



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)

1. INTRODUÇÃO

O presente documento visa analisar a viabilidade da presente contratação, bem como levantar os elementos essenciais que servirão para compor o Termo de Referência ou projeto Básico, de forma a melhor atender às necessidades da Administração.

2. DADOS DO PROCESSO

Unidade funcional responsável pela Contratação	Secretaria
Objeto	Locação de máquinas de café e bebidas quentes
Nº do Processo	00231.000952/2025-76

3. NORMATIVOS QUE DISCIPLINAM OS SERVIÇOS A SEREM CONTRATADOS

- Lei nº 14.133/2021 – Nova Lei de Licitações e Contratos Administrativos;
- Decreto nº 10.947/2022 – Regulamenta a pesquisa de preços para contratações públicas;

4. NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

1. Redução do Estresse e Cansaço Mental

Os profissionais de enfermagem lidam com turnos longos, alta carga emocional e pressão constante. O café, além de ajudar a combater a fadiga, oferece uma pausa breve e revigorante, essencial para reduzir o estresse acumulado ao longo do dia. Estudos demonstram que o consumo de café pode melhorar a atenção e o foco, ajudando os enfermeiros a se manterem alertas e produtivos, o que é fundamental para a qualidade do atendimento prestado aos pacientes.

2. Aumento da Satisfação e Bem-Estar

A cafeteira no ambiente de trabalho não é um simples luxo, mas uma necessidade para a satisfação dos profissionais. Os enfermeiros frequentemente enfrentam jornadas exaustivas e, ao ter acesso a uma máquina de café, podem usufruir de momentos rápidos de descanso, o que contribui para um ambiente de trabalho mais agradável.

3. Promoção de Integração e Colaboração

A cafeteira também facilita a interação entre os profissionais, criando um ambiente mais colaborativo e dinâmico. A pausa para o café promove momentos informais de troca de ideias e suporte entre os colegas, o que fortalece o trabalho em equipe e contribui para um clima organizacional mais saudável e produtivo.

5. REFERÊNCIA AO PLANEJAMENTO ESTRATÉGICO INSTITUCIONAL DO COREN

- Objetivo Estratégico nº 06: aprimorar e considerar a infraestrutura física, administrativa e tecnológica do Conselho Regional de Enfermagem.
- Objetivo Estratégico nº 21: verificar as carências das subseções do COREN/CE, avaliando a necessidade de implantação de novas subseções, dotando-as dos recursos necessários para funcionamento.

6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

(Elencar os requisitos necessários ao atendimento da necessidade).

6.1. Natureza da Contratação:

Locação de máquinas de café e bebidas quentes.

6.2. Duração Inicial do Contrato:

Prevê-se a execução dos trabalhos descritos pelo período de 12 (doze) meses.

6.3. Sustentabilidade:

Não se aplica.

6.4. Transição Contratual:

Não se aplica.

6.5. Relevância dos requisitos estipulados:

Com base no Levantamento de Mercado (item 8 do presente documento), caso a quantidade de fornecedores seja considerada restrita, verificar se os requisitos que limitam a participação são realmente indispensáveis, de modo a avaliar a retirada ou flexibilização destes requisitos.

*** Se não contemplar, deverá haver justificativa.****7. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES**

Locação de três máquina automática de café em grão e bebidas quentes variando entre: café expresso, café longo, café com leite, cappuccino, leite, chocolate quente, chá, com o fornecimento dos insumos (café; chocolate; leite; chá e açúcar). Com regulagem de açúcar. Incluindo instalação fornecimento de insumos, manutenção (preventiva e corretiva), limpeza e outros materiais e serviços necessários, conforme especificado abaixo:

ESPECIFICAÇÃO	EXTIMATIVA DE CONSUMO	UNIDADES DE FORNECIMENTO	SETOR DE DESTINO
Locação de máquina automática de café em grão e bebidas quentes variando entre: café expresso, café longo, café com leite, cappuccino, leite, chocolate quente, chá, com o fornecimento dos insumos (café; chocolate; leite; chá e açúcar). Com regulagem de açúcar. Incluindo instalação fornecimento de insumos, manutenção (preventiva e corretiva), limpeza e outros materiais e serviços necessários. Informações Técnicas da Máquina Proposta: Bebidas disponibilizadas: • Café curto • Café longo • Cappuccino • Chocolate • Chá • Água quente	01 - Recepção (3.300 a 4.000 doses/mês) 01 - Presidência (100 a 150 doses/mês) 01 - Auditório (1000 a 1300 doses/mês) Estimativa Mensal de Insumos: Café: 28 kg a 50 kg	de 4.400 a 5.545 doses/mês	

