



## CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

### ESTUDOS TÉCNICOS PRELIMINARES (ETP) PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 6072/2023

ÁREA REQUISITANTE/TÉCNICA	Gerencia Adm. Logística Operacional - GEAD
ÁREA DE APOIO ADMINISTRATIVO	Gerência de Compras e Contratos – GCC

EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO	
Integrante Requisitante	Arnaldo Goldman
Integrante Técnico	Rogério Ap. Silva de Andrade
Integrante da Área de Apoio Administrativo	Ingrid Wendy Carrel

#### 1. OBJETO

**1.1.** O presente Estudo Técnico Preliminar tem por objetivo contratação de máquinas automáticas de fornecimento de bebidas quentes, por sistema de comodato e cobrança por dose, com limpeza, manutenção preventiva, corretiva, reposição periódica de insumos solúveis e outros materiais e serviços necessários à sua execução nas dependências do Coren-SP.

#### 2. DA DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

**2.1.** Atualmente, existem nos depósitos do COREN-SP, alguns equipamentos de produção de bebidas quentes semiautomáticas, as quais permitem apenas o fornecimento de dois tipos de consumíveis: água quente e café

**2.2.** Os equipamentos existentes foram adquiridos há mais de 11 (onze) anos atrás, os quais tem funcionamento semiautomático, onde o colaborador, ao utilizar o equipamento, precisa regular manualmente a quantidade de água que a máquina dispensa ao preparar o café, o que resulta em bebidas inconsistentes em corpo, cor e volume.

**2.3.** Tais equipamentos necessitam de manutenção especializada periódica, a fim de descalcificar os componentes internos para que a produção da bebida fique adequada ao consumo. Além da descalcificação, também são necessárias limpezas internas, eventuais trocas de componentes e constantes regulagens, uma vez que o funcionamento semiautomático não mantém uma regulação constante da quantidade de água e volume da bebida.

**2.4.** Outras dificuldades dos equipamentos existentes são, pelo seu tempo já extenso de uso, dificuldade de obtenção de peças adequadas para manutenção e geração contínua de resíduos, uma vez que os equipamentos utilizam café em grão, o que resulta em borra de café que exige recolhimento e limpeza constantes, pois o equipamento para de funcionar uma vez que o reservatório se enche de borra de café após poucas utilizações.

**2.5.** Com a contratação, objetiva-se o fornecimento de bebidas quentes aos visitantes, profissionais de enfermagem e colaboradores da sede do Conselho de Enfermagem de São Paulo. A contratação promoverá os seguintes benefícios:

**2.5.1.** Substituição dos equipamentos existentes, momentaneamente desativados, que estavam em uso há mais de 11 (onze) anos, e que apresentam limitações técnicas e dificuldade de manutenção e conservação.

**2.5.2.** Eliminação da necessidade de compras recorrentes e estocagens de insumos alimentícios



## CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

para produção de bebidas quentes em máquinas automáticas, reduzindo a quantidade de processos de compras e a necessidade de espaço físico de armazenagem.

**2.5.3.** Eliminação da necessidade de gastos extras com manutenção corretiva dos equipamentos existentes.

**2.5.4.** Higienização no preparo das bebidas, evitando a manipulação direta dos insumos e de água quente e reduzindo ou até eliminando completamente o tempo de preparo.

### 3. DO ALINHAMENTO AOS INSTRUMENTOS DE PLANEJAMENTO

**3.1.** A contratação está alinhada com os projetos e ações contidos no Planejamento Estratégico 2024-2027, conforme segue:

ALINHAMENTO AOS PLANOS ESTRATÉGICOS	
TEMA	Objetivos Estratégicos
Serviços	ID 48 – PACC 2024 - Fornecimento de bebidas quentes, através de serviço de comodato de equipamento, por sistema de comodato, com fornecimento de insumos

### 4. DA ANÁLISE DA CONTRATAÇÃO ANTERIOR

**4.1.** Trata-se de uma nova contratação, não houve contratação anterior para este objeto.

**4.2.** Existem algumas máquinas no patrimônio do COREN-SP, que tem apenas a capacidade de liberação de 02 (dois) tipos de bebidas: café e água quente. Os equipamentos tem mais de 11 (onze) anos de uso, e já não são mais adequados para uso devido à dificuldade de obtenção de peças de reposição, dificuldade de manutenção e de limpeza por serem de modelos ultrapassados. Além disso, os equipamentos não são adaptados para uso de suprimentos solúveis, sendo compatíveis apenas com café em grão, o que gera grandes resíduos de borra de café e exige constante esvaziamento do depósito de resíduo para continuar funcionando.

**4.3.** O uso de equipamentos próprios implica na necessidade de manutenção de estoque de café em grão, onerando espaço de armazenagem no Almoxarifado e exigindo contratação específica para aquisição daquele item, o qual não terá utilidade em nenhuma outra aplicação a não ser na máquina de café.

**4.4.** Com isso, a contratação de equipamentos com fornecimento de suprimentos traz diversas vantagens gerenciais para a distribuição de bebidas quentes no edifício sede do COREN-SP, a saber:

**4.4.1.** Redução da necessidade de estoques de café em grão ou de insumos solúveis, uma vez que os insumos serão fornecidos continuamente e conforme necessidade do Conselho.

