

Estudo Técnico Preliminar 21/2025

1. Informações Básicas

Número do processo: 017.0005566/2025-19

2. Descrição da necessidade

2.1. A Secretaria da Fazenda e Planejamento através do DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO REGIÃO 1, identificou a necessidade de garantir a continuidade do fornecimento de bebidas quentes, tais como café, café com leite, chá, chocolate, cappuccino e outras opções correlatas, a serem disponibilizadas por meio de equipamentos de autosserviço (self-service), com fornecimento de insumos, de maneira prática, automatizada e sem necessidade de operação manual ou alocação de pessoal.

2.2. Essa necessidade decorre da proximidade do término de vigência do Contrato 23673-SAAC-00054-2019, Processo SEI nº 017.00005067/2023-19, previsto para 01/07/2025 e da necessidade da manutenção dos serviços.

2.3. A contratação proposta visa atender de forma contínua às demandas de servidores, colaboradores, visitantes nos prédios da Secretaria da Fazenda e Planejamento (prédios Sede, Anexo, Egesp, e DT's I, II e III). O serviço de locação, incluindo fornecimento, instalação, abastecimento, manutenção preventiva, corretiva e higienização de máquinas automatizadas de autosserviço, preparadoras de bebidas quentes, será de 15 (quinze) meses podendo ser prorrogado por até 10 (dez) anos, o que garantirá a manutenção do ambiente institucional acolhedor, profissional e funcional, alinhado as boas práticas da administração pública, especialmente no que se refere à economicidade, sustentabilidade e eficiência operacional.

2.4. Esse tipo de contratação é amplamente adotado por diversos órgãos e entidades da administração pública, por oferecer praticidade, previsibilidade orçamentária e otimização de recursos humanos.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO REGIÃO I	ALEXANDRE SADAOKUBO

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. CARACTERÍSTICAS DA CONTRATAÇÃO

4.1.1. Todas as máquinas deverão operar com sistema de consumo livre com “**exceção**” à máquina que será instalada no piso térreo que deverá contar com o sistema de “**RESTRIÇÃO**” de utilização por qualquer usuário, devendo o acesso ser realizado através de sistema “**tipo fichas ou outro sistema mais atual**”, a ser fornecido pela Contratada.

4.1.2. Os equipamentos deverão possuir sistema de pré-seleção que permita a regulação de açúcar na dose, tendo em vista que os insumos para preparação das bebidas deverão ser **totalmente isentos de açúcar e adoçante**.

4.1.3. Os equipamentos deverão conter dispositivo automático interno que possibilite a eliminação de resíduos sólidos e líquidos, com sistema de autolavagem e esterilização com água quente a temperatura de 97 °C e filtro de água.

4.1.4. Todas as fases de preparação das bebidas deverão ser automatizadas, eliminando qualquer contato manual, incluindo os descartáveis (copos, palhetas).

4.1.5. A seleção dos produtos a serem fornecidos aos usuários deverá ser através de dispositivo individual que permita a escolha do produto desejado e a liberação do mesmo em quantidades pré-estabelecidas.

4.1.6. Todos os equipamentos que estiverem instalados no “mesmo” edifício deverão possuir o mesmo design e especificações.

4.1.7. Todos os equipamentos deverão ser máquinas novas ou seminovas em bom estado, com no máximo 05 (cinco) anos de fabricação. Essa exigência visa garantir um padrão elevado de qualidade na prestação dos serviços, eliminando a possibilidade de utilização de equipamentos obsoletos ou com considerável nível de desgaste.

4.1.8. As máquinas serão vistoriadas pela contratante, no ato da entrega, sendo consideradas recebidas somente se cumprirem todas as exigências dispostas neste ETP.

4.1.9. Caso seja considerado que os equipamentos não estão dentro dos padrões exigidos, os objetos não serão recebidos, sendo obrigatória sua substituição e nova entrega e instalação dentro do prazo determinado de 48 (quarenta e oito) horas da instalação.

4.1.10. Poderá ser solicitada a troca de qualquer equipamento, caso seja constatado pela CONTRATANTE, que estão fora dos padrões exigidos, a qualquer momento da vigência do contrato, devendo a contratada providenciar sua substituição no prazo máximo de 48 (quarenta e oito horas) a partir da solicitação da CONTRATANTE.

4.1.11. A Contratada deve arcar com as despesas de transporte, instalação, calibração, substituição, remoção e remanejamento das máquinas, bem como as manutenções preventivas, corretivas e de higienização.

4.1.12. A Contratada fica obrigada a promover a substituição das máquinas alocadas por modelos novos ou seminovos com no máximo 05 (cinco) anos de fabricação, sempre que apresentarem defeitos, avarias e/ou quaisquer sinais de contaminação ou total impossibilidade de conserto.

4.1.13. A Contratada deverá fornecer os equipamentos, instalá-los, ficando responsável pela manutenção corretiva, preventiva e de higienização do mesmo, procedendo periodicamente a inspeção e, quando solicitada, comparecendo com técnicos no local de instalação para corrigir possíveis falhas ou defeitos, quando possível, ou substituindo o equipamento enquanto o reparo necessário é feito no equipamento principal. Não há qualquer ônus adicional pelas visitas para manutenção, paga-se um valor mensal pelas bebidas consumidas, que inclui toda e qualquer tipo de manutenção e fornecimento de peças e insumos.

4.1.14. Todos os insumos utilizados deverão ser vistoriados, conferidos e aprovados pela FISCALIZAÇÃO, que somente aceitará aqueles que se encontram de acordo com as especificações estabelecidas na contratação.

4.1.15. medição será realizada com base nas doses efetivamente consumidas ao final de cada período mensal, no primeiro dia subsequente. A atividade será conduzida pelo responsável da CONTRATADA na presença do FISCAL no PRÉDIO SEDE e, nos demais locais, na presença do responsável da respectiva Unidade.

4.1.16. A CONTRATADA deverá emitir mensalmente relatório, a ser apresentado até o quinto dia útil do mês subsequente, especificando o quantitativo de doses consumidas em cada um dos equipamentos, bem como o total geral consumido durante o mês.

4.1.17. CONTRATANTE deverá aprovar o referido relatório, ficando facultado a mesma, efetuar os descontos necessários.

4.1.18. Será utilizada planilha de controle visando apurar a quantidade de doses impróprias para o consumo, disponibilizadas em cada máquina de bebidas quentes ao usuários, cujo total será descontado do valor mensal a ser pago.

4.1.19. A máquina que ultrapassar a quantidade de 50 (cinquenta) doses impróprias para consumo, estará sujeita a aplicação do item 4.28 da tabela de glosas. A quantidade de doses sem condições de consumo será computada cumulativamente e por máquina, sendo aplicada a glosa a cada montante de 50 doses desperdiçadas, ou seja, se uma máquina totalizou 100 doses impróprias para consumo, deverá ser aplicado duas vezes a glosa.

4.2. CARACTERÍSTICAS DOS EQUIPAMENTOS

4.2.1. Medidas dos Equipamentos

Máquinas com capacidade mínima de 500 copos descartáveis e medidas aproximadas de: Altura a partir de 1630 mm; Profundidade: a partir de 690 mm; Largura: a partir de 540 mm

Máquinas com capacidade mínima de 150 copos descartáveis e medidas aproximadas de: Altura: a partir de 1630 mm Profundidade: a partir de 410 mm Largura: a partir de 500 mm

4.2.2. Painel de Seleção

Painel de seleção com no mínimo 07 (sete) botões previamente configurados para seleção de bebidas e água quente, mais 02 (dois) botões para regulagem do açúcar (mais ou menos);

Sinal sonoro de fim de seleção;

Teclas de comando ergonômicas;

Identificação das bebidas no Sistema Braille no painel de seleção.

4.2.3 Acessórios

Sistema de regulação automática de moagem do café em grãos, garantindo alta qualidade do produto;

Depurador de água para prevenção de acúmulo de calcário;

Sensor de copos.

