

TERMO DE REFERÊNCIA SERVIÇOS

Processo nº 570500168.000104/2026-62

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Objeto: Contratação de serviço continuado de locação de 11 (onze) máquinas automáticas multibebidas (Vending Machines), padrão tecnológico superior, com moinho integrado para café em grão e dispensador interno automático de copos. O objeto inclui a manutenção técnica integral (preventiva e corretiva) e o fornecimento de insumos de padrão superior/gourmet (Café em Grão Superior/Gourmet, Cappuccino, Leite, Açúcar, Chocolate, Mexedores e Copos), a serem entregues sob demanda para a Sede e as 05 (cinco) Subsedes (Niterói, Nova Iguaçu, Campos dos Goytacazes, Volta Redonda e Petrópolis).

1.2. Métrica de Consumo: O objeto contempla uma franquia operacional estimada de 1.100 (mil e cem) doses mensais por equipamento. Considerando o parque instalado de 11 (onze) máquinas, projeta-se um consumo global de 12.100 (doze mil e cem) doses mensais por máquina. Considerando o período de 07 (sete) meses de vigência contratual.

1.2.1. O quantitativo de doses refere-se ao volume global de extrações registradas nos contadores eletrônicos dos equipamentos. O valor unitário de cada dose extraída remunera, de forma indissociável, a locação da máquina, a manutenção técnica e o fornecimento proporcional de todos os insumos exigidos (café, lácteos, chocolate, açúcar), bem como os respectivos materiais de apoio (copos térmicos descartáveis e paletas/mexedores).

1.3. Natureza do Serviço: Trata-se de implantação de nova solução de serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra, nos termos do art. 6º, inciso XVI, da Lei nº 14.133/2021.

1.4. Modalidade de Contratação (Correção de Rito): A contratação será realizada por meio de Dispensa Eletrônica, com fundamento no Art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, considerando a natureza de serviço comum e o valor estimado da contratação.

1.5. Distribuição Geográfica:

1.5.1. a) Sede (Rio de Janeiro): 06 (seis) máquinas, instaladas de forma a otimizar o fluxo interno e o atendimento ao público.

1.5.2. b) Subsedes: 05 (cinco) máquinas, destinadas às unidades regionais de Niterói, Petrópolis, Nova Iguaçu, Volta Redonda e Campos dos Goytacazes

1.6. A adoção da Dispensa Eletrônica, com disputa de preços em plataforma oficial, fundamenta-se no Art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021. Esta escolha é a via juridicamente adequada por tratar-se de serviço comum, cujos padrões de desempenho e qualidade estão objetivamente definidos neste TR. Diante da implantação da solução para 11 (onze) máquinas e do volume estimado de doses, a Dispensa Eletrônica revela-se a opção mais vantajosa por assegurar a celeridade processual e a ampla competitividade por meio da disputa de lances. Tal procedimento permite ao CRP-RJ alcançar a proposta mais econômica (menor preço global) sem renunciar aos requisitos de qualidade técnica e isonomia institucional, mitigando riscos de sobrepreço.

1.7. O prazo de vigência do contrato será de 07 (sete) meses, contados da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado nos termos do art. 107 da Lei nº 14.133/2021, desde que comprovada a vantajosidade para a Administração.

1.8. A solução a ser contratada consolida-se em um modelo de serviço unificado, compreendendo as seguintes obrigações e entregas por parte da Contratada:

I - Locação de Equipamentos: Disponibilização contínua de 11 (onze) máquinas automáticas multibebidas (Vending Machines), de padrão tecnológico superior, dotadas de moinho integrado (Bean-to-Cup) para moagem do grão no ato da extração e sistema blindado de dispensação automática de copos e paletas.

II - Fornecimento Contínuo e Sob Demanda: Abastecimento preventivo de insumos para suportar o limite global de até 84.700 (oitenta e quatro mil e setecentas) doses estimadas para os 07 (sete) meses de vigência, garantindo que não haja interrupção no atendimento das unidades.

III - Mix de Bebidas Exigido: Fornecimento de insumos de padrão superior ou gourmet, sendo vedada a utilização de marcas de qualidade inferior. O mix abrange, obrigatoriamente: Café Torrado em Grão, Composto Lácteo Solúvel de alta performance, Preparado de Chocolate Premium solúvel e Açúcar Refinado.

