

TERMO DE REFERÊNCIA

1 OBJETO

- 1.1 Contratação de empresa especializada no fornecimento de café e bebidas quentes, em máquinas automatizadas de autosserviço, compreendendo o emprego de todos os equipamentos, materiais, insumos e mão de obra necessários, em regime de empreitada por preço unitário, à sua execução dar-se-á nas dependências das unidades do Ministério Público Federal em Belém, Estado do Pará.
- 1.2 A demanda de café e bebidas quentes estimada para esta contratação é de **7.684 doses mensais**, a serem atendidas por **05 (cinco) máquinas automáticas** (sede atual provisória), onde o Ministério Público Federal com uma franquia mensal mínima de 6.800, **por 30 meses de contrato**.
- 1.3 A contratação deve ainda observar futura mudança de local de prestação, com a finalização da sede definitiva, observando o aumento do número de máquinas de autosserviço para **08 máquinas**.

2 FUNDAMENTAÇÃO

- 2.1 A fundamentação da contratação encontra-se descrita nos estudos técnicos preliminares, em anexo a este termo de referência, não se tratando de informação sigilosa.

3 DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

- 3.1 A contratação de empresa especializada abrange o fornecimento de café e bebidas quentes, em máquinas automatizadas de autosserviço, compreendendo o emprego de todos os equipamentos, materiais, insumos e mão de obra necessários à sua execução nas dependências das unidades do Ministério Público Federal em Belém, Estado do Pará.
 - 3.1.1 Há necessidade de alocar na sede atual provisória o número de 05 (cinco) máquinas de autoatendimento, quando da mudança para a sede definitiva, a necessidade que deverá ser atendida passará para 08 (oito) máquinas, no novo endereço:
 - 3.1.1.1 **Sede atual provisória (05 máquinas) - Travessa Dom Romualdo de Seixas, nº 1476-Ed. Evolution, 1º Andar, bairro Umarizal, Belém, CEP 66055-200;**

3.1.1.2 Sede definitiva (08 máquinas) - Rua Domingos Marreiros, nº 690, bairro Umarizal, Belém, CEP 66055-210.

- 3.2 Se trata do modelo já adotado pelo Órgão, desde 2015, e se demonstrou bem-sucedido na redução do desperdício de insumos, custos com compra e estoques, e controles para aquisição de insumos.
- 3.3 No modelo proposto, as máquinas devem fornecer sob livre demanda do usuário, doses de café curto, café longo, café com leite, leite, cappuccino com chocolate, chocolate e chá.

4 REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante **poderá** realizar a vistoria das instalações onde serão executados os serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, entrando em contato previamente com a Seção de Manutenção e Serviços Gerais através do telefone: (91) 3299-0170 ou e-mail prpa-manutencao@mpf.mp.br. em horário comercial.

Em nenhuma hipótese a licitante, quer realize ou não a vistoria, poderá alegar desconhecimento de informações e de condições para o cumprimento das obrigações como justificativa para inexecução ou execução irregular do objeto a ser contratado.

Como descrito na IN 01/2018/SG os serviços de fornecimento de bebidas quentes se enquadram como continuados, portanto ininterruptos, a sua interrupção pode ocasionar prejuízos a Administração.

4.1 Contratação sustentável

De acordo com o guia de contratações sustentáveis do MPF, para aquisições de café, indica-se que os insumos de abastecimento, em suas embalagens, contenham as datas de fabricação, validade, tabela de informação nutricional e registros nos Ministérios reguladores.

Para as embalagens de café, o rótulo deverá conter, ainda, informações relativas à classificação do produto conforme o grupo a que pertença, relativas ao produto e ao seu responsável, identificação do lote e do prazo de validade, nome empresarial, registro no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ), endereço do torrefador, embalador ou responsável pelo produto, conforme art. 17 da IN nº 16/2010 – Mapa.

A contratada tem ainda a obrigação de fornecer aos seus colaboradores equipamentos de segurança para manuseio de insumos e peças, instruir sobre a necessidade de manuseá-los reduzindo consumo de energia elétrica, água, e geração de resíduos orgânicos. Observar ainda as regras para coleta seletiva do Órgão.

4.2 Duração do Contratos

Trata-se de serviço continuado ininterrupto, portanto obedecendo os requisitos para ultrapassagem de um exercício financeiro, conforme dita a IN 01/2018/SG normativo do MPF que regulamentou todos os serviços de natureza continuada do Órgão.

Importa citar que há previsão de grande movimentação da área de contratações no ano de 2021, com a provável mudança para a sede definitiva em fase de finalização.

Isto posto, com a quantidade de contratos sendo alterados nesse período e a complexidade para realizar levantamentos de mercado e de viabilidade econômica desta contratação, bem como a experiência da PR/PA que prorroga esse contrato anualmente de forma usual, é justificável que a próxima contratação tenha vigência superior, sugerindo-se o período de **30 meses, prorrogável**, mediante avaliação por mais um período igual.

