

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR (ETP)

				Número do Processo - SISLOG 114631
				Número do Processo - SEI 202500005017461

Em conformidade com a Lei federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021 e com o Decreto estadual nº 10.207, de 27 de janeiro de 2023, o Estudo Técnico Preliminar - ETP é o documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação a fim de atender a uma necessidade administrativa, e tem por objetivo subsidiar a elaboração do Anteprojeto, Termo de Referência ou Projeto Básico, bem como do edital de licitação e da minuta contratual, quando aplicável.

Tópico 1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

- 1.1. O presente Estudo Técnico Preliminar apresenta os estudos técnicos realizados visando identificar e analisar as soluções disponíveis no mercado, em termos de requisitos, alternativas e justificativas para escolha da melhor solução para alcançar os resultados pretendidos.
- 1.2. Assim, a delimitação da solução nos termos e condições estipulados não é decisão de livre arbítrio desta equipe. Aqui estão pautados elementos que, fundamentadamente, têm a capacidade e potencial para, em tese, considerando o caso concreto, melhor atender ao interesse público.

Previsão no Plano de Contratações Anual:

- 1.3. A demanda a ser contratada está prevista no PCA 2024/2025.

Alinhamento Estratégico:

- 1.4. Esta pretendida contratação apresenta conformidade com os Programas e Ações do PPA 2024-2027 relacionados às atribuições desta Pasta, em conformidade com as suas competências, nos termos da [Lei nº 22.317, 18 de outubro de 2023](#).

Justificativa da Contratação:

- 1.5. A locação de cafeteiras automáticas busca proporcionar maior comodidade e eficiência no atendimento aos colaboradores e visitantes, garantindo a disponibilidade contínua de café e outras bebidas quentes de qualidade, sem a necessidade de aquisição de equipamentos e insumos por parte da contratante.
- 1.6. A locação de cafeteira de autoatendimento com fornecimento café e outras bebidas quentes, irão atender ao Gabinete do Secretário, as 03 copas da Sede, e atender os diversos eventos institucionais realizados pela Secretaria de Estado da Saúde.
- 1.7. Deve-se salientar que na hipótese de compra, torna-se inviável pois para garantir o correto funcionamento dos equipamentos, além da manutenção, preventiva e corretiva das máquinas, faz-se necessário a reposição de insumos, o que implicaria em custos e mobilização de trabalho de servidores.
- 1.8. No caso da contratação do serviço, a contratada fornece o equipamento, instala-o, e fica responsável pela manutenção corretiva e preventiva do mesmo, procedendo as inspeções e, quando solicitada, comparecendo com técnicos no local de instalação para corrigir possíveis falhas ou defeitos, quando possível, ou substituindo o equipamento enquanto o reparo necessário é feito no equipamento principal. Não há qualquer ônus adicional pela visita ou manutenção corretiva, paga-se um valor mensal pelas bebidas consumidas, que inclui toda a manutenção preventiva e corretiva e fornecimento de insumos.

Tópico 2 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

Definição da solução escolhida

- 2.1. Abaixo segue a descrição resumida do objeto a ser contratado, definido após a realização de estudo técnico preliminar: **Fornecimento de Bens e Materiais e Serviços - Locação de cafeteira de autoatendimento**

Característica do objeto:

- 2.2. O objeto a ser contratado é **Comum**, assim considerado por possuir padrão de desempenho e qualidade que possam ser objetivamente definidos no Termo de Referência, por meio de especificações usuais no mercado, na forma do inciso XIII do art. 6º da Lei federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021.
- 2.3. A solução adotada trata-se de objeto comum, pois:
- 2.3.1. é encontrado e praticado no mercado sem maiores dificuldades;
- 2.3.2. é ordinário, sem peculiaridades ou características especiais;
- 2.3.3. é apresentado com identidade e características padronizadas, com perfil qualitativo passível de ser descrito objetivamente; e
- 2.3.4. sua caracterização é garantida tendo por base as exigências detalhadas do Termo de Referência, compatível com o rito procedimental de seleção do fornecedor a ser adotado.

Definição da natureza de execução do objeto:

- 2.4. A execução do objeto contratado pode ser considerado de **natureza continuada**, nos termos do inciso XV do art. 6º da Lei federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021, já que são serviços de fornecimentos contínuos aqueles contratados pela Administração Pública para a manutenção da atividade administrativa, decorrentes de necessidades permanentes ou prolongadas.

Regime de fornecimento:

- 2.5. Tendo em vista a necessidade de fornecimento dos bens ou serviços contratados, a entrega será prestada de forma **de forma parcelada, sob demanda**.