IV - Materiais de Apoio (Descartáveis): Fornecimento ininterrupto de copos térmicos descartáveis de alta gramatura estrutural (próprios para altas temperaturas) e paletas/mexedores, garantindo a compatibilidade mecânica total com o dispensador das máquinas para evitar travamentos.

V - Assistência Técnica e Acordo de Nível de Serviço (SLA): Manutenção integral (preventiva e corretiva), englobando peças, mão de obra e deslocamentos, sujeita a rigoroso cumprimento de SLA, com previsão de substituição compulsória do equipamento (máquina de backup) em caso de inoperância que ultrapasse o tempo limite de reparo no local.

2. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

2.1. Condições de execução:

2.1.1. A instalação inicial das máquinas deverá ocorrer no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis após a emissão da Ordem de Fornecimento.

2.2. O serviço compreenderá:

2.2.1. instalação e ativação dos equipamentos;

2.2.2. abastecimento quinzenal ou semanal, conforme for acordado entre as partes na reunião inicial de ajustes de contrato.

2.2.3. manutenção preventiva periódica, no mínimo trimestral;

2.2.4. manutenção corretiva ilimitada, com SLA máximo de 24 (vinte e quatro) horas corridas;

2.2.5. substituição dos equipamentos quando não houver reparo no prazo estabelecido

3. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

3.1. A contratação da locação de máquinas automáticas multibebidas com fornecimento de insumos se fundamenta na necessidade institucional de oferecer suporte adequado às rotinas do CRP-RJ, garantindo conforto, eficiência operacional e continuidade do serviço público.

3.2. Atualmente, o Conselho não dispõe de equipamentos capazes de atender de forma padronizada, contínua e higiênica o preparo de bebidas quentes, gerando dificuldades operacionais como:

a) imprevisto no preparo das bebidas;

- b) inconsistência no atendimento ao público;
- c) perda de tempo útil dos colaboradores;
- d) baixa qualidade dos insumos utilizados;
- e) ausência de variedade (café, cappuccino, chocolate, leite e açúcar);
- f) impacto negativo na Qualidade de Vida no Trabalho (QVT).

3.3. O ETP identificou que as alternativas avaliadas (aquisição definitiva, máquinas de cápsula, coffee break eventual e manutenção do cenário atual) não atendem à demanda diária de aproximadamente 120 usuários, nem garantem eficiência, padronização e economicidade.

3.4. Assim, a locação integrada com insumos e manutenção foi a solução tecnicamente mais vantajosa, pois:

- I - reduz custos operacionais e riscos de obsolescência;
- II - transfere ao fornecedor a responsabilidade técnica e de manutenção;
- III - assegura o abastecimento contínuo dos insumos necessários;
- IV - elimina interrupções e garante resposta rápida (SLA 24h);
- V - atende às necessidades diárias e aos eventos institucionais.

3.5. A contratação está:

- I - Alinhada ao Planejamento Estratégico, promovendo melhoria do ambiente de trabalho;
- II - Prevista no Plano de Contratações pra 07 (sete) meses (PCA/2026);
- III - Fundamentada no art. 18 da Lei 14.133/2021, dentro da fase preparatória, com DFD e ETP concluídos;
- IV - Enquadrada no art. 75, II da Lei 14.133/2021, sendo elegível para Dispensa Eletrônica, conforme atestado no DFD;
- V - Portanto, a necessidade é real, atual e contínua, garantindo melhoria da QVT, eficiência administrativa e suporte adequado aos 120 usuários do Conselho.

3.6. Especificação Técnica dos Insumos:

a) Café em Grão Torrado (Padrão Superior ou Gourmet): Composição: composição 100% arábica, de origem de qualidade, mínimo de defeitos possíveis, considerando paladar isento de defeitos que deixem a bebida com muito efeito ardido e amargor excessivo, torra média, evitando grãos extremamente queimados. Embalagem de alta barreira que preserve o aroma do café.

b) Sistema de Solúveis Profissionais (Linha Vending High-Flow): Preparado Lácteo: Produto com tecnologia de aglomeração granulada, específico para alta solubilidade instantânea em sistemas de ventoinha (mixers). Deve garantir a formação de microbolhas de ar para uma emulsão estável (espuma densa). Vedado o uso de compostos com alto teor de soro de leite que comprometam o corpo da bebida. Chocolate Solúvel Premium: Teor de cacau mínimo compatível com a linha "Gourmet Profissional", livre de sedimentação excessiva. A granulometria deve ser projetada para fluidez total nos canisters, evitando o "efeito ponte" (travamento do insumo por umidade).

