



Conselho Federal de Administração

O Sistema CFA/CRA's tem como missão promover a Ciência da Administração valorizando as competências profissionais, a sustentabilidade das organizações e o desenvolvimento do país.



Coordenadoria de Apoio Administrativo
Setor de Autarquias Sul - Quadra 01 - Bloco L, Edifício CFA, Brasília/DF, CEP 70070-932
Telefone: (61) 3218-1800 - www.cfa.org.br

TERMO DE REFERÊNCIA Nº 25/2020/CFA

PROCESSO Nº 476900.003194/2020-53

1. INTRODUÇÃO

1.1. Este Termo de Referência foi elaborado em cumprimento ao disposto nos incisos I e II, do artigo 8º e inciso II do artigo 21 do Decreto 3.555/00 e inciso I e § 2º do artigo 9º do Decreto nº 5.450/05. Apresento, a seguir, estudos preliminares realizados contendo elementos capazes de propiciar a avaliação do custo pela Administração, considerando o preço atualmente praticado, a definição de métodos, a estratégia de suprimento e o prazo de execução do contrato, quando for o caso.

2. DO OBJETO

2.1. Contratação de empresa especializada para prestar serviços de locação de máquina automática de bebidas quentes, com fornecimento de insumos, limpeza e assistência técnica.

3. ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

3.1. Empresa especializada para prestação de serviço de fornecimento de café e bebidas quentes com fornecimento em comodato de máquina automática com gabinete, utilizando café em grãos, a serem moídos na hora, e insumos solúveis para o fornecimento de, no mínimo, 7 (sete) bebidas (café expresso, café longo, café com leite, leite, cappuccino, chocolate e chá) e com 1 (uma) pré-seleção (regulagem de açúcar) a ser instalada no Conselho Federal de Administração. Compreendendo, além do equipamento principal, todos os acessórios, produtos e insumos necessários a execução do serviço, conforme especificação e quantitativos estabelecido na tabela constante do Anexo I.

3.2. O equipamento deverá estar em perfeito estado de uso e possuir, obrigatoriamente, as seguintes especificações **mínimas**:

3.2.1. Operar no sistema "self service";

3.2.2. Ser fabricado com tecnologia de ponta;

3.2.3. Possuir dispositivos automáticos que eliminem a sobra de produtos sólidos em depósitos específicos e efetuem auto lavagem com água corrente;

3.2.4. Ter todas as fases de preparação dos produtos de forma automatizada, eliminando qualquer contato manual, inclusive copos, açúcar e palhetas, que devem encontrar-se em compartimento próprios no interior da máquina;

3.2.5. Capacidade mínima de 100 (cem copos);

3.2.6. 08 (oito) Botões de seleção, sendo, 1 (um) para regulagem de açúcar e 7 (sete) seleções de produtos;

3.2.7. Operar com galão de 20 litros de água mineral (fornecido pela contratante), o qual deverá estar acondicionado em gabinete que deverá ser instalado juntamente com o equipamento.

3.2.8. Dosagens mínimas dos produtos:

- 3.2.9. Café expresso na quantidade aproximada de 50 ml, para cada dose.
- 3.2.10. Café longo na quantidade aproximada de 70 ml para cada dose.
- 3.2.11. Café com Leite; Leite; Cappuccino, Chocolate e Chá, na quantidade aproximada de 90 ml, para cada dose.
- 3.3. O CFA garantirá o faturamento mínimo de 2.000 doses/mês, sendo, o excedente pago pelo valor por dose apresentado.
- 3.4. Deverá ser emitido um relatório de contagem das doses de consumo mensalmente, para verificação das doses excedentes, o qual deverá ser vistado pelo fiscal de contrato e ser apresentado juntamente com a Nota Fiscal.

4. **JUSTIFICATIVA**

4.1. A contratação justifica-se pela necessidade do fornecimento de bebidas quentes, nos diversos setores do CFA, com rapidez e eficiência, visando auxiliar no desenvolvimento da qualidade de vida no ambiente laboral, um dos pilares da gestão de pessoas contemporânea.

4.2. Dessa forma, a disponibilização do serviço em questão, afetará positivamente o desempenho dos Conselheiros, Servidores e Prestadores de serviços em suas atividades diárias, uma vez que a máquina automática de bebidas quentes é de fácil utilização e oferece qualidade e rapidez. Além disso, o serviço será extensivo aos visitantes do Conselho.

