

Estudo Técnico Preliminar

1. Informações Básicas

Número do processo: 48051.000486/2022-21

2. Descrição da necessidade

Serviços de fornecimento de bebidas quentes nos ambientes da ANM-SEDE.

A missão da Agência Nacional de Mineração (ANM) é promover o acesso e o uso racional dos recursos minerais, gerando riquezas e bem-estar para a sociedade.

Para o cumprimento de sua missão institucional, no âmbito da sede localizada em Brasília, a ANM conta com os seus colaboradores alocados em funções gerenciais, administrativas e operacional.

Além disso, a ANM tem como princípio norteador primar pelo bom atendimento e qualidade dos serviços prestados tanto a seu público externo quanto ao interno.

Em cenário similar, tradicionalmente as instituições públicas e privadas nacionais, adotam o fornecimento de **café ou bebidas quentes** aos colaboradores e visitantes, como forma contribuir com a qualidade de vida, com o relacionamento interpessoal e com a percepção de valorização da cultura organizacional.

Atualmente, no entanto, o serviço de fornecimento de café e de bebidas quentes na sede da ANM está diretamente limitado ao serviço de copeiragem (Contrato n. 16/2021), que possui o quadro de pessoal de 04 (quatro) colaboradores, assim sendo inviável a prestação desses serviços para os todos os colaboradores e visitantes da Agência.

Diante disso, para sanear o problema acima levantado, o presente Estudo pretende realizar o levantamento de soluções, com a finalidade de otimizar a prestação no fornecimento de café e de bebidas quentes na sede da ANM.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
DIREL	Paulo Roberto Rodrigues Dias

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Conforme Estudos Preliminares, os requisitos da contratação abrangem o seguinte:

Serviço continuado, sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva;

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 Ministério da Saúde;

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:

- a) Respeitar as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos.
- b) Que as embalagens sejam constituídas, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR – 15448-1 e 15448-2;
- c) Racionalizar o uso de substâncias potencialmente tóxico-poluente, substituindo substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade;

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

A empresa contratada e seus funcionários deverão seguir as políticas de sustentabilidade ambiental adotadas pelo órgão;

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.

Atender aos dispositivos legais e demais requisitos indicados no Edital e demais anexos.

Empresa com reconhecida experiência no serviço de fornecimento de bebidas quentes;

Das especificações das máquinas:

As máquinas instaladas deverão atender as seguintes referências, quantidades e capacidade de fornecimento, sendo similares ou de melhor qualidade em relação as apresentadas abaixo:

Operar com café grão;

Preparar doses unitárias evitando desperdício de produtos;

Regulagem personalizada;

Display alfanumérico para informações ao usuário e sinalização de falhas;

Higiênica, limpa e rápida;

Possuir pré-seleção para ajustar a quantidade de açúcar;

Alimentação: rede hídrica ou reservatório;

Servir: café expresso, café expresso longo, café com leite, cappuccino, chocolate quente, leite quente e chá.

Todas as máquinas instaladas, inclusive as eventuais substitutas, deverão se encontrar em perfeito estado de uso, testadas e aprovadas pela fiscalização do contrato.

Operar com sistema livre para consumo e possuir contador inviolável analógico ou digital para controle das doses efetivamente consumidas.

Devem ser automáticas e fornecerem, no mínimo, as seguintes bebidas quentes com as respectivas dosagens, ficando o licitante vencedor responsável por informar qual a exata quantidade da dose que se comprometer a fornecer, caso seja superior:

Café Expresso, 50ml;

Café Expresso Longo, 70ml;

Café com Leite, 110ml;

Leite, 110ml;

Cappuccino com Chocolate, 110ml;

Chocolate, 110ml;

Chá (sabor a critério da Contratante), 110ml.

Utilizar café em grãos, a serem moídos na hora, e insumos solúveis para o fornecimento das respectivas bebidas.

Fornecer açúcar automaticamente, com opção de regulação da quantidade nas máquinas de porte médio e grande.

Todos os insumos devem ser acondicionados em compartimentos fechados, próprios das máquinas, e os produtos processados em reservatórios apropriados.

Todas as fases de preparação das bebidas devem ser automatizadas, dispensando qualquer operação manual que não seja a seleção da bebida e regulação de açúcar, inclusive em relação a copos descartáveis e palhetas plásticas, que deverão estar em compartimento próprio no interior da máquina.

Conter dispositivo de programação de limite de doses por produto, assim como de bloqueio, sem necessidade de desligamento do equipamento.

A máquina deverá travar o fornecimento das bebidas cujos insumos estejam em falta e não deverá interferir no fornecimento das demais, que independam daqueles insumos.

Possuir a opção “sem copo”, para aqueles que preferirem utilizar recipiente próprio.

Possuir sistema completo de higiene, com dispositivos automáticos que eliminem a sobra de produtos e efetue lavagem à temperatura mínima de 97°C, evitando empedramento dos ingredientes e a criação e proliferação de microrganismos.

Devem conter compartimentos para alimentação de água mineral com galão interno e para alimentação de água por acoplamento roscado (1/2” ou 3/4”) (rede hidráulica), conforme as exigências do local de instalação, e a critério do CONTRATANTE.

No caso de ser utilizada alimentação externa de água (rede hidráulica), deverá ser realizada a substituição periódica, pelo CONTRATADO, dos elementos filtrantes dos filtros, de propriedade carvão ativado com prata, trimestralmente ou quando solicitado pelo CONTRATANTE.

O CONTRATADO deverá fornecer o manual das máquinas, bem como prestar as instruções técnicas sobre o equipamento.

Todas as máquinas de igual especificação entre si devem possuir mesmo design e funções.

Da entrega e instalação dos equipamentos:

A entrega e a ativação das máquinas serão efetuadas pela CONTRATADA no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, contados a partir da data de assinatura do contrato;

A entrega e ativação ocorrerão exclusivamente em dia útil, entre os horários de 9h30 a 11h30 ou 14h30 a 17h00, sob fiscalização da CONTRATANTE.

As máquinas deverão ser distribuídas e instaladas, a critério da CONTRATANTE, nos andares do prédio principal da ANM /SEDE,

A localização das máquinas poderá ser alterada a qualquer momento, a critério da CONTRATANTE, sendo que a redistribuição será de inteira responsabilidade da CONTRATADA sem custo adicional.

Para fins de melhor gerenciamento dos serviços, o CONTRATANTE poderá solicitar a redução ou o acréscimo de até 2 (duas) máquinas sem custo adicional que gere alteração na franquia.

A máquina deverá ser previamente testada e aprovada pela FISCALIZAÇÃO.

A empresa a ser CONTRATADA deverá informar à CONTRATANTE, por escrito, condições inadequadas encontradas ou iminência de ocorrências que possam prejudicar o perfeito funcionamento dos equipamentos previstos nestas Especificações Técnicas.