Justificativa da escolha da solução:

- 2.6. A análise das opções oferecidas pelo mercado, conforme relatado neste ETP, demonstra que a solução escolhida é a que melhor atende à finalidade pública, especialmente pelos seguintes fatos e fundamentos:
- 2.7. a presente contratação versa sobre a modalidade pregão eletrônico destinado à contratação de bens e serviços comuns, estes definidos como padrão e tendo característica de desempenho e qualidade que estabelecidos de forma objetiva, ou seja, por meio de especificações usuais de mercado;
- 2.8. o objeto demandado possui contratações frequentes e similares por outros órgãos e entidades públicas, ou seja, não se trata de demanda exclusiva ou estranha para o mercado;
- 2.9. verifica-se a ampla disponibilidade de empresas aptas ao fornecimento dos materiais a serem adquiridos, conforme os requisitos estabelecidos neste documento;
- 2.10. a solução consiste na Locação de cafeteira de autoatendimento, para proporcionar maior comodidade e eficiência no atendimento aos colaboradores e visitantes, garantindo a disponibilidade contínua de café e outras bebidas quentes de qualidade, com objetivo de se obter o menor valor possível, otimizando os recursos humanos da secretaria.
- 2.11. A locação de cafeteira de autoatendimento com fornecimento café e outras bebidas quentes, irão atender ao Gabinete do Secretário, Copa do Gabinete, Copa Central, Copa da Gráfica, e atender os diversos eventos institucionais realizados pela Secretaria de Estado da Saúde.
- 2.12. Com a locação das máquinas terá a redução da aquisição do café em pó e do açúcar utilizados na preparação de doses unitárias evita o desperdício que hoje ocorre com a distribuição de café em pó nas garrafas, pois somente será servido o que realmente for consumido.

Vigência do contrato:

- 2.13. O prazo de vigência contratual é de 12 meses, contados imediatamente a partir da divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) de Termo de Contrato, nos termos do Título III, Capítulo V, da Lei federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021.
- 2.13.1. Considerando que o objeto contratado é de natureza continuada, a vigência do contrato é prorrogável nos termos da Lei federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021.

Tópico 3 - ESTIMATIVA DA QUANTIDADE A SER CONTRATADA

Identificação dos itens, quantidades e unidades:

- 3.1. A estimativa da quantidade a ser contratada é justificada nos termos deste ETP, conforme disposto na Lei federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021. A descrição com o respectivo quantitativo a ser contratado está apresentado abaixo:

#	Cod	Descrição	Qtde
---	-----	-----------	------

#01	6007	Despesa com itens de copa e cozinha, máquina de café.	Qtde	1
002	6057	locação de itens de copa e cozinha, máquina de café.		3

Justificativa de quantitativo:

3.2. Este quantitativo foi estimado levando em consideração o seguinte histórico de consumo e/ou método estimativo:

3.2.1. Atualmente a SEDE da SES possui em seu quadro 819 (oitocentos e dezenove) colaboradores, discriminados conforme quadro abaixo:

COLABORADORES	QUANTIDADES
Servidores (efetivos, comissionados, temporarios e celetistas)	765
Prestadores de serviços (limpeza e segurança)	34
Motoristas terceirizados	12
Manutenção predial	8
TOTAL	819

3.2.2. Importante ainda se faz destacar que para garantir o fiel cumprimento da missão institucional, a SES realiza diversas reuniões e eventos, além de receber diversos outros visitantes. Todos contribuem de maneira significativa para o andamento dos programas e das ações relacionadas às políticas públicas que a SES desenvolve.

3.2.3. Posto isso, para a nova estimativa, considerar-se-à o quantitativo diário de servidores, colaboradores prestadores de serviços terceirizados entre outros, cujo público diário total estimado é de aproximadamente 819 colaboradores, bem como, visando atender o público externo/visitantes, será acrescida a quantidade estimada de 150 pessoas.

DOSES DE BEBIDAS QUENTES									
ITEM	COLABORADORES	PUBLICO EXTERNO	TOTAL	DOSES DIÁRIAS POR PESSOA	DIAS ÚTEIS	MENSAL	MARGEM DE SEGURANÇA	QUANTIDADE MENSAL	QUANTIDADE ANUAL
1	15	25	40	1	22	880	3,20%	908	10.896
2	804	125	929	1	22	20.438	3,20%	21.092	253.104

3.2.4. Assim, estimando-se o público de 969 pessoas e o consumo de 01 dose diária por pessoa, computa-se o total de 21.318 doses mensais, conforme demonstrado acima.