4.3. Com a utilização de máquina automática, tem-se:

4.3.1. Maior opção de bebidas quentes a serem disponibilizadas aos profissionais do Conselho e aos visitantes;

4.3.2. Melhor higienização no preparo de bebidas, devido à ausência de manipulação direta, bem como a limpeza, higienização e manutenção das máquinas por funcionários especializados e produtos próprios;

4.3.3. Facilitação da gestão administrativa, com redução de procedimentos de fiscalização sobre o controle de pessoas e insumos;

4.3.4. Melhoria da qualidade de vida no ambiente de trabalho do CFA.

5. **DA MODALIDADE DE LICITAÇÃO:**

5.1. A modalidade da licitação será Pregão eletrônico, do tipo Menor Preço.

6. **DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES**

6.1. A **CONTRATANTE** obriga-se a:

6.1.1. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, através de servidor designado para este fim, nos termos do art. 67 da Lei nº 8.666/93.

6.1.2. Atentar para que durante a vigência do presente contrato seja mantida a situação de regularidade relativa à seguridade social (INSS), ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e a Fazenda Federal da CONTRATADA, bem assim a sua compatibilidade com as obrigações assumidas pela CONTRATADA.

6.1.3. Efetuar o pagamento nas condições e preços ajustados, após o devido atesto da nota fiscal/fatura.

6.1.4. Transmitir ao preposto da Contratada toda e qualquer demanda.

6.1.5. Aplicar à Contratada as penalidades regulamentares e contratuais.

6.1.6. Comunicar à Contratada quaisquer ocorrências relacionadas com a execução do(s) serviço(s).

6.2. a **CONTRATADA** obriga-se a:

6.2.1. Nomear preposto para acompanhamento da prestação dos serviços, que deverá seguir as orientações demandadas pelo CFA.

6.2.2. Assumir todos e quaisquer ônus, referente a salário, horas extras, adicionais e demais encargos sociais relativamente aos seus empregados; assumir a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultante da adjudicação desta Licitação.

6.2.3. Manter, durante toda a execução do serviço, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

6.2.4. Zelar pela perfeita execução dos serviços.

6.2.5. Prover, realizar, manter e priorizar todas as ações necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contidas neste Termo de Referência.

6.2.6. Prestar os serviços de forma meticulosa e constante, mantendo-os sempre em perfeita ordem.

6.2.7. Arcar com eventuais prejuízos causados ao CFA ou a terceiros, provocados por negligência ou irregularidade cometida por seus empregados ou prepostos envolvidos na execução do objeto.

6.2.8. Responsabilizar-se por todas as despesas diretas ou indiretas, tais como: salários, transportes, encargos sociais, fiscais, trabalhistas, previdenciários e de ordem de classe, indenizações e quaisquer outras que forem devidas aos seus empregados no desempenho dos serviços objeto do contrato, ficando a CONTRATANTE isenta de qualquer vínculo empregatício com os mesmos.

6.2.9. Entregar os serviços nos prazos e condições especificados.

6.2.10. Manter seus empregados e/ou prepostos, quando em serviço, devidamente identificados, mediante o uso permanente de crachás.

6.2.11. Providenciar a imediata correção das deficiências, falhas ou irregularidades apontadas pela CONTRATANTE.

6.2.12. A instalação da máquina automática deverá ser feita no prazo de até 7 (sete) dias após a assinatura do contrato.

7. **DA FISCALIZAÇÃO E CONTROLE**

7.1. Não obstante a EMPRESA VENCEDORA DA LICITAÇÃO seja a única e exclusiva responsável pela execução de todos os serviços, o CONSELHO FEDERAL DE ADMINISTRAÇÃO reserva-se o direito de, sem que de qualquer forma restrinja a plenitude desta responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre os serviços, diretamente pela Câmara de Administração e Finanças, ou por outros servidores especialmente designados.

8. **DAS SANÇÕES**

8.1. Pela inexecução total ou parcial deste CONTRATO, a CONTRATANTE poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

8.1.1. Advertência;

8.1.2. Multa de mora de um décimo por cento calculada sobre o valor deste CONTRATO, por dia de atraso injustificado no cumprimento do prazo de entrega do objeto;

8.1.3. Multa de um décimo por cento sobre o valor deste CONTRATO, por dia de atraso injustificado no cumprimento do prazo de reapresentação do material rejeitado, após esgotado o prazo fixado para substituição, correção ou reparação; e

8.1.4. Multa de dez por cento sobre o valor deste CONTRATO, em caso de rescisão causada por ação ou omissão injustificada da CONTRATADA;

8.1.5. Ficará suspensa, tecnicamente, de participar em licitação, impedida de contratar com a União e descredenciada no SICAF, por prazo não superior a cinco anos.

8.1.6. Será declarada inidônea para licitar ou contratar com a União, enquanto pendurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a União pelos prejuízos resultantes após decorrido o prazo da sanção aplicada.

