

PMSP - SUBPREFEITURA GUAIANASES

Estudo Técnico Preliminar 46/2026**1. Informações Básicas**

Número do processo: 6038.2026/0002682-8

2. Descrição da necessidade**LOCAÇÃO DE MÁQUINA DE CAFÉ E INSUMOS PARA DOSES**

Objeto: Prestação de serviço de locação, incluindo a manutenção preventiva e corretiva, bem como o fornecimento e reposição de peças e a instalação de máquinas automatizadas que disponibilizem café expresso e bebidas quentes, cumulada com a venda de doses abrangendo todos os insumos, para atender pelo sistema de livre consumo, dos servidores da Subprefeitura Guaianases - SUB-G.

A presente contratação tem por objetivo assegurar o fornecimento contínuo de café e bebidas quentes, em regime de livre consumo, para atender aos servidores, colaboradores e visitantes.

A disponibilização diária dessas bebidas é indispensável para a manutenção do bem-estar, integração das equipes e eficiência do ambiente de trabalho nas dependências das unidades administrativas e operacionais.

DEMANDA E DISTRIBUIÇÃO ESTRATÉGICA DOS EQUIPAMENTOS

Para atender perfeitamente tanto o fluxo administrativo quanto o operacional, os **04 (quatro) equipamentos automatizados** serão distribuídos e instalados nos seguintes pontos estratégicos:

Unidade	Qtd. de Máquinas	Endereço Completo de Instalação
SEDE	02	Rua Hipólito de Camargo, nº 479 – Vila Lourdes – Guaianases / SP
CPO – Prédio Administrativo	01	Rua Luís Mateus, nº 1.505 – Jd. São Pedro – Guaianases / SP
UTI – Unidade de Tráfego Interno	01	Rua Mestre Valentin, s/n – Jd. Marpu – Guaianases / SP

ESTIMATIVA DE CONSUMO E ESPECIFICAÇÃO DE DOSES

A estimativa de consumo global é de **10.000 (dez mil) doses mensais**, com base no histórico das unidades, distribuídas da seguinte forma:

- **Café Expresso Curto:** 1.500 doses/mês.
- **Café Expresso Longo:** 1.500 doses/mês.
- **Café com Leite:** 1.500 doses/mês.
- **Leite:** 1.000 doses/mês
- **Cappuccino:** 2.000 doses/mês.
- **Chocolate Quente:** 1.500 doses/mês.
- **Chá (Ex: Limão):** 1.000 doses/mês.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
GABINETE	THIAGO DELLA VOLPI
CAF	LUCIANA DE ANDRADE SILVA
CPO	ALBERTO NADDEO NETO
CPDU	BRUNA KIYOKU MOURA MORIYAMA
CGL	ALBERTO SILVA

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Requisitos Técnicos dos Equipamentos (Tecnologia e Eficiência)

- **Sistema de Autoatendimento e Automação:** Máquinas automatizadas para autosserviço (livre consumo), operando sem acionamento por moedeiro, notas ou cartões, garantindo que todo o processo de preparo elimine o contato manual.
- **Capacidade e Autonomia:** Reservatório interno ou gabinete para alimentação com água mineral/filtrada, com capacidade mínima de armazenamento interno para 250 copos.
- **Visor Digital e Interface:** Painel intuitivo com botões claramente identificados e visor com mensagens de acompanhamento do preparo ou alertas de orientação aos usuários.
- **Especificações Físicas e Elétricas:** Equipamentos modernos, silenciosos durante o funcionamento, operando preferencialmente em voltagem bivolt e com dimensões adequadas ao espaço físico reservado nas unidades.
- **Sistema de Telemetria / Leitura Digital:** Controle automático e dosadores com contagem/leitura de doses consumidas por item diariamente, permitindo auditoria rápida e precisa para a medição mensal.
- **Personalização de Bebidas:** Regulagem automática da dosagem de açúcar, com configuração dos equipamentos para fornecimento de **todas as bebidas sem adição de açúcar no preparo automático**. A adoção visa à promoção da saúde e prevenção de doenças crônicas (como diabetes e obesidade) dos servidores, ainda sim ter a opção de escolha para bebidas sem açúcar, ter agitador automático para fornecimento de bebidas batidas e espumosas.

Requisitos Operacionais, Logística e Manutenção (SLA)

- **Abastecimento e Higienização Diária:** Presença de preposto da Contratada para abastecimento de insumos e limpeza dos equipamentos com frequência diária (segunda a sexta-feira), finalizando o primeiro abastecimento obrigatoriamente antes das 08h00min.
- **Manutenção Preventiva:** Visitas técnicas periódicas em intervalo máximo de 30 dias para revisão dos componentes mecânicos e higienização/desinfecção profunda.
- **Manutenção Corretiva e Prazos de Atendimento (SLA):**
 - Atendimento inicial ao chamado técnico em até **02 (duas) horas**.
 - Solução do defeito no local em até **12 (doze) horas**.
 - Substituição imediata do equipamento em até **24 (vinte e quatro) horas** caso o reparo não seja possível no local ou ocorram falhas recorrentes no período de 30 dias.
- **Boas Práticas de Manipulação:** Funcionários encarregados do abastecimento uniformizados, identificados por crachá e portando EPIs higiênicos (máscara/touca, luvas descartáveis e avental).
- **Controle Sanitário:** Desinsetização periódica trimestral dos equipamentos com produto em gel atóxico à saúde.