3.2.5. Com base no cálculo acima, para a contratação será estimada a quantidade mensal de 22.000 doses.

3.2.6. O insumos foram calculados em uma proporção de 70/30 entre açúcar e adoçante, já para o mexedor foi calculado para 100% das doses, conforme segue:

INSUMOS ITEM 1			
#	Descrição	Média estimada mensal	Média estimada anual
1	Açúcar 5g - sachê	636	7.632
2	Adoçante 0,6g - sachê	272	3.264
3	Mexedor para café de plástico descartável embalado individualmente- unidade	908	10.896

INSUMOS ITEM 2:			
#	Descrição	Média estimada mensal	Média estimada anual
1	Açúcar 5g - sachê	14.765	177.180
2	Adoçante 0,6g - sachê	6.327	75.924
3	Mexedor para café de plástico descartável embalado individualmente- unidade	21.092	253.104

Histórico de Consumo:

3.3. Não há valores liquidados nos últimos 24 para o objeto a ser contratado.

Histórico Contratual:

3.4. Não há histórico de contrato firmado e atualmente vigente para o objeto a ser contratado.

Unidades administrativas a serem atendidas:

3.5. A contratação pretensa é para atender a sede da Secretaria de Estado da Saúde de Goiás-- SES/GO, na Rua SC-1 , nº 299, Parque Santa Cruz – 74.860-270 – Goiânia – GO, conforme segue:

Item	Locais	Cafeteiras
1	Gabinete do Secretário	1
2	Copa Central	1
2	Copa da Gráfica	1
2	Copa do Gabinete	1

3.5.1. Os locais podem ser alterados, mediante aviso prévio do gestor.

Tópico 4 - ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

4.1. Os valores referenciais estimados da contratação, unitários e totais, aferidos conforme ampla pesquisa de mercado, são os seguintes:

Descrição do item 001	
Código 6057 - Locação de Itens de Copa e Cozinha, Máquina de café.	
Informações Adicionais Fornecimento de bebidas quentes com disponibilização de máquina de autosserviço, sob o regime de comodato, incluindo o fornecimento de insumos e manutenções preventivas e corretivas nos equipamentos. Remuneração será mensal, por dose efetivamente consumida. Características: Máquinas de grande porte, 220 v, para preparação de: Café curto 50ml: 7g de café; Café longo 70ml: 7g de café; Leite quente 110ml: 15g de leite; Café com leite 110ml: 7g de café e 15g de leite; Cappuccino Tradicional 110ml: 7g de café, 7g de chocolate e 7g de leite; Chocolate Quente 110ml: 20g de chocolate; Chá 110ml: 11g de chá.	
Período (Meses)	12
Quantidade	908
Unidade	servico (s)
Participação	Ampla Participação
Local de Entrega	sede da secretaria de estado da saúde
Diferença Mínima	(%)
Valor Unitário	R\$ 2,02
Valor Total	R\$ 22.009,92

Descrição do item 002	
Código 6057 - Locação de Itens de Copa e Cozinha, Máquina de café.	
Informações Adicionais Fornecimento de café expresso com disponibilização de 03 (três) máquinas, sob o regime de comodato, incluindo o fornecimento de insumos e manutenções preventivas e corretivas nos equipamentos. Remuneração será mensal, por dose efetivamente consumida. Características: máquinas de porte médio, 220v, para o preparo de: Café curto 50ml: 7g de café e Café longo 70ml: 7g de café.	

Período (Meses)	12
Quantidade	21092
Unidade	servico (s)
Participação	Ampla Participação
Local de Entrega	sede da secretaria de estado da saúde
Diferença Mínima	(%)
Valor Unitário	R\$ 1,05
Valor Total	R\$ 265.759,20

4.2. O preço total estimado da contratação é **R\$ 287.769,12 (R\$ Duzentos e Oitenta e Sete Mil e Setecentos e Sessenta e Nove Reais Doze Centavos)**, conforme pesquisa de preços realizada em conformidade com o Decreto estadual nº 9.900, de 07 de julho de 2021.

4.3. O orçamento estimado da presente contratação foi elaborado com base nos parâmetros e calculado em conformidade com o Decreto estadual nº 9.900, de 07 de julho de 2021, cujo documento de Orçamento Estimado, que contém memória de cálculo, será anexado aos autos da contratação, indicando os parâmetros, a metodologia e os preços referenciais utilizados no cálculo estimativo.

Tópico 5 - JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO

5.1. Para a contratação pretendida foram consideradas as características técnicas e peculiares de comercialização no mercado, avaliando-se o objeto em conformidade com o Princípio do Parcelamento, nos termos do Art. 40, §§ 2º e 3º da Lei federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021.

5.2. A presente contratação será realizada com a adjudicação do objeto **por Item**.

Tópico 6 - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

6.1. Os requisitos necessários à contratação, com vistas ao atendimento da demanda, são os seguintes:

Requisitos mínimos de qualidade

6.2. A presente contratação deverá atender, incluindo os requisitos mínimos do Termo de Referência, a proposta mais vantajosa mediante competição, zelando-se sempre pela contratação da melhor qualidade possível com o menor preço. A descrição dos requisitos no Termo de Referência deve se limitar àqueles requisitos indispensáveis ao atendimento da necessidade, garantindo-se a competitividade da contratação e a maior eficiência possível.

