



ASSEMBLEIA LEGISLATIVA DO ESTADO DO PARANÁ

Centro Legislativo Presidente Aníbal Khury

Praça Nossa Senhora de Salette S/N - Bairro Centro Cívico - CEP 80530-911 - Curitiba - PR - www.assembleia.pr.leg.br

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR - ETP Nº 479/2026 - 1514620 - DA/SEAPO

Em 18 de junho de 2026.

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Sector Requisitante	Diretoria Administrativa
Servidor Responsável	Deise Sueli de Pietro Caputo - matrícula 3024620
Nº do SEI	09232.60-2026

1. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Assembleia Legislativa do Estado do Paraná recebe, de forma contínua, autoridades públicas, representantes de órgãos e entidades, membros da sociedade civil, empresários e cidadãos em geral, para a realização de reuniões, audiências e demais atividades institucionais relacionadas ao interesse público.

Nesse contexto, verifica-se a necessidade de disponibilização de bebidas quentes de forma ágil, padronizada e contínua, como suporte às atividades institucionais e ao adequado acolhimento dos usuários internos e externos, contribuindo para a qualidade do atendimento prestado pela Administração.

Atualmente, tal necessidade é atendida por meio de máquinas automáticas de café (self service), instaladas na Presidência, 1ª e 2ª Secretarias e no Plenário, nos termos do Contrato nº 021/2022 e respectivos termos aditivos, cuja vigência se encerra em 22/07/2026.

Contudo, a proximidade do término da vigência contratual evidencia a necessidade de avaliação e definição da solução mais adequada para garantir a continuidade do atendimento, evitando a descontinuidade do serviço e eventuais prejuízos ao regular funcionamento das atividades institucionais.

Ressalta-se que a disponibilização de bebidas quentes, nas condições atualmente praticadas, tem se mostrado adequada sob os aspectos de agilidade, padronização e eficiência, inclusive ao dispensar a necessidade de alocação de mão de obra específica para preparo e distribuição, reduzindo custos operacionais e riscos de desperdício.

Dessa forma, a presente contratação tem por objetivo atender à necessidade institucional de fornecimento contínuo e eficiente de bebidas quentes, assegurando suporte às atividades da Assembleia Legislativa e a adequada recepção dos diversos públicos que frequentam a Casa, em consonância com o interesse público.

2. DEMONSTRAÇÃO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL

2.1 A contratação encontra-se prevista no item 302 do Plano de Contratações Anual - (PCA) da ALEP de 2026, autorizado pela Comissão Executiva – Presidência no.1365/2025, publicada no Diário Oficial da Assembleia Edição 3.302 de 04/12/2025, em conformidade com o art. 18, §3º da Lei nº 14.133/2021, que determina a atualização permanente do planejamento de compras e contratações (1498764).

3. LEVANTAMENTO DE MERCADO

Com o objetivo de identificar as alternativas disponíveis no mercado aptas a atender à necessidade institucional, foi realizado levantamento de mercado, abrangendo a análise de contratações similares realizadas por outros órgãos públicos, a consulta a fornecedores atuantes no segmento, a verificação de soluções disponíveis em sítios eletrônicos especializados, bem como a avaliação da solução atualmente adotada pela Administração, com base na execução contratual vigente. A partir desse levantamento, foram identificadas as soluções possíveis para atendimento da demanda.

A demanda deste Estudo Técnico vem sendo atendida pelo Contrato nº 021/2022 e seus aditivos, oriundo do Pregão Eletrônico nº 013/2022, cujo modelo de locação com fornecimento parcelado de insumos permitiu, ao longo de sua execução, a consolidação de histórico consistente de consumo, conforme detalhado na Seção 6 deste documento.

A adoção de uma solução automatizada e profissionalizada tem proporcionado vantagens operacionais e institucionais como:

- Agilidade e padronização: as bebidas são preparadas de forma rápida, com qualidade constante, sem a necessidade de manipulação manual por servidores.
- Otimização de recursos humanos: a utilização da máquina elimina a necessidade de deslocamento de servidores ou alocação de funcionários ou terceirizados copeiros para preparação.
- Controle de custo e consumo: o fornecimento de insumos permite melhor planejamento, evitando desperdícios e improvisações.
- Variedade de opções: atende diferentes perfis de visitantes, oferecendo bebidas como café expresso, café com leite, cappuccino, chocolate quente e chá.
- Higiene e segurança alimentar: a máquina segue padrões industriais de produção, minimizando riscos de contaminação.

Ademais, com o intuito de subsidiar a análise comparativa das soluções, foram examinadas contratações similares realizadas por outros órgãos e entidades da Administração Pública, bem como possíveis modelos de atendimento da demanda, conforme detalhado a seguir.