**4.4.2.** Ausência de gastos com manutenção, uma vez que a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos fará parte do serviço da contratação de equipamentos.

**4.4.3.** Possibilidade de renovação contratual e prestação de serviços contínuos, evitando contratações sucessivas do mesmo objeto em exercícios sucessivos.

**4.4.4.** Melhora da imagem pública do COREN-SP perante os profissionais de Enfermagem que adentram o edifício sede para atendimentos de cadastro, fiscalização, RT/RE e eventos, mediante a oferta de bebidas quentes para consumo durante os períodos de espera de atendimentos e de eventos realizados no COREN Educação (3. andar da sede).

### 5. EXAME DOS PRINCIPAIS NORMATIVOS QUE DISCIPLINAM OS SERVIÇOS

**5.1.** Normativos que disciplinam a contratação: Lei de Licitações e Contratos – Lei nº 14.133 de 2021.



## CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

### 6. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

**6.1.** Os requisitos para contratação de prestação do serviço de fornecimento de café e bebidas quentes, por meio de máquinas de autoatendimento, abrangem o seguinte:

**6.1.1.** A prestação dos serviços de fornecimento de café e bebidas quentes será por comodato de máquina automática com gabinete, utilizando insumos solúveis para o fornecimento de bebidas (café curto, café longo, café com leite, leite, cappuccino tradicional e chá) e pagamento por dose consumida.

**6.1.2.** As máquinas em todas as fases de preparação dos produtos deverão ser automatizadas, dispensando qualquer contato manual, inclusive copos e mexedores, que deverão estar em compartimento próprio no interior da máquina.

**6.1.3.** As máquinas deverão ter também, configuração para o dispensador automático de copos.

**6.1.4.** As máquinas serão entregues instaladas e em perfeito funcionamento, com instalação completa na rede hídrica no local de uso da máquina ou em até 2 metros do ponto de uso.

**6.1.5.** As máquinas deverão ser novas ou usadas em excelentes condições de uso, devendo vir acompanhadas do manual de uso do equipamento e instruções técnicas.

**6.1.6.** A CONTRATADA deve arcar com as despesas de transportes, instalação, calibração, substituição, remoção e remanejamento das máquinas, bem como as manutenções corretivas, preventivas e preditivas.

**6.1.7.** As máquinas deverão operar com sistema livre para consumo.

**6.1.8.** A CONTRATADA fica obrigada a promover, durante a vigência do contrato, a substituição das máquinas alocadas por modelos novos, sempre que apresentarem danos, avarias e/ou quaisquer sinais de contaminação.

**6.1.9.** A CONTRATADA deverá fornecer os equipamentos, instalá-los, ficando responsável pela manutenção corretiva e preventiva do mesmo, procedendo periodicamente a inspeções 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 em até 24 (vinte e quatro) horas. Não há qualquer ônus adicional pela visita ou manutenção corretiva; paga-se um valor mensal pelas bebidas consumidas, que inclui toda a manutenção preventiva e corretiva e fornecimento de insumos. O prazo de atendimento pode ser estendido em comum acordo entre a CONTRATADA e a Contratante, dependendo da complexidade do reparo ou da logística necessária para a substituição

**6.1.10.** A CONTRATADA deve apresentar, mensalmente, cronograma de manutenção preventiva das máquinas, a ser aprovado pela CONTRATANTE.

**6.1.11.** Todos os insumos a serem utilizados deverão ser vistoriados, conferidos e aprovados pela FISCALIZAÇÃO, que somente aceitará aqueles que se encontrem de acordo com as especificações estabelecidas na contratação.

**6.1.12.** Deverá ser emitido um relatório de contagem das doses de consumo, mensalmente, para verificação das doses consumidas e excedentes, o qual deverá ser acompanhando pelo fiscal de contrato e ser apresentado juntamente com a Nota Fiscal.

### 6.2. Natureza Continuada (ou não) do Serviço

**6.2.1.** Serviço de Natureza Continuada sem fornecimento de mão de obra em regime de



## CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

dedicação exclusiva.

### 6.3. Critérios e Práticas de Sustentabilidade

**6.3.1.** Além dos critérios de sustentabilidade previstos no Guia Nacional de Licitações Sustentáveis da AGU – 6ª Edição – setembro / 23, naquilo que couber, a Contratada deverá adotar boas práticas de otimização de recursos com a redução de desperdícios e menor poluição e ruídos, tais como:

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

**6.3.1.2.** Que as embalagens sejam constituídas, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR – 15448-1 e 15448-2.

**6.3.1.3.** Racionalizar o uso de substâncias potencialmente tóxico-poluentes, substituindo substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade.

**6.3.1.4.** Treinar e capacitar periodicamente os empregados sobre boas práticas de redução de desperdícios e poluição.

**6.3.1.5.** A empresa CONTRATADA e seus funcionários deverão seguir as políticas de sustentabilidade ambiental adotadas pelo órgão.