Requisitos normativos e legais

6.3. Os materiais a serem utilizados deverão estar de acordo com as normas sanitárias e ambientais vigentes, sendo sua utilização correspondente às recomendadas pelo fabricante.

6.4 Os produtos deverão ser fornecidos em embalagem original, sem fracionamento e/ou sinais de violação. A forma de apresentação do produto, quantidade constante na embalagem, deverá ser compatível com o solicitado.

6.5. Deverão ser novos e sem utilização anterior, originais e de ótima qualidade, livres de defeitos, imperfeições e outros vícios que impeçam ou reduzam a usabilidade, observando rigorosamente as características especificadas, devendo ser apresentados nas embalagens originais dos fabricantes, adequadas para proteger seu conteúdo contra danos durante o transporte até o local de entrega.

Requisitos tecnológicos

6.6. O objeto a ser contratado deverá ser compatível com os seguintes requisitos tecnológicos:

6.7. A prestação dos serviços de fornecimento de café e bebidas quentes será por comodato de máquina automática com gabinete, utilizando café em grãos, a serem moidos na hora, e insumos solúveis para o fornecimento de bebidas (café curto, café longo, café com leite, cappuccino tradicional, chá, opções de bebidas solúveis chocolate quente e leite).

6.8. Nas máquinas multibebidas todas as fases de preparação dos produtos deverão ser automatizadas, dispensando qualquer contato manual.

6.9. As máquinas serão entregues instaladas e em perfeito funcionamento.

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

6.11. 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.

6.12. As máquinas deverão operar com sistema livre para consumo, observado o limite máximo de doses contratadas.

6.13. A CONTRATADA fica obrigada a promover a substituição das máquinas alocadas por modelos novos, sempre que apresentarem danos, avarias e/ou quaisquer sinais de contaminação.

6.14. A CONTRATADA deverá fornecer os equipamentos, instalá-los, ficando responsável pela manutenção corretiva e preventiva do mesmo, procedendo periodicamente a inspeções e, quando solicitada, comparecendo com técnicos no local de instalação para corrigir possíveis falhas ou defeitos, quando possível, ou substituindo o equipamento enquanto o reparo necessário é feito no equipamento principal.

6.15. Não há qualquer ônus adicional pela visita ou manutenção corretiva; paga-se um valor mensal pelas bebidas consumidas, que inclui toda a manutenção preventiva e corretiva e fornecimento de insumos.

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

6.17. 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 na contratação.

6.18. 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.

6.19. A CONTRATANTE não terá nenhum vínculo, obrigação ou responsabilidade com a rede credenciada, sendo de inteira responsabilidade da CONTRATADA os direitos gerados a favor dos postos credenciados, oriundos da execução do contrato, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

6.20. As obrigações geradas pela execução do contrato, em desfavor da rede credenciada, serão exigidas da CONTRATADA, imputando-se a ela as responsabilidades e as penalidades pelas obrigações não cumpridas.

Condições de execução

6.21. Início da execução do objeto será iniciada no prazo máximo de até 30 (trinta) dias corridos, contados imediatamente após a divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), nos termos do Título III, Capítulo V, da Lei federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021, devendo, a Contratada, alocar materiais e a mão de obra nos moldes descritos no Termo de Referência e seus anexos, informando, em tempo hábil, qualquer motivo impeditivo ou que a impossibilite de assumir os serviços contratados.

6.22. Descrição detalhada dos métodos, rotinas, etapas, tecnologias, procedimentos, frequência e periodicidade de execução do trabalho encontra-se detalhada neste Estudo Técnico Preliminar - ETP.

6.23. Local de instalação: A máquinas serão instaladas na sede da Secretaria de Estado da Saúde de Goiás– SES/GO, na Rua SC-1 , nº 299, Parque Santa Cruz – 74.860-270 – Goiânia – GO, conforme segue:

Item	Locais	Cafeteiras
1	Gabinete do Secretário	1
2	Copa Central	1
2	Copa da Gráfica	1
2	Copa do Gabinete	1

6.24. As máquinas automáticas deverão ficar disponíveis durante o horário de funcionamento da SEDE, 07:00 às 19:00 horas, mantendo a disponibilidade de todos os insumos.

6.25. Quando os eventos institucionais forem realizados fora das dependências da SEDE, o equipamento a ser disponibilizado será o da Copa central (item 2).

Rotinas a serem cumpridas

6.26. A execução contratual observará as rotinas abaixo:

6.27. Para o atendimento da demanda, deverão ser disponibilizadas:

tem	Produto	Quantidade
1	Máquina de grande porte, 220 v, para preparação de Café curto, Café longo, Leite quente, Café com leite, Cappuccino Tradicional, Chocolate Quente e Chá.	1
2	máquinas de porte médio, 220v, para o preparo de Café curto e Café longo.	3

6.28. Todas as maquinas deverão ser para consumo elevado.

6.29. As máquinas deverão possuir contadores das doses fornecidas, com completo sistema de higiene, com dispositivos automáticos que eliminem a sobra de produtos sólidos em depósitos específicos.