Dos insumos:

Todas as despesas relacionadas aos insumos utilizados para o abastecimento das máquinas serão de responsabilidade da CONTRATADA, exceto a energia elétrica e a água mineral de galão ou a decorrente da rede hidráulica.

Não se vislumbra a utilização de água mineral de galão de 20 litros, uma vez que os locais de instalação das máquinas de bebidas quentes possuem rede hidráulica disponível;

A qualidade, validade e a integridade dos produtos fornecidos e utilizados serão de total responsabilidade da CONTRATADA, devendo apresentar as datas de fabricação e validade dos insumos e materiais utilizados, bem como sua procedência, cabendo à CONTRATANTE a inspeção na entrega;

Os insumos deverão estar devidamente adequados às normas de vigilância sanitária vigente, devendo possuir registro nos órgãos de controle competentes;

A CONTRATADA submeterá, para fins de aprovação pela fiscalização da CONTRATANTE, a cada entrega, amostras dos insumos a serem utilizados para a preparação das bebidas quentes, não empregando aqueles desaprovados, sob pena de glosa em fatura, entre outras medidas cabíveis, inclusive as penalidades;

Os insumos deverão ser de marcas de qualidade comprovada e, diante de recusa, a CONTRATADA deverá substituir a marca ou lote, a critério da CONTRATANTE, devendo ser repostos num prazo máximo de até 3 (três) dias após a comunicação da irregularidade;

Em todas as embalagens devem constar a marca, data de fabricação, validade e procedência de todos os produtos a serem utilizados, os quais devem atender, no que couber, à Resolução nº 277, de 22/09/2005, da ANVISA-Agência Nacional de Vigilância Sanitária, bem como à IN nº08, de 11 de julho de 2013, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, e, em especial quanto ao café, possuir o selo da ABIC.

A palheta plástica (misturador) deverá ter boa qualidade, ser de material para o uso ao qual se destina;

O Copo plástico descartável (capacidade de 160 ml) de boa qualidade, devendo ser compatível com o equipamento, ser de material apropriado para o uso ao qual se destina, e que atenda, no mínimo, as especificações da NBR/ABNT 14.865/2002, devendo preferencialmente, de acordo com a possibilidade de compatibilidade ao equipamento utilizado, atender a NBR/ABNT 15.448 -1 e 2/2008 (utilizar copos preferencialmente confeccionados de materiais alternativos aos copos descartáveis);

Açúcar refinado;

Café em grãos tradicional com aroma e sabor de categoria intensa;

Chocolate em pó;

Leite em pó desnatado que contenha o selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) do Ministério da Agricultura;

Chá Mate (sabor a critério da CONTRATANTE)

Para a preparação das doses, serão consideradas as seguintes quantidades mínimas:

Café expresso: 7g de café;

Café expresso longo: 7g de café;

Leite: 15g de leite;

Café com leite: 7g de café, 15g de leite;

Cappuccino: 7g de café e 7g de leite;

Cappuccino com chocolate: 7g de café, 7g de chocolate e 7g de leite;

Chocolate: 20g de chocolate;

Chá: 11g de chá.

Do serviço:

A CONTRATADA deverá assegurar o devido abastecimento das máquinas, evitando a falta de insumos, exceto água e energia elétrica, que são responsabilidades da CONTRATANTE para o seu adequado funcionamento;

Na ANM, nos locais que as máquinas serão instaladas, há rede hidráulica disponível para alimentação das máquinas, assim não se vislumbra a utilização de água mineral em galões de 20 litros.

Em caso de falta de produtos, a CONTRATADA será devidamente comunicada para efetuar o estabelecimento regular do fornecimento de serviços, sob pena de sanções;

Para o abastecimento das máquinas, deverão ser observadas todas as regras e bons costumes de higiene;

A CONTRATADA arcará com todas as despesas referentes aos insumos utilizados para abastecimento das máquinas, incluindo os filtros de parede e o devido refil, que deverão ser trocados trimestralmente;

É facultada à CONTRATANTE a aquisição dos insumos e/ou materiais reiteradamente solicitados e não fornecidos, efetuando se, neste caso, na fatura do mês em que o fato ocorrer, a glosa correspondente aos valores despendidos, sem prejuízo das penalidades pertinentes.

Da higienização:

As máquinas deverão ser limpas diariamente pela CONTRATADA;

A limpeza das máquinas deverá ser feita com materiais próprios, dentro do prazo de validade e identificados para tal fim;

Os produtos de limpeza deverão ser regularizados junto a ANVISA e serão fornecidos integralmente pela CONTRATADA, devendo ser aprovados pela CONTRATANTE, a qual pode recusar e solicitar substituição da marca ou lote, devendo ser reposto num prazo máximo de até 3 (três) dias após a comunicação da irregularidade;

As embalagens dos insumos utilizados para o abastecimento das máquinas deverão ser limpas antes de serem abertas;

Os produtos que não forem utilizados em sua totalidade deverão ser armazenados em recipientes limpos e identificados com seu nome, contendo a data da retirada da embalagem original e prazo de validade;

Apresentar os funcionários identificados por crachá, uniformizado e asseado;

Cumprir as normas de segurança para acesso às dependências da ANM/SEDE;

Para o controle de pragas, procedimento específico poderá ser realizado nas dependências da ANM ou em sede própria, a critério da CONTRATANTE, devendo ser realizado semestralmente ou por necessidade, sob sistema de rodízio, assegurando o quantitativo de equipamentos previstos no edital e demais anexos.

Da manutenção preventiva e corretiva das máquinas:

A CONTRATADA se responsabilizará pela conservação técnica, mecânica e operacional das máquinas instaladas, de modo a mantê-las em permanente, plena e eficaz capacidade produtiva, substituindo quaisquer peças ou componentes, por intermédio de pessoal próprio, sem qualquer ônus, encargos ou responsabilidades para a CONTRATANTE;

Os chamados para realização de manutenção corretiva deverão ser atendidos em até 02 (duas) horas após a solicitação da CONTRATANTE, preferencialmente em dias úteis, entre 08:00 e 18:00, salvo quando autorizada expressamente pela CONTRATANTE;

A manutenção corretiva compreende quaisquer serviços e/ou substituição de partes, peças e componentes e/ou material de consumo que se fizerem necessários para o perfeito funcionamento das máquinas;

As peças, partes e componentes que serão utilizados nas máquinas deverão ser necessariamente originais, novos e com garantia de fábrica/fornecedor/distribuidor;

A reparação total ou substituição da máquina dar-se-á no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, preferencialmente em dias úteis, entre 08h e 18h, salvo autorizado expressamente pela CONTRATANTE;