c) Protocolo de Bebidas Compostas (Cappuccino, Mocaccino e Chocolate com Leite): Extração Direta: As bebidas compostas devem ser obrigatoriamente resultantes da combinação binária ou ternária de insumos puros no momento da solicitação (Café Expresso moído na hora + Leite + Chocolate). Vedação Técnica: Fica terminantemente proibida a utilização de pré-misturas industriais ("Pó de Cappuccino pronto"), visando evitar a ingestão de espessantes químicos, conservantes e excesso de sacarose, assegurando uma bebida natural e de padrão "Barista".

d) Engenharia de Descartáveis e Insumos de Apoio: Copos Térmicos de Alta Performance: Fabricados em Poliestireno (PS) cristal virgem, atóxico, com gramatura mínima reforçada para garantir o isolamento térmico e a rigidez estrutural sob temperaturas de até 90°C. Compatibilidade Mecânica: O design das bordas deve possuir acabamento de alta precisão para garantir a despencagem unitária no sistema automático das máquinas, com índice de falha/travamento inferior a 0,5%.

e) Engenharia de Descartáveis e Insumos de Apoio: Deverão ser fornecidas paletas/mexedores descartáveis em material plástico virgem (PS) ou madeira biodegradável, com acabamento liso e livre de rebarbas, possuindo dimensões e gramatura compatíveis com a extração automática ou manual de bebidas quentes.

f) Açúcar: Açúcar com granulometria extrafina para dissolução imediata;

g) Os equipamentos devem possuir isolamento acústico no moinho, não ultrapassando 60 decibéis durante o processo de moagem, a fim de não interferir na produtividade e no silêncio das áreas administrativas e de atendimento do CRP-RJ.

3.7. Memória de Cálculo:

- a) Sede (Centro): 06 (seis) máquinas, visando otimizar o fluxo interno e garantir o atendimento ao público flutuante.
- b) Subsedes: 05 (cinco) máquinas, destinadas às unidades regionais de Niterói, Petrópolis, Nova Iguaçu, Volta Redonda e Campos dos Goytacazes.

3.7.1. Estimativa de insumos (Café em grão superior/gourmet, Cappuccino, Leite, Açúcar e Chocolate Superior), foi segmentada por perfil de consumo para evitar desperdício de recursos públicos:

3.7.2. Perfil A (Sede): Alto fluxo de colaboradores (média de 120 colaboradores, visitantes e eventos estratégicos plenárias, paletas e os demais eventos).

3.7.3. Perfil B (Subsedes): Mediano (média de 30 colaboradores e eventos eventuais).

3.7.4. Estabelece-se uma expectativa de consumo de 1.100 (mil e cem) doses mensais por máquina.

3.7.5. O quantitativo de 1.100 doses refere-se ao somatório global de todas as bebidas disponíveis (Café, Cappuccino, Leite, Açúcar, Chocolate), não havendo subcotação ou reserva de quantitativo individualizado por insumo.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

Requisito Técnico	Detalhamento Técnico
Tipo e Modelo de Equipamento	Máquina Vending Totalmente Automática, profissional, com sistema "Bean-to-Cup" (moagem de grãos na hora). Deve possuir caldeiras indej solúveis, garantindo temperatura estável de extração.
Tecnologia de Extração	Grupo de café expresso mecânico com pressão mínima de 9 bar, moinho integrado com regulagem micrométrica e bicos de saída higienizáveis.
Dispensador Automático (Higiene)	Sistema interno de queda de copos e paletas com capacidade de armazenamento para grande quantidade de unidades, compatível com a de máquinas. O sistema deve ser blindado contra contaminação externa e possuir tecnologia que evite o desperdício por queda dupla ou travam.