- 6.30.** Possuir tensão de alimentação de energia de 220v.
- 6.31.** Todas as máquinas, do item 2, devem possuir mesmo design e funções.
- 6.32.** No caso de ser utilizada alimentação externa de água, 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.
- 6.33.** Quando as máquinas forem alimentadas com galões de água mineral, os galões de água mineral serão por conta da CONTRATANTE.
- 6.34.** A CONTRATADA deve fornecer os displays a serem fixados nas máquinas, bem como elaborar avisos e instruções aos usuários, devidamente aprovados pela CONTRATADA.
- 6.35.** A CONTRATADA deverá disponibilizar o manual das máquinas, bem como prestar as instruções técnicas sobre o equipamento.

Especificações do item 1: Máquina Grande Porte

- 6.36.** Operar com café grão;
- 6.37.** Preparar doses unitárias evitando desperdício de produtos;
- 6.38.** Regulagem personalizada;
- 6.39.** Display alfanumérico para informações ao usuário e sinalização de falhas;
- 6.40.** Higiênica, limpa e rápida;
- 6.41.** Alimentação: rede hídrica ou reservatório;
- 6.42.** Servir: café expresso, café expresso longo, café com leite, cappuccino, chocolate quente, leite quente e chá;
- 6.43.** Todas as máquinas instaladas, inclusive as eventuais substitutas, deverão se encontrar em perfeito estado de uso, testadas e aprovadas pela fiscalização do contrato;
- 6.44.** Operar com sistema livre para consumo e possuir contador inviolável analógico ou digital para controle das doses efetivamente consumidas;
- 6.45.** 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:
- 6.45.1.** Café Curto, 50ml;
- 6.45.2.** Café Longo, 70ml;
- 6.45.3.** Leite Quente, 110ml;
- 6.45.4.** Café com Leite, 110ml;
- 6.45.5.** Cappuccino Tradicional, 110ml;
- 6.45.6.** Chocolate quente, 110ml;
- 6.45.7.** Chá (sabor a critério), 110ml.
- 6.46.** Utilizar café em grãos, a serem moídos na hora, e insumos solúveis para o fornecimento das respectivas bebidas.
- 6.47.** Todos os insumos devem ser acondicionados em compartimentos fechados, próprios das máquinas, e os produtos processados em reservatórios apropriados.
- 6.48.** Todas as fases de preparação das bebidas devem ser automatizadas, dispensando qualquer operação manual que não seja a seleção da bebida.
- 6.49.** Conter dispositivo de programação de limite de doses por produto, assim como de bloqueio, sem necessidade de desligamento do equipamento.
- 6.50.** 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.
- 6.51.** Possuir a opção “sem copo”, para aqueles que preferirem utilizar recipiente próprio.
- 6.52.** 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.
- 6.53.** Devem conter compartimentos para alimentação de água mineral com galão interno e para alimentação de água por acoplamento roscado (1/2” ou 3/4”), conforme as exigências do local de instalação, e a critério da CONTRATANTE.

Especificações do item 2: máquinas de porte médio

- 6.54.** Bocal de saída de café ajustável;
- 6.55.** Regulagem da altura da saída do seu café conforme o tamanho da xícara ou copo;
- 6.56.** Possuir 5 níveis de ajustes de moagem que se adaptam aos diferentes tipos de grãos de café;
- 6.57.** Facilidade para limpeza da máquina.
- 6.58.** Preparar doses unitárias evitando desperdício de produtos;
- 6.59.** Display alfanumérico para informações ao usuário e sinalização de falhas;
- 6.60.** Higiênica, limpa e rápida;
- 6.61.** Alimentação: rede hídrica ou reservatório;
- 6.62.** Servir: café expresso, café expresso longo;
- 6.63.** Todas as máquinas instaladas, inclusive as eventuais substitutas, deverão se encontrar em perfeito estado de uso, testadas e aprovadas pela fiscalização do contrato;
- 6.64.** Operar com sistema livre para consumo e possuir contador inviolável analógico ou digital para controle das doses efetivamente consumidas;
- 6.65.** 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:
- 6.65.1.** Café Curto, 50ml;
- 6.65.2.** Café Longo, 70ml;
- 6.66.** Utilizar café em grãos, a serem moídos na hora;
- 6.67.** Os grãos de café devem ser acondicionados em compartimentos fechados, próprios das máquinas, e o café processado em reservatórios apropriados.
- 6.68.** Todas as fases de preparação das bebidas devem ser automatizadas, dispensando qualquer operação manual que não seja a seleção da bebida.
- 6.69.** Conter dispositivo de programação de limite de doses por produto, assim como de bloqueio, sem necessidade de desligamento do equipamento.
- 6.70.** A máquina deverá travar o fornecimento da bebida cujo insumo esteja em falta.
- 6.71.** Possuir a opção “sem copo”, para aqueles que preferirem utilizar recipiente próprio.
- 6.72.** 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.
- 6.73.** Devem conter compartimentos para alimentação de água mineral com galão interno e para alimentação de água por acoplamento roscado (1/2” ou 3/4”), conforme as exigências do local de instalação, e a critério da CONTRATANTE.

