



### CONSULTA PÚBLICA DE PREÇOS Nº 69/2023

**CONSULTA PÚBLICA DE PREÇOS:** Contratação de empresa especializada em prestação de serviços contínuos de fornecimento de café e bebidas quentes.

**1. Período para apresentação da proposta: de 10/04/2023 a 17/04/2023**

**2.** A proposta poderá ser entregue pessoalmente no endereço: Praça José Rodrigues do Nascimento, 30 – Bairro Água Fria – Cajamar/SP (Secretaria Municipal de Fazenda e Gestão Estratégica – Departamento de Compras e Contratos) entre 08:00 e 17:00 horas ou enviar com papel timbrado da empresa para o e-mail: gabrielly.oliveira@cajamar.sp.gov.br, conforme modelo abaixo:

#### MODELO - FORMULÁRIO - COTAÇÃO DE PREÇOS

<b>Nome da Empresa:</b>	
<b>E-mail institucional:</b>	
<b>E-mail pessoal:</b>	
<b>Endereço:</b>	
<b>Bairro:</b>	<b>CEP:</b>
<b>Cidade:</b>	<b>Estado:</b>
<b>CNPJ Nº:</b>	<b>Inscrição Estadual:</b>
<b>Fone:</b>	<b>Fax:</b>

**3. DISPOSIÇÕES GERAIS:**

**4.1.** O proponente responderá pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase desta coleta de preços.

**4.2.** O presente procedimento não gera qualquer obrigação contratual entre a proponente e a Prefeitura do Município de Cajamar, e tem como finalidade apenas a verificação de preços no mercado em questão.



## TERMO DE REFERÊNCIA

### 1. **OBJETO:**

- 1.1 Contratação de empresa especializada em prestação de serviços contínuos de fornecimento de café e bebidas quentes, através da instalação de máquinas automatizadas, incluindo o fornecimento de todos os insumos necessários à execução dos serviços.

### 2. **DO LOCAL DA INSTALAÇÃO:**

- 2.1 A CONTRATADA deverá entregar e instalar as máquinas no seguinte endereço:
- 2.1.1. 01 (uma) máquina na Secretaria Municipal de Saúde, localizada na Avenida Tenente Marques, nº 3.780 - Polvilho – Cajamar/SP;
- 2.1.2. 01 (uma) máquina no Centro Médico de Cajamar, localizado na Av. Dr. Antonio João Abdalla, nº 1.500 – Jordanésia – Cajamar/SP;
- 2.1.3. 01 (uma) máquina na Secretaria Municipal de Fazenda e Gestão Estratégica, localizada na Praça José Rodrigues do Nascimento, nº 30 – Centro – Cajamar/SP;
- 2.2 É de responsabilidade da **CONTRATANTE** a rede de energia elétrica nos locais onde serão instaladas as máquinas.

### 3. **DAS CARACTERÍSTICAS MÍNIMAS DAS MÁQUINAS:**

- 3.1 Deverão ser instaladas máquinas novas (primeira instalação), previamente testadas e aprovadas pela fiscalização do contrato, e possuírem no mínimo as seguintes especificações técnicas:

3.1.1. Operar, em sistema “self-service” em todas as fases de preparação de bebidas quentes de forma automática, inclusive quanto a liberação dos copos descartáveis e palhetas plásticas, que deverão estar em compartimento próprio no interior da máquina;

3.1.2. Utilizar café em grãos, a serem moídos na hora, e insumos solúveis para o fornecimento das bebidas quente



3.1.2.1 devendo ainda ter dispositivo automático de eliminação das sobras dos produtos sólidos em depósitos específicos;

3.1.3. Fornecer açúcar automaticamente, com opção de regular ou zerar a sua quantidade;

3.1.4. Possuir sistema de auto-lavagem e auto-limpeza a temperatura mínima de 97°C, evitando o empedramento dos ingredientes e a formação de microorganismos;

3.1.5. Conter todos os insumos acondicionados em compartimentos fechados próprios das máquinas e manter os produtos processados em reservatórios apropriados;