Mais importante frisar a vantajosidade econômica oriunda dessa contratação por período superior, que trará maior atratividade às empresas e aumento da competitividade, além de maior segurança em investimentos com retorno mais dilatado de tempo, que é o caso de aquisição e disponibilização das máquinas do objeto.

Deve-se atentar ainda, na descrição da localização da prestação do serviço, que em 2021 haverá a mudança do local de prestação, e a empresa deverá arcar com custos de mobilização das máquinas para a sede definitiva do MPF.

4.3 Estudo do Mercado

Outros Órgãos realizaram pesquisa de mercado levantando empresas que atuam com os serviços propostos.

Segue tabela com empresas:

	Praça de Atendimento	Telefone	Máq. Café	Vending Machine	Serviço Manutenção e Reposição
Grancoffe	Nacional	(41)3012-0075	sim	sim	sim
AB Café	Curitiba	(41)3254-5117	sim	sim	
Seven Coffe	Curitiba	(41)98406-2605	sim	sim	sim
Pier Coffe	Nacional	(41)3024-1400	sim	sim	sim
Cafeeira Curitiba	Curitiba	(41)3232-0044	sim	sim	sim

Outras empresas prestam serviços exclusivamente na cidade da contratação, como a DIMI FOOD, BELCAFÉ, Belém Máquinas e Point Machine.

Em avaliação da melhor forma de contratação para o Órgão, foi notório que é habitual do mercado de fornecimento de bebidas quentes através de máquinas de autoatendimento, a contratação **por preço fixo da dose, para todos os tipos de bebidas usuais de fornecimento.**

Dessa forma, testou-se essa nova forma de contratação, projetando os meses em que consumiu-se mais em 2019, agosto, dessa forma, qualquer valor fixo que ultrapassa-se R\$ 1,58 por dose tornar-se-ia desvantajoso comparado ao modelo atual, contudo em pesquisa de mercado abaixo referenciada, notou-se por derradeiro que o preço de referência, não atingirá esse valor, como visto no item 8 deste estudo.

5 MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1 DA DEMANDA

- 5.1.1 A demanda estimada dos serviços será de **até 7.684** (sete mil seiscentos e oitenta e quatro) doses mensais, sendo **6.800 doses pertencentes a franquia mínima**, e **884 doses excedentes** com a disponibilidade de, no mínimo, 05 (cinco) máquinas automáticas na sede atual provisória e 08 máquinas, quando da mudança para a sede definitiva.

5.2 DOS EQUIPAMENTOS

- 5.2.1 Máquinas de café expresso e bebidas quentes, sistema “*self-service*”, utilizando café em grãos, a serem moídos na hora, e insumos solúveis para o fornecimento, no mínimo, das seguintes bebidas: café expresso curto, café expresso longo, café com leite, leite, chocolate, cappuccino com chocolate e chá (sabor a critério da CONTRATANTE), com completo sistema de higiene e dispositivos automáticos que eliminem a sobra de produtos sólidos em depósitos específicos e efetuem lavagem à temperatura mínima de 97°C;
- 5.2.2 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 das máquinas;
- 5.2.3 O horário de funcionamento das máquinas automáticas será de 07h30min às 20h, salvo em caso de autorização expressa da CONTRATANTE.

5.3 DAS CARACTERÍSTICAS DE OPERAÇÃO E INFORMAÇÕES ADICIONAIS DAS MÁQUINAS

- 5.3.1 Serão autorizadas máquinas seminovas, devendo estar em estado de uso operacional e mantidas, acompanhadas de nota fiscal, com programação e visualização de contador geral e identificador de máquina, que possuam, no mínimo, as seguintes operações e especificações técnicas:
- 5.3.2 Operar, em sistema “*self-service*” em todas as fases de preparação de café e demais bebidas quentes de forma automática, inclusive quanto à liberação dos copos descartáveis e das palhetas plásticas, que deverão estar em compartimentos próprios no interior das máquinas;
- 5.3.3 Uma vez que há intenção de fomentar campanhas que visem diminuir o consumo de material plástico, as máquinas não precisam possuir obrigatoriamente fornecimento automático de copos e de pzinhas/mexedores. Caso a máquina seja totalmente automática, deverá ter a opção de desativar o fornecimento dos copos e das pzinhas. Quando não fornecidos automaticamente pela máquina, a contratada deverá providenciar dispensadores que permitam ao usuário pegar o copo e a pzinha, permanecendo responsável pelo seu fornecimento e reposição.
- 5.3.4 Possuir sistema de autolavagem e autolimpeza em temperatura mínima de 97°C, evitando o empedramento dos ingredientes e a formação de micro-organismos;

