTIMATIVA DE PREÇOS

3.4.1. Nos termos do subitem 3.6 do Anexo III da IN nº 5/2017, para a estimativa de preços ou a previsão de preços referenciais, devem ser seguidas as diretrizes de normativo publicado pela Secretaria de Gestão do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão, ou seja, a IN nº 5, de 27 de junho de 2017, que dispõe sobre os procedimentos administrativos básicos para a realização de pesquisa de preços para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral.

3.4.2. A IN nº 5/2014 apresenta como opção de pesquisa de preços a Pesquisa com os fornecedores. Desse modo, foi realizada pesquisa com três fornecedores do serviço, conforme segue:

			EMPRESA 1 (Brasília Coffee)		EMPRESA 2 (Cafés Especiais)		EMPRESA 3 (Corretto)
Item	Descrição	Quantidade de Doses Mensal	Unitário (R\$)	Total (R\$)	Unitário (R\$)	Total (R\$)	Unitário (R\$)
1	Doses de Café, Cappuccino, Chocolate, Leite, Mocaccino e chá	2.000	1,85	3.700,00	1,89	3.780,00	1,88

3.4.3. Conforme o Art. 2º, §2º da IN nº 5/2014 "Serão utilizados, como metodologia para obtenção do preço de referência para a contratação, a média, a mediana ou o menor dos valores obtidos na pesquisa de preços, desde que o cálculo incida sobre um conjunto de três ou mais preços, oriundos de um ou mais dos parâmetros adotados neste artigo, desconsiderados os valores inexequíveis e os excessivamente elevados". Assim, para obtenção do preço de referência dos produtos a serem licitados, optou-se pela definição do preço médio, conforme mostra tabela abaixo:

			MÉDIA	
Item	Descrição	Quantidade	Unitário (R\$)	Total (R\$)
1	Doses de Café, Cappuccino, Chocolate, Leite, Mocaccino e chá	2.000	1,8733	3.746,00

3.5. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS COMO UM TODO

3.5.1. Consiste na contratação de empresa especializada para prestação de serviço de fornecimento de café e bebidas quentes com fornecimento em comodato de máquina automática com gabinete, utilizando café em grãos, a serem moídos na hora, e insumos solúveis para o fornecimento de, no mínimo, 7 (sete) bebidas (café expresso, café longo, café com leite, leite, cappuccino, chocolate e chá) e com 1 (uma) pré-seleção (regulagem de açúcar) a ser instalada no Conselho Federal de Administração. Compreendendo, além do equipamento principal, todos os acessórios, produtos e insumos necessários a execução do serviço, conforme especificação e quantitativos estabelecido a seguir:

3.5.1.1. **Características do Produto:** Café, em grão, torrado, constituídos de grãos tipo 6 COB, com no máximo 10% em peso de grãos com defeitos pretos, verdes e ou ardidos (PVA) e ausente de grãos preto-verdes e fermentados, gosto predominante de café arábica puro, com classificação de bebida Mole a Rio, isento de

gosto Rio Zona.

3.5.1.2. **Características Sensoriais Recomendáveis e Nota de Qualidade Global da bebida:** Cafés com Categoria de Qualidade Superior devem apresentar Aroma e Sabor característico do produto, podendo ser Suave ou Intenso e obter em análise sensorial da bebida, Nota de Qualidade Global na faixa de 6,0 a 7,2 pontos, realizada por equipe selecionada e treinada, em laboratórios credenciados, fazendo uso de escala de 0 a 10 para Qualidade Global.

3.5.1.3. **Características químicas (exigidas para cada g/100g):** Umidade em 5% no máximo; resíduo mineral fixo em 5% no máximo; resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v em 1,0% no máximo; cafeína em 0,7% no mínimo; extrato aquoso em 25% no mínimo; extrato etéreo em 8,0% no mínimo.

3.5.1.4. **Ponto de torra:** Cafés com Categoria de Qualidade Superior podem apresentar pontos de torra numa faixa de moderadamente clara (Agtron /SCAA #75) a moderadamente escura (Agtron /SCAA #45), evitando cafés com pontos de torra muito escuros. Café em grão de qualidade mínima tradicional com aroma e sabor de categoria intensa, contendo as seguintes características químicas, **comprovadas por meio de laudo de análise emitido por laboratório credenciado pela Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos de Saúde (REBLAS/ANVISA):** Tipo 100% Arábica, bebida dura, nível sensorial: de 6,0 a 7,3, umidade em g/100g valor máximo 5,0%, resíduo mineral fixo em g/100g valor máximo 5,0%, resíduo mineral fixo insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v, em g/100g valor máximo 1,0%, Cafeína em g/100g valor mínimo 0,7%, Cafeína para o produto descafeinado em g/100g valor máximo 0,1%, Extrato Aquoso em g/100g valor mínimo 25,0%, Extrato Aquoso para o produto descafeinado, em g/100g valor mínimo 20,0%, Extrato Etéreo, em g/100g valor mínimo 8,0%, ponto de torragem escura (média), moagem média, corpo: encorpado.