3.1.6. Possuir compartimento interno para os copos descartáveis que atendam no mínimo 100 copos de 160ml;

3.1.7. Operar com alimentação 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 a qualquer tempo sem ônus adicional;

3.1.7.1. Em fornecimento com água mineral, as máquinas ficarão sob gabinetes e/ou suportes fornecida pela CONTRATADA, assim, também como o galão e todos os acessórios que necessitar;

3.1.8 Os gabinetes e/ou suportes serão utilizados para guardar os produtos que prepara as bebidas quentes;

3.1.9. O galão de água mineral de (vinte) litros, com o conteúdo, será fornecida pela CONTRATADA, durante toda a vigência do contrato

3.1.9.1. Manter estoque de água mineral em galão de 20 litros, de no mínimo para uma semana;

3.1.9.2. Ficar sob a responsabilidade do CONTRATANTE indicar o lugar onde ficará os garrafões de água mineral;

3.1.10 Operar com sistema livre para consumo, observado o limite mínimo para cada máquina;

3.1.11 Possuir numerador digital ou analógico para o controle das doses efetivamente consumidas, devendo ser dotadas de mecanismo de contabilidade de doses inviolável;

3.1.12 Possuir visor iluminado para orientar os usuários e técnicos com mensagens em português;



- 3.1.13 Possuir tensão de alimentação de 220v;
- 3.1.14 No caso de ser utilizada alimentação de água mineral por acoplamento à rede hidráulica deverá ser utilizado elementos filtrantes, de propriedade carvão ativado com prata, devendo haver substituição periódica no período correspondente a cada 03 (três) meses ou quando solicitado, sendo a mesma de inteira responsabilidade da CONTRATADA;
- 3.1.15 As máquinas que utilizarem reservatório de água deverão ser equipadas com os respectivos gabinetes para acomodação de galões de água mineral, cujo fornecimento será de inteira responsabilidade da contratada;
- 3.1.16 Os equipamentos deverão ter dispositivo de bloqueio de fornecimento de produtos sem necessidade de desligamento do equipamento, sendo o motivo que ocasionou o bloqueio prontamente sanado;
- 3.1.17 Todas as máquinas deverão fornecer no mínimo as seguintes bebidas: Cappuccino, cappuccino com chocolate; leite e chocolate na quantidade aproximada de 110 ml, para cada dose;
- 3.1.18 Chá na quantidade aproximada de 110 ml, para cada dose, podendo a contratada optar pelas opções de sabores: Limão; Hortelã; Erva Cidreira; Chá Mate ou Chá Verde;
- 3.1.19 Fornecimento de açúcar automaticamente, com opção para regular ou para BEBIDA SEM AÇÚCAR.
- 3.1.20 As máquinas deverão “travar” quando algum dos insumos não estiver em disponibilidade, evitando assim o fornecimento de bebidas com sabor desagradável o que acarreta desperdício. Neste caso o visor deverá demonstrar o problema para ser informado à CONTRATADA possibilitando a correção do mesmo. Exemplo: “sem copos”, “falta leite”, “abastecer açúcar”, etc;

#### **4. DOS INSUMOS:**

- 4.1. As matérias primas fornecidas deverão ser de primeira qualidade, acondicionadas em embalagens adequadas à legislação vigente de rotulagem de produtos alimentícios, com a aprovação da ABIC – ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS INDÚSTRIAS DE CAFÉ e da ABIA – ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS.



- 4.2. O fornecimento de todos os insumos, bem como dos descartáveis, palhetas e copos será de responsabilidade da CONTRATADA, e em quantidade suficiente para a demanda de usuários, tudo incluso no preço da dose, bem como material de limpeza e a substituição de elementos filtrantes. Os equipamentos deverão operar com galões d'água de 20 litros que será disponibilizado pela CONTRATADA.
- 4.3. Os equipamentos deverão ser abastecidos por meio de preposto da CONTRATADA, nas quantidades necessárias, com periodicidade diária ou quantas vezes forem necessárias, de modo que não falem insumos para a preparação das bebidas.
- 4.4. A CONTRATADA deverá fornecer a CONTRATANTE, a relação dos insumos recebidos periodicamente. Os produtos deverão ser, durante todo o prazo do contrato, da mesma marca relacionada na proposta e poderão ser trocados com a autorização da CONTRATANTE;
- 4.5. O empregado da CONTRATADA designado para reposição dos produtos deverá apresentar-se uniformizado, portando crachá de identificação e utilizar luvas descartáveis, avental, touca, sempre que manusear os insumos utilizados nos equipamentos;