A CONTRATADA deverá executar os devidos testes, lubrificações, regulagens, ajustes e reparos necessários, sendo que qualquer dose de bebida solicitada para tal não incorrerá em custo para a CONTRATANTE;

Correrão por conta da CONTRATADA despesas com remoção parcial ou integral de qualquer equipamento para local de assistência técnica externo às dependências do CONTRATANTE, bem como seu retorno ao local de uso. Neste caso, a CONTRATADA deverá, às suas expensas, substituir as máquinas danificadas por outras, de igual ou superior capacidade operacional, e com as mesmas exigências e especificações dos equipamentos instalados inicialmente, mantendo sempre o quantitativo de máquinas especificado neste Termo;

A CONTRATADA obriga-se a substituir os equipamentos, que em um período de 30 (trinta) dias corridos motivarem mais de 03 (três) chamados para assistência técnica referente ao mesmo problema/defeito, ou 05 (cinco) chamadas referentes a problemas /defeitos distintos;

A CONTRATADA deverá promover adequadamente a limpeza de quaisquer resíduos decorrentes da realização dos serviços de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos;

A empresa a ser contratada deverá informar à CONTRATANTE, por escrito, condições inadequadas encontradas ou iminência de ocorrências que possam prejudicar o perfeito funcionamento dos equipamentos previstos neste Termo;

A CONTRATADA obriga-se a manter quadro de pessoal especializado suficiente para atendimento dos serviços de assistência técnica e manutenção, sem interrupção, seja por motivo de férias, descanso semanal, licença, falta ao serviço e demissão de empregados, entre outros, no que se refere ao serviço de abastecimento e às máquinas instaladas na sede da CONTRATANTE;

Os serviços de manutenção preventiva e corretiva deverão ser realizados, exclusivamente, por técnicos especializados, com emprego de técnica e ferramentas adequadas, inclusive no que tange a segurança, a serem providos exclusivamente e sob total responsabilidade da CONTRATADA;

A CONTRATADA deve apresentar cronograma de manutenção preventiva das máquinas, a ser aprovado pela CONTRATANTE.

Das disposições gerais:

O horário de funcionamento da máquina automática será de 08h00min às 20h00min, mantendo a disponibilidade de todos os insumos;

Caberá à CONTRATADA o fornecimento, além das máquinas, produtos de limpeza e higienização, ferramentas, peças de reparos e de reposição, carrinhos, estabilizadores de tensão e outros necessários à boa operação e execução dos serviços;

Todos os equipamentos, ferramentas e utensílios devem estar adequadamente identificados de forma a não serem confundidos com respectivos similares de propriedade da CONTRATADA;

Comunicar, previamente e devidamente motivado, eventual necessidade de substituição de insumos, materiais, equipamentos e /ou máquinas, cuja alteração deverá ser aprovada pela CONTRATANTE;

Não serão aceitos, em hipótese alguma, fardos, caixas ou frascos violados ou com outros danos que prejudiquem o acondicionamento e a qualidade do produto e que causem vazamento do açúcar;

Os lacres e selos de segurança das embalagens e frascos deverão estar de acordo com as normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT;

A CONTRATADA deve manter um estoque mínimo de equipamentos, componentes, ferramentas, materiais complementares e insumos necessários à execução dos trabalhos, compatíveis com a frequência de substituição que a prática ou o fabricante recomendam e proporcional ao número, marca, tipo e característica de cada equipamento.

Além dos pontos acima, o adjudicatário deverá apresentar declaração de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço como requisito para celebração do contrato.

Requisitos para definição do tipo de contratação:

Opção mais vantajosa economicamente para a Administração;

Redução de desperdício de café, água e açúcar proveniente de sobras diárias em garrafas;

Maior economia, levando em conta que as doses requisitadas serão efetivamente consumidas;

Possibilidade de maior controle nos gastos de insumos, além de melhor aproveitamento na gestão, com redução de procedimentos administrativos e de fiscalização envolvida no controle de pessoal e estoque, além da compra e da distribuição de insumos;

Praticidade oferecendo autonomia dos equipamentos nos períodos extraordinários nos finais de semana, feriados e expedientes noturnos, proporcionando o pronto atendimento aos servidores e colaboradores;

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

Atender adequadamente servidores, autoridades, terceirizados e visitantes;

Maior variedade e melhor qualidade das bebidas oferecidas, em comparação com o café disponibilizado em garrafas, já que o café fornecido por máquinas automáticas é preparado a partir do grão moído na hora, sempre em quantidade e temperatura uniformes;

Prestigiar pessoas que não tomam café, com a oferta de outras bebidas quentes;

Diminuição dos riscos de contaminação dos produtos e utensílios, considerando que as bebidas são servidas em copos descartáveis, sem a necessidade de manuseio na preparação.

Requisitos técnicos do objeto:

A solução de otimizar na prestação no fornecimento de café e de bebidas quentes na sede da ANM deverá conter no mínimo:

Prestação do serviço continuado de fornecimento de bebidas quentes, sob demanda, através de autosserviço;

A prestação do serviço possui natureza continuada, uma vez que a sua interrupção impacta na qualidade laboral dos servidores, tendo em vista que o consumo de café e demais bebidas quentes se constitui como hábito arraigado na cultura brasileira;

Todas as fases de preparação dos produtos deverão ser automatizadas, dispensando qualquer contato manual, inclusive com copos e mexedores;

Operar, em sistema “self-service” em todas as fases de preparação de café e demais bebidas quentes de forma automática, inclusive quanto à liberação dos copos descartáveis e palhetas plásticas;

Possuir sistema de autolavagem e autolimpeza a alta temperatura (temperatura de referência: 97°C), evitando o empedramento dos ingredientes e a formação de micro-organismos;

Possuir tensão de alimentação compatível com o fornecimento de energia na cidade de Brasília;

Todas as despesas dos insumos utilizados para abastecimento (exceto água e energia elétrica), limpeza e manutenção da máquina serão de responsabilidade da CONTRATADA;

A validade e a integridade dos insumos fornecidos serão de total responsabilidade da CONTRATADA, cabendo a FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO inspecioná-los no momento da entrega;

Os insumos a serem utilizados na máquina deverão estar devidamente adequados às normas de vigilância sanitária em vigor, devendo possuir registros nos órgãos de controle competentes;

Além disso, os insumos deverão ser de boa qualidade e previamente aprovados pela CONTRATANTE, tais como: açúcar refinado ou cristalizado, do tipo marca União, Cristal ou similar.

Requisitos da empresa:

Empresa com reconhecida experiência no serviço de fornecimento de bebidas quentes;

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 Ministério da Saúde;

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;

Racionalizar o uso de substâncias potencialmente tóxico-poluentes, substituindo substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade;

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

A empresa contratada e seus funcionários deverão seguir as políticas de sustentabilidade ambiental adotadas pelo órgão;

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.