### 6.4. Duração Inicial do Contrato

**6.4.1.** Contrato de prestação de serviços, com duração inicial de 12 (doze) meses, com possibilidade de renovação conforme permitido pela legislação vigente.

### 6.5. Transição Contratual

**6.5.1.** Não há necessidade de transição contratual, uma vez que não há contrato vigente para fornecimento de materiais de consumo.

## 7. LEVANTAMENTO DE MERCADO E JUSTIFICATIVA DO TIPO E SOLUÇÃO A CONTRATAR

**7.1.** O levantamento para esta contratação parte de uma previsão aproximada de consumo no Edifício Sede do COREN-SP, baseada na quantidade estimada de pessoas que circulam no prédio, tanto colaboradores em trabalho quando profissionais de enfermagem para atendimentos diversos.

**7.2.** No mercado, existem duas modalidades da prestação de serviços:

**7.2.1.** Locação, onde a contratante paga uma parcela fixa mensal pelo aluguel do equipamento e podem ser incluídos os seguintes serviços: manutenção técnica preventiva periódica e corretiva. É possibilitado ao contratante realizar o abastecimento e a limpeza diária do equipamento por conta própria. É possível, também, a cobrança de fornecimento de insumos, mas é incomum a prestação de serviços de reabastecimento de insumos nessa modalidade.

**7.2.2.** Comodato: A contratante fornece os equipamentos, ficando responsável pelos seguintes serviços: Limpeza dos equipamentos, reposição periódica de insumos, contabilização das doses consumidas, higienização e manutenção periódica e corretiva. A cobrança dos serviços é determinada pela quantidade de bebidas consumidas no período

**7.3.** A Equipe de Planejamento da Contratação sugere que seja comodato, com prestação de serviços de limpeza diária e abastecimento por parte da contratante, e cobrança por dose consumida. No mercado, na modalidade de locação, não é comum que a contratada disponibilize funcionários para limpeza e abastecimento diário, sendo, no máximo, 02 visitas semanais para prestação de serviços, apenas.



## CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

### 8. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

#### 8.1. Condições de execução

**8.1.1.** Início da execução do objeto será iniciada no prazo máximo de até 15 (quinze) dias corridos, contados a partir da data de assinatura do contrato, devendo, a Contratada, alocar materiais e a mão de obra nos moldes descritos no Termo de Referência, informando, em tempo hábil, qualquer motivo impeditivo ou que a impossibilite de assumir os serviços contratados.

**8.1.2.** Descrição detalhada dos métodos, rotinas, etapas, tecnologias, procedimentos, frequência e periodicidade de execução do trabalho encontram-se detalhada neste Estudo.

#### 8.2. Local e horário da prestação dos serviços

**8.2.1.** Local da instalação: Alameda Ribeirão Preto, 82 – Bela Vista, São Paulo – SP, CEP: 01331-000.

**8.2.2.** Visando atender de forma eficiente, a quantidade de máquinas a serem disponibilizadas nas áreas estratégicas do Coren-SP são de 10 (dez) máquinas;

**8.2.3.** O funcionamento das máquinas automáticas deverá ficar disponível durante 24h, mantendo a disponibilidade de todos os insumos, tendo em vista eventos aos sábados e terceirizados.

#### 8.3. Rotinas a serem cumpridas

**8.3.1.** Para o atendimento da demanda, deverão ser disponibilizadas (02) dois tipos de máquinas, médio e grande porte, sendo essa última para consumo elevado.

**8.3.2.** As máquinas deverão possuir contadores das doses fornecidas, com completo sistema de higiene, com dispositivos automáticos que eliminem a sobra de produtos sólidos em depósitos específicos.

**8.3.3.** Possuir tensão de alimentação de energia de 220V.

**8.3.4.** Todas as máquinas de igual especificação entre si devem possuir o mesmo design e funções.

**8.3.5.** No caso de ser utilizada alimentação externa de água, deverá ser realizada a substituição periódica, pelo Contratado, dos elementos filtrantes dos filtros, de propriedade carvão ativado, trimestralmente ou quando solicitado pelo Contratante.

**8.3.6.** Os equipamentos deverão disponibilizar copos biodegradáveis (capacidade mínima de 110 ml) de boa qualidade, devendo ser compatível com o equipamento, ser de material apropriado para o uso ao qual se destina, e que atenda, no mínimo, as especificações da NBR/ABNT 14.865/2002, devendo preferencialmente, de acordo com a possibilidade de compatibilidade ao equipamento utilizado, atender a NBR/ABNT 15.448-1 e 2/2008.

**8.3.7.** A Contratada deve fornecer os displays a serem fixados nas máquinas, bem como elaborar avisos e instruções aos usuários, devidamente aprovados pela Contratada.

**8.3.8.** A Contratada deverá disponibilizar o manual das máquinas, bem como prestar as instruções técnicas sobre o equipamento.

