



Conselho Federal de Química

Plenário  
Presidência

Gerência Executiva

Gerência Administrativa

Coordenação de Compras, Licitações e Contratos

TERMO DE REFERÊNCIA

Processo nº 2800.00.02609.2025

O presente modelo de Termo de Referência segue o padrão definido pela Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021 e deve ser utilizado para contratações de serviços realizadas por meio de Pregão Eletrônico, exceto para TIC e Contratação Integrada e Semi-Integrada.

**1. DAS CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO**

1.1. Contratação de empresa especializada para o fornecimento contínuo de bebidas quentes, mediante disponibilização de máquinas automáticas em regime de comodato, incluindo fornecimento de insumos, abastecimento, higienização, manutenção preventiva e corretiva, assistência técnica e realização de adequações pontuais de infraestrutura elétrica e/ou hidráulica necessárias à instalação inicial dos equipamentos, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ANUAL ESTIMADA	VALOR UNITÁRIO ESTIMADO	VALOR TOTAL ANUAL ESTIMADO
1	Serviço de fornecimento automático de café em grãos e outras bebidas quentes, por meio da disponibilização de duas máquinas, incluindo fornecimento de insumos, materiais, descartáveis, instalação e manutenção preventiva e corretiva. Estimativa de consumo: 3.200 doses por mês	20648	Doses	38.400	R\$ 2,54	R\$ 97.536,00
2	Serviço de adequação de infraestrutura (extensão, remanejamento ou implantação de novos pontos elétricos, hidráulicos e ajustes correlatos).	1627	Serviço	1	R\$ 800,00	-

1.2. Nesses termos, o valor global estimado para a contratação é de R\$ 98.336,00 (noventa e oito mil trezentos e trinta e seis reais), correspondente ao cenário em que o fornecimento de bebidas quentes, com disponibilização das máquinas em comodato, fornecimento de insumos e manutenção preventiva e corretiva, alcance o quantitativo anual estimado de consumo (doses), no montante de R\$ 97.536,00 (noventa e sete mil quinhentos e trinta e seis reais), acrescido do valor estimado de R\$ 800,00 (oitocentos reais) referente à adequação inicial da infraestrutura necessária à instalação dos equipamentos,

a qual será paga uma única vez, por ocasião da implantação.

1.3. Em caso de prorrogação contratual, nos termos da legislação vigente, não haverá novo pagamento relativo à adequação de infraestrutura, por se tratar de despesa inicial não recorrente.

1.4. O serviço objeto desta contratação é caracterizado como **comum**, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

### **Classificação do objeto quanto ao modelo de execução**

1.5. O serviço é enquadrado como continuado tendo em vista que se trata de fornecimento permanente e ininterrupto de bebidas quentes, necessárias à manutenção das atividades administrativas, decorrentes de necessidades essenciais, recorrentes e prolongadas do Conselho Federal de Química, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando-se, entre outros aspectos, a estabilidade na prestação do serviço, a padronização da qualidade, a otimização dos recursos administrativos com a redução da necessidade de instauração de novos processos licitatórios, a racionalização de custos operacionais, a continuidade do atendimento aos colaboradores e visitantes, bem como a manutenção da promoção do bem-estar no ambiente de trabalho, com reflexos positivos na produtividade e nas condições laborais.

### **Prazo de vigência**

1.6. O prazo de vigência da contratação é de **1 (um) ano** contados da **assinatura do contrato**, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.7. O Contrato ou outro instrumento hábil que o substitua oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

## **2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO**

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada no tópico 1 do Estudo Técnico Preliminar (nº SEI 0394143), apêndice deste Termo de Referência.

2.2. A presente contratação de serviços visa a assegurar o fornecimento contínuo, padronizado e eficiente de café e outras bebidas quentes aos conselheiros, servidores, colaboradores terceirizados e visitantes do Conselho Federal de Química, por meio da disponibilização de máquinas automáticas, em regime de comodato, com instalação, fornecimento de insumos, limpeza e manutenção preventiva e corretiva. A medida é indispensável para o pleno desempenho das atividades administrativas e institucionais do CFQ, na medida em que contribui para a adequada infraestrutura de apoio às rotinas internas, ao atendimento ao público e às reuniões do Plenário e da Diretoria Executiva. A não contratação comprometeria a regularidade e a qualidade da disponibilização das bebidas, mantendo um modelo manual menos eficiente, sujeito a desperdícios, variações de padrão, maior risco sanitário e uso excessivo de recursos humanos e materiais, além de limitar o atendimento a diferentes perfis de usuários. Tal cenário poderia ocasionar reflexos na eficiência administrativa, no conforto dos usuários, no clima organizacional e na imagem institucional do CFQ. Portanto, a contratação é essencial para garantir a continuidade das atividades em condições adequadas, promover a racionalização dos recursos públicos, assegurar padrões de higiene e qualidade e fortalecer o bem-estar e a produtividade no ambiente de trabalho.

2.3. A contratação pretendida está alinhada ao Planejamento Estratégico 2018-2028, por contribuir para o objetivo estratégico de "Implementar políticas de valorização para manter o capital humano" (OE 14).

2.4. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2026.

## **3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO**

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada no tópico 6 do Estudo Técnico Preliminar (nº SEI 0394143), apêndice deste Termo de Referência.

## **4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

## **Do Fornecimento de Bebidas Quentes por meio de Máquinas Automáticas**

### **4.1. Das Especificações Técnicas dos Equipamentos**

4.1.1. A contratação tem por objeto a disponibilização, instalação e operação de 02 (duas) máquinas automáticas de autosserviço para preparo de café expresso e outras bebidas quentes, utilizando café em grãos moído no momento do consumo, bem como insumos solúveis compatíveis, de modo a possibilitar o fornecimento de, **no mínimo**, 08 (oito) tipos distintos de bebidas, incluindo, dentre outras, café expresso curto, café expresso longo, café com leite, cappuccino com chocolate, chocolate quente, chás e água quente.

4.1.2. A solução deverá contemplar o fornecimento de 02 (duas) máquinas automáticas, sendo:

- 01 (uma) de bancada (até 90 x 45 x 60 cm – A x L x P);
- 01 (uma) vertical (até 185 x 60 x 75 cm – A x L x P).

4.1.3. Para fins de referência técnica e melhor compreensão das especificações pelas licitantes, poderão ser considerados, entre outros, modelos das linhas Lei Sá (Bianchi), Necta Colibri, Necta Krea, Kikko (Necta), Opera (Necta) e Lei 400 Bianchi, admitindo-se equipamentos similares, equivalentes ou de qualidade superior. A indicação possui caráter meramente exemplificativo, em conformidade com o art. 41, inciso I, alínea “d”, da Lei nº 14.133/2021, sendo plenamente aceitos equipamentos que atendam ou superem os requisitos técnicos estabelecidos.

4.1.4. Ademais, poderão ser ofertados equipamentos de outros fabricantes que comprovem atender ou superar as especificações técnicas mínimas estabelecidas neste instrumento, desde que acompanhados de certificação técnica de conformidade com as normas da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT aplicáveis, ou por certificações equivalentes reconhecidas, de modo a assegurar a qualidade, segurança e adequação dos equipamentos ao uso pretendido.

4.1.5. Os equipamentos deverão operar de forma integralmente automatizada, não sendo admitido contato manual no preparo das bebidas, exceto para posicionamento de copos ou canecas.

4.1.6. O bico de dispensação deverá ser compatível tanto com copos térmicos descartáveis quanto com canecas reutilizáveis de vidro ou porcelana, com altura mínima de 10 cm e diâmetro de base mínimo de 8,5 cm, assegurando posicionamento adequado, estável e seguro sob a saída da bebida, sem necessidade de adaptações adicionais.

4.1.7. As máquinas deverão possuir moedor em cerâmica, para assegurar maior uniformidade da moagem, melhor qualidade da extração do café, preservação das características sensoriais da bebida e maior durabilidade do componente.

4.1.8. Os equipamentos deverão possuir sistema automático de dosagem, preparo e descarte de resíduos, além de controle eletrônico de contagem e leitura das doses consumidas por tipo de bebida, com geração de relatórios detalhados em formato compatível com planilhas eletrônicas, considerando que a apuração contratual será realizada com base no consumo efetivo.

4.1.9. Deverão ser compatíveis com ligação direta à rede hidráulica, mediante instalação de filtro tipo POU aprovado pelo INMETRO, e com abastecimento por galão de água mineral de aproximadamente 20 litros, em regime de comodato, cabendo à Contratada a instalação, manutenção e substituição periódica de filtros e insumos, em conformidade com as normas sanitárias vigentes.

4.1.10. Os equipamentos deverão ser entregues devidamente instalados, testados e em perfeito estado de funcionamento, possuindo visor iluminado com mensagens orientativas em língua portuguesa, tensão de alimentação elétrica de 220V ou bivolt, e plugue compatível com as normas técnicas da ABNT.

### **4.2. Das Especificações dos Insumos**

4.2.1. O café deverá ser fornecido em grãos, 100% arábica, tipo Gourmet, com pontuação entre 7,3 e 10 no Programa de Qualidade do Café – PQC/ABIC e data de embalagem não superior a 45 dias, assegurando padrão de qualidade entre bom e excelente. Adicionalmente, quando tecnicamente necessário e mediante solicitação da gestão contratual, deverá ser disponibilizada opção

de café solúvel liofilizado (freeze dried), 100% arábica, com padrão de qualidade equivalente, preservando características sensoriais adequadas.

4.2.2. Deverão possibilitar, no mínimo, o fornecimento de café expresso curto e longo, café com leite, cappuccino com chocolate, chocolate quente, chás e água quente, com opções de bebidas sem açúcar, com açúcar e com adoçante, bem como ajustes de personalização.