Órgão Público	Ato Administrativo	Data de Realização	Objeto
Prefeitura do Rio de Janeiro - RIOFILME (1502683) Franquia	Pregão Eletrônico no. 90039/2025	18/02/2025	Fornecimento de máquinas de café expresso automática.

MEC -FUCAPES - Fundação Coordenação de Pessoal de Nível Superior (1502685) Comodato/franquia	Pregão Eletrônico no. 90063/2024	28/03/2024	Contratação de serviços continuados de empresa especializada na prestação de serviços de fornecimento de café e bebidas quentes por meio de máquinas automáticas de autoatendimento
Tribunal de Contas do Estado de São Paulo (1502689) locação	Pregão Eletrônico no. 90011/2025	19/05/2025	Locação de máquinas de café e outras bebidas quentes, incluindo o fornecimento de insumos e a prestação de serviços de instalação, abastecimento, limpeza, manutenção preventiva e corretiva.
Conselho Regional de Medicina do Estado do Tocantins (1502694) comodato/franquia	Dispensa Eletrônica no. 90003/2024	04/04/2024	Contratação de serviços de Locação de Máquina de Bebidas Quentes.
Câmara Municipal de Curitiba (1502703) locação	Pregão Eletrônico no. 010/2025	16/10/2025	locação de máquinas semiautomáticas ou automáticas de café e bebidas quentes, tipo “self-service”.
Conselho Regional de Nutrição 4a. Região (1502710) Franquia	Pregão Eletrônico no. 90003/2026	07/04/2026	Prestação de serviço de locação de máquinas profissionais de café expresso, incluindo instalação, manutenção e assistência técnica.

Dos órgãos pesquisados, constata-se a prevalência de duas formas de contratação: locação das máquinas com fornecimento de insumos e manutenção preventiva e corretiva, e fornecimento por comodato das máquinas sem custo, onde é adotado o sistema de franquia para fins de faturamento com base no consumo mensal de doses.

Para atender à continuidade da disponibilização de café na Presidência, 1ª e 2ª Secretaria e Plenário desta Casa de Leis, por meio de máquinas automáticas, realizou-se levantamento de mercado para identificar as alternativas disponíveis que atendam aos requisitos técnicos, operacionais e econômicos, sendo consideradas 3 alternativas:

1- Comodato das máquinas com franquia mínima

O comodato consiste no empréstimo do equipamento ao Contratante, com fornecimento dos insumos e da mão de obra para manutenção, abastecimento e limpeza, condicionados à garantia de pagamento de um quantitativo mínimo de doses mensal (franquia).

Este modelo foi adotado pela ALEP em 2019 e descontinuado à época em razão da elevada variabilidade do consumo, que impossibilitava a definição segura de uma franquia mínima, gerando risco de pagamento por doses não consumidas ou de subestimação da demanda.

Contudo, a execução do Contrato nº 021/2022, ao longo de aproximadamente quatro anos, proporcionou a consolidação de um histórico consistente e confiável de consumo de doses, conforme demonstrado na Seção 6 deste documento. Com base nesse histórico, tornou-se possível estimar com segurança uma franquia mínima mensal compatível com a demanda efetiva da Administração, eliminando o risco que anteriormente justificava a rejeição deste modelo.

O histórico apurado no período de setembro/2025 a abril/2026 aponta média de 4.497 doses mensais, com variações que permitem identificar tanto o patamar de consumo regular quanto os picos de demanda decorrentes de sessões legislativas e eventos institucionais, fornecendo os parâmetros necessários para a definição da franquia mínima e do excedente a serem estabelecidos no Termo de Referência.

Neste modelo, a remuneração abrange o fornecimento contínuo de insumos, a execução dos serviços de manutenção preventiva e corretiva, limpeza e abastecimento dos equipamentos, todos incluídos no valor da franquia, sem necessidade de contratações adicionais.

a) Vantagens

- Equipamento disponibilizado sem custo de locação — redução do custo fixo mensal em relação ao modelo de locação;
- Remuneração vinculada ao consumo efetivo, com franquia baseada em histórico consolidado, mitigando o risco de pagamento por doses não consumidas;
- Manutenção, limpeza e abastecimento incluídos — responsabilidade integral do fornecedor, sem necessidade de contratações distintas;
- Centralização das responsabilidades em um único fornecedor, simplificando a gestão e fiscalização contratual;
- Maior previsibilidade orçamentária, com custo fixo correspondente à franquia mínima e custo variável limitado ao excedente contratado.

b) Desvantagens

- Necessidade de definição prévia de franquia mínima, exigindo histórico de consumo consolidado para mitigação do risco de superestimação;
- Eventual consumo inferior à franquia mínima em meses atípicos implica pagamento por doses não utilizadas.