**8.3.9.** As máquinas instaladas deverão seguir as seguintes referências, quantidades e capacidade de fornecimento, sendo similares ou de melhor qualidade em relação as apresentadas abaixo:



## CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

Tamanho	Quantidade de Máquinas	Capacidade Mínima de Doses Totais (todos os insumos repostos por completo)
Média	06	160
Grande	04	350

### 8.4. Especificações das máquinas de médio porte:

- 8.4.1. Máquina compacta;
- 8.4.2. Preparar doses unitárias evitando desperdício de produtos;
- 8.4.3. Regulagem personalizada;
- 8.4.4. Display alfanumérico para informações ao usuário e sinalização de falhas;
- 8.4.5. Possuir pré-seleção para ajustar a quantidade de açúcar;
- 8.4.6. Dispensador de copos de 110ml;
- 8.4.7. Alimentação: rede hídrica;
- 8.4.8. Servir: café curto, café longo, café com leite, cappuccino e chá e leite.

### 8.5. Especificações das Máquinas de Grande Porte

- 8.5.1. Preparar doses unitárias evitando desperdício de produtos;
- 8.5.2. Regulagem personalizada;
- 8.5.3. Display alfanumérico para informações ao usuário e sinalização de falhas;
- 8.5.4. Possuir pré-seleção para ajustar a quantidade de açúcar;
- 8.5.5. Dispensador de 110ml;
- 8.5.6. Alimentação: rede hídrica;
- 8.5.7. Servir: café curto, café longo, café com leite, cappuccino, chá e leite;

**8.6** Todas as máquinas instaladas, inclusive as eventuais substitutas, deverão se encontrar em perfeito estado de uso, testadas e aprovadas pela fiscalização do contrato;

**8.7** Os equipamentos devem operar com sistema livre para consumo e possuir contador inviolável analógico ou digital para controle das doses efetivamente consumidas. Devem ser automáticas e fornecerem, no mínimo, as seguintes bebidas quentes com as respectivas dosagens, ficando o licitante vencedor responsável por informar qual a exata quantidade da dose que se comprometer a fornecer, caso seja superior:

- 8.7.1 Café curto, 50ml;
- 8.7.2 Café longo, 70ml;
- 8.7.3 Café com Leite, 110ml;
- 8.7.4 Cappuccino, 110ml;
- 8.7.5 Leite, 110ml;
- 8.7.6 Chá mate, 110ml.



## CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

**8.8** Os equipamentos devem utilizar insumos solúveis para o fornecimento das respectivas bebidas e atender, ainda, as seguintes especificações:

**8.8.1** Fornecer açúcar automaticamente, com opção de regulagem da quantidade nas máquinas de porte médio e porte grande.

**8.8.2** Todos os insumos devem ser acondicionados em compartimentos fechados, próprios das máquinas, e os produtos processados em reservatórios apropriados.

**8.8.3** Todas as fases de preparação das bebidas devem ser automatizadas, dispensando qualquer operação manual que não seja a seleção da bebida e regulagem de açúcar, inclusive em relação a copos biodegradável e palhetas plásticas, que deverão estar em compartimento próprio no interior da máquina, entretanto as máquinas deverão ter uma trava para configuração manual dos copos caso necessário.

**8.8.4** Conter dispositivo de programação de limite de doses por produto, assim como de bloqueio, sem necessidade de desligamento do equipamento.

**8.8.5** A máquina deverá travar o fornecimento das bebidas cujos insumos estejam em falta e não deverá interferir no fornecimento das demais, que independam daqueles insumos.

**8.8.6** Possuir sistema completo de higiene, com dispositivos automáticos que eliminem a sobra de produtos e efetue lavagem à temperatura mínima de 97°C, evitando empedramento dos ingredientes e a criação e proliferação de microrganismos.

**8.8.7** Devem conter compartimentos para alimentação de água mineral e/ou para alimentação de água por acoplamento roscado.

### **8.8 Da entrega e instalação dos equipamentos**

**8.8.1** As máquinas a serem instaladas serão distribuídas a critério da Contratante entre a sede do Coren-SP localizado na Alameda Ribeirão Preto, 82 – Bela Vista, São Paulo – SP, CEP: 01331-000.

**8.8.2** A localização das máquinas poderá ser alterada a qualquer momento a critério da CONTRATANTE, sendo que a redistribuição será de inteira responsabilidade da CONTRATADA, bem como a alteração do mecanismo de fornecimento de água (por galão ou por sistema de filtro), sem custo adicional.

**8.8.3** A entrega e a ativação das máquinas serão efetuadas pela CONTRATADA no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, contados a partir da data de assinatura do contrato.

**8.8.4** A entrega e ativação ocorrerão exclusivamente em dia útil, entre os horários de 08:00 às 16h00, sob fiscalização da CONTRATANTE.

**8.8.5** As máquinas deverão ser distribuídas e instaladas, a critério da CONTRATANTE, nas dependências da sede do Coren-SP.

**8.8.6** A contratada deverá fazer a adaptação necessária no equipamento, como fornecimento e instalação de adaptadores “T” e mangueiras para ponto hídrico, filtro de passagem de carvão e fornecimento de estabilizador de energia.

**8.8.7** As máquinas deverão ser previamente testadas e aprovada pela Fiscalização.

**8.8.8** Para fins de melhor gerenciamento dos serviços, a CONTRATANTE poderá solicitar a redução ou o acréscimo de até 3 (três) máquinas sem custo adicional que gere alteração na franquia.