Requisitos de Qualidade e Segurança Alimentar dos Insumos

- **Certificações Obrigatórias:** Insumos de primeira qualidade, com selo/aprovação da **ABIC** (Associação Brasileira das Indústrias de Café) para o café em grãos, e da **ABIA** (Associação Brasileira das Indústrias de Alimentos) para os demais insumos solúveis.

- **Padrão dos Insumos e Vedação à Mistura Láctea:** Todos os insumos solúveis deverão ser de primeira qualidade, com aprovação ABIA. É **expressamente proibida a utilização de composto lácteo ou misturas lácteas** no fornecimento. O insumo lácteo para bebidas como Café com Leite e Cappuccino deverá ser **exclusivamente Leite em Pó puro (integral ou semidesnatado)**. Todos os insumos solúveis pré-misturados (chocolate, preparo para cappuccino e chá) devem ser fornecidos **sem açúcar em sua composição**
- **Padronização de Marcas:** A Contratada deverá manter o padrão das marcas aprovadas na proposta inicial, podendo alterá-las somente mediante autorização formal do Contratante.
- **Laudos Sanitários:** Apresentação, quando solicitada, de laudos microscópicos, microbiológicos e de classificação do café emitidos por órgãos oficiais reconhecidos (ex: Instituto Adolpho Lutz).

Requisitos de Sustentabilidade Ambiental e Critérios ESG

- **Eliminação de Plástico Monouso:** Cumprimento rigoroso da **Lei Municipal de São Paulo nº 17.261/2020**, sendo obrigatório o fornecimento exclusivo de copos descartáveis de papel ou biodegradáveis (aprox. 160 ml) e mexedores descartáveis de madeira ou material compostável.
- **Eficiência Energética:** Equipamentos com modo *Stand-by/Eco* para redução automática no consumo de energia elétrica fora do horário de expediente administrativo.
- **Gestão de Resíduos:** Compartimentos internos hermeticamente fechados e canaletas para eliminação limpa de resíduos sólidos e líquidos.

Requisitos de Gestão e Fiscalização Contratual

(Conforme Art. 117 da Lei nº 14.133/2021 e Decreto SP nº 62.100/2022)

- **Designação de Preposto:** A Contratada indicará formalmente um preposto com telefone de plantão para resolução imediata de ocorrências operacionais.
- **Aferição e Medição Mensal:** A medição dos serviços será realizada no primeiro dia útil do mês subsequente, mediante relatório conjunto assinado entre o fiscal do contrato e o preposto com a leitura dos medidores/contadores digitais.
- **Garantia de Execução Contratual:** Exigência de garantia contratual fixada em 5% (cinco por cento) do valor total do contrato, nos termos do Decreto Municipal nº 62.100/2022.

5. Levantamento de Mercado

5.1. ANÁLISE DOS MODELOS DE CONTRATAÇÃO DISPONÍVEIS NO MERCADO

A Administração Pública avaliou 03 (três) modelos operacionais existentes no mercado especializado:

Opção 1: Aquisição Própria dos Equipamentos (CAPEX) + Contratação Separada de Insumos e Manutenção

- **Descrição:** Compra direta dos 04 (quatro) equipamentos via licitação, com contratações posteriores e fragmentadas para fornecimento de insumos e assistência técnica.
- **Desvantagens:**
 - Alto investimento inicial de capital (aquisição de ativos).
 - Risco de descontinuidade do serviço por lentidão na manutenção e reposição de peças.
 - Sobrecarga das equipes internas da Subprefeitura com a gestão de múltiplos contratos e com a rotina diária de limpeza, higienização e abastecimento dos equipamentos.
- **Conclusão:** Inviável e ineficiente.

Opção 2: Locação Apenas dos Equipamentos + Compra de Insumos (Sem Serviço de Abastecimento)

- **Descrição:** Locação simples das máquinas, cabendo à Administração a compra isolada do café em grãos, leite, chocolate, açúcar, copos e mexedores, bem como a manipulação diária.
- **Desvantagens:**

- Necessidade de alocar servidores públicos diariamente para a rotina de limpeza técnica, desinfecção e reposição de insumos antes do início do expediente.
- Riscos sanitários na manipulação inadequada de alimentos e insumos por pessoal não especializado.
- Perda de ganho de escala na aquisição descentralizada de insumos.

- **Conclusão: Inoperante para a realidade das unidades administrativas e de campo.**

Opção 3: Locação Integrada (Máquinas + Insumos + Abastecimento Diário + Manutenção Preventiva/Corretiva + Medição por Doses)

- **Descrição:** Contratação de solução única (*Full Service*), onde a contratada disponibiliza os 04 (quatro) equipamentos automatizados, fornece a totalidade dos insumos qualificados, realiza o abastecimento e a higienização diária com preposto próprio até as 08h00min, e assume o SLA de manutenção. A remuneração combina valor de locação e pagamento por dose efetivamente consumida.
- **Vantagens:**
 - **Zero custo de investimento em ativos:** Máquinas modernas fornecidas em regime de locação.
 - **Eficiência Operacional:** Preposto especializado uniformizado e equipado com EPIs realiza a higienização e o abastecimento diário sem mobilizar a equipe interna.
 - **Transparência e Controle:** Aferição via medidores digitais/telemetria, pagando-se estritamente pelo consumo mensal aferido.
 - **Aderência Socioambiental:** Cumprimento integral da Lei Municipal nº 17.261/2020 com insumos sustentáveis (papel biodegradável e madeira).
- **Conclusão: SOLUÇÃO RECOMENDADA E ADOTADA.**

