

## **Administração Central**

Núcleo de Atividades Gerais - NAG

# **APÊNDICE I - ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**

## **1. OBJETO**

Contratação de empresa para a Prestação de serviços de locação, instalação, abastecimento e manutenção preventiva e corretiva de máquinas automáticas para fornecimento de bebidas quentes, nas dependências da Administração Central do Centro de Educação Tecnológica Paula Souza, que contemplam os prédios do campus Bom Retiro e Santa Ifigênia (sede e prédio capacitação), compreendendo o emprego de todos os equipamentos, materiais e insumos necessários à execução dos serviços. Contratação por um período de 1 (ano) ano, podendo ser prorrogado por igual ou sucessivos períodos, a critério da CONTRATANTE, observando-se que, entre a vigência inicial e eventuais prorrogações, o prazo não poderá ultrapassar o limite de 10 (dez) anos permitido por lei.

## **2. ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO**

Instalação de 14 (quatorze) equipamentos automatizados para oferecer as seguintes bebidas quentes:

Café expresso curto;

Café expresso longo;

Café com leite;

Cappuccino;

Cappuccino com chocolate;

Chocolate com leite;

Leite;

Chá com limão;

Água.

## **3. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS**

### **3.1. Quantidade de máquinas**

Para atender a demanda de consumo é necessária a instalação de 14 (quatorze) máquinas.

De acordo com estimativa realizada, das bebidas quentes, considerou-se o consumo das máquinas que estão em operação, cujo contrato se findará em agosto de 2024, levando em conta os meses de março de 2023 a março de 2024. Além disso, considerando o próprio aumento de consumo nesses meses, em virtude de novas contratações de agentes públicos, maior número de visitantes e de eventos institucionais, foi constado um consumo mensal estimado para a nova contratação de

**Administração Central**

Núcleo de Atividades Gerais - NAG

35.400 (trinta e cinco mil e quatrocentas) doses por mês, totalizando 424.800 (quatrocentos e vinte e quatro mil e oitocentas) doses para o período de 1 (um) ano, conforme quadro abaixo:

<b>Previsão de Consumo/Bebidas Quentes</b>			
<b>Produto</b>		<b>Total Mensal Estimado</b>	<b>Total previsto para 1 ano</b>
1	Café expresso	3.500	42.000
2	Café longo	7.000	84.000
3	Café com leite	6.000	72.000
4	Capuccino	2.300	27.600
5	Capuccino com chocolate	3.200	38.400
6	Chocolate	3.000	36.000
7	Leite	4.500	54.000
8	Chá	4.500	54.000
9	Água	1.400	16.800
<b>Total Consumido</b>		<b>35.400</b>	<b>424.800</b>
<b>Obs.: Média mensal e total estimada por produto consumido sobre os 14 equipamentos</b>			

**3.2. Pontos e locais de instalação dos equipamentos**

**3.2.1. Locais de instalação dos equipamentos:**

- Administração Central - Rua dos Andradas, 140 - Bairro Santa Ifigênia - São Paulo/SP - CEP: 01208-000
- Prédio de Capacitação – Rua Aurora, 15 – Bairro Santa Ifigênia – São Paulo/SP – CEP: 01208-000
- Prédio Paula Souza - Sede Antiga - Praça Coronel Fernando Prestes, 74 - Bom Retiro - São Paulo/SP - CEP: 01124-060

**Administração Central**

Núcleo de Atividades Gerais - NAG

**3.2.2. Pontos de Instalação de equipamentos:**

Quantidade	Edifício	Andar
01	Sala de Convivência	Rua dos Andradas, 140 – 2º andar
01	Sala de Convivência	Rua dos Andradas, 140 - 3º andar
01	Sala de Convivência	Rua dos Andradas, 140 – 4º andar
01	Sala de Convivência	Rua dos Andradas, 140 – 5º andar
01	Copa Gabinete	Rua dos Andradas, 140 – 5º andar
01	Acesso ao Estacionamento	Rua dos Andradas, 140 - Subsolo
02	Refeitório	Rua dos Andradas, 140 – 6º andar
01	Capacitação	Rua Aurora, 15, térreo
01	Capacitação	Rua Aurora, 15, 1º andar
01	Capacitação	Rua Aurora, 15, 3º andar
01	Capacitação	Rua Aurora, 15, 4º andar
01	Prédio Paula Souza	Pr. Coronel Fernando Prestes, 74 - Seção de Transportes
01	Prédio Paula Souza	Pr. Coronel Fernando Prestes, 74 - Pós-Graduação

3.2.3. A localização das máquinas poderá ser alterada a qualquer momento, a critério da CONTRATANTE, sendo que a redistribuição será de inteira responsabilidade da CONTRATADA, sem custo adicional.