**8.8.9** A empresa Contratada deverá informar à CONTRATANTE, por escrito, condições inadequadas



## CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

encontradas ou iminência de ocorrências que possam prejudicar o perfeito funcionamento dos equipamentos previstos nestas Especificações Técnicas.

### 8.9 Dos insumos

**8.9.1** Todas as despesas relacionadas aos insumos utilizados para o abastecimento das máquinas serão de responsabilidade da CONTRATADA, exceto a energia elétrica e a água.

**8.9.2** Todos os insumos devem ser acondicionados em compartimentos fechados, próprios das máquinas, e os produtos processados em reservatórios apropriados.

**8.9.3** Disponibilização pela CONTRATADA, de palheta plástica de medidas e qualidade apropriadas para o uso ao qual se destina, compatível com o equipamento.

**8.9.4** Utilizar insumos solúveis para o fornecimento das respectivas bebidas.

**8.9.5** Os insumos deverão ser de marcas de qualidade comprovada e, diante de recusa, a CONTRATADA deverá substituir a marca ou lote, a critério da CONTRATANTE, devendo ser repostos num prazo máximo de até 24 (vinte e quatro) horas, após a comunicação da irregularidade. Devem constar a marca, data de fabricação, validade e procedência de todos os produtos a serem utilizados.

**8.9.6** A qualidade, validade e a integridade dos produtos fornecidos e utilizados serão de total responsabilidade da CONTRATADA, devendo apresentar as datas de fabricação e validade dos insumos e materiais utilizados, bem como sua procedência, cabendo à CONTRATANTE a inspeção na entrega.

**8.9.7** Os insumos deverão estar devidamente adequados às normas de vigilância sanitária vigente, devendo possuir registro nos órgãos de controle competentes.

**8.9.8** A CONTRATADA submeterá, para fins de aprovação pela fiscalização da CONTRATANTE, a cada entrega, amostras dos insumos a serem utilizados para a preparação das bebidas quentes, não empregando aqueles desaprovados, sob pena de glosa em fatura, entre outras medidas cabíveis, inclusive as penalidades.

**8.9.9** Em todas as embalagens devem constar a marca, data de fabricação, validade e procedência de todos os produtos a serem utilizados, os quais devem atender, no que couber, à Resolução nº 277, de 22/09/2005, da ANVISA-Agência Nacional de Vigilância Sanitária, bem como à IN nº08, de 11 de julho de 2013, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

**8.9.10** Açúcar refinado ou cristalizado, do tipo marca União, Cristal ou similar.

**8.9.11** Leite em pó integral que contenha o selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) do Ministério da Agricultura.

**8.9.12** Mistura para cappuccino em pó solúvel

**8.9.13** Chá Mate (possibilidade de sabor limão ou pêssego).

**8.9.14** A critério da Contratante, será disponibilizado à empresa Contratada espaço para armazenagem dos insumos nas dependências do Coren-SP, a fim de facilitar a reposição.

### 8.10 Da Preparação das doses

**8.10.1** Para preparação das doses, serão consideradas as seguintes quantidades mínimas:

**8.10.2** Café curto: 50ml água, 1g café solúvel, 5g açúcar (opcional)

**8.10.3** Café longo: 70 ml água, 1,5g café solúvel, 5g açúcar (opcional)





## CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

**8.10.4** Café com leite: 110 ml de água; 1g café solúvel, 10g leite em pó solúvel, 5g açúcar (opcional)

**8.10.5** Cappuccino: 110 ml de água; 20g cappuccino solúvel ou 7g café e 7g leite, 5g açúcar (opcional)

**8.10.6** Leite: 110 ml água, 10g leite em pó solúvel, 5g açúcar (opcional)

**8.10.7** Chá: 110 ml de água, 10g chá mate, 5g açúcar (opcional).

### 8.11 Do abastecimento dos insumos

**8.11.1** A CONTRATADA deverá assegurar o devido abastecimento das máquinas, evitando a falta de insumos, exceto água e energia elétrica, que são responsabilidades da CONTRATANTE para o seu adequado funcionamento.

**8.11.2** Em caso de falta de produtos, a CONTRATADA será devidamente comunicada para efetuar o estabelecimento regular do fornecimento de serviços, no prazo de até 24 horas, sob pena de sanções.

**8.11.3** Para o abastecimento das máquinas, deverão ser observadas todas as regras e bons costumes de higiene.

### 8.12 Da higienização

**8.12.1** As máquinas deverão ser limpas diariamente pela CONTRATADA.

**8.12.2** Apresentar os funcionários identificados por crachá, uniformizados e aseados.

**8.12.3** A limpeza das máquinas deverá ser feita com materiais próprios, dentro do prazo de validade e identificados para tal fim.

**8.12.4** Os produtos de limpeza deverão ser regularizados junto a ANVISA e serão fornecidos integralmente pela CONTRATADA, devendo ser aprovados pela CONTRATANTE, a qual pode recusar e solicitar substituição da marca ou lote, devendo ser repostos num prazo máximo de até 3 (três) dias após a comunicação da irregularidade.

**8.12.5** As embalagens dos insumos utilizados para o abastecimento das máquinas deverão ser limpas antes de serem abertas.

