SUPERINTENDENCIA ESTADUAL-FUND. NAC. SAÚDE/SP

Estudo Técnico Preliminar 3/2025

1. Informações Básicas

Número do processo: 25290.000150/2024-10

2. Normativos

2.1 Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010.

2.2 Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019.

2.3 Lei nº 14.133, de 1 de abril de 2021.

2.4 Instrução Normativa SEGES/ME nº 65, de 7 de julho de 2021.

2.5 Portaria SEGES/ME nº 8.678, de 19 de julho de 2021.

2.6 Portaria Seges/ME nº 938, de 2 de fevereiro de 2022.

2.7 Instrução Normativa SEGES/ME nº 81, de 25 de novembro de 2022.

3. Descrição da necessidade

3.1 A presente contratação visa aprimorar o ambiente de trabalho nas dependências da Superintendência Estadual da Funasa em São Paulo, oferecendo ao público interno e externo condições adequadas de conforto. Além disso, a medida trará economia de recursos financeiros e humanos, conforme detalhado a seguir.

3.2 Instituições públicas e privadas costumam disponibilizar café e chá aos colaboradores, contribuindo para a qualidade de vida e o relacionamento interpessoal. Esses momentos de interação promovem uma percepção positiva da cultura organizacional.

3.3 Durante o expediente, especialmente em atividades administrativas, os profissionais permanecem longos períodos sentados em frente ao computador. É recomendável que realizem pequenas pausas para alongamentos, hidratação e socialização, o que traz benefícios à saúde física e mental, aumentando a satisfação no ambiente de trabalho e a produtividade.

3.4 A Administração, ao oferecer bebidas quentes como café, chá e chocolate, valoriza e satisfaz os servidores, melhorando o clima organizacional. Estudos mostram que a satisfação no trabalho está ligada a fatores ambientais; atender a essas expectativas pode elevar tanto a satisfação quanto a produtividade.

3.5 A maioria das servidoras, dos servidores e dos colaboradores consomem café, chá ou chocolate durante o expediente. Essas bebidas contêm componentes que ajudam a melhorar a eficiência no trabalho. Elas atuam como estimulantes, ajudam a reduzir a fadiga, favorecem a concentração e melhoram o humor.

3.6 A análise de contratos anteriores de copeiragem na Funasa/Suest-SP revelou que o modelo utilizado não era eficiente, pois a execução gerava um desperdício médio de 53,5% do café e 46,5% da água quente, conforme consta informação no processo nº 25290.000321/2022-31.

3.7 O processo supracitado relata que foram realizados estudos para identificar um modelo mais adequado, que oferecesse maior qualidade, reduzisse a dependência de mão de obra e minimizasse o desperdício de insumos e custos operacionais.

3.8 Na busca por uma solução moderna, mais sustentável e econômica, tem-se na introdução de máquinas automáticas para bebidas quentes, que toda a logística será gerida pela empresa contratada, permitindo que servidoras e servidores e demais colaboradores, se concentrem em suas atividades principais e otimizem os procedimentos administrativos.

3.9 Por fim, é possível verificar que a continuidade pelo modelo de contratação de serviços de fornecimento de bebidas quentes por meio de máquinas automáticas, incluindo a disponibilização dos equipamentos, compreendendo a instalação, o abastecimento e a manutenção preventiva e corretiva das máquinas, mantém a qualidade do serviço de copeiragem oferecido pelo autoatendimento, expande a oferta de produtos aos consumidores internos e reduz custos. As principais características do modelo incluem:

3.9.1 Oferta de café em grão de alta qualidade, superando o café em pó comum;

3.9.2 Melhor higienização no preparo de bebidas, com a eliminação da manipulação por pessoal não treinado;

3.9.3 Prevenção à disseminação de doenças quando minimizados os riscos de contaminação;

3.9.4 Redução de desperdícios, com a produção sob demanda das bebidas;

3.9.5 Manutenção e abastecimento dos equipamentos por equipe treinada;

3.9.6 Facilidade na gestão administrativa, com a redução de procedimentos e eliminação da aquisição de insumos necessários;

3.9.7 Eliminação de custos de manutenção de máquinas convencionais, substituindo-as por equipamentos automáticos;

3.9.8 Diminuição de custos indiretos e da possibilidade de falta de insumos devido a atrasos nos processos licitatórios.

4. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Coordenação de Administração - COADM	Conceição de Maria Alves de Carvalho

5. Descrição dos Requisitos da Contratação

5.1 NATUREZA DOS SERVIÇOS:

5.1.1. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto n° 9.507, de 2018, constituindo-se em atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares à área de competência legal do órgão licitante, não inerentes às categorias funcionais abrangidas por seu respectivo plano de cargos.

5.1.2. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

5.1.3. Informamos que os serviços a serem contratados são de natureza continuada e enquadram-se na classificação de serviços comuns, nos termos da Lei n° 14.133/2021 e do Decreto 10.024/2019 e deverão ser licitados através da modalidade de Dispensa Eletrônica.

5.2 REQUISITOS GERAIS DA CONTRATAÇÃO

5.2.1 Na formulação de requisitos técnicos para a contratação de serviços de fornecimento de bebidas quentes por meio de máquinas automáticas é importante considerar aspectos técnicos, operacionais e de manutenção que garantam o atendimento às necessidades do órgão contratante.

5.2.2 Esses requisitos visam garantir um serviço de qualidade, segurança e eficiência no fornecimento de bebidas quentes através de máquinas automáticas, atendendo às necessidades específicas dos usuários.

5.2.3 Os serviços a serem contratados se enquadram como atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares aos assuntos que constituem área de competência legal do órgão ou da entidade conforme o §1º, do art. 3º do Decreto nº 9.507/2018.

5.2.4 Os serviços a serem contratados não envolvem a tomada de decisão ou posicionamento institucional nas áreas de planejamento, coordenação, supervisão e controle.

5.2.5 Os serviços a serem contratados não são considerados estratégicos para o órgão ou a entidade, cuja terceirização possa colocar em risco o controle de processos e de conhecimentos e tecnologias.

5.2.5 Os serviços a serem contratados não estão relacionados ao poder de polícia, de regulação, de outorga de serviços públicos e de aplicação de sanção.

5.2.6 Os serviços a serem contratados não são inerentes às categorias funcionais abrangidas pelo plano de cargos do órgão ou da entidade.

5.2.7 Os serviços de fornecimento de bebidas quentes por meio de máquinas automáticas se assemelham ao de copeiragem, que preferencialmente é objeto de execução indireta nos termos do art. 1º, inciso VIII, da Portaria nº 443/2018.

5.2.8 Os serviços de fornecimento de bebidas quentes por meio de máquinas automáticas se enquadram na condição de não gerar vínculo empregatício entre os empregados da contratada e a Administração, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta nos termos do Art. 4º da Instrução Normativa nº 5/2017.

5.2.9 Não se vislumbra a necessidade de a contratada promover a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas como sua obrigação uma vez que, os equipamentos estarão em comodato e serão abastecidos, configurados e operacionalizados tecnicamente pela empresa contratada.

5.2.10 As entregas dos produtos não acarretam o pagamento de fretes, ficando toda a gestão de transporte dos produtos pela empresa prestadora dos serviços.

5.2.12 A empresa interessada em participar da licitação deve ser compatível com a atividade no ramo do objeto.

5.2.13 A empresa interessada em participar da licitação deve estar com credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme disposto no art. 9º da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

5.2.14 A empresa interessada em participar da licitação deverá apresentar DECLARAÇÃO de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço.

5.2.15 A empresa interessada em participar da licitação poderá realizar visita nas dependências da Contratante nas condições previstas no Termo de Referência.

5.3 REQUISITOS DO PRAZO CONTRATUAL

5.3.1 Os serviços de fornecimento de bebidas quentes por meio de máquinas automáticas possui uma característica continuada dada a economicidade em relação a outros modelos, por exemplo, os serviços por copeiras, dessa forma, a duração inicial do contrato de prestação de serviços pode se sustentar nos art. 106 e 107, da Lei nº 14.133/2021, com prazo de 12 (doze) meses, prorrogável sucessivamente por até 10 anos, quando seguidas as diretrizes constantes na lei.

5.4 REQUISITOS DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

5.4.1. A Administração deverá, como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, verificar o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

5.4.1.1 SICAF;

5.4.1.2 Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União - CGU;

5.4.1.3 Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça;

5.4.1.4 Lista de Inidôneos e o Cadastro Integrado de Condenações por Ilícitos Administrativos - CADICON, mantidos pelo Tribunal de Contas da União -TCU;

> **5.4.1.4.1** Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas dos subitens "5.4.1.2", "5.4.1.3" e "5.4.1.4" pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU;

5.4.2 A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei n° 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

5.4.3 Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

5.4.4 A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

5.4.5 O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

5.4.6 Constatada a existência de sanção, a Administração reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

5.4.7 Caso atendidas as condições de participação, a habilitação do licitantes será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, conforme o disposto na Instrução Normativa SEGES /MP nº 03, de 2018.

5.5 REQUISITOS DE SUBCONTRATAÇÃO

5.5.1 A possibilidade de subcontratação não se aplica em razão de a solução adotada (fornecimento de bebidas quentes com insumos e disponibilização de máquinas) possuir características de prestação por um único fornecedor, garantindo a viabilidade econômica.

5.6 REQUISITOS GERAIS DAS MÁQUINAS

5.6.1 Disponibilização de 02 (dois) tipos de máquinas, sendo 1 (uma) de médio porte para consumo de bebidas variadas e 03 (três) do tipo pequeno porte para consumo de café expresso (curto) e água quente.