5.2. TECNOLOGIAS E TENDÊNCIAS DE MERCADO IDENTIFICADAS

No mapeamento de mercado, identificaram-se as seguintes inovações e padrões de qualidade recomendados para inclusão nas especificações técnicas:

- **Insumos Certificados:** Exigência de café em grãos moído na hora com certificação **ABIC** (Gourmet ou Superior) e insumos solúveis com certificação **ABIA**, garantindo padrão sensorial constante e segurança alimentar.
- **Auditoria Digital / Contadores de Doses:** Utilização de medidores digitais para leitura exata do histórico diário de preparo por tipo de bebida, evitando divergências na medição mensal entre Contratante e Contratada.
- **Sustentabilidade ESG:** Substituição total de plásticos descartáveis por copos biodegradáveis ou de papel de 160 ml e mexedores de madeira compostável, além de equipamentos com modos programáveis de economia de energia (*Stand-by / Eco mode*).

5.3. ESTRUTURA DE REMUNERAÇÃO DO MERCADO

O mercado pratica correntemente a precificação em dois itens de proposta:

1. **Item 1 – Locação e Manutenção dos Equipamentos (Mensal):** Cobre os custos fixos da empresa (depreciação dos 04 equipamentos, frete, instalação, manutenção preventiva/corretiva, peças, mão de obra de higienização e transporte).
2. **Item 2 – Valor Unitário por Dose Consumida (Variável):** Cobre o fornecimento do café em grãos, leite, chocolate, açúcar, adoçante, chá, copos biodegradáveis e mexedores de madeira.

5.4. JUSTIFICATIVA DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA

A **Locação Integrada (Opção 3)** é a solução tecnicamente mais vantajosa e economicamente eficiente para a Administração Pública. Ela transfere integralmente os riscos operacionais, logísticos e de manutenção ao mercado privado especializado, assegurando o fornecimento contínuo de bebidas quentes com alto padrão de higiene e qualidade, sem sobrecarregar a estrutura funcional ou os servidores das unidades contempladas.

6. Descrição da solução como um todo

A solução adotada consiste na **Contratação Integrada de Serviços de Locação e Operação de Máquinas Automatizadas de Café Expresso e Bebidas Quentes (Full Service)**, englobando em um único contrato o fornecimento de ativos, logística, insumos qualificados, abastecimento, higienização diária e manutenção preventiva e corretiva com garantia de SLA.

A prestação do serviço compreende os seguintes pilares integrados:

6.1. Infraestrutura e Equipamentos

- Disponibilização, transporte e instalação de **04 (quatro) máquinas automatizadas** seminovas ou novas de primeiro uso, com tecnologia de autosserviço (livre consumo), operando com café em grão moído na hora e produtos solúveis.
- Distribuição geográfica estratégica em 03 (três) unidades funcionais:
 - **02 Máquinas:** SEDE (Rua Hipólito de Camargo, 479 – Vila Lourdes);
 - **01 Máquina:** CPO – Prédio Administrativo (Rua Luís Mateus, 1.505 – Jd. São Pedro);
 - **01 Máquina:** UTI – Unidade de Tráfego Interno (Rua Mestre Valentin, s/n – Jd. Marpu).
- Adequação física com gabinete ou suporte para galão/sistema de filtragem interna de água mineral, silêncio operacional e dosadores automáticos com leitura digital de doses para auditoria de consumo.

6.2. Fornecimento Integral de Insumos e Materiais Sustentáveis

- Fornecimento contínuo de matérias-primas de primeira qualidade, incluindo café em grãos com certificação ABIC e insumos solúveis com aprovação ABIA. Em atenção à saúde nutricional dos servidores, **100% das bebidas disponibilizadas pelas máquinas serão configuradas e preparadas sem adição de açúcar**. O açúcar e o adoçante serão disponibilizados em sachês individuais. Fica **vedado o fornecimento de compostos ou misturas lácteas**, exigindo-se estritamente **Leite em Pó 100% puro**.
- Atendimento integral à **Lei Municipal nº 17.261/2020** (Sustentabilidade/ESG), garantindo o fornecimento exclusivo de **copos descartáveis de papel biodegradável (160 ml)** e **mexedores de madeira ou material compostável**.

6.3. Operação, Abastecimento e Higienização Diária

- Execução dos serviços de abastecimento de insumos e higienização diária das máquinas por **preposto exclusivo da Contratada**, devidamente uniformizado, identificado por crachá e utilizando Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) para manipulação segura de alimentos (luvas, touca, avental).
- Compromisso operacional de realizar a **primeira rotina de abastecimento e limpeza impreterivelmente antes das 08h00min** (de segunda a sexta-feira), garantindo que os equipamentos estejam operacionais antes do início do expediente administrativo e de atendimento.