- 5.3.5 Conter todos os insumos acondicionados em compartimentos fechados, próprios das máquinas, e manter os produtos processados em reservatórios apropriados;
- 5.3.6 Utilizar café em grãos, a serem moídos na hora, e insumos solúveis para o fornecimento das outras bebidas quentes, conforme as especificações estabelecidas neste termo de referência;
- 5.3.7 Possuir dispositivo automático de eliminação das sobras dos produtos sólidos em depósitos;
- 5.3.8 Possuir compartimento interno com capacidade mínima de 100 (cem) copos de 160 ml por máquina;
- 5.3.9 Fornecer açúcar automaticamente com regulador de quantidade;
- 5.3.10 Fornecer misturadores, automaticamente;
- 5.3.11 Operar com alimentação direta da rede hidráulica por acoplamento rosqueável ($\frac{1}{2}$ " ou $\frac{3}{4}$ ") ou com galão de 20 litros de água mineral, conforme as exigências do local de instalação, podendo ser alterado o mecanismo de fornecimento de água pela CONTRATADA, desde que autorizado pela FISCALIZAÇÃO, sem ônus adicional;
- 5.3.12 A sede atual provisória, alugada, não dispõe de pontos de saída de água, devendo haver obrigatoriamente a previsão de alimentação da máquina por água mineral em garrafão, a sede definitiva terá essa previsão.
- 5.3.13 No caso de alimentação direta pela rede hidráulica, a CONTRATADA deverá utilizar elementos filtrantes, de carvão ativado com prata e substituir as velas no período correspondente a cada **06 (seis) meses** ou quando solicitado pelo fiscal do Contrato, sem ônus adicional;
- 5.3.14 Quando da utilização de reservatório de água, a(s) máquina(s) deverão ser equipadas com os respectivos gabinetes para acomodação de galões de água mineral, cujo fornecimento será de inteira responsabilidade da CONTRATADA.
- 5.3.15 Operar com sistema livre para consumo, observado o limite mínimo da franquia;
- 5.3.16 Possuir numerador digital ou analógico para o controle das doses efetivamente consumidas e mecanismo de contabilidade de doses inviolável;
- 5.3.17 Possuir visor iluminado para orientar os usuários e técnicos com mensagens em português;
- 5.3.18 Possuir tensão de alimentação de 110v ou disponibilização de transformadores;
- 5.3.19 Possuir dispositivos de programação de limite de doses por produtos e por máquina, bem como de bloqueio de fornecimento de produtos sem necessidade de desligamento do equipamento;
- 5.3.20 Possuir manual com instruções técnicas;
- 5.3.21 As máquinas deverão ser previamente testadas e aprovadas pela FISCALIZAÇÃO;
- 5.3.22 A CONTRATADA deverá disponibilizar, quando solicitada pela FISCALIZAÇÃO, adoçante em sachê ou em invólucro;
- 5.3.23 Quando das instalações das máquinas e a critério da FISCALIZAÇÃO, a CONTRATADA deverá disponibilizar o manual dos respectivos equipamentos, bem como prestar as devidas instruções técnicas à Administração.

5.4 DAS BEBIDAS/PRODUTOS OFERECIDOS PELAS MÁQUINAS, NO MÍNIMO:

- 5.4.1 Café expresso curto na quantidade mínima de 50 ml para cada dose;
- 5.4.2 Café expresso longo na quantidade mínima de 70 ml para cada dose;
- 5.4.3 Café com leite, na quantidade mínima de 110 ml, para cada dose;
- 5.4.4 Leite, na quantidade mínima de 110ml, para cada dose;
- 5.4.5 Chocolate, na quantidade mínima de 110 ml, para cada dose;
- 5.4.6 Cappuccino com chocolate tradicional, na quantidade mínima de 110 ml, para cada dose.
- 5.4.7 Chá na quantidade de 110 ml, para cada dose, podendo a CONTRATANTE exigir que a CONTRATADA forneça mais de uma qualidade de chá, dentre as opções descritas abaixo:
 - 5.4.7.1 Limão;
 - 5.4.7.2 Hortelã;
 - 5.4.7.3 Pêssego;
 - 5.4.7.4 Chá Mate ou;
 - 5.4.7.5 Chá Verde.

5.5 DA ENTREGA E INSTALAÇÃO DAS MÁQUINAS:

- 5.5.1 As máquinas de café e bebidas quentes deverão ser instaladas **em até 30 (trinta) dias corridos** após o recebimento da Ordem de Fornecimento nas dependências das sedes da PR/PA em Belém/PA.
- 5.5.2 Dentro do prazo mencionado, 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 nestas especificações;
- 5.5.3 A localização das máquinas poderá ser alterada pela CONTRATANTE, bem como o mecanismo de fornecimento de água por galão ou por sistema de filtro externo, sem ônus adicional.