5.6.2 As máquinas devem operar por sistema que o próprio consumidor possa se servir.

5.6.3 As máquinas devem estar em conformidade com as normas de segurança e saúde vigentes.

5.6.4 As máquinas devem possuir interface amigável e de fácil manipulação para os usuários

5.6.5 As informações devem ser apresentadas em display digital.

5.6.6 As máquinas deverão possuir um completo sistema de higiene, com depósito específico para efetuar autolavagem com água quente a uma temperatura mínima de 97°C.

5.6.7 As máquinas devem ser projetadas para facilitar a limpeza e devem atender aos padrões de higiene exigidos.

5.6.8 Deverão possuir contador digital ou analógico, ou ambos, para fins de registro e acompanhamento da quantidade de doses efetivamente consumidas.

5.6.9 No caso de ser utilizada alimentação de água por meio de acoplamento rosqueado, o fornecimento do aparelho filtrante e a substituição periódica dos elementos filtrantes correspondentes, em sua validade ou quando for tecnicamente necessária a substituição, será de responsabilidade da empresa contratada.

5.6.10 As máquinas devem ser instaladas em locais específicos, com suporte a conexões elétricas e hidráulicas adequadas.

5.6.11 As máquinas devem ter proteção contra superaquecimento e vazamentos de água.

5.6.12 Deve ser prevista a acessibilidade para todos os usuários, sendo instaladas em suportes capazes de propiciar o controle do painel pela maior gama de variações possíveis das características antropométricas.

5.6.13 Devem operar de forma contínua com a mínima necessidade de intervenção para garantir alta disponibilidade dos serviços.

5.7 REQUISITOS PARA MÁQUINA DE PEQUENO PORTE

5.7.1 Deve possuir as opções de café curto, café longo e água quente.

5.7.2 Deve ser capaz de utilizar moagem do grão do café na hora e, pelo menos, acondicionar copo/xícara para um café.

5.7.3 Possuir compartimento, de no mínimo 1,5 litros, para água potável, preferencialmente, água mineral.

5.7.4 Oferecer uma pressão da bomba entre 13 a 15 BAR.

5.7.5 Capacidade de armazenar, pelo menos, 300g de café em grão.

5.8 REQUISITOS PARA MÁQUINA DE MÉDIO PORTE

5.8.1 Possuir acoplamento adequado para ponto de água conforme as condições do local de instalação indicado ou possuir compartimento para alimentação de água mineral por meio de galão interno.

5.8.2 Deve ser capaz de utilizar café em grão, a ser moído na hora, e insumos solúveis para o fornecimento das seguintes bebidas quentes: café expresso; café suave; cappuccino; cappuccino com chocolate; chá; chocolate; café com leite; leite.

5.8.3 As informações devem ser apresentadas em display digital para seleção de opções de personalização da bebida, tais como a quantidade de açúcar.

5.8.4 A máquina deve possuir capacidade de fornecimento de, pelo menos, 100 doses diárias sem necessidade da reposição de insumos.

5.8.5 A máquina deve possuir a quantidade de, pelo menos, 8 tipos de bebidas, sendo atendido no mínimo o que consta no item 5.8.2.

5.9 REQUISITOS DOS PRODUTOS

5.9.1 Os produtos a serem utilizados nas máquinas automáticas para bebidas quentes deverão ser repostos duas a três vezes na semana, conforme demanda atual, podendo ser diariamente caso o número de frequentadores do andar aumente por razão permanente ou eventual.

5.9.2 A entrega das mercadorias será devidamente gerenciada pela empresa prestadora dos serviços e a manipulação deve ocorrer por parte de um colaborador da empresa.

5.9.3 Os produtos devem possuir data de validade dentro de prazos seguros nos termos da legislação da vigilância sanitária e não podem ser utilizados para abastecimentos no caso de previsão do vencimento que recai durante o consumo.

5.9.4 Os produtos a serem utilizados nas máquinas deverão estar devidamente adequados às normas de vigilância sanitária vigentes, devendo possuir registros nos órgãos de controle competentes.

5.9.5 Utilizar produtos cujos recursos naturais tenham origem ambientalmente regular e sustentável.

5.10 REQUISITOS DE QUALIDADE

5.10.1 As máquinas instaladas devem estar com total limpeza e higienização, sem sinais de contaminação ou avarias.

5.10.2 Os produtos utilizados para o abastecimento das máquinas automáticas para bebidas quentes devem estar dentro do prazo de vencimento.

5.10.3 Deverá ser afixada na lateral das máquinas as datas de validade dos produtos abastecidos para fins de controle e garantia de produtos, visando afastar quaisquer possibilidades de contaminação ao consumidor.

5.10.4 Os produtos que apresentem aspectos, coloração ou sabor descaracterizado ao da bebida escolhida será analisado pela contratada para fins de substituição imediata, no caso de, possuir o produto novo no local da prestação dos serviços, ou a interrupção da bebida alterada até o primeiro dia útil subsequente ao constatado para fins de substituição do produto.

5.11 REQUISITOS DE SUSTENTABILIDADE

5.11.1 A empresa deverá seguir o princípio do desenvolvimento sustentável previsto no art. 2º do Decreto nº 10.024/2019, bem como os critérios do art. 6º da Instrução Normativa SEGES nº 01, de 19/01/2010 e demais que constarem no Estudo Técnico Preliminar.

5.11.2 A empresa deverá observar as orientações e os objetivos do Desenvolvimento Sustentável segundo o Guia Nacional de Licitações Sustentáveis da Advocacia-Geral da União (AGU). 6ª ed. Brasília: AGU, setembro 2023. Disponível em: https://www.gov.br /agu/pt-br/composicao/cgu/cgu/guias/guia-de-contratacoes-sustentaveis-set-2023.pdf. Acesso em: 04 nov. 2024.

5.11.3 A empresa deve instalar equipamentos que possuam funcionalidades que promovam a economia de energia elétrica, como, por exemplo, modo de economia de energia.

5.11.4 Os insumos como copos e mexedores, devem, preferencialmente, ser de material biodegradável.

5.11.5 Os resíduos plásticos, de papel, de papelão e outros materiais recicláveis utilizados para o abastecimento devem ser descartados em local adequado quando oferecido pela contratada.

5.11.6 Os resíduos de café (borra) não devem ser descartados em ralos de pias ou esgoto, devendo ser dispensados em local adequado para resíduos orgânicos.

5.11.7 Usar produtos de limpeza e conservação que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA.

5.11.8 Adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 48.138, de 8 de outubro de 2003.

5.11.9 Observar a Resolução CONAMA nº 20, de 7 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento.

5.11.10 Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços.

5.11.11 Realizar um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes.

5.11.12 Realizar a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, que será procedida pela coleta seletiva do papel para reciclagem, quando couber, nos termos da IN/MARE nº 6, de 3 de novembro de 1995 e do Decreto nº 5.940, de 25 de outubro de 2006.

5.11.13 Respeitar as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos.

5.11.14 Prever a destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução CONAMA nº 257, de 30 de junho de 1999.

5.12 REQUISITOS DE GARANTIA DE MATERIAIS E DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA

5.12.1 Os requisitos visando a garantia de materiais não se aplica em razão de a empresa contratada alocar as máquinas e demais itens necessários na modalidade de comodato.

5.12.2 Os requisitos visando a assistência técnica se aplicam com a finalidade de assegurar:

5.12.2.1 A responsabilidade da empresa contratada por toda a assistência técnica dos equipamentos e as peças necessárias.

5.12.2.2 A funcionalidade dos equipamentos, o que inclui possível reparos no local de instalação ou a remoção do equipamento com a devidamente substituição por outro funcional.

5.12.2.3 O oferecimento do serviço de manutenção preventiva e corretiva durante o período do contrato.

5.12.2.4 Reparos efetuados no local, se necessário, devem ter o fornecimento das peças sobressalentes em tempo hábil.

5.12.2.5 A disponibilização, quando convocada, de um técnico ou uma equipe técnica para suporte e esclarecimentos aos usuários.

5.12.2.6 O suporte técnico disponível durante o horário de funcionamento da instituição.

5.13. DA DIRETRIZ DE PADRONIZAÇÃO:

5.13.1. Em atenção ao Art. 40, V, "a", da Lei nº 14.133/2021, esclarece-se que os requisitos foram delineados com base em padrões usuais de mercado, abstendo-se de exigências de marcas, modelos ou patentes exclusivas. A opção por não padronizar marcas justifica-se pela suficiência das soluções comuns de mercado para atender à demanda, garantindo-se, assim, a ampla competitividade e a busca pela proposta mais vantajosa para a Administração Pública.

6. Levantamento de Mercado

6.1 Considerando a estimativa das quantidades a serem contratadas conforme item 8 do presente ETP, no que diz respeito ao quantitativo de servidores, servidoras, colaboradores e população flutuante, o qual é aproximadamente de 52% do total de consumidores previstos no estudo técnico, item 7.5, para o Contrato nº 06/2022 (doc. SEI nº 5089509), pode-se estabelecer a relação de consumo com base em um percentual de 52% para os consumidores e 50% para os principais insumos da seguinte forma:

Quadro 1 - Variável Consumidor

Variável de controle	Quantidade anterior (contrato nº 06/2022)	Quantidade atual projetada
Consumidor	61	32
Memória de cálculo: A = 61 * 52% = 31,72 ≈ 32		

Quadro 2 - Variável Periodicidade

Variável de controle	Quantidade anterior (contrato nº 06/2022)	Quantidade atual projetada
Periodicidade	anual	264 dias
	mensal	30 dias
Memória de cálculo: 1 ano = 12 meses 12 * 22 dias úteis = 264 dias		

Quadro 3 - Variável insumo - café

Variável de controle	Quantidade anterior (contrato nº 06/2022)	Quantidade atual projetada
Café em pó - pc de 500g	1.480 pcs ou 740kg	740 pcs
Memória de cálculo: 1480 * 50% = 740 pcs. Ao dia tem-se 740/264 dias ≈ 3 pcs.		
Nota: pc=pacote(s)		

Quadro 4 - Variável insumo - açúcar

Variável de controle	Quantidade anterior (contrato nº 06/2022)	Quantidade Projetada
Açúcar branco - pc de 1kg	600 pcs	264 pcs
Memória de cálculo: 600 * 50% = 300 pcs reduzido para uma periodicidade de 264 dias e o uso de 1 pc por dia tem-se 264 pcs.		