2 – Aquisição da máquina de café e fornecimento de café

a) Vantagens

- Patrimônio próprio – o equipamento passa a integrar o patrimônio da ALEP
- Autonomia na escolha de insumos – possibilidade de adquirir café de diferentes marcas e fornecedores, buscando melhor custo-benefício.
- Possibilidade de uso por longo prazo – se bem conservada, a máquina pode ser utilizada por vários anos sem custo de locação.
- Ausência de contrato de locação – elimina a necessidade de renovações contratuais periódicas.
- Maior controle sobre estoque e qualidade – insumos podem ser comprados de forma estratégica, aproveitando oportunidades de preço.

b) Desvantagens

- Custo inicial elevado – investimento mais alto no primeiro ano para aquisição do equipamento.
- Responsabilidade pela aquisição dos insumos - necessidade de licitar os insumos e manter estoque para evitar desabastecimento.
- Responsabilidade pela manutenção – necessidade de licitar manutenção preventiva e corretiva, podendo gerar demora no conserto.
- Risco de desabastecimento – em caso de defeito, o equipamento pode ficar parado até ser consertado.
- Depreciação e obsolescência – a máquina pode perder valor e ficar tecnologicamente ultrapassada.
- Necessidade de gestão técnica – demanda acompanhamento mais próximo de estoque, manutenção e conservação.

Nesta solução, a Administração passaria a assumir integralmente a gestão do fornecimento de insumos, sem garantia de compatibilidade entre os produtos adquiridos e os equipamentos, o que pode comprometer o desempenho das máquinas e a qualidade das bebidas disponibilizadas. Além disso, a aquisição dos equipamentos implicaria a necessidade de realização de contratações específicas para manutenção preventiva e corretiva, incluindo reposição de peças e assistência técnica especializada.

Verificou-se, contudo, limitação relevante na obtenção de parâmetros de mercado para tais contratações segregadas, uma vez que, no contexto das contratações públicas, os serviços de manutenção de máquinas automáticas de café são usualmente ofertados de forma integrada à locação dos equipamentos, juntamente com o fornecimento de insumos. Essa prática dificulta a identificação de preços referenciais isolados para manutenção e insumos, prejudicando a adequada estimativa do custo global da solução.

Nesse sentido, foi realizada tentativa de obtenção de informações junto ao fornecedor atualmente contratado, o qual informou não dispor de precificação individualizada para manutenção, tendo em vista que seus custos estão incorporados ao modelo de contratação por locação.

Quanto aos insumos, com base nos dados extraídos da execução contratual vigente Contrato nº 021/2022, verificou-se que o valor médio mensal despendido é de aproximadamente R\$ 2.083,00, conforme controle de estoque e notas fiscais analisadas.

Em relação ao valor de aquisição das máquinas, obtivemos o preço aproximado de R\$ 20.000,00 em pesquisa efetuada em sites de fornecedores cujo equipamentos possuem especificações semelhantes as máquinas disponibilizadas hoje no contrato, como segue nos endereços abaixo:

<https://saecoshop.com.br/produto/saeco-phedra-evo/>
<https://www.outletdocafe.com.br/maquina-cafe-automatica-bianchi-lei-sa-ry?srltid=AfmBOooZFyaHt-7JbjvIExaQSFbk05jR0yir8w4CBfuHCVdi7923B2ZY>

3- Locação da máquina com fornecimento parcelado de insumos

Esta alternativa corresponde ao modelo atualmente executado pela Casa por meio do Contrato nº 021/2022, cuja vigência se encerra em 22/07/2026.

a) Vantagens

- Garantia de continuidade do serviço — a empresa se responsabiliza por reposição rápida da máquina em caso de defeito, evitando períodos sem atendimento;
- Previsão de troca de máquinas com tecnologia mais atual com o passar dos anos;
- Manutenção inclusa — tanto a manutenção preventiva quanto a corretiva estão inclusas no contrato, sem necessidade de novas licitações ou despesas adicionais;
- Controle de qualidade padronizado — insumos fornecidos pelo mesmo prestador garantem sabor, qualidade e compatibilidade com o equipamento;
- Agilidade na reposição de insumos — entrega programada e periódica, eliminando risco de falta de café e reduzindo demanda administrativa para compras separadas.

b) Desvantagens

- Custo fixo de locação independente do consumo — o valor mensal de locação dos equipamentos é devido independentemente do volume de doses efetivamente consumidas, gerando encargo financeiro dissociado da demanda real, especialmente em períodos de menor fluxo de usuários;
- Previsibilidade de custos limitada — a coexistência de parcela fixa de locação e parcela variável de insumos dificulta o planejamento orçamentário e pode resultar em custos superiores ao modelo de comodato quando o consumo efetivo é previsível;
- Possível custo maior no longo prazo — comparado ao comodato, a locação contínua representa encargo fixo adicional sem contrapartida patrimonial;
- Necessidade de renovação contratual — ao término do contrato, pode haver reajustes ou novas licitações para manter o serviço;
- Equipamento não se torna patrimônio — ao final da locação, a máquina permanece de propriedade da empresa fornecedora.