**5. DA ENTREGA E INSTALAÇÃO:**

- 5.1 A CONTRATADA será responsável pela entrega e instalação das máquinas, devendo colocá-las em perfeito funcionamento, bem como, deverão vir acompanhadas dos respectivos Manuais de Instrução de uso e limpeza/conservação.
- 5.2 Todas as despesas, encargos e riscos decorrentes da entrega e instalação, tais como: transporte, embalagens e, se o caso, de transformadores e/ou estabilizadores, correrão por conta da CONTRATADA.
- 5.3 As máquinas serão consideradas instaladas, após devidamente assinado o "Termo de



Recebimento”, pelo CONTRATANTE.

- 5.4 O “Termo de Recebimento” será emitido pela CONTRATANTE depois de constatado o perfeito funcionamento das máquinas.
- 5.5 Caso seja constatado que as máquinas não atendem às Especificações, será recusado o seu recebimento, devendo a CONTRATADA entregar máquinas adequadas no prazo de 02 (dois) dias, independentemente da aplicação das penalidades cabíveis.
- 5.6 Máquina automática de café expresso e bebidas quentes, sistema “self-service”, utilizando café em grãos ou solúvel, e insumos solúveis para o fornecimento de, no mínimo, produtos a seguir listados: Café, Leite, Café com Leite, Chocolate, Capuccino, Capuccino com Chocolate, Chá.

**6. DOS INSUMOS:**

- 6.1 Para a preparação das bebidas mencionadas no item 5.6, serão consideradas as seguintes quantidades mínimas e/ou aproximadas, por dose:
- Leite: 15 gramas de leite e/ou quantidade que atinja um bom padrão de sabor da bebida aprovado pela contratante;
  - Cappuccino: 7 gramas de café, 10 gramas de leite e/ou quantidade que atinja um bom padrão de sabor da bebida aprovado pela contratante;
  - Cappuccino com Chocolate: 7 gramas de café, 7 gramas de chocolate e 7 gramas de leite e/ou quantidade que atinja um bom padrão de sabor da bebida aprovado pela contratante;
  - Chocolate: 18 gramas de chocolate e/ou quantidade que atinja um bom padrão de sabor da bebida aprovado pela contratante;
  - Chá: 11g de chá e/ou quantidade que atinja um bom padrão de sabor da bebida aprovado pela contratante.
- 6.2 Todas as despesas dos insumos utilizados para abastecimento, limpeza e manutenção das máquinas, inclusive a água mineral, quando em galão, serão de responsabilidade da CONTRATADA;

6.2.1 A validade e a integridade dos produtos fornecidos serão de total responsabilidade da CONTRATADA, cabendo ao CNMP a inspeção de tais na entrega;

6.3 Os insumos a serem utilizados nas máquinas deverão estar devidamente adequados às normas de vigilância sanitária vigente, devendo, pois, possuir registro nos órgãos de controle competentes.

6.4 Além disso, eles deverão ser de marcas de qualidade e previamente aprovados pela CONTRATANTE, tais como:

I - Açúcar refinado, marca União ou similar

II- Café em grão de qualidade tradicional com aroma e sabor de categoria intensa, marca América, Iguaçu ou similar, 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): umidade em g/100g no valor máximo de 5%, resíduo mineral fixo em g/100g valor máximo de 5%, resíduo mineral fixo insolúvel em ácido clorídrico a 10%v/v, em g/100g valor máximo de 1%, cafeína em g/100g valor mínimo 0,7%, cafeína para o produto descafeinado em g/100 valor máximo de 0,1%, extrato aquoso em g/100g valor mínimo de 25%, extrato aquoso para o produto descafeinado, em g/100g valor mínimo de 20%. Extrato téreo em g/100g valor mínimo de 8%e ponto de torragem escura (moderado);

III- Chocolate em pó com a seguinte composição básica por 20g:

