

## **MEMORIAL DESCRITIVO**

### **CAFETEIRA ELÉTRICA EXPRESSO**

#### **1. OBJETO**

Aquisição de 01 (uma) cafeteira elétrica expresso, nova, de primeiro uso, destinada ao preparo de café em ambiente institucional da Secretaria da Segurança Pública, mediante utilização de café em grãos, com sistema integrado de moagem e preparo automatizado.

#### **2. DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS MÍNIMAS**

##### **2.1. Do Tipo e Construção**

2.1.1. As cafeteiras deverão ser do tipo expresso superautomático, capazes de executar automaticamente todas as etapas do preparo, compreendendo moagem dos grãos, dosagem, compactação, pré-infusão, extração e descarte da borra.

2.1.2. A estrutura dos equipamentos deverá ser confeccionada em material resistente ao uso contínuo e às variações térmicas.

2.1.3. O painel de operação deverá possuir comandos sensíveis ao toque (touch) ou tecnologia equivalente.

2.1.4. O grupo de preparo deverá ser removível pelo usuário, sem necessidade de ferramentas, possibilitando higienização completa.

##### **2.2. Da Alimentação Elétrica**

2.2.1. Os equipamentos deverão operar em tensão elétrica de 127 V ou 220 V, conforme necessidade da unidade requisitante.

2.2.2. A frequência deverá ser de 50/60 Hz.

2.2.3. A potência nominal mínima deverá ser de 1.400 W.

2.2.4. Cada unidade deverá possuir certificação INMETRO, conforme normas aplicáveis a eletrodomésticos.

### 2.3. Das Funcionalidades de Preparo

2.3.1. Cada equipamento deverá possuir, no mínimo, as seguintes funções de preparo:

- a) café expresso;
- b) café longo (long coffee);
- c) água quente.

2.3.2. Cada equipamento deverá possuir sistema de vaporização de leite do tipo Panarello ou tecnologia equivalente.

2.3.3. Os equipamentos deverão permitir ajuste de intensidade (aroma) da bebida.

2.3.4. Os equipamentos deverão permitir ajuste programável do volume da bebida extraída.

2.3.5. Os equipamentos deverão possuir sistema de pré-infusão ou tecnologia equivalente, visando otimização da extração e da qualidade da bebida.

### 2.4. Do Sistema de Moagem

2.4.1. Cada equipamento deverá possuir moedor de grãos integrado, confeccionado em cerâmica ou material de durabilidade e estabilidade térmica equivalentes.

2.4.2. O moedor deverá possuir mínimo de 12 (doze) níveis de ajuste de moagem.

2.4.3. O reservatório de grãos deverá possuir capacidade mínima de 250 g.

### 2.5. Dos Reservatórios

2.5.1. O reservatório de água deverá possuir capacidade mínima de 1,8 L.

2.5.2. O reservatório para resíduos (borras) de café deverá possuir capacidade mínima para armazenar 12 (doze) ciclos de preparo, antes de requerer seu esvaziamento, limpeza ou manutenção pelo usuário.

2.5.3. O equipamento deverá possuir bandeja coletora removível para resíduos líquidos.

## 2.6. Do Desempenho e Pressão

2.6.1. A bomba deverá operar com mínimo de 15 bar contínuos.

2.6.2. Os equipamentos deverão possuir controle automático de temperatura e fluxo da extração.

2.6.3. O tempo médio de preparo de uma dose de café expresso deverá ser inferior a 60 segundos.

2.6.4. O nível de ruído deverá ser compatível com ambientes administrativos.

## 2.7. Da Higienização e Manutenção

2.7.1. Os equipamentos deverão possuir programa automático de enxágue do circuito interno.

2.7.2. Os equipamentos deverão possuir programa automático de limpeza interna.

2.7.3. Os equipamentos deverão possuir programa automático de descalcificação.

2.7.4. Os equipamentos deverão ser compatíveis com filtro de água que permita prolongar significativamente o intervalo entre ciclos de descalcificação, admitindo-se tecnologias equivalentes às que permitem utilização aproximada de até 5.000 xícaras.