Produto	Período	Valor Médio Mensal	Valor Médio Anual
Locação 4 máquinas, limpeza e Manutenção	Out/25-Mar/26	R\$ 3.280,64	R\$ 39.367,68
Insumos(dose): café, leite, chocolate, chá	Out/25-Mar/26	R\$ 3.147,54	R\$ 37.770,48
TOTAL		R\$ 6.428,18	R\$ 77.138,16

O modelo de locação com fornecimento parcelado de insumos oferece flexibilidade quanto à possibilidade de ampliação ou redução, nos limites legais, da quantidade de máquinas disponibilizadas, além de permitir a eventual extinção da contratação com menor impacto patrimonial em comparação à aquisição de equipamentos.

Contudo, verificou-se que o modelo implica custo fixo mensal de locação independente do volume de consumo efetivo, o que representa encargo financeiro que pode não refletir adequadamente a demanda real da Administração, especialmente em períodos de menor fluxo de usuários. Considerando que a execução do Contrato nº 021/2022 proporcionou histórico consolidado de consumo, mostrou-se possível adotar modelo de remuneração mais aderente à demanda efetiva, tornando a locação uma alternativa menos vantajosa sob o aspecto econômico.

A tabela abaixo apresenta o histórico de consumo de insumos apurado na execução do Contrato nº 021/2022, utilizado como referência para o dimensionamento da demanda:

PRODUTO	MEDIDA	2022	2023	2024	2025	2026 (até 23/4)
Açúcar	Kg	50	134	100	136	40
Leite em Pó Integral	Kg	47,2	196,8	201,6	284	60,4
Café solúvel	Kg	15	63	42	55,5	12
Chá	Kg	41	35	34	35	7
Achocolatado	Kg	149	407	369	507	94
Copo descartável	Und.	16.400	60.300	51.700	60.900	14.100
Mexedor/palheta	Und.	10.300	39.400	29.900	35.400	5.300

ANÁLISE COMPARATIVA DAS SOLUÇÕES

A partir do levantamento de mercado realizado, procedeu-se à análise comparativa das soluções identificadas, considerando aspectos técnicos, operacionais e econômicos, bem como a adequação de cada alternativa à realidade da Administração.

O modelo de aquisição dos equipamentos, embora proporcione maior autonomia e incorporação patrimonial, implica a assunção integral, pela Administração, da gestão operacional do serviço, incluindo a necessidade de contratações distintas para fornecimento de insumos e para manutenção preventiva e corretiva. Tal modelo eleva a complexidade administrativa e os riscos de descontinuidade do serviço, além de apresentar limitações quanto à obtenção de parâmetros de mercado para alguns de seus componentes, especialmente no que se refere à manutenção, usualmente ofertada de forma integrada no setor.

O modelo de locação com fornecimento parcelado de insumos, embora assegure a continuidade do serviço e a centralização de responsabilidades em um único fornecedor, implica custo fixo mensal de locação independente do consumo, resultando em encargo financeiro que pode não refletir adequadamente a demanda efetiva da Administração, especialmente em períodos de menor fluxo de usuários.

O modelo de comodato com franquia mínima, por sua vez, demonstra maior aderência às necessidades institucionais no presente momento. A principal restrição que anteriormente inviabilizou sua adoção — a impossibilidade de estimar com segurança o consumo mínimo mensal — foi superada pelo histórico consolidado de doses verificado na execução do Contrato nº 021/2022, que permitiu a estimativa segura de uma franquia mínima mensal com respaldo em dados concretos. Ademais, a inclusão de manutenção, limpeza e abastecimento na remuneração por franquia assegura a continuidade do serviço e reduz a complexidade da gestão contratual, sem o custo fixo de locação dos equipamentos.

A análise de contratações similares realizadas por outros órgãos evidencia que o modelo de comodato com franquia é amplamente adotado na Administração Pública, o que reforça sua adequação sob a perspectiva de mercado e a disponibilidade de fornecedores aptos a atender a demanda.

CONCLUSÃO SOBRE A SOLUÇÃO MAIS ADEQUADA

Diante da análise comparativa realizada, conclui-se que a solução de comodato das máquinas automáticas de café com franquia mínima de doses, incluindo fornecimento de insumos, manutenção preventiva e corretiva, limpeza e abastecimento, apresenta a melhor relação custo-benefício para o atendimento da necessidade administrativa.