Requisitos para definição do tipo de contratação:

Opção mais vantajosa economicamente para a Administração;

Redução de desperdício de café, água e açúcar proveniente de sobras diárias em garrafas;

Maior economia, levando em conta que as doses requisitadas serão efetivamente consumidas;

Possibilidade de maior controle nos gastos de insumos, além de melhor aproveitamento na gestão, com redução de procedimentos administrativos e de fiscalização envolvida no controle de pessoal e estoque, além da compra e da distribuição de insumos;

Praticidade oferecendo autonomia dos equipamentos nos períodos extraordinários nos finais de semana, feriados e expedientes noturnos, proporcionando o pronto atendimento aos servidores e colaboradores;

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

Atender adequadamente servidores, autoridades, terceirizados e visitantes;

Maior variedade e melhor qualidade das bebidas oferecidas, em comparação com o café disponibilizado em garrafas, já que o café fornecido por máquinas automáticas é preparado a partir do grão moído na hora, sempre em quantidade e temperatura uniformes;

Prestigiar pessoas que não tomam café, com a oferta de outras bebidas quentes;

Diminuição dos riscos de contaminação dos produtos e utensílios, considerando que as bebidas são servidas em copos descartáveis, sem a necessidade de manuseio na preparação;

Atender aos 7(sete) andares onde se desenvolvem as atividades da ANM/SEDE.

5. Levantamento de Mercado

Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 9.507/2018, 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.

São diversos os tipos de contratações que se apresentam para o atendimento do serviço de fornecimento de bebidas quentes, sendo as mais comuns as descritas abaixo:

SOLUÇÃO I: Contratações onde a empresa contratada fornece a mão-de-obra do serviço de copeiragem e a organização adquire separadamente todos os insumos necessários ao fornecimento previsto;

SOLUÇÃO II: Outra forma é a contratação dos serviços de copeiragem juntamente com o fornecimento dos insumos necessários para a produção e distribuição de bebidas quentes, sendo a contratada remunerada em um valor fixo mensal.

SOLUÇÃO III: Uma terceira alternativa de contratação, é a locação das máquinas para o fornecimento de bebidas quentes com um valor fixo mensal, sendo que a organização adquire separadamente os insumos.

SOLUÇÃO IV: Por último a contratação de empresa para o fornecimento de bebidas quentes por dose. A empresa disponibiliza máquinas automáticas e os insumos integralmente e receberá pelo total de doses efetivamente consumidas durante o mês.

6. Descrição da solução como um todo

DAS JUSTIFICATIVAS TÉCNICA E ECONÔMICA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO:

Justificativa técnica: considerando que o presente estudo pretende evidenciar a melhor solução de otimizar a prestação no fornecimento de café e de bebidas quentes na sede da ANM, comparou-se os requisitos técnicos do objeto levantados no item 4. com as soluções descritas no item 5., ambos deste documento, conforme a tabela abaixo:

REQUISITOS TÉCNICOS	SOLUÇÃO I (Copeiragem sem Insumos)	SOLUÇÃO II (Copeiragem com Insumos)	SOLUÇÃO III (Locação de Máquinas sem Insumos)	SOLUÇÃO IV (Outsourcing de Máquinas com Insumos)
Prestação do serviço continuado de fornecimento de bebidas quentes, sob demanda, através de autosserviço;			X	X
A prestação do serviço possui natureza continuada, uma vez que a sua interrupção impacta na qualidade laboral dos servidores, tendo em vista que o consumo de café e demais bebidas quentes se constitui como hábito arraigado na cultura brasileira;	X	X	X	X

Todas as fases de preparação dos produtos deverão ser automatizadas, dispensando qualquer contato manual, inclusive com copos e mexedores;			X	X
Operar, em sistema “self-service” em todas as fases de preparação de café e demais bebidas quentes de forma automática, inclusive quanto à liberação dos copos descartáveis e palhetas plásticas;			X	X
Possuir sistema de autolavagem e autolimpeza a alta temperatura (temperatura de referência: 97°C), evitando o empedramento dos ingredientes e a formação de micro-organismos;			X	X
Conter todos os insumos acondicionados em compartimentos fechados, próprios da máquina, e manter os produtos processados em reservatórios apropriados;				X
Utilizar café em grãos, a serem moídos na hora, e insumos solúveis para o fornecimento das bebidas quentes, conforme as especificações estabelecidas na Descrição da solução como um todo;		X		X
Possuir dispositivo automático de eliminação das sobras dos produtos sólidos em depósitos;			X	X
Dispor de compartimento interno de copos, com capacidade que garanta o fornecimento ininterrupto de bebidas considerando a média diária estimada em Termo de Referência e seja suficiente para comportar o volume de cada dose.			X	X
Conter dispositivo que permita que o usuário não emitir o copo e o misturador, caso opte por utilizar caneca e misturador reutilizáveis;			X	X
Dispor, obrigatoriamente, de sistema de regulação de açúcar. No caso do adoçante, caso não seja possível a sua regulação diretamente pela máquina, deverá ser fornecido no formato de sachê.			X	X
Possuir numerador digital ou analógico para o controle das doses efetivamente consumidas e mecanismo de contabilidade de doses inviolável;			X	X
Possuir visor iluminado para orientar os usuários e técnicos com mensagens em português;			X	X
Possuir tensão de alimentação compatível com o fornecimento de energia na cidade de Brasília;			X	X
Dispor de dispositivos de programação de limite de doses por produto(s) e por máquina, bem como de bloqueio de fornecimento de produtos sem necessidade de desligamento dos equipamentos;			X	X

Ter seus manuais de funcionamento entregues a Contratante no início da prestação dos serviços.			X	X
Todas as despesas dos insumos utilizados para abastecimento (exceto água e energia elétrica), limpeza e manutenção da máquina serão de responsabilidade da CONTRATADA;				X
A validade e a integridade dos insumos fornecidos serão de total responsabilidade da CONTRATADA, cabendo a FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO inspecioná-los no momento da entrega;				X
Os insumos a serem utilizados na máquina deverão estar devidamente adequados às normas de vigilância sanitária em vigor, devendo possuir registros nos órgãos de controle competentes;				X
Além disso, os insumos deverão ser de boa qualidade e previamente aprovados pela CONTRATANTE, tais como: açúcar refinado ou cristalizado, do tipo marca União, Cristal ou similar.				X
PONTUAÇÃO	01	02	14	20

Diante disso, considerado a pontuação dada a cada solução, consta que a Solução IV foi a única a atender todos os requisitos pretendidos pela futura contratação.

