



Ministério da Educação  
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica  
Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia de Mato Grosso  
Reitoria

## **Estudo Técnico Preliminar**

**Modelo Conforme** [INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 40, DE 22 DE MAIO DE 2020](#)

### **1. Informações Básicas**

**Número do processo:** 23188.003374.2022-55

**Objeto:** Fornecimento de café para os Setores da Reitoria.

### **2. Descrição da necessidade**

Tradicionalmente as instituições públicas e privadas nacionais, adotam o fornecimento de café e/ou chá aos colaboradores, como forma de contribuir com a qualidade de vida e o relacionamento interpessoal, proporcionando neste breve momento de interação entre os servidores, uma melhoria significativa na percepção de valorização da cultura organizacional. Durante o expediente, principalmente em trabalhos administrativos com longas horas sentados na mesma posição em frente ao computador é recomendado pequenas pausas, seja para se alongar, se hidratar e até mesmo interagir socialmente.

A Reitoria do IFMT possui pouco mais de 200 pessoas de público interno entre servidores, estagiários e terceirizados, esse público tem acesso à copa, ambiente disponível também ao público externo, ou seja, o fluxo de pessoas que utilizam desse espaço é grande, pois diariamente servidores desta unidade ali fazem suas refeições, além dos servidores de outros campi que constantemente visitam a Reitoria e, a

comunidade externa em geral. Além disso, o Gabinete do Reitor igualmente recebe constantemente a presença de autoridades.

A Reitoria do IFMT ao disponibilizar bebidas quentes e estimulantes como café e chá contribui para valorização e satisfação dos servidores, aprimorando o clima organizacional. Segundo a teoria motivacional nas organizações, o grau de satisfação do indivíduo está intimamente relacionado com os fatores ambientais ou extrínsecos. Se estes fatores corresponderem às expectativas, a satisfação do servidor se elevará e, de igual modo, sua produção.

Dessa forma, justifica-se a contratação dos serviços continuados de fornecimento de bebidas quentes, com instalação de todo material maquinário, abastecimento e manutenção preventiva e corretiva de máquinas de auto-serviço de café e bebidas quentes, com fornecimento de todos os insumos, pelos seguintes motivos:

- Economia substancial na administração da compra e controle do armazenamento de insumos (café, açúcar, etc);
- Prevenção ao COVID -19 com redução dos riscos de contaminação dos produtos e equipamentos que o manuseio por funcionários terceirizados não especializados poderia ocasionar (maus hábitos de higiene e manipulação);
- Maior segurança e controle quanto a qualidade dos produtos ofertados;
- Redução do tempo de interrupção das atividades desenvolvidas pelos servidores, através da disponibilização desta facilidade no próprio ambiente de trabalho.

A contratação do serviço transfere à contratada a responsabilidade pela realização de manutenção nas máquinas e pelo fornecimento dos insumos necessários, permitindo que os equipamentos estejam sempre em condições de uso, sem a necessidade da realização de licitações específicas para aquisição de peças e insumos.

Com a presente contratação a Reitoria almeja alcançar, sob aspecto da economicidade, eficácia, eficiência e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, inclusive do ponto de vista da sustentabilidade ambiental, os seguintes resultados:

- Proporcionar o bem-estar dos servidores, colaboradores e usuários dos serviços públicos, com a manutenção de boas condições de trabalho e saúde

- Com a contratação de uma empresa especializada, espera-se o atendimento das demandas e a eficiência na gestão do contrato a ser celebrado.

Do exposto, vislumbramos como necessária a contratação de fornecimento de bebidas, o que permitirá manter a produtividade e o bom ambiente de trabalho para os servidores, colaboradores e aos usuários de seus serviços.

Trata-se de serviço comum de caráter contínuo sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica.

A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da contratada e a administração, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

Esclarecemos que a presente contratação não se configura como aluguel de equipamentos, cujo modelo de negócio está baseado na cobrança pela simples disponibilização para uso, ou seja, pelo tempo que o equipamento ficará disponível ao contratante independente do seu efetivo gozo.

A vigência contratual deverá ser de 12(doze) meses, podendo ser prorrogada, mediante termo aditivo e por igual período, até o limite de 60(sessenta) meses.

A vigência de 12 meses justifica-se na medida que vem ao encontro da eficiência administrativa e da racionalidade processual vez que permite simplificar rotinas e reduzir custos entre outras a saber: emissão de avisos de expiração de vigência, expedição de consultas à contratação sobre anuência para renovação, realização de pesquisa de preço que comprovem vantajosidade da prorrogação confecção, celebração e publicação de termos aditivos contratuais e elaborações de pareceres jurídicos.

