

CONSELHO REGIONAL DE PSICOLOGIA - 5ª REGIÃO

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Processo nº 570500168.000104/2026-62

O presente estudo técnico tem por objetivo identificar e analisar os cenários para o atendimento da demanda que consta no documento de oficialização (DFD), bem como demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas, fornecendo as informações necessárias para subsidiar o processo de aquisição de produto ou contratação de serviço.

Ressalta-se que, conforme disposição do §2º, Art. 18 da Lei nº 14.133/2021 e do §1º, Art. 9º da Instrução Normativa nº 58/2022, os elementos de números 1, 5, 6, 7 e 13 são obrigatórios. Os demais itens não são de preenchimento obrigatório, contudo, quando não forem contemplados, a área técnica requisitante deverá apresentar as devidas justificativas para sua ausência.

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO/AQUISIÇÃO

1.1. Para definição da necessidade de contratação/aquisição, o setor demandante deverá responder às seguintes perguntas:

Qual é o problema que se pretende solucionar?

1.1.1. O CRP-RJ não dispõe de 11 (onze) máquinas multibebidas capazes de atender, de forma contínua, higienizada e padronizada, o fornecimento de bebidas quentes (Café em grão superior, Cappuccino, Leite, Açúcar, Chocolate Superior, Açúcar, Copos e Mexedores).

A inexistência desses equipamentos gera:

- I - imprevisto no preparo das bebidas;
- II - inconsistência na oferta ao público;
- III - perda de tempo útil dos colaboradores;
- IV - queda na qualidade do atendimento institucional;
- V - ausência de diversidade de bebidas, prejudicando o conforto e a QVT

1.2. Quais são as alternativas para solucionar o problema?

1.2.1. Aquisição definitiva das máquinas multibebidas: custo inicial elevado, necessidade de manutenção própria e risco de obsolescência.

1.2.2. Locação com insumos e manutenção inclusos (SOLUÇÃO ESCOLHIDA): menor custo anual, risco reduzido, reposição garantida, suporte técnico especializado.

1.2.3. Máquinas de cápsulas: apresentam custo elevado por insumo, sofrem sobrecarga devido ao alto número de usuários, o que gera entupimentos frequentes. São equipamentos pensados para baixo volume de consumo, não para fluxo intenso. Além disso, possuem impacto ambiental significativo e demonstram baixa economicidade.

1.2.4. A opção por serviços de coffee break eventual mostrou-se insuficiente e ineficiente para a realidade do CRP-RJ. Este modelo atende apenas demandas

pontuais de eventos, não sendo capaz de suprir a necessidade diária e contínua de aproximadamente 120 colaboradores, conselheiros e servidores na Sede. Além disso, a contratação de coffee breaks individuais para as Subsedes de Tijuca, Niterói, Nova Iguaçu, Petrópolis, Volta Redonda e Campos dos Goytacazes geraria um custo logístico e administrativo proibitivo, sem garantir a pronta disponibilidade e o padrão de acolhimento que a locação de máquinas automáticas oferece de forma ininterrupta em todas as unidades."

1.2.5. Manter a situação atual: imprevisto, inconsistência no atendimento, desperdício, falta de padronização e desconforto institucional.

Há experiências anteriores a serem observadas? Que procedimentos e medidas foram adotados na situação comparada?

1.3. O CRP-RJ não possui contratação anterior desse tipo. Entretanto, conselhos profissionais e autarquias similares adotam a modalidade de locação integrada, que se mostrou mais eficiente, econômica e de menor risco operacional.

Foi realizado um estudo de impacto detalhado a fim de antecipar os efeitos favoráveis e desfavoráveis da nova compra/contratação? (análise de riscos)

Categoria	Impactos Positivos	Riscos	Medidas Mitigadoras
Ambiente/Qualidade	Melhoria do ambiente institucional e diversificação de bebidas.	Não aplicável.	Não aplicável.
Serviço/Operação	Continuidade do fornecimento sem interrupções.	Dependência do fornecedor.	SLA 12h; substituição imediata da máquina.
Custos/Finanças	Redução de custos com reparos e insumos.	Atraso no reabastecimento.	Fiscalização + cronograma mensal + estoque regulador.
Demanda	Atendimento ao fluxo elevado (120 colaboradores + conselheiros).	Fornecedor não suportar 6.600 doses/semestre.	Exigir comprovação de capacidade técnica no TR.