COMPOSIÇÃO	VALOR MÍNIMO	VALOR MÁXIMO
Valor calórico	74 Kcal	85 Kcal
Carboidratos	13 g	20 g
Proteínas	0,4 g	2,4 g
Gorduras Totais	0,0 g	2,4 g
Gorduras Saturadas	0,0 g	1,0 g
Gorduras Trans	0,0 g	0,0 g
Sódio	20 mg	43 mg
Fibra Alimentar	0,0 g	1,0 g



IV- Leite em pó desnatado que contenha o selo de Serviço de Inspeção Federal (SIF) do Ministério da Agricultura com a seguinte composição básica por porção de 20g

COMPOSIÇÃO	VALOR MÍNIMO	VALOR MÁXIMO
Valor calórico	60 kcal	71 Kcal
Carboidratos	9,0 g	12 g
Proteínas	6,6 g	7,0 g
Gorduras Totais	0,0 g	0,0 g
Gorduras Saturadas	0,0 g	0,0 g
Gorduras Trans	0,0 g	0,0 g
Sódio	85 mg	120 mg
Cálcio	300 mg	500 mg
Vitamina A	120 mg RE	180 mg RE
Vitamina D	0,75 mcg	1,5 mcg

V - Copo plástico descartável 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;

VI - Palheta plástica de boa qualidade, compatível com o equipamento e de material apropriado para o uso ao qual se destina;

6.5 Todos os insumos a serem utilizados deverão ser vistoriados, conferidos e aprovados pela fiscalização do contrato, sendo aceitos somente se de primeira qualidade.

## **7. HIGIENIZAÇÃO E DO CONTROLE DE PRAGAS:**

### **I.**

7.1 As máquinas deverão ser limpas diariamente;

7.2 O café moído remanescente e outros resíduos deverão ser retirados ao menos uma vez ao dia a fim de evitar a sua oxidação e proliferação de microorganismos;

Praça José Rodrigues do Nascimento, nº 30, Centro - Cajamar/SP Telefone: +55 (11) 4446-0000





7.3 A limpeza das máquinas deverá ser feita com utensílios próprios e identificados para tal fim, não sendo possível usar a mesma escova, bucha e afins em todas as máquinas com intuito de evitar a contaminação por microorganismo;

7.4 Na higienização das máquinas serão utilizados somente produtos de limpeza regularizados junto a ANVISA, que serão fornecidos integralmente pela CONTRATADA, devendo se submeter à conferência pela fiscalização do contrato assim como os demais produtos empregados na execução do contrato;

7.5 As embalagens dos insumos utilizados para o abastecimento das máquinas deverão ser limpas antes de serem abertas;

7.6 Os produtos que após abertos que não forem utilizados totalmente em uma única vez deverão ser armazenados em recipientes limpos e identificados com nome do produto, datada retirada da embalagem original e prazo de validade após a abertura;

7.7 Os funcionários da CONTRATADA que terão acesso a parte interna das máquinas bem como aos insumos ali empregados deverão usar uniformes e calçados limpos, em bom estado de conservação e crachás de identificação. Deverão estar isentos de feridas, lesões ou cortes nas mãos e nos braços, de gastroenterites agudas ou crônicas e de sintomas de infecções das vias aéreas, tais como dor de garganta e tosse. Deverão estar devidamente barbeados, com cabelo preso e cobertos por touca ou similares, unhas limpas, aparadas e sem esmalte. Não poderão também portar adornos tais como anéis, pulseiras e relógios e utilizar produtos com odor como perfumes e laquês;

7.8 Os referidos funcionários deverão ser orientados a manter boas práticas como não tossir sobre os alimentos, instalações e equipamentos a serem empregados nas máquinas, não mascar chicletes, balas e afins e não se alimentar junto às máquinas, salvo prova de bebidas para teste de qualidade do produto;

7.9 Deverá ser disponibilizado aos funcionários avental a ser usado somente junto às máquinas e no momento de sua manipulação;



7.10 Todos os funcionários da CONTRATADA deverão higienizar as mãos e antebraços de forma adequada antes de manipular os alimentos, instalações e equipamentos das máquinas. Essa higienização deverá ser detalhadamente descrita a fim de evitar qualquer incorreção na sua execução;

7.11 Será obrigatório o uso de luva, máscara e avental durante todos os processos de manipulação de alimentos e higienização da máquina;

7.12 A troca de luvas para manuseio de alimento deverá ser feita sempre que houver mudança de alimento, ou quando houver contaminação da luva, ou então quando houver alguma avaria, como por exemplo, ela rasgar. Com relação ao uso de máscara, ela deve ser usada sempre que se manusear alimentos. A substituição deverá ser feita se a máscara sujar, rasgar, ou ao final de cada período (manhã/tarde), ou ainda de acordo com a orientação do fabricante.