Iluminação na área de recolha do copo;

Energy saving mode, para a redução do consumo energético quando stand by

Telemetria (24 horas conectada na internet, reportar erros e estoque)

4.2.4. SOFTWARE DE GERENCIAMENTO

Emitir relatório de consumáveis; Permitir a exportação de relatórios para o uso em editores de texto, planilhas eletrônicas e/ou banco de dados; Realizar a contabilidade e o controle de custos das bebidas nas máquinas; Permitir a geração de relatórios via sistema por máquina e centros de custo; Permitir a ordenação dos relatórios por quantidade de bebidas, por custo e por ordem alfabética; Permitir a utilização de filtros nos relatórios por bebida e por origem ou consumo; Permitir a exportação de dados e relatórios para análise; Permitir a centralização automática de dados a partir de filiais e a geração de relatórios integrados com os dados de todas as filiais; Realizar inventário automático das máquinas; Permitir a definição de custos de bebida consumida por máquina; Permitir a administração de custos por grupos de bebidas; Permitir contabilizar consumo total e por máquina; Permitir identificar as composições das bebidas, dosagem dos consumáveis, relatórios de consumo; Realizar configurações, atualizações, visualizações e alterações remotas dos componentes das máquinas; Possuir contador digital, para fins de registro/acompanhamento da qualidade de doses efetivamente consumidas; Serem equipadas com dispositivo de fechamento, para evitar acesso de insetos ou objetos indesejáveis dentro das máquinas; Possuir móvel de apoio; Possuir visor iluminado para orientar os usuários e técnicos com mensagens em português; Possuir manual com instruções técnicas; Possuir QR Code fácil e visível para o usuário avaliar os serviços prestados, semelhante a um fale conosco ou um relatório de ocorrências; Possuir sistema de comunicação, telemetria para permitir a visualização de diversas informações pertinentes a máquina, ligada ou desligada com ou sem conexão à internet, máquina com algum tipo de avaria, alerta de tempo de inoperância, relatórios, status, situação do estoque, com informações sobre os produtos e suas respectivas quantidades em cada recipiente da máquina, além de alertas para recipiente com poucos produtos ou vazios, entre outros; Permitir acompanhar, controlar e ajustar gestão completa das rotas, abastecimentos, conciliação automática, gestão de quebra, relatórios sintéticos e analíticos, aplicativos operacionais; Detalhamento do consumo das máquinas online; Emitir relatório de consumo de produtos; Possuir comunicação online via internet, Wi-Fi;

4.2.5. CAPACIDADE DE ABASTECIMENTO

Os equipamentos deverão ter as seguintes capacidades para abastecimento:

No mínimo 500 copos descartáveis de 160 ml para o Edifício Sede, Anexo e Egesp;

No mínimo 150 copos descartáveis de 160 ml para as DT's I, II, III.

Obs.: Os copos plásticos descartáveis devem seguir as especificações da NBR/ABNT 14. 865 /2002.

4.2.6. ALIMENTAÇÃO HÍDRICA

O fornecimento de água será através de conexão 3/8" ou 3/4" na rede hídrica;

A pressão da água no equipamento deverá estar entre 0,5 a 6,5 (bar);

O equipamento deverá ser acompanhado de filtro de água específico para as máquinas de autoatendimento.

A CONTRATADA deverá instalar sem ônus a CONTRATANTE registro de água antes da entrada de cada máquina.

4.2.7. ALIMENTAÇÃO ELÉTRICA

Tensão 220 volts;

Frequência 50 – 60 Hz.

4.2.8. TIPOS DE BEBIDAS

Os equipamentos deverão fornecer as seguintes bebidas quentes: Café expresso curto; Café expresso longo; Café com leite; Leite; Chocolate; Cappuccino; Chá (sabor a critério da CONTRATANTE). Água quente sem custo por dose.

4.3. PRODUTOS ALIMENTÍCIOS PARA PREPARO DAS BEBIDAS

4.3.1. CAFÉ TORRADO EM GRÃOS: Café em grão torrados e inteiros, específico para máquinas de café expresso, isento de materiais estranhos, com tempo de torra de 12 a 15 minutos, de sabor suave, levemente adstringente, 100% arábica tipo 6/7, com umidade máxima do pacote de 3,5%, isento de açúcares e adoçantes.

4.3.2. LEITE EM PÓ INTEGRAL SOLÚVEL: Leite em pó integral instantâneo, isento de açúcares e adoçantes, de aspecto fino, sem grumos, de cor branca e levemente amarelada, livre de pontos pretos e matérias estranhas, odor e sabor natural, entre 26% e 28% de gordura, acidez titulável entre 16 e 18 ml, insolúveis entre 0,4 e 1,0 ml e coliformes, a 30°C e 45°C, respectivamente menor que 10NMP/g e Máximo 1NMP/g. Gorduras totais entre 6,6 a 6,9 g a cada 26 g de produto ou 1 porção do alimento estabelecida no rótulo nutricional, 0% de gorduras trans.

4.3.3. CHOCOLATE EM PÓ: Mistura em pó para o preparo de bebida de chocolate zero açúcar e de coloração marrom, solúvel, sem grumos, composto por leite em pó integral, malto dextrina, cacau em pó, soro de leite em pó, gorduras saturadas entre 0,84 e 1,4g a cada 14g do produto, 0% de gordura trans, sem glúten e isento de adoçantes artificiais.

4.3.4. CAPPUCCINO (ISENTO DE AÇUCAR): Misto dos produtos: café torrado em pó (item 2.4.1), leite em pó integral solúvel (item 2.4.2) e chocolate em pó solúvel.

4.3.5. CHÁ: Extrato de chá mate natural solúvel ou sabor a critério da CONTRATANTE, isento de açúcar, adoçante, fibras alimentares, gorduras, proteínas, sódio e glúten.

4.4. INSUMOS, MATERIAIS E EQUIPAMENTOS ACESSÓRIOS

4.4.1. A matéria prima dos insumos fornecida deverá ser de 1º qualidade, com a aprovação da ABIC – ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS INDÚSTRIAS DE CAFÉ e da ABIA – ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS

4.4.2. O fornecimento de todos os insumos (café torrado em grãos, leite em pó integral, mistura em pó zero açúcar para chocolate, açúcar cristal e adoçante) bem como dos descartáveis, mexedores, elemento filtrante do filtro de água e copos será de responsabilidade da CONTRATADA, sendo estes em quantidades suficientes para atender a demanda dos usuários.

4.4.3. A CONTRATADA deverá fornecer açúcar e adoçante líquido, a serem definidos pela CONTRATANTE. O adoçante deverá estar preso à cada máquina preparadora de bebidas quentes.

4.4.4. Nos preços das doses já deverão estar inclusos todos os custos diretos e indiretos com insumos, materiais e demais itens necessários para a execução dos serviços.

4.4.5. Os produtos deverão ser, durante todo o prazo contratual, da mesma marca relacionada na proposta e poderão ser substituídos somente com a autorização da CONTRATANTE.

4.4.6. A ÁGUA SERÁ FORNECIDA PELA contratante, através da rede hídrica, em pontos específicos a serem definidos em layout, sendo de responsabilidade da CONTRATADA o fornecimento e instalação dos filtros de água.

4.4.7. Na instalação dos filtros de água, a CONTRATADA deverá observar para que eles fiquem o mais próximo a parede, de forma que o conjunto “Máquina de Bebidas + Filtro de Água” venham a ocupar o menor espaço possível, liberando a área da copa para a circulação dos usuários.

4.4.8. A CONTRATADA deverá fornecer um registro de esfera antes de cada filtro de água exclusivamente para o fechamento deste.

4.4.9. A CONTRATADA deverá fornecer e substituir os elementos filtrantes dos filtros de água após eles atingirem o volume de água consumida indicado pelo fabricante dele.

4.4.10. A CONTRATADA deverá fornecer e instalar. Junto à cada filtro de água. Hidrômetro / contágua para medir o consumo de água, o qual servirá para acusar o momento de troca dos elementos filtrantes dos filtros.

4.4.11. A CONTRATADA deverá fornecer todas as conexões hidráulicas associadas às instalações das máquinas de bebidas, filtros de água, registros e hidrômetros.

OBS.: A qualidade de todas as conexões e insumos utilizados nas instalações hidráulicas dos equipamentos será de total responsabilidade da CONTRATADA, ficando esta responsável por ressarcir quaisquer danos ou estragos causados à CONTRATANTE ou a terceiros em decorrência destes vazamentos, ficando a CONTRATADA sujeita as todas as sanções cabíveis em caso de recusa.