Requisito Técnico	Detalhamento Técnico
Reservatórios (Canisters) Padrão Gourmet (Café) Insumos Solúveis Premium	Mínimo de 03 (três) compartimentos herméticos para solúveis (Leite, Chocolate e Açúcar) +01 (um) compartimento de vedação superior par dosagem eletrônica regulável. Café Torrado em Grão, 100% Arábica ou blend predominante de alta qualidade, Classificação Superior ou Gourmet (ABIC). Torra recente (má: com válvula unidirecional. Chocolate: Linha profissional vending, alto teor de cacau, sem espessantes de baixa qualidade. Leite: Granulado de alta solubilidade (aglo), ga (espuma) e zero entupimento.
Descartáveis e Acessórios Logística e Fornecimento	Copos em Poliestireno (PS) de gramatura reforçada (anti-derretimento) e palhetas/mexedores em material virgem atóxico. Fornecimento sob demanda com estimativa de 7.700 doses/7 meses (conforme Item 6,2 do DFD). Entregas fracionadas para a Sede e a N. Iguazu, Petrópolis, Campos e V. Redonda.
Manutenção e SLA (Segurança)	Assistência Técnica Integral: Preventiva mensal e Corretiva ilimitada (peças inclusas). SLA de Resposta: 04h úteis. SLA de Solução: 24h corrid obrigatória por máquina reserva se necessário.
Sustentabilidade e Ciclo de Vida	Equipamentos com Selo Procel "A" ou equivalente. Obrigatoriedade de Logística Reversa para embalagens de insumos e peças substituídas (1).

4.1. A solução a ser contratada consiste na Prestação de Serviço de Locação de 11 (onze) máquinas automáticas multibebidas (Vending Machines), de alto padrão, juntamente com o fornecimento contínuo e programado de insumos de qualidade superior ou gourmet e assistência técnica integral (preventiva e corretiva) pelo período de 07 (sete) meses.

4.2. Componentes da Solução:

4.2.1. Máquinas: Serão fornecidas onze unidades operacionais, de design moderno e compacto, capazes de processar café a partir de grão natural e misturar insumos solúveis. Cada máquina deve ser dotada de um dispensador interno automático de copos descartáveis, garantindo a higiene e a rapidez na operação.

4.2.2. Insumos: Constitui uma estimativa de consumo de 7.700 doses por 7 meses de insumos de qualidade Superior/Gourmet, distribuídos entre Café Torrado em Grão, Preparado de Chocolate e Composto Lácteo Solúvel. Ressalte-se que o referido quantitativo constitui uma estimativa de consumo para 07 (sete) meses, sendo o fornecimento executado de forma fracionada e estritamente sob demanda, conforme as requisições periódicas do CRP-RJ (Sede e Subsedes). A Administração não estará obrigada ao consumo total da estimativa, realizando os pagamentos exclusivamente sobre os quantitativos efetivamente solicitados e entregues, garantindo assim a economicidade e evitando a formação de estoques desnecessários de produtos perecíveis.

4.2.3. Logística: Abastecimento conforme definido no acordo entre as partes.

4.2.4. Manutenção: Inclusão de um Acordo de Nível de Serviço (SLA) que preveja manutenção preventiva periódica e corretiva com tempo máximo de atendimento e/ou substituição do equipamento de 24 horas corridas.

4.2.5. Os equipamentos deverão possuir funcionalidade de ciclos automáticos de enxágue/lavagem dos misturadores e dutos internos, programáveis ou acionados por comando, visando evitar o acúmulo de resíduos de insumos solúveis e garantir a higiene do sistema de preparo.

4.2.6. A escolha desta solução integrada (locação + insumos + manutenção) é a mais vantajosa para a Administração, pois transfere a responsabilidade operacional e técnica para o contratado, garantindo um serviço de qualidade contínua com custo mensal fixo.

5. CRITÉRIO DE ACEITAÇÃO DAS AMOSTRAS

5.1. A licitante classificada em primeiro lugar será convocada para apresentar as amostras no prazo improrrogável de 03 (três) dias úteis, contados da solicitação do CRP-RJ, sob pena de desclassificação.

5.2. Como condição de aceitabilidade da proposta, e visando garantir a qualidade superior dos insumos exigidos, a empresa licitante classificada em primeiro lugar deverá apresentar, em data e local a serem designados pela Administração, amostras dos seguintes produtos:

5.2.1. Café Torrado em Grão (embalagem lacrada) Classificação Superior ou Gourmet (conforme Norma de Qualidade da ABIC), 100% da espécie Arábica ou blend com predominância de Arábica de alta qualidade. Os grãos devem apresentar torra uniforme, ausência de defeitos pretos, verdes ou ardidros (que causam amargor excessivo) e aroma intenso. A embalagem deve ser valvulada para preservação do frescor e indicar claramente a data de torra, não superior a 60 dias no ato da entrega.

5.2.2. Preparado Solúvel de Chocolate Superior(embalagem lacrada) Devem ser de linha profissional (Vending), com granulometria específica para dissolução instantânea. Não serão aceitos achocolatados de supermercado, que possuem alto teor de açúcar e baixo teor de cacau, pois estes causam entupimentos frequentes e entregam uma bebida rala.