7.13 Para o controle de pragas, as máquinas deverão ser retiradas das dependências da Secretaria que estiver alocada, para procedimento específico em sede própria. Devendo para tal fim ser adotado um esquema de rodízio, assegurando-se ao menos o quantitativo de equipamentos previstos neste termo.

## **7. DO PRAZO DE ENTREGA:**

8.1 O prazo de execução dos serviços deverá ter início em até 15 (quinze) dias após a assinatura do contrato.

## **8. DA MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CORRETIVA:**

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

8.2 Consertar o equipamento no próprio local de instalação. Não sendo possível, a CONTRATADA deverá efetuar imediatamente a sua substituição por outro, com, no mínimo, as mesmas características do equipamento que se encontrava operando, a fim de não interromper a prestação de serviço, sem qualquer ônus ao CONTRATANTE;



8.3 Atender os chamados técnicos no prazo Máximo de 02 (dois) dias;

8.4 A CONTRATADA responsabiliza-se pela eventual remoção e instalação da máquina quando houver a necessidade de alteração de local de utilização, correndo por sua conta todos os custos e despesas decorrentes, inclusive transporte;

8.5 Depois de vencido o contrato, a CONTRATADA deverá remover o equipamento imediatamente, deixando o local nas mesmas condições em que recebeu.

8.6 A CONTRATADA deverá se responsabilizar pela assistência técnica dos equipamentos durante todo o período de vigência do contrato.

## **9. DA MEDIÇÃO:**

9.1 A medição será feita por dose EFETIVAMENTE CONSUMIDA e efetuada a cada período de 30 (trinta) dias, com aferição do medidor interno do equipamento, por meio do responsável designado pela CONTRATADA e na presença de representante da CONTRATANTE;

9.2 A cada período de 30 (trinta) dias será emitido um relatório discriminando a quantidade de doses consumidas no mês anterior em cada máquina, principalmente as doses excedentes, o qual será utilizado para emissão da Nota Fiscal/fatura;

9.3 O valor das doses excedentes ao previsto será o mesmo da dose abrangida pela estimativa de consumo da máquina;

9.4 Doses excedentes à quantidade solicitada somente poderão ser disponibilizadas mediante autorização prévia, por escrito, da Secretaria em que a máquina estiver alocada.

## **10. DA VISTORIA – OBRIGATÓRIA:**



10.1 As empresas interessadas em participar da licitação deverão agendar vistoria e realizá-la até 1 (um) dia antes da realização do Pregão, nas Secretarias Municipais em que as máquinas serão alocadas, nos endereços descritos no item 2.1, pelo telefone (11) 4446-0000 – Ramal 7203 com o Sr. Daniel Barros das 08h00min às 17h00min, ou através do endereço eletrônico: [daniel.barros@cajamar.sp.gov.br](mailto:daniel.barros@cajamar.sp.gov.br).

#### **11. DO PRAZO CONTRATUAL**

11.1 O contrato será firmado com a vigência inicial de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado até o prazo legal de 60 (sessenta) meses.

#### **12. DO PAGAMENTO**

12.1 Os pagamentos serão efetuados mensalmente no prazo de até 30 (trinta) dias, condizente com o relatório emitido no mês imediatamente anterior e da apresentação da Nota Fiscal/Fatura atestada pela CONTRATANTE.

12.2 Para efeito de pagamento será considerado o valor mensal correspondente à cada máquina somado à quantidade de doses EFETIVAMENTE CONSUMIDAS.

#### **13. JUSTIFICATIVA PARA CONTRATAÇÃO**

13.1 A pretendida contratação justifica-se pelo melhor custo-benefício a ser proporcionado pela locação das máquinas, haja vista o tempo atualmente despendido sendo feito café várias vezes ao dia pelos servidores desta Administração Pública, bem como a evidente praticidade promovida.