**8.12.6** Os produtos que não forem utilizados em sua totalidade deverão ser armazenados em recipientes limpos e identificados com seu nome, contendo a data da retirada da embalagem original e prazo de validade.

**8.12.7** Cumprir as normas de segurança para acesso às dependências do Coren-SP.

**8.12.8** Para o controle de pragas, procedimento específico poderá ser realizado nas dependências do Coren-SP, a critério da CONTRATANTE, que será avisado previamente à CONTRATADA, para que promova o acondicionamento do maquinário.

### 8.13 Da manutenção preventiva e corretiva das máquinas

**8.13.1** A CONTRATADA se responsabilizará pela conservação técnica, mecânica e operacional das máquinas instaladas, de modo a mantê-las em permanente, plena e eficaz capacidade produtiva, substituindo quaisquer peças ou componentes, por intermédio de pessoal próprio, sem qualquer ônus, encargos ou responsabilidades para a CONTRATANTE.

**8.13.1.1** Os chamados para realização de manutenção corretiva deverão ser atendidos em até 02 (duas) horas após a solicitação da CONTRATANTE, preferencialmente em dias úteis, entre 08:00 e 16:00, salvo quando autorizada expressamente pela CONTRATANTE.



## CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

**8.13.1.2** A manutenção corretiva compreende quaisquer serviços e/ou substituição de partes, peças e componentes e/ou material de consumo que se fizerem necessários para o perfeito funcionamento das máquinas.

**8.13.1.3** As peças, partes e componentes que serão utilizados nas máquinas deverão ser necessariamente originais, novos e com garantia de fábrica/fornecedor/distribuidor.

**8.13.1.4** A reparação total ou substituição da máquina dar-se-á no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, preferencialmente em dias úteis, entre 08h e 16h, salvo autorizado expressamente pela CONTRATANTE.

**8.13.1.5** A CONTRATADA deverá executar os devidos testes, lubrificações, regulagens, ajustes e reparos necessários, sendo que qualquer dose de bebida solicitada para tal não incorrerá em custo para a CONTRATANTE.

**8.13.1.6** Correrão por conta da CONTRATADA, despesas com remoção parcial ou integral de qualquer equipamento para local de assistência técnica externo às dependências do CONTRATANTE, bem como seu retorno ao local de uso. Neste caso, a CONTRATADA deverá, às suas expensas, substituir as máquinas danificadas por outras, de igual ou superior capacidade operacional, e com as mesmas exigências e especificações dos equipamentos instalados inicialmente, mantendo sempre o quantitativo de máquinas especificado neste Estudo.

**8.13.1.7** A CONTRATADA obriga-se a substituir os equipamentos, que em um período de 30 (trinta) dias corridos motivarem mais de 03 (três) chamados para assistência técnica referente ao mesmo problema/defeito, ou 05 (cinco) chamadas referentes a problemas/defeitos distintos.

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

**8.13.1.9** A empresa a ser contratada deverá informar à CONTRATANTE, por escrito, condições inadequadas encontradas ou iminência de ocorrências que possam prejudicar o perfeito funcionamento dos equipamentos previstos neste Estudo.

**8.13.1.10** A CONTRATADA obriga-se a 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 e demissão de empregados, entre outros, no que se refere ao serviço de abastecimento e às máquinas instaladas na sede da CONTRATANTE.

**8.13.1.11** Os serviços de manutenção preventiva e corretiva deverão ser realizados, exclusivamente, por técnicos especializados, com emprego de técnica e ferramentas adequadas, inclusive no que tange à segurança, a serem providos exclusivamente e sob total responsabilidade da CONTRATADA.

**8.13.1.12** A CONTRATADA deve apresentar, mensalmente, cronograma de manutenção preventiva das máquinas, a ser aprovado pela CONTRATANTE.

### 8.14 Da prestação dos serviços

**8.14.1** A prestação dos serviços de fornecimento de café e bebidas quentes será por comodato de máquina automática com gabinete, utilizando insumos solúveis para o fornecimento de, no mínimo, 06 (seis) bebidas.



## CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

**8.14.2** Caberá à CONTRATADA o fornecimento, além das máquinas, produtos de limpeza e higienização, ferramentas, peças de reparos e de reposição, carrinhos, estabilizadores de tensão e outros necessários à boa operação e execução dos serviços.

**8.14.3** A CONTRATADA deverá comunicar, previamente e devidamente motivado, eventual necessidade de substituição de insumos, materiais, equipamentos e/ou máquinas, cuja alteração deverá ser aprovada pela CONTRATANTE.

**8.14.4** Não serão aceitos, em hipótese alguma, fardos, caixas ou frascos violados ou com outros danos que prejudiquem o condicionamento e a qualidade do produto e que causem vazamento do açúcar.

**8.14.5** Os lacres e selos de segurança das embalagens e frascos deverão estar de acordo com as normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT.

**8.14.6** A CONTRATADA deve manter um estoque mínimo de equipamentos, componentes, ferramentas, materiais complementares e insumos necessários à execução dos trabalhos, compatíveis com a frequência de substituição que a prática ou o fabricante recomendam e proporcional ao número, marca, tipo e característica de cada equipamento.