8.1.6.1. Ensejar o retardamento da execução do objeto do CONTRATO;

8.1.6.2. Não mantiver a proposta;

8.1.6.3. Falhar ou fraudar na execução do CONTRATO;

8.1.6.4. Comportar-se de modo inidôneo;

8.1.6.5. Fizer declaração falsa; ou

8.1.6.6. Cometer fraude fiscal.

8.2. As multas poderão ser aplicadas concomitantemente com as demais sanções, facultada a defesa prévia do interessado no prazo de cinco dias úteis, contados a partir da data em que tomar ciência.

8.3. Para efeito de aplicação de multa, o valor do CONTRATO será apurado deduzindo-se dele o valor das entregas aceitas.

8.4. A aplicação das sanções previstas neste CONTRATO não exclui a possibilidade da responsabilidade civil da CONTRATADA por eventuais perdas e danos causados à Administração Pública.

9. **DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA**

9.1. As propostas de preços deverão ser impressas, em uma via, com suas páginas numeradas e rubricadas, e a última assinada pelo representante legal da empresa, sem emendas, acréscimos, borrões, rasuras, ressalvas, entrelinhas ou omissões, salvo se, inequivocamente, tais falhas não acarretarem lesões ao direito dos demais licitantes, prejuízo à Administração ou não impedirem a exata compreensão de seu conteúdo, e deverão constar:

9.1.1. Nome, número do CNPJ, Inscrição Estadual, endereço e telefone da empresa proponente.

9.1.2. Prazo de validade da proposta não inferior a 60 (sessenta) dias, contados da data estipulada para a entrega dos envelopes.

9.1.3. Dados bancários da empresa, com o número de conta corrente e agência.

9.1.4. A proposta deverá ser apresentada com a descrição dos produtos ofertados, atendendo no mínimo o descrito no item 2.1, com preço unitário e total.

9.1.5. Considerando 24.000 doses anual e apresentar valor total e unitário para o fornecimento de acordo com o item 2.1.

10. **DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

10.1. Os recursos para custeio das despesas decorrentes da contratação que se seguir à licitação de que trata este Projeto Básico, correrão à conta da seguinte dotação orçamentária nº 6.2.2.1.1.01.04.04.026.

11. **DOS CUSTOS ESTIMADOS**

11.1. O valor anual máximo será de R\$ 44.952,00 (quarenta e quatro mil, novecentos e cinquenta e dois reais).

12. **DO PAGAMENTO E PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO**

- 12.1. Os pagamentos à adjudicatária que vier a ser contratada para a execução do objeto desta licitação serão feitos nos termos abaixo, consoantes os percentuais estabelecidos na Proposta final.
- 12.2. Os valores dos fornecimentos sujeitam-se às seguintes regras:
- 12.2.1. Os valores dos serviços de que trata o objeto deste termo, compreenderão o valor dos serviços contratados pela licitante vendedora acrescido da taxa de administração, quando for o caso.
- 12.2.2. O pagamento fica condicionado à prévia certificação quanto à execução a contento dos serviços.
- 12.2.3. O pagamento será efetuado após a conclusão e aprovação do CFA de cada serviço solicitado.
- 12.2.4. Não serão efetuados quaisquer pagamentos enquanto perdurar pendência de liquidação de obrigações, em virtude de penalidades impostas à CONTRATADA, ou inadimplência contratual.
- 12.2.5. A liberação do pagamento ficará condicionada à comprovação da regularidade fiscal da CONTRATADA, além da regularidade junto ao INSS e ao FGTS, mediante consulta efetuada por meio eletrônico ou por meio da apresentação de documentos hábeis.
- 12.2.6. Encontrando-se a empresa contratada inadimplente na data da consulta, poderá ser concedido, a critério do CFA, prazo de até 15 (quinze) dias para que a empresa regularize a sua situação, sob pena de, não o fazendo, ter o contrato rescindido com aplicação das sanções cabíveis.
- 12.2.7. A CONTRATADA deverá apresentar em sua Nota Fiscal/Fatura exclusivamente o faturamento detalhado correspondente ao objeto, mediante contrato específico. Havendo erro ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, aquela será devolvida à CONTRATADA e o pagamento ficará pendente até que seja sanado o problema. Nesta hipótese, o prazo para pagamento será reiniciado após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal, não acarretando qualquer ônus para o CFA.
- 12.2.8. O CFA reserva-se o direito de não efetuar o pagamento se, no ato da atestação, a prestação dos serviços não estiver de acordo com a especificação exigida.

Adm. Isaias Alves dos Santos
Coordenador de RH e de Apoio Administrativo
CRA-DF 21.582



Documento assinado eletronicamente por **Adm. Isaias Alves dos Santos, Coordenador(a) de Recursos Humanos e Apoio Administrativo**, em 07/10/2020, às 14:22, conforme horário oficial de Brasília.



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site sei.cfa.org.br/conferir, informando o código verificador **0636828** e o código CRC **AB60D7B3**.