6 MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1 REAJUSTAMENTO DE PREÇOS

- 6.1.1 Conforme o disposto nos arts. 53 e 61 da IN SEGES/MPDG nº 05/2017, como se trata de uma contratação de **serviços continuados sem regime de dedicação exclusiva de mão de obra**, a espécie de reajustamento dos preços deste contrato deverá ser o reajuste por índice de correção monetária.
- 6.1.2 Com relação ao índice de reajuste a ser aplicado, as normas recomendam que seja adotado um índice oficial que guarde a maior correlação possível com o segmento econômico em que estejam inseridos os insumos ou materiais. É imprescindível

ainda que este índice seja apurado por uma instituição de notória idoneidade e independência.

- 6.1.3 Como não foi possível identificar um índice específico aplicável aos componentes de custos com insumos e materiais deste contrato, deverá ser adotado o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, mantido pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, para o período de doze meses encerrado em junho do exercício anterior a que se refere à correção (inciso II, do § 1º do art. 107 da ADCT, incluído pela EC Nº 95/2016).

6.2 DO PREPOSTO

- 6.2.1 A CONTRATADA deverá manter preposto junto à PR/PA aceito pela FISCALIZAÇÃO, durante o período de vigência do Contrato, para representá-la administrativamente, sempre que for necessário, o qual deverá ser indicado mediante declaração na qual deverá constar o nome completo, nº CPF e do documento de identidade, além dos dados relacionados à sua qualificação profissional;
- 6.2.2 O preposto deverá estar apto a esclarecer as questões relacionadas às faturas dos serviços prestados;
- 6.2.3 O preposto, uma vez indicado pela empresa e aceito pela FISCALIZAÇÃO, deverá apresentar-se à PR/PA, em até 05 (cinco) dias úteis após a assinatura do Contrato, para firmar, junto com os servidores designados para esse fim, o Termo de Abertura do Livro de Ocorrências, destinado ao assentamento das principais ocorrências durante a execução do Contrato, bem como para tratar dos demais assuntos pertinentes à implantação dos serviços e execução do Contrato relativos à sua competência;
- 6.2.4 O preposto deverá estar disponível para atendimento aos chamados sobre as questões pertinentes a esta contratação no horário compreendido entre 8h às 19h, isso implica, que não há necessidade do preposto permanecer nas sedes dentro desse horário, até porque se trata de um serviço contínuo, **mas sem dedicação exclusiva**, porém, deve estar apto dentro do horário acima estipulado a atender aos chamados realizados pela Contratante.
- 6.2.5 A empresa orientará o seu preposto quanto à necessidade de acatar as orientações da Administração, inclusive quanto ao cumprimento das Normas Internas e de Segurança e Medicina do Trabalho.

6.3 DO ABASTECIMENTO DAS MÁQUINAS

- 6.3.1 A CONTRATADA deverá assegurar o devido abastecimento das máquinas de modo a evitar a falta de insumos para o seu adequado funcionamento;
- 6.3.2 Na ocorrência de falta de qualquer insumo, a CONTRATADA deverá providenciar de imediato a respectiva reposição;
- 6.3.3 A qualidade do produto será avaliada diariamente pela FISCALIZAÇÃO;
- 6.3.4 Caso a FISCALIZAÇÃO detecte qualquer problema na qualidade do produto, como água em excesso ou falta de algum insumo, o fato será comunicado à empresa, ou

ao escritório ou representante desta, em Belém, por telefone ou *email*, **a qual terá 02 (duas) horas para solucionar o problema;**

6.3.4.1 Caso a CONTRATADA ainda não tenha sede ou escritório em Belém, deverá comprovar, no prazo **de até 30 (trinta) dias úteis**, o cumprimento desta obrigação. (Modelo da declaração de instalação de escritório anexo ao edital)

6.3.5 O calibre de cada produto deverá ser efetuado quando solicitado pela CONTRATADA;

6.3.6 A FISCALIZAÇÃO poderá, a qualquer momento, solicitar a pesagem dos produtos ofertados das máquinas automáticas para fins de acompanhamento e FISCALIZAÇÃO e efetuará o correspondente registro em relatório de pesagem;

6.3.7 A qualidade dos insumos será supervisionada pela FISCALIZAÇÃO no ato da entrega dos produtos;

6.3.8 Caso o insumo esteja fora da especificação contratual, não será permitido o seu descarregamento nas dependências da PR/PA, efetuando a FISCALIZAÇÃO o registro em relatório de entrega de material de consumo para máquinas de café e bebidas quentes.

6.3.9 A FISCALIZAÇÃO deverá acompanhar, a seu critério, se o estoque de insumos é suficiente para o abastecimento das máquinas.