A referida solução se mostra mais adequada sob os aspectos operacional, econômico e gerencial, ao eliminar o custo fixo de locação dos equipamentos, vincular a remuneração ao consumo efetivo com base em histórico consolidado, centralizar as responsabilidades contratuais em um único fornecedor e assegurar a continuidade do serviço sem necessidade de contratações adicionais.

Assim, recomenda-se a adoção do modelo de comodato com franquia mínima como solução a ser contratada, por se mostrar a alternativa mais eficiente e adequada ao atendimento do interesse público.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1 A licitante deverá apresentar na fase de habilitação, atestado(s) de capacidade técnica, emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, de que presta ou prestou os serviços de fornecimento de bebidas quentes, de forma adequada e satisfatória no que tange às questões operacionais e com produtos de qualidade.

4.2 A subcontratação do objeto deverá ser vedada, tendo em vista a natureza integrada da solução, que exige responsabilidade única pela disponibilização dos equipamentos, fornecimento de insumos e execução dos serviços associados, de modo a garantir a adequada prestação do serviço e facilitar a fiscalização contratual.

4.3 Não será exigida garantia contratual, nos termos dos arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/2021, considerando o baixo grau de complexidade da contratação e o reduzido risco associado à execução do objeto.

4.4 Será facultado aos licitantes a vistoria dos locais de instalação das máquinas com o intuito de conhecer a estrutura da qual dispõe o órgão.

4.5 O equipamento deverá ser entregue instalado e colocado em funcionamento no local indicado pela Administração.

4.6 As máquinas de café expresso e bebidas quentes no sistema *self-service*, deverá fornecer as seguintes bebidas: Café Curto, Café Longo, Café com Leite, Cappuccino, Chocolate, Leite e Chá, e possuir completo sistema de higiene, com dispositivo automático que eliminam a sobra de produtos sólidos em depósitos específicos e efetue lavagem.

4.7 As máquinas deverão possuir a opção de serem conectadas à rede hídrica bem como funcionarem com galões de água.

4.8 Conter todos os insumos acondicionados em compartimentos fechados, próprios da máquina, e manter os produtos processados em reservatórios apropriados.

4.9 O fornecimento de insumos será feito de forma contínua, de modo a evitar interrupções no serviço.

4.10 As máquinas deverão conter contador eletrônico interno, automático e inviolável, que possibilite registrar o consumo.

4.11 As bebidas deverão ser compostas pelos seguintes insumos:

1. CAFÉ LONGO – composto por 1,2g de café e água, resultando no volume final de 70 ml.
2. CAFÉ CURTO – composto por 1,2g de café solúvel e água, totalizando 50 ml.
3. CAPUCCINO – composto por 1,2g de café, 5 g de chocolate e 7 g de leite, resultando no volume final de 90 ml.
4. CHÁ SOLÚVEL – composto por 9g de chá e água, resultando no volume final de 90ml.
5. CAFÉ COM LEITE – composto por 1,2g de café, 5g de leite e água, resultando no volume final de 90 ml.
6. CHOCOLATE – composto por 17g de chocolate e água, resultando no volume final de 90 ml.
7. LEITE - 10 g de leite e água, resultando no volume final de 90 ml.

4.11.1 A quantidade em gramas prevista acima poderá variar em 20%, desde que mantida a qualidade do sabor das doses (o produto não deverá ter resultado “aguado”, “insosso”, nem fora das características usuais do sabor do insumo).

4.12 O fornecedor deverá realizar, no ato da instalação, treinamento básico para os servidores indicados pela Administração, com o objetivo de orientar sobre:

- 4.12.1 Funcionamento da máquina;
- 4.12.2 Procedimentos simples de limpeza e higienização diária;
- 4.12.3 Procedimento de solicitação de assistência técnica ou reposição de insumos;
- 4.12.4 Regras de uso adequado para garantir a durabilidade do equipamento.

4.13 Ainda, a presente contratação encontra restrição no que se refere a:

- 4.13.1 Fornecimento de equipamentos usados, obsoletos ou com avarias;
- 4.13.2 Utilização de insumos que não sejam compatíveis com o equipamento ofertado;
- 4.13.3 Aceitação de equipamentos que não atendam aos requisitos de segurança e eficiência estabelecidos no Termo de Referência.

4.14 A contratação deverá observar critérios de sustentabilidade, tais como:

- 4.14.1 Preferência por equipamentos com baixo consumo energético, preferencialmente com selo Procel ou similar;

- 4.14.2 Utilização de insumos com embalagens recicláveis ou biodegradáveis, sempre que possível;
- 4.14.3 Redução de geração de resíduos por meio de sistemas que dispensem o uso de cápsulas ou embalagens individuais, caso tecnicamente viável;
- 4.15 Sugere-se a exigência de amostra para aferir e assegurar o funcionamento da máquina, a qualidade dos insumos utilizados nas bebidas quentes e dos produtos finais a serem ofertados, a ser avaliada mediante critérios específicos e determinados pelo Termo de Referência.