Justificativa econômica: esclarece-se que a presente contratação não se configura como aluguel de equipamentos, cujo modelo de negócio está baseado na cobrança pela simples disponibilização para o uso, ou seja, pelo tempo que o equipamento ficará à disposição do Contratante independentemente do seu efetivo gozo. Este objeto se assemelha à prestação de serviço conhecido como OUTSOURCING, largamente utilizada para a contratação do serviço de impressões, no qual remunera-se o Contratado pelo resultado que se pretende, ou seja, por unidade de medida, seja por folha de papel impressa ou, neste caso, por bebida produzida.

Solução IV - Contratação de empresa para o fornecimento continuado de bebidas quentes, recebendo pelas doses efetivamente consumidas.

Na contratação de empresa para o fornecimento de bebidas quentes por dose, disponibilizará as máquinas, os insumos e a mão de obra para abastecimento e manutenção e receberá pelo total de doses efetivamente consumidas durante o mês.

Nesta contratação, a prestação dos serviços de fornecimento de café e bebidas quentes será por comodato de máquina automática com gabinete, equipada com contador de doses, utilizando café em grãos, a serem moídos na hora, e insumos solúveis para o fornecimento de, no mínimo, 7 (sete) bebidas, e com 1 (uma) pré-seleção (regulagem de açúcar), compreendendo, além do equipamento principal, todos os acessórios, produtos, insumos e mão de obra necessários a perfeita execução do serviço.

1 - DAS MÁQUINAS AUTOMÁTICAS MULTI-BEBIDAS:

A contratada fornecerá no sistema de comodato, Máquinas automáticas de multibebidas no sistema “self-service”, Com 07 tipos (café curto, café longo, café com leite, cappuccino tradicional, cappuccino canela, opções de bebidas solúveis chocolate quente, leite).

As máquinas deverão possuir contadores das doses fornecidas, com completo sistema de higiene, com dispositivos automáticos que eliminam a sobra de produtos sólidos em depósitos específicos e efetue lavagem com água aquecida.

Nas máquinas multibebidas todas as fases de preparação dos produtos deverão ser automatizadas, dispensando qualquer contato manual, inclusive copos e mexedores, que deverão estar em compartimento próprio no interior da máquina.

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).

As máquinas deverão ser novas ou usadas em excelentes condições de uso, devendo vir acompanhada 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, preventivas e preditivas.

2 - DOS INSUMOS:

Os insumos serão fornecidos e abastecidos nas máquinas, pela contratada, conforme demanda dos equipamentos de maneira que funcionem adequadamente e ininterruptamente, sendo:

2.1 - CAFÉ EM GRÃOS.

2.2 - CAPPUCCINO TRADICIONAL.

2.3 - CAPPUCCINO CANELA.

2.4 - LEITE EM PÓ INTEGRAL SEM AÇÚCAR.

2.5 - ACHOCOLATADO.

2.6 - CHÁ EM SACHÊ.

2.7 - AÇÚCAR CRISTAL EM SACHÊ.

2.8 - ADOÇANTE DIETÉTICO EM PÓ.

2.9 - MEXEDOR DE PLÁSTICO.

2.10 - COPOS PLÁSTICOS. Copo plástico descartável (capacidade de 160 ml) de boa qualidade, devendo ser compatível com o equipamento, ser de material apropriado para o uso ao qual se destina, e que atenda, no mínimo, as especificações da NBR /ABNT 14.865/2002, devendo preferencialmente, de acordo com a possibilidade de compatibilidade ao equipamento utilizado, atender a NBR/ABNT 15.448 -1 e 2/2008 (utilizar copos preferencialmente confeccionados de materiais alternativos aos copos descartáveis).

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.

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.

Os detalhes das especificações estão no Termo de Referência.

3 - DA MANUTENÇÃO E DA ASSISTÊNCIA TÉCNICA:

Da manutenção preventiva e corretiva das máquinas:

A CONTRATADA se responsabilizará pela conservação técnica, mecânica e operacional das máquinas instaladas, de modo a mantê-las em permanente, plena e eficaz capacidade produtiva, substituindo quaisquer peças ou componentes, por intermédio de pessoal próprio, sem qualquer ônus, encargos ou responsabilidades para a CONTRATANTE;

Os chamados para realização de manutenção corretiva deverão ser atendidos em até 02 (duas) horas após a solicitação da CONTRATANTE, preferencialmente em dias úteis, entre 08:00 e 18:00, salvo quando autorizada expressamente pela CONTRATANTE;

A manutenção corretiva compreende quaisquer serviços e/ou substituição de partes, peças e componentes e/ou material de consumo que se fizerem necessários para o perfeito funcionamento das máquinas;

As peças, partes e componentes que serão utilizados nas máquinas deverão ser necessariamente originais, novos e com garantia de fábrica/fornecedor/distribuidor;

A reparação total ou substituição da máquina dar-se-á no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, preferencialmente em dias úteis, entre 08h e 18h, salvo autorizado expressamente pela CONTRATANTE;

A CONTRATADA deverá executar os devidos testes, lubrificações, regulagens, ajustes e reparos necessários, sendo que qualquer dose de bebida solicitada para tal não incorrerá em custo para a CONTRATANTE;

Correrão por conta da CONTRATADA despesas com remoção parcial ou integral de qualquer equipamento para local de assistência técnica externo às dependências do CONTRATANTE, bem como seu retorno ao local de uso. Neste caso, a CONTRATADA deverá, às suas expensas, substituir as máquinas danificadas por outras, de igual ou superior capacidade operacional, e com as mesmas exigências e especificações dos equipamentos instalados inicialmente, mantendo sempre o quantitativo de máquinas especificado neste Termo;

A CONTRATADA obriga-se a substituir os equipamentos, que em um período de 30 (trinta) dias corridos motivarem mais de 03 (três) chamados para assistência técnica referente ao mesmo problema/defeito, ou 05 (cinco) chamadas referentes a problemas /defeitos distintos;

A CONTRATADA deverá promover adequadamente a limpeza de quaisquer resíduos decorrentes da realização dos serviços de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos;

A empresa a ser contratada deverá informar à CONTRATANTE, por escrito, condições inadequadas encontradas ou iminência de ocorrências que possam prejudicar o perfeito funcionamento dos equipamentos previstos neste Termo;

A CONTRATADA obriga-se a manter quadro de pessoal especializado suficiente para atendimento dos serviços de assistência técnica e manutenção, sem interrupção, seja por motivo de férias, descanso semanal, licença, falta ao serviço e demissão de empregados, entre outros, no que se refere ao serviço de abastecimento e às máquinas instaladas na sede da CONTRATANTE;

Os serviços de manutenção preventiva e corretiva deverão ser realizados, exclusivamente, por técnicos especializados, com emprego de técnica e ferramentas adequadas, inclusive no que tange a segurança, a serem providos exclusivamente e sob total responsabilidade da CONTRATADA;

A CONTRATADA deve apresentar cronograma de manutenção preventiva das máquinas, a ser aprovado pela CONTRATANTE.