4.2.3. Todos os insumos necessários à execução dos serviços deverão ser fornecidos pela Contratada, incluindo café em grãos (100% arábica, tipo Gourmet, com torra não superior a 45 dias e classificação entre 7,3 e 10 no PQC/ABIC), insumos solúveis, açúcar, adoçante, copos, mexedores, filtros e peças de reposição.

4.2.4. Os insumos deverão atender às normas da ANVISA, ABNT, ABIC e ABIA, possuir rastreabilidade, identificação completa e prazo de validade mínimo de 70%, sendo previamente aprovados pela fiscalização.

4.2.5. Os demais insumos a serem utilizados na preparação das bebidas deverão ser de primeira qualidade e previamente aprovados pelo fiscal designado pelo Contratante, devendo ser armazenados, fornecidos e manuseados em estrita observância à legislação vigente, às normas sanitárias e aos regulamentos aplicáveis.

4.2.6. Não serão aceitos insumos com embalagem violada, danificada, contaminada, fora das especificações ou sem documentação sanitária, devendo ser substituídos imediatamente sem ônus.

4.2.7. Para fins de referência técnica e de melhor compreensão das especificações pelas licitantes, adotam-se como parâmetros de qualidade, admitindo-se produtos similares, equivalentes ou de padrão superior, as seguintes marcas de referência: café solúvel liofilizado, marcas Itália Vending ou Vend; chá solúvel, marcas Qualimax ou Bongusto; chocolate solúvel, marcas Qualimax ou Bongusto; leite em pó, sem açúcar, marcas Molico ou Qualimax; açúcar de granulação fina, marcas União, Caravelas ou Alto Alegre; e adoçante em pó, de sucralose, isento de sacarina e de ciclamato de sódio, marcas Zero-Cal ou Linea, ou outras que comprovadamente atendam a padrão de qualidade igual ou superior ao indicado.

4.2.8. A indicação de marcas de referência para insumos como café solúvel liofilizado, chá solúvel, chocolate solúvel, leite em pó, açúcar e adoçante tem caráter meramente exemplificativo, com a finalidade de facilitar a compreensão das especificações técnicas pelas licitantes, sendo admitidos produtos similares, equivalentes ou de qualidade superior, em conformidade com o disposto no art. 41, inciso I, alínea “d”, da Lei nº 14.133/2021.

4.2.9. As bebidas deverão ser fornecidas sempre com teor adequado do produto principal, sendo vedado o fornecimento de bebidas diluídas ou com sabor incompatível com o padrão esperado, cabendo à equipe de fiscalização a aferição da conformidade. O açúcar e o adoçante deverão ser disponibilizados, preferencialmente, em sachês individuais.

4.2.10. Os copos térmicos descartáveis deverão atender às especificações da ABNT e ser confeccionados em materiais recicláveis ou biodegradáveis, preferencialmente, em papel, fibra vegetal ou outros materiais de origem sustentável, associados a PLA (ácido polilático) ou PE (polietileno), atóxicos, compatíveis com contato com alimentos, assegurando resistência térmica e segurança à saúde, observadas as normas sanitárias e técnicas aplicáveis. As palhetas ou mexedores deverão ser preferencialmente confeccionados em material biodegradável, como madeira.

#### 4.3. **Dos Requisitos de Acessibilidade**

4.3.1. Deverá ser assegurada a acessibilidade das máquinas às pessoas com deficiência visual, mediante a disponibilização de identificação em Braille no painel de acionamento, contendo a indicação dos produtos ofertados, em conformidade com os requisitos previstos na ABNT NBR 9050:2020. Na hipótese de inexistência dessa funcionalidade como padrão de fábrica, será admitida, previamente à instalação definitiva dos equipamentos, a fixação de etiquetas acessíveis em Braille, desde que em estrita observância à legislação aplicável.

4.3.2. Ademais, deverão ser observados, na medida do possível, os requisitos de acessibilidade para pessoas com deficiência ou mobilidade reduzida, especialmente usuários em cadeira de rodas, garantindo-se condições adequadas de uso dos equipamentos. Para tanto, os

comandos de acionamento e seleção de bebidas deverão estar posicionados em altura compreendida entre 0,80 m e 1,20 m do piso acabado, assegurando o alcance manual frontal por pessoa sentada, conforme parâmetros da ABNT NBR 9050:2020.

4.3.3. O espaço destinado à retirada da bebida deverá igualmente situar-se em faixa de alcance acessível, preferencialmente até 1,20 m de altura, com área de aproximação frontal livre e desobstruída, com dimensão mínima de 0,80 m x 1,20 m, de modo a permitir o posicionamento adequado de cadeira de rodas.

4.3.4. Deverão, ainda, ser observados os parâmetros de alcance visual e operacional para pessoas em posição sentada, garantindo adequada visibilidade das informações e comandos, com inclinação, contraste e legibilidade compatíveis, sendo recomendável que os elementos de interface estejam posicionados de forma a não ultrapassar o limite máximo de 1,50 m de altura.

4.3.5. Adicionalmente, os comandos, tais como botões, teclas e dispositivos de acionamento das máquinas, deverão possuir identificação tátil e visual, com contraste adequado de cores, em conformidade com os princípios do desenho universal, e permitir acionamento por pressão ou alavanca que não exija esforço excessivo, de modo a assegurar facilidade de uso e acessibilidade aos diversos perfis de usuários. Recomenda-se que tais elementos possuam dimensão mínima de, pelo menos, 2,5 cm em uma de suas medidas, garantindo área adequada para contato e acionamento, em consonância com os normativos de acessibilidade previstos na ABNT NBR 9050:2020.

#### 4.4. **Dos Parâmetros de Preparo e Padronização das Bebidas**

4.4.1. A seleção das bebidas deverá ocorrer por meio de dispositivo de acionamento individual, com liberação automática em quantidades previamente calibradas. As máquinas deverão ofertar, por dose, volumes aproximados compatíveis com o padrão de mercado, tais como: café expresso curto com cerca de 50 ml; café expresso longo com cerca de 70 ml; café com leite, cappuccino com chocolate, chocolate quente, leite e água morna, todos com volumes mínimos aproximados de 100 ml, observadas as características próprias de cada bebida.

4.4.2. Para o café expresso, a água utilizada no processo de extração deverá operar, preferencialmente, na faixa de 90°C a 95°C, resultando em bebida final servida em temperatura aproximada entre 80°C e 90°C. No caso das bebidas que combinam café e leite, como café com leite e cappuccino, embora a extração do café ocorra na mesma faixa térmica, a temperatura final da bebida deverá situar-se, em regra, entre 60°C e 75°C, inclusive quando utilizado leite em pó ou composto lácteo solúvel, a fim de assegurar adequada solubilização e preservar as características sensoriais, evitando superaquecimento.

4.4.3. Para o chocolate quente e demais bebidas preparadas a partir de insumos solúveis, deverão ser observadas as recomendações de preparo dos fabricantes, que usualmente indicam a utilização de água em temperaturas próximas a 90°C para adequada dissolução. No entanto, no contexto de preparo por máquinas automáticas, a Contratada deverá assegurar que os equipamentos operem com parâmetros de temperatura e mistura suficientes para garantir a completa solubilização, sendo recomendável que a temperatura final de consumo da bebida se situe, em regra, entre 60°C e 75°C, evitando temperaturas excessivas que possam comprometer as características sensoriais do produto.

4.4.4. Para os chás, a água para infusão deverá ser disponibilizada em temperatura entre 85°C e 95°C, conforme boas práticas de preparo, sendo a temperatura de consumo usualmente situada entre 70°C e 85°C, a depender do tipo de erva.

4.4.5. A Contratada deverá assegurar que os equipamentos operem com controle adequado de temperatura, mantendo a calibração conforme os parâmetros estabelecidos, mediante verificações periódicas e ajustes sempre que necessário. Adicionalmente, a temperatura das bebidas poderá ser ajustada, dentro de limites tecnicamente seguros, conforme a percepção sensorial dos usuários e as características específicas dos insumos utilizados, desde que não haja prejuízo à qualidade, à segurança do consumo e à padronização do serviço prestado.

4.4.6. Os equipamentos deverão permitir a personalização das bebidas, a critério do Contratante, contemplando ajustes de cremosidade, quantidade de açúcar e tipo de moagem do grão, devendo ser disponibilizadas opções de bebidas sem açúcar, com açúcar

e com adoçante.

4.4.7. As bebidas deverão observar dosagens mínimas compatíveis com a consistência adequada do produto final, considerando, por dose, parâmetros técnicos amplamente adotados no mercado, tais como: aproximadamente 7 gramas de café para café expresso curto ou longo; 7 gramas de café e 15 gramas de leite para café com leite; 7 gramas de café, 7 gramas de leite e 7 gramas de chocolate para cappuccino com chocolate; 18 gramas de chocolate para chocolate quente; e 15 gramas de leite para bebida láctea.

4.4.8. Adicionalmente, em todos os parâmetros de preparo das bebidas, deverão ser observadas, de forma concomitante, as recomendações dos fabricantes dos insumos, as orientações quanto aos modos de preparo constantes nas embalagens — sempre que aplicáveis e compatíveis com as especificações técnicas estabelecidas —, bem como as características operacionais das máquinas automáticas, de modo a assegurar a qualidade sensorial, a segurança alimentar, a padronização do serviço e a adequada utilização dos produtos.

#### **4.5. Das Obrigações Operacionais da Contratada**

4.5.1. A Contratada deverá assegurar o funcionamento ininterrupto das máquinas durante o expediente, realizar a calibração inicial e sempre que solicitada, prestar assistência técnica durante toda a vigência contratual e promover treinamento básico aos servidores indicados pelo CFQ.