Quadro 5 - Variável contrato copeiragem

Variável de controle	Quantidade anterior (contrato nº 06/2022)	Quantidade Projetada
Contrato de copeiragem	12 meses	12 meses
Memória de cálculo: Projeção da quantidade de meses é de 1:1.		

6.2 Para a elaboração do presente estudo e com o objetivo de fornecer subsídios para a escolha do modelo de contratação que mais se amolda às necessidades da Suest/SP, foi realizada a análise de outras formas de contratações para um período de 12 meses, sendo a solução convencional apresentada com valores de mercado para comparação com o valor a ser projetado para a demanda, dessa forma, as demais soluções apresentadas constam com explicações das suas principais características. Abaixo segue a análise da solução convencional com valores e demais observações:

6.2.1 SOLUÇÃO CONVENCIONAL: Aquisição de insumos alimentícios (café em pó) e descartáveis (copos e colheres/mexedores); Aquisição de utensílios de cozinha (panelas/caneca, coadores e garrafas térmicas); Aquisição de cafeteira industrial e Contratação de serviço de copeiragem.

Tabela 1 - Projeção de custo da solução convencional

Especificação	Quantidade	Unidade de medida	Média dos preços pesquisados -	Valor Total - em R$	Observações

	(A)	(B)	em R$ (C)	(D=A*C)	
Contrato de Copeiragem	12	mês	7.913,0885	94.957,06	
Café em pó - pc de 500g	740	pc	11,46	8.480,40	Não há histórico de consumo de leite ou chás.
Copo descartável de 50ml - pc com 100 un.	253	pc	2,1460	542,94	
Colher descartável para café (mexedores) - pc com 100 un.	253	pc	7,7325	1.956,32	Não há histórico de consumo de colheres para café. A quantidade de colheres está estimada na proporção da quantidade de copos descartáveis (1:1).
Açúcar cristal branco - pc de 1 kg	264	pc	4,3375	1.145,10	
Caneca de alumínio 8 litros	2	pç	56,7342	113,47	
Coador de pano grande	4	pç	11,7250	46,90	
Garrafa térmica cap. 1 litro	15	pç	48,2333	723,50	Uso para café e água quente.
Cafeteira industrial	1	pç	3.058,3433	3.058,34	
VALOR TOTAL DA SOLUÇÃO CONVENCIONAL PARA 12 MESES				**111.024,03**	
Memória de cálculo: copos de 50ml = 264 dias * 32 consumidores * 3 bebidas = 25344/100 = 253,44 ≈ 253 pcs. colher descartável = 25344/100 = 253,44 ≈ 253 pcs.					
Nota: Os valores totais foram arredondados na segunda casa decimal conforme a regra matemática.					

6.2.1.1 Considerando os valores no Sistema de Pesquisa de Preços do Governo Federal (doc. SEI nº 3676059) para subsidiar a Solução Convencional, foi considerado o mínimo de 3 (três) amostras, nos termos do artigo 6º, §5º da IN SEGES/ME nº 65/2021, sendo, normalmente, aplicado o filtro denominado esfera Federal cumulado com o filtro UF para SP, de forma a abranger a região da Suest/SP, todavia, para alguns itens os filtros não retornaram amostras suficientes, o que resultou na maneira da filtragem, como deixar somente o filtro UF para SP ou o filtro Esfera para Federal ou sem filtro. Vejamos as observações:

Quadro 6 - Observações sobre filtros aplicados para solução convencional

Especificação	Unidade de medida encontrada	Filtro aplicado	Observações
Contrato de Copeiragem	mês	UF e Esfera	a) Considerando que diversos preços pesquisados se referem a mais de um posto de copeiragem, então, foram marcados para não compor a média dos preços conforme o relatório da pesquisa. b) Outra informação importante é que foi aplicado o filtro para valores advindos da esfera Federal e abrangendo o Estado de São Paulo.
Café em pó - pc de 500g	pc de 500g	UF e Esfera	a) Foi aplicado o filtro para valores advindos da esfera Federal e abrangendo o Estado de São Paulo o que resultou na quantidade mínima de 3 (três) amostras nos termos do artigo 6º, §5º da IN SEGES /ME nº 65/2021.
			a) Considerando que ao aplicar o filtro para Esfera

Copo descartável de 50ml - pc com 100 un.	pc com 100 un.	UF	somente retornou um resultado foi mantida a pesquisa para todas as esferas (Federal, Estadual e Municipal) o que resultou na quantidade mínima de 5 (cinco) amostras nos termos do artigo 6º, §5º da IN SEGES/ME nº 65/2021.
Colher descartável para café (mexedores) - pc com 100 un.	pc com 100 un.	UF	a) Considerando que ao aplicar o filtro para Esfera somente retornou um resultado foi mantida a pesquisa para todas as esferas (Federal, Estadual e Municipal) o que resultou na quantidade mínima de 4 (quatro) amostras nos termos do artigo 6º, §5º da IN SEGES/ME nº 65/2021.
Açúcar cristal branco - pc de 1 kg	pc de 1 kg	UF e Esfera	a) Foi aplicado o filtro para valores advindos da esfera Federal e abrangendo o Estado de São Paulo o que resultou na quantidade mínima de 4 (quatro) amostras nos termos do artigo 6º, §5º da IN SEGES /ME nº 65/2021.
Caneca de alumínio 8 litros	unidade	Esfera	a) Considerando que ao aplicar o filtro UF para SP somente retornou um resultado foi mantida a pesquisa para somente o filtro de esfera Federal o que resultou na quantidade mínima de 12 (doze) amostras nos termos do artigo 6º, §5º da IN SEGES/ME nº 65/2021.
Coador de pano grande	unidade	Sem filtro	a) Considerando que ao aplicar o filtro UF para SP e o filtro para esfera Federal não resultou em nenhuma amostra, dessa forma, foi mantida a pesquisa para sem filtros o que retornou a quantidade de 4 (quatro) amostras sendo uma em SP, e dessa forma atendeu aos termos do artigo 6º, §5º da IN SEGES/ME nº 65/2021.
Garrafa térmica cap. 1 litro	unidade	Esfera	a) Considerando que ao aplicar o filtro UF para SP somente não retornou nenhuma amostra, então, foi mantida a pesquisa para somente o filtro de esfera Federal o que resultou na quantidade mínima de 3 (três) amostras nos termos do artigo 6º, §5º da IN SEGES/ME nº 65/2021.
Cafeteira industrial	unidade	Esfera	a) Considerando que ao aplicar o filtro UF para SP somente retornou um resultado foi mantida a pesquisa para somente o filtro de esfera Federal o que resultou na quantidade mínima de 6 (seis) amostras nos termos do artigo 6º, §5º da IN SEGES/ME nº 65/2021.

6.2.3 Considerando as análises, seguem apresentadas as características em se adotando cada solução:

Quadro 7 - Características das soluções de mercado Principais desvantagens

SOLUÇÕES DISPONÍVEIS NO MERCADO	
Forma de atendimento da demanda	**Características**
1) (Solução Convencional): Aquisição de insumos alimentícios (café em pó, leite, chás em sachês, açúcar e adoçantes); materiais descartáveis (copos e colheres /mexedores); utensílios domésticos (panelas coadores e garrafas térmicas); Aquisição de, pelo menos, duas cafeteiras industrial e contratação de serviços de copeiragem.	a) realização de processos licitatórios com características e fluxos operacionais distintos.
	b) altos custos administrativos com a gestão e fiscalização de vários contratos administrativos.
	c) custos com estocagem e gestão de almoxarifados com gêneros alimentícios não perecíveis e materiais descartáveis.
	d) desperdícios de insumos e riscos de perda por vencimento ou avarias.

	e) custos com aquisição, gestão, manutenção, reposição e desfazimentos de máquinas e equipamentos.
	f) custos de contratos de serviços com dedicação exclusiva de mão-de-obra.
2) Aquisição de insumos alimentícios (café em pó ou em grãos, leite, chás em sachês, açúcar e adoçantes); materiais descartáveis (copos e colheres/mexedores); aquisição de máquinas automáticas; e contratação de serviços de manutenção das máquinas.	a) o descrito nas alíneas "a", "b", "c", "d" e "e" do item 1 são aplicáveis a esta modalidade de provimento da demanda.
3) Aquisição de insumos alimentícios (café em pó ou em grãos, leite, chás em sachês, açúcar e adoçantes); materiais descartáveis (copos e colheres/mexedores); e locação de máquinas automáticas.	a) o descrito nas alíneas "a", "b", "c" e "d" do item 1 são aplicáveis a esta modalidade de provimento da demanda.
	b) custo com locação das máquinas automáticas, que não guardam relação direta com a sua produtividade, onerando o custo por unidade de produtos pronto para ser consumido.
4) Aquisição de insumos alimentícios (cápsulas de bebidas diversas: café, chás, chocolate, entre outras; açúcar e adoçantes); materiais descartáveis (copos e colheres /mexedores); Aquisição de, pelo menos, quatro cafeteiras para cápsulas.	a) o descrito nas alíneas "a", "c", "d" e "e" do item 1 são aplicáveis a esta modalidade de provimento da demanda. b) risco de descontinuidade do modelo da máquina e, por consequência, descontinuidade das cápsulas ou escassez de oferta no mercado.
5) Contratação de serviços de fornecimento de bebidas quentes por meio de máquinas automáticas, incluindo a disponibilização dos equipamentos, compreendendo a instalação, o abastecimento e a manutenção preventiva e corretiva das máquinas.	a) as vantagens e especificidades desta forma de contratação estão descritas no item 3.9 deste Estudo Técnico Preliminar.