6.4 DA MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA DAS MÁQUINAS

6.4.1 A CONTRATADA responsabilizar-se-á pela conservação técnica, mecânica e operacional das máquinas instaladas nas dependências das sedes da PR/PA em Belém, de modo a mantê-las em plena capacidade produtiva, substituindo quaisquer peças ou componentes que se tornarem necessários, sem ônus adicional, devendo, os serviços serem executados, preferencialmente, de segunda a sexta-feira, das 8h às 18h, nos finais de semana e feriados, somente com autorização da CONTRATANTE;

6.4.2 A CONTRATADA deverá, no momento da manutenção preventiva ou corretiva, executar os devidos testes, lubrificações, regulagens, ajustes e reparos necessários, sem para tal solicitar qualquer dose de bebida a ser paga pela CONTRATANTE;

6.4.3 Os chamados para realização de manutenção corretiva deverão ser atendidos, de segunda a sexta-feira, das 8h às 18h, **em até 02 (duas) horas** após a solicitação da CONTRATANTE, por telefone ou *email*;

6.4.4 Na ocorrência de problemas eletromecânicos, como: substituição de peças, impossibilidade de funcionamento de equipamento, a CONTRATANTE solicitará à CONTRATADA o correspondente conserto por telefone, correio eletrônico ou outro meio idôneo de comunicação, caso essa ainda não o tenha providenciado;

6.4.5 A CONTRATADA terá **no máximo 24 (vinte e quatro) horas**, a contar da solicitação, para reparar o funcionamento eletromecânico do equipamento ou efetuar a sua substituição, salvo mediante justificativa e autorizada pela Contratante, esse prazo poderá ser dilatado;

- 6.4.6 As peças, partes e componentes que serão utilizados nas máquinas deverão ser necessariamente originais, novos e com garantia de fábrica/fornecedor/distribuidor.
- 6.4.7 Correrão por conta da CONTRATADA despesas com remoção parcial ou integral de qualquer equipamento para local de assistência técnica, bem como seu retorno ao local de uso;
- 6.4.8 Neste caso, a CONTRATADA deverá, a suas expensas, substituir a máquina danificada por outra máquina, de igual ou superior capacidade operacional, com as mesmas exigências e especificações dos equipamentos instalados inicialmente;
- 6.4.9 A CONTRATADA deverá substituir, no **prazo máximo de 48 (quarenta e oito horas)** os equipamentos que, em um período de 30 (trinta) dias corridos, tenham motivado mais de 03 (três) chamados para assistência técnica, referentes a um mesmo problema, ou mais de 04 (chamados) referentes a problemas distintos;
- 6.4.10 A CONTRATADA deverá promover adequadamente a limpeza de quaisquer resíduos decorrentes da realização dos serviços de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos;
- 6.4.11 A CONTRATADA deverá 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, demissão de empregados, entre outros.

6.5 DOS INSUMOS

- 6.5.1 Todas as despesas dos insumos utilizados para abastecimento (exceto água, se obtida da rede hidráulica das dependências da PR/PA), limpeza e manutenção das máquinas serão de responsabilidade da CONTRATADA;
- 6.5.2 A validade e a integridade dos insumos fornecidos serão de total responsabilidade da CONTRATADA, cabendo a FISCALIZAÇÃO inspecioná-los no momento da entrega;
- 6.5.3 Os insumos a serem utilizados na(s) máquina(s) deverão estar devidamente adequados às normas de vigilância sanitária vigentes, devendo possuir registros nos órgãos de controle competentes;
- 6.5.4 Além disso, os insumos deverão ser de boa qualidade e **previamente aprovados** pela CONTRATANTE, tais como:
- 6.5.5 **Açúcar** refinado ou cristalizado, marca União, Cristal ou similar;
- 6.5.6 **Café** de categoria **superior**, marca, Maratá Premium, Regiões Brasileiras (Serrado, Mogiana ou Sul de Minas) ou similar:
 - 6.5.6.1 **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;
 - 6.5.6.2 **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;

6.5.6.3 **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;

6.5.6.4 **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

6.5.7 **Chocolate em pó**, marca Malavério, Nestlé – Dois Frades ou similar, na porção mínima de 20g por dose, com as seguintes características:

6.5.8 **Leite em pó**, marca Elegê, Itambé, Ninho ou similar, desnatado que contenha o selo do Serviço de Inspeção Federal (SIF) do Ministério da Agricultura, porção mínima de 20g por dose, com as seguintes características:

6.5.9 **Adoçante líquido**, marca Línea, Zero Cal ou similar, com as seguintes características:

6.5.10 **Copo plástico descartável e biodegradável**, marca *Dixie* ou similar, 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;

6.5.11 **Palheta plástica** de qualidade comprovada (misturador) de material apropriado para o uso ao qual se destina, compatível com o equipamento, marca Remo ou similar;

6.5.12 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;

6.5.13 Para a preparação das bebidas serão consideradas as seguintes quantidades mínimas, por dose:

6.5.14 Café expresso e longo = 7 gramas;

Leite = 20 gramas;

Café com leite = 7 gramas de café e 20 gramas de leite;

Cappuccino com chocolate = 7 gramas de café, 7 gramas de chocolate e 7 grama de leite;

Chá = 11g de chá (sabor a critério);

Água mineral = volume da respectiva dose.