4.5.2. A Contratada deverá realizar, no máximo a cada 30 dias, inspeção preventiva e limpeza minuciosa das máquinas instaladas, por meio de profissionais devidamente treinados e capacitados da própria empresa;

4.5.3. Compete à Contratada a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, com substituição de peças sem ônus adicional, bem como a disponibilização de máquina substituta em caso de manutenção prolongada. Poderá haver substituição dos equipamentos por modelos equivalentes ou superiores, sem acréscimo de custos, desde que mantidas ou aprimoradas as especificações técnicas mínimas.

4.5.4. No ato da instalação, deverá ser realizado treinamento básico aos servidores indicados pela Administração, abrangendo o funcionamento das máquinas, os procedimentos de limpeza, higienização e abastecimento, as formas de solicitação de assistência técnica ou reposição de insumos e as regras de uso adequado para preservação da durabilidade dos equipamentos.

4.5.5. A execução do contrato deverá observar critérios de sustentabilidade, incluindo o uso de equipamentos com baixo consumo de energia e água e a priorização de materiais recicláveis ou de menor impacto ambiental, sendo todas as despesas necessárias à execução do objeto integralmente suportadas pela Contratada.

#### **4.6. Da Responsabilidade pelo Uso da Rede Elétrica e dos Equipamentos**

4.6.1. A Contratada deverá observar integralmente as condições técnicas e de segurança para utilização da rede elétrica nas dependências do Conselho Federal de Química – CFQ, responsabilizando-se pelo correto uso, instalação e operação de todos os equipamentos elétricos vinculados à execução contratual, em conformidade com as normas técnicas aplicáveis, especialmente as normas da ABNT, bem como com as recomendações dos fabricantes dos equipamentos.

4.6.2. Previamente ao início da execução dos serviços, a Contratada deverá firmar Termo de Responsabilidade específico, no qual se comprometerá a arcar integralmente com eventuais prejuízos decorrentes da queima, dano ou avaria de equipamentos de sua propriedade ou do CFQ, quando conectados à rede elétrica do órgão, inclusive nas hipóteses de uso inadequado, instalação irregular, sobrecarga, falhas operacionais ou inobservância das especificações técnicas e orientações dos fabricantes.

4.6.3. A Contratada deverá, ainda, assegurar a compatibilidade dos equipamentos com a infraestrutura elétrica disponível, incluindo tensão, potência e demais condições operacionais, sendo vedada a utilização de dispositivos improvisados, adaptações irregulares ou quaisquer soluções que

possam comprometer a segurança das instalações elétricas.

4.6.4. O descumprimento das disposições desta cláusula sujeitará a Contratada às sanções contratuais cabíveis, sem prejuízo da obrigação de ressarcimento integral dos danos causados.

#### **Da Adequação da Infraestrutura para Instalação dos Equipamentos**

4.7. Para viabilizar a instalação e o regular funcionamento das máquinas automáticas de bebidas quentes, poderá ser necessária a realização de adequação pontual da infraestrutura existente no local indicado pelo Conselho Federal de Química.

4.8. As intervenções poderão consistir, conforme necessidade verificada no momento da instalação, em:

a) Remanejamento, extensão, ajuste ou adequação de ponto hidráulico existente, inclusive com deslocamento aproximado de até 5 (cinco) metros;

b) Remanejamento, criação, extensão ou adequação de pontos elétricos, inclusive instalação ou ajuste de tomadas, circuitos ou dispositivos compatíveis com a potência e demais especificações técnicas dos equipamentos;

c) Adequações simples em ambiente com divisória em drywall e forro mineral, estritamente limitadas ao necessário para a instalação.

4.9. Os serviços compreendem intervenções simples e pontuais, restritas ao ajuste da infraestrutura já existente, não envolvendo alterações estruturais, ampliações prediais ou modificações de maior complexidade técnica.

4.10. A adequação prevista caracteriza-se como intervenção de baixa complexidade técnica, de caráter acessório e instrumental à execução do objeto principal, não se configurando como obra ou serviço de engenharia de maior vulto.

4.11. Trata-se de serviço pontual, destinado exclusivamente a assegurar as condições mínimas de funcionamento dos equipamentos fornecidos, sendo sua execução limitada ao estritamente necessário para tal finalidade.

4.12. A contratada será integralmente responsável pela execução segura, adequada e tecnicamente compatível das intervenções necessárias à instalação dos equipamentos, devendo observar as normas técnicas aplicáveis, as boas práticas de execução e as condições de segurança pertinentes.

4.13. Caso opte pela subcontratação dos serviços de adequação de infraestrutura, nos termos permitidos no edital, a contratada permanecerá integralmente responsável perante a Contratante pela qualidade, regularidade e segurança dos serviços executados, não se estabelecendo qualquer vínculo jurídico entre o CFQ e a eventual subcontratada.

4.14. Os serviços de adequação deverão ser executados por profissionais habilitados e tecnicamente aptos, tais como bombeiro hidráulico ou encanador predial qualificado, para as intervenções hidráulicas; e eletricista qualificado, para as intervenções elétricas.

4.15. A contratada deverá comprovar que dispõe de equipe técnica apta à execução das adequações necessárias à instalação dos equipamentos, admitindo-se que tais serviços sejam realizados diretamente ou mediante subcontratação, nos termos do edital.

4.16. Dada a complexidade reduzida do serviço, não é exigida qualificação técnico-profissional formal com registro em conselho de classe, salvo se, no momento da execução, verificar-se a incidência de norma técnica específica que assim o imponha.

4.17. Em qualquer hipótese, permanecerá sob responsabilidade exclusiva da contratada a adequada, segura e regular execução dos serviços, respondendo integralmente perante a Contratante por eventuais falhas, vícios ou danos decorrentes da execução direta ou por subcontratação autorizada.

4.18. O valor ofertado para o serviço de adequação de infraestrutura deverá ser compatível com os custos necessários à adequada execução das intervenções previstas, sendo vedada a apresentação de preços simbólicos, irrisórios, zerados ou manifestamente inexequíveis.

4.19. Considerar-se-á inexequível a proposta que não demonstre viabilidade econômica mínima para a execução do serviço, observados os custos estimados de mão de obra, materiais, deslocamentos e

demaís encargos necessários ao cumprimento das obrigações contratuais.

4.20. Para fins de comprovação da exequibilidade do preço ofertado, o licitante poderá ser convocado pelo CFQ, em sede de diligência, para apresentar memorial de cálculo simplificado, contendo a descrição básica dos serviços considerados, estimativa dos insumos e da mão de obra empregada, bem como os valores de referência utilizados para a formação do preço total do serviço.

4.21. A presente previsão tem por finalidade assegurar a adequada execução contratual, evitar a transferência indireta de custos para os itens de natureza continuada da contratação e preservar o equilíbrio econômico da contratação.

### **Sustentabilidade**

4.22. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

4.22.1. Na execução do contrato, deverão ser observados, além das disposições legais e infralegais aplicáveis, critérios de sustentabilidade ambiental compatíveis com as políticas públicas vigentes, especialmente no que se refere à adoção de boas práticas de otimização de recursos, redução de desperdícios e descarte ambientalmente adequado de resíduos.

4.22.2. Deverão ser respeitadas as Normas Brasileiras da ABNT relacionadas à gestão de resíduos sólidos, bem como priorizadas embalagens constituídas, total ou parcialmente, por materiais recicláveis, atóxicos ou biodegradáveis, em conformidade com as ABNT NBR 15448 e 15448-2. Sempre que possível, deverá ser racionalizado o uso de substâncias potencialmente tóxicas ou poluentes, promovendo-se sua substituição por alternativas de menor impacto ambiental.

4.22.3. A Contratada deverá, ainda, capacitar periodicamente seus empregados quanto às boas práticas ambientais, observar as políticas de sustentabilidade adotadas pelo órgão contratante e cumprir, no que couber, os critérios previstos na Instrução Normativa nº 1, de 19 de janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação, do Ministério de Planejamento, Orçamento e Gestão, bem como assegurar o descarte ambientalmente adequado de todos os materiais, resíduos ou peças inutilizadas durante a execução contratual.

4.22.4. A contratada deverá disponibilizar máquinas automáticas de bebidas quentes dotadas de tecnologia que assegure eficiência energética e racionalização do consumo de água e energia.

4.22.5. Os copos destinados às bebidas quentes deverão ser confeccionados em materiais recicláveis ou biodegradáveis, preferencialmente, em papel, fibra vegetal ou outros materiais de origem sustentável, associados a PLA (ácido polilático) ou PE (polietileno), atóxicos, compatíveis com contato com alimentos, observadas as normas sanitárias e técnicas aplicáveis.

4.22.6. Os mexedores deverão ser produzidos, preferencialmente, em madeira biodegradável, em consonância com os princípios da sustentabilidade ambiental e com a adoção de práticas responsáveis no âmbito da Administração Pública.

4.22.7. A contratada deverá fornecer equipamentos que possibilitem o uso de canecas reutilizáveis pelos usuários, medida que integra programa de incentivo do Conselho Federal de Química com vistas à redução da geração de resíduos descartáveis.

### **Subcontratação**

4.23. É permitida a subcontratação parcial do objeto, até o limite de 5% (cinco por cento) do valor total do Contrato, nas seguintes condições:

4.24. É vedada a subcontratação completa ou da parcela principal da obrigação, abaixo discriminada:

4.24.1. Fica expressamente vedada a subcontratação total do objeto, bem como da sua parcela principal, compreendida no Item 1 do Termo de Referência, consistente no fornecimento contínuo de bebidas quentes, abrangendo o comodato, instalação, operação e disponibilização das duas máquinas automáticas multibebidas, o fornecimento integral dos insumos, bem como a execução dos serviços de manutenção preventiva e corretiva, assistência técnica e suporte operacional, por se tratar do núcleo essencial da contratação, cuja responsabilidade técnica e operacional deve permanecer



integralmente sob a gestão da Contratada.