5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO ADOTADA COMO UM TODO

5.1 A solução adotada consiste na contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de fornecimento de bebidas quentes, por meio da disponibilização, em regime de comodato, de máquinas automáticas do tipo self-service, com fornecimento contínuo de insumos e execução integrada dos serviços necessários ao pleno funcionamento da solução.

5.2 A contratação enquadra-se como serviço comum, nos termos da Lei nº 14.133/2021, uma vez que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por especificações usuais de mercado.

5.3 O modelo proposto contempla a disponibilização dos equipamentos em comodato, incluindo sua instalação nos locais indicados pela Administração, bem como a prestação dos serviços de manutenção preventiva e corretiva, limpeza, abastecimento e assistência técnica, de modo a assegurar a continuidade do serviço e a adequada qualidade das bebidas fornecidas, sem custo de locação dos equipamentos.

5.4 Os insumos a serem disponibilizados pela contratada compreendem, entre outros, café, leite, chocolate, cappuccino, chá, açúcar, copos e palhetas, devendo ser fornecidos de forma contínua, conforme a demanda, garantindo a padronização do produto final e a compatibilidade com os equipamentos utilizados.

5.5 A solução adota modelo de remuneração baseado em franquia mínima mensal de doses, a ser definida no Termo de Referência com base no histórico de consumo apurado na execução contratual vigente, acrescida de previsão de consumo excedente para absorção de picos de demanda. Tal modelo vincula a remuneração ao consumo efetivo, assegurando maior aderência à variabilidade da demanda e evitando custos fixos dissociados da utilização real do serviço.

5.6 A centralização das responsabilidades em um único fornecedor reduz a complexidade da gestão contratual, elimina a necessidade de múltiplas contratações e mitiga riscos relacionados à manutenção dos equipamentos e ao abastecimento de insumos, contribuindo para maior eficiência administrativa e continuidade da prestação do serviço.

5.7 Dessa forma, a solução adotada mostra-se adequada para atender à necessidade institucional, ao assegurar a disponibilização contínua de bebidas quentes com qualidade, eficiência operacional e compatibilidade com a dinâmica de funcionamento da Administração.

6. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

A estimativa das quantidades foi elaborada com base nos dados de consumo verificados na execução contratual vigente (Contrato nº 021/2022), considerando o histórico de utilização das máquinas instaladas, bem como a dinâmica de funcionamento da Administração, caracterizada por significativa variação no fluxo de pessoas em razão de sessões legislativas, reuniões institucionais e eventos realizados na Casa.

Registra-se que os quantitativos estimados contemplam, além da franquia mínima mensal de 4.500 doses, a previsão de consumo excedente de até 1.500 doses mensais, totalizando teto de 6.000 doses/mês. Tal previsão visa absorver eventuais picos de demanda decorrentes de sessões legislativas e eventos institucionais, garantindo a continuidade do serviço sem necessidade de ajustes contratuais durante a execução, como demonstrado no quadro de consumo de insumos/doses constante do Levantamento de Mercado.

No que se refere à quantidade de equipamentos, a previsão de disponibilização de 4 máquinas automáticas contempla a estrutura atualmente existente, de modo a assegurar a adequada cobertura dos setores estratégicos e evitar sobrecarga dos equipamentos em períodos de maior demanda.

A distribuição dos equipamentos considera a localização em pontos de maior fluxo de pessoas e relevância institucional, sendo prevista a instalação de máquinas na Presidência da Casa, na 1ª Secretaria, na 2ª Secretaria e no Plenário. Tais unidades concentram atividades de natureza administrativa e decisória, além de receberem, de forma recorrente, autoridades, servidores, representantes institucionais e público externo.

A instalação nesses locais visa garantir o pronto atendimento aos usuários, reduzindo deslocamentos internos, evitando aglomerações e assegurando maior eficiência na prestação do serviço, especialmente em períodos de sessões legislativas e eventos institucionais, nos quais há aumento significativo da demanda.