### 8.15 Requisitos da empresa

**8.15.2** Empresa com reconhecida experiência no serviço de fornecimento de bebidas quentes;

**8.15.3** Prestar os serviços de acordo com as normas de higiene e demais disposições sanitárias;

**8.15.4** Atender às requisições da CONTRATANTE em tempo hábil;

**8.15.5** Fornecer os produtos, bem como prestar os serviços garantindo qualidade e eficiência;

**8.15.6** Disponibilizar todos os insumos e materiais necessários à adequada prestação dos serviços;

**8.15.7** Observar normas internas do Ministério da Saúde;

**8.15.8** A CONTRATADA deverá ainda adotar boas práticas de otimização de recursos com a redução de desperdícios e menor poluição e ruídos, tais como: respeitar as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos. Que as embalagens sejam constituídas, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR – 15448-1 e 15448-2.

### 8.16 Materiais a serem disponibilizados

**8.16.1** Para a perfeita execução dos serviços, a CONTRATADA deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades estabelecidas no Termo de Referência, promovendo sua substituição quando necessário.

## 9. ESTIMATIVAS DE QUANTIDADE

**9.1** Para se determinar a quantidade do serviço a ser contratado e a quantidade de insumos necessária, foi feito inicialmente o levantamento das necessidades de equipamentos e levantamento da estimativa de doses de cada bebida ofertada nos mesmos.

**9.2** Para compor as necessidades do edifício sede do COREN-SP, visto que há movimento de colaboradores, prestadores de serviço e visitantes em todos os pavimentos do edifício, além de avaliar a disponibilidade de pontos hídricos e/ou necessidade de equipamento com reservatório, a quantidade necessária de equipamentos para instalação em todos os espaços necessários será de 10 (dez) equipamentos.



## CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

**9.3** Para determinar a quantidade necessária de insumos, é preciso determinar a quantidade de potenciais consumidores incluindo funcionários, terceirizados, profissionais de enfermagem e visitantes a eventos, e a quantidade aproximada de doses das bebidas ofertadas.

**9.4** O fluxo diário de pessoas no prédio é bastante variável, dependendo da existência de eventos agendados, da realização de reuniões plenárias ou do período de pico de atendimento de novas inscrições de profissionais. No geral, estima-se um potencial de 764 (setecentos e sessenta e quatro) consumidores diários, entre funcionários, colaboradores, membros de diretoria/conselho e visitantes diários entre profissionais de enfermagem e seus acompanhantes, fornecedores, participantes de eventos e membros de comissões de trabalho.

**9.5** Em levantamentos feitos junto aos prestadores de serviços Pro Vending Services Comercial Eireli – Epp (Multicafé) e JP Smart Vending Operadora De Maquinas Automáticas Ltda (SmartCafé), constatou-se que o padrão de mercado para cálculo de doses por consumidor é de 1,5 dose diária por pessoa.

**9.6** Ainda em levantamentos feitos junto a prestadores de serviços, considerando a determinação da reunião com a Diretoria do COREN-SP em 29/08/2024, e a proporção recomendada de doses por consumidor, chega-se ao total de 31.350 doses mensais estimadas, considerando o cenário atual do COREN-SP.

**9.7** Visto que a prática de mercado apresenta a definição de uma franquia mínima para consumo, a fim de permitir melhor definição do preço, sugere-se a determinação de uma franquia, sendo o cálculo (consumidores diários x 1,5 do segmento x 22 dias), uma vez que a previsão de frequência de visitantes na sede do COREN é incerta para o exercício de 2025 em diante, com a proposta de abertura de diversos novos postos de atendimento nas unidades do Poupatempo de Itaquera, Santo Amaro e São Bernardo do Campo, o que deve diluir o atendimento nestas três frentes, solicitamos franquia de 13.000 doses arredondadas.

**9.8** Considera-se, também, a imprevisibilidade do comportamento de consumo, visto que muitos colaboradores consomem café nos escritórios por conta própria, usando aparelhos particulares para o mesmo ou adquirindo os produtos prontos em lanchonetes e restaurantes próximos ao Conselho, cada qual tendo uma preferência particular por determinado tipo de café, marca, sabor ou modo de preparação. Assim, para efeito de medição, será adotado o valor total da franquia mensal, correspondente à franquia de 13.000 doses, e o valor máximo de doses excedentes, que será de 2.000 doses.

**9.9** A medição das quantidades consumidas será feita mensalmente pelo fiscal contratual em conjunto com o representante da empresa Contratada, sempre no primeiro dia útil do mês subsequente ao período de medição.

**9.10** O valor pago mensalmente sempre será, no mínimo, o valor referente a franquia de 13.000 doses.

**9.11** Caso o número de doses extraídas seja inferior à franquia mensal:

**9.11.1** Será efetuado o pagamento no valor da franquia, e será registrado e computado o quantitativo de doses de diferença a menor, sendo considerada como *crédito de doses acima da franquia* para o COREN-SP.

**9.11.3** A medição dos serviços e a Nota Fiscal ou Fatura emitida pela contratada deverá especificar a) o quantitativo efetivamente consumido com valor unitário e b) o quantitativo referente a complementação de franquia mínima, com valor unitário.