6.3 JUSTIFICATIVA TÉCNICA E ECONÔMICA DA SOLUÇÃO A CONTRATAR

6.3.1 Considerando os apontamentos no item 6.2, é sugerido que, tecnicamente, a solução mais vantajosa é a prestação do serviço de forma unificada, na qual uma única empresa disponibiliza máquinas de autoatendimento que preparam automaticamente doses de várias bebidas quentes (como café expresso, café longo, cappuccino, chocolate, chás, entre outros), além de fornecer insumos, como copos descartáveis e colheres/mexedores. A reposição dos insumos e a manutenção das máquinas ficam sob sua responsabilidade, com todos os benefícios desse tipo de contratação descritos no item 3.9 deste Estudo Técnico Preliminar.

6.3.2 Ainda acerca de justificativas técnicas, pode-se inferir que a redução dos riscos associados a outras formas de contratação inclui minimização de inexecução em serviços únicos, riscos financeiros das empresas, responsabilidade subsidiária em contratos exclusivos, dificuldades na fiscalização por falta de pessoal e desperdício de materiais.

6.3.3 Por fim, a vantagem da modalidade de contratação desejada envolve analisar os custos financeiros em comparação com contratações tradicionais, dessa forma, a solução a contratar permite isentar o órgão público da necessidade de adquirir máquinas, equipamentos, materiais e insumos, entre outros aspectos administrativos, assim, a contratação permite que a empresa prestadora dos serviços consiga custos mais favoráveis que entidades do setor público o que resulta em vantagem econômica, inclusive a economia de escala quando observado a aquisição de insumos como: cafés, copos, mexedores, entre outros.

7. Descrição da solução como um todo

7.1 A descrição da solução como um todo abrange a Contratação de empresa especializada na prestação dos serviços de fornecimento automático de bebidas quentes, incluindo a disponibilização dos equipamentos, compreendendo a instalação, o abastecimento, o fornecimento dos insumos e a manutenção preventiva e corretiva de máquinas automáticas "self-service" de bebidas quentes, para atender à Superintendência Estadual da Funasa em São Paulo.

7.2 Deverão ser disponibilizados 02 (dois) tipos de máquinas: 01 (uma) máquina de médio porte, para consumo elevado e produtos variados; e 03 (três) máquinas de pequeno porte, para café e baixo consumo.

7.3 Os equipamentos deverão ser novos e estar em perfeitas condições de uso e sem qualquer tipo de avaria

7.4 A contratada deverá instalar máquina de médio porte e máquinas de pequeno porte no prazo de até 5 (cinco) dias úteis (prorrogáveis por igual período mediante solicitação formal justificada da contratada).

7.5 Os serviços serão prestados nas dependências atuais da Superintendência Estadual da Funasa em São Paulo - Suest /SP, atualmente, localizada no Edifício do Ministério da Fazenda, na Av. Prestes Maia, 733 - 21º andar, Centro Histórico de São Paulo, São Paulo - SP, 01031-001. Uma das máquinas de pequeno porte poderá ser deslocada futuramente para a Rua Bento Freitas, 46, Vila Buarque, São Paulo-SP, a 2km da sede, necessitando apenas de manutenção e limpeza no local, pois o abastecimento pode ser feito pelos usuários.

7.6 A Suest/SP possui sede própria situada à Rua Bento Freitas, 46 - Vila Buarque, São Paulo - SP, 01220-000, a qual se encontra em reforma. No caso de mudança para a unidade citada, os equipamentos devem ser transferidos sem quaisquer ônus para a contratante.

7.7 As instalações físicas dos equipamentos, bem como os testes de funcionamento, deverão ser realizadas em dias úteis, no horário comercial das 07:00 às 17:00 horas, durante o funcionamento normal da Suest-SP.

7.8 Os equipamentos deverão estar em perfeitas condições de uso e sem qualquer tipo de avaria. Na entrega do equipamento a CONTRATADA fica obrigada a apresentar Nota Fiscal ou documento equivalente que comprovará a data da aquisição, além de constar características das máquinas ofertadas (por exemplo: número de série, modelo, procedência etc.) de modo a identificá-las. As máquinas instaladas serão objeto de vistoria quanto a funcionalidade, limpeza e higienização e serão rejeitadas as que apresentarem qualquer sinal de contaminação ou avaria.

7.9 Os equipamentos deverão:

7.9.1 Operar no sistema "*self-service*" (o próprio usuário se serve);

7.9.2 Possuir um completo sistema de higiene, com depósito específico para efetuar autolavagem com água quente a uma temperatura mínima de 97ºC;

7.9.3 Possuir contador digital ou analógico, ou ambos, para fins de registro/acompanhamento da quantidade de doses efetivamente consumidas, bem como mecanismo de contabilidade de doses inviolável;

7.9.4 Serem equipadas com dispositivo de fechamento, para evitar acesso de insetos ou objetos indesejáveis no reservatório de água e demais componentes necessários ao funcionamento das máquinas;

7.9.5 Possuir tensão de alimentação de 110v. Caso o aparelho seja 220v e não sendo possível a adequação do ponto elétrico, os custos com o fornecimento de conversores de fase serão de responsabilidade da CONTRATADA e devem ser em sistema de comodato;

7.9.6 Conter compartimentos para alimentação de água mineral com galão interno ou para alimentação de água por acoplamento adequado, conforme as exigências do local de instalação nas dependências da CONTRATANTE;

7.9.7 No caso de alimentação direta pela rede hidráulica, a CONTRATADA deverá utilizar elementos filtrantes em conformidade com as normas de segurança aplicadas à saúde.

7.9.7.1 Os filtros devem ser substituídos no período indicado pelo fabricante ou quando solicitado pelo fiscal do contrato, sem ônus adicional;

7.9.8 No caso de a máquina operar por galão de água mineral, o fornecimento ficará por conta da CONTRATADA, e para acomodação dos galões as máquinas deverão ser equipadas com os respectivos gabinetes, da mesma cor, os quais serão fornecidos por inteira responsabilidade da CONTRATADA e em sistema de comodato;

7.10 A empresa vencedora do certame, deverá ter sede, filial ou representação na região Metropolitana de São Paulo ou fazer Declaração assinada pelo Representante legal da empresa, caso se sagre vencedora do certame, de que instalará, na região metropolitana de SÃO PAULO - SP, sede, filial ou representação, dotada de infraestrutura administrativa e técnica, adequadas, com recursos humanos qualificados, necessários e suficientes para a prestação dos serviços contratados, a ser comprovada no prazo máximo de 60 (sessenta) dias contados a partir da assinatura do contrato. Essa exigência justifica-se pela necessidade constante de reposição de insumos, limpeza e manutenção das máquinas para a correta prestação do serviço contratado.

7.11 DAS MÁQUINAS DE MÉDIO PORTE:

7.11.1 Deverão utilizar café em grão, a ser moído na hora, e insumos solúveis para o fornecimento das seguintes bebidas quentes:

7.11.1.1 Café expresso;

7.11.1.2 Café suave;

7.11.1.3 Cappuccino;

7.11.1.4 Cappuccino com chocolate;

7.11.1.5 Chá (sabor à ser definido pela Contratante);

7.11.1.6 Chocolate;

7.11.1.7 Café com Leite;

7.11.1.8 Leite.

7.11.2 Deverão possuir capacidade individual (autonomia) para produzir, no mínimo, 100 doses de bebidas quentes por dia, sem reposição de insumos.

7.11.3 Deverão oferecer as seguintes quantidades aproximadas de bebidas quentes, por solicitação:

7.113.1 Café expresso: 50 ml por dose;

7.11.3.2 Café suave: 50 ml por dose;

7.11.3.3 Café com leite, Leite, cappuccino, cappuccino com chocolate, chá, chocolate: 100 ml por dose.

7.11.4 Caberá à CONTRATADA disponibilizar adoçante (em saches e/ou em outro invólucro), a critério da CONTRATANTE, para que o usuário, após retirada da bebida da máquina “sem o açúcar” possa fazer uso.

7.11.5 A CONTRATADA deverá fornecer mexedores suficientes para a quantidade de bebidas quentes que a máquina tem capacidade de produzir.

7.11.6 Todas as fases de preparação das bebidas quentes deverão ser automatizadas, dispensando qualquer contato manual, inclusive com copos descartáveis e mexedores, os quais deverão estar localizados em compartimento próprio no interior da máquina.

7.11.7 Deverão possuir fornecimento automático de açúcar, com opção de regular a quantidade e, ainda, a opção “sem açúcar”.

7.11.8 No caso de impossibilidade de acoplar a máquina a um ponto de água com elementos filtrantes, o galão de água mineral deve ser fornecido pela empresa contratada.

7.12 DAS MÁQUINAS DE PEQUENO PORTE:

7.12.1 Deverão utilizar café em grão, a ser moído na hora, e oferecer café expresso e água quente.

7.12.2 Deverão ter capacidade de armazenar, pelo menos, 300g de café em grão.

7.12.3 Deverão ter reservatório interno de água com capacidade mínima de 1,5 litros.

7.12.4 Deverão oferecer uma pressão da bomba entre 13 a 15 BAR.

7.12.5 Deverão ser automatizadas todas as fases de preparação do café, dispensando qualquer contato manual, sendo que o usuário deverá apenas posicionar a xícara ou copo no lugar adequado.