6.6 DAS CONDIÇÕES GERAIS

- 6.6.1 Não serão aceitos, em hipótese alguma, fardos, caixas ou frascos violados ou com outros danos que prejudiquem o acondicionamento e a qualidade de todos os insumos utilizados e que causem principalmente vazamento do açúcar refinado e/ou do adoçante dietético;
- 6.6.2 Os lacres e selos de segurança das embalagens e frascos deverão estar de acordo com as normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT;
- 6.6.3 As marcas de café deverão possuir, preferencialmente, o Selo de Pureza da ABIC e/ou Certificado de Qualidade na Categoria Superior emitido também pela ABIC. Pode-se aceitar, na ausência do Selo ou Certificado, laudo emitido em laboratório pela Reblas/Anvisa ou laudo de análise emitido por laboratório/credenciado pelo Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde;
- 6.6.4 As marcas de café que não apresentarem o Selo de Pureza da ABIC ou o Certificado de qualidade na Categoria Superior emitido pela ABIC deverão comprovar a qualidade especificada para o produto, por meio de laudo emitido em laboratório credenciado pela ABIC, correndo, todos os custos por conta da empresa CONTRATADA; (Acórdão n.º 1360/2015 – TCU Plenário; Acórdão n.º 446/2014 – TCU Plenário).
- 6.6.5 A CONTRATADA deve obedecer às seguintes regulamentações adicionais relativas ao café:
- 6.6.6 Resolução n.º 277/05, de 23 de setembro de 2005;
- 6.6.7 Resolução SAA-37, de 09/11/01, acrescida da SAA-07 de 11/03/2004 da SAAESP (Norma Técnica para Fixação da Identidade e Qualidade do Café Torrado em Grão e do Café Torrado e Moído), no que se refere especificamente à metodologia de prova dos atributos sensoriais e da qualidade global;
- 6.6.8 Instrução Normativa n.º 08 do Ministério da Agricultura;
- 6.6.9 A indicação de marca dos materiais é utilizada pela Administração visando acolher a qualidade mínima para o consumo;
- 6.6.10 A não aceitação pela Administração do produto indicado pela CONTRATADA, não acarretará, em hipótese alguma, aumento dos custos do Contrato.

6.7 DOS PARÂMETROS PARA MEDIÇÃO DO SERVIÇO E CRITÉRIOS DE CONSUMO E DE CONTROLE

- 6.7.1 Será adotado o **sistema de franquia** para fins de faturamento, com as seguintes características:
- 6.7.2 A CONTRATANTE garantirá à CONTRATADA uma franquia mensal de **6.800** doses, considerando para tal quantidade a contagem obtida em todas as máquinas;
- 6.7.3 Para efeito de pagamento da franquia mínima e do real consumo, serão consideradas as doses efetivamente consumidas, no período de **30 (trinta) dias corridos**, mediante a leitura do **contador geral dos equipamentos**, desde que tenham sido verificadas as condições estabelecidas para a aceitação da medição.

- 6.7.4 O número de **doses excedentes** será obtido considerando-se o número de doses mensais que exceder a franquia mensal mencionada, **limitadas a 884 doses**.
- 6.7.5 Valores que ultrapassarem as doses excedentes, poderão ser autorizados pela administração, mediante avaliação de disponibilidade orçamentária.
- 6.7.6 A diferença entre o valor do pagamento mínimo (franquia) e o do efetivamente devido (doses consumidas), quando este for menor, será considerada **crédito** da CONTRATANTE, **exclusivamente para efeito de compensação de dose consumidas excedentes à franquia**, em faturamentos posteriores.
- 6.7.7 Considerando-se a quantidade da franquia e das doses excedentes, a quantidade mensal de doses de bebidas a ser fornecida pela CONTRATADA é estimada pela PR/PA em **7.684**.
- 6.7.8 Não serão computadas, para fins de faturamento, as quantidades (doses identificadas pelo registrador do equipamento) não utilizadas para fins de consumo, em decorrência de procedimentos de manutenção ou de higienização das máquinas, bem como de doses não completadas.
- 6.7.9 Entende-se como situações de doses não completadas a falta de produto, copo ou ingrediente, produto aguçado ou o fornecimento de doses em medições inferiores ao estabelecido nos **padrões do termo de referência**.
- 6.7.10 **Para registro das ocorrências, deverá ser observado o Instrumento de medição de resultados (IMR);**
- 6.7.11 Valores que extrapolem o acordado no IMR, serão tratados como falha na execução do objeto e terão tratamento via apuração de responsabilidade, obedecendo o contraditório e ampla defesa.
- 6.7.12 O controle de doses perdidas poderá ser feito pela CONTRATANTE, inclusive a partir de cálculo por amostragem;
- 6.7.13 A elaboração do relatório mensal, em 02 (duas) vias, de leitura das doses consumidas, por tipo de bebida, será de responsabilidade da CONTRATADA e da FISCALIZAÇÃO da CONTRATANTE, que deverão apor nele as suas respectivas assinaturas.
- 6.8 **FISCALIZAÇÃO e RECEBIMENTO PROVISÓRIO E DEFINITIVO DO OBJETO CONTRATADO**
 - 6.8.1 Será realizada a fiscalização dos contratos administrativos através da Portaria SG/MPF n.º 174/2019 que a regulamenta no âmbito do Ministério Público Federal, em se tratando da fiscalização e recebimento provisório e definitivo, observar o que consta, em especial, no Capítulo III (Seção I, II, III, IV), Capítulo IV e Capítulo VII da presente Portaria e suas alterações. (Portaria anexa ao Edital)
- 6.9 **PAGAMENTO**
 - 6.9.1 O pagamento seguirá os procedimentos constante na Portaria SG/MPF n.º 174/2019, em atenção ao Capítulo VIII e suas alterações. (Portaria anexa ao Edital).