4.25. Poderão ser subcontratadas as seguintes parcelas do objeto:

4.25.1. Poderão ser subcontratados, de forma acessória e sob inteira responsabilidade da Contratada, os serviços de adequação da infraestrutura elétrica e hidráulica, constantes do Item 2 do Termo de Referência, eventualmente necessários à correta instalação e funcionamento das máquinas nos locais definidos pelo CFQ, incluindo, quando aplicável, a extensão, o remanejamento ou a implantação de novos pontos elétricos e hidráulicos, desde que a subcontratação não descaracterize o objeto principal, não transfira a responsabilidade contratual à subcontratada e seja previamente comunicada à fiscalização do contrato, permanecendo a Contratada como única responsável técnica, administrativa e civil perante a Administração.

4.26. Em qualquer hipótese de subcontratação, permanece a responsabilidade integral da Contratada pela perfeita execução contratual, cabendo-lhe realizar a supervisão e coordenação das atividades do subcontratado, bem como responder perante o Contratante pelo rigoroso cumprimento das obrigações contratuais correspondentes ao objeto da subcontratação.

4.27. A subcontratação depende de autorização prévia do Contratante, a quem incumbe avaliar se o subcontratado cumpre os requisitos de qualificação técnica necessários para a execução do objeto.

4.28. A Contratada apresentará ao Contratante documentação que comprove a capacidade técnica do subcontratado, que será avaliada e juntada aos autos do processo correspondente.

4.29. É vedada a subcontratação de pessoa física ou jurídica, se aquela ou os dirigentes desta mantiverem vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na contratação ou atue na fiscalização ou na gestão do Contrato, ou se deles forem cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral, ou por afinidade, até o terceiro grau.

#### **Garantia da contratação**

4.30. Não haverá exigência da garantia da contratação dos art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

#### **Vistoria**

4.31. A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das **9** horas às **16** horas.

4.32. Serão disponibilizados data e horário diferentes aos interessados em realizar a vistoria prévia.

4.33. Para a vistoria, o representante legal da empresa ou responsável técnico deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

4.33.1. O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública;

4.33.2. A data e horário para a realização da vistoria deverão ser agendados junto à Coordenação de Compras, Licitações e Contratos (CLIC/CFQ), devendo ser agendada, preferencialmente, por meio do e-mail [licitacao@cfq.org.br](mailto:licitacao@cfq.org.br) ou pelos telefones (61) 2029-3300 / (61) 2029-3302.

4.34. Caso o interessado opte por não realizar a vistoria, deverá prestar declaração formal assinada pelo seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

4.35. A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo a Contratada assumir os ônus dos serviços decorrentes.

### **5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

## Condições de execução

5.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

5.1.1. Início da execução do objeto: **30 dias úteis da assinatura do Contrato.**

5.1.2. Descrição detalhada dos métodos, rotinas, etapas, tecnologias, procedimentos, frequência e periodicidade de execução do trabalho:

5.1.2.1. O Fiscal do Contrato ficará responsável por contatar a Contratada para o agendamento de reunião inicial, com o objetivo de alinhar os prazos para instalação dos equipamentos e demais providências necessárias ao início da execução contratual;

5.1.2.2. **A entrega e a ativação das máquinas** serão efetuadas pela Contratada no **prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis**, contados a partir da data de assinatura do contrato, devendo, a Contratada, alocar materiais e a mão de obra nos moldes descritos neste Termo de Referência e seus anexos, informando, em tempo hábil, qualquer motivo impeditivo ou que a impossibilite de assumir os serviços contratados;

5.1.2.3. A contratada deverá executar, sob sua responsabilidade, as adaptações de infraestrutura eventualmente necessárias, bem como proceder à entrega, instalação, configuração e testes operacionais das 02 (duas) máquinas automáticas multibebidas, assegurando seu pleno funcionamento antes do início da operação regular;

5.1.2.4. A Contratada deverá executar fielmente o objeto do presente termo dentro do melhor padrão de qualidade, de forma que os serviços a serem executados mantenham todas as especificações técnicas e de qualidade exigidas, cumprindo todas as especificações estabelecidas na sua proposta;

5.1.2.5. A Contratada deverá assegurar o devido abastecimento das máquinas de modo a evitar a falta de insumos para o seu adequado funcionamento;

5.1.2.6. Na ocorrência de falta de qualquer insumo, a Contratada deverá providenciar de imediato a respectiva reposição;

5.1.2.7. A contratada deverá, ainda, promover treinamento das copeiras quanto aos procedimentos de abastecimento e higienização externa dos equipamentos, permanecendo sob sua responsabilidade exclusiva as intervenções técnicas, regulagens internas, substituição de componentes e demais serviços especializados;

5.1.2.8. A Contratada deverá realizar, **no máximo a cada 30 dias, manutenção preventiva e limpeza minuciosa** das máquinas instaladas, por meio de profissionais devidamente treinados e capacitados da própria empresa;

5.1.2.9. Na mesma ocasião, deverá avaliar a necessidade de realização de **procedimentos de sanitização e, quando cabíveis, executá-los no mesmo intervalo máximo de 30 (trinta) dias**, de modo a assegurar as condições adequadas de higiene, segurança sanitária e pleno funcionamento dos equipamentos;

5.1.2.10. 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;

5.1.2.11. A fiscalização do contrato adotará, como parâmetro para avaliação da qualidade das bebidas e dos insumos fornecidos, os requisitos e especificações estabelecidos no Termo de Referência;

5.1.2.12. Caso seja constatada qualquer inconformidade, tais como alteração na **qualidade da bebida ou fornecimento de insumos** em desacordo com os padrões exigidos, o fato será devidamente registrado em relatório e formalmente comunicado à Contratada, que deverá promover a devida **correção ou substituição no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas**;

5.1.2.13. A fiscalização do contrato deverá acompanhar, em conjunto com a Contratada, os níveis de estoque de insumos, o abastecimento das máquinas e o consumo registrado, de

modo a assegurar a adequada reposição, evitando tanto situações de desabastecimento quanto a formação de estoques excedentes, em conformidade com os parâmetros estabelecidos no Termo de Referência;

5.1.2.14. A Contratada deverá **sanar eventuais falhas ou defeitos** apresentados pelos equipamentos no **prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas**, contadas da comunicação formal da fiscalização, mediante a realização de manutenção corretiva;

5.1.2.15. Caso a solução do problema demande prazo superior, a Contratada deverá, no mesmo período, disponibilizar equipamento substituto em perfeitas condições de funcionamento, de modo a não interromper a prestação dos serviços, sendo a retirada do equipamento original condicionada à prévia autorização do Contratante;

5.1.2.16. Os prazos estabelecidos poderão ser excepcionalmente prorrogados, mediante justificativa formal apresentada pela Contratada e desde que devidamente analisada e aceita pela fiscalização do contrato, sem prejuízo da continuidade da prestação dos serviços;

5.1.2.17. Para os fins deste instrumento, considera-se comunicação formal qualquer meio de comunicação que assegure a efetiva ciência entre as partes, inclusive correio eletrônico institucional, sistemas eletrônicos oficiais, aplicativos corporativos ou outro meio idôneo previamente acordado, desde que passível de comprovação;

5.1.2.18. Deverá, ainda, refazer, às suas expensas, todos e quaisquer trabalhos determinados como ineficientes ou insuficientes pelo contratante;

5.1.2.19. Dotar os equipamentos elétricos de sistema de proteção, de modo a evitar danos à rede elétrica, sob pena de responsabilidade;

5.1.2.20. Dispor de mão de obra especializada e treinada para a execução do serviço contratado, a qual estará devidamente identificada (crachá) como funcionário da contratada.

5.1.3. Cronograma de realização dos serviços: A execução do objeto será ininterrupta, de modo a garantir a continuidade dos serviços de fornecimento de bebidas quentes diversas durante o expediente do Conselho Federal de Química.

### **Local e horário da prestação dos serviços**

5.2. Os serviços serão prestados no seguinte endereço: SCS, Quadra 9, Bloco A - Edifício Parque Cidade Corporate, Torre B, 9º Andar -Asa Sul - Brasília/DF, CEP 70.308-200, no horário das 9h às 12h ou das 14h às 17h, de segunda à sexta-feira.

5.2.1. É necessário encaminhar e-mail com 24 (vinte e quatro) horas de antecedência para "cad@cfq.org.br", com os dados do responsável pelo serviço (nome completo, CPF), e dados do veículo, para liberação de acesso no Condomínio em que se encontra a Sede do CFQ.

5.2.2. A prestação dos serviços será acompanhada e fiscalizada por representante(s) do CFQ, designado(s) para esse fim, permitida a assistência de terceiros.

5.2.3. Na hipótese de eventual mudança de sede do CFQ, a Contratada deverá proceder à reinstalação dos equipamentos no prazo de até 15 (quinze) dias úteis, mediante abertura de chamado, sem cobrança de nova taxa de instalação, no Setor de Autarquias Sul, Quadra 05, Bloco I, CEP 70070-921, Brasília – DF, ou em outro endereço que vier a ser indicado pelo CFQ.

5.3. Os serviços deverão ser prestados de forma contínua, durante todo o horário de funcionamento do Conselho Federal de Química, incluindo o período de expediente administrativo, bem como durante reuniões do Plenário e da Diretoria Executiva, garantindo a disponibilidade permanente das máquinas e a reposição tempestiva de insumos.