Características do equipamento:

- 5 botões programáveis
- 2 misturadores e 2 compartimentos para ingredientes
- Água quente direta da caldeira
- Display gráfico LCD com até 13 cores
- Tempo médio de preparo: 15 segundos (dependendo da receita)

Chocolate: 9 kg a 20 kg

Leite: 5 kg a 15 kg

Chá: 9 kg

Açúcar: 10 kg a 35kg

Dimensões:

- Altura: entre 540 mm e 580 mm
- Largura: entre 210 mm e 230 mm
- Profundidade: entre 430 mm e 450 mm
- Peso: máximo 45 kg
- Altura do copo: de 30 a 130 mm
- Tensão: 220V, 60Hz
- Potência: 1400W

Local da Prestação dos serviços: Sede do Conselho Regional de Enfermagem do Ceará - Rua Coronel Jucá, nº 294 - Meireles - Fortaleza/CE.

8. LEVANTAMENTO DE MERCADO E JUSTIFICATIVA DA ESCOLHA DO TIPO DE SOLUÇÃO A CONTRATAR

• Considerar diferentes fontes, podendo ser analisadas contratações similares feitas por outros órgãos, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendam às necessidades da Administração;

• Em situações específicas ou nos casos de complexidade técnica do objeto, poderá ser realizada audiência pública para coleta de contribuições a fim de definir a solução mais adequada visando preservar a relação custo-benefício.

** Se não contemplar, deverá haver justificativa.*

9. ESTIMATIVAS DE PREÇOS OU PREÇOS REFERENCIAIS

Componente	Estimativa baixa	Estimativa alta
Locação + manutenção	R\$ 600	R\$ 1.200
Insumos + operacionais	R\$ 7.000	R\$ 9.000
Margem / gestão / logística	R\$ 1.050	R\$ 1.350
Total mensal estimado	R\$ 8.650	R\$ 11.550

10. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Locação de máquina automática de café em grão e bebidas quentes variando entre: café expresso, café longo, café com leite, cappuccino, leite, chocolate quente, chá, com o fornecimento dos insumos (café; chocolate; leite; chá e

açúcar). Com regulagem de açúcar. Incluindo instalação fornecimento de insumos, manutenção (preventiva e corretiva), limpeza e outros materiais e serviços necessários.

Informações Técnicas da Máquina Proposta:

Bebidas disponibilizadas:

- Café curto
- Café longo
- Cappuccino
- Chocolate
- Chá
- Água quente

Características do equipamento:

- 5 botões programáveis
- 2 misturadores e 2 compartimentos para ingredientes
- Água quente direta da caldeira
- Display gráfico LCD com até 13 cores
- Tempo médio de preparo: 15 segundos (dependendo da receita)

Dimensões:

- Altura: entre 540 mm e 580 mm
- Largura: entre 210 mm e 230 mm
- Profundidade: entre 430 mm e 450 mm
- Peso: máximo 45 kg
- Altura do copo: de 30 a 130 mm
- Tensão: 220V, 60Hz
- Potência: 1400W

**** Se não contemplar, deverá haver justificativa.***

11. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

Não se aplica o parcelamento, pois trata-se de objeto indivisível no âmbito das necessidades institucionais, em que a aquisição integral assegura padronização, economia de escala e racionalização logística.

12. RESULTADOS PRETENDIDOS EM TERMOS DE ECONOMICIDADE E DE MELHOR APROVEITAMENTO DOS RECURSOS HUMANOS, MATERIAIS OU FINANCEIROS DISPONÍVEIS

A contratação possibilitará a disponibilização de bebidas quentes de forma padronizada, prática e contínua, eliminando a necessidade de aquisição fracionada de insumos e de equipamentos próprios, reduzindo custos operacionais e desperdícios.

A locação, com insumos e manutenção inclusos, assegura maior **economicidade**, ao transferir à contratada a responsabilidade por assistência técnica, reposição de peças, higienização e abastecimento, evitando gastos adicionais e imprevistos.