6.10 INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADOS (IMR)

- 6.10.1 Excetuados os casos fortuitos e os motivos de força maior, o não cumprimento total ou parcial do Contrato pela contratada sujeitará a mesma, além das demais penalidades previstas no Contrato, a aplicação de abatimentos nos pagamentos, de **até 10% (dez por cento)** do total da fatura mensal, através de pontuação dos Registros de Não Conformidades.
- 6.10.2 O cálculo dos abatimentos será realizado mensalmente.
- 6.10.3 A partir do recebimento pela Contratada de um registro de não conformidade, a contratada terá um prazo de até **02 (dois) dias úteis** para apresentar suas justificativas que poderão ou não ser aceitas pela fiscalização.
- 6.10.4 As justificativas não aceitas sujeitarão a contratada a descontos nos valores devidos pelo Órgão conforme fórmula abaixo:

$\text{Valor do Abatimento} = \frac{\text{Valor mensal do contrato} \times \text{somatório mensal de pontos de não conformidade}}{100}$

Os abatimentos realizados através da contabilização deste instrumento serão realizados antes do processamento da nota fiscal.

Este instrumento não configura procedimento sancionatório e sim uma adequação aos níveis de resultados contratualizados, valores superiores ao quantificado deverão ser apurados através de procedimento próprio, garantidos o contraditório e ampla defesa.

Segue a tabela a ser pactuada por IMR:

ITEM	NÃO CONFORMIDADE	PONTUAÇÃO	COLETA
1	Descumprimento do prazo de 2 (duas) horas comerciais a contar da abertura do chamado para atendimento de realização de manutenção corretiva, assistência técnica, falta de insumo ou qualquer outro problema detectado	01 (um) ponto por chamado não atendido tempestivamente, limitado a 10 (dez) pontos.	Mensal
2	Descumprimento do prazo de 2 (dois) dias úteis, a contar da solicitação do contratante, para reparar a máquina ou efetuar a sua substituição.	02 (dois) pontos, acrescido de mais 01 (um) ponto adicional por dia de demora na execução, limitado a 10 (dez) pontos.	Mensal
3	Descumprimento do prazo de 6(seis) meses para efetuar a troca de filtros nas máquinas.	03 (três) pontos.	Mensal
4	Permitir a presença de funcionários não uniformizados ou sem identificação durante	01 (um) ponto, limitado a 10 (dez) pontos.	Mensal

	a manipulação/reposição de insumos na máquina.		
5	Manter insumos fora do prazo de validade ou em más condições de armazenamento.	10 (dez) pontos.	Mensal
6	Utilizar insumos de qualidade inferior ao especificado no edital.	10(dez) pontos.	Mensal
7	Descumprimento da rotina mínima de abastecimento e higienização das máquinas (diariamente).	02 (dois) pontos por ocorrência.	Mensal

7 FORMA DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

7.1 Considerando o valor mensal estimado, bem como o valor global, a caracterização contínua da prestação do serviço e sendo comum, as justificativas apresentadas nesse Termo e documentos anexos, delimita-se que:

7.1.1 A contratação deverá ser realizada mediante licitação específica, modalidade pregão do tipo eletrônico, em empreitada por preço unitário e a adjudicação será globalmente à licitante vencedora (grupo/lote único), sem a necessidade de se registrar preço (SRP).

7.1.2 A licitação **não** deverá ser exclusiva para microempresas ou empresas de pequeno porte, uma vez que o valor estimado para o contrato é superior a R\$ 80.000,00.