Reforça a argumentação inicial o voto condutor do Acórdão TCU Plenário nº 1214/2013 que, entre outros assuntos afetos aos contratos de prestação de serviços de forma contínua, ao tratar de vigência fez referência ao fato - no que em certa medida admitiu como razoável que contratos dessa natureza sejam firmados com prazo superior aos habituais 12 (doze) meses, prorrogáveis até 60 (sessenta) meses- de que “quanto maior o prazo de vigência desses contratos, maior é a segurança das empresas para ofertar seus preços, tendo em vista a estabilidade que lhes é oferecido no negócio. Com isso é esperado um aumento da concorrência, com a expectativa de melhores preços e a participação de empresas melhor qualificadas para prestar os serviços”.

A cada 12 (doze) meses o fiscal do contrato fará avaliação, através da elaboração de um relatório quanto a necessidade e a qualidade dos serviços prestados, podendo o contrato ser rescindido, caso seja verificada a desnecessidade ou falta de qualidade dos serviços.

Este tipo de contratação está alinhada com Plano de Desenvolvimento Institucional - PDI do triênio de 2019-2023, especificamente no atendimento do Indicador de desempenho 3 - "Promover a qualidade de vida dos servidores no trabalho nas relações interpessoais e nas ações institucionais", e está contemplado no Plano Anual de Contratações do IFMT.

### 3. Área requisitante

**Nome do setor Requisitante:** Pró Reitoria de Administração.

**Responsável:** João Germano Rosinke

### 4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Prestar os serviços de acordo com as normas de higiene e demais disposições sanitárias;  
Atender às requisições da Contratante em tempo hábil;  
Fornecer os produtos, bem como prestar os serviços garantindo qualidade e eficiência;  
Disponibilizar todos os insumos e materiais necessários à adequada prestação dos serviços;  
Observar normas internas do Instituto Federal de Educação de Mato Grosso;  
Atender aos dispositivos legais e demais requisitos indicados no Edital e demais anexos.

#### Requisitos dos serviços

O fornecimento de bebidas quentes é um serviço auxiliar indispensável ao desempenho das funções administrativas e, considerando a inexistência de copeiro(a) nos quadros do IFMT, a contratação tem amparo legal no Decreto nº 9.507/2018, e encontra-se respaldo também no Art. 6º, inciso II, da lei nº 8.666/93.

Portanto, a Contratada deverá prestar os serviços de locação de máquinas para fornecimento automático de café e água quente, com instalação, assistência técnica, e também fornecimento de insumos, para atender às necessidades da Reitoria do IFMT.

Substituição imediata de materiais e insumos não adequados à correta prestação dos serviços; Capacidade de avaliação objetiva do quantitativo de serviços prestados para consequente avaliação e pagamento.

A Empresa deverá ter reconhecida experiência no serviço de locação de máquinas automáticas para o fornecimento de café e bebidas quentes, além de:

- Cadastro no SICAF;
- Certidão do Conselho Nacional de Justiça (CNJ)
- Certidão do Portal da Transparência
- Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (TST)
- Certidão Conjunta Negativa de Débitos do INSS/RECEITA FEDERAL

- Certidão Negativa de Débitos Estadual
- Certidão Negativa de Débitos Municipal
- Certidão Negativa de Débitos do FGTS

## 5. Levantamento de Mercado

São diversos os tipos de contratações que se apresentam para o serviço de fornecimento de bebidas quentes. Uma das formas de contratação é a terceirização do serviço de coqueiragem, podendo a organização contratar uma empresa que já forneça a mão-de-obra e os insumos integralmente, sendo remunerada em um valor fixo mensal. Nesse modo também há contratações onde a empresa fornece apenas a mão-de-obra e a organização adquire separadamente os insumos, tendo um maior controle sobre o consumo dos materiais. Conforme já mencionado, esse método já se mostrou ineficiente para atender a necessidade da Reitoria do IFMT.

Sendo assim, restam no mercado mais duas alternativas, quais sejam:

1. Contratação para o fornecimento de bebidas quentes por dose. A empresa disponibiliza máquinas automáticas e os insumos integralmente e recebe pelo total de doses consumidas durante o mês.
2. contratação para locação da máquina com um valor fixo mensal, sendo que os insumos são adquiridos na mesma licitação, mas pago por demanda.

Decidiu-se em optar pela segunda opção, “contratação para locação da máquina com um valor fixo mensal”, com base no estudo realizado na contratação anterior (Proc. 23188.002604.2021-88), o qual demonstrou ser a estratégia mais eficiente e econômica, considerando que tal estudo foi realizado neste ano no mês de fevereiro.