6.4. Manutenção, Assistência Técnica e Controle Sanitário (SLA)

- **Manutenção Preventiva:** Visitas técnicas mensais (a cada 30 dias) para revisão mecânica, substituição de elementos filtrantes e higienização profunda.
- **Manutenção Corretiva:** Atendimento em até **02 horas** após o chamado técnico, solução do problema em até **12 horas** ou **substituição integral da máquina em até 24 horas** em caso de impossibilidade de conserto ou defeitos recorrentes no período de 30 dias.
- **Desinsetização:** Aplicação trimestral de gel inseticida atóxico para controle preventivo de pragas nos equipamentos.

6.5. Modelo de Medição e Aferição de Consumo

- A gestão financeira e a medição mensal dos serviços serão pautadas na transparência:
 - **Parcela Fixa:** Pagamento do valor mensal referente à locação e manutenção das 04 máquinas.
 - **Parcela Variável:** Pagamento estrito das doses de bebidas efetivamente consumidas no mês (estimativa global de até 10.000 doses/mês), apuradas no primeiro dia útil do mês subsequente mediante leitura conjunta dos contadores digitais entre o fiscal do contrato e o preposto da Contratada.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A definição dos quantitativos baseia-se no histórico de consumo do órgão, no número estimado de servidores e visitantes frequentadores das unidades e no dimensionamento técnico da capacidade dos equipamentos necessários para atendimento contínuo.

7.1. Quantitativo de Equipamentos (Locação)

Serão contratadas **04 (quatro) máquinas automatizadas** de café e bebidas quentes, com a distribuição territorial ajustada conforme a demanda funcional das unidades:

Item	Unidade Beneficiada	Endereço de Instalação	Quantidade de Máquinas
01	SEDE	Rua Hipólito de Camargo, nº 479 – Vila Lourdes	02
02	CPO – Prédio Administrativo	Rua Luís Mateus, nº 1.505 – Jd. São Pedro	01
03	UTI – Unidade de Tráfego Interno	Rua Mestre Valentin, s/n – Jd. Marpu	01
TOTAL			04 Unidades

7.2. Estimativa de Consumo de Doses (Insumos)

A demanda global de insumos e matérias-primas é estimada em **10.000 (dez mil) doses mensais**, perfazendo um total previsto de **120.000 (cento e vinte mil) doses para o período contratual de 12 (doze) meses**.

A distribuição estimada do consumo diário/mensal por tipo de bebida foi parametrizada conforme a preferência e histórico operacional:

Item	Descrição da Bebida	Consumo Mensal Estimado (Doses)	Consumo Anual Estimado (12 % do Consumo Total)
01	Café Expresso Curto	1.500	18.000 15%
02	Café Expresso Longo	1.500	18.000 15%
03	Café com Leite	1.500	18.000 15%
04	Leite	1.000	12.000 10%
05	Cappuccino	2.000	24.000 20%
06	Chocolate Quente	1.500	18.000 15%

07	Chá (Sabor Limão ou similar)	1.000	12.000	10%
TOTAL		10.000 doses/mês	120.000 doses/ano	100%

7.3. Metodologia de Dimensionamento e Critérios de Aferição

1. **Garantia de Não Obrigatoriedade de Consumo Mínimo:** As quantitativos de doses de bebidas indicados no quadro representam mera **estimativa do consumo máximo admitido**. O faturamento mensal será feito estritamente pela quantidade de doses efetivamente consumidas e registradas nos contadores digitais/telemetria.
2. **Insumos Correlatos e Materiais de Apoio:** Incluem-se no preço unitário da dose o fornecimento proporcional e irrestrito de todos os insumos necessários para a preparação e consumo da bebida:
 - Café em grãos moído na hora (com selo ABIC);
 - **Leite em pó puro (100% leite, proibida mistura láctea)**, chocolate em pó sem açúcar e preparo para chá sem açúcar (com aprovação ABIA);
 - Açúcar refinado e adoçantes dietéticos em sachê/líquido;
 - Copos descartáveis de papel ou biodegradável (~160 ml) – em atendimento à Lei Municipal nº 17.261/2020;
 - Mexedores de madeira descartáveis ou de material compostável.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 120.240,00

8.1. Metodologia de Pesquisa de Preços

Para a composição da estimativa de preços do certame, o órgão realizará a pesquisa de mercado com base nos parâmetros fixados pelo **Art. 23, § 1º da Lei nº 14.133/2021**, priorizando as seguintes fontes formais:

1. **Painel para Pesquisa de Preços / Compras.gov.br:** Consulta a contratações similares praticadas por outros órgãos da Administração Pública municipal, estadual e federal.
2. **Contratações Similares do Município de São Paulo:** Histórico e atas registradas no Sistema de Licitações da Prefeitura de São Paulo.
3. **Pesquisa Direta com Fornecedores:** Solicitação formal de cotações de preços a empresas especializadas do ramo de locação e fornecimento de café/bebidas quentes em atuação no Estado de São Paulo.

8.2. Composição da Memória de Cálculo e Preço Estimado

O valor estimado total é composto por duas parcelas operacionais distintas:

- **Parcela Fixa (Locação + Manutenção + Operação):** Cobre a locação de 04 máquinas, manutenções preventivas/corretivas e a rotina diária de abastecimento e higienização executada por preposto exclusivo.
- **Parcela Variável (Consumo por Doses):** Cobre a estimativa máxima de 10.000 doses/mês com o fornecimento completo de todos os insumos (café em grãos, **leite em pó puro**, chocolate sem açúcar, chá sem açúcar, açúcar e adoçante em sachês avulsos, copos biodegradáveis e mexedores de madeira).