1.4. Qual o interesse público envolvido na compra/contratação?

1.4.1. A contratação promove:

1.4.2. Qualidade do atendimento ao público;

1.4.3. Bem-estar dos servidores;

1.4.4. Eficiência administrativa;

1.4.5. Continuidade do serviço (art. 37, caput);

1.4.6. Alinhamento com QVT e atenção ao usuário.

1.4.7. Garantir melhores condições de trabalho para os servidores do CRP-RJ promove um ambiente institucional mais confortável e funcional, o que impacta diretamente na qualidade do atendimento ao público externo.

1.4.8. Servidores satisfeitos tendem a desempenhar suas funções com maior eficiência, beneficiando a administração pública como um todo.

1.4.9. Princípio da Isonomia, uma vez que a expansão da solução para as Subsedes de Niterói, Petrópolis, Nova Iguaçu, Volta Redonda e Campos dos Goytacazes, garante a padronização e a equidade no suporte logístico oferecido pelo Conselho. Ao disponibilizar equipamentos de idêntico padrão tecnológico e qualidade de insumos tanto na Capital quanto nas unidades regionais, o CRP-RJ assegura que os profissionais da psicologia do interior, bem como os colaboradores ali lotados, usufruam da mesma infraestrutura de acolhimento e bem-estar dedicada à Sede. Tal medida afasta disparidades de tratamento entre as unidades administrativas, consolidando uma gestão descentralizada que valoriza e equaliza o atendimento em toda a sua base territorial.

Uma nova contratação é realmente a melhor forma de solucionar o problema, tendo em vista a natureza deste, seu alcance, os benefícios que se pretende obter e a possibilidade de adoção de medidas alternativas?

1.4.10. Sim. A locação integrada com fornecimento e manutenção se apresenta como a solução mais prática, econômica e eficiente, evitando custos elevados e complexidade da aquisição e gestão interna de equipamentos e insumos.

Essa compra/serviço envolve outras contratações?

1.4.11. Não. Apenas logística interna simples para armazenamento dos insumos solúveis.

1.5. Descrição de insumos:

1.5.1. Café em Grão (Superior/Gourmet): Café 100% arábica ou blend predominante, com torra uniforme e fresca (máximo 60 dias da torra). Deve apresentar aroma intenso e ausência de grãos defeituosos que causem amargor excessivo.

1.5.2. Preparado Lácteo Solúvel: Fórmula profissional específica para máquinas automáticas, com alta solubilidade para evitar entupimentos e capacidade de formação de espuma densa e estável.

1.5.3. Chocolate Superior Solúvel: Produto de linha profissional (Vending) com granulometria específica para dissolução instantânea. É vedado o uso de achocolatados comuns de varejo devido ao alto teor de açúcar, que compromete a fluidez dos sistemas internos.

1.5.4. Copos Térmicos Descartáveis: Fabricados em Poliestireno (PS) de alta gramatura para suportar temperaturas de até 90°C sem deformação, possuindo bordas arredondadas para o perfeito funcionamento do dispensador automático.

2. TABELA ESTIMATIVA DE CUSTOS

2.1. O valor máximo estimado para a contratação é de R\$ 26.600,00 (vinte e seis mil e seiscentos reais) para o período de 07 (sete) meses. Este montante foi calculado com base na disponibilidade de 11 (onze) máquinas automáticas, observando-se os seguintes parâmetros de custo:

I - Valor Mensal por Equipamento: O custo estimado por máquina é de R\$ 345,45 por mês.

II - Composição do Valor Unitário: Este valor contempla a locação do equipamento, a assistência técnica integral com reposição de peças e a franquia estimada de 1.100 doses mensais (incluindo café em grão superior, solúveis, copos térmicos e mexedores). O valor serão pagos em faturas separadas pelo período de 07 (sete) meses.

III - Total Mensal do Contrato: O somatório das 11 unidades resulta em um custo mensal global de R\$ 3.800,00 para o CRP-RJ.

IV - Valor Total do Período (07 meses): A multiplicação do custo mensal global (R\$ 3.800,00) pelo tempo de vigência resulta no teto de R\$ 26.600,00, servindo como limite para o empenho da despesa.

3. CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DAS AMOSTRAS

3.1. Como condição de aceitabilidade da proposta, e visando garantir a qualidade superior dos insumos exigidos, a empresa licitante classificada em primeiro lugar deverá apresentar, em data e local a serem designados pela Administração, amostras dos seguintes produtos:

I - Café Torrado em Grão (embalagem lacrada) - Classificação Superior ou Gourmet (conforme Norma de Qualidade da ABIC), 100% da espécie Arábica ou blend com predominância de Arábica de alta qualidade. Os grãos devem apresentar torra uniforme, ausência de defeitos pretos, verdes ou ardidos (que causam amargor excessivo) e aroma intenso. A embalagem deve ser valvulada para preservação do frescor e indicar claramente a data de torra, não superior a 60 dias no ato da entrega

II - Preparado Solúvel de Chocolate Superior(embalagem lacrada) - Devem ser de linha profissional (Vending), com granulometria específica para dissolução instantânea. Não serão aceitos achocolatados de supermercado, que possuem alto teor de açúcar e baixo teor de cacau, pois estes causam entupimentos frequentes e entregam uma bebida rala.

III - Preparado Lácteo Solúvel (embalagem lacrada): Fórmula específica para *vending machines*, com alta solubilidade e capacidade de emulsificação para formação de espuma densa e estável.

IV - Açúcar: Deverá apresentar granulometria uniforme, isento de umidade (aspecto "pedra") e sujidades, garantindo fluidez nos canisters da máquina e rápida dissolução na bebida.

V - Copos Térmicos Descartáveis: Fabricados em Poliestireno (PS) atóxico, de gramatura reforçada. As amostras serão submetidas a teste de estresse térmico e mecânico para aferir a rigidez estrutural. O copo deve suportar a temperatura da água (aprox. 90°C) sem sofrer deformação, colapso ou derretimento, possuindo bordas rebordadas (arredondadas) para perfeito deslizamento no dispensador interno automático. Copos de baixa gramatura serão rejeitados por risco de queimaduras aos usuários e alto índice de desperdício (uso de dois copos por vez).

3.2. Teste do Cappuccino: As amostras serão utilizadas para a extração real de bebidas na presença da Comissão Técnica, avaliando-se:

I - Harmonização e Preparo: Será verificada a qualidade da bebida final, com ênfase no Cappuccino, avaliando a "cremosidade", a densidade da espuma formada pelo insumo lácteo e o equilíbrio de sabor entre o café, o leite e o chocolate.

II - Solubilidade: Ausência de grumos ou resíduos não dissolvidos no fundo do copo.

III - Atributos Sensoriais: Cor, aroma intenso, sabor (ausência de gosto de queimado, ranço ou artificialidade) e corpo da bebida.

3.3. As amostras serão submetidas a testes de degustação e avaliação da compatibilidade técnica com as máquinas.

3.4. Serão avaliados: cor, aroma, sabor (ausência de gosto de queimado ou rançoso) e corpo (cremosidade).

3.5. A não aprovação das amostras resultará na desclassificação da proposta e na convocação da licitante subsequente.

3.6. A aceitação final do objeto contratual dependerá da manutenção do padrão de qualidade das amostras aprovadas.

4. LEVANTAMENTO DE MERCADO

4.1. Objetivo e Metodologia:

4.1.1. A pesquisa de mercado exploratória teve como objetivo verificar a existência de solução, a pluralidade de fornecedores e fundamentar a estimativa de preço máximo.

4.1.2. A metodologia incluiu a coleta de cotações e a análise de preços de referência para equipamentos e insumos.

4.2. Análise do Mercado:

4.2.1. A pesquisa identificou que a locação de máquinas multibebidas (Vending) é prática comum e há diversos fornecedores aptos a prestar o serviço.

4.2.2. Os fornecedores apresentam diferentes composições de mix de bebidas, mas todos atendem ao padrão de fornecer as opções exigidas (Cafés, Cappuccinos, Leite e Chocolate).

4.3. Conclusão da Estimativa e Modalidade (Correção de Rito):

4.3.1. A presente contratação será realizada mediante a modalidade Dispensa Eletrônica, em estrita observância ao Art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021.