2.7.5. O grupo de preparo deverá ser removível, permitindo higienização manual simples e completa.

## **2.8. Dos Acessórios e Documentação**

2.8.1. Deverá acompanhar cada unidade o vaporizador tipo Panarello ou tecnologia equivalente.

2.8.2. Deverá acompanhar cada unidade manual de instruções em língua portuguesa.

2.8.3. Deverão acompanhar as unidades os acessórios e itens de manutenção inicial fornecidos pelo fabricante, como colher dosadora e filtros, quando aplicáveis.

## **3. CARACTERÍSTICAS CONSTRUTIVAS**

O equipamento deverá:

- a) ser novo, de primeiro uso e estar em perfeito estado de funcionamento;
- b) possuir estrutura externa resistente e adequada para utilização em ambiente institucional;
- c) apresentar acabamento compatível com a finalidade do equipamento;
- d) não apresentar trincas, rachaduras, deformações, avarias, sinais de uso ou qualquer outro defeito que comprometa sua utilização;
- e) ser fornecido com todos os componentes, acessórios e itens necessários ao seu funcionamento regular.

## **4. GARANTIA**

4.1. O equipamento deverá possuir garantia mínima de 12 (doze) meses, contados a partir do recebimento definitivo pela Administração, contra defeitos de fabricação e funcionamento.

4.2. Durante o período de garantia, deverão ser realizados, sem ônus adicional para a Administração, os reparos necessários decorrentes de defeitos de fabricação ou falhas de funcionamento abrangidas pela garantia.

4.3. Quando necessária a substituição de componentes ou peças em razão de defeito coberto pela garantia, estes deverão ser fornecidos sem qualquer custo adicional para a Administração.

## **6. ASSISTÊNCIA TÉCNICA**

6.1. A contratada deverá assegurar atendimento técnico durante o período de garantia, observadas as condições estabelecidas no instrumento de contratação.

6.2. Quando o equipamento necessitar ser encaminhado para reparo em razão de defeito coberto pela garantia, os procedimentos necessários para seu encaminhamento, reparo e devolução deverão ser realizados de forma a não gerar custos adicionais à Administração.

## **7. CRITÉRIOS DE RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO**

7.1. No recebimento, será verificado se o equipamento:

- a) corresponde às especificações estabelecidas neste Memorial Descritivo;
- b) é novo e de primeiro uso;
- c) apresenta todos os acessórios e componentes necessários ao funcionamento;
- d) encontra-se em perfeito estado de conservação e funcionamento;
- e) possui a documentação e garantia exigidas.

7.2. A Administração poderá realizar teste funcional do equipamento para verificar o funcionamento das principais características especificadas.

7.3. Caso sejam constatadas características incompatíveis com as exigências estabelecidas, defeitos ou falhas de funcionamento, o equipamento poderá ser

recusado, devendo a contratada providenciar sua substituição ou correção, conforme as condições estabelecidas na contratação.

## **8. EQUIVALÊNCIA TÉCNICA**

8.1. Serão aceitos equipamentos que atendam integralmente às especificações técnicas mínimas estabelecidas neste Memorial Descritivo, independentemente da marca ou fabricante, desde que comprovadamente compatíveis com as características exigidas.

8.2. As especificações estabelecidas constituem requisitos mínimos necessários ao atendimento da necessidade da Administração, sendo admitidos equipamentos com características técnicas superiores, desde que não comprometam a finalidade da contratação.

## **9. QUANTIDADE**

Quantidade: 01 (uma) unidade.

## **10. PRAZO DE ENTREGA.**

O prazo para entrega será de até 30 (trinta) dias corridos, contados do recebimento da Nota de Empenho ou instrumento equivalente.

## **11. LOCAL DE ENTREGA.**

11.1 Os materiais deverão ser entregues na Secretaria da Segurança Pública de São Paulo, Rua Libero Badaró nº 39, Bairro Sé, Cidade de São Paulo – SP.

11.2. As entregas deverão ocorrer em dias úteis, no horário compreendido entre 08h00 e 17h00, observadas as orientações da Administração quanto aos procedimentos de recebimento e acesso às dependências.

**WOLNEI DONIZETE**  
**GONCALVES:25155**  
**670888**

Assinado de forma digital  
por WOLNEI DONIZETE  
GONCALVES:25155670888  
Dados: 2026.09.02  
19:07:34 -03'00'

WOLNEI DONIZETE GONÇALVES

2º Sargento Assessor Militar Auxiliar do Serviço de Compras