A locação das máquinas com um valor fixo mensal, onde os insumos são adquiridos na mesma licitação, mas pago por demanda. Ou seja, a Administração tem maior autonomia na gerência dos insumos, não ficando refém da política de um consumo mínimo obrigatório de franquias por máquina, podendo regular a disponibilidade dos insumos e ter maior controle nos gastos.

Nesse modelo, as bebidas são fornecidas por máquinas automáticas para café “self-service” e água quente possuindo completo sistema de higiene, com dispositivos automáticos que eliminam a sobra de produtos sólidos em depósitos específicos e efetuam lavagem com água aquecida. O serviço de locação (máquinas) será pago mensalmente no valor e quantidade definidos no Termo de Referência. Já os insumos serão pagos apenas quando houver consumo e nas quantidades solicitadas.

## 6. Descrição da solução como um todo

A contratada fornecerá máquinas automáticas para café “self-service” e água quente possuindo completo sistema de higiene, com dispositivos automáticos que eliminam a sobra de produtos sólidos em depósitos específicos e efetuam lavagem com água aquecida.

As máquinas serão entregues instaladas e em perfeito funcionamento, com instalação completa na rede hídrica no local de uso da máquina ou em até 2 metros do ponto de uso. Na ligação de água através de rede hídrica existente no local de uso da máquina deve ser instalado filtro POU (carvão ativado, tripla filtragem). Tensão Elétrica disponibilizada: 220v.

As máquinas deverão ser novas e em excelentes condições de uso, devendo vir acompanhadas do manual de uso do equipamento e instruções técnicas.

A CONTRATADA deve arcar com as despesas de transportes, instalação, calibração, substituição, remoção e remanejamento das máquinas, bem como as manutenções corretivas e preventivas.

Entende-se por manutenção preventiva aquela efetuada com a intenção de reduzir a probabilidade de falha de uma máquina ou equipamento, ou ainda a degradação de um serviço prestado. É uma intervenção prevista, preparada e programada antes da data provável do aparecimento de uma falha, ou seja, é o conjunto de serviços de inspeções sistemáticas, ajustes, conservação e eliminação de defeitos, visando a evitar falhas.

A manutenção preventiva deverá ser realizada conforme prazo e condições estipuladas em manual técnico do produto. A contratada disponibilizará manual técnico ao fiscal do contrato, de forma a lhe permitir uma adequada fiscalização.

Caso a manutenção preventiva não seja estipulada em manual técnico do produto, a manutenção preventiva deverá ser realizada a cada 4 meses. Efetuando a limpeza interna da máquina de forma completa.

Manutenção corretiva consiste em substituir peças ou componentes que se desgastaram ou falharam e que levaram a máquina ou o equipamento a uma parada, por falha ou pane em um ou mais componentes. É o conjunto de serviços executados nos equipamentos com falha.

Manutenção preditiva é aquela que indica as condições reais de funcionamento das máquinas com base em dados que informam o seu desgaste ou processo de degradação. Trata-se de um processo que prediz o tempo de vida útil dos componentes das máquinas e equipamentos e as condições para que esse tempo de vida seja bem aproveitado. Assim, atua e com base na modificação de parâmetro de condição ou desempenho do equipamento, cujo acompanhamento obedece a uma sistemática. A manutenção preditiva pode ser comparada a uma inspeção sistemática para o acompanhamento das condições dos equipamentos.

Em caso de qualquer tipo de defeito na máquina que prejudique o seu funcionamento (mesmo que parcial), ou a inutilize, deverá ser providenciada a sua imediata manutenção ou reposição por outra de igual modelo e marca.

No caso acima, o prazo para manutenção ou reposição será de até 48 (quarenta e oito) horas, contados do recebimento da Ordem de Serviço por parte do fiscal do contrato.

O prazo para instalação das máquinas de café será de até 10 (dez) dias contados da data de recebimento da Ordem de Serviço, emitida após a assinatura do contrato.

Os insumos terão entregas parceladas, conforme necessidade da Administração e mediante requisição desta.

A primeira entrega de insumos, no início contratual, deverá ser realizada em até 10 (dez) dias contados da data de recebimento da Ordem de Fornecimento, emitida após a assinatura do contrato.

As substituições dos insumos entregues inadequados deverão acontecer em 05 (cinco) dias corridos.

Os insumos serão entregues na quantidade solicitada na Ordem de Fornecimento, devendo respeitar as qualidades e características indicadas no Termo de Referência e a marca indicada na proposta aceita na licitação.