7.12.6 Caberá à CONTRATADA disponibilizar adoçante e açúcar (em saches e/ou em outro invólucro), a critério da CONTRATANTE, para que o usuário, após retirada da bebida da máquina “sem o açúcar” possa fazer uso.

7.12.7 A CONTRATADA deverá fornecer colheres/mexedores suficientes para a quantidade de café que a máquina tem capacidade de produzir.

7.13 DOS INSUMOS

7.13.1 Todas as despesas dos insumos utilizados para abastecimento das máquinas, inclusive as máquinas que necessitarem de água mineral, serão de responsabilidade da CONTRATADA.

7.13.2 A validade e a integridade dos insumos fornecidos serão de total responsabilidade da CONTRATADA, cabendo a FISCALIZAÇÃO inspecioná-los no momento da entrega.

7.12.3 Os insumos a serem utilizados nas máquinas deverão estar devidamente adequados às normas de vigilância sanitária vigentes, devendo possuir registros nos órgãos de controle competentes.

7.13.4 Os insumos a serem utilizados nas máquinas deverão ser de marcas de qualidade comprovada e previamente aprovados pela CONTRATANTE, tais como:

7.13.4.1 açúcar refinado amorfo, de primeira qualidade, constituído por cristais finos, brancos, com alto teor de sacarose, solubilidade instantânea, isento de matéria estranhas e sujidades, devendo atender integralmente às normas da ANVISA e órgãos reguladores vigentes.

7.13.4.2 café em grãos, de categoria superior:

7.13.4.2.1 Características do Produto: café, em grão, torrado, constituídos de grãos tipo 6 COB, com no máximo 10% em peso de grãos com defeitos pretos, verdes e ou ardidos (PVA) e ausente de grãos preto-verdes e fermentados, gosto predominante de café arábica puro, com classificação de bebida Mole a Rio, isento de gosto Rio Zona, classificação sensorial de café superior, segundo certificação do PQC (Programa de Qualidade do Café).

7.13.4.2.2 Características Sensoriais Recomendáveis e Nota de Qualidade Global da bebida: Cafés com Categoria de Qualidade Superior devem apresentar Aroma e Sabor característico do produto, podendo ser Suave ou Intenso e obter em análise sensorial da bebida, Nota de Qualidade Global na faixa de 6,0 a 7,2 pontos, realizada por equipe selecionada e treinada, em laboratórios credenciados, fazendo uso de escala de 0 a 10 para Qualidade Global.

7.13.4.2.3 Características químicas (exigidas para cada g/100g): Umidade em 5% no máximo; resíduo mineral fixo em 5% no máximo; resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v em 1,0% no máximo; cafeína em 0,7% no mínimo; extrato aquoso em 25% no mínimo; extrato etéreo em 8,0% no mínimo.

7.13.4.2.4 Ponto de torra: Cafés com Categoria de Qualidade Superior podem apresentar pontos de torra numa faixa de moderadamente clara (Agtron /SCAA #75) a moderadamente escura (Agtron /SCAA #45), evitando cafés com pontos de torra muito escuros.

Quadro 8 - Classificação da torração de cafés

Ficha Técnica – Torração	Nº Disco Agtron	Classificação
Escura	45	Moderadamente Escura
Média	55	Média Clara
	65	Média Clara
Clara	75	Moderadamente Clara

7.13.5 As marcas de café deverão possuir, preferencialmente, o Selo de Pureza da ABIC e/ou Certificado de Qualidade na Categoria Superior emitido pela também pela ABIC.

7.13.6 As marcas de café que não apresentarem o Selo de Pureza da ABIC e o Certificado de Qualidade na Categoria Superior emitido pela ABIC deverão comprovar a qualidade especificada para o produto, por meio de Laudo emitido em laboratório credenciado pela Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos de Saúde (REBLAS/ANVISA), correndo, todos os custos por conta da empresa CONTRATADA.

7.13.7 O laudo a ser emitido deverá ocorrer para cada lote de café entregue;

7.13.8 Chocolate em pó, dissolução instantânea, sem adição de açúcar, porção aproximada de 20g por dose, devendo atender aos parâmetros abaixo:

Quadro 9 - Composição para chocolate em pó

Composição	**Valores**	
	mínimo	**máximo**
Valor calórico	60 Kcal	86 Kcal
Carboidratos	4g	10g
Proteínas	2,0g	3,0g
Gorduras totais	1,8g	3,0g
Gorduras saturadas	1,0g	1,5g
Gorduras trans	0,0g	0,0g
Sódio	20mg	47g
Fibra alimentar	0,5g	2,0g
Teor de cacau	30%	40%

7.13.8.1 A exigência de chocolate em pó com **teor mínimo de 30% de cacau** e **sem adição de açúcar** fundamenta-se na busca por insumos de melhor qualidade nutricional, em conformidade com diretrizes de promoção da saúde e alimentação equilibrada. O maior percentual de cacau assegura maior teor de compostos antioxidantes e sabor mais intenso, enquanto a ausência de açúcar contribui para a redução do consumo de açúcares simples. Ressalta-se que produtos com até 40% de cacau mantêm solubilidade adequada e compatibilidade com máquinas automáticas de bebidas quentes, não comprometendo o funcionamento dos equipamentos. A porção de 20g por dose é sugestiva, podendo ser alterada, sendo aprovada em degustação pela Contratante.

7.13.9 Leite em pó integral solúvel (sem adição de açúcar) que contenha o selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) do Ministério da Agricultura, porção aproximada de 20g por dose, devendo atender aos parâmetros abaixo:

Quadro 10 - Composição para leite em Pó Integral

	Valores

Composição		
	mínimo	**máximo**
Valor calórico	95 Kcal	110 Kcal
Carboidratos	7,0g	10g
Proteínas	6,0g	7,0g
Gorduras totais	3,0g	6,0g
Gorduras saturadas	2,0g	4,0g
Gorduras trans	0,0g	0,0g
Sódio	80mg	120mg
Cálcio	250mg	400mg
Vitamina A	150µg RE	250µg RE
Vitamina D	1,0 µg	2,0 µg

7.13.9.1 A exigência de produto integral, sem adição de açúcar, visa assegurar melhor qualidade nutricional, favorecendo a absorção de vitaminas lipossolúveis (A e D), além de contribuir para a redução do consumo de açúcares simples, em conformidade com diretrizes de saúde pública. Ressalta-se que versões solúveis de leite integral mantêm plena compatibilidade com máquinas automáticas de bebidas quentes, não comprometendo o funcionamento dos equipamentos. Dessa forma, a especificação atende aos princípios da eficiência, economicidade e qualidade previstos na Lei nº 14.133/2021, garantindo equilíbrio entre valor nutricional e operacionalidade. A porção de 20g por dose é sugestiva, podendo ser alterada, sendo aprovada em degustação pela Contratante.

7.13.10 Adoçante à base de stevia ou eritritol ou xilitol, em frasco ou sachê, com as seguintes características:

Quadro 11 - Comparação dos principais adoçantes

Adoçante	Origem	Vantagens	Pontos de atenção	Compatibilidade com máquinas
Sucralose	Sintético (derivado da sacarose)	Estável em altas temperaturas, sabor próximo ao açúcar	Artificial, pode gerar controvérsia sobre uso prolongado	Alta
Eritritol	Natural (fermentação de frutas)	Baixo índice glicêmico, não causa cáries, sabor neutro	Em excesso pode causar desconforto intestinal	Alta
Stevia	Natural (planta *Stevia rebaudiana*)	Zero calorias, antioxidante, seguro para diabéticos	Sabor residual amargo em alguns produtos	Alta
Xilitol	Natural (derivado de vegetais, milho ou bétula)	Baixo índice glicêmico, protege contra cáries	Pode causar efeito laxativo em doses altas	Alta

Monk Fruit (Luo Han Guo)	Natural (fruta asiática)	Zero calorias, sabor doce sem residual	Ainda pouco disponível no Brasil, preço elevado	Média

7.13.11 Chá solúvel instantâneo, sem adição de açúcar, com sabor a ser definido pela CONTRATANTE, elaborado a partir de extrato natural da planta (chá verde, chá preto, chá mate ou chá de ervas), livre de corantes e aromatizantes artificiais, compatível com máquinas automáticas de bebidas quentes, com certificação sanitária vigente.

7.13.11.1 Benefícios à saúde:

· Chá verde e chá preto: ricos em antioxidantes (catequinas, polifenóis).

· Chá mate: efeito estimulante moderado, também antioxidante.

· Chás de ervas (camomila, hortelã, erva-doce): propriedades calmantes ou digestivas.

7.13.12 Copo descartável de boa resistência e qualidade, de material apropriado para o uso ao qual se destina, devendo ser compatível com o equipamento e atender, no mínimo, as especificações da NBR/ABNT 14.865/2002 e, preferencialmente, optar por aqueles biodegradáveis e, se possível, fabricados em material não plástico, como copos de papel ou a base de amido de milho, dentre outros.

7.13.13 Colher para café/Mexedor/Palheta (misturador) de material apropriado para o uso ao qual se destina, compatível com o equipamento e, preferencialmente, optar por aqueles biodegradáveis e, se possível, fabricados em material não plástico.

7.13.14 A CONTRATADA deverá informar a relação dos insumos constando a marca de todos os produtos a serem utilizados no decorrer da prestação dos serviços (café em grão, açúcar refinado, adoçante, chocolate em pó, leite em pó integral, chá, copo e colher de café/mexedor/palheta, preferencialmente, biodegradáveis). Os produtos deverão ser, durante todo o prazo contratual, da mesma marca relacionada na proposta, podendo ser trocados mediante autorização do fiscal do contrato, desde que comprovadas as exigências mínimas.