Os quantitativos de doses estimados têm por base a média histórica de consumo apurada no período de setembro/2025 a abril/2026, conforme tabela abaixo:

MÊS	QUANTIDADE (DOSE)
Setembro/2025	4.435
Outubro/2025	5.005
Novembro/2025	3.511
Dezembro/2025	1.424
Janeiro/2026	3.398
Fevereiro/2026	5.434
Março/2026	5.957
Abril/2026	6815
Média	4.497

A franquia mensal de 4.500 doses foi fixada com base na média aritmética apurada no período de referência (4.497 doses), arredondada para o patamar imediatamente superior, de modo a garantir margem de segurança mínima frente à variabilidade observada no histórico de consumo. O quantitativo de até 1.500 doses excedentes mensais foi dimensionado a partir da diferença entre a média histórica e os picos de consumo identificados nos meses de maior demanda (fevereiro, março e abril de 2026, com 5.434, 5.957 e 6.815 doses, respectivamente), absorvendo parte da sazonalidade decorrente de sessões legislativas e eventos institucionais. Ressalta-se que a metodologia de faturamento a ser adotada prevê que, nos meses em que o consumo efetivo for inferior à franquia mínima, a diferença será registrada como crédito em favor da ALEP, a ser utilizado prioritariamente para compensação de eventual consumo excedente em meses subsequentes, postergando o acionamento do quantitativo excedente contratado e mitigando o impacto de picos pontuais de demanda.

7. ESTIMATIVA DO VALOR

7.1 Considerando o valor cotado inicialmente por esta Diretoria Administrativa, Com a empresa Grancooffe, o preço estimado obtido é de R\$ 12.600,00 (doze mil e seiscentos reais)/mês, R\$ 151.200,00 (cento e cinquenta e um mil e duzentos reais)/ano e R\$ 756.000,00 (setecentos e cinquenta e seis mil reais)/5 anos, sem prejuízo do posterior mapa comparativo de preços ainda a ser apresentado pela Diretoria de Apoio Técnico durante a instrução do presente protocolado.

8. JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO ADOTADA

8.1 Nos termos do art. 47, inciso II, da Lei Federal nº 14.133/2021, o parcelamento do objeto é exigível quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso. No presente caso, conclui-se que nenhuma dessas condições está configurada, conforme demonstrado a seguir.

8.2 O objeto a ser contratado caracteriza-se como solução integrada de serviços. O fornecimento de bebidas quentes por meio de máquinas automáticas não se resume à disponibilização do equipamento em comodato — ele exige um conjunto tecnicamente interdependente, composto por: comodato das máquinas, abastecimento e reposição de insumos (café, leite, chocolate, chá e açúcar), manutenção preventiva e corretiva, higienização periódica e assistência técnica. A interdependência entre esses elementos é determinante para o êxito da contratação, pois a falha em qualquer um deles compromete o funcionamento da solução como um todo.

8.3 A contratação junto a um único fornecedor assegura integração fluida entre os diferentes componentes do serviço, facilitando a coordenação operacional e a resolução de eventuais problemas. Esse modelo elimina o risco de conflitos de responsabilidade entre contratadas distintas e garante maior consistência na qualidade do serviço prestado.

8.4 O parcelamento elevaria os custos de gestão contratual, demandando múltiplos processos licitatórios, fiscais distintos e controles paralelos para um serviço de baixa complexidade técnica, porém de alta frequência de uso e relevância institucional. Ademais, o levantamento de mercado realizado demonstrou que as empresas do segmento ofertam a integralidade dos serviços de forma unificada, inexistindo segmentação mercadológica que justifique a divisão do objeto.

8.5 Portanto, a contratação em lote único mostra-se a solução mais adequada ao atendimento da necessidade administrativa, por centralizar a responsabilidade em um único fornecedor, minimizar riscos de descontinuidade do serviço e promover economia de escala, em observância aos princípios da eficiência e da economicidade.

9. RESULTADOS PRETENDIDOS

O comodato de máquinas automáticas de café visa, primordialmente, oferecer uma solução completa e de baixo custo para o fornecimento de bebidas quentes de alta qualidade no ambiente de trabalho, eliminando a necessidade de compra e manutenção de equipamentos próprios. Assim, os principais resultados pretendidos são:

- Praticidade e Conveniência - Instalação de equipamentos "self-service" automáticas que preparam diversas bebidas (café expresso, longo, com leite, cappuccino, chocolate quente) com o toque de um botão.
- Gestão Simplificada - Terceirização da manutenção preventiva e corretiva, garantindo o funcionamento contínuo sem preocupações para a contratante.
- Qualidade e Padronização - Fornecimento contínuo de insumos de qualidade (café, leite, açúcar) com doses padronizadas.
- Redução de Custos — Eliminação do custo fixo de locação dos equipamentos, com remuneração vinculada ao consumo efetivo de doses, proporcionando maior aderência orçamentária à demanda real.
- Controle de Consumo - Uso de dispositivos de monitoramento para gerenciar a quantidade de doses consumidas, ideal para relatórios internos.

10. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

10.1 Não há nenhuma providência a ser tomada previamente ao contrato, pois os pontos de instalação com toda a infraestrutura para receber as máquinas já se encontram em operação.

11. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

11.1 Para esta solução não há contratações que guardam relação/afinidade/dependência com o objeto da compra/contratação pretendida, sejam elas já realizadas, ou contratações futuras.

12. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

O uso de máquinas automáticas de bebidas quentes traz conveniência, mas apresenta alguns impactos ambientais, principalmente relacionados à geração de resíduos e consumo de energia. Embora ofereçam uma alternativa de "dose única" que pode reduzir desperdícios de café preparado, alguns desafios ambientais ainda são evidenciados como:

- **Geração de Resíduos Sólidos (Copos e Embalagens):** A maioria das máquinas utiliza copos descartáveis (plástico ou papel revestido com polietileno). A produção, uso e descarte desses copos, muitas vezes não recicláveis, geram um volume considerável de lixo, poluindo o solo e oceanos.
- **Elevado Consumo de Energia:** Máquinas automáticas operam 24 horas por dia, 7 dias por semana, consumindo energia continuamente para manter a água quente, o que resulta em uma alta pegada de carbono, especialmente se a eletricidade for de fontes não renováveis.
- **Resíduos de Cápsulas:** Máquinas que utilizam cápsulas (plástico ou alumínio) geram um enorme volume de lixo, com bilhões de cápsulas indo para aterros anualmente, pois a reciclagem é complexa e exige a separação dos componentes.
- **Emissões de Gases de Efeito Estufa (Refrigerantes):** Modelos mais antigos podem utilizar hidrofluorcarbonos (HFCs), gases de efeito estufa sintéticos que, se vazarem, contribuem para o aquecimento global.
- **Desperdício de Água e Ingredientes:** Embora doses individuais evitem desperdício de produto final, as máquinas podem exigir água constante para limpeza interna, e falhas técnicas podem resultar no desperdício de insumos como leite em pó e café.
- **Lixo Eletrônico:** A obsolescência programada e a necessidade de manutenção ou substituição das máquinas geram resíduos eletrônicos.

Para reduzir esses impactos, algumas práticas estão sendo adotadas:

- Uso de máquinas com modo eco (hibernação) para economia de energia.
- Substituição de copos plásticos por copos biodegradáveis, compostáveis ou reutilizáveis.
- Reciclagem da borra de café para produção de biomassa ou compostagem.
- Investimento em máquinas com eficiência energética (Energy Star)

13. CONCLUSÃO

13.1 Diante das análises realizadas neste Estudo Técnico Preliminar, verificou-se a necessidade de continuidade no fornecimento de bebidas quentes às autoridades e visitantes dos setores da Presidência, 1a. e 2a. Secretaria e Plenário desta Casa de Leis.

13.2 O levantamento de mercado demonstrou que os serviços pretendidos são amplamente disponíveis no mercado e caracterizam-se como bens comuns, sendo possível sua especificação objetiva e contratação por fornecedores especializados no ramo.

13.3 A solução proposta consiste na prestação de serviços de fornecimento de café e bebidas quentes por intermédio de máquinas automáticas (self-service), demonstrando hospitalidade e zelo no atendimento às autoridades e visitantes desta Casa.

13.4 Considerando o valor estimado da contratação e as alternativas analisadas no levantamento de mercado, conclui-se que a contratação através de Pregão Eletrônico, nos termos da Lei nº 14.133/2021 e Decreto Estadual no. 10.086/22, mostra-se adequada para atendimento da necessidade administrativa, observados os requisitos legais aplicáveis.

13.5 Dessa forma, entende-se que a solução proposta é tecnicamente adequada e economicamente viável, recomendando-se o prosseguimento da instrução processual com a elaboração do Termo de Referência e demais atos necessários à formalização da contratação.

14. ASSINATURA DO SERVIDOR RESPONSÁVEL

Deise Sueli de Pietro Caputo
Assessora Administrativa

Rodrigo Mendes Abud
Assessor Administrativo

Roberto Costa Curta
Diretor Administrativo



Documento assinado eletronicamente por **Rodrigo Mendes Abud, Assessor(a) Administrativo**, em 23/06/2026, às 09:24, conforme Ato da Comissão Executiva nº 2201/2019.



Documento assinado eletronicamente por **Deise Sueli de Pietro Caputo, Assessor(a) Administrativo**, em 23/06/2026, às 09:28, conforme Ato da Comissão Executiva nº 2201/2019.



Documento assinado eletronicamente por **Roberto Costa Curta, Diretor Administrativo**, em 23/06/2026, às 10:30, conforme Ato da Comissão Executiva nº 2201/2019.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <http://www.assembleia.pr.leg.br/sei/verificar> informando o código verificador **1514620** e o código CRC **C37C8F1D**.