4.3.2. A escolha fundamenta-se na natureza do objeto, classificado como serviço comum, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por especificações usuais de mercado.

4.3.3. O rito da Dispensa Eletrônica assegura a ampla competitividade por meio da disputa de preços em plataforma oficial, garantindo a transparência e a eficiência no uso dos recursos públicos.

5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

5.1. Definição do Modelo de Contratação:

5.1.1. Locação de máquinas automáticas multibebidas (valor fixo mensal), com a disponibilização de insumos pela contratada, cujo pagamento será realizado de forma variável e apartada, vinculada estritamente ao consumo mensal de doses efetivamente extraídas (sob demanda).

5.2. Definição da Solução:

5.2.1. A solução consiste na Prestação de Serviço de Locação de 11 (onze) máquinas automáticas multibebidas (Vending Machines) de alto padrão.

5.2.2. O escopo abrange o fornecimento contínuo de insumos de qualidade superior e assistência técnica integral (preventiva e corretiva) pelo período de 07 (sete) meses.

5.2.3. Componentes da Solução e Insumos Sob Demanda:

I - Máquinas: Serão fornecidas onze unidades operacionais, de design moderno e compacto, capazes de processar café a partir de grão natural e misturar insumos solúveis. Cada máquina deve ser dotada de um dispensador interno automático de copos descartáveis,

garantindo a higiene e a rapidez na operação.

II - Insumos: Ressalte-se que o referido quantitativo constitui uma estimativa de consumo anual, sendo o fornecimento executado de forma fracionada e estritamente sob demanda, conforme as requisições periódicas do CRP-RJ (Sede e Subsedes). A Administração não estará obrigada ao consumo total da estimativa, realizando os pagamentos exclusivamente sobre os quantitativos efetivamente solicitados e entregues, garantindo assim a economicidade e evitando a formação de estoques desnecessários de produtos perecíveis.

III - Regime de Pagamento: A Administração realizará os pagamentos exclusivamente sobre as doses efetivamente solicitadas e entregues, evitando a formação de estoques desnecessários e garantindo a economicidade.

IV - Logística e Manutenção: Inclusão de um Acordo de Nível de Serviço (SLA) que preveja manutenção preventiva periódica e corretiva com tempo máximo de atendimento e/ou substituição do equipamento de 24 horas corridas.

V - Os equipamentos deverão possuir funcionalidade de ciclos automáticos de enxágue/lavagem dos misturadores e dutos internos, programáveis ou acionados por comando, visando evitar o acúmulo de resíduos de insumos solúveis e garantir a higiene do sistema de preparo.

5.3. A escolha desta solução integrada (locação + insumos + manutenção) é a mais vantajosa para a Administração, pois transfere a responsabilidade operacional e técnica para o contratado, garantindo um serviço de qualidade contínua com custo mensal fixo.

6. CRITÉRIOS DE QUALIDADE E PERFORMANCE

6.1. Os equipamentos deverão estar em perfeito estado de conservação e funcionamento, com estética preservada (sem riscos, amassados ou manchas) e ser de modelo de linha de produção atual, garantindo a disponibilidade de peças de reposição por parte do fabricante durante toda a vigência do contrato.

6.2. A Contratada deverá garantir um tempo de resposta técnico de no máximo 04 (quatro) horas úteis para chamados. Caso o defeito não seja sanado em até 24 (vinte e quatro) horas corridas, a empresa fica obrigatoriamente vinculada à substituição do equipamento por outro de igual ou superior especificação (máquina reserva/backup), assegurando que não haja interrupção no fornecimento de bebidas aos usuários.

6.3. As máquinas devem possuir contador eletrônico de doses não zerável, permitindo que o Fiscal do Contrato acompanhe mensalmente o consumo real versus o volume de insumos entregues, garantindo o controle fiel da execução contratual.

6.4. A Contratada deverá realizar, no ato da instalação, um treinamento operacional básico para os funcionários indicados pelo CRP-RJ (Fiscais/Apoio), abordando: abastecimento de insumos, limpeza diária das bandejas e resolução de pequenos travamentos (como falta de copo ou água), visando reduzir chamados técnicos desnecessários.