13.2 A contratação visa assegurar a continuidade dos serviços de fornecimento de café e bebidas quentes, cujo intuito fornecer comodidade e melhor atendimento aos servidores, colaboradores e demais usuários envolvidos nas atividades praticadas em suas dependências.

#### **14. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**



14.1 A empresa vencedora deverá apresentar os atestados de qualificação até 50% dos serviços.

## **15. DAS OBRIGAÇÕES GERAIS DA CONTRATANTE**

15.1 A Contratante obriga-se a:

- 15.1.1 Efetivar à Contratada, nos prazos previstos, os pagamentos que lhe for devido, em conformidade com as condições estabelecidas neste instrumento.
- 15.1.2 Adotar as providências de sua competência, destinadas a remover dificuldades ou esclarecer situações, na execução deste contrato, bem como fornecer à Contratada todos os dados e elementos, incluindo projeto e quantitativos, necessários à execução do objeto do contrato, considerada a sua natureza.
- 15.1.3 Providenciar, sempre, o livre acesso da Contratada ou de que ela indicar para a perfeita consecução dos seus serviços, perante os ocupantes do imóvel ou terceiros.
- 15.1.4 Efetuar periodicamente a programação dos serviços a serem executados pela Contratada.
- 15.1.5 Exercer a fiscalização dos serviços por técnicos especialmente designados.
- 15.1.6 Indicar, formalmente, o fiscal para acompanhamento da execução contratual.
- 15.1.7 Encaminhar a liberação de pagamento das faturas da prestação de serviços aprovadas.
- 15.1.8 Comunicar imediatamente por escrito à Contratada qualquer irregularidade observada no decorrer da execução do serviço.
- 15.1.9 Exigir o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela Contratada de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.
- 15.1.10 Notificar a Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas nos serviços prestados, para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias.
- 15.1.11 Acompanhar a distribuição dos uniformes aos profissionais, podendo recusar qualquer peça do uniforme que não atenda às exigências constantes deste Termo de Referência.

## **16. DAS OBRIGAÇÕES E DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA**

16.1 À CONTRATADA, além das obrigações constantes nas itens anteriores deste Termo de Referência, cabe:



- 16.1.1. zelar pela fiel execução desta contratação, utilizando-se de todos os recursos materiais e humanos necessários;
- 16.1.2. designar o responsável pelo acompanhamento da execução das atividades, em especial da regularidade técnica e disciplinar da atuação da equipe técnica alocada, e pelos contatos com o CONTRATANTE;
- 16.1.3. cumprir as disposições legais e regulamentares municipais, estaduais e federais que interfiram na execução dos serviços;
- 16.1.4. manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação indicada no preâmbulo deste termo;
- 16.1.5. dar ciência imediata e por escrito ao CONTRATANTE de qualquer anormalidade que verificar na execução dos serviços;
- 16.1.6. prestar ao CONTRATANTE, por escrito, os esclarecimentos solicitados e atender prontamente as reclamações sobre seus serviços;
- 16.1.7. responder por quaisquer danos, perdas ou prejuízos causados diretamente ao CONTRATANTE ou a terceiros decorrentes da execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização do CONTRATANTE em seu acompanhamento;
- 16.1.8. responder pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e tributários, resultantes da execução deste contrato, nos termos do artigo 71 da Lei Federal nº 8.666/1993;
- 16.1.9. manter seus profissionais identificados por meio de crachá com fotografia recente;
- 16.1.10. substituir qualquer integrante de sua equipe cuja permanência nos serviços for julgada inconveniente, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contado da solicitação justificada formulada pelo CONTRATANTE;
- 16.1.11. arcar com despesas decorrentes de infrações de qualquer natureza praticadas por seus empregados durante a execução dos serviços, ainda que no recinto da sede do CONTRATANTE;
- 16.1.12. apresentar, quando exigido pelo CONTRATANTE, os comprovantes de pagamento dos salários e de quitação das obrigações trabalhistas (inclusive as previstas em Acordos e Convenções Coletivas de Trabalho) e previdenciárias relativas aos empregados da CONTRATADA que atuem ou tenham atuado na prestação de serviços



objeto deste contrato; XIII - identificar todos os equipamentos e materiais de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade do CONTRATANTE;