ANEXO I

INSUMOS

- Todas as despesas dos insumos utilizados para abastecimento (exceto água), limpeza e manutenção da máquina serão de responsabilidade da CONTRATADA.
- A validade e a integridade dos insumos fornecidos serão de total responsabilidade da CONTRATADA, cabendo a FISCALIZAÇÃO inspecioná-los no momento da entrega.

- Os insumos a serem utilizados na(s) máquina(s) deverão estar devidamente adequados às normas de vigilância sanitária vigente, devendo possuir registros nos órgãos de controle competentes.
- Além disso, os insumos deverão ser de boa qualidade e previamente aprovados pela CONTRATANTE, tais como:

- Açúcar refinado ou cristalizado, marca União, Cristal ou similar.

- café de categoria superior:

b.1 - Características do Produto

Café, em grão, torrado, constituídos de grãos tipo 6 COB, com no máximo 10% em peso de grãos com defeitos pretos, verdes e ou ardidos (PVA) e ausente de grãos preto-verdes e fermentados, gosto predominante de café arábica puro, com classificação de bebida Mole a Rio, isento de gosto Rio Zona.

b.2 - Características Sensoriais Recomendáveis e Nota de Qualidade Global da bebida

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

b.3 - Características químicas (exigidas para cada g/100g)

Umidade em 5% no máximo; resíduo mineral fixo em 5% no máximo; resíduo mineral fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v em 1,0% no máximo; cafeína em 0,7% no mínimo; extrato aquoso em 25% no mínimo; extrato etéreo em 8,0% no mínimo.

b.4 - ponto de torra

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

- Café em grão de qualidade mínima tradicional com aroma e sabor de categoria intensa, contendo as seguintes características químicas, **comprovadas por meio de laudo de análise emitido por laboratório credenciado pela Rede Brasileira de Laboratórios Analíticos de Saúde (REBLAS/ANVISA):**

- Tipo 100% Arábica, bebida dura, nível sensorial: de 6,0 a 7,3, umidade em g/100g valor máximo 5,0%, resíduo mineral fixo em g/100g valor máximo 5,0%, resíduo mineral fixo insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v, em g/100g valor máximo 1,0%, Cafeína em g/100g valor mínimo 0,7%, Cafeína para o produto descafeinado em g/100g valor máximo 0,1%, Extrato Aquoso em g/100g valor mínimo 25,0%, Extrato Aquoso para o produto descafeinado, em g/100g valor mínimo 20,0%, Extrato Etéreo, em g/100g valor mínimo 8,0%, ponto de torragem escura (média), moagem média, corpo: encorpado.

- Chocolate em pó com a seguinte composição mínima por porção de 20g:

COMPOSIÇÃO	VALORES	
	MÍNIMO	MÁXIMO
Valor calórico	74 Kcal	83 Kcal
Carboidratos	16g	20g

Proteínas	0,4g	0,8g
Gorduras totais	0,0g	0,6g
Gorduras saturadas	0,0g	1,5g
Gorduras trans	0,0g	0,0g
Sódio	16mg	45mg
Fibra alimentar	0g	2,1g
Cálcio	90 mg	200 mg

- Leite em pó desnatado com a seguinte composição mínima por porção de 20g:

COMPOSIÇÃO	VALORES	
	MÍNIMO	MÁXIMO
Valor calórico	68 Kcal	71 Kcal
Carboidratos	10g	11g
Proteínas	6,6g	7,0g
Gorduras totais	0,0g	0,0g
Gorduras saturadas	0,0g	0,0g
Gorduras trans	0,0g	0,0g
Sódio	110mg	130mg
Cálcio	250mg	265mg

Copo plástico descartável e biodegradável, com capacidade de 160 ml, de boa resistência e qualidade, de material apropriado para o uso ao qual se destina, devendo ser compatível com o equipamento e atender, no mínimo, as especificações da NBR/ABNT 14.865/2002, NBR/ABNT 15.448 -1 e 2/2008.

Palheta plástica de qualidade comprovada (misturador) de material apropriado para o uso ao qual se destina, compatível com o equipamento.

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 nestas especificações.

Para a preparação dos produtos, serão consideradas as seguintes quantidades mínimas, por dose:

1. café expresso e longo = 7 gramas.
2. leite = 20 gramas de leite.
3. café com leite = 7 gramas de café e 20 gramas de leite.
4. cappuccino = 7 gramas de café e 7 gramas de leite e 7 gramas de chocolate.
5. chocolate = 20 gramas de chocolate.
6. chá = 11 gramas.

Adm. Isaias Alves dos Santos
 Coordenador de RH e de Apoio Administrativo
 CRA-DF 21.582

Referência: Processo nº 476900.003194/2020-53

SEI nº 0636828