6.5. A Contratada deverá manter no CRP-RJ um estoque de contingência (mínimo para 03 a 05 dias de operação) de insumos e copos, sob guarda do Conselho, para garantir que não haja interrupção do serviço em caso de atrasos

logísticos pontuais.

7. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS/ADQUIRIDAS

7.1. A presente contratação fundamenta-se na necessidade de prover infraestrutura de suporte logístico e atendimento nas dependências do CRP-RJ. A expansão do inventário para 11 (onze) máquinas automáticas é imperativa para atender à nova configuração administrativa:

a) Sede (Centro): 06 máquinas (distribuídas pelos pavimentos). A instalação de 01 equipamento por andar visa mitigar o tempo de deslocamento improdutivo de servidores, conselheiros e os demais colaboradores, otimizando o fluxo de trabalho e garantindo o atendimento a um público flutuante de aproximadamente 120 pessoas/dia.

b) Subsedes (05 máquinas): Destinadas às unidades de Niterói, Petrópolis, Nova Iguaçu, Volta Redonda e Campos dos Goytacazes. A presença de uma máquina em cada base regional materializa o princípio da isonomia institucional, garantindo que o profissional da psicologia do interior receba o mesmo padrão de acolhimento da capital, ainda que em escala proporcional à sua demanda local.

7.2. Estimativa de Consumo Mensal (Café em grão superior, Cappuccino, Leite, Açúcar e Chocolate Superior), foi segmentada por perfil de consumo para evitar desperdício de recursos públicos:

7.2.1. Perfil A (Sede): Alto fluxo de colaboradores (média de 120 colaboradores, visitantes e eventos estratégicos plenárias, palestras e os demais eventos).

7.2.2. Perfil B (Subsedes): 05 máquinas (01 unidade em cada regional: Niterói, Nova Iguaçu, Campos, Petrópolis e Volta Redonda). A presença de uma máquina em cada base regional materializa o princípio da isonomia institucional, garantindo que o profissional da psicologia do interior receba o mesmo padrão de acolhimento da capital, ainda que em escala proporcional à sua demanda local.

7.2.3. Estabelece-se uma expectativa de consumo de 1.100 (mil e cem) doses mensais por máquina.

7.2.4. O quantitativo de 1.100 doses refere-se ao somatório global de todas as bebidas disponíveis (Café, Cappuccino, Leite, Açúcar, Chocolate, Copo e Mexedor), não havendo subcotação ou reserva de quantitativo individualizado por insumo.

7.3. O parcelamento é inviável por razões de ordem técnica e logística. Considerando o curto prazo de vigência (07 meses), a fragmentação da contratação entre locação e fornecimento de insumos geraria um custo administrativo desproporcional e riscos de incompatibilidade técnica, sendo mais vantajosa a responsabilidade unificada da contratada pela manutenção e pelo abastecimento.

8. MEMÓRIA DE CÁLCULO

8.1. A estimativa de consumo total para o período de 07 (sete) meses é de 7.700 doses, calculada com base na média de 1.100 doses mensais para o universo de 100 colaboradores. Ressalta-se que este quantitativo é estimativo, servindo como teto para empenho, sendo o pagamento realizado mensalmente conforme a medição real das doses extraídas.

9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO/AQUISIÇÃO

9.1. O valor estimado para a contratação anual é de R\$ 26.600,00 (vinte e

seis mil e seiscentos reais). Este montante foi consolidado mediante análise técnica que considera o ciclo completo do objeto, abrangendo a locação de 11 (onze) máquinas de padrão tecnológico superior, assistência técnica integral com reposição de peças e o fornecimento de insumos de qualidade gourmet, com fornecimento sob demanda com pagamento a parte.

10. JUSTIFICATIVAS PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

10.1. A contratação será realizada de forma integrada e sem parcelamento da solução para garantir a responsabilidade única pelo funcionamento dos equipamentos e pela qualidade dos insumos, assegurando que as 11 (onze) máquinas sejam entregues e instaladas em todas as localidades previstas (06 unidades na Sede e 05 unidades nas Subsedes), com o fornecimento de copos e insumos ocorrendo de forma fracionada e solicitada estritamente conforme a demanda real de cada unidade.