4.5. ABASTECIMENTO E MANUSEIO DOS INSUMOS

4.5.1. Os equipamentos deverão ser abastecidos diariamente em quantidade (indeterminadas) que se fizerem necessárias, de modo que não falem insumos para a preparação das bebidas, por funcionários da CONTRATADA:

4.5.2. No Edifício Sede e na Egesp - Escola de Governo, o abastecimento será feito pelo Técnico Abastecedor Residente, capacitado, identificado e devidamente uniformizado.

4.5.3. Nos demais locais o abastecimento será feito por funcionários da CONTRATADA capacitados, identificados e devidamente uniformizados.

4.5.4. O manuseio dos insumos, bem como os descartáveis, mexedores, copos etc., deverão ser realizados pelo Técnico Abastecedor, sendo “obrigatório” o uso de luvas plásticas descartáveis e touca.

4.6. DEMANDA

4.6.1. O sistema de fornecimento das bebidas quentes é de consumo livre aos usuários e o total estimado é de 76.000 (setenta e seis mil) doses mensais, distribuídas, em quantidades aproximadas, conforme abaixo:

68.500 doses mensais para o prédio Sede, EGESP e Prédio anexo da Secretária da Fazenda e Planejamento;

2.500 doses mensais para a DT - I;

2.500 doses mensais para a DT - II;

2.500 doses mensais para a DT - III.

4.6.2. As demandas das doses acima definida foram estimadas com base no histórico de consumo, podendo ser ajustadas, por meio de Termo de Aditamento, se necessário.

4.6.3. Será pago o valor referente às doses efetivamente consumidas no mês.

4.7. DOS LOCAIS DE INSTALAÇÃO E QUANTITATIVOS

4.7.1. Os equipamentos serão distribuídos nos endereços da Secretária da Fazenda e Planejamento do Estado de São Paulo, conforme relacionados abaixo:

Edifício Sede da Secretária da Fazenda – “Palácio Clóvis Ribeiro” e Prédio Anexo, sítos à Avenida Rangel Pestana, 300 – Centro - SP; Escola Fazendária – EGESP, sítio à Rua do Carmo, 80 – Centro – SP;

Delegacia Tributária I – DT - I, sítio à Rua Francisco Marengo, 1.932 – Tatuapé;

Delegacia Tributária II – DT - II, sítio à Rua Afonso Sardinha, 67 – Lapa;

Delegacia Tributária - III – DT - III, sítio à Rua Butantã, 260 – Pinheiros.

4.7.2. Os equipamentos serão instalados nos andares descritos nas tabelas abaixo, em locais específicos, a serem definidos pela Unidade Gestora do Contrato, por meio de layout.

4.7.3. A máquina a ser instalada no piso **térreo do Edifício Sede** deverá conter sistema de restrição de utilização por qualquer usuário, devendo o acesso ser realizado através do sistema **“tipo fichas ou outro sistema mais atual”** a ser fornecido pela CONTRATADA.

LOCAIS PREVISTO PARA INSTALAÇÃO PRÉDIO SEDE	QUANTIDADE
Prédio Anexo	1
3º subsolo	1
2º subsolo	1
1º subsolo	1
Térreo (DTIC E ATENDIMENTO)	2
1º andar - Ala Sé e Dom Pedro	2
3º andar	1
4º andar	1
5º andar	1
6º andar	1
7º andar	1
8º andar	1
9º andar	1
10º andar	1

11º andar	1
12º andar	1
13º andar	1
14º andar	1
15º andar	1
16º andar	1
17º andar (CONVIVÊNCIA. E GRANDE AUDITÓRIO)	2
18º andar	1
EGESP - Rua do Carmo	2
SUBTOTAL	27
DELEGACIAS TRIBUTÁRIAS	
TATUAPÉ	
Térreo	1
1º andar	1
2º andar	1
3º andar	1
4º andar	1
SUBTOTAL	5
LAPA	
Térreo	1
sobreloja	1
1º andar	1
2º andar	1
3º andar	1
4º andar	1
5º andar	1
6º andar	1
SUBTOTAL	8
BUTANTÃ	
Térreo	1
Mezanino	1
1º andar	1
2º andar	1
3º andar	1
4º andar	1
5º andar	1
6º andar	1
7º andar	1
SUBTOTAL	9
TOTAL	49

4.8. ESTOQUE

4.8.1. Prédio Sede: A CONTRATANTE irá disponibilizar em suas dependências, para que a CONTRATADA utilize como estoque dos produtos, insumos, equipamentos, ferramentas, peças de reposição, etc., sendo de responsabilidade da CONTRATADA, a instalação de prateleiras e demais itens que se façam necessários para o correto armazenamento dos produtos alimentícios de acordo com as condições e critérios estabelecidos no item 6 da Portaria SMS nº 2619/2011, que regulamenta as boas práticas e de controle de condições sanitárias e técnicas das atividades relacionadas ao armazenamento e uso de alimentos, incluindo embalagens para alimentos.

4.8.2. Tanto a limpeza quanto a dedetização/higienização do local de estoque serão de responsabilidade da CONTRATADA.

4.8.3. As embalagens, quando abertas, que contenham insumos não utilizados de imediato, deverão ser devidamente lacrados, a fim de evitar contaminações.

4.9. PREPARAÇÃO / DOSAGEM

4.9.1. Os equipamentos deverão possibilitar o preparo de bebidas em conformidade com as dosagens especificadas neste Estudo Técnico Preliminar.

4.9.2. A moagem dos grãos de café deverá ser feita de forma a garantir um pó de granulatura fina.

4.9.3. As bebidas fornecidas pelo equipamento deverão obedecer a dosagem compatível com a consistência do produto, de modo que elas não fiquem aguadas ou ralas. A CONTRATANTE poderá solicitar a alteração, a qualquer tempo e a seu critério, dos tipos de bebidas cujas marcas, qualidade e paladar não atendam às exigências contratuais.

4.9.4. A água utilizada no preparo das bebidas deverá ser filtrada e aquecida à temperatura de 97°C, com margem de erro de + ou – 1°C.

4.9.5. A borra de café, bem como os demais resíduos sólidos ou líquidos gerados após o preparo das bebidas, deverão ser descartados conforme, padrão e local a ser definido pela CONTRATANTE.

4.9.6. As dosagens mínimas por produto deverão ser as seguintes:

Café Expresso Curto - água: 50 ml; café: 8 gramas.

Café Expresso Longo - água: 65 ml; café: 8 gramas.

Café com Leite - água: 100 ml; café: 8 gramas; leite: 13 gramas.

Leite - água: 100 ml; leite: 20 gramas;

Chocolate - água: 100 ml; leite: 7,5 gramas; chocolate: 23 gramas.

Cappuccino (café, leite e chocolate) - água: 100 ml; café: 8 gramas; chocolate: 10 gramas; leite: 7,5 gramas.

Chá água - 100 ml; chá: 13 gramas.

Água Quente água - 100 ml;

Açúcar Variável, com ajuste gradual de dosagem, de 0 à 15 gramas.

4.9.7. Todos os produtos deverão ser ISENTOS DE AÇUCAR E ADOÇANTES, sendo a dosagem deste, controlada pelo consumidor durante o preparo da mistura das bebidas quentes.

4.10. QUADRO FUNCIONAL

4.10.1. A CONTRATADA deverá manter, nas dependências do prédio Sede e da EGESP, no período das 08h00 às 18h00, de segunda à sexta-feira, 01(um) Técnico Abastecedor Residente, com no mínimo 03 (três) anos comprovados de experiência na manutenção e abastecimento de máquinas de bebidas, capacitado para exercer tal função e devidamente uniformizado.

4.10.2. O Técnico Abastecedor, além de realizar a higienização e abastecimento das máquinas, também deverá ter experiência na realização de reparos nos equipamentos contratados. Ele deverá ser capaz de resolver sozinho qualquer tipo de problema que não seja necessário a substituição do equipamento.

4.10.3. O Técnico Abastecedor, deverá ser funcionário devidamente registrado da empresa CONTRATADA, conforme as Consolidações da Leis do Trabalhistas – CLT, bem como portar crachá e uniforme de identificação da empresa.