Em contratos públicos de locação integrada (*full service* com higienização diária e manutenção incluídas), o mercado costuma praticar os seguintes valores médios:

- **Locação da máquina (por unidade):** Entre **R\$ 300,00 e R\$ 450,00/mês** (a média de R\$ 380,00 é excelente e atrativa para as empresas operarem com pré-posto diário).
- **Valor por dose (incluindo café em grão ABIC, insumos, copo de papel e mexedor de madeira):** Entre **R\$ 0,75 e R\$ 0,95 /dose** (o valor de R\$ 0,85 é a média perfeita praticada na região metropolitana de SP para copos biodegradáveis).

Quadro de Composição de Preços Estimados

Item	Descrição do Item / Serviço	Unid.	Quant. Mensal	Valor Unit. Estimado (R\$)	Valor Mensal Estimado (R\$)	Valor Anual Estimado (12 Meses) (R\$)
01	Locação de Máquina Automatizada de café e bebidas quentes (incluindo atendimento técnico, insumos de limpeza, higienização diária antes das 08h e manutenção preventiva/corretiva)	Mês	04	R\$ 380,00	R \$ 1.520,00	R \$ 18.240,00
02	Doses de Bebidas Quente0s sem açúcar (incluindo café em grão certificado ABIC, insumos solúveis sem açúcar aprovados pela ABIA (leite em pó 100% puro, sendo vedada mistura láctea), açúcar/adoçante em sachês avulsos, copos descartáveis de papel biodegradável 160ml e mexedores de madeira)	Dose	10.000	R\$ 0,85	R \$ 8.500,00	R \$ 102.000,00
TOTAL ESTIMATIVA GLOBAL DA CONTRATAÇÃO				—	R \$ 10.020,00	R \$ 120.240,00

- **Valor Estimado Mensal: R\$ 10.020,00** (dez mil e vinte reais).
- **Valor Estimado Anual (12 Meses): R\$ 120.240,00** (cento e vinte mil, duzentos e quarenta reais).

8.3. Adequação Orçamentária e Consumo Efetivo

- **Inexistência de Mínimo Obrigatório por Doses:** O pagamento da Parcela Variável (Item 02) far-se-á estritamente pelas doses efetivamente consumidas e aferidas mensalmente nos contadores digitais.
- **Disponibilidade Orçamentária:** A dotação orçamentária específica para cobertura das despesas do contrato será informada na fase conclusiva da instrução processual, emitida pelo setor de finanças do órgão.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. Regra Geral vs. Inviabilidade Técnica e Econômica do Parcelamento

A Lei Federal nº 14.133/2021 estabelece o parcelamento do objeto como regra, desde que seja técnica e economicamente viável e não traga perda de economia de escala.

No entanto, para a presente contratação, **opta-se pelo NÃO PARCELAMENTO do objeto**, adotando-se o critério de julgamento por **MENOR PREÇO GLOBAL** (Lote Único), com base nas seguintes justificativas:

9.2. Fundamentação Técnica e Operacional

1. Unicidade e Integridade do Serviço (Full Service):

- O objeto compreende uma **solução integrada** que abrange a disponibilização dos equipamentos, manutenção técnica, fornecimento contínuo de insumos qualificados, reposição de materiais ecológicos (copos de papel e mexedores de madeira) e serviço diário de abastecimento e higienização.

- O fracionamento desse serviço (por exemplo, licitar a locação das máquinas com uma empresa e os insumos com outra) geraria um grave risco de **vazio de responsabilidade (jogo de empurra)**. Em caso de mau funcionamento do equipamento ou bebida de má qualidade, a contratada das máquinas responsabilizaria a qualidade do insumo, e vice-versa, prejudicando a continuidade do serviço público.

2. Logística de Abastecimento e Atendimento às Unidades:

- A contratação atende a 03 (três) unidades descentralizadas (SEDE, CPO e UTI). A centralização da execução em um único fornecedor permite a otimização da rota diária de abastecimento e higienização executada pelo preposto da empresa.
- Dividir os pontos de atendimento ou as máquinas entre fornecedores diferentes aumentaria substancialmente o custo logístico individual das empresas, o que seria repassado para o preço final cotado à Administração.

9.3. Fundamentação Econômica e Gestão Contratual

1. Economia de Escala:

- O agrupamento dos 04 (quatro) equipamentos e o volume estimado de 10.000 doses mensais em um único lote garante ganho de escala. Isso atrai empresas de grande e médio porte especializadas em *vending machines*, resultando em propostas financeiras mais competitivas tanto no valor da locação quanto no custo unitário das doses.

2. Eficiência Administrativa na Fiscalização:

- A manutenção de um único contrato simplifica a rotina de gestão e fiscalização da Subprefeitura. A aferição mensal por leitura dos medidores digitais, o controle dos SLAs de manutenção e a emissão das medições e notas fiscais serão consolidados, reduzindo a carga de trabalho dos fiscais do contrato e evitando custos administrativos desnecessários.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. Identificação de Contratação Interdependente/Correlata Existing

Para o pleno funcionamento das máquinas de café e bebidas quentes, é indispensável o fornecimento contínuo de água potável/filtrada em padrões higiênico-sanitários adequados.