### **Rotinas a serem cumpridas**

5.4. A execução contratual observará as rotinas abaixo descritas, sem prejuízo de outras obrigações estabelecidas no Termo de Referência e no contrato:

5.4.1. Compete à Contratada:

5.4.1.1. Realizar vistoria técnica prévia, quando necessário, para verificação das

condições de instalação e funcionamento dos equipamentos, inclusive quanto às adequações elétricas e hidráulicas eventualmente requeridas;

5.4.1.2. Promover a instalação, configuração e testes operacionais das máquinas, assegurando seu pleno funcionamento antes do início da operação;

5.4.1.3. Manter as máquinas em perfeito estado de funcionamento, garantindo o preparo automatizado das bebidas conforme as especificações técnicas estabelecidas;

5.4.1.4. Assegurar o abastecimento regular e contínuo de todos os insumos necessários à execução do serviço, observando o consumo estimado e sua margem de variação, de modo a evitar desabastecimentos;

5.4.1.5. Realizar manutenção preventiva periódica, bem como manutenção corretiva sempre que identificada falha, com atendimento em prazo compatível com a criticidade do serviço;

5.4.1.6. Substituir, sem ônus adicional, equipamentos que apresentem falhas recorrentes, desempenho insatisfatório ou inviabilidade técnica de reparo, assegurando a continuidade da prestação;

5.4.1.7. Promover treinamento inicial e continuado das copeiras designadas pela Administração quanto aos procedimentos adequados de abastecimento e higienização externa dos equipamentos, exclusivamente para fins de apoio operacional básico, não se transferindo ao Contratante a responsabilidade pela execução dos serviços, a qual permanece integralmente atribuída à Contratada, inclusive quanto ao adequado abastecimento, higienização e funcionamento dos equipamentos;

5.4.1.8. Observar as normas sanitárias, ambientais e de segurança aplicáveis, responsabilizando-se pela adequada destinação de resíduos decorrentes da execução contratual;

5.4.1.9. Deverá ser apresentado, **mensalmente, relatório detalhado de consumo**, contendo a quantidade total de doses fornecidas no período, discriminadas por tipo de bebida e por equipamento, bem como o quantitativo correspondente de insumos efetivamente utilizados, expresso em quilos ou gramas, permitindo a verificação da compatibilidade entre consumo registrado e insumos empregados. Deve ainda conter registro fotográfico dos dados de consumo, em formato auditável, preferencialmente com georreferenciamento e com informações de data e horário, de modo a possibilitar a rastreabilidade e a verificação pela fiscalização;

5.4.1.10. Também deverá ser encaminhado **relatório mensal circunstanciado das manutenções preventivas e corretivas realizadas**, contendo data, horário, identificação do profissional responsável, descrição dos serviços executados e indicação de peças ou componentes substituídos, inclusive filtros. O relatório deverá abranger, igualmente, os registros das higienizações periódicas das máquinas;

5.4.1.11. A Contratada deverá apresentar **relatório mensal de fornecimento de insumos e materiais**, contendo data de entrega, especificação dos itens fornecidos, respectivas quantidades, número de lote e prazo de validade, assegurando rastreabilidade, controle de estoque e conformidade sanitária;

5.4.1.12. Deverá constar, ainda, **relatório de disponibilidade operacional dos equipamentos**, indicando o percentual de funcionamento mensal de cada máquina, os períodos de indisponibilidade, a causa das ocorrências e o tempo de atendimento e solução dos chamados técnicos;

5.4.1.13. Disponibilizar à Contratante **acesso a sistema eletrônico de contagem e monitoramento das doses**, permitindo a consulta, extração e auditoria das informações relativas ao consumo, para fins de acompanhamento da execução e validação dos pagamentos devidos;

5.4.1.14. A comprovação da realização de treinamentos destinados às copeiras para abastecimento e higienização básica dos equipamentos deverá ocorrer mediante relatório específico contendo datas, carga horária e conteúdo ministrado, devendo tais treinamentos ter

caráter complementar e de apoio, não afastando nem mitigando a responsabilidade integral da Contratada pela execução dos serviços e pelo acompanhamento periódico da execução das atividades pelas copeiras, garantindo a conformidade dos procedimentos adotados com os padrões técnicos e sanitários exigidos;

5.4.1.15. As atividades operacionais rotineiras eventualmente executadas pelas copeiras do Contratante, tais como higienização externa e apoio ao abastecimento, possuem caráter complementar e não afastam a responsabilidade integral da Contratada pela execução do objeto. Compete à Contratada supervisionar, orientar e, quando necessário, complementar, corrigir ou refazer tais atividades, assegurando, de forma contínua, o fornecimento e correto abastecimento de insumos, a adequada limpeza dos equipamentos — inclusive por meio de limpezas especializadas e sanitizações periódicas —, a realização das manutenções preventivas e corretivas, bem como o pleno funcionamento do serviço. A responsabilidade pela adequada execução dos serviços é exclusiva da Contratada, não podendo ser afastada ou mitigada sob alegação de execução inadequada por parte da Administração ou por qualquer outra circunstância relacionada à atuação de seus agentes;

5.4.1.16. Considerar-se-á falha na execução do serviço qualquer ocorrência de indisponibilidade de bebidas, inadequação das condições de higiene dos equipamentos, ou irregularidade no abastecimento de insumos, independentemente da origem imediata da falha, competindo à Contratada adotar as medidas corretivas necessárias;

5.4.1.17. Compete à Contratada realizar o acompanhamento contínuo das condições de funcionamento, abastecimento e higiene dos equipamentos, de modo a prevenir falhas e garantir a adequada prestação do serviço;

5.4.1.18. O descumprimento das obrigações relacionadas ao abastecimento, higienização e funcionamento dos equipamentos ensejará a aplicação das sanções contratuais cabíveis, nos termos do instrumento contratual e do Instrumento de Medição de Resultados (IMR), independentemente da participação do Contratante em atividades de apoio.

## **Materiais a serem disponibilizados**

5.5. Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar **todos** os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades estimadas no Estudo Técnico Preliminar e neste Termo de Referência, promovendo sua substituição quando necessário.

## **Informações relevantes para o dimensionamento da proposta**

5.6. A demanda do órgão tem como base as seguintes características:

5.6.1. Funcionamento contínuo em ambiente administrativo, com fluxo diário de aproximadamente 50 (cinquenta) usuários internos e média de 25 (vinte e cinco) visitantes mensais, exigindo regularidade no abastecimento e pronta reposição de insumos;

5.6.2. Necessidade de instalação de uma máquina de porte médio sobre bancada e uma máquina de instalação vertical, observadas as dimensões máximas indicadas no Estudo Técnico Preliminar e neste Termo de Referência;

5.6.3. Responsabilidade integral da contratada pela execução das adaptações de infraestrutura eventualmente necessárias à correta instalação dos equipamentos, compreendendo, quando aplicável, extensão, remanejamento ou implantação de novos pontos elétricos e hidráulicos, cabendo à contratada avaliar previamente as condições físicas do local e contemplar tais custos em sua proposta;

5.6.4. Observância das condições elétricas compatíveis (rede 220V), bem como eventual adequação de carga, proteção e acabamento, caso necessário, respeitadas as normas técnicas aplicáveis.

## **Especificação da garantia do serviço**

5.7. O prazo de garantia contratual dos serviços é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

## **Procedimentos de transição e finalização do Contrato.**

5.8. A eventual finalização da contratação baseada no fornecimento automatizado de bebidas quentes, com disponibilização integral dos insumos pela contratada, impactará diretamente o modelo adotado para aquisição de insumos destinados ao preparo manual de café nas copas institucionais.

5.9. Nesse contexto, a fiscalização deste contrato deverá comunicar formalmente a fiscalização do contrato vigente cujo objeto compreenda o fornecimento de insumos, tais como café, açúcar, mexedores, chás, copos descartáveis, coadores e materiais correlatos, a fim de que sejam adotadas as providências necessárias ao redimensionamento dos quantitativos estimados, considerando o aumento da demanda decorrente da descontinuidade da solução automatizada.

5.10. Tal medida visa assegurar a continuidade do serviço, evitar desabastecimento e promover a adequada gestão dos contratos administrativos.

## **6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO**

### **Modelo de Gestão do Contrato**

6.1. O Contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

6.3. As comunicações entre o Contratante e a Contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4. O Contratante poderá convocar representante da Contratada para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. Após a assinatura do Contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

### **Preposto**

6.6. A Contratada designará formalmente o preposto da empresa, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto contratado.

6.7. A Contratada não necessitará manter preposto da empresa no local da execução do objeto durante o período integral da execução dos serviços.

6.8. O Contratante poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da empresa, hipótese em que a Contratada designará outro para o exercício da atividade.

### **Fiscalização**

6.9.

6.10. A execução do Contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do Contrato, ou pelos respectivos substitutos.

6.11. O(s) fiscal(is) do Contrato verificará(ão) a manutenção das condições de habilitação da Contratada, acompanhará(ão) o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

6.12. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o(s) fiscal(is) do Contrato atuará(ão) tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do Contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua(s) competência(s):

6.12.1. O(s) fiscal(is) do Contrato anotará(ão) em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do Contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

6.12.2. O(s) fiscal(is) do Contrato anotar(ão) e informará(ão) a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua(s) competência(s).

6.13. O(s) fiscal(is) do Contrato acompanhará(ão) a execução do Contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para o Contratante.

6.14. O(s) fiscal (is) do Contrato anotar(ão) no histórico de gerenciamento do Contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do Contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.

6.15. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o(s) fiscal (is) do Contrato emitirá(ão) notificações para a correção da execução do Contrato, determinando prazo para a correção.

6.16. O(s) fiscal (is) do Contrato informará(ão) ao gestor do Contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

6.17. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade do Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais.