4 - DOS SERVIÇOS:

A contratada deverá assegurar o devido abastecimento das máquinas, evitando a falta de insumos para o seu adequado funcionamento, exceto água e energia elétrica que são de responsabilidades da CONTRATANTE.

5 - DO FATURAMENTO:

Os pagamentos serão realizados mensalmente conforme o consumo medido das doses efetivamente consumidas.

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

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

8.1 - Considerando que para a preparação das doses, serão consideradas as seguintes quantidades mínimas:

Café expresso: 7g de café por dose

Café expresso longo: 7g de café de café por dose

8.2 - Considerando o consumo de café nos últimos 4(quatro) anos conforme levantamento mostrado abaixo, onde os valores de consumo foram baseados no documento SEI nº 3939379:

ANO	CONSUMO	
2021	600,00	Kg/ano
2020	380,00	Kg/ano
2019	695,00	Kg/ano
2018	535,00	Kg/ano
Total	2210,00	Kg/ano
Média	552,50	Kg/ano

8.3 - Chegamos as quantidades de dose anuais e mensais conforme demonstrado abaixo:

Quant. por dose = 7g café	0,007	Kg
Doses anuais	78.924	Doses/ano
Doses mensais	6.577	Doses/mês

Observações :

Os valores de consumo anual foram baseados nos dados do documento SEI nº 3939379.

Considerando que nos anos de 2020 e 2021 tivemos uma redução no número de servidores e colaboradores devido a covid-1 9;

Considerando o retorno de servidores e colaboradores ao serviço presencial;

Considerando o novo Regimento Interno onde necessitará de ajustes nos serviços terceirizados;

Considerando que as doses excedentes somente serão pagas se efetivamente consumidas;

Prevemos a possibilidade de ocorrência de até 50% de doses excedentes, ficando:

Doses mensais	6577	Doses/mês
Doses mensais excedentes	3288	Doses/mês

Doses anuais	78924	Doses/ano
Doses anuais excedentes	39456	Doses/ano

8. Estimativa do Valor da Contratação

Realizada a pesquisa de preços, registra-se o preço médio encontrado em **preço médio unitário de R\$ 1,61** (um real e sessenta e um centavos) por dose, conforme detalhado em Memória de Cálculo (Anexo II).

Diante do exposto e considerando a quantidade a ser contratada (Anexo I), **estima-se o custo total da contratação em R\$ 190.178,32** (cento e noventa mil cento e setenta e oito reais e trinta e dois centavos), conforme detalhado em Memória de Cálculo (Anexo III) e na tabela abaixo:

CATSER	DESCRIÇÃO	ITEM	QUANTIDADES DE DOSES MENSAIS	VALOR UNITÁRIO DA DOSE	CUSTO MENSAL ESTIMADO	CUSTO ANUAL ESTIMADO
20648	Fornecimento de café e bebidas quentes por meio de máquinas automáticas de autoatendimento (07 máquinas)	1 - Franquia	6577	R\$ 1,61	R\$ 10.566,00	R\$ 126.791,97
		2 - Excedentes	3288	R\$ 1,61	R\$ 5.282,20	R\$ 63.386,35
VALOR TOTAL GLOBAL						R\$ 190.178,32

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A contratação pretendida trata-se de serviço de fornecimento de bebidas quentes a serem distribuídas em 07 andares onde a ANM/SEDE desenvolve seus trabalhos. A contratação consiste em serviços de locação de máquinas (comodato) e fornecimento de insumos.

O parcelamento da solução não se mostra viável tecnicamente, uma vez que o fracasso de algum item prejudicaria o todo. Não faria sentido na licitação ter sucesso na locação das máquinas e fracasso nos insumos e vice-versa. Mesmo entre os insumos, não faria sentido adquirir o açúcar ou copos, 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 várias empresas diferentes, demandando fiscalização e controle onerosos.

O agrupamento viabiliza um melhor gerenciamento dos serviços que, prestados unificadamente centraliza 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.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

1 - Processo SEI nº 48051.001557/2021-21. Objeto do Contrato: Contratação de empresas para fornecimento de café, açúcar e garrafas térmicas para a Agência Nacional de Mineração. Valor total do contrato R\$ 11.061,80 (onze mil sessenta e um reais e oitenta centavos), de 09 de junho de 2021.

2 - Processo SEI nº 48051.005212/2021-47. Objeto do Contrato: Contratação de empresas para fornecimento de café, açúcar para a Agência Nacional de Mineração. R\$ 15640,00 (quinze mil, seiscentos e quarenta reais)

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Este tipo de contratação está alinhado com Plano Estratégico da ANM na otimização do emprego dos bens e recursos materiais.

Ano do PAC: 2022 : Itens do PAC: 80, 81 e 83.

Considerando que no PAC/PGC de 2022 não consta a previsão dos serviços de Instalação / Manutenção / Locação Máquinas Automáticas- Café, Chá, Cappuccino - CATSER 20648 .

Sugerimos a alteração ou inclusão de um novo Item do PAC 2022 com o valor estimado desta ETP.

12. Resultados Pretendidos

Com essa contratação se pretende que haja continuidade no serviço de fornecimento de café de outras bebidas quentes aos servidores e colaboradores da ANM-SEDE, pois o serviço tem relevante importância para a organização, uma vez que contribui para valorização e satisfação dos servidores, aprimorando o clima organizacional.

13. Providências a serem Adotadas

A Administração providenciará pontos de eletricidade 220v nos locais de instalação das máquinas.

14. Possíveis Impactos Ambientais

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

15. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A VIABIL

O presente planejamento foi elaborado em harmonia com a Instrução Normativa nº 40/2020–ME, bem como em conformidade com os requisitos técnicos necessários ao cumprimento das necessidades e objeto da aquisição.

O presente planejamento atende adequadamente às demandas de negócio formuladas, os benefícios pretendidos são adequados, os custos previstos são compatíveis e caracterizam a 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.

Por todo o exposto, a contratação do evento não é apenas viável, mas imprescindível para a garantia da atuação da Agência Nacional De Mineração - ANM-SEDE no âmbito de suas atividades, garantindo a atuação no âmbito da Mineração e auxiliando a população nos serviços oferecidos, fazendo-se sempre da dinâmica de melhor atendimento e economia de recursos públicos, com atuação esmerada dos envolvidos.

Assim, declaramos a viabilidade da contratação e recomendamos a aquisição proposta.

16. Declaração de Viabilidade

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

16.1. Justificativa da Viabilidade

O presente planejamento foi elaborado em harmonia com a Instrução Normativa nº 40/2020-ME, bem como em conformidade com os requisitos técnicos necessários ao cumprimento das necessidades e objeto da aquisição.

Atendendo adequadamente às demandas de negócio formuladas, os benefícios pretendidos são adequados, os custos previstos são compatíveis e caracterizam a 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.