Neste contexto, identifica-se a seguinte correlação operacional:

- **Ata de Registro de Preços (ARP) de Filtros/Purificadores de Água:** O órgão dispõe da **Ata de Registro de Preços nº 001 /SEGES-COBES/2023 - sei 6038.2023/0000200-1**, cujo objeto abrange locação de purificadores de água.

10.2. Compatibilidade e Interface Operacional entre os Contratos

1. Aproveitamento da Infraestrutura da Ata de RP:

- A água utilizada no abastecimento dos reservatórios dos 04 (quatro) equipamentos automatizados de café poderá ser proveniente da infraestrutura de filtragem mantida por meio da referida Ata de RP (seja via ligação hidráulica direta com elemento filtrante ou via abastecimento do galão/reservatório da máquina com água devidamente tratada).

2. Otimização de Custos e Não Sobreposição de Gastos:

- A utilização da Ata de RP existente para o insumo "água filtrada" desonera a planilha de custos da empresa de café, evitando que a contratada embute no preço da locação ou da dose custos elevados relativos à logística diária e fornecimento de galões de água mineral.
- Fica sob responsabilidade da Contratada do serviço de café tão somente a higienização do reservatório interno da máquina e a execução da mistura dos insumos, cabendo ao órgão garantir a disponibilidade da água tratada no ponto de instalação.

10.3. Infraestrutura Predial Própria (Disponibilizada pelo Órgão)

Além da água potável decorrente da Ata de RP, a Administração disponibilizará:

- **Pontos de Energia Elétrica:** Tomadas em voltagem compatível em cada um dos locais de instalação (SEDE, CPO e UTI).

- **Espaço Físico:** Áreas adequadas, arejadas e higienizadas para acomodação das máquinas e atendimento dos usuários.

10.4. Conclusão da Análise de Interdependência

A execução deste contrato **guarda interface direta com a Ata de RP de Filtros de Água**. A gestão e fiscalização de ambos os contratos atuarão de forma coordenada para garantir que a substituição de elementos filtrantes e as manutenções dos purificadores estejam sempre em dia, assegurando a qualidade final e a segurança alimentar das bebidas quentes servidas aos usuários.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1. Alinhamento com o Plano de Contratações Anual (PCA)

A presente contratação encontra-se devidamente alinhada ao **Plano de Contratações Anual (PCA)** do órgão para o exercício vigente, enquadrando-se no planejamento estratégico de manutenção contínua das atividades administrativas e operacionais das unidades da Subprefeitura.

A previsão do objeto no planejamento anual assegura o cumprimento do princípio da **previsibilidade orçamentária**, evitando contratações emergenciais ou descontinuidades na prestação dos serviços de apoio às unidades descentralizadas (SEDE, CPO e UTI).

11.2. Alinhamento com o Planejamento Estratégico e Objetivos Institucionais

A contratação da solução de locação de máquinas de café e bebidas quentes integra as diretrizes de modernização e eficiência da gestão pública municipal, atendendo aos seguintes objetivos estratégicos:

1. Valorização do Capital Humano e Clima Organizacional:

- Garantir um ambiente de trabalho acolhedor, motivador e com condições adequadas para servidores e colaboradores em suas jornadas diárias, refletindo diretamente na melhoria do atendimento prestado à população.

2. Otimização Operacional e Foco na Atividade-Fim:

- A escolha pelo modelo *Full Service* (com abastecimento, higienização e manutenção sob responsabilidade exclusiva da contratada) evita o desvio de função ou a alocação de servidores públicos para atividades de copa e manutenção predial, permitindo que a força de trabalho interna permaneça 100% focada nas demandas operacionais e administrativas do município.

3. Sustentabilidade e Gestão Socioambiental (ESG):

- O alinhamento com a **Lei Municipal nº 17.261/2020**, por meio da exigência de copos de papel biodegradável e mexedores de madeira, cumpre as metas institucionais de redução do impacto ambiental e eliminação do uso de plásticos descartáveis no âmbito da Administração Pública Direta.

4. Eficiência e Aferição por Resultados:

- O modelo de medição pautado na telemetria/leitura digital por dose efetivamente consumida atende às diretrizes de governança pública, garantindo que o recurso público seja aplicado estritamente sobre a demanda real apurada mensalmente.

11.3. Adequação e Disponibilidade Orçamentária

As despesas decorrentes desta contratação correrão à conta de dotação orçamentária própria do órgão, sob o elemento de despesa adequado para prestação de serviços de locação de equipamentos e fornecimento de insumos, com a devida declaração de adequação orçamentária e financeira juntada aos autos do processo administrativo antes da fase externa da licitação.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A contratação do serviço integrado de locação de máquinas automatizadas com fornecimento de insumos e higienização trará benefícios diretos à gestão pública, divididos nas seguintes dimensões:

12.1. Benefícios Operacionais e de Gestão

- **Foco Razoável na Atividade-Fim:** A terceirização completa da logística de abastecimento e limpeza diária das máquinas (executada por preposto especializado antes das 08h00min) desonera a equipe interna e os serviços de copa, permitindo integral dedicação dos servidores às suas atribuições institucionais.
- **Garantia de Funcionamento Ininterrupto (SLA Rigoroso):** Prazos céleres de atendimento para chamados corretivos (02h para atendimento, 12h para solução e 24h para substituição do equipamento) asseguram que as unidades (SEDE, CPO e UTI) não fiquem sem o serviço de bebidas quentes.
- **Controle Sanitário e Praticidade:** O uso de sistemas automatizados elimina o contato manual na fase de preparo e dispensa das bebidas, garantindo segurança alimentar, redução do risco de contaminações e eliminação de desperdícios no manuseio de insumos.