**9.12** Caso o número de doses extraídas seja superior ao da franquia mensal contratada, será verificado o *crédito de doses acima da franquia* existente.



## CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

**9.12.1** O crédito de doses acima da franquia existente será utilizado para compensar a quantidade de doses que ultrapassarem a franquia mínima. Após esse cálculo, persistindo a existência de doses excedentes, estas serão pagas conforme o valor unitário.

**9.13** A tabela de preços indicando os quantitativos deverá ter o seguinte formato:

Item	Especificação	Unidade medida	Estimativa mensal
1	Franquia mensal	Dose	13.000
2	Doses Excedentes mensais	Dose	2.000

### 10. DA QUANTIDADE E DISPONIBILIZAÇÃO DAS MÁQUINAS

**10.1** Visando atender de forma eficiente as demandas do Coren-SP, a quantidade de máquinas a serem disponibilizadas nas áreas estratégicas são de 10 (dez), sendo 06 (seis) médias e 04 (quatro) grandes, conforme distribuição abaixo:

ANDAR	TAMANHO DA MÁQUINA	QUANTIDADE
2º Subsolo	Média	01
Térreo	Grande	01
1º Andar	Grande	01
2º Andar	Média	01
3º Andar	Média	01
4º Andar	Média	01
5º Andar	Média	01
6º Andar	Grande	01
7º Andar	Média	01
9º Andar	Grande	01

### 11. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

**11.1** SIGILOSO – Cf. inciso VI do Art. 18 da Lei nº 14.133, de 2021.

### 12. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO (SE APLICÁVEL)

**12.1** Não se aplica.

### 13. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES

**13.1** Não há contratações correlatas vigentes compatíveis com o objeto.

### 14. INDICADORES PARA AFERIÇÃO DA QUALIDADE ESPERADA DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

**14.1** A qualidade da prestação de serviços será avaliada de acordo com o cumprimento das especificações indicadas na parte 08 deste ETP.

**14.2** O pagamento da prestação de serviços será realizado por preço unitário por dose de bebida, sendo o serviço faturado mensalmente através da medição mensal das doses consumidas.



## CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

### 15. DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

**15.1** Com a prestação dos serviços pretende-se que haja fornecimento de bebidas quentes aos colaboradores, visitantes e profissionais da enfermagem, visando à valorização e satisfação dos mesmos, bem como o aprimoramento do clima organizacional, os quais contribuem para o desenvolvimento da qualidade de vida no trabalho.

**15.2** Resultante desta contratação, espera-se ainda, melhor atender às demandas do Coren-SP, fornecendo melhores condições de trabalho para o desempenho das atividades realizadas, contribuindo assim com o desenvolvimento de suas atividades meio e finalísticas, bem como a boa imagem da Autarquia perante o público externo.

### 16. PROVIDÊNCIAS PARA ADEQUAÇÃO DO AMBIENTE DO ÓRGÃO

**16.1** Os ambientes precisarão ser adaptados com as seguintes alternativas: 1) instalação de extensão de ponto hídrico, quando houver, 2) instalação, se não houver, de tomada 220V e 3) fornecimento de galão de água, caso o equipamento não tenha reservatório e não possa ser conectado a um ponto hídrico

### 17. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS E RESPECTIVAS MEDIDAS DE TRATAMENTO (SE APLICÁVEIS)

**17.1** Considerando que o contrato visa substituir a antiga solução de uso de equipamentos próprios, e que o uso de insumos solúveis não gera resíduos de borras de café, não deverá haver impacto ambiental nas dependências do edifício-sede do Conselho

### 18. RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

**18.1** 6.2.2.1.1.33.90.30.005 - Gêneros Alimentícios.

#### DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Com base nos elementos obtidos neste Estudo Técnico Preliminar, esta Equipe de Planejamento DECLARA que é **viável** a presente contratação.

#### DO ACESSO ÀS INFORMAÇÕES CONTIDAS NOS ESTUDOS PRELIMINARES

Nos termos da Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011, esta Equipe de Planejamento entende que as informações contidas no presente ETP **DEVERÃO ESTAR DISPONÍVEIS** para qualquer interessado, pois não se caracterizam como sigilosas.

O presente Estudo Preliminar é parte integrante do Termo de Referência desta contratação e deverá ser publicado enquanto anexo do Edital de Licitação.

São Paulo, 8 de novembro de 2024



## CONSELHO REGIONAL DE ENFERMAGEM DE SÃO PAULO

<b>INTEGRANTE REQUISITANTE / TÉCNICOS</b>	<p><b>Rogério Aparecido Silva de Andrade</b> Almoxarife Matrícula 442</p> <p><b>Arnaldo Gouldbaum</b> Gerente - GEAD Matrícula 1224</p>
<b>INTEGRANTES DA ÁREA DE APOIO ADMINISTRATIVO</b>	<p><b>Ingrid Wendy Carrel</b> Assessor II – GCC Matrícula 1177</p> <p><b>Andrea Zumbini Paulo</b> Gerente de Compras e Contratos Matrícula 1232</p>