4.10.4. O quadro funcional deverá realizar um bom e contínuo trabalho para que todas as máquinas estejam sempre em perfeitas condições de funcionamento, conforme padrões definidos pela CONTRATANTE neste Estudo Técnico Preliminar, bem como, responsabilizar-se pela limpeza diária, interna e externa, abastecimento e pequenos reparos, quantas vezes se fizerem necessárias, dos equipamentos instalados nas dependências da CONTRATANTE.

4.10.5. A CONTRATADA poderá ainda disponibilizar uma equipe maior e mais complexa com conhecimentos técnicos iguais ou superiores ao Técnico Abastecedor atual, sem ônus à CONTRATANTE, para atender ao disposto neste Estudo Técnico Preliminar, se assim o achar necessário, sob autorização da CONTRATANTE.

4.10.6. A CONTRATADA ficará obrigada a substituir, em 24 (vinte e quatro) horas, qualquer funcionário, sempre quando solicitado pela CONTRATANTE.

4.11. ESPECIFICAÇÕES A EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

4.11.1. A execução dos serviços de abastecimento, manutenção preventiva e corretiva e de assistência técnica, bem como de higienização e dedetização, em relação a cada um dos equipamentos locados, iniciar-se-á imediatamente após as respectivas datas de recebimento definitivo dos referidos equipamentos, observadas todas as demais disposições contidas neste Estudo Técnico Preliminar, a respeito dessa execução.

4.12. DA INSTALAÇÃO

4.12.1. Os equipamentos deverão ser entregues e instalados pela CONTRATADA nos locais indicados no “item 4.7. deste Estudo Técnico Preliminar, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados a partir da data da assinatura do contrato;

4.12.2. As máquinas deverão ser configuradas nas dependências da empresa CONTRATADA, sendo somente aferidas, na presença do Gestor do Contrato, no dia da instalação, nas dependências da Secretaria da Fazenda e Planejamento, conforme especificações fornecidas neste Estudo Técnico Preliminar.

4.12.3. A CONTRATADA deverá contatar a CONTRATANTE para agendar a data de instalação, bem como informar os dados pessoais (nome, RG e CPF) do(s) técnico(s) que realizará(ão) o serviço.

4.12.4. Finalizado o serviço de instalação, a CONTRATADA deverá apresentar ao CONTRATANTE relatório da distribuição das máquinas, com, no mínimo, as seguintes informações: data e local de instalação, modelo e número de série de cada equipamento.

4.12.5. Se no momento da instalação, for constatada a impossibilidade de realizar o serviço, a CONTRATADA deverá apresentar relatório discriminando o motivo do impedimento;

4.12.6. As máquinas somente serão consideradas instaladas quando estiverem em perfeito funcionamento e sem nenhuma restrição quanto às instalações hidráulicas, que deverão estar atendendo à todos os requisitos especificados neste Estudo Técnico Preliminar e, apenas a partir deste momento, poderá ocorrer a contabilização destes para efeitos de cobrança.

4.13. RECEBIMENTO DO OBJETO

4.13.1. Os equipamentos serão recebidos definitivamente após completa instalação e funcionamento deles, devendo ser emitido, no ato, o Atestado de Recebimento Definitivo do Objeto, a ser elaborado pela CONTRATANTE.

4.14. DA REALOCAÇÃO

4.14.1. A CONTRATANTE poderá solicitar a realocação dos equipamentos, dentro das dependências do prédio Sede da Secretária da Fazenda e Planejamento do Estado de São Paulo, prédio Anexo, EGESP e DT's, sem custos adicionais para a CONTRATANTE.

4.15. DA SUBSTITUIÇÃO DE PEÇAS, COMPONENTES E ACESSÓRIOS

4.15.1. A CONTRATADA será responsável pelo fornecimento de TODAS as peças de reposição, sobressalentes, peças consumíveis e outras para utilização nas higienizações, bem como, nas manutenções corretivas e preventivas das máquinas.

4.16. DA DESINSTALAÇÃO

4.16.1. Ao término do contrato, ou quando da desinstalação dos aparelhos, por qualquer motivo, a CONTRATADA deverá manter as instalações elétricas e hidráulicas isoladas, em condições seguras e em bom estado.

4.17. DA DESINSTALAÇÃO / QUALIDADE

4.17.1. A qualidade de todas as conexões e insumos utilizados nas instalações ou desinstalações hidráulicas dos equipamentos será de total responsabilidade da CONTRATADA, ficando esta responsável por ressarcir quaisquer danos ou estragos causados à CONTRATANTE ou a terceiros em decorrência de vazamentos que possam vir a acontecer, ficando a CONTRATADA sujeita as todas as sanções cabíveis em caso de recusa.

4.17.2. Para a desinstalação completa das máquinas, a CONTRATADA deverá apresentar, até 30 dias antes do término do prazo contratual, um cronograma detalhado para retirada, o qual deverá ser aprovado pela CONTRATANTE.

4.18. DA MANUTENÇÃO

4.18.1. A CONTRATADA será responsável por executar revisões gerais, ajustes, higienização e demais serviços necessários ao perfeito funcionamento dos equipamentos, bem como o abastecimento e manuseio dos insumos e materiais descartáveis necessários ao fornecimento constante das bebidas quentes. A execução dos serviços de manutenção preventiva e corretiva e de assistência técnica, incluindo higienização e dedetização, em relação a cada uma das máquinas, iniciar-se-á imediatamente após as respectivas datas de recebimento definitivo dos

referidos aparelhos, observadas todas as demais disposições contidas neste Estudo Técnico Preliminar, a respeito dessa execução.

4.19. MANUTENÇÃO PREVENTIVA

4.19.1. A CONTRATADA será responsável pelas manutenções preventivas nos equipamentos locados, mantendo assistência técnica especializada não residente para o perfeito funcionamento de todas as funções do sistema, inclusive pela substituição de peças cuja vida útil tenha expirado, garantindo o pleno funcionamento dos mesmos, de acordo com as características técnicas e operacionais previstas neste Estudo Técnico Preliminar. Ainda, é responsável pela conservação técnica das máquinas, devendo reparar ou substituir por sua conta as partes afetadas pelo uso normal.

4.20. MANUTENÇÃO CORRETIVA

4.20.1. A CONTRATADA será responsável pelas manutenções corretivas nos equipamentos locados, inclusive pela substituição de peças danificadas e de reposição, garantindo o pleno funcionamento dos mesmos, de acordo com as características técnicas e operacionais previstas neste Estudo Técnico Preliminar.

4.20.2. A CONTRATANTE notificará o Técnico Abastecedor Residente da CONTRATADA para efetuar a manutenção corretiva sempre que os equipamentos não estiverem funcionando adequadamente ou de acordo com as características técnicas e operacionais previstas neste Estudo Técnico Preliminar.

4.20.3. As chamadas referentes a necessidade de manutenção corretiva para qualquer tipo de problema devido ao não fornecimento das doses de bebidas quentes, deverão ser atendidas no prazo máximo de:

02 (duas) horas após a solicitação efetuada pela CONTRATANTE – no prédio sede, anexo e EGESP;

04 (quatro) horas após a solicitação efetuada pela CONTRATANTE – nas DT's I, II E III.

4.20.4. O conserto do equipamento, sempre quando possível, deverá ser realizado no próprio local;

4.20.5. Havendo a necessidade da retirada dos equipamentos dos locais onde se encontram instalados, a CONTRATADA deverá providenciar a substituição, no mesmo local, por equipamento similar com requisitos e portes equivalentes ao avariado, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas.

4.20.6. A mesma máquina que apresentar defeitos (independente do motivo), não fornecendo as bebidas quentes, por número superior a 4 (quatro) chamados em um prazo de 48 (quarenta e oito) horas, será aplicado o item 10 da tabela de glosas.

4.20.7. A mesma máquina que apresentar defeitos (independente do motivo), não fornecendo as bebidas quentes, por número superior a 06 (seis) chamados em um período de 48 (quarenta e oito) horas, deverá ser substituída no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas pela CONTRATADA, sendo também aplicado o item 10 da tabela de glosas.