7.13.15 A indicação de marcas referenciais dos materiais/insumos é utilizada pela Administração visando estabelecer a qualidade mínima para o consumo, não se tratando de imposição de utilização de marcas específicas.

7.13.16 Em caso de utilização de marca diferente da indicada na proposta, o produto deverá possuir padrões de qualidade, no mínimo, igual ou superior aos indicados, sendo que a similaridade deverá ser comprovada mediante apresentação de laudo de instituto acreditado para tal, com custos arcados pela CONTRATADA.

7.13.17 Na hipótese do subitem anterior, o laudo deverá ser submetido à avaliação da Administração para fins de aceitabilidade.

7.13.18 Para a preparação dos produtos, serão consideradas as seguintes quantidades aproximadas por dose como sugestão, podendo ser alterada, sendo aprovada em degustação pela Contratante:

7.13.18.1 café expresso = 10 gramas;

7.13.18.2 café suave = 7 gramas;

7.13.18.3 leite = 20 gramas de leite;

7.13.18.4 café com leite = 7 gramas de café e 12 a 14 gramas de leite;

7.13.18.5 cappuccino = 7 gramas de café e 15 gramas de leite, ou se for insumo único de cappucino, de 15 a 18g;

7.13.18.6 cappuccino com chocolate = 5 gramas de café, 10 gramas de chocolate e 12 gramas de leite;

7.13.18.7 chocolate = 20 gramas de chocolate;

7.13.18.8 chá = 10 gramas;

7.13.18.9 água mineral ou filtrada = volume da respectiva dose.

7.13.19 Não serão aceitos, em hipótese alguma, fardos, caixas ou frascos violados ou com outros danos que prejudiquem o acondicionamento e a qualidade do produto e que causem vazamento do açúcar refinado e/ou do adoçante dietético.

7.14 DO ABASTECIMENTO DAS MÁQUINAS

7.14.1 A CONTRATADA deverá assegurar o devido abastecimento da máquina de modo a evitar a falta de insumos para o seu adequado funcionamento.

7.14.2 Na ocorrência de falta de qualquer insumo, a CONTRATADA deverá providenciar de imediato a respectiva reposição;

7.14.3 A qualidade dos produtos será avaliada diariamente pela FISCALIZAÇÃO.

7.14.4 Caso a FISCALIZAÇÃO detecte qualquer problema na qualidade do produto ou nos equipamentos, o fato será comunicado à empresa por telefone e e-mail, que terá até 02 (duas) horas para solucionar o problema.

7.14.5 A calibragem de cada produto deverá ser efetuada diariamente pela CONTRATADA.

7.14.6 A qualidade dos insumos será supervisionada pela FISCALIZAÇÃO no ato da entrega dos produtos.

7.14.7 Caso o insumo esteja fora da especificação contratual não será permitido o seu descarregamento nas dependências da Suest /SP, efetuando a FISCALIZAÇÃO o registro em relatório de entrega de material de consumo para máquinas de café e bebidas quentes.

7.14.8 A FISCALIZAÇÃO deverá acompanhar, a seu critério, se o estoque de insumos é suficiente para o abastecimento das máquinas.

7.14.9 Nos casos de falta de insumos ou inoperância das máquinas acima do limite permitido, serão realizadas glosas conforme regras estabelecidas no Instrumento de Medição de Resultados, devendo as glosas serem efetuadas no mês corrente à emissão da fatura e corresponderão as ocorrências devidamente registradas no relatório mensal de máquinas de bebidas quentes efetuado pela FISCALIZAÇÃO.

7.14.10 O relatório a que se refere o subitem anterior deverá ser assinado pela CONTRATADA e CONTRATANTE, quando do fechamento da fatura. No caso de a CONTRATADA se recusar a assinar o Relatório do mês, a assinatura da FISCALIZAÇÃO será suficiente para fins de validação.

7.15 DO INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADOS - IMR

7.15.1 A Administração definirá no Termo de Referência os critérios para cada indicador a ser definido no Instrumento de Medição de Resultados - IMR.

7.16 DA MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DAS MÁQUINAS

7.16.1 A CONTRATADA responsabilizar-se-á pela conservação técnica, mecânica e operacional das máquinas instaladas nas dependências da Suest/SP, de modo a mantê-las em plena capacidade produtiva, substituindo quaisquer peças ou componentes que se tornarem necessários, sem ônus adicional, devendo os serviços serem executados, preferencialmente, de segunda a sexta-feira, das 8h às 17h, salvo autorização da CONTRATANTE.

7.16.2 A CONTRATADA deverá, no momento da manutenção preventiva ou corretiva, executar os devidos testes, lubrificações, regulagens, ajustes e reparos necessários, sem para tal solicitar qualquer dose de bebida a ser paga pela CONTRATANTE.

7.16.3 Os chamados para realização de manutenção corretiva deverão ser atendidos, de segunda a sexta-feira, das 7:00 às 17:00 horas, em até 02 (duas) horas após a solicitação da CONTRATANTE.

7.16.4 Quando não for realizada a manutenção corretiva no prazo estipulado no subitem acima, serão realizadas glosas na medição conforme regras estabelecidas em Instrumento de Medição de Resultados- IMR.

7.16.5 Na ocorrência de problemas eletromecânicos, como: substituição de peças, impossibilidade de funcionamento de equipamento, a CONTRATANTE solicitará à CONTRATADA o correspondente conserto por telefone, correio eletrônico ou outro meio de comunicação, caso essa ainda não o tenha providenciado.

7.16.6 A CONTRATADA terá no máximo 24 (vinte e quatro) horas a contar da solicitação para reparar o funcionamento eletromecânico do equipamento ou efetuar a sua substituição.

7.16.7 Caso não seja observado o prazo estabelecido no subitem anterior, serão realizadas glosas na medição conforme regras estabelecidas em Instrumento de Medição de Resultados- IMR.

7.16.8 Recomenda-se que a empresa, utilize peças, partes e componentes originais, novas e com garantia de fábrica/fornecedor /distribuidor quando efetuar a manutenção corretiva das máquinas.

7.16.9 Correrão por conta da CONTRATADA as despesas com remoção parcial ou integral de qualquer equipamento para local de assistência técnica, bem como seu retorno ao local de uso.

7.16.9.1 Neste caso, a CONTRATADA deverá, a suas expensas, substituir as máquinas danificadas por outras, de igual ou superior capacidade operacional, com as mesmas exigências e especificações dos equipamentos instalados inicialmente, mantendo sempre o quantitativo de máquinas especificado no contrato.

7.16.10 A CONTRATADA deverá substituir, em um período de 30 (trinta) dias corridos, os equipamentos que tenham motivado mais de 3 (três) chamados para assistência técnica, referentes a um mesmo problema, ou mais de 5 (cinco) chamados referentes a problemas distintos.

7.16.10.1 Caso não seja observado o prazo, serão realizadas glosas na medição conforme regras estabelecidas em Instrumento de Medição de Resultados- IMR.

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

7.16.12 A CONTRATADA deverá 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, demissão de empregados, entre outros.

7.16.13 A Administração pode definir no Termo de Referência outras características acerca da manutenção preventiva ou corretiva visando completar os apontamentos no presente estudo preliminar técnico.

7.17 DA COMPENSAÇÃO DA FRANQUIA

7.17.1 A Administração definirá no Termo de Referência a metodologia para compensação do consumo e do pagamento visando evitar o dispêndio financeiro reiterado por doses não consumidas.

7.18 DOS CRITÉRIOS DE AFERIÇÃO E MEDIÇÃO PARA FATURAMENTO

7.18.1 A Administração definirá no Termo de Referência a metodologia para os critérios de aferição e medição do consumo mensal ou por outra periodicidade escolhida.

8. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

8.1 Considerando a informação do quantitativo de servidores, servidoras e colaboradores conforme o Despacho nº 142/2024 SAGEP-SP (doc. SEI nº 5082889) e para a apuração da estimativa das quantidades pretendidas com base em dados concretos será utilizada a metodologia da obtenção de valores por meio da série histórica de consumo, utilizando gráficos das franquias máximas e mínimas e adotando-se valores abaixo das antigas franquias devido a redução no quadro de possíveis consumidores, bem como é aplicado um percentual, no menor valor adotado no ano de 2022, para o quantitativo de doses excedentes, dessa forma, a estimativa está pautada no que segue:

Quadro 12 – Projeção de consumo em contratação anterior - Contrato nº 06/2022 (Exercício de 2022)

Quantidade de Consumidores[(1)] (A)	**Quantidade de bebidas quentes ingeridas ao dia (B)**	**Total Geral de bebidas quentes ingeridas ao dia (C = A*B)**	**Total Geral de bebidas quentes ingeridas ao mês (22 dias úteis) (D = C * 22)**	**Total de Franquia contratada (E)**	**Observação**
61	5	305	6.170	3.100	Na projeção de consumo é verificada uma redução de [(3100 /6170)-1]*100 = 49,76% quando observado o total da franquia contratada versus o total geral projetado para 22 dias úteis. Não existe apontamento de ocorrência na diminuição da quantidade de consumidores.

Segundo o que consta no processo, a oferta de bebidas quentes por meio de máquinas automáticas projetou uma economia para 5 (cinco) anos na ordem de R$352.000,00 (trezentos e cinquenta e dois mil reais) no interstício de 2022 até 2027 o que nos remete na possibilidade do uso do documento para balizar o atual estudo. Importante citar que, os períodos de 2026/2027 previstos para a contratação do objeto estão impactados na contratação anterior, dessa forma, caracterizando a viabilidade de contratação de máquinas automáticas ao invés de copeiragem tradicional com aquisição de insumos diversos, como: café em pó, copos descartáveis, garrafas térmicas, mexedores, açúcares, entre outros.