**4. DOS EQUIPAMENTOS**

4.1. Operar no sistema "self-service" (o próprio usuário se serve);

4.2. Possuir um completo sistema de higiene, com depósito específico para efetuar autolavagem com água quente a uma temperatura mínima de 97°C.

4.3. 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;

4.4. 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;

### **Administração Central**

#### **Núcleo de Atividades Gerais - NAG**

- 4.5. Possuir tensão de alimentação de **220v** e, em caso de as máquinas operarem na voltagem de 110v, os custos com o fornecimento de conversores de fase correrá por conta da CONTRATADA.
- 4.6. 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;
- 4.7. operar com galão de 20 (vinte) litros de água mineral, o fornecimento ficará por conta da CONTRATADA.
- 4.8. Os equipamentos deverão ser novos de primeiro uso e não remanufaturados, estando em perfeitas condições de funcionamento;
- 4.9. Os equipamentos devem ser automatizados, funcionando pelo sistema de autosserviço, com preparação para voltagem **220 V**;
- 4.10. Entende-se como equipamento automatizado aquele em que em todas as fases de preparação das bebidas eliminam qualquer contato manual, incluindo o fornecimento de copo, açúcar e mexedor que são dispensados automaticamente e se encontram em compartimentos próprios no interior do equipamento;
- 4.11. O controle do consumo dos produtos fornecidos aos usuários deverá ser através de dispositivo individual que permita o acionamento para seleção do produto desejado e a liberação do mesmo em quantidade pré-estabelecidas;
- 4.12. Os equipamentos deverão conter gabinete com dispositivo para alimentação de água mineral com galão interno que deverá ser fornecida pela CONTRATADA;
- 4.13. Dispositivo interno que possibilite a eliminação de resíduos dos produtos sólidos e líquidos, com sistema de autolavagem e esterilização;
- 4.14. As máquinas deverão ser silenciosas quando em funcionamento;
- 4.15. As máquinas deverão operar com produtos solúveis e café em grãos;
- 4.16. Os equipamentos deverão ter capacidade de armazenamento de no mínimo 150 (cento e cinquenta) copos descartáveis de 160 ml cada;
- 4.17. Todas as máquinas devem possuir controles automáticos, dosadores e sistema de contagem e leitura de doses consumidas, por item, diariamente;
- 4.18. As máquinas devem ter visor com exibição de mensagem para acompanhamento do preparo das bebidas ou com alertas para orientação dos usuários;
- 4.19. Sistema de acionamento para preparação/liberação das bebidas, por meio de botões claramente identificados;
- 4.20. Fornecimento automático de açúcar, com opção de regulagem de sua quantidade, possibilitando ainda a opção “com” ou “sem” açúcar;

## **Administração Central**

### **Núcleo de Atividades Gerais - NAG**

- 4.21. As bebidas que possuírem açúcar em sua formulação e não permitirem a regulagem da quantidade deverá ter tal informação expressa na parte da frente da máquina, de forma visível e clara, de modo a ser identificada pelos usuários;
- 4.22. Obrigatoriamente as máquinas deverão fornecer, pelo menos em relação ao café, a regulagem da dosagem do açúcar;
- 4.23. Agitador automático para fornecer os produtos batidos e espumosos;
- 4.24. Compartimentos fechados para acondicionamento dos produtos descartáveis e reservatórios hermeticamente fechados para os solúveis e grãos;
- 4.25. O equipamento deverá ter dispositivo de programação de limite de doses por produto (s) e por máquina, bem como de bloqueio de fornecimento de produtos sem necessidade de desligamento do equipamento, sendo a falta de insumo reposta imediatamente;
- 4.26. A localização das máquinas poderá ser alterada pelo CONTRATANTE, durante a vigência do contrato.
- 4.27. Todos os custos com aquisição, manutenção e substituição de máquinas, equipamentos, bem como a aquisição de materiais e insumos necessários à prestação dos serviços, ainda que não estejam descritos neste estudo técnico ou em Termo de Referência correrão inteiramente às custas da empresa contratada.
- 4.28. Todas as especificações das bebidas a serem fornecidas, dos materiais e insumos necessários à sua confecção, bem como os regramentos acerca do abastecimento e da manutenção preventiva e corretiva das máquinas constam de item próprio no Termo de Referência da presente contratação.