4.20.8. A CONTRATANTE poderá solicitar a substituição de qualquer equipamento durante toda a vigência do contrato, sempre quando for considerado que o mesmo não está atendendo aos padrões de qualidade exigidos e ao disposto neste Estudo Técnico Preliminar, devendo a CONTRATADA providenciar a troca no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas a partir da solicitação da CONTRATANTE.

4.21. HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS

4.21.1. Nos locais SEM Técnico Abastecedor Residente, a CONTRATADA deverá fornecer pessoal capacitado e devidamente uniformizado para realizar a higienização das máquinas de bebidas quentes, de acordo com o Manual de Instrução do Equipamento, sem ônus adicional à CONTRATANTE;

4.21.2. A CONTRATADA deverá fornecer todo o material e produtos necessários para a execução da higienização das máquinas.

4.22. DEDETIZAÇÃO

4.22.1. A dedetização deverá ser efetuada pela CONTRATADA, a base de gel, com a composição descrita abaixo, com registro na ANVISA e em conjunto com a empresa de dedetização que presta serviços na SEFAZ.

Nome químico comum:

(RS)-5-amino-1-(2,6-dichloro-a,a,a-trifluoro-p-tolyl)-4- trifluoromethylsulfinylpyrazole-3-carbonitrile;

Fórmula química: C H C F N OS; 12 4 l2 6 4

Sinônimos: MB 46030;

Concentração: 0,005 %;

Registro no CAS.

O gel somente poderá ser substituído por um de melhor qualidade, devidamente comprovado e após ciência da CONTRATANTE.

4.23. CRONOGRAMA E PERIODICIDADE DOS SERVIÇOS DE MANUTENÇÃO E HIGIENIZAÇÃO

4.23.1. A CONTRATADA deverá possuir, no mínimo, em posse da equipe, para realização dos serviços, os instrumentos e ferramentas descritos abaixo:

Todos os EPI's necessários para realização dos serviços em elétrica, conforme NR10, ABNT, MTB e afins;

Todo e qualquer outro equipamento ou ferramenta que a CONTRATADA julgar necessário para a boa qualidade dos serviços de higienização e Manutenção.

4.23.2. Para a higienização e secagem deverá ser utilizado panos descartáveis.

4.23.3. Todos os produtos destinados a higienização devem obedecer à legislação vigente, estarem regularizados na Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA e serem utilizados apenas para as finalidades indicadas pelos fabricantes e dentro do prazo de validade. Os produtos de uso profissional devem ser acompanhados de fichas técnicas e dados de segurança.

4.23.4. Cada máquina deverá ter, em seu interior, duas placas com as advertências descritas abaixo, as quais deverão estar visíveis ao consumidor durante as operações que estão sendo executadas: “EQUIPAMENTO EM OPERAÇÃO DE ABASTECIMENTO” e “EQUIPAMENTO EM MANUTENÇÃO”.

4.23.5. Cada equipamento, conforme orientação e manual do fabricante, deverá receber os procedimentos de manutenção elencados a seguir, além de outros que eventualmente não estejam listados, mas que se mostrem necessários.

4.23.6. DIÁRIO

Para a limpeza interna do equipamento deverá ser utilizado álcool em concentração 70%, pincel tamanho médio, aspirador de grãos, borrifador de água, pano para limpeza de Coloração Azul ou outra a ser definida pela CONTRATANTE; OBS: Nas superfícies que entrem em contato direto com os alimentos, na higienização e secagem deverão ser utilizados panos descartáveis; Para a limpeza externa do equipamento deverá ser utilizado álcool em concentração 70%, borrifador de água, e pano para limpeza multiuso (composto de 100% fibras viscose e látex sintético) de Coloração Verde ou outra a ser definida pela CONTRATANTE; Efetuar limpeza do dispensador de açúcar, com água quente; Limpar, a cada abastecimento, as partes externas do grupo do café, removendo eventuais resíduos de pó, em particular, na zona do funil do café.

4.23.7. SEMANAL

Efetuar limpeza dos misturadores e circuitos alimentares: gaveta de depósito dos pós, misturadores e conduta de fornecimento das bebidas solúveis; tubos e bicos de fornecimento; rampa do açúcar; compartimento de fornecimento, remover dos misturadores os funis dos pós, os funis de água, os canalizadores, a gaveta de depósito dos pós e as ventoinhas dos misturadores. OBS: Utilizar panos descartáveis Efetuar a regeneração do descalcificador.

4.23.8. MENSAL

Desmontar e higienizar os contentores de insumos, grupos moedores de café, batedores, misturadores, mangueiras, recipiente de dejetos e demais itens que se façam necessários para a produção de bebidas quentes no equipamento.

OBS: Utilizar panos descartáveis.

4.23.9. BIMESTRAL

Realizar higienização minuciosa dos equipamentos, em data previamente agendada com a Unidade Gestora do Contrato para início do procedimento. OBS: Entende-se por higienização minuciosa a desmontagem completa das máquinas para limpeza e desinfecção de todo o circuito alimentar, conforme procedimento abaixo: todos os componentes em contato com os alimentos, inclusive os tubos, deverão ser retirados do equipamento e completamente desmontados; todos os resíduos e as películas visíveis deverão ser removidas mecanicamente, utilizando, se necessário, escovas cilíndricas; imergir as peças por cerca de vinte minutos em um recipiente contendo uma solução desinfetante; as superfícies internas do equipamento deverão ser limpas com a mesma solução desinfetante; enxaguar abundantemente as peças, secá-las e montá-las novamente.

4.23.10. SEMESTRAL

Semestralmente ou quando atingir o limite de volume de água especificado para troca pelo fabricante do filtro, substituir os **REFIS** dos filtros de água de todos os equipamentos, bem como efetuar a limpeza completa do filtro.

4.24. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

4.24.1. É de total responsabilidade da CONTRATADA o transporte, a instalação, higienização e abastecimento das máquinas de bebidas quentes nas dependências da CONTRATANTE, incluindo insumos e materiais descartáveis, sem que prejudique o regular funcionamento das atividades da CONTRATANTE.

4.24.2. A CONTRATADA obriga-se a:

4.24.2.1. Apresentar, por ocasião da medição mensal, relatório detalhado dos serviços executados, o qual deverá conter cada serviço individualmente realizado (manutenção preventiva, corretiva e higienização), identificação do aparelho, localização dos filtros, data de realização do serviço, número da ordem de serviço e observações relevantes;

4.24.2.2. Apresentar o relatório de serviços até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente à realização dos serviços;

OBS: O valor a ser apurado para faturamento fica condicionado à apresentação do relatório mensal de serviços pela CONTRATADA e aprovado pela CONTRATANTE.

4.24.2.3. Refazer, sem ônus para a CONTRATANTE, os serviços prestados em desacordo com o especificado em Contrato;

4.24.2.4. Fornecer, às suas expensas para atendimento, todas as ferramentas e materiais, bem como outros necessários à plena execução dos serviços;

4.24.2.5. Utilizar, na execução dos serviços, pessoal capacitado, com comprovação mínima de 03 (três) anos da sua competência técnica e fazê-los observar as normas internas da CONTRATANTE;

4.24.2.6. Manter seus técnicos devidamente uniformizados e identificados, durante sua permanência nos locais de trabalho;

4.24.2.7. Eximir a CONTRATANTE de toda e qualquer responsabilidade perante terceiros, em relação a quaisquer ações judiciais, por prejuízo que contra ela possam ser arguidos, originados diretamente da execução dos serviços contratados, assumindo, em consequência, inteira responsabilidade por eles;

4.24.2.8. Fornecer, em qualquer época, os esclarecimentos e as informações técnicas que venham a ser solicitadas pela CONTRATANTE sobre os serviços executados;

4.24.2.9. Informar à CONTRATANTE quaisquer danos causados às suas instalações ou a quaisquer de seus bens;

4.24.2.10. Responsabilizar-se pelos danos causados às instalações da CONTRATANTE e qualquer equipamento a este comum, bem como ao patrimônio da CONTRATANTE, por culpa, dolo, negligência, imperícia ou imprudência de seus empregados, ou por vazamentos oriundos de seus equipamentos e/ou instalações hidráulicas de sua responsabilidade, ficando obrigada a promover o ressarcimento a preços atualizados, dentro de 15 (quinze) dias, contados a partir da comprovação de sua responsabilidade. Caso não o faça dentro do prazo estipulado, a CONTRATANTE reserva-se o direito de descontar o valor do ressarcimento da fatura a vencer ou em juízo;