Por todo o exposto, a contratação do evento não é apenas viável, mas imprescindível para a garantia da atuação da Agência Nacional De Mineração - ANM-SEDE no âmbito de suas atividades, garantindo a atuação no âmbito da Mineração e auxiliando a população nos serviços oferecidos, fazendo-se sempre da dinâmica de melhor atendimento e economia de recursos públicos, com atuação esmerada dos envolvidos.

Assim, declaramos a viabilidade da contratação e recomendamos a aquisição proposta.

17. Responsáveis

JOSE MADURO TOLEDO JUNIOR

Analista Administrativo

PAULO ROBERTO RODRIGUES DIAS

Chefe da Divisão de Recursos Logísticos

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - Estimativa de quantidades a serem contratadas.pdf (424.32 KB)
- Anexo II - 1. Mapa de Preços.pdf (201.45 KB)
- Anexo III - Locacao_de_Maquina_de_Bebida_Quente____OK.xlsx (16.07 KB)

Anexo I - Estimativa de quantidades a serem contratadas.pdf

Estimativas das quantidades a serem contratadas

UNIDADE DA ANM: SEDE

PROCESSO nº: 48051.001554/2022-79

Código de Serviço (CATSER) ANALISADOS: 20648

NATUREZA DE DESPESA: 33.90.39-12 - Locação de máquinas e equipamentos

Objeto : Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de fornecimento de café e bebidas quentes por intermédio de máquinas automáticas, nas dependências da sede da ANM/SEDE em Brasília-DF, compreendendo o emprego de todos os equipamentos, materiais, insumos e higienização necessários à execução dos serviços. Pagamento por doses consumidas.

ANO	CONSUMO	
2021	600,00	Kg/ano
2020	380,00	Kg/ano
2019	695,00	Kg/ano
2018	535,00	Kg/ano
Total	2210,00	Kg/ano
Média	552,50	Kg/ano
Quant. por dose = 7g café	0,007	Kg/dose
Doses anuais	78924	Doses/ano
Doses mensais	6577	Doses/mês

Observações :

Os valores de consumo anual foram baseados nos dados do documento SEI nº 3939379.
Considerando que nos anos de 2020 e 2021 tivemos uma redução no número de servidores e colaboradores devido a covid-19;
Considerando o retorno de servidores e colaboradores ao serviço presencial;
Considerando o novo Regimento Interno onde necessitará de ajustes nos serviços terceirizados;
Considerando que as doses excedentes somente serão pagas se efetivamente consumidas;
Prevemos a possibilidade de ocorrência de até 50% de doses excedentes, ficando:

Doses mensais	6577	Doses/mês
Doses mensais excedentes	3288	Doses/mês

Doses anuais	78924	Doses/ano
Doses anuais excedentes	39456	Doses/ano

Anexo II - 1. Mapa de Preços.pdf



AGÊNCIA NACIONAL DE MINERAÇÃO
Setor Bancário Norte Quadra 02 Bloco N 12º Andar, Edifício CNC III - Bairro Asa Norte, Brasília/DF, CEP 70040-020
Telefone: (61) 3312-6611
www.anm.gov.br

MAPA DE PREÇOS Nº 591/2022/DINAC/ANM

1. OBJETO

1.1. Em atenção a Instrução Normativa n. 73, de 05 de agosto de 2020, seguem abaixo procedimentos utilizados na atualização da pesquisa de preços, que trata da contratação de empresa especializada para prestação de serviços de fornecimento de café e bebidas quentes por intermédio de máquinas automáticas, nas dependências da sede da ANM/SEDE em Brasília-DF, compreendendo o emprego de todos os equipamentos, materiais, insumos e higienização necessários à execução dos serviços.

2. IDENTIFICAÇÃO DOS AGENTES RESPONSÁVEIS PELA COTAÇÃO (ART. 3º, INCISO I, IN 73/2020)

2.1. José Iago Pereira dos Santos, Assistente em Administração.

3. CARACTERIZAÇÃO DAS FONTES CONSULTADAS (ART. 3º, INCISO II, E ART. 5º, IN 73/2020)

3.1. A pesquisa de preços para fins de determinação do preço estimado foi realizada mediante a utilização dos seguintes parâmetros:

3.1.1. Painel de Preços, disponível no endereço eletrônico [Painel de Preços \(planejamento.gov.br\)](http://planejamento.gov.br), desde que as cotações se refiram a aquisições ou contratações firmadas no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do instrumento convocatório.

3.1.2. Aquisições e contratações similares de outros entes públicos, firmadas no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do instrumento convocatório.

3.1.3. Pesquisa direta com fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, desde que os orçamentos considerados estejam compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do instrumento convocatório.

4. LISTAGEM DOS FORNECEDORES QUE FORAM CONSULTADOS E NÃO ENVIARAM PROPOSTAS (ART. 5º, § 2º, INCISO III, IN 73/2020)

4.1. Foram encaminhados e-mails para eventuais fornecedores, conforme demonstrado na Nota Informativa n. 90/DINAC/ANM/2022 (SEI n. 4558467).

4.2. Superado o prazo de resposta para fornecimento de cotação, nenhuma das empresas consultadas respondeu.

5. CASO NÃO TENHA SIDO IDENTIFICADO NENHUM PREÇO NO PAINEL DE PREÇOS OU CONTRATAÇÕES SIMILARES DE OUTROS ENTES PÚBLICOS, JUSTIFICA-SE (ART. 5º, § 1º, IN 73/2020)

5.1. Não se aplica.

6. SÉRIE DE PREÇOS COLETADOS E PREÇO ESTIMADO

6.1. Os preços estimados abaixo foram obtidos a partir do método matemático aplicado em série de preços coletados, que desconsiderou, na sua formação, os valores inexequíveis, inconsistentes e os excessivamente elevados.

6.1.1. Preços de serviços do Paine de Preços, disponível no endereço eletrônico [Paine de Preços \(planejamento.gov.br\)](http://planejamento.gov.br):

6.1.2. Filtros aplicados:

Período de Compra: comprado últimos 90 dias;

Código do Serviço: 20648.

6.1.3. Em primeira análise, constatou-se a quantidade de 11 (onze) processos de compra (SEI n. 4739066), resultando em preço médio unitário de R\$ 1,56 (um real e cinquenta e seis centavos) por dose.