- 16.1.13. obedecer às normas e rotinas do CONTRATANTE, em especial as que disserem respeito à segurança, à guarda, à manutenção e à integridade das informações existentes ou geradas durante a execução dos serviços;
- 16.1.14. implantar, de forma adequada, a planificação, execução e supervisão permanente dos serviços, de maneira a não interferir nas atividades do CONTRATANTE, respeitando suas normas de conduta;
- 16.1.15. reexecutar os serviços sempre que solicitado pelo CONTRATANTE, quando estiverem em desacordo com as técnicas e procedimentos aplicáveis;
- 16.1.16. guardar sigilo em relação às informações ou documentos de qualquer natureza de que venha a tomar conhecimento, respondendo, administrativa, civil e criminalmente por sua indevida divulgação e incorreta ou inadequada utilização;
- 16.1.17. manter bens e equipamentos necessários à realização dos serviços, de qualidade comprovada, em perfeitas condições de uso, em quantidade adequada à boa execução dos trabalhos, cuidando para que os equipamentos elétricos sejam dotados de sistema de proteção, de modo a evitar danos na rede elétrica;
- 16.1.18. submeter à CONTRATANTE relatório mensal sobre a prestação dos serviços, relatando todos os serviços realizados, eventuais problemas verificados e qualquer fato relevante sobre a execução do objeto contratual;
- 16.1.19. fornecer à equipe alocada para a execução dos serviços os equipamentos de proteção individual adequados à atividade, o necessário treinamento e fiscalizar sua efetiva utilização; XXI - prestar os serviços por intermédio da equipe indicada nos documentos apresentados na fase de habilitação, a título de qualificação técnica, quando exigida.

## **17. CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO**

### **17.1 REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA**



- 17.1.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda (CNPJ);
- 17.1.2 Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual e/ou Municipal (se houver); relativo ao domicílio ou sede do licitante – pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame;
- 17.1.3 Certidão Conjunta Negativa de Débitos ou Certidão Conjunta Positiva com Efeitos de Negativa; relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;
- 17.1.4 Prova de regularidade perante o Sistema de Seguridade Social (INSS); mediante a apresentação da CND (Certidão Negativa de Débito); ou Certidão Positiva de Débitos com Efeitos de Negativa (CPD-EN);
- 17.1.5 Certidão Negativa OU Positiva com Efeitos de Negativa de Tributos Mobiliários (expedida pela Secretaria Municipal de Finanças), da sede da empresa;
- 17.1.6 Certidão de regularidade de débito para com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);
- 17.1.7 Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT); ou Positiva de Débitos Trabalhistas com Efeitos de Negativa;

## 17.2 **QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA**

- 17.1.1 Certidão negativa de falência, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, cuja pesquisa tenha sido realizada em data não anterior a 60 (sessenta) dias da data prevista para apresentação dos envelopes.
- 17.1.2 Certidão negativa de recuperação judicial ou extrajudicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica.
- 17.1.3 Na hipótese em que a certidão encaminhada for positiva, deve o licitante apresentar comprovante da homologação/deferimento pelo juízo competente do plano de recuperação judicial/extrajudicial em vigor.
- 17.1.4 Balanço:
  - 17.1.4.1 Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social (Ativo – Passivo – Demonstração do Resultado do Exercício, acompanhado dos termos de abertura e encerramento), devidamente registrados na Junta Comercial ou órgão





equivalente, ou por meio de publicação em diário oficial ou jornal de grande circulação e assinados pelos sócios e pelo Contador responsável, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

- 17.1.4.2 Para aquelas empresas com obrigatoriedade ou adesão voluntária de entrega do SPED, será aceito o Recibo de Entrega de Livro Fiscal, acompanhado do Termo de Abertura e Encerramento e das Demonstrações Financeiras do último exercício social geradas a partir do próprio SPED, devidamente assinadas digitalmente pelo representante legal da empresa e contador.
- 17.1.4.3 Para aquelas empresas constituídas a menos de 01 (um) ano ou no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da empresa, devidamente assinados pelo seu representante legal e pelo contador responsável, em cópia autenticada ou via original.
- 17.1.4.4 Demonstrativo dos índices econômico-financeiros a seguir mencionados, extraídos do balanço referido no subitem acima.