O modelo de contratação adotado foi o de locação das máquinas com um valor fixo mensal, sendo que os insumos são adquiridos na mesma licitação, mas pago por demanda. Nesse modelo de negócio a Administração tem maior autonomia na gerência dos insumos, não ficando refém da política de um consumo mínimo obrigatório de franquias por máquina, podendo regular a disponibilidade dos insumos e ter maior controle nos gastos.

Os serviços de locação de máquinas automáticas de café e suprimentos a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, constituindo-se em atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares à área de competência legal do órgão licitante, não inerentes às categorias funcionais abrangidas por seu respectivo plano de cargos, não se constituindo em quaisquer das atividades, previstas no art. 3º do aludido decreto, cuja execução indireta é vedada.

## 7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Convém considerar que o fornecimento de café para os setores foi solucionado através da disposição de cafeteiras. Portanto, acredita-se que somente uma parte dos servidores utilizarão do espaço para consumo de café/chá, sendo assim, usaremos os quantitativos conforme os apontamentos:

1. Será necessário dispor 02 máquinas de café solúvel, sendo 01 na Copa e 01 no Gabinete do Reitor;
2. Considerou-se para estimativa a utilização efetiva de insumos o contrato atual, pois será contratado o mesmo número de máquinas e para o mesmo público consumidor;
3. Será pago a locação das máquinas e quanto aos insumos somente o efetivamente utilizados.

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	CATSER CATMAT	UNIDADE	QUANT. (ANUAL)	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL (ANUAL)
1	Máquina automática para café liofilizado e água quente. Fácil higienização e limpeza. Máquina Referência: Lio2C/ Bianchi LEI SA RY 55/Necta NW Solista	CATSER 20648	UNIDADE	2	347,09	R\$ 694,18
2	Café solúvel LIOFILIZADO 100% arábica. Referência Itália/Vendin/Meridiano. Pacote 500g	CATMAT 463568	500g	80	93,50	R\$ 7.480,00
3	Chá em Sachê de 1,5g, Sabor Erva doce, Cidreira, Camomila, Mate, Canela. Referência: Dr. Oetker/Leão/Barão de Cotegipe, Caixa com 10 sachês	CATMAT 305797	CX c/ 10 sachês	3000	3,44	R\$ 10.320,00
4	Açúcar cristal de 1ª qualidade, granulado, em sachê de 5g, branco, de fácil escoamento, não devendo estar melado ou empedrado. Referência União/Guarani/Caravelas. Caixa. com 200 un	CATMAT 463988	Cx. c/ 200 un	170	12,50	R\$ 2.125,00
	Adoçante dietético em pó, sachê de 6g. A base de sucralose, de fácil escoamento,					

5	não devendo estar melado ou empedrado. Referência União/Linea/Bom Sabor/Junior/Zero Cal. Sachê em unidades	CATMAT 422397	UNIDADE	13000	0,11	R\$ 1.430,00
6	Mexedor de plástico (ou de material alternativo) para café e demais bebidas quentes, tipo palheta, comprimento mínimo 9cm e 0,5cm largura. Referência Prafeita / Billa / Mexa Bem / Bom Sabor /Strawplast / Theoto Pacote com 500 un	CATMAT 355015	Pct c/ 500 un	65	11,50	R\$ 747,50
TOTAL						R\$ 22.796,68

## 8. Estimativa do Valor da Contratação

O valor estimado da Contratação é de R\$22.796,68 (Vinte e dois mil setecentos e noventa e seis reais e sessenta e oito centavos)

## 9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A contratação pretendida trata-se de serviço de fornecimento de doses de café e chá. A contratação consiste em 6 itens, sendo 01 de serviço de locação de máquinas e 05 itens consistindo em insumos. É a reunião desses itens que formarão o serviço que a Reitoria do IFMT pretende contratar.

A contratação compreenderá 6 itens reunidos em um único grupo.

O agrupamento se justifica pela natureza dos serviços, evitando que algum item seja deserto ou fracassado, prejudicando a contratação. Não faria sentido na licitação ter sucesso na locação da máquina e fracasso nos insumos e vice-versa. Mesmo entre os insumos, não faria sentido adquirir açúcar ou mexedores, quando o café fracassa.

O agrupamento também impacta na economia de escala e desperta maior competitividade, uma vez que os itens isolados são de baixo valor e a entrega e pagamentos parcelados.

Como haverá assinatura de contrato, a licitação dos itens individualizados possibilitaria a existência de até 06 contratos com 06 empresas diferentes em cada Órgão integrante, demandando fiscalização e controle onerosos.

O agrupamento viabiliza um melhor gerenciamento dos serviços que, prestados unificadamente centralizam a responsabilidade em uma única empresa, minimizando a pulverização das responsabilidades e riscos de eventuais prejuízos à Administração com o comprometimento da qualidade dos serviços.