Da entrega e instalação dos equipamentos

- 6.74.** As máquinas a serem instaladas serão distribuídas a critério da CONTRATANTE
- 6.75.** A localização das máquinas poderá ser alterada a qualquer momento a critério da CONTRATANTE, sendo que a redistribuição será de inteira responsabilidade da CONTRATADA, bem como a alteração do mecanismo de fornecimento de água (por galão ou por sistema de filtro), sem custo adicional.
- 6.76.** A entrega e a ativação das máquinas serão efetuadas pela CONTRATADA no prazo máximo de 30 (trinta) dias corridos, contados imediatamente após a divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), nos termos do Título III, Capítulo V, da Lei federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021, devendo, a Contratada, alocar materiais e a mão de obra nos moldes descritos no Termo de Referência e seus anexos, informando, em tempo hábil, qualquer motivo impeditivo ou que a impossibilite de assumir os serviços contratados.
- 6.77.** As máquinas deverão ser distribuídas e instaladas, a critério da CONTRATANTE, nas dependências da Secretaria de Estado da Saúde.
- 6.78.** As máquinas deverão ser previamente testadas e aprovada pela Fiscalização.
- 6.79.** 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.

6.80. A empresa 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

6.81. Todas as despesas relacionadas aos insumos utilizados para o abastecimento das máquinas serão de responsabilidade da CONTRATADA, exceto a energia elétrica e a água.

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

6.83. Disponibilização pela CONTRATADA, de palheta plástica de qualidade comprovada (misturador) de material apropriado para o uso ao qual se destina, compatível com o equipamento.

6.84. Disponibilidade externa de adoçante e açúcar a ser fornecida pela empresa (sachês).

6.85. Utilizar café em grãos, a serem moídos na hora

6.85.1. Para o item 2, utilizar café em grãos, a serem moídos na hora, e insumos solúveis para o fornecimento das respectivas bebidas.

6.86. Os insumos a serem utilizados na prestação dos serviços deverão ser de primeira qualidade, em especial quanto ao café fornecido, com a aprovação da ABIC – Associação Brasileira das Indústrias de Café e da ABIA – Associação Brasileira das Indústrias de Alimentos, comprovado por meio de selo de pureza ou certificação emitida por entidade competente reconhecida pela ABIC e/ou ABIA.

6.87. 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 reposto num prazo máximo de até 24 (vinte e quatro) horas, após a comunicação da irregularidade. Devem constar a marca, data de fabricação, validade e procedência de todos os produtos a serem utilizados.

6.88. 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;

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

6.90. 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;

6.91. 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.

6.92. Os insumos deverão ser:

6.93. Os Item 1:

6.93.1. Sachê de açúcar 5g, refinado ou cristalizado embalado individualmente, do tipo marca União, Cristal ou similar.

6.93.2. Sachê de adoçante 0,6g

6.93.3. Mexedor para café de plástico descartável embalado individualmente.

6.93.4. Café em grãos tradicional com aroma e sabor de categoria intensa.

6.93.5. Chocolate em pó de boa qualidade.

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

6.93.7. Chá (sabor a critério da CONTRATANTE).

6.93.8. A critério da CONTRATANTE, será disponibilizado à empresa CONTRATADA espaço para armazenagem dos insumos nas dependências da SES, a fim de facilitar a reposição.

6.94. Os Item 2:

6.94.1. Sachê de açúcar 5g, refinado ou cristalizado embalado individualmente, do tipo marca União, Cristal ou similar.

6.94.2. Sachê de adoçante 0,6g

6.94.3. Mexedor para café de plástico descartável embalado individualmente.

6.94.4. Café em grãos tradicional com aroma e sabor de categoria intensa.

6.94.5. A critério da CONTRATANTE, será disponibilizado à empresa CONTRATADA espaço para armazenagem dos insumos nas dependências da SES, a fim de facilitar a reposição.

Da Preparação das doses

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

6.96. Item 1:

6.96.1. Café curto: 7g de café;

6.96.2. Café longo: 7g de café;

6.96.3. Leite quente: 15g de leite;

6.96.4. Café com leite: 7g de café e 15g de leite;

6.96.5. Cappuccino Tradicional: 7g de café, 7g de chocolate e 7g de leite;

6.96.6. Chocolate Quente: 20g de chocolate;

6.96.7. Chá: 11g de chá.

6.97. Item 2:

6.97.1. Café curto: 7g de café;

6.97.2. Café longo: 7g de café;

Do abastecimento dos insumos:

6.98. 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.