Fonte: Processo 25290.000321/2022-31 conforme documento SEI nº 3896938(1)

8.2 Diante da compilação de dados concretos, os quais se encontram anotados Planilha do histórico de consumo jan/2018 até mar/2023 (doc. SEI nº 5084097), a conclusão é de que o consumo em máquinas de pequeno porte no período citado registrou que a partir de meados de abril/2020, época da pandemia do vírus SARS-COV2, até janeiro/2022 quando ocorreu a mudança de sede da Superintendência Estadual da Funasa em São Paulo - Suest/SP, foi registrado o consumo abaixo da franquia, contudo, mostrou um breve crescimento a partir de fevereiro/2022 mantendo-se com oscilação acima da franquia até julho/2022, voltando a decair a partir de agosto /2022.

8.3 A partir de agosto/2022 até a extinção da Funasa, com a consequente lotação dos servidores para outros órgãos, o consumo em máquinas de pequeno porte decai abaixo de uma média de 400 doses (doc. SEI nº 5084097).

8.4 Considerando que a força de trabalho atual está prevista para 30 servidores, servidoras e colaboradores, segundo o Despacho nº 142 /2024 SAGEP-SP (doc. SEI nº 5082889), registre-se que esta quantidade é aproximadamente 50% da quantidade de consumidores da contratação anterior.

8.5 Apesar de, não possuir histórico da população flutuante, é observado que no mínimo transitam diariamente de 1 (uma) a 2 (duas) pessoas na Suest/SP, atualmente localizada à Av. Prestes Maia, no Centro de São Paulo. A população flutuante, normalmente, advém de outras áreas, como terceirizados e visitantes.

8.6 Importa citar que, segundo o Boletim de Pessoal e Serviço nº 35/2024 (doc. SEI nº 5089519), atualmente, 7 (sete) servidores e servidoras optaram pelo trabalho remoto parcial, conhecido como "*home office*", o que evidência que não haverá consumo diário para bebidas quentes pelo total previsto de 17 servidores, servidoras e colaboradores citados no Despacho nº 142/2024 SAGEP-SP (doc. SEI nº 5082889), em razão de estarem ausentes da Suest/SP.

8.7 Dessa forma, computados 30 servidores, servidoras e colaboradores que somados a 2 (duas) pessoas flutuantes e verificado que o consumo em máquinas de pequeno porte decai abaixo de uma média de 400 doses e em observância a flutuabilidade de consumo, **é sugerida a adoção de franquia mensal projetada em 400 doses, dado que o quantitativo de 32 consumidores no total não se vislumbra diariamente consumindo as bebidas quentes em máquinas de pequeno porte**.

8.8 Considerando o histórico de consumo conforme a Planilha do histórico de consumo jan/2018 até mar/2023 (doc. SEI nº 5084097), as franquias excedentes no Contrato nº 07/2017, principalmente, de janeiro/2018 até março/2020, e de fevereiro/2022 até agosto/2022, foram alcançadas, as quais estão em patamares de 50% da franquia mensal.

8.9 Ainda sobre histórico de consumo, as franquias excedentes no Contrato nº 06/2022 foram reduzidas em termos percentuais e, de agosto/2022 até março/2023 não foram alcançadas, contudo, ainda aparentam ser elevadas dada a interrupção no consumo devido a extinção da Funasa, vejamos:

Quadro 13 – Franquias em contratos anteriores

Contrato / Empresa	Franquia Mensal – Máquina Médio Porte (A)	Franquia Mensal – Máquina Pequeno Porte (B)	Franquia Mensal Excedente – Máquina Médio Porte (C)	Franquia Mensal Excedente – Máquina Pequeno Porte (D)	Relação percentual entre franquias - Máquina Médio Porte (E=[C/A]*100)	Relação percentual entre franquias - Máquina Pequeno Porte (F=[D/B]*100)
Contrato nº 07/2017 - PIERCOFFEE LOCAÇÕES E SERVIÇOS LTDA Processo nº 25290.000244 /2017-51	3.334	616	1.667	308	50 %	50%
Contrato nº 06/2022 - VIP CAFÉ Comércio de						

Máquinas e Café Ltda ME Processo nº 25290.000321/2022-31	2000	1100	600	350	30%	31,82%

Nota: Verifica-se que não se manteve uma uniformidade na relação percentual entre os contratos.

8.10 Considerando que a Funasa foi extinta a partir de janeiro de 2023, conforme a Medida Provisória nº 1.156/2023 (doc. SEI nº 5089540), a interrupção no consumo de forma habitual pelos servidores, servidoras e colaboradores atendidos pelo Contrato nº 06/2022 apresentava a possibilidade de crescimento a partir de março/2023 segundo o gráfico da Planilha do histórico de consumo jan/2018 até mar/2023 (doc. SEI nº 5084097).

8.11 Assim, **é sugerida a adoção de uma franquia mensal de 480 doses para máquinas de pequeno porte (MPP)** podendo ser mantida a relação percentual de **mais 30% de doses excedentes** como forma de propiciar a exequibilidade da contratação, a prevenção no caso de aumento da demanda e o caráter de ser o menor percentual constante no Quadro 2, o que nos remete ao **total de 615 doses ao mês**, conforme memória de cálculo abaixo:

Quadro 14 - Memória de Cálculo para Máquinas de Pequeno Porte

Franquia Mensal – Projetada (A)	**Franquia Mensal Excedente – Projetada (B = A * 30%)**	**Total de Franquia a ser contratada (C=A+B)**	**Observação**
480	135	615	Na projeção de consumo é verificada uma redução na população diária em razão da adoção do sistema de trabalho remoto (*home-office*), assim, apesar da existência de 32 consumidores previstos, é observada uma quantidade de pelo menos 10 consumidores ao dia.

8.12 No que diz respeito ao consumo de bebidas em máquinas de médio porte, a franquia projetada desde janeiro/2018 até a extinção se mostrou excessiva, ou seja, atingindo e ultrapassando a quantidade de 2000 unidades somente em quatro momentos relevantes conforme Planilha do histórico de consumo jan/2018 até mar/2023 (doc. SEI nº 5084097).

8.13 Dessa forma, é observado que o consumo de bebidas em máquinas de médio porte flutuou na maioria do período de setembro/2018 até maio/2022 abaixo da faixa de 1500 doses, então, considerando que a força de trabalho atual prevista é de 30 servidores, servidoras e colaboradores, segundo o Despacho nº 142/2024 SAGEP-SP (doc. SEI nº 5082889), sendo este valor, aproximadamente, 50% da quantidade de consumidores da contratação anterior e que somado a 2 (duas) pessoas flutuantes tem-se o quantitativo de 32 consumidores.

8.14 Portanto, das informações constantes na Planilha do histórico de consumo jan/2018 até mar/2023 (doc. SEI nº 5084097), combinado com as informações acima e observado o Quadro 2 combinado com possível flutuabilidade de consumo, **é sugerida a adoção de uma franquia mensal no quantitativo de 840 doses para a máquina de médio porte (MMP)** devido a quantidade de consumidores ser, aproximadamente, de 50% da quantidade prevista na contratação anterior, além disso, pode ser mantida a relação percentual de **mais 30% de doses excedentes** como forma de propiciar a exequibilidade da contratação, a prevenção no caso de aumento da demanda e o caráter de ser o menor percentual constante no Quadro 2, o que nos remete ao **total de 1.080 doses ao mês**, conforme memória de cálculo abaixo:

Quadro 15 - Memória de Cálculo para Máquinas de Médio Porte

Franquia Mensal – Projetada (A)	**Franquia Mensal Excedente – Projetada (B = A * 30%)**	**Total de Franquia a ser contratada (C=A+B)**	**Observação**

840	240	1.080	Na projeção de consumo é verificada uma redução na população diária em razão da adoção do sistema de trabalho remoto (*home-office*), assim, apesar da existência de 32 consumidores previstos, é observada uma quantidade de pelo menos 10 consumidores ao dia.

8.15 Portanto, considerando o presente quantitativo de servidores, servidoras e colaboradores conforme o Despacho nº 142/2024 SAGEP-SP (doc. SEI nº 5082889) combinado com a projeção de majoração da força de trabalho e da população flutuante projetada, é possível estimar o atendimento de tais consumidores da seguinte forma:

Quadro 16 – Estimativa das quantidades de consumo – Estudo Atualizado para nova contratação

Lote Único	Item	Descrição	Quantidade de máquinas	Total de Franquia Mensal	Observação
1	Franquia Mensal - MMP	Dose de bebida quente em máquina automática de médio porte	1	840	Na projeção de consumo é verificada uma redução na população diária em razão da adoção do sistema de trabalho remoto (*home-office*), assim, apesar da existência de 32[1] consumidores previstos, é observada uma quantidade de pelo menos 10[2] consumidores ao dia dada a adesão ao sistema de trabalho remoto.
	Franquia Mensal Excedente- MMP	Dose de bebida quente excedente à franquia em máquina automática de médio porte		240	
	Franquia Mensal - MPP	Dose de café em máquina automática de pequeno porte	3	480	
	Franquia Mensal Excedente- MPP	Dose de café excedente à franquia em máquina automática de pequeno porte		135	
Máquina de Pequeno Porte (MPP) Máquina de Médio Porte (MMP)					
Fonte: Processo 25290.000150/2024-10 conforme documento SEI nº 5082889[1] e documento SEI nº 5089519[2].					

9. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R$): 65.451,60

9.1. Para definição do valor estimado da contratação, inicialmente realizou-se pesquisa de mercado no Módulo Pesquisa de Preços do Compras.gov.br, em conformidade com as disposições do art. 5º da IN nº 73/2020. Devido à falta de filtros eficientes para buscar um objeto específico, não foram encontrados objetos similares à pretensa contratação. Portanto, realizou-se então consulta a fornecedores (SEI 5865590, 5865606, 5865624), em conformidade com o art. 23, §1º da Lei nº 14.133/2021 e arts. 1º a 7º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021.

9.2. Em razão de serem coletados apenas 3 orçamentos juntamente a fornecedores do mercado, não houve necessidade de análise crítica dos preços para exclusão dos valores inexequíveis e os excessivamente elevados, em conformidade com o Art. 6º, § 3º, da IN nº 73 /2020. Realizou-se então a análise para a escolha da melhor metodologia de cálculo: média, mediana ou menor preço coletado.

9.3. Considerando que não há nenhum normativo do Poder Executivo Federal que regulamente a forma de realização da análise crítica dos preços, utilizaremos como fonte o Manual de Pesquisa de Preços do STJ.

9.4. Ao realizar a análise quanto à metodologia mais indicada para definição do valor máximo da licitação, considerando que os preços estão dispostos de forma homogênea, ou seja, sem a presença de valores extremos, mostra-se mais indicado a utilização da média.

9.5. Outrossim, um dos parâmetros passíveis de serem utilizados para definir quando utilizar a média ou a mediana é fazer uso da medida de dispersão denominada coeficiente de variação. O coeficiente de variação fornece a oscilação dos dados obtidos em relação à média. Quanto menor for o seu valor, mais homogêneos serão os dados.

9.6. O coeficiente de variação é considerado baixo quando apresentar percentual igual ou inferior a 25%, sendo nesse caso indicada a média como critério de definição do valor de mercado. Se ele for superior a 25%, o coeficiente indica a presença de valores extremos afetando a média, situação em que se recomenda o uso da mediana como critério de definição do preço médio.

9.7. Com base em tais critérios, realizamos a análise crítica dos preços por meio da Análise Critica dos Preços (SEI 6295216**)**, excluindo-se os preços inexequíveis e os excessivamente elevados, bem como aplicando o cálculo de coeficiente de variação para definição do método de cálculo.

9.8. Convém mencionar que, mesmo com o redimensionamento dos valores e quantidades a serem contratados, mantém-se a vantajosidade do modelo de contratação adotado, frente à aquisição dos itens de serviço em separado, uma vez que nesse modelo os valores são fixos e irreajustáveis pelo período de 01 ano e suscetíveis a reajuste segundo índice oficial de inflação a partir dos anos seguintes. No outro, além dos demais custos e insumos, o fornecimento de mão-de-obra dedicada estaria ainda sujeito a custos adicionais previstos em convenção coletiva e a reajustes anuais da categoria também previstos no mesmo instituto, além da já largamente defendida administrabilidade contratual e versatilidade característica dos serviços.

9.9. Assim, após a análise crítica dos preços, foram definidos os valores máximos aceitáveis para contratação dos itens, conforme tabela abaixo:

LOTE ÚNICO	ITEM	DESCRIÇÃO	QTD. DE EQUIPAM.	FRANQUIA MENSAL	VALOR UNITÁRIO (DOSE)	VALOR MENSAL	VALOR TOTAL (12 MESES)
1	1	Dose de bebida quente em máquina automática de porte médio	1	840	R$ 3,38	R$ 2.839,20	R$ 34.070,40
	2	Dose de bebida quente excedente à franquia em máquina automática de porte médio		240	R$ 2,83	R$ 679,20	R$ 8.150,40
	3	Dose de café em máquina automática de		480	R$ 3,33	R$ 1.598,40	R$ 19.180,80

		porte pequeno					
	4	Dose de café excedente à franquia em máquina automática de porte pequeno	3	135	R$ 2,50	R$ 337,50	R$ 4.050,00
	VALOR MENSAL ESTIMADO						**R$ 5.454,30**
	VALOR TOTAL 12 MESES ESTIMADO						**R$ 65.451,60**

10. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

10.1 Quanto à viabilidade técnica do agrupamento dos itens, temos a pontuar que seria inviável à Funasa celebrar um contrato para cada item licitado, pois a fragmentação pode tornar a licitação inexequível, bem como demandar mais servidores ou servidoras para a fiscalização. Além disso, a opção justifica-se pela maior segurança e controle assegurados a esta Administração no que se refere à execução por apenas uma empresa de todos os serviços contratados.

10.2 A solução adotada (fornecimento de bebidas quentes com insumos e disponibilização de máquinas) não é divisível em razão de sua própria natureza, dada a condição de que as etapas de preparação das bebidas, fornecimento de insumos e disponibilização de máquinas é possível ser atendida por uma única empresa, assim, garantindo a viabilidade econômica.

10.3 Economicamente entende-se ser a opção mais vantajosa, pois o volume licitado proporciona a obtenção de economia de escala e, além disso, a empresa terá condições de ofertar um lance proporcionalmente menor nos itens que compõem determinado lote diante do total de serviço a ser prestado e com a certeza de uma única empresa vencedora para aquele lote.

11. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

11.1 Considerando as contratações pretéritas, a Superintendência Estadual da Funasa em São Paulo já contratou a prestação de serviços idênticos conforme processos: 25290.000244/2017-51 e 25290.000321/2022-31, todavia, esses processos já se encontram devidamente encerrados, então, atualmente não existem contratações correlatas cujos objetos sejam similares ou correspondentes ao proposto.

11.2 No que diz respeito à existência de contratações que guardem relação ou afinidades futuras, as chamadas contratações interdependentes, não se vislumbra a necessidade de contratar outros serviços em razão de o modelo de serviço de fornecimento de bebidas quentes ser suficiente para a plena satisfação da necessidade da Administração.

12. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

12.1. Encontra-se a contratação alinhada com o Planejamento Estratégico da Fundação Nacional de Saúde, na medida em que a ação viabiliza recursos e otimiza sua gestão, aplicação e alocação, a fim de suprir necessidades de infraestrutura e colaborar para o implemento de prioridades institucionais.

13. Benefícios a serem alcançados com a contratação

13.1 Objetiva-se com a contratação disponibilizar um fornecimento de bebidas quentes por meio de máquinas automáticas de forma a manter a economicidade, reduzindo a quantidade de contratos a serem geridos, bem como evitando-se o armazenamento de insumos perecíveis, o que permitirá o emprego dos recursos humanos em outras atividades.

13.2 Os serviços de fornecimento de bebidas quentes por meio de máquinas automáticas se mostram uma solução moderna, mais sustentável e econômica, além de expandir a oferta de produtos aos consumidores internos.

13.3 Redução de custos quando comparado aos demais modelos de serviço de fornecimento de bebidas quentes, como exemplo, o serviço de copeiragem prestado por empresas que alocam mão de obra para a produção das bebidas.

13.4 Estimular que os servidores, as servidores e demais colaboradores a realizem pequenas pausas para alongamentos, hidratação e socialização, o que traz benefícios à saúde física e mental, aumentando a satisfação no ambiente de trabalho e a produtividade.

14. Providências a serem Adotadas

14.1 É recomendável que a área de administração da Suest/SP, antecipadamente, agende a verificação dos possíveis locais para a instalação das máquinas automáticas de forma a planejar a disponibilização de pontos elétricos (110V ou 220V).

14.2 Recomenda-se a Suest/SP, verificar a possibilidade da existência de ponto de alimentação de água com espaçamento para provável instalação de elementos filtrantes, se necessário.

14.3 É sugerida que seja efetuada uma consulta à administração do prédio acerca da existência de pontos de coleta de materiais recicláveis, tais como plásticos, papéis, papelão ou outros resultantes do abastecimento das máquinas, visando contribuir com a sustentabilidade.

15. Possíveis Impactos Ambientais

15.1 IMPACTOS NEGATIVOS OU ADVERSOS

15.1.1 A utilização de copos descartáveis de material não biodegradável contendo resíduos de bebidas que impeçam a possível reciclagem poderá contribuir com o impacto negativo ao meio ambiente.

15.2 IMPACTOS POSITIVOS

15.2.1 Os serviços de fornecimento de bebidas quentes por meio de máquinas automáticas trazem:

15.2.1.1 Economia de água potável ao ser comparado com métodos tradicionais na preparação de cafés e outras bebidas quentes.

15.2.1.2 Redução ou eliminação total no uso do derivado de petróleo denominado gás liquefeito de petróleo (GLP).

15.2.1.3 As máquinas automáticas, no caso de não terem copos descartáveis abastecidos automaticamente, podem promover o incentivo do uso de copos ou xícaras pessoais, personalizados e laváveis, assim, contribuindo para a redução do uso de copos descartáveis não recicláveis.

15.2.1.4 A utilização de copos descartáveis de material biodegradável poderá contribuir para a diminuição no impacto negativo ao meio ambiente.

16. Declaração de Viabilidade

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

16.1. Justificativa da Viabilidade

É viável devido ao estímulo aos servidores e demais colaboradores a realizem pequenas pausas para alongamentos, hidratação e socialização, o que traz benefícios à saúde física e mental, aumentando a satisfação no ambiente de trabalho e a produtividade.

17. 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.

EDENILDO FRANCISCO ALVES

Membro da Equipe de Planejamento da Contratação

Assinou eletronicamente em 05/11/2026 às 11:35:43.

ISMAEL APARECIDO NOGUEIRA MORENO

Membro da Equipe de Planejamento da Contratação

Assinou eletronicamente em 05/11/2026 às 11:12:57.