8 CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

8.1 Na fase habilitatória, o pregoeiro obedecerá o delimitado na lei geral de licitações n.º 8.666/1993 e o decreto que regulamenta o pregão eletrônico n.º 10.024/2019 no que tange à habilitação jurídica, qualificação econômico-financeira, técnica e regularidade fiscal e trabalhista;

8.1.1 Da qualificação técnica

8.1.1.1 Um ou mais atestado(s) e/ou declaração(ões) de capacidade técnica, expedido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, em nome da licitante, que comprove(m) aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível em características e quantidades com o objeto desta licitação, demonstrando que a licitante administra ou administrou serviços de fornecimento automático de café e bebidas quentes. Será aceito o somatório de atestados e/ou declarações de períodos concomitantes para a comprovação de capacidade técnica;

8.1.1.2 Comprovação da capacidade técnico-operacional, com fornecimento do objeto, com no mínimo **3.400 (três mil e quatrocentas) doses mensais** de bebidas quentes com **alocação mínima de 02 (duas) máquinas**;

8.1.1.3 O(s) atestado(s) ou declaração(ões) de capacidade técnica deverá(ão) se referir a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal e/ou secundária, especificada no contrato social, devidamente registrado na junta comercial competente, bem como, no cadastro de pessoas jurídicas da Receita Federal do Brasil;

8.1.1.4 Experiência mínima de 01 (um) ano, ininterrupto ou não, na prestação do serviço do objeto deste Pregão;

8.1.1.5 As licitantes devem disponibilizar, quando solicitadas, todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados de capacidade técnica apresentados;

8.1.1.6 Somente serão aceitos atestados de capacidade técnica expedidos após a conclusão do respectivo contrato ou decorrido no mínimo 01 (um) ano do início de sua execução, exceto se houver sido firmado para execução em prazo inferior.

8.1.2 Critérios para aceitação da proposta

8.1.2.1 **O valor total global do grupo/lote único será o valor máximo de referência para aceitação da proposta.** Não serão aceitas propostas com valor unitário ou global superior ao estimado ou com preços manifestamente inexequíveis. Os critérios de aceitabilidade são cumulativos, verificando-se tanto o valor global quanto os valores unitários estimativos da contratação.

8.1.2.2 As propostas devem incluir todos os insumos que compõe os preços, tais como as despesas com mão de obra, materiais, equipamentos, tributos, taxas, fretes, descontos e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto deste Pregão.

8.1.2.3 As propostas terão no mínimo, validade de **60 (sessenta) dias**, contados da data de abertura da sessão pública estabelecida no preâmbulo do Edital.

8.1.2.3.1 A licitante, em sua proposta, deverá consignar o preço da dose da franquia e o preço por dose excedente, valor mensal e valor global para **30 meses de contrato inicial, conforme tabela abaixo:**

PRODUTO	QUANT. DE DOSES (MENSAL) FRANQUIA MÍNIMA	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO DE REFERÊNCIA	VALOR TOTAL
---------	---	--	-------------

CAFÉ CURTO	6.800	R\$ 1,05	R\$ 7.140,00
CAFÉ LONGO			
CAFÉ COM LEITE			
LEITE			
CHOCOLATE			
CAPPUCCINO COM CHOCOLATE			
CHÁS			
DOSE EXCEDENTE	884	R\$ 0,86	R\$ 760,24
Valor total mensal			R\$ 7.900,24
VALOR GLOBAL (30 MESES)			R\$ 237.007,20

9 ESTIMATIVAS DE PREÇOS

A Planilha resumo fica assim delimitada, baseada em pesquisa no mercado público, observando as diretrizes de pesquisa de preços do MPF/Pa:

Os preços foram retirados de contratações semelhantes realizadas recentemente por diversos Órgãos Públicos, foram ainda solicitadas cotações a empresas do ramo, em Belém e de fora do Estado, contudo sem resposta ao pleito.

Foram utilizados 14 preços de contratações para cálculo da franquia mínima e mais 05 preços para cálculo do valor excedente por dose, daí foram aplicados a planilha padrão do MPF/Pa obtendo-se os valores abaixo:

MINISTÉRIO PÚBLICO FEDERAL PROCURADORIA DA REPÚBLICA NO ESTADO DO PARÁ

Processo:

Objeto: Contratação de café e bebidas quentes

Item	Descrição	Quantidade	Valor de Referência	
			Unitário	Total
1	Contratação de franquia de bebidas quentes	6800	R\$ 1,05	R\$ 7.140,00
2	Dose Excedente	884	R\$ 0,86	R\$ 760,24
TOTAL				7900,24

- 9.1.1 A planilha completa encontra-se anexa a este termo de referência, bem como as propostas e editais retirados do *site* compras governamentais.

10 ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 10.1 Trata-se de despesa de custeio básico, que anualmente terá reserva orçamentária prevista até o fim da vigência, em razão do caráter contínuo.

- 10.1.1 Classificação Orçamentária: Plano de Trabalho 03062003142640001, Fonte 0100, Gestão 001, Plano Interno MSAEST1, Natureza de Despesa 339030