6.99. Em caso de falta de produtos, a CONTRATADA será devidamente comunicada para efetuar o estabelecimento regular do fornecimento de serviços, no prazo de até 24 horas, sob pena de sanções.

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

Da higienização:

6.101. As máquinas deverão ser limpas diariamente pela CONTRATADA.

6.102. A contratada deverá apresentar os funcionários identificados por crachá, uniformizados e asseados.

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

6.104. 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.

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

6.106. 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.

6.107. Cumprir as normas de segurança para acesso às dependências da SES.

6.108. Para o controle de pragas, procedimento específico poderá ser realizado nas dependências da SES, a critério da CONTRATANTE, que será avisado previamente à CONTRATADA, para que promova o acondicionamento do maquinário

Da manutenção preventiva e corretiva das máquinas:

6.109. 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;

6.110. 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;

6.111. 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;

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

6.113. 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;

6.114. 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;

6.115. 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;

6.116. 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;

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

6.118. 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;

6.119. 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;

6.120. 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 à segurança, a serem providos exclusivamente e sob total responsabilidade da CONTRATADA;

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

Da prestação dos serviços:

6.122. A prestação dos serviços de fornecimento de café e bebidas quentes será por comodato de máquina automática com gabinete:

6.122.1. Item1: utilizando café em grãos, a serem moidos na hora, e insumos solúveis para o fornecimento de, no mínimo, 7 (sete) bebidas.

6.122.2. Item 2: utilizando café em grãos, a serem moidos na hora.

6.123. 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;

6.124. A CONTRATADA deverá comunicar, previamente e devidamente motivado, eventual necessidade de substituição de insumos, materiais, equipamentos e/ou máquinas, cuja alteração deverá ser aprovada pela CONTRATANTE;

6.125. Não serão aceitos, em hipótese alguma, fardos, caixas ou frascos violados ou com outros danos que prejudiquem o condicionamento e a qualidade do produto;

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

6.127. 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.

Requisitos da empresa:

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

6.129. Prestar os serviços de acordo com as normas de higiene e demais disposições sanitárias;

6.130. Atender às requisições da CONTRATANTE em tempo hábil;

6.131. Fornecer os produtos, bem como prestar os serviços garantindo qualidade e eficiência;

6.132. Disponibilizar todos os insumos e materiais necessários à adequada prestação dos serviços;

6.133. Observar normas internas do Ministério da Saúde;

6.134. 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;

Tópico 7 - LEVANTAMENTO DE MERCADO

Identificação de soluções:

7.1. Por meio dos estudos realizados, foram analisadas diferentes soluções, em que foi avaliada sua capacidade de solucionar o problema descrito no Tópico 1 deste ETP, e ainda a relação custo-benefício entre as soluções.

7.2. Assim, foram identificadas as seguintes possíveis soluções:

7.2.1. Solução 1: Locação de cafeteira de autoatendimento com fornecimento de café e outras bebidas quentes.

7.2.2. Solução 2: Comprar a cafeteira de autoatendimento e seus insumos.

Contratações similares realizadas por outros órgãos e entidades da Administração Pública:

7.3. Foi realizada pesquisa perante outros órgãos e entidades com o objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias e inovações que melhor atendam às necessidades da administração, na qual foram levantadas as seguintes contratações:

7.3.1. [Contrato Nº 52/2024](#) do Tribunal de Contas de São Paulo - TCE/SP

7.3.2. [Contrato nº 380/2024/CT](#) do Tribunal de Justiça de São Paulo - TJ/SP

7.3.3. [Contrato nº 22/2024](#) do Conselho Regional de Enfermagem de são Paulo - COREN/SP

7.3.4. [Contrato nº 17/2024](#) da Câmara Municipal de Iтуpeva - SP

Análise comparativa das soluções

7.4. Para escolher o melhor tipo de solução a contratar, realizou-se uma análise comparativa entre as soluções disponíveis no mercado, levando em consideração os aspectos técnicos e econômicos, mensurados a partir dos critérios elencados no art. 15 do Decreto estadual nº 10.207, de 27 de janeiro de 2023.

7.5. A seguir é apresentado quadro comparativo, com prós e contras de cada solução identificada:

Aspecto	Local uma Cafeteira de Autoatendimento	Comprar uma Cafeteira de Autoatendimento
Prós	- Menor investimento inicial	- Propriedade do equipamento
	- Manutenção, reparos e suporte incluídos	- Sem restrições de uso ou tempo de contrato
	- Atualizações tecnológicas mais fáceis	- Pode ser mais econômico a longo prazo, dependendo do uso
	- Flexibilidade para trocar ou cancelar o contrato	- Personalização do equipamento conforme necessidade
Contras	- Custo recorrente (locação)	- Investimento inicial mais alto
	- Pode haver limitações no uso ou na personalização	- Responsabilidade por manutenção, reparos e suporte
	- Dependência do contrato de locação	- Risco de obsolescência tecnológica
	- Pode ser mais caro a longo prazo, dependendo do uso	- Necessário licitações paralelas para os insumos

7.6. A locação já inclui a manutenção e o suporte técnico, o que significa menos preocupação com reparos ou problemas técnicos.