## **18 PENALIDADES**

- 18.1 O não cumprimento das obrigações assumidas no Contrato e/ou termo equivalente; ou a ocorrência das hipóteses previstas nos Arts. 77 e 78 da Lei Federal nº 8.666/1993 (e suas alterações); autoriza, desde já, a Contratante a rescindir unilateralmente a avença, independentemente de interpelação judicial; sendo aplicável, ainda, o disposto nos Arts. 79 e 80 do mesmo diploma legal (no caso de inadimplência).
- 18.2 Aplicam-se a esta avença as sanções estipuladas na Lei Federal nº 10.520/2.002 e na Lei Federal nº 8.666/1.993 (e suas alterações posteriores); que a Contratada declara conhecer integralmente. A aplicação das penalidades dispostas nos artigos 86 e 87 da Lei Federal nº 8.666/1993, no âmbito desta Municipalidade, obedecerá aos seguintes termos:
- a) Advertência;
  - b) Multa;
  - c) Suspensão temporária do direito de participar em licitações promovidas pela PREFEITURA DO



MUNICÍPIO DE CAJAMAR, pelo prazo máximo de 02 (dois) anos, nos termos do artigo 87, inciso III da Lei Federal nº 8.666/93;

d) Impedimento de contratar com esta PREFEITURA e descredenciamento no sistema local de cadastramento de fornecedores (quando for o caso), pelo prazo de até 05 (cinco) anos, nos termos do artigo 7º, Lei Federal nº 10.520/2.002;

e) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

## **19 DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

19.1 Secretaria Municipal de Administração – Ficha Orçamentária nº 894.

## **20 FISCAL DO CONTRATO**

20.1 Fica indicado pela Secretaria Municipal Fazenda e Gestão Estratégica o servidor Moisés Henrique Gatera Oliveira, RE 14.522 e em substituição do mesmo, fica indicada a servidora Daniele de Fátima de Oliveira Barreta, RE 10.159 e Secretaria Municipal de Saúde o servidor Antonio Carlos Ribeiro, RE 4.035, e em substituição do mesmo, fica indicada a servidora Maria Isabel Farias de Oliveira, RE 15.034.

## **21 CONSIDERAÇÕES FINAIS**

21.1 O presente Termo de Referência está em conformidade com as condições de mercado existentes, e contém as especificações necessárias para o certame licitatório. Ainda foram consideradas as necessidades reais da Administração e seguidas as orientações da legislação vigente.

**JOÃO PAULO MACHADO NOGUEIRA**  
Secretário Municipal de Administração



**II. ANEXO I - MODELO DE PLANILHA DE PROPOSTA**

**OBJETO: LOCAÇÃO DE MÁQUINAS DE CAFÉ EXPRESSO E BEBIDAS QUENTES COM FORNECIMENTO DE INSUMOS**

ITEM	Descrição	Qtde Máquinas (A)	Valor FIXO Mensal Unitário (B)	Total locação (C) = (A) x (B)	Valor de CADA dose (R\$) (1)	Quantidade TOTAL de doses ESTIMADA/MÊS (2)	Valor TOTAL de doses /mês (R\$) (3)=(1) x (2)	TOTAL DA PROPOSTA ** (R\$) = (C) + (3) X12
ÚNICO	LOCAÇÃO DE MÁQUINAS COM INSUMOS	03	R\$	R\$	R\$	9.000	R\$	R\$

Considerando locação de 03 (três) máquinas/mês e 9.000 (nove) mil doses estimadas ao mês para todas as máquinas, pelo período de 12 (doze) meses =

**III. \*\* VALOR TOTAL da PROPOSTA = R\$ xx,00 (por extenso). Este valor será utilizado para negociação no pregão eletrônico.**

Validade da Proposta: xx (por extenso) dias

Nome da empresa e do representante/CNPJ Assinatura

A presente proposta deverá ser enviada **PELO LICITANTE VENCEDOR, com valores atualizados, após a negociação e junto com a documentação para habilitação através do endereço eletrônico [xxxxxxxxxx@cajamar.sp.gov.br](mailto:xxxxxxxxxx@cajamar.sp.gov.br)**

- Validade da proposta: 60 (sessenta) dias.