6.18. **Além do disposto acima, a fiscalização contratual obedecerá às seguintes rotinas:**

6.18.1. Acompanhar e fiscalizar a execução contratual, verificando a conformidade dos serviços com as especificações estabelecidas;

6.18.2. Acompanhar a execução de eventuais adequações na infraestrutura elétrica e hidráulica, quando necessárias, certificando-se de que atendam às normas técnicas aplicáveis e às condições de segurança;

6.18.3. Atestar a instalação e o pleno funcionamento dos equipamentos;

6.18.4. Monitorar o consumo de doses por meio dos relatórios disponibilizados e do acesso ao sistema de contagem eletrônica, validando as medições para fins de pagamento;

6.18.5. Comunicar formalmente à Contratada eventuais falhas, irregularidades ou descumprimentos contratuais, fixando prazo razoável para saneamento;

6.18.6. Manter controle sistemático das ocorrências operacionais, inclusive registros de indisponibilidade das máquinas, reincidências de falhas e histórico de atendimento técnico, a fim de subsidiar a avaliação da performance contratual e eventual necessidade de ajustes, aplicação de penalidades ou rescisão;

6.18.7. Analisar, mensalmente, a completude, consistência e veracidade das informações constantes dos relatórios obrigatórios, notadamente aqueles relativos ao quantitativo de doses consumidas por tipo de bebida e por máquina, ao consumo de insumos (em quilos/gramas), aos registros de limpeza e higienização, às manutenções preventivas e corretivas (com indicação de data, horário e profissional responsável), bem como às entregas de insumos (com identificação de lote, validade e quantidades);

6.18.8. Verificar o cumprimento dos indicadores estabelecidos no Instrumento de Medição de Resultados (IMR), aferindo os níveis de disponibilidade dos equipamentos, os prazos de atendimento técnico, a regularidade das manutenções programadas, a conformidade dos insumos e a qualidade das bebidas fornecidas, promovendo o correspondente ajuste no valor mensal devido, de forma proporcional e fundamentada;

6.18.9. Atestar as notas fiscais/faturas, após a verificação da regular execução dos serviços;

6.18.10. Registrar ocorrências relevantes em instrumento próprio e, quando cabível, propor a aplicação das penalidades previstas contratualmente e na legislação pertinente.

6.19. As disposições previstas neste Termo de Referência não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação, por

## **Gestão do Contrato**

6.20. O gestor do Contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do Contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do Contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do Contrato para fins de atendimento da finalidade do Contratante.

6.21. O gestor do Contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do Contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do Contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassem a sua competência.

6.22. O gestor do Contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da Contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

6.23. O gestor do Contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pela Contratada, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

6.24. O gestor do Contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

6.25. O gestor do Contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades do Contratante.

6.26. O gestor do Contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor responsável para formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, com a indicação expressa de que o valor da Nota Fiscal emitida pela contratada confere com o valor dimensionado pela fiscalização e gestão no recebimento definitivo do serviço.

## **7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO**

7.1. A apuração dos valores devidos no âmbito contratual estará vinculada ao quantitativo de doses efetivamente consumidas no período, devidamente aferidas por sistema eletrônico de contagem e validadas pela fiscalização contratual.

7.2. A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto no **Anexo I** deste Termo de Referência para aferição da qualidade da prestação dos serviços.

7.3. Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

7.3.1. não produziu os resultados acordados,

7.3.2. deixou de executar, ou não executou com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

7.3.3. deixou de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou os utilizou com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

7.4. A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

7.5. A aferição da execução contratual para fins de pagamento considerará os seguintes critérios:

7.5.1. Disponibilidade Operacional dos Equipamentos;

7.5.2. Prazo de Atendimento Técnico;

7.5.3. Conformidade dos Insumos;



- 7.5.4. Qualidade e Padronização das Bebidas;
- 7.5.5. Completude e Consistência dos Relatórios Mensais;
- 7.5.6. Regularidade das Manutenções Preventivas.

## **Recebimento**

- 7.6. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de até **10 (dez) dias**, pelo responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, mediante lavratura de termos detalhados ou, alternativamente, por relatório de fiscalização, desde que atendidos os requisitos técnicos e administrativos exigidos.
- 7.7. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 7.8. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de até **10 (dez) dias**, a contar do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação, formalizada por meio de termo detalhado, relatório de gestão ou registro no expediente de pagamento que ateste a qualidade e quantidade do objeto contratado.
- 7.9. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.
- 7.10. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal quanto à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.
- 7.11. O prazo para a solução, pela Contratada, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pelo Contratante durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.
- 7.12. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança dos bens nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do Contrato.
- 7.13. A Contratada deverá comunicar ao Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da realização do serviço, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.

## **Pagamento**

- 7.14. O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da contados do recebimento definitivo.
- 7.15. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos a Contratada serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) de correção monetária.
- 7.16. Para o pagamento, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:
- 7.16.1. o prazo de validade;
  - 7.16.2. a data da emissão;
  - 7.16.3. os dados do Contrato e da Contratada;
  - 7.16.4. o período respectivo de execução da contratação;
  - 7.16.5. o valor a pagar; e
  - 7.16.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
- 7.17. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que a Contratada providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus

ao Conselho Federal de Química.

7.18. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.19. O Contratante deverá realizar consultas a sítios eletrônicos oficiais para:

7.19.1. verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;

7.19.2. identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

7.20. Constatando-se a situação de irregularidade da Contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do Contratante.

7.21. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o Contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da Contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

7.22. Persistindo a irregularidade, o Contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada a Contratada a ampla defesa.

7.23. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a Contratada não regularize sua situação.

### **Forma de Pagamento**

7.24. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pela Contratada.

7.25. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

7.26. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

7.27. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

7.28. A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

### **Reajuste**

7.29. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento.

7.30. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido da Contratada, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

7.31. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

7.32. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o Contratante pagará a Contratada a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

7.33. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s)

definitivo(s).

7.34. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

7.35. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

7.36. O reajuste será realizado por apostilamento.

## 8. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

8.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, Art. 155., a contratada que:

- a) der causa à inexecução parcial do Contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do Contrato que cause grave dano ao Conselho Federal de Química ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do Contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do Contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do Contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

8.2. Serão aplicadas à Contratada que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

8.2.1. **Advertência**, quando a Contratada der causa à inexecução parcial do Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

8.2.2. **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

8.2.3. **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.

8.2.4. **Multa:**

8.2.4.1. Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de **1% (um por cento)** por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de **15 (quinze)** dias.

8.2.4.2. Moratória de 0,07% (sete centésimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do Contrato, até o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia;

8.2.4.3. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias para apresentação, suplementação ou reposição da garantia autoriza o Contratante a promover a extinção do Contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

8.2.4.4. Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “e” a “h” de **15% (quinze por cento)** a **30% (trinta por cento)** do valor da contratação.

8.2.4.5. Compensatória, para a inexecução total do Contrato prevista acima na alínea “c”, de **10% (dez por cento)** a **20% (vinte por cento)** do valor da contratação.

8.2.4.6. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de **5% (cinco por**

cento) a **10% (dez por cento)** do valor da contratação.

8.2.4.7. Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de **10% (dez por cento)** a **20% (vinte por cento)** do valor da contratação.

8.2.4.8. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de **1% (um por cento)** a **5% (cinco por cento)** do valor da contratação.

8.3. A aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante.

8.4. Todas as sanções previstas neste Termo de Referência poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

8.5. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa da Contratada no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

8.6. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante a Contratada, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

8.7. A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pelo Contratante.

8.8. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

8.8.1. Para a garantia da ampla defesa e contraditório, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela Contratada no SICAF.

8.8.2. Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no SICAF serão considerados de uso contínuo da Contratada, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

8.9. Na aplicação das sanções serão considerados:

8.9.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

8.9.2. as peculiaridades do caso concreto;

8.9.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

8.9.4. os danos que dela provierem para o Contratante; e

8.9.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

8.10. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei.

8.11. A personalidade jurídica da Contratada poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Termo de Referência ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com a contratada, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

8.12. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.

8.12.1. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

8.13. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.14. Os débitos da Contratada para com o Contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que a Contratada possua com o mesmo órgão ora contratante.

## **9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO**

### **Forma de seleção e critério de julgamento da proposta**

9.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de **LICITAÇÃO**, na modalidade **PREGÃO**, sob a forma **ELETRÔNICA**, com adoção do critério de julgamento pelo **MENOR PREÇO GLOBAL**, no modo de disputa **ABERTO-FECHADO**.

9.1.1. Considerando que o objeto da contratação envolve a prestação de serviços de fornecimento de bebidas quentes, através da disponibilização de máquinas automáticas multibebidas, em regime de comodato, abrangendo a respectiva instalação, o fornecimento contínuo de todos os insumos necessários, bem como a execução dos serviços de limpeza e de manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, constata-se que se trata de uma solução técnica integrada e indissociável.

9.1.2. A execução adequada do objeto depende da integração entre instalações, equipamentos e insumos e impacta diretamente na efetividade do conjunto, razão pela qual a divisão por itens isolados comprometeria a continuidade, a compatibilidade e a economicidade do contrato.

9.1.3. Para fins de julgamento, será considerado o valor global estimado da contratação, obtido a partir da aplicação do preço unitário ofertado para o Item 1 sobre o quantitativo anual estimado de consumo, acrescido do valor ofertado para o Item 2.

### **Regime de Execução**

9.2. O regime de execução do objeto será de empreitada por preço unitário.

9.2.1. A apuração dos valores devidos no âmbito contratual estará vinculada ao quantitativo de doses efetivamente consumidas no período, devidamente aferidas por sistema eletrônico de contagem e validadas pela fiscalização contratual.