3.5.1.5. Chocolate em pó com a seguinte composição mínima por porção de 20g:

COMPOSIÇÃO	VALORES	
	MÍNIMO	MÁXIMO
Valor calórico	74 Kcal	83 Kcal
Carboidratos	16g	20g
Proteínas	0,4g	0,8g
Gorduras totais	0,0g	0,6g
Gorduras saturadas	0,0g	1,5g
Gorduras trans	0,0g	0,0g
Sódio	16mg	45mg
Fibra alimentar	0g	2,1g
Cálcio	90 mg	200 mg

3.5.1.6. Leite em pó desnatado com a seguinte composição mínima por porção de 20g:

COMPOSIÇÃO	VALORES	
	MÍNIMO	MÁXIMO
Valor calórico	68 Kcal	71 Kcal
Carboidratos	10g	11g
Proteínas	6,6g	7,0g
Gorduras totais	0,0g	0,0g
Gorduras saturadas	0,0g	0,0g
Gorduras trans	0,0g	0,0g
Sódio	110mg	130mg
Cálcio	250mg	265mg

3.5.1.7. Copo plástico descartável e biodegradável, com capacidade de 160 ml, de boa resistência e qualidade, de material apropriado para o uso ao qual se destina, devendo ser compatível com o equipamento e atender, no mínimo, as especificações da NBR/ABNT 14.865/2002, NBR/ABNT 15.448 -1 e 2/2008.

3.5.1.8. Palheta plástica de qualidade comprovada (misturador) de material apropriado para o uso ao qual se destina, compatível com o equipamento.

3.5.1.9. Todos os insumos a serem utilizados deverão ser vistoriados, conferidos e aprovados pela FISCALIZAÇÃO, que somente aceitará aqueles que se encontrem de acordo com as especificações estabelecidas nestas especificações.

3.5.1.10. Para a preparação dos produtos, serão consideradas as seguintes quantidades mínimas, por dose:

1. café expresso e longo = 7 gramas.
2. leite = 20 gramas de leite.
3. café com leite = 7 gramas de café e 20 gramas de leite.
4. cappuccino = 7 gramas de café e 7 gramas de leite e 7 gramas de chocolate.
5. chocolate = 20 gramas de chocolate.
6. chá = 11 gramas.

O equipamento deverá estar em perfeito estado de uso e possuir, obrigatoriamente, as seguintes especificações **mínimas**:

1. Operar no sistema "self service".
2. Ser fabricado com tecnologia de ponta.
3. Possuir dispositivos automáticos que eliminem a sobra de produtos sólidos em depósitos específicos e efetuem auto lavagem com água corrente.
4. Ter todas as fases de preparação dos produtos de forma automatizada, eliminando qualquer contato manual, inclusive copos, açúcar e palhetas, que devem encontrar-se em compartimento próprios no interior da máquina.
5. Capacidade mínima de 100 (cem copos).
6. 08 (oito) Botões de seleção, sendo, 1 (um) para regulagem de açúcar e 7 (sete) seleções de produtos.
7. Operar com galão de 20 litros de água mineral (fornecido pela contratante), o qual deverá estar acondicionado em gabinete que deverá ser instalado juntamente com o equipamento.

3.5.1.11. Dosagens mínimas dos produtos:

- Café expresso na quantidade aproximada de 50 ml, para cada dose.
- Café longo na quantidade aproximada de 70 ml para cada dose.
- Café com Leite, Leite, Cappuccino, Chocolate, Mocaccino e Chá, na quantidade aproximada de 90 ml, para cada dose.

3.5.2. O CFA garantirá o faturamento mínimo de 2.000 doses/mês, sendo, o excedente pago pelo valor por dose apresentado.

3.5.3. Deverá ser emitido um relatório de contagem das doses de consumo mensalmente, para verificação das doses excedentes, o qual deverá ser vistado pelo fiscal de contrato e ser apresentado juntamente com a Nota Fiscal.

3.6. JUSTIFICATIVA PARA O NÃO PARCELAMENTO

3.6.1. O art. 23, § 1º da Lei 8.666, dispõe: "As obras, serviços e compras efetuados pela Administração serão divididos em tantas parcelas quantas se comprovarem técnica e economicamente viáveis, procedendo-se à licitação com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala".

3.6.2. A ordem instituída no dispositivo é clara no sentido de que o objeto seja parcelado a fim de melhor aproveitar os recursos disponíveis no mercado e de ampliar a competitividade do certame. Contudo, acredita-se que o objeto em questão não é passível de parcelamento, por ser pequena a totalidade diária a ser contratada. Justifica-se a licitação por empresa única para um melhor resultado final.

3.7. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

3.7.1. Com a contratação pretendida por esse estudo, os Conselheiros, Servidores, Prestadores de serviços e visitantes do CFA terão acesso às bebidas com maior rapidez e qualidade, impactando diretamente na qualidade de vida no ambiente laboral e gerando satisfação.

3.8. ADEQUAÇÃO DO ÓRGÃO

3.8.1. Pelas características da contratação não será necessária adequação do ambiente organizacional.

4. APROVAÇÃO E ASSINATURA

4.1. Considerando os elementos obtidos neste estudo preliminar, avalia-se como **VIÁVEL** a presente contratação.

Adm. Isaias Alves dos Santos, Dr.
Coordenador de RH e de Apoio Administrativo
CRA-DF 21.582

Estudo Preliminar de Contratação **APROVADO**

Adm. Francisco Rogério Cristino
Diretor da CAF
CRA-CE 1904

Brasília/DF, 18 de setembro de 2020.



Documento assinado eletronicamente por **Adm. Isaias Alves dos Santos, Coordenador(a) de Recursos Humanos e Apoio Administrativo**, em 18/09/2020, às 15:12, conforme horário oficial de Brasília.



Documento assinado eletronicamente por **Adm. Francisco Rogério Cristino, Diretor(a)**, em 18/09/2020, às 16:54, conforme horário oficial de Brasília.



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site sei.cfa.org.br/conferir, informando o código verificador **0618325** e o código CRC **467B8C7D**.