## **5. DOS INSUMOS**

5.1 As matérias-primas a serem fornecidas deverão ser de primeira qualidade, com aprovação da ABIC – Associação Brasileira das Indústrias de Café, no caso do café e a ABIA – Associação Brasileira das Indústrias de Alimentos, para os demais;

5.2 Além da certificação acima mencionada, deverão ainda, os insumos abaixo descritos atenderem o que segue:

5.2.1 Para o café deverá ser apresentado sempre que solicitado os seguintes laudos:

a) Laudo microscópico e microbiológico do café emitido pelo Instituto Adolpho Lutz ou órgão oficial equivalente do Estado de São Paulo, ou ainda, de outro Estado, dentro da validade, o qual deverá conter: 1. Caracteres Organolépticos (aspecto, cor, cheiro), 2. Determinações Diversas (substâncias voláteis, resíduos minerais, cinzas insolúveis etc.);

b) Laudo de classificação do café emitido pela Bolsa de Cereais do Estado de São Paulo ou qualquer órgão oficial do Estado de São Paulo ou equivalente de outro Estado, dentro da validade, o qual deverá conter o mínimo: 1. Análise Física (embalagem, peso líquido,

## **Administração Central**

### **Núcleo de Atividades Gerais - NAG**

teste de imersão, torração, cor, estado, vedação, validade, aspecto e moagem), 2. Análise Organoléptica (matéria prima, aroma, acidez, sabor/medida, corpo e amargor), com parecer, no mínimo, bom para consumo e no qual o café esteja isento do sabor Rio e/ou Rio Zona;

5.2.2 Para o açúcar deverá ser apresentado sempre que solicitado laudo microscópico e microbiológico do açúcar a ser fornecido, emitido pelo Instituto Adolpho Lutz ou órgão oficial equivalente de outro estado, dentro do prazo de validade, o qual deverá conter:

1. Caracteres Organolépticos (aspectos, cor, cheiro);
2. Determinações Diversas (substâncias voláteis, resíduos minerais, cinzas insolúveis etc.);

5.3 O fornecimento de todas as matérias-primas, mexedores e copos deverão ser em quantidade suficiente para a demanda dos usuários, bem como o material de limpeza e a substituição de elemento filtrante;

5.4 Os mexedores descartáveis deverão ser em material acrílico transparente.

## **6. DA MANUTENÇÃO**

6.1. Da manutenção Preventiva: a manutenção preventiva consiste na realização de visitas técnicas periódicas, num intervalo máximo de 30 (trinta) dias, ou a critério da CONTRATANTE, a fim de garantir o perfeito funcionamento das máquinas bem como a execução de higienização profunda;

6.2. Da manutenção corretiva: consistem na realização de serviços para eliminação de problemas e defeitos, apresentados pelas máquinas durante a vigência do contrato;

6.3. O chamado relativo à manutenção corretiva deverá ser atendido, no prazo máximo, de até 01 (uma) hora, para que não haja interrupção do fornecimento das bebidas;

6.4. Os reparos ou quaisquer defeitos das máquinas deverão ser solucionados em um prazo máximo de 12 (doze) horas, ou então deverão ser substituídas em um prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar da comunicação oficial à CONTRATANTE;

6.5. Todas as peças e/ou componentes necessários à correção de defeitos apresentados pelas máquinas, durante o funcionamento, serão fornecidos pela CONTRATADA, não cabendo nenhum custo adicional à CONTRATANTE;