12.2. Benefícios Econômicos e Financeiros

- **Preservação de Capital do Órgão (CAPEX Zero):** Por se tratar de locação, a Administração não imobiliza recursos na compra de máquinas de alto valor e nem assume custos de depreciação de ativos do seu patrimônio.
- **Transparência e Justiça Financeira (Pagamento por Consumo Real):** A auditoria via medidores digitais e leituras diárias /mensais por dose garante que o órgão pague estritamente pelas bebidas efetivamente consumidas, evitando pagamentos por insumos parados em estoque ou estragados.
- **Redução de Custos com Manutenção Indireta:** A contratada assume integralmente os custos com reposição de peças, insumos de limpeza, elementos filtrantes e eventuais avarias operacionais sem custos adicionais à Contratante.

12.3. Benefícios Sociais, Humanização e Clima Organizacional

- **Valorização do Servidor e Atendimento Acolhedor:** A disponibilização diária de bebidas de alta qualidade (café em grãos moído na hora, cappuccino, chocolate, etc.) melhora o clima organizacional, eleva a satisfação das equipes de trabalho e proporciona um acolhimento mais digno e humanizado aos cidadãos atendidos nas unidades.
- **Promotora da Saúde do Servidor e Nutrição Adequada:** A disponibilização de bebidas sem açúcar no preparo das máquinas e a restrição ao uso de misturas lácteas (exigindo **leite puro**) promovem diretrizes de saúde preventiva no serviço público. A medida combate o consumo indevido de açúcares de adição e gorduras vegetais hidrogenadas presentes em misturas lácteas, garantindo bebidas de alto valor nutricional e permitindo total autonomia para que o servidor adoce conforme sua necessidade ou restrição médica
- **Acessibilidade e Rapidez:** Preparo rápido em até 45 segundos por dose através de um painel simples e intuitivo, evitando filas e aglomerações nos pontos de apoio da SEDE, CPO e UTI.

12.4. Benefícios Socioambientais (ESG e Legislação Municipal)

- **Adequação Ambiental Direta:** O fornecimento obrigatório de copos descartáveis de papel biodegradável (~160ml) e mexedores de madeira garante o cumprimento da **Lei Municipal nº 17.261/2020**, erradicando o uso de plásticos mono uso no órgão.
- **Eficiência Energética:** O uso de máquinas modernas com tecnologia de conservação de energia reduz o impacto na conta de luz das dependências públicas fora do horário de expediente.

13. Providências a serem Adotadas

Para garantir o perfeito início e a regularidade na execução dos serviços de locação de máquinas automatizadas de bebidas quentes, a Administração Pública adotará as seguintes providências operacionais, administrativas e normativas antes da formalização do contrato e emissão da Ordem de Início dos Serviços:

13.1. Adequação da Infraestrutura Física, Elétrica e Hidráulica

1. Vistoria e Liberação dos Locais de Instalação:

- Mapeamento e liberação das áreas físicas destinadas à acomodação dos 04 (quatro) equipamentos nas unidades definidas (SEDE, CPO e UTI).
- Verificação prévia da presença de tomadas elétricas exclusivas, devidamente aterradas e em voltagem compatível com a exigida pelo fabricante das máquinas.

- Definição e alinhamento do ponto de fornecimento de água potável proveniente dos purificadores mantidos pela Ata de Registro de Preços vigente no órgão.

2. Definição das Rotas e Horários de Acesso:

- Cadastro e autorização prévia de acesso junto às portarias/segurança das unidades para os prepostos e técnicos da Contratada, garantindo o cumprimento do horário de abastecimento e higienização diária (obrigatoriamente antes das 08h00min).

13.2. Governança Contratual e Designação da Equipe de Fiscalização

1. Indicação Formal de Gestor e Fiscais de Contrato:

- Designação formal, por meio de Portaria ou ato administrativo competente, do **Gestor do Contrato** e dos **Fiscais (Técnico e Administrativo)** titulares e suplentes, nos termos do Art. 117 da Lei Federal nº 14.133/2021.

2. Capacitação e Alinhamento da Equipe de Fiscalização:

- Orientação da equipe de fiscalização quanto às diretrizes do contrato, critérios de aceitabilidade dos insumos (padrão ABIC para café em grão e ABIA para solúveis), exigência de copos biodegradáveis de papel, aferição por telemetria/leitura de medidores digitais e controle do cumprimento dos SLAs de manutenção corretiva (02h atendimento / 12h solução / 24h substituição).

3. Padronização do Fluxo de Medição e Leitura:

- Criação e disponibilização de planilha oficial de controle (física ou digital) em cada unidade para alinhamento diário e conferência mensal conjunta (fiscal do órgão e preposto da empresa) das leituras dos contadores digitais das bebidas.