7.7. Além disso, as cafeteiras automáticas oferecem praticidade e rapidez, garantindo uma bebida de qualidade com apenas um clique, o que economiza tempo e esforço.

7.8. Ao optar pela locação evitamos um investimento inicial alto na compra do equipamento, podendo planejar melhor o orçamento.

7.9. A locação inclui o fornecimento de café e insumos, evitando novas licitações, é uma solução prática, econômica, conveniente e eficiente.

7.10. Insta salientar, que atualmente compramos o café e ela é preparado no local, desta forma, esperamos uma redução no consumo de café, já que a dose única evita desperdício, com as sobras de café nas garrafas.

7.11. Por fim, é esperado, uma redução no numero de copeiras.

7.12. Diante do exposto, concluímos que, no momento, a locação é mais vantajosa, já que a substituição do café coado pelo café de maquina será apenas para sede da Secretaria de Estado da Saúde de Goiás, e servira de paramentro para decisão dos gestores sobre a manutenção e expansão da troca para as demais unidade.

Tópico 8 - RESULTADOS PRETENDIDOS

- 8.1.** Considerando que as contratações públicas devem buscar resultados positivos para a Administração, são apontados os resultados pretendidos, em termos de eficiência, eficácia, efetividade e economicidade, em busca do melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, bem como de desenvolvimento nacional sustentável.
- 8.2.** Assim, a presente contratação pretende alcançar o(s) seguinte(s) resultado(s):
- 8.2.1.** A locação de cafeteira de autoatendimento com fornecimento café e outras bebidas quentes, para atender ao Gabinete do Secretário, Copa do Gabinete, Copa Central, Copa da Gráfica, e atender os diversos eventos institucionais realizados pela Secretaria de Estado da Saúde.

Tópico 9 - POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS MITIGADORAS

- 9.1.** Tendo em vista a natureza do objeto que se pretende contratar, é necessário que o Fornecedor, no âmbito de suas atividades, atenda aos critérios e políticas de sustentabilidade ambiental, sem prejuízo da observância das boas práticas e das normas pertinentes.
- 9.2.** Considerando as particularidades da contratação, não há previsão de possíveis impactos ambientais.

Tópico 10 - PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS A SEREM ADOTADAS PELA ADMINISTRAÇÃO

- 10.1.** A Administração Pública deverá tomar todas as providências previamente à formalização da contratação, visando à disponibilização da solução contratada em sua plenitude e ao alcance das finalidades da contratação.
- 10.2.** Na presente contratação, não foi identificada a necessidade de providências pela administração.
- 10.3.** No que tange a necessidade de serem tomadas providências para adequação do ambiente da instituição, frisa-se que não há necessidade de adequação da organização para que a contratação surta seus efeitos.
- 10.4.** Ademais, pela característica do objeto aqui tratado, não há necessidade de capacitação de servidores para fiscalização e gestão contratual.

Tópico 11 - CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES

- 11.1.** Para atendimento da finalidade da contratação, são contratações correlatas e/ou interdependentes da presente contratação: não possuem.

AValiação da Viabilidade da Contratação

Em virtude de todo o exposto, o presente Estudo Técnico Preliminar evidencia que a contratação da solução: **Fornecimento de Bens e Materiais e Serviços - Locação de cafeteira de autoatendimento** informada neste Estudo Técnico Preliminar, mostra-se necessária e viável tecnicamente, tendo em vista a imprescindibilidade da contratação e o adequado atendimento às demandas apresentadas. Além do mais, os custos previstos são compatíveis e atendem à 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.

Assim sendo, a Equipe de Planejamento declara a viabilidade desta contratação para o atendimento da necessidade a que se destina, consoante disposto na Lei federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021 e no Decreto estadual n° 10.207, de 27 de janeiro de 2023.

EQUIPE DE PLANEJAMENTO RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DESTE ETP:

Responsável	Função	Telefone	Email
KLEBER BARROS DE OLIVEIRA	Integrante Administrativo	62 32014961	kleber.oliveira@goias.gov.br
JEAN CARLO OLIVEIRA CASTRO	Integrante Administrativo	62 32013755	jaen.castro@goias.gov.br
THALLES PAULINO DE AVILA	Integrante Requisitante	62 32692439	thalles.avila@goias.gov.br
THALLES PAULINO DE AVILA	Integrante Técnico	62 32692439	thalles.avila@goias.gov.br