Assim, o parcelamento da solução não se mostra viável tecnicamente, uma vez que o fracasso de algum item prejudicaria o todo.

Entretanto, a despeito do agrupamento, visando manter a economicidade, não serão aceitos valores de qualquer item individual que esteja acima do preço de referência definido no Termo de Referência, sendo que a adjudicação deverá recair no menor valor unitário total e grupal.

## 10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há necessidade de contratação correlata.

## 11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Este tipo de contratação está alinhado com Plano de Desenvolvimento Institucional, especificamente no atendimento do Indicador de desempenho 3 - Promover a qualidade de vida dos servidores no trabalho nas relações interpessoais e nas ações institucionais, e está contemplado no Plano Anual de Contratações do IFMT do triênio de 2019-2023.

## 12. Resultados Pretendidos

Com essa contratação se pretende que haja o fornecimento de café e de outras bebidas quentes ao público interno e externo, pois o serviço tem relevante importância para a organização, uma vez que contribui para valorização e satisfação, aprimorando o clima organizacional, além do acolhimento da comunidade externa.

A empresa contratada e seus funcionários deverão seguir as políticas de sustentabilidade ambiental adotadas pelo órgão. Assim, cabe à mão-de-obra empregada, quando na execução dos serviços no ambiente da contratada, seguir as diretrizes que são de adoção obrigatória para os servidores efetivos da unidade administrativa;

A Contratada deverá ainda adotar boas práticas de otimização de recursos com a redução de desperdícios e menor poluição e ruídos, tais como:

Respeitar as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos.

Que as embalagens sejam constituídas, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR – 15448-1 e 15448-2.

Que os insumos devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento.

Que os materiais ou equipamentos que tiverem certificação compulsória definida pelo INMETRO deverão apresentar seus produtos com o selo obrigatório e os que tiverem no Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica deverão apresentar seus produtos com o selo PROCEL, classificação recomendada A.

Racionalizar o uso de substâncias potencialmente tóxico-poluentes;

Substituir substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade

Treinar e capacitar periodicamente os empregados sobre boas práticas de redução de desperdícios e poluição; e

Observar, no que couber, durante a execução contratual, os critérios de sustentabilidade ambiental, previstos na Instrução Normativa nº 1, de 19 de janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação, do Ministério de Planejamento, Orçamento e Gestão.

Os materiais usados não devem conter substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs).

### 13. Providências a serem Adotadas

A Administração providenciará ponto de eletricidade 220v no local de instalação da máquina.

Além da disposição de acesso na rede hídrica do local de uso da máquina ou em até 2 metros do ponto de uso. Na ligação de água através de rede hídrica existente no local de uso da máquina deve ser instalado filtro POU (carvão ativado, tripla filtragem). Tensão Elétrica disponibilizada: 220v, ou a possibilidade de abastecer o compartimento de água do equipamento, que será repostado por servidores dos locais das máquinas.

### 14. Possíveis Impactos Ambientais

A adoção de máquinas automáticas evita o desperdício de água e demais insumos, pois somente se produzirá as doses que serão consumidas.

### 15. Declaração de Viabilidade

Informe abaixo a **viabilidade** do objeto deste ETP. Caso o projeto seja inviável, é obrigatório **informar a justificativa de inviabilidade**.

( ☒ ) Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar, consoante o inciso XIII, art 7º da IN 40 de 22 de maio de 2020, da SEGES/ME.

( ☐ ) Esta equipe de planejamento declara **inviável** esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar, consoante o inciso XIII, art 7º da IN 40 de 22 de maio de 2020, da SEGES/ME. pelas seguintes justificativas:

**Responsável(eis) pela elaboração do estudo preliminar:**

Nome do Servidor	Matrícula Siape	Campus/lotação	Função
Thiago Costa Campos	1584787	RTR-PROAD	Presidente da Equipe de Planejamento
Crisanvania Luiz Gomes	1584622	RTR-PROPESSOAS	Membro Área Administrativa
Janaina Maria Ferri Candea Saldanha	2063132	RTR-GABINETE	Membro Área Administrativa

Documento assinado eletronicamente por:

- **Thiago Costa Campos**, ADMINISTRADOR, em 04/05/2023 10:08:34.
- **Crisanvania Luiz Gomes**, COORDENADOR - FG1 - RTR-QVT, em 04/05/2023 16:20:03.
- **Janaina Maria Ferri Candea Saldanha**, PROGRAMADOR VISUAL, em 05/05/2023 13:45:05.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 22/09/2022. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifmt.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 417958

Código de Autenticação: 233a211f24