13.3. Providências Orçamentárias e Jurídicas

1. Reserva Orçamentária e Emissão da Nota de Empenho:

- Emissão da Declaração de Adequação Orçamentária e Financeira pelo setor competente e respectiva emissão da Nota de Empenho inicial para cobrir as despesas do exercício corrente.

2. Elaboração do Termo de Referência (TR) e Minuta de Edital:

- Consolidação das especificações técnicas, exigências de qualificação e condições de execução levantadas neste ETP para subsidiar a minuta do Termo de Referência e do Edital de Licitação.

14. Possíveis Impactos Ambientais

A análise dos impactos ambientais decorrentes do funcionamento dos equipamentos e da disponibilização diária de insumos e descartáveis identificou os seguintes pontos críticos e as respectivas medidas de mitigação incorporadas ao projeto:

1. Geração de Resíduos Sólidos Descartáveis (Copos e Mexedores)

- **Impacto Identificado:** Risco de poluição ambiental e acúmulo de resíduos plásticos de uso único (plásticos monouso) no aterro sanitário ou meio ambiente municipal.
- **Medida Mitigadora Adotada:** Exigência de cumprimento estrito da **Lei Municipal nº 17.261/2020**. É **obrigatório** o fornecimento exclusivo de **copos descartáveis de papel biodegradável (~160ml)** e **mexedores de madeira** ou material compostável, erradicando o uso de plásticos no âmbito da prestação dos serviços.

2. Descarte de Borra de Café e Resíduos Orgânicos de Bebidas

- **Impacto Identificado:** Geração diária de borra de café moído e eventuais resíduos líquidos decorrentes da autolavagem e do preparo das bebidas.
- **Medida Mitigadora Adotada:** As máquinas contam com compartimentos internos fechados e canaletas limpas para separação de resíduos sólidos e líquidos. O preposto da Contratada fará a coleta diária e o recolhimento das borras para descarte adequado ou compostagem, evitando o descarte indevido na rede de esgoto pública.

3. Consumo de Energia Elétrica

- **Impacto Identificado:** Aumento do consumo de energia elétrica nas instalações públicas durante a manutenção da temperatura interna da água dos equipamentos.
- **Medida Mitigadora Adotada:** Exigência de equipamentos modernos dotados de tecnologia de eficiência energética, incluindo o modo *Stand-by/Eco*, que reduz automaticamente o consumo de energia fora do horário comercial e nos finais de semana.

4. Uso de Produtos Químicos para Higienização e Controle de Pragas

- **Impacto Identificado:** Risco de contaminação do ambiente de trabalho ou intoxicação por insumos de limpeza e defensivos contra pragas urbano-prediais.
- **Medida Mitigadora Adotada:**
 - A limpeza diária dos componentes do equipamento será realizada com produtos biodegradáveis e atóxicos.
 - O procedimento de desinsetização trimestral das máquinas utilizará exclusivamente **formulação em gel**, respeitando as dosagens e diretrizes do fabricante, garantindo a inexistência de riscos à saúde humana e ao meio ambiente.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Com base nas análises, levantamentos e especificações técnicas desenvolvidos ao longo deste Estudo Técnico Preliminar (ETP), conclui-se formalmente que a contratação de empresa especializada para prestação de serviços de **locação de máquinas automatizadas de café e bebidas quentes com fornecimento de insumos, abastecimento diário e manutenção (Full Service)**:

1. **Demonstra-se TECNICAMENTE VIÁVEL:** A solução escolhida atende integralmente às necessidades operacionais e institucionais das unidades da Subprefeitura (SEDE, CPO e UTI), adotando tecnologias modernas de telemetria e controle de doses, alto padrão higiênico-sanitário e alinhamento total com as exigências ambientais da Lei Municipal nº 17.261/2020 (copos biodegradáveis e mexedores de madeira).
2. **Demonstra-se ECONOMICAMENTE VANTAJOSA:** O modelo de contratação por Lote Único (Menor Preço Global) garante ganho de escala, atrai fornecedores qualificados e otimiza os custos públicos, assegurando que o pagamento variável ocorra estritamente sobre as doses de bebidas efetivamente consumidas e auditadas mensalmente.
3. **Encontra-se DEVIDAMENTE ALINHADA:** O objeto está em consonância com o planejamento estratégico do órgão, com os instrumentos normativos da Lei Federal nº 14.133/2021 e do Decreto Municipal nº 62.100/2022, além de dialogar perfeitamente com as estruturas prediais e a Ata de Registro de Preços de Filtros/Purificadores de Água existente.

Diante do exposto, **DECLARA-SE VIÁVEL A CONTRATAÇÃO PRETENDIDA**, recomendando-se o prosseguimento dos autos para a elaboração do Termo de Referência (TR) e demais atos da fase preparatória da licitação.

16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

ROMANA SOUZA DE OLIVEIRA SPIGARIOL

Equipe de apoio

CLAUDIO DE MELO

Equipe de apoio

LUCIANA DE ANDRADE SILVA

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 11/08/2026 às 11:13:07.

JOSE ANACLECIO DE OLIVEIRA

Equipe de apoio

RAFAEL BEBIANO DE AGUIAR

Equipe de apoio