6.6. No caso de defeitos em que haja a necessidade de retirada da máquina, a CONTRATADA deverá efetuar imediatamente a sua substituição por outra, com, no mínimo, as mesmas características da que se encontrava operando, a fim de não interromper a prestação de serviço, sem qualquer ônus à CONTRATANTE;

6.7. Os serviços de manutenção corretiva e preventiva serão realizados por técnico credenciado da CONTRATADA e devidamente identificado, devendo as visitas serem agendadas previamente com o gestor do Contrato;

## **Administração Central**

Núcleo de Atividades Gerais - NAG

6.8. Caso ocorra quebra ou interrupção de funcionamento do mesmo equipamento mais que uma vez no período de até 30 (trinta) dias contados a partir do primeiro defeito, a CONTRATADA se obriga a substituí-lo no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas.

## **7. DO MANUSEIO**

7.1 O funcionário da CONTRATADA, designado para a reposição dos produtos de higienização das máquinas, deverá apresentar-se uniformizado, portando crachá de identificação e utilizar luvas plásticas descartáveis, avental, touca, rede ou bico sempre que manusear os insumos utilizados no equipamento;

7.2 Os equipamentos deverão ser abastecidos e higienizados, através de preposto da própria CONTRATADA, diariamente de segunda a sexta-feira, no mínimo 03 (três) vezes ao dia. O primeiro abastecimento do dia deverá ocorrer antes da 8:00 horas da manhã;

7.3 A CONTRATADA deverá manter na sede da CONTRATANTE diariamente, preposto para efetuar o abastecimento e higienização dos equipamentos.

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

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

7.6. Na entrega dos equipamentos 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.

## **8. DA PREPARAÇÃO**

8.1 O equipamento de autoatendimento deverá possibilitar a preparação de bebidas em doses únicas;

8.2 As bebidas fornecidas pelo equipamento deverão obedecer à dosagem compatível com a consistência do produto, fazendo com que elas não fiquem aguadas ou ralas. A CONTRATANTE poderá solicitar alterações a qualquer tempo;

8.3 A CONTRATADA deverá alterar a qualquer tempo, os tipos de bebidas cujas marcas, qualidade e paladar não estejam atendendo as exigências;

8.4 O tempo médio de preparo da dose para cada bebida, deverá ser de até 45 (quarenta e cinco) segundos;



**Administração Central**

Núcleo de Atividades Gerais - NAG

8.5 O preparo das bebidas deve obedecer à temperatura constante;

8.6 A dosagem mínima de produto por dose, deverá ser aproximadamente, a seguinte:

Café expresso curto	Café expresso longo	Café com leite	Capuccino
Água – 45ml Café – 7gr Açúcar – 10gr  (opção com açúcar)	Água – 55 ml Café – 7gr Açúcar – 12gr  (opção com açúcar)	Água – 80ml Café – 7gr Açúcar – 18gr Leite – 8gr  (opção com açúcar)	Água – 75ml Café – 7gr Açúcar – 16gr Leite – 6gr  (opção com açúcar)

Capuccino com chocolate	Chocolate com leite	Chá com limão	Leite
Água – 75ml Café – 7gr Açúcar – 16gr Chocolate – 4gr Leite – 6gr  (opção com açúcar)	Água – 70ml Chocolate – 16gr Açúcar – 16gr Leite – 8gr  (opção com açúcar)	Água – 75ml Chá – 15gr Açúcar – 16gr  (opção com açúcar)	Água – 75ml Leite – 16gr Açúcar – 10gr  (opção com açúcar)

Água quente
Água – 80ml

## 9. DA MEDIÇÃO

9.1. O serviço de locação, incluindo a manutenção preventiva e corretiva, será objeto de medição mensal, que será realizada no primeiro dia útil do mês subsequente ao da prestação;

9.2. A medição do consumo das máquinas do café e das bebidas quentes será feita por dose efetivamente consumida, com aferição do medidor interno de cada equipamento,



## **Administração Central**

### **Núcleo de Atividades Gerais - NAG**

através do responsável designado pela CONTRATADA e na presença de representante da CONTRATANTE com periodicidade mensal que será realizada no primeiro dia útil do mês subsequente ao do consumo e os contadores devem ser zerados após a medição;

9.3. Será de inteira responsabilidade da CONTRATADA o controle de limite de doses.

## **10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

10.1 Adotar as devidas providências para que a entrega e instalação das máquinas seja dentro do prazo improrrogável de 05 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da ordem de início dos serviços, nos locais e endereços indicados, de modo que estejam aptas para o funcionamento.