4.24.2.11. Comprovar, sempre que solicitada pela CONTRATANTE, a quitação das obrigações trabalhistas e tributárias e, mensalmente o recolhimento das contribuições sociais, tais como Fundo de Garantia por Tempo de Serviço e Previdência Social, pertinentes a seus empregados, como condição à percepção mensal do valor faturado;

4.24.2.12. Credenciar, junto à CONTRATANTE, um preposto para prestar os devidos esclarecimentos e atender às reclamações que porventura surgirem durante a execução do Contrato;

4.24.2.13. Manter, durante a execução do Contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na época da contratação;

4.24.2.14. Cumprir, durante a vigência do Contrato, todas as leis e posturas federais, estaduais e municipais vigentes, sendo a única responsável por prejuízos decorrentes de infrações a que houver dado causa;

4.24.2.15. Proceder à substituição de qualquer de seus funcionários se isso for exigido pela CONTRATANTE, não sendo necessária a declaração de motivos;

4.24.2.16. Elaborar e apresentar cronograma para execução dos serviços (manutenção preventiva e higienização), o qual será cumprido à risca, sem embargo dos atendimentos emergenciais;

4.24.2.17. Realizar a limpeza final do local de instalação, para entrega dos trabalhos, incluindo remoção de todo o material não aproveitável e/ou de propriedade da contratada, durante o andamento dos trabalhos e na conclusão do serviço sob suas expensas;

4.24.2.18. Apresentar, na data de entrega das máquinas, documentação (notas fiscais, registros de importação, guias de importação e outros) que comprove que as máquinas possuem até 05 (cinco) anos de fabricação, incluindo características das máquinas ofertadas como número de série, modelo e procedência.

4.24.2.19. Efetuar eventuais intervenções de proteção nas áreas de instalação das máquinas, bem como paredes, corredores, elevadores, aberturas e/ou demais locais de transporte dos equipamentos, quando necessário, para que não haja danos a estes;

4.24.2.20. Providenciar a substituição de qualquer equipamento considerado fora dos padrões e características exigidos e dispostos neste Estudo Técnico Preliminar, e mediante solicitação da CONTRATANTE, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito horas);

4.25. RÁDIO COMUNICADORES E CELULARES

4.25.1. Disponibilizar 02 (dois) rádios comunicadores para o atendimento do edifício Sede e EGESP, de mesma frequência que os já existentes no DEPARTAMENTO DE ADMINISTRAÇÃO DA REGIÃO I, sendo minimamente, 01 (um) para o Técnico Abastecedor Residente e 01 (um) para o Gestor do Contrato, de forma a garantir a possibilidade de contatar a equipe em qualquer local e em qualquer momento.

Especificação mínima para o rádio:

Classe da Estação	Raio de Atuação	Frequência		Designação da Emissão	Tipo de Antena	Polarização	Potência
		Transmissão	Recepção				
ML	0,8 KM	464,16	464,16	16k0f3	MVert	V	4W

4.25.2 Os rádios deverão ter suas frequências sintonizadas pela rede autorizada da marca do aparelho, bastando que os mesmos sejam levados a esta autorizada munidos de um outro aparelho que será disponibilizado por empréstimo pela SEFAZ e que já utilize a mesma frequência.

4.25.3. Se por qualquer motivo os rádios comunicadores não funcionarem, a CONTRATADA terá obrigação de apresentar outra solução de comunicação no interior do edifício, entre o Gestor do Contrato e o supervisor geral, na mesma frequência especificada acima.

4.25.4. É obrigação da CONTRATADA disponibilizar 01 (um) aparelho de telefone celular para o Técnico Abastecedor Residente, do tipo Smartphone, e que possibilite a recepção de mensagens;

4.25.5. É obrigação da CONTRATADA permitir que a CONTRATANTE forneça ao Técnico Abastecedor Residente um email corporativo como empresa terceirizada que possibilite a

recepção e envio de mensagens. Todas as custas pertinentes deverão ser arcadas pela CONTRATADA;

4.25.6. Os rádios comunicadores deverão ser disponibilizados e estarem em perfeito funcionamento, no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis a partir da assinatura do termo de contrato

4.25.7. Retirar os equipamentos, quando do vencimento do contrato, num prazo máximo de 15 dias corridos, deixando o local e as instalações nas mesmas condições em que estavam quando da instalação das máquinas

4.26. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

A CONTRATANTE obriga-se a:

4.26.1. Proporcionar todas as facilidades necessárias à boa execução dos serviços, inclusive comunicando à CONTRATADA, por escrito e tempestivamente, qualquer mudança da Administração e/ou endereço de cobrança;

4.26.2. Permitir o livre acesso dos empregados da CONTRATADA às instalações, devidamente identificados e uniformizados; 5.7.3. Disponibilizar os pontos de energia elétrica, exclusivamente 220 Volts – monofásico ou bifásico, com dispositivos de proteção eventualmente necessários, segundo normas ABNT/MTB e afins, conforme especificações técnicas, de potencial, tensão e localização, bem como os pontos de água (rede hidráulica) no local onde serão instaladas as máquinas de bebidas quentes.

4.26.3. Modificar, se justificado e mediante comunicação prévia, os horários e dias estabelecidos para todo ou parte dos serviços, como também aceitar, se justificado e mediante comunicação prévia, idêntica comunicação por parte da CONTRATADA;

4.26.4. Nomear Gestor para a administração do contrato;

4.26.4. Permitir a entrada de veículos da CONTRATADA, inclusive de grande porte, como caminhões, destinados a entrega de materiais para a execução do serviço, desde que seja previamente informado à CONTRATANTE;

4.26.5. Aprovar o relatório mensal detalhado dos serviços executados elaborado pela CONTRATADA, para fins de pagamento, e aplicar as glosas se necessário;

4.26.6. Caso haja divergências no relatório de serviços apresentado, a CONTRATANTE deverá comunicar a CONTRATADA, para que ele seja refeito, sendo faturado somente após aprovação total dos serviços realizados.

4.26.7. Aprovar os cronogramas para execução dos serviços (abastecimento, manutenção preventiva, corretiva e higienização) elaborados pela CONTRATADA;

4.26.8. Efetuar vistorias com a finalidade de acompanhar o andamento dos trabalhos;

4.26.9. Aferir a qualidade dos materiais e serviços;

4.26.10. Zelar pelo bom uso, guarda e conservação dos equipamentos, bem como restituí-los à CONTRATADA, nas mesmas condições em que foram recebidos, salvas as deteriorações naturais de seu uso regular;

4.26.11. Não efetuar, bem como não permitir que sejam feitas intervenções nos aparelhos por terceiros não autorizados pela CONTRATADA, mesmo aquelas para fins de reparo ou manutenção, excetuando o acionamento do dispositivo que permita o fornecimento de água para consumo em casos de falta de energia elétrica;

4.26.12. Recusar quaisquer serviços ou aparelhos que não atendam ao padrão de qualidade desejável e estabelecido neste Memorial ou que descumpram as condições contratuais.

4.27. MEDIÇÃO DOS SERVIÇOS

4.27.1. A medição será efetuada por dose efetivamente consumida, após cada período mensal, através do responsável da CONTRATADA, no PRÉDIO SEDE na presença do gestor do contrato e nos demais lugares na presença do responsável da respectiva Unidade.

4.27.2. A CONTRATADA deverá emitir mensalmente relatório, a ser apresentado até o quinto dia útil do mês subsequente, especificando o quantitativo de doses consumidas em cada um dos equipamentos, bem como o total geral consumido durante o mês.

4.27.3. A CONTRATANTE deverá aprovar o referido relatório, ficando facultado a mesma, efetuar os descontos necessários. 4.27.4. Será utilizada planilha de controle visando apurar a quantidade de doses impróprias para o consumo, disponibilizadas em cada máquina de bebidas quentes aos usuários, cujo total será descontado do valor mensal a ser pago.