Do ponto de vista de **recursos humanos**, o modelo proposto libera os colaboradores de atividades acessórias (como compra de insumos, preparo manual de bebidas e manutenção de equipamentos), permitindo melhor aproveitamento de sua força de trabalho nas atividades finalísticas do Conselho.

Além disso, a padronização da qualidade do serviço e a gestão centralizada de insumos garantem maior **eficiência no uso de recursos materiais e financeiros**, contribuindo para um ambiente de trabalho mais produtivo e para melhor atendimento aos usuários e visitantes.

13. **PROVIDÊNCIAS PARA ADEQUAÇÃO DO AMBIENTE DO COREN**

O ambiente do COREN/CE já se encontra adequada ao objeto.

14. **CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES**

- Contratações correlatas são aquelas que guardam relação com o objeto principal, interligando-se a essa prestação do serviço, mas que não precisam, necessariamente, ser adquiridas para a completa prestação do objeto principal. A Instrução Normativa nº 3, de 11 de fevereiro de 2015, traz no inciso XII do art. 2º, o conceito e alguns exemplos de serviços correlatos ao agenciamento de passagens aéreas - transportes terrestres e aquaviários, aluguel de veículos, hospedagem, seguro de viagem, dentre outros.

- Contratações interdependentes são aquelas que precisam ser contratadas juntamente com o objeto principal para sua completa prestação.

** Se não contemplar, deverá haver justificativa.*

15. **DECLARAÇÃO DA VIABILIDADE OU NÃO DA CONTRATAÇÃO**

Com base nos elementos anteriores do presente documento de Estudos Preliminares realizado por esta Equipe de Planejamento, **DECLARAMOS** que:

(x) **É VIÁVEL** a contratação proposta pela unidade requisitante.

() **NÃO É VIÁVEL** a contratação proposta pela unidade requisitante.

- A Equipe de Planejamento identificada abaixo chegou à conclusão acima em razão do(s) seguinte(s) motivo(s):

(Justificar a decisão tomada com base nos elementos anteriores dos Estudos Preliminares).

** Preenchimento Obrigatório.*

16. **DO ACESSO ÀS INFORMAÇÕES CONTIDAS NOS PRESENTES ESTUDOS PRELIMINARES**

Nos termos da Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011, esta Equipe de Planejamento entende que:

(x) As informações contidas nos presentes Estudos Preliminares **DEVERÃO ESTAR DISPONÍVEIS** para qualquer interessado, pois não se caracterizam como sigilosas.

() As informações contidas nos presentes Estudos Preliminares **ASSUMEM CARÁTER SIGILOSO**, nos termos do Art. 23 da Lei nº 12.527/2011, e, portanto, deverão ter acesso restrito.

17. **RESPONSABILIDADE DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO PELA ELABORAÇÃO E CONTEÚDO DO DOCUMENTO**

Certificamos que somos responsáveis pela elaboração do presente documento que materializa os Estudos Preliminares da presente contratação e que o mesmo traz os conteúdos previstos na Instrução Normativa SEGES/MP nº 05/2017, conforme diretrizes estabelecidas no Anexo III da referida IN.

Michelle Soeiro de Oliveira - Matrícula 00493

Integrante Requisitante

Sra. Fernanda Jéssica Magalhães - Matrícula 000401

18. AUTORIDADE COMPETENTE PARA APROVAÇÃO DO TR/PB

A autoridade competente para aprovar o Termo de Referência/Projeto Básico é responsável por aferir a conformidade dos Estudos Preliminares, de acordo com o exigido na IN 05/17 e publicações/alterações posteriores e considerando as necessidades técnicas, operacionais e estratégicas do órgão. Além de analisar acerca do atendimento adequado às demandas de negócio formuladas, à adequação dos benefícios pretendidos, à administração dos riscos e à previsão de custos compatíveis e que caracterizam a economicidade da contratação.



Documento assinado eletronicamente por **MICHELLE SOEIRO DE OLIVEIRA - Coren-CE 259.086 - ENF, Assessor(a) da Presidência**, em 26/09/2025, às 14:44, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **FERNANDA JESSICA MAGALHÃES E SILVA - Matr. 000401, Chefe do Departamento Administrativo**, em 29/09/2025, às 09:00, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.cofen.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **1111320** e o código CRC **E9D1CC23**.