10.2. Designar um preposto responsável pela gestão do contrato junto à CONTRATANTE, indicando um telefone de plantão, através do qual seja possível solucionar de imediato questões operacionais relativas ao objeto do contrato, de acordo com as especificações técnicas indicadas;

10.3 Assumir a integral responsabilidade pelos danos e/ou prejuízos causados ao CONTRATANTE, decorrentes de dolo ou culpa na qualidade dos serviços executados, diretamente por seu preposto e /ou empregado;

10.4 Contratar e manter, durante toda a execução contratual, seguro contra incêndio para as máquinas disponibilizadas, apresentando, sempre que solicitado, a respectiva apólice.

10.5 Responsabilizar-se pela reposição de insumos, pelo recebimento destes no local da execução dos serviços e respectivos condicionamentos até a utilização devida para a execução dos serviços.

10.6. Responsabilizar-se pela manutenção preventiva e corretiva das máquinas, a fim de manter o perfeito funcionamento de todas as funções do sistema sem ônus para o CONTRATANTE;

10.7. Apresentar documentação, no momento da entrega, que comprove que as máquinas são novas ou que estejam em perfeitas condições de uso, tais como: notas fiscais, registro de importação, guia de importação, laudo de manutenção, dentre outros, em que deverão constar as características das máquinas, tais como, número de série, modelo, procedência, entre outros dados que possibilitem a correta identificação das máquinas;

10.8. Disponibilizar, para a operação e manuseio adequado das máquinas, profissionais devidamente capacitados.

10.9. Desinsetizar os equipamentos, com produtos de formulação em gel, que não ponha em risco a saúde dos usuários, respeitando a dosagem do fabricante, com periodicidade mensal.

## **Administração Central**

### **Núcleo de Atividades Gerais - NAG**

10.10. Informar, sempre que solicitado, 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, chocolate em pó, leite em pó, chá, água mineral, copo plástico e mexedor plástico).

10.11. Substituir, quando for o caso, as marcas informadas dos produtos, por outras da mesma qualidade ou superior, comunicando formal e previamente ao Contratante, que poderá solicitar documentação que comprove essa qualidade.

10.12. Substituir, sempre que necessário, as máquinas, comunicando previamente ao Contratante.

10.13. Disponibilizar se necessário os equipamentos de Proteção individual (EPIs) certificados pelas normas vigentes, aos trabalhadores para a execução das atividades de modo confortável, seguro e de acordo com as condições climáticas, favorecendo a qualidade de vida no ambiente de trabalho;

10.14. Orientar sobre o cumprimento, por parte dos seus funcionários, das normas internas e de Segurança e medicina do Trabalho, tais como prevenção de incêndio nas áreas da prestação de serviço, zelando pela segurança e pela saúde dos usuários e da circunvizinhança, também sobre a utilização de equipamentos e materiais de menor impacto ambiental;

10.15. Apresentar, a cada pagamento, se estiver na condição de recuperação judicial ou extrajudicial, as documentações que comprovem o devido cumprimento ao plano de recuperação judicial ou extrajudicial, conforme o caso, observando as normas legais e infralegais aplicáveis.

10.16. Fazer constar nas notas fiscais os códigos da Classificação Nacional de Atividades Econômica – CNAE relacionados especificamente ao objeto da contratação, observando as normas legais e infralegais aplicáveis.

## **11. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO**

O prazo de duração do contrato será de 12 (meses) consecutivos e ininterruptos, contados da sua assinatura, podendo ser prorrogado por igual ou sucessivos períodos, a critério da CONTRATANTE, observando-se que, entre a vigência inicial e eventuais prorrogações, o prazo não poderá ultrapassar o limite de 10 (dez) anos permitido por Lei.