4.27.5. A máquina que ultrapassar a quantidade de 50 (cinquenta) doses impróprias para consumo, estará sujeita a aplicação do item 09 da tabela de glosas. A quantidade de doses sem condições de consumo será computada cumulativamente e por máquina, sendo aplicada a glosa a cada montante de 50 doses desperdiçadas, ou seja, se uma máquina totalizou 100 doses impróprias para o consumo, deverá ser aplicado duas vezes a glosa.

4.28. AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO DA CONTRATADA

4.28.1. Após cada período mensal de prestação dos serviços, o desempenho da CONTRATADA será avaliado, ficando autorizado à CONTRATANTE, com base nessa avaliação, efetuar glosas no respectivo pagamento mensal, baseadas na métrica pela atribuição de graus, de acordo com as tabelas 1 e 2, a seguir indicadas, sem prejuízo da aplicação das demais penalidades estabelecidas no contrato:

TABELA 1	
GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	1,0% sobre o valor mensal do contrato
2	2,0% sobre o valor mensal do contrato
3	4,0% sobre o valor mensal do contrato
4	5,0% sobre o valor mensal do contrato
5	10,0% sobre o valor mensal do contrato

TABELA 2

INFRAÇÃO		
ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico e /ou moral, lesão corporal ou consequências letais, por ocorrência.	5
2	Ultrapassar o limite de horas 2h para o prédio Sede, Anexo e EGESP e 4h para as DT's I-II-III, para atender aos chamados de manutenção corretiva, de acordo com o item 4.20. do Estudo Técnico Preliminar (por máquina e por ocorrência).	2
3	Ultrapassar o prazo máximo (48 horas) para realizar a troca de equipamento com defeito (por máquina e por ocorrência).	3
4	Manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados.	2
5	Permitir a presença de funcionário sem uniforme, com uniforme manchado, sujo ou mal apresentado e/ou sem crachá.	3
6	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais, por dia.	4
7	Reposição de insumos pelo abastecedor, sem o uso de luvas plásticas descartáveis, avental e touca.	3
8	Utilizar insumos vencidos, de má qualidade ou divergentes das especificações descritas neste Memorial, por equipamento e por ocorrência.	5
9	Ultrapassar o limite de 50 (cinquenta) doses desperdiçadas, ou seja, solicitadas e sem condições de consumo e/ou solicitadas e não preparadas, independente do motivo. (por máquina e a cada 50 doses)	1
10	Ultrapassar o limite de 04 (quatro) chamados para um mesmo equipamento que apresentar qualquer tipo de defeito, não fornecendo as doses, em um prazo máximo de 48 horas (por máquina)	1
Para os itens a seguir, DEIXAR de:		
11	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência.	2
12	Cumprir o cronograma de serviços de manutenção preventiva estabelecido neste Memorial, por equipamento e por ocorrência	3
13	Cumprir o cronograma de serviços de higienização estabelecido neste Memorial, por equipamento e por ocorrência	4
14	Efetuar a reposição de insumos, descartáveis, adoçantes, etc... por meio do funcionário abastecedor da CONTRATADA	4
15	Informar a CONTRATANTE quaisquer danos causados a qualquer um de seus bens, bem como suas instalações	1
16	Regular os equipamentos obedecendo à dosagem compatível com a consistência do produto final, de modo que não fiquem aguadas ou ralas. Por ocorrência e por equipamento	1
17	Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia.	2
18	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência.	3

19	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital/contrato.	1
20	Fornecer materiais, produtos ou equipamentos nas quantidades suficientes para a execução dos serviços e qualidade exigidos no Edital. Por ocorrência	1

4.28.2. A aplicação da tabela de glosas não depende de prévia notificação à CONTRATADA, uma vez que:

4.28.3. A aplicação das glosas à CONTRATADA, por falha na prestação dos serviços, está prevista no ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR, POSTERIOR TERMO DE CONTRATO E EDITAL;

4.28.4. Tais condutas, que ensejam as glosas, são pré-estabelecidas e não demandam, bem por isso, a instauração de procedimento que oportunize a ampla defesa da CONTRATADA, já que a descrição de tais condutas consta previamente e claramente descritas nas tabelas supracitadas, parte integrante dos documentos elencados no item 4.28.1., 4.28.2. é de pleno conhecimento da CONTRATADA, que os aceitou e com eles consente ao participar do certame e ao celebrar o termo de contrato.

4.29. Horário de Execução dos Serviços

4.29.1. A execução dos serviços deverá ocorrer, prioritariamente, de segunda a sexta-feira no horário das 08h00 às 12h00 e das 14h00 às 18h00.

4.29.2. Se for necessário a intervenção de outros funcionários da CONTRATADA para realização de quaisquer serviços descritos neste ETP, que sejam residentes, a mesma deverá formalizar com antecedência de 24 horas a identificação do(s) funcionário(s) que realizará(ão) os serviços nas dependências da CONTRATANTE (NOME, RG placa do veículo);

4.29.3. Os trabalhos, em caso excepcionais, poderão ocorrer fora do horário estipulado acima mediante autorização expressa da CONTRATANTE.

4.30. VIGÊNCIA DO CONTRATO

4.30.1. O prazo de vigência do contrato será de 15 (quinze) meses, podendo ser prorrogável por iguais e sucessivos períodos totalizando 10 anos, a contar da data da assinatura do Contrato.

5. Levantamento de Mercado

5.1.1. O levantamento de mercado consiste na análise de contratações similares de outros Órgãos públicos bem como pesquisa de mercado, nos termos do Inciso II do Artigo 3º do Decreto Estadual 67.888 de 2023.

5.1.2. As consultas à Editais, Atas de pregões e Contratos firmados pela Administração foram realizadas via ferramentas web de registro e busca de contratações públicas – Ex.: Painel de Preços – Ministério da Gestão e da Inovação em Serviços Públicos.

6. Descrição da solução como um todo

6.1. A contratação pretendida deverá observar os seguintes requisitos, indispensáveis à plena execução dos serviços e ao atendimento das necessidades da Secretaria da Fazenda e Planejamento - SEFAZ.

6.2. Objeto da contratação

6.2.1. A prestação de serviços de locação de máquinas automáticas de autosserviço *"SELF SERVICE"* para o preparo e fornecimento de bebidas quentes, com a locação dos equipamentos e o fornecimento contínuo de todos os insumos necessários à operação, incluindo café em grãos, leite, chocolate, chá, açúcar, copos descartáveis, palhetas e demais materiais correlatos.

6..3. Quantitativo e o local de instalação

A contratada deverá disponibilizar 49 (quarenta e nove) máquinas novas ou seminovas em bom estado, com no máximo 05 (cinco) anos de fabricação. A exigência em questão tem por finalidade garantir um padrão mínimo de qualidade na prestação dos serviços, afastando a possibilidade de utilização de equipamentos obsoletos e com considerável nível de desgaste, a serem instaladas nos prédios da Secretaria da Fazenda e Planejamento conforme descrito neste Estudo Técnico Preliminar.

6.4. Condições técnicas dos equipamentos

6.4.1. As máquinas deverão ser novas ou seminovas em bom estado, com no máximo 05 (cinco) anos de fabricação, operadas por sistema de autosserviço e dotadas de tecnologia que possibilite a preparação automática de bebidas quentes, incluindo opção com e sem açúcar. Deverão possuir, no mínimo:

6.4.1.1. Moedor interno para café em grãos (moagem na hora);

6.4.1.2. Compartimentos internos para insumos e descartáveis;

6.4.1.3. Sistema de autolimpeza;

6.4.1.4. Dispositivo de bloqueio em caso de ausência de insumos;

6.4.1.5. Visor com interface em português;

6.4.1.6. Numerador de doses com mecanismo inviolável;

6.4.1.7. Funcionamento com alimentação elétrica de 220v;

6.4.1.8. Abastecimento por rede hidráulica com filtro conforme especificações técnicas

6.5. Bebidas a serem disponibilizadas

6.5.1. Café expresso curto;

6.5.2. Café expresso longo;

6.5.3. Café com leite;

6.5.4. Leite;

6.5.5. Chocolate;

6.5.6. Cappuccino;

6.5.7. Chá (sabor a critério da CONTRATANTE)

6.5.8. Água quente (sem custo por dose)

6.5.9. Todos os produtos deverão ser ISENTOS DE AÇÚCAR E ADOÇANTES, sendo a dosagem deste, controlada pelo consumidor durante o preparo da mistura das bebidas quentes.