11. CONTRATAÇÕES/AQUISIÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

11.1. Não foram identificadas contratações correlatas ou interdependentes diretamente relacionadas ao objeto.

12. DEMONSTRATIVO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO/AQUISIÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

12.1. A contratação encontra-se prevista no Plano de Contratações Anual do CRP-RJ, evidenciando o alinhamento com o planejamento institucional e a necessidade real da instituição.

13. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

13.1. A contratação da locação de 11 (onze) máquinas automáticas multibebidas e o fornecimento de insumos objetivam resultados concretos nas esferas de qualidade, gestão de custos e eficiência operacional:

Resultado Pretendido	Detalhamento
Melhoria da Qualidade do Serviço	A oferta de 4 bebidas variadas (Cafés, Cappuccinos, Leite e Chocolate), em substituição ao café simples, eleva o padrão de atendimento e o bem-estar dos 120 colaboradores fixos na Sede e os colaboradores das Subsedes, impactando positivamente a Qualidade de Vida no Trabalho (QVT).
Continuidade e Segurança do Suprimento	Garantia de fornecimento estimado de 1.100 (mil e cem) doses mensais por máquina, totalizando 7.700 (sete mil e setecentas) doses para o período de 07 (sete) meses, com reposição programada de insumos e copos térmicos. O serviço de locação com manutenção integral inclusa elimina riscos de interrupção, custos com reparos e desabastecimento em todas as 11 unidades (06 na Sede e 05 nas Subsedes).
Eficiência Operacional	A utilização de máquinas multibebidas automáticas e a disponibilidade de dez unidades agilizam o atendimento, reduzem filas em horários de pico e diminuem o tempo de preparo de bebidas para eventos e reuniões (Plenárias).

14. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO PREVIAMENTE À CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

14.1. **Designação dos Fiscais:** Formalização da designação do Gestor do

Contrato e do Fiscal do Contrato, com o devido registro no processo, para acompanhar a execução do serviço (locação e reposição de insumos).

14.2. **Sustentabilidade:** A logística reversa deve ser operacionalizada durante toda a vigência de 07 meses.

14.3. **Celebração do Contrato:** Formalização do instrumento de Contrato Administrativo com a empresa vencedora, com base na minuta constante no Termo de Referência (TR).

14.4. **Publicidade:** Publicação do extrato do contrato no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e/ou no Diário Oficial, como condição indispensável para a sua eficácia.

14.5. **Qual o tempo máximo de indisponibilidade aceitável?**

14.6. Define-se que, em caso de pane ou mau funcionamento, o atendimento técnico inicial (presencial ou remoto) deve ocorrer em até 04 (quatro) horas úteis, e a solução definitiva (reparo ou troca da máquina) deve ser concluída em até 24 (vinte e quatro) horas corridas, contadas do registro do chamado. O descumprimento destes prazos ensejará glosa contratual proporcional ao período de inoperância, sem prejuízo das sanções administrativas previstas na Lei nº 14.133/2021.

15. DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS MITIGADORAS

15.1. O serviço a ser contratado utilizará equipamentos com baixo consumo energético e deverá seguir práticas de descarte adequado dos resíduos gerados, como cápsulas ou embalagens, conforme normas ambientais vigentes. A empresa contratada deverá apresentar compromisso com a logística reversa e reciclagem dos materiais.

15.2. A contratada deverá apresentar plano de gerenciamento de resíduos sólidos para as embalagens de insumos e peças substituídas, priorizando a **logística reversa**, conforme a Lei nº 12.305/2010. Além disso, as máquinas deverão possuir selo de eficiência energética classe 'A' ou equivalente, visando a economia de recursos públicos.

16. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO SOBRE A ADEQUAÇÃO DA CONTRATAÇÃO/AQUISIÇÃO PARA O ATENDIMENTO DA NECESSIDADE A QUE SE DESTINA

16.1. A contratação da locação das máquinas automáticas multibebidas com fornecimento de insumos solúveis e manutenção técnica é adequada e necessária para atender às demandas do CRP-RJ, promovendo melhorias no ambiente institucional, alinhada aos objetivos estratégicos e ao planejamento anual, com previsão orçamentária e compatibilidade econômica.



Documento assinado eletronicamente por **Marta de Jesus Conde, Agente Administrativo**, em 10/03/2026, às 13:25, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 12, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.cfp.org.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **2703017** e o código CRC **F7A352F0**.