UASG	PREGÃO	DATA DA PROPOSTA	Preço Unitário	Preço Médio Antes da Validação
986001	411/2022	11/05/2022	R\$ 1,90	R\$ 1,56
255025	01/2022	16/05/2022	R\$ 2,00	
200109	62/2022	31/05/2022	R\$ 1,09	
986001	503/2022	02/06/2022	R\$ 1,90	
238014	758/2021	20/06/2022	R\$ 1,52	
925068	33/2022	30/06/2022	R\$ 0,89	
925088	02/2022	04/07/2022	R\$ 1,25	
255025	04/2022	11/07/2022	R\$ 1,61	
389161	08/2022	18/07/2022	R\$ 1,35	
495650	02/2022	01/08/2022	R\$ 1,95	
926089	12/2022	12/08/2022	R\$ 1,72	

6.1.4. Diante da discrepância dos valores apresentados e valendo-se da metodologia descrita no item 8. deste documento, todos os itens foram cuidadosamente analisados e realizada a exclusão dos valores inexequíveis ou excessivamente elevados.

UASG	PREGÃO	DATA DA PROPOSTA	Preço Unitário	Média dos Demais Valores	Percentual em Relação à Média dos Demais Valores	Preço Médio Antes da Validação	Avaliação	Preço Médio Válido
986001	411/2022	11/05/2022	R\$ 1,90	R\$ 1,53	124%	R\$ 1,56	VÁLIDO	R\$ 1,61
255025	01/2022	16/05/2022	R\$ 2,00	R\$ 1,52	132%		EXCESSIVO	
200109	62/2022	31/05/2022	R\$ 1,09	R\$ 1,61	68%		INEXEQUÍVEL	
986001	503/2022	02/06/2022	R\$ 1,90	R\$ 1,53	124%		VÁLIDO	
238014	758/2021	20/06/2022	R\$ 1,52	R\$ 1,57	97%		VÁLIDO	
925068	33/2022	30/06/2022	R\$ 0,89	R\$ 1,63	54%		INEXEQUÍVEL	
925088	02/2022	04/07/2022	R\$ 1,25	R\$ 1,59	79%		VÁLIDO	
255025	04/2022	11/07/2022	R\$ 1,61	R\$ 1,56	103%		VÁLIDO	
389161	08/2022	18/07/2022	R\$ 1,35	R\$ 1,58	85%		VÁLIDO	
495650	02/2022	01/08/2022	R\$	R\$	128%		EXCESSIVO	

			1,95	1,52		
926089	12/2022	12/08/2022	R\$ 1,72	R\$ 1,55	111%	VÁLIDO

6.1.5. Superada essa etapa, restaram 7 (sete) registros que resultaram em **preço médio unitário de R\$ 1,61** (um real e sessenta e um centavos) por dose, conforme detalhado em Memória de Cálculo (SEI n. 4742113).

6.1.6. Diante do exposto e considerando a quantidade a ser contratada (SEI n. 3940112), **estima-se o custo total da contratação em R\$ 190.178,32** (cento e noventa mil cento e setenta e oito reais e trinta e dois centavos), conforme detalhado em Memória de Cálculo e na tabela abaixo:

CATSER	DESCRIÇÃO	ITEM	QUANTIDADES DE DOSES MENSAS	VALOR UNITÁRIO DA DOSE	CUSTO MENSAL ESTIMADO	CUSTO ANUAL ESTIMADO
20648	Fornecimento de café e bebidas quentes por meio de máquinas automáticas de autoatendimento (07 máquinas)	1 - Franquia	6577	R\$ 1,61	R\$ 10.566,00	R\$ 126.791,97
		2 - Excedentes	3288	R\$ 1,61	R\$ 5.282,20	R\$ 63.386,35
VALOR TOTAL GLOBAL					R\$ 190.178,32	

7. ITENS EM QUE NÃO FOI POSSÍVEL A PESQUISA DE AO MENOS 03 (TRÊS) PREÇOS, JUSTIFICA-SE (ART. 6º, § 4º, IN 73/2020)

7.1. Não se aplica.

8. MÉTODO MATEMÁTICO APLICADO PARA A DEFINIÇÃO DO VALOR ESTIMADO E JUSTIFICATIVAS PARA A METODOLOGIA UTILIZADA, EM ESPECIAL PARA A DESCONSIDERAÇÃO DE VALORES INEXEQUÍVEIS, INCONSISTENTES E EXCESSIVAMENTE ELEVADOS, SE APLICÁVEL

8.1. Conforme o entendimento do Tribunal de Contas da União, os critérios e parâmetros a serem analisados para fins de classificar um valor como inexecuível ou excessivamente elevado devem ter por base os próprios preços encontrados na pesquisa, a partir de sua ordenação numérica na qual se busque excluir aqueles que mais se destoam dos demais.

8.2. O § 4º do artigo 59 da Lei n. 14.133/2021 estabelece que, no caso de obras e serviços de engenharia, serão consideradas inexecuíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração. Assim, a própria lei determina quando o preço referente a serviços de engenharia será manifestamente inexecuível.

8.3. Ressalte-se que o critério acima especificado é restrito a serviços de engenharia e se relaciona à avaliação das propostas das licitantes. Porém, como inexistente norma tratando de critérios para definição de preços inexecuíveis para outros objetos, entende-se que este parâmetro pode servir para identificar os valores que se presumem inexecuíveis na realização da pesquisa de preços, uma vez que há previsão legal de integração da norma sempre que houver lacuna ou omissão da lei.

8.4. Diante de tal entendimento, para se verificar a inexecuibilidade de um valor em uma pesquisa de preços, é suficiente compará-lo à média dos demais valores, se o resultado for inferior a 75%, poderá ser considerado como inexecuível.

8.5. No que tange aos preços excessivamente elevados, entende-se que raciocínio análogo pode ser aplicado para identificação dos referidos preços. Dessa forma, sempre que o valor for superior a 25% da média dos demais preços, a Administração poderá considerá-lo excessivamente elevado.

8.6. Considerando ainda que a Administração poderá adotar até mesmo o menor preço como critério de definição do preço de mercado, entende-se razoável o limite de 25% para classificação de um preço como excessivamente elevado.

8.7. Outrossim, os principais problemas apresentados na realização da pesquisa de preços estão relacionados à fixação da estimativa muito acima do que vem a ser contratado. Desta forma, urge a necessidade de definição de parâmetro que busque equalizar o preço orçado com o praticado pelo mercado.

8.8. Conclui-se, por tudo isso, que um dos mecanismos passíveis de aplicação para definição dos preços excessivamente elevados é compará-los com a média dos demais valores, sendo considerado excessivamente elevado aquele que superar 25% da média dos demais.

8.9. Referência Bibliográfica: STJ, Superior Tribunal de Justiça. Manual de Orientação - Pesquisa de Preços, 4ª Edição, 2021.



Documento assinado eletronicamente por **José Iago Pereira dos Santos, Chefe da Divisão Nacional de Agentes de Contratações**, em 13/08/2022, às 15:36, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º do art. 4º do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site www.gov.br/anm/pt-br/autenticidade, informando o código verificador **4742280** e o código CRC **FB832C8B**.