6.5.10. Açúcar variável, com ajuste gradual de dosagem, de 0 a 15 gramas.

6.6. Insumos e abastecimentos

6.6.1. É de responsabilidade exclusiva da contratada:

6.6.2. Fornecer insumos de qualidade reconhecida, com aprovação da ABIC / ABIA ou ABNT e em conformidade com a vigilância sanitária;

6.6.3. Garantir a reposição diária ou sempre que necessário, a fim de evitar a descontinuidade do serviço;

6.6.4. Fornecer copos, palhetas, material de limpeza, refis de filtros de água;

6.6.5. Registrar e informar à contratante, periodicamente, os insumos utilizados.

6.7. Requisitos operacionais e de manutenção

6.7.1. A contratada deverá garantir:

6.7.2. Manutenção preventiva e corretiva das máquinas durante toda a vigência do contrato;

6.7.3. Substituição de equipamentos em caso de falha, em tempo hábil, sem prejuízo ao serviço;

6.7.4. Atendimento técnico ágil, com canal de comunicação direto com a fiscalização do contrato;

6.7.5. Apresentação de preposto uniformizados, com EPI, para o abastecimento e manutenção das máquinas.

6.7.6. Cronograma e periodicidade dos serviços de manutenção corretiva, preventiva, higienização e dedetização.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. DAS QUANTIDADE ESTIMADAS

7.1.1. Considerando que o consumo no prédio Sede apresentou variações mais significativas em comparação com as outras unidades durante o período de 12 (doze) meses, propomos a contratação de 76.000 (setenta e seis mil) doses.

CONSUMO GERAL SEFAZ														
ANO	2024								2025				TOTAL	MÉDIA
MÊS	mai	jun	jul	ago	set	out	nov	dez	jan	fev	mar	abr		
SEDE	58402	53009	56855	60846	54329	59674	68590	60331	58405	65598	69771	73034	738844	61570
DT - I	1662	1890	1713	1964	1894	1791	1708	1624	1506	1868	2125	2161	21906	1826
DT - II	2766	2887	2404	2886	2555	2539	2235	2001	2390	2011	2414	2475	29563	2464
DT -III	2195	2502	2516	2540	2562	2355	2443	2011	2674	2332	2513	2680	29323	2444
TOTAL														68304

7.1.2. A quantidade de doses estimada foi determinada com base na média de consumo dos últimos 12 meses, ou seja, de maio de 2024 a abril de 2025, nos locais listados na referida planilha.

8. Estimativa do Valor da Contratação

O valor estimado da contratação tem caráter sigiloso e não será tornado público antes de definido o resultado do julgamento das propostas. O valor estimado da contratação foi definido com observância do disposto no Decreto estadual nº 67.888, de 17 de agosto de 2023.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Optou-se por não realizar o parcelamento da contratação referente ao fornecimento de bebidas quentes concentrado a responsabilidade em uma única empresa. Essa decisão busca assegurar maior eficiência na logística de abastecimento, padronização da qualidade dos produtos e dos serviços prestados, bem como facilitar o controle e a gestão contratual. A centralização em um único fornecedor contribui para a redução de custos operacionais, qualidade de insumos, evita duplicidade de esforços administrativos e permite um acompanhamento mais eficaz da execução nos diversos pontos de consumo, garantindo o cumprimento adequado das exigências contratuais.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se aplica

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Contratação de serviços PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE LOCAÇÃO, INCLUINDO FORNECIMENTO, INSTALAÇÃO, ABASTECIMENTO, MANUTENÇÃO PREVENTIVA,

CORRETIVA E HIGIENIZAÇÃO DE MÁQUINAS NOVAS AUTOMATIZADAS DE AUTOSSERVIÇO, PREPARADORAS DE BEBIDAS QUENTES, NAS DEPENDÊNCIAS DA SECRETARIA DA FAZENDA E PLANEJAMENTO DO ESTADO DE SÃO PAULO, se encontra prevista no PCA 2025.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

O fornecimento de café e outras bebidas quentes é fundamental para valorizar e satisfazer nossos servidores e colaboradores. Criar um ambiente organizacional acolhedor, onde todos se sintam bem-vindos, contribui significativamente para a qualidade de vida no trabalho. Essas pequenas ações promovem um clima mais agradável e estimulam o bem-estar de todos.

13. Providências a serem Adotadas

O fiscal responsável deverá tomar ciência do funcionamento do equipamento, ou orientações a serem tomadas em caso de emergência, oferecidos pela contratada no ato das instalações de todas as máquinas.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Com base no Guia Nacional de Licitações Sustentáveis, os possíveis impactos ambientais na contratação de empresas fornecedoras de máquinas de autosserviço de bebidas quentes incluem:

1. Consumo de energia elétrica: Essas máquinas geralmente consomem uma quantidade significativa de energia, o que pode contribuir para o aumento do consumo energético e, conseqüentemente, para a emissão de gases de efeito estufa, dependendo da matriz energética utilizada.
2. Uso de recursos naturais: A fabricação e manutenção dessas máquinas demandam recursos naturais, como água, metais e plásticos, podendo impactar os recursos disponíveis.
3. Geração de resíduos sólidos: A substituição de componentes, descarte de embalagens e resíduos de manutenção podem gerar resíduos sólidos que precisam ser gerenciados adequadamente para evitar impactos ambientais.
4. Emissões de gases e poluentes: Durante o funcionamento, as máquinas podem emitir vapores ou partículas, além de ruídos, que podem afetar a qualidade do ar e o bem-estar dos usuários e trabalhadores.
5. Vida útil e descarte: Máquinas de baixa durabilidade ou sem opções de reciclagem podem contribuir para o aumento do lixo eletrônico e de equipamentos, impactando o meio ambiente.
6. Impactos na cadeia de suprimentos: A produção e transporte das máquinas podem gerar impactos ambientais relacionados ao uso de combustíveis fósseis, emissões de gases de efeito estufa, além de possíveis impactos sociais e ambientais na origem dos materiais.
7. Eficiência energética e sustentabilidade: A escolha de máquinas com certificações de eficiência energética ou que utilizem tecnologias mais sustentáveis pode reduzir esses impactos.

Para minimizar esses impactos, recomenda-se considerar os seguintes critérios na contratação de fornecedores, alinhados ao Guia Nacional de Licitações Sustentáveis:

1. Exigir certificações de eficiência energética, como a etiqueta Procel.
2. Priorizar materiais sustentáveis e recicláveis na fabricação.

3. Implementar esses critérios ajuda a promover uma contratação mais sustentável, reduzindo impactos ambientais e incentivando boas práticas de mercado.
4. Avaliar programas de gestão de resíduos e reciclagem.
5. Optar por máquinas com maior durabilidade e facilidade de manutenção.
6. Verificar práticas sustentáveis na cadeia de produção do fornecedor.
7. Incentivar a aquisição de máquinas com tecnologias de baixo impacto, como sistemas de economia de energia.
8. Considerar fornecedores com certificações ambientais e sociais, como ISO 14001 e SA 8000.
9. Solicitar declarações ou planos de ação que demonstrem compromisso com a sustentabilidade.
10. Exigir transparência por meio de relatórios de impacto ambiental.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

A contratação do objeto do ETP, foi declarada viável pela Equipe de Planejamento para dar continuidade ao *fornecimento que temos hoje na sede e nas delegacias substituindo a empresa que hoje nos fornece esse serviço, incluindo os insumos das máquinas.*

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](#).

CARLOS EDUARDO FERNANDES LEITE

Chefe de Serviço

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - Painei de Preços - Relatório Detalhado.pdf (133.02 KB)
- Anexo II - Proposta Comercial Gran Coffee_fvsecre (1).pdf (2.3 MB)
- Anexo III - Declaração de Instalação em São Paulo ANEXO IV.docx (13.75 KB)
- Anexo IV - Análise de consumo de doses no período de 2024 - 2025.xlsx (24.0 KB)
- Anexo V - PROPOSTA BRASILVENDING x Fazenda Gov.pdf (3.36 MB)