9.2.2. A natureza do objeto caracteriza-se por demanda variável, condicionada ao consumo real dos usuários, não sendo possível estimar, com precisão absoluta, o quantitativo mensal de cada tipo de bebida ao longo da vigência contratual. Nesse cenário, o regime por preço unitário revela-se tecnicamente mais adequado, por estabelecer correlação direta entre a execução efetiva do serviço e o valor a ser pago.

9.2.3. O modelo adotado também amplia a economicidade, a transparência e a rastreabilidade da execução, na medida em que a medição contratual se fundamentará em registros objetivos e auditáveis de consumo por dose e por equipamento, reduzindo riscos de distorções financeiras e permitindo o ajuste automático às variações da demanda, sem comprometer o equilíbrio contratual.

### **Exigências de Habilitação**

9.3. Para fins de habilitação, deverá o interessado comprovar os seguintes requisitos:

#### **Habilitação Jurídica**

9.4. **Pessoa física:** cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

9.5. **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

9.6. **Microempreendedor Individual - MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

- 9.7. **Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI:** inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 9.8. **Sociedade empresária estrangeira:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020;
- 9.9. **Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 9.10. **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;
- 9.11. **Sociedade cooperativa:** ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.
- 9.12. **Consórcio de empresas:** contrato de consórcio devidamente arquivado no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis (art. 279 da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976) ou compromisso público ou particular de constituição, subscrito pelos consorciados, com a indicação da empresa líder, responsável por sua representação perante ao Conselho Federal de Química (art. 15, caput, I e II, da Lei nº 14.133, de 2021).
- 9.13. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

#### **Habilitação fiscal, social e trabalhista**

- 9.14. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- 9.15. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.
- 9.16. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 9.17. Declaração de que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;
- 9.18. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo [Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943](#);
- 9.19. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual/Distrital ou Municipal/Distrital relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 9.20. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual/Distrital ou Municipal/Distrital do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 9.21. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual/Distrital ou Municipal/Distrital relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

9.22. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

### **Qualificação Econômico-Financeira**

9.23. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do interessado, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua contratação, ou de sociedade simples;

9.24. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;

9.25. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos dois últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei, comprovando, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um), obtidos por meio da aplicação das seguintes fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

9.26. Caso a empresa interessada apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação patrimônio líquido mínimo de 10% do valor total estimado da contratação.

9.27. Os indicadores fixados acima deverão ser atingidos em cada um dos dois últimos exercícios sociais, sob pena de inabilitação;

9.28. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

9.29. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

9.30. O atendimento dos índices econômicos previstos neste termo de referência deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

9.31. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação/contratação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

### **Qualificação Técnico-Operacional**

9.32. Comprovação de aptidão para o fornecimento de serviços similares, de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior à do objeto desta contratação, ou do item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

9.32.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

9.32.1.1. Contrato(s) que comprove(m) a experiência mínima de **01 (um) ano** do fornecedor na prestação dos serviços, de forma satisfatória, em períodos sucessivos ou não, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes.

9.32.2. Serão admitidos, para fins de comprovação de quantitativo mínimo exigido, a apresentação e o somatório de diferentes atestados relativos a contratos executados de forma concomitante.

9.32.3. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

9.32.4. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pelo Contratante, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual do Contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

9.33. Declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação, assegurado a ele o direito de realização de vistoria prévia.

9.33.1. A declaração acima poderá ser substituída por declaração formal assinada pelo responsável técnico do licitante acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

### **Disposições gerais sobre habilitação**

9.34. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

9.34.1. Na hipótese de o fornecedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para assinatura do contrato ou da ata de registro de preços ou do aceite do instrumento equivalente, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

9.35. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

9.36. Se o fornecedor for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

9.37. Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

## **10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

10.1. O custo estimado total da contratação, que corresponde ao valor máximo aceitável é de R\$ 98.336,00 (noventa e oito mil trezentos e trinta e seis reais), conforme custos apostos na tabela contida no item 1.1 acima.

10.2. A estimativa de custo levou em consideração o risco envolvido na contratação e sua alocação entre Contratante e Contratado, conforme especificado na matriz de risco constante do Contrato.

## **11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

11.1. As despesas decorrentes da presente contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento do Conselho Federal de Química para o exercício de 2026, na classificação abaixo:

**Centro de Custo:** 03.02.01.001 - Atividade de Gestão - Gerência Administrativa

**Conta contábil:** 6.2.2.1.1.33.90.39.099 - Outros Serviços de Terceiros - P.J

## **12. DISPOSIÇÕES FINAIS**

12.1. As informações contidas neste Termo de Referência não são classificadas como sigilosas.

12.2. Encaminhe-se para a apreciação da Gerência-Executiva.

*Brasília, na data da assinatura eletrônica.*

**VIVIANE GLAUCIA SOUZA**

Integrante Requisitante

**ISABELLA FARIA SANTOS**



De acordo. Encaminha-se para apreciação da Presidência.

**WEVERTON BORGES DO NASCIMENTO DE SOUSA**

Gerente-Executivo

De acordo. Encaminha-se à Coordenação de Compras, Licitações e Contratos para providências.

**JOSÉ DE RIBAMAR OLIVEIRA FILHO**

Presidente

## **ANEXO I - INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO (IMR)**

### **1. DA DEFINIÇÃO**

1.1. Mecanismo que define, em bases compreensíveis, tangíveis, objetivamente observáveis e comprováveis, os níveis esperados de qualidade da prestação dos serviços e respectivas adequações de pagamento.

1.2. O objetivo do IMR é vincular o pagamento dos serviços aos resultados alcançados, em complemento à mensuração dos serviços efetivamente prestados, não devendo as reduções de pagamento, originadas pelo descumprimento do IMR, ser interpretadas como penalidades ou multas, as quais exigem a abertura do regular processo administrativo e do contraditório e ampla defesa.

1.3. A fiscalização deverá utilizar o Instrumento de Medição de Resultado (IMR) para aferição da qualidade da prestação dos serviços, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a contratada:

1.3.1. Não produzir os resultados acordados, deixar de executar ou não executar com qualidade mínima exigida as atividades contratadas.

### **2. DO INDICADOR E MECANISMO DE CÁLCULO**

2.1. A avaliação periódica será executada pelo fiscal formalmente designado pela Contratante.

2.2. O resultado do IMR será obtido por meio da nota obtida na avaliação periódica efetuada pelo fiscal do contrato.

2.3. A avaliação será realizada mensalmente, baseada nos indicadores apresentados nas tabelas abaixo:

<b>INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO</b>				
<b>Nº</b>	<b>Indicador</b>	<b>Meta / Parâmetro de Desempenho</b>	<b>Mecanismo de cálculo / Critério de Medição</b>	<b>Pontuação (por ocorrência)</b>
1	Disponibilidade Operacional dos Equipamentos	Mínimo de 90% de disponibilidade mensal por máquina	(Horas disponíveis ÷ Horas totais do período) x 100	85% a 90% → 2 pontos por máquina 75% a 85% → 4 pontos Abaixo de 75% → 6 pontos

# INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO

Nº	Indicador	Meta / Parâmetro de Desempenho	Mecanismo de cálculo / Critério de Medição	Pontuação (por ocorrência)
2	Prazo de Atendimento Técnico	<p>Atendimento inicial em até 24h úteis e solução em até 48h úteis, salvo justificativa técnica aceita pela fiscalização - itens 5.1.2.12 e 5.1.2.14</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>5.1.2.12. Caso seja constatada qualquer <b>inconformidade</b>, tais como alteração na <b>qualidade da bebida ou fornecimento de insumos</b> em desacordo com os padrões exigidos, o fato será devidamente registrado em relatório e formalmente comunicado à Contratada, que deverá promover a devida correção ou substituição no prazo máximo de <b>24 (vinte e quatro) horas</b>;</li> <li>5.1.2.14. A Contratada deverá <b>sanar eventuais falhas ou defeitos</b> apresentados pelos <b>equipamentos</b> no prazo máximo de <b>48 (quarenta e oito) horas</b>, contadas da comunicação formal da fiscalização, mediante a realização de manutenção corretiva.</li> </ul>	Verificação por registro de chamado técnico	<p>Solução com atraso de até 24h adicionais → 3 pontos</p> <p>Atraso superior a 48h adicionais → 5 pontos</p>

INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO				
Nº	Indicador	Meta / Parâmetro de Desempenho	Mecanismo de cálculo / Critério de Medição	Pontuação (por ocorrência)
3	Conformidade dos Insumos	<p>100% dos insumos, conforme especificação do item 4.2 - Das Especificações dos Insumos - e com validade mínima remanescente de 70%</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Café em grãos 100% arábica, tipo Gourmet, com pontuação entre 7,3 e 10 no PQC/ABIC, embalagem não superior a 45 dias e padrão de qualidade entre bom e excelente; possibilidade, quando necessário e mediante solicitação, de café solúvel liofilizado (freeze dried), também 100% arábica e com qualidade equivalente;</li> <li>• Fornecimento mínimo de bebidas: café expresso (curto e longo), café com leite, cappuccino com chocolate, chocolate quente, chás e água quente, com opções sem açúcar, com açúcar e com adoçante, além de ajustes de personalização;</li> <li>• Fornecimento de todos os insumos e itens necessários (café, insumos solúveis, açúcar, adoçante, copos, mexedores, filtros e peças de reposição), os quais devem ser de primeira qualidade, atender às normas sanitárias e legais, em especial, da ANVISA, ABNT, ABIC e ABIA, possuir rastreabilidade, identificação completa, validade mínima de 70% e aprovação prévia da fiscalização;</li> <li>• Vedação ao uso de insumos com embalagem violada, danificada, contaminada, fora de especificação ou sem documentação sanitária, com substituição imediata sem ônus</li> <li>• Adoção de marcas de referência apenas como parâmetro (ex.: Itália Vending, Vend, Qualimax, Bongusto, Molico, União, Caravelas, Alto Alegre, Zero-Cal, Linea), admitindo-se produtos similares, equivalentes ou superiores, conforme art. 41, I, “d”, da Lei nº 14.133/2021</li> <li>• Garantia de qualidade das bebidas, com teor adequado dos insumos e vedação a bebidas diluídas ou com sabor inadequado, sob fiscalização; disponibilização preferencial de açúcar e adoçante em sachês;</li> <li>• Utilização de copos térmicos descartáveis conforme ABNT, preferencialmente recicláveis ou biodegradáveis (papel, fibra vegetal ou similares, com PLA ou PE), atóxicos e adequados ao contato com alimentos, bem como mexedores preferencialmente biodegradáveis, como madeira.</li> </ul>	Conferência física e documental (lote e validade)	<p>Entrega em desacordo → substituição imediata + 3 pontos</p> <p>Reincidência no trimestre → 5 pontos</p>

INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO				
Nº	Indicador	Meta / Parâmetro de Desempenho	Mecanismo de cálculo / Critério de Medição	Pontuação (por ocorrência)
4	Padronização das Bebidas	<p>Conformidade das dosagens, de acordo com o item 4.4 - Dos Parâmetros de Preparo e Padronização das Bebidas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Seleção das bebidas por dispositivo individual, com liberação automática e quantidades previamente calibradas; volumes por dose compatíveis com o mercado, como: café expresso curto (~50 ml), longo (~70 ml) e demais bebidas (café com leite, cappuccino com chocolate, chocolate quente, leite e água morna) com volumes mínimos aproximados de 100 ml, respeitadas as características de cada bebida;</li> <li>• Parâmetros de temperatura: café expresso com extração entre 90°C e 95°C e consumo entre 80°C e 90°C; bebidas com leite com extração do café na mesma faixa térmica, entretanto com temperatura final entre 60°C e 75°C, para garantir solubilização e qualidade sensorial; bebidas com insumos solúveis (como chocolate quente) preparadas conforme recomendações dos fabricantes, que usualmente indicam a utilização de água em temperaturas próximas a 90°C, com temperatura final, em regra, entre 60°C e 75°C; chás com água entre 85°C e 95°C e consumo entre 70°C e 85°C;</li> <li>• Obrigação da contratada de manter controle e calibração dos equipamentos, com verificações periódicas e ajustes quando necessário; possibilidade de ajuste de temperatura dentro de limites seguros, conforme percepção dos usuários e características dos insumos, sem prejuízo à qualidade, segurança e padronização;</li> <li>• Equipamentos devem permitir personalização das bebidas, conforme interesse do contratante, incluindo ajustes de cremosidade, quantidade de açúcar e tipo de moagem, com opções sem açúcar, com açúcar e com adoçante;</li> <li>• Observância de dosagens mínimas por bebida, conforme parâmetros de mercado: cerca de 7 g de café (expresso), 7 g de café + 15 g de leite (café com leite), 7 g de café + 7 g de leite + 7 g de chocolate (cappuccino), 18 g de chocolate (chocolate quente) e 15 g de leite (bebida láctea);</li> <li>• Cumprimento simultâneo das recomendações dos fabricantes dos insumos, instruções de preparo constantes nas embalagens (quando aplicáveis) e características operacionais das máquinas, assegurando qualidade sensorial, segurança alimentar, padronização do serviço e uso adequado dos produtos.</li> </ul>	Testes amostrais e verificação técnica	Irregularidade não corrigida em 48h → 3 pontos Reincidência → 5 pontos

INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO				
Nº	Indicador	Meta / Parâmetro de Desempenho	Mecanismo de cálculo / Critério de Medição	Pontuação (por ocorrência)
5	Completude e Consistência dos Relatórios Mensais	<p>100% das informações obrigatórias, conforme item 5.4.1: consumo por tipo de bebida, quantitativo de insumos (kg/g), dados por máquina, registros de limpeza e manutenção (data, horário, responsável), entregas de insumos (data, lote, validade, quantidades)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>5.4.1.9. Deverá ser apresentado, <b>mensalmente, relatório detalhado de consumo</b>, contendo a quantidade total de doses fornecidas no período, discriminadas por tipo de bebida e por equipamento, bem como o quantitativo correspondente de insumos efetivamente utilizados, expresso em quilos ou gramas, permitindo a verificação da compatibilidade entre consumo registrado e insumos empregados. Deve ainda conter registro fotográfico dos dados de consumo, em formato auditável, preferencialmente com georreferenciamento e com informações de data e horário, de modo a possibilitar a rastreabilidade e a verificação pela fiscalização;</li> <li>5.4.1.10. Também deverá ser encaminhado <b>relatório mensal circunstanciado das manutenções preventivas e corretivas realizadas</b>, contendo data, horário, identificação do profissional responsável, descrição dos serviços executados e indicação de peças ou componentes substituídos, inclusive filtros. O relatório deverá abranger, igualmente, os registros das higienizações periódicas das máquinas;</li> <li>5.4.1.11. A Contratada deverá apresentar <b>relatório mensal de fornecimento de insumos e materiais</b>, contendo data de entrega, especificação dos itens fornecidos, respectivas quantidades, número de lote e prazo de validade, assegurando rastreabilidade, controle de estoque e conformidade sanitária;</li> <li>5.4.1.12. Deverá constar, ainda, <b>relatório de disponibilidade operacional dos equipamentos</b>, indicando o percentual de funcionamento mensal de cada máquina, os períodos de indisponibilidade, a causa das ocorrências e o tempo de atendimento e solução dos chamados técnicos;</li> <li>5.4.1.13. A comprovação da realização de treinamentos destinados às copeiras para abastecimento e higienização básica dos equipamentos deverá ocorrer mediante relatório específico contendo datas, carga horária e conteúdo ministrado;</li> <li>5.4.1.14. Disponibilizar à Contratante <b>acesso a sistema eletrônico de contagem e monitoramento das doses</b>, permitindo a consulta, extração e auditoria das informações relativas ao consumo, para fins de acompanhamento da execução e validação dos pagamentos devidos.</li> </ul>	Conferência documental pela fiscalização	<p>Relatório incompleto ou inconsistente → 2 pontos</p> <p>Reincidência no mês subsequente → 4 pontos</p>

INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO				
Nº	Indicador	Meta / Parâmetro de Desempenho	Mecanismo de cálculo / Critério de Medição	Pontuação (por ocorrência)
6	Regularidade das Manutenções Preventivas	<p>Cumprimento integral do cronograma mensal/periodicidade prevista - itens 5.1.2.8 e 5.1.2.9</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>5.1.2.8. A Contratada deverá realizar, <b>no máximo a cada 30 dias, manutenção preventiva e limpeza minuciosa</b> das máquinas instaladas, por meio de profissionais devidamente treinados e capacitados da própria empresa;</li> <li>5.1.2.9. Na mesma ocasião, deverá avaliar a necessidade de realização de <b>procedimentos de sanitização e, quando cabíveis, executá-los no mesmo intervalo máximo de 30 (trinta) dias</b>, de modo a assegurar as condições adequadas de higiene, segurança sanitária e pleno funcionamento dos equipamentos;</li> </ul>	Conferência do relatório técnico mensal	Não realização no período previsto → 5 pontos

Faixas de Ajuste no Pagamento Mensal Total Apurado da Contratada	
Faixas de pontuação acumulada referente à inconformidade na prestação dos serviços	Percentual de pagamento da Nota Fiscal ou Fatura da Contratada
0 a 2	100%
3 a 5	95%
6 a 10	90%
11 a 15	85%
16 a 20	80%
21 ou mais	75%

2.4. O ajuste no pagamento incidirá sobre o valor total mensal apurado, ou seja, sobre o valor da Nota Fiscal.

2.5. Caso as metas não sejam cumpridas, deverá ser feita comunicação por escrito, que será enviada à Contratada com abertura de prazo para manifestação.

2.6. As eventuais justificativas em relação às falhas apontadas devem ser encaminhadas pela Contratada à gestão e fiscalização do contrato.

2.7. Dirimidas as dúvidas, a gestão e fiscalização formalizarão o fator de qualidade ajustando o valor da medição ao IMR obtido. Com isso se obtém o valor da fatura e se configura o recebimento definitivo que autoriza a Contratada a emitir a Nota Fiscal de seus serviços.

2.8. A reincidência sistemática poderá caracterizar descumprimento contratual relevante, sujeitando a contratada às penalidades cabíveis.

2.9. A aplicação dos descontos referidos neste IMR não excluirá eventual aplicação das sanções previstas em contrato.



Documento assinado eletronicamente por **Isabella Faria Santos, Analista**, em 04/05/2026, às 12:13, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no [Decreto nº 10.543, de 15 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por **Viviane Glaucia Souza, Gerente**, em 04/05/2026, às 16:41, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no [Decreto nº 10.543, de 15 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por **Weverton Borges do Nascimento de Sousa, Gerente**, em 13/05/2026, às 12:48, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no [Decreto nº 10.543, de 15 de novembro de 2020](#).



Documento assinado eletronicamente por **José de Ribamar Oliveira Filho, Presidente**, em 14/05/2026, às 23:52, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no [Decreto nº 10.543, de 15 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site [https://sei.cfq.org.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](https://sei.cfq.org.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0), informando o código verificador **0394612** e o código CRC **BE06AB07**.

**Referência:** Processo nº 2800.00.02609.2025

SEI nº 0394612

SCS Quadra 09, Edifício Parque Cidade Corporate, Torre B, 9º andar  
Brasília/DF, CEP 70.308-200  
Telefone: (61) 2099-3300 - [www.cfq.org.br](http://www.cfq.org.br)