5.2.3. Preparado Lácteo (embalagem lacrada): Fórmula específica para vending machines, com alta solubilidade e capacidade de emulsificação para formação de espuma densa e estável.

5.2.4. Açúcar: Deverá apresentar granulometria uniforme, isento de umidade (aspecto "pedra") e sujidades, garantindo fluidez nos canisters da máquina e rápida dissolução na bebida.

5.2.5. Copos Térmicos Descartáveis: Fabricados em Poliestireno (PS) atóxico, de gramatura reforçada. As amostras serão submetidas a teste de estresse térmico e mecânico para aferir a rigidez estrutural. O copo deve suportar a temperatura da água (aprox. 90°C) sem sofrer deformação, colapso ou derretimento, possuindo bordas rebordadas (arredondadas) para perfeito deslizamento no dispensador interno automático. Copos de baixa gramatura serão rejeitados por risco de queimaduras aos usuários e alto índice de desperdício (uso de dois copos por vez).

5.2.6. Paletas/mexedores: Descartáveis em material plástico virgem (PS) ou madeira biodegradável, com acabamento liso e livre de rebarbas, possuindo dimensões e gramatura compatíveis com a extração automática ou manual de bebidas quentes.

5.3. Teste do Cappuccino: As amostras serão utilizadas para a extração real de bebidas na presença da Comissão Técnica, avaliando-se:

5.3.1. Harmonização e Preparo: Será verificada a qualidade da bebida final, com ênfase no Cappuccino, avaliando a "cremosidade", a densidade da espuma formada pelo insumo lácteo e o equilíbrio de sabor entre o café, o leite e o chocolate.

5.3.2. Solubilidade: Ausência de grumos ou resíduos não dissolvidos no fundo do copo.

5.3.3. Atributos Sensoriais: Cor, aroma intenso, sabor (ausência de gosto de queimado, ranço ou artificialidade) e corpo da bebida.

5.3.4. As amostras serão submetidas a testes de degustação e avaliação da compatibilidade técnica com as máquinas.

5.3.5. Serão avaliados: cor, aroma, sabor (ausência de gosto de queimado ou rançoso) e corpo (cremosidade).

5.3.6. A não aprovação das amostras resultará na desclassificação da proposta e na convocação da licitante subsequente.

5.3.7. A aceitação final do objeto contratual dependerá da manutenção do padrão de qualidade das amostras aprovadas.

5.3.8. O café fornecido deve, obrigatoriamente, ostentar o Selo de Pureza e Qualidade da ABIC (Associação Brasileira da Indústria de Café) na categoria 'Superior' ou 'Gourmet'. A ausência do selo ou laudo técnico equivalente de laboratório credenciado no ato da entrega acarretará na rejeição imediata do lote.

6. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- 6.1. 6.1. Sustentabilidade:
 - 6.1.1. Priorizar produtos com certificação ambiental ou recicláveis;
 - 6.1.2. Embalagens biodegradáveis ou recicláveis;
 - 6.1.3. Incentivo ao uso racional dos insumos e descarte adequado.
- 6.2. 6.2. Subcontratação:
 - 6.2.1. Vedada.

7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 7.1. A Contratada deverá garantir a disponibilidade contínua dos equipamentos em todas as unidades (Sede e Subsedes), sob pena de glosa contratual e sanções administrativas, observando os seguintes parâmetros:
- 7.2. Tempo de Resposta (Início do Atendimento):
 - 7.2.1. Para a Sede (Rio de Janeiro), Niterói e Nova Iguaçu: Tempo de resposta de 04h úteis e solução em 24h corridas.
 - 7.2.2. Para as Subsedes do interior (Campos dos Goytacazes, Volta Redonda e Petrópolis): Tempo de resposta (atendimento remoto/abertura do chamado) em 04h úteis e tempo de solução/visita técnica em até 48h ou 72h úteis.
- 7.3. Tempo de Solução (Restabelecimento do Serviço):
 - 7.3.1. O prazo máximo para o reparo definitivo ou a substituição integral do equipamento (unidade de backup) será de 24 (vinte e quatro) horas corridas.
 - 7.3.2. Abrangência: Este prazo aplica-se rigorosamente à Sede e a todas as Subsedes (Niterói, Nova Iguaçu, Campos dos Goytacazes, Petrópolis e Volta Redonda), não sendo aceitas justificativas de distância geográfica para o descumprimento.
- 7.4. Substituição Obrigatória:
 - 7.4.1. Caso o defeito não seja sanado no local dentro do prazo de 24 horas, a Contratada obriga-se a instalar uma máquina reserva de configuração igual ou superior, sob pena de interrupção do faturamento proporcional aos dias de inoperância (glosa).
 - 7.4.2. A ocorrência de mais de 03 (três) chamados corretivos para a mesma máquina num período de 30 dias obrigará a Contratada a realizar a substituição definitiva do equipamento por um novo ou revisado em estado de novo.
 - 7.4.3. Contratada deverá fornecer, mensalmente, junto à nota fiscal, um relatório eletrônico de extrações (contagem de doses) por máquina. Esse relatório servirá como indicador de desempenho e base para o planejamento de consumo do mês subsequente.

8. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

- 8.1. Condições de Execução e Prazos:
 - 8.1.1. As entregas dos insumos e a instalação dos equipamentos deverão ser realizadas no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis após o recebimento da Ordem de Fornecimento (OF) ou Nota de Empenho.
 - 8.1.2. O fornecimento será executado de forma fracionada e sob demanda, devendo a Contratada garantir a reposição dos insumos antes do esgotamento do estoque local em cada unidade, visando a continuidade ininterrupta do serviço.
- 8.2. 8.2. Locais de Entrega e Instalação (Capilaridade Geográfica): A Contratada deverá possuir capacidade logística para atender simultaneamente à Sede e Subsedes, nos endereços e horários abaixo especificados:
 - I - Sede Rio de Janeiro (06 máquinas): Rua Teófilo Otoni, nº 93-Centro, Rio de Janeiro/RJ.
 - II - Subsele Niterói (01 Máquina): Av. Amara! Peixoto, nº 467, sala 509-Centro, Niterói/RJ.
 - III - Subsele Nova Iguaçu (01 Máquina): Rua Sebastião Herculano de Matos, nº 41-Centro, Nova Iguaçu/RJ.
 - IV - Subsele Petrópolis (01 Máquina): Rua Paulo Barbosa, nº 174, sala 15-Centro, Petrópolis/RJ.
 - V - Subsele Campos dos Goytacazes (01 Máquina): Rua Saldanha Marinho, nº 450, sala 719, Ed. Connect Work Station - Centro, Campos dos Goytacazes/RJ.
 - VI - Subsele Volta Redonda (01 Máquina): Rua Lucas Evangelista de Oliveira Franco, nº 65-Jardim Paraíba, Volta Redonda/RJ.
- 8.3. Horário de Atendimento:
 - 8.3.1. As entregas e manutenções deverão ocorrer estritamente em dias úteis, no intervalo das 09h às 17h, salvo em casos excepcionais previamente autorizados pela fiscalização do CRP-RJ.
- 8.4. Cláusulas de Segurança Logística:
 - I - Frete e Despesas: Correrão por conta exclusiva da Contratada todas as despesas decorrentes de frete, carga, descarga, deslocamento técnico, pedágios e estadias em todas as cidades listadas. Não será admitida qualquer cobrança adicional a título de "taxa de deslocamento" para as subsedes do interior.
 - II - Recebimento: Os insumos serão conferidos no ato da entrega, devendo apresentar integridade das embalagens e prazo de validade não inferior a 70% (setenta por cento) do tempo total de vida útil do produto.
 - III - Logística Reversa: A Contratada deverá realizar o recolhimento das embalagens vazias e substituição de galões/cilindros (se houver) no ato de cada nova entrega, em conformidade com as normas ambientais citadas no ETP.

9. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

- 9.1. Gestor e Fiscal: Supervisor da Logística (conforme DFD).
- 9.2. Fiscalização técnica: Conferência física e documental dos materiais recebidos.
- 9.3. Fiscalização administrativa: Verificação de regularidade fiscal, prazos e documentos.

10. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

- 10.1. O recebimento do serviço ocorrerá de forma continuada, mediante conferência física e documental dos materiais, nos endereços indicados pelo CRP-RJ. Sendo considerado definitivo ao final de cada período mensal de execução, com atesto do fiscal do contrato quanto:
 - 10.1.1. ao funcionamento adequado das máquinas;
 - 10.1.2. ao fornecimento regular dos insumos;
 - 10.1.3. ao cumprimento dos níveis de serviço estabelecidos;
 - 10.1.4. à inexistência de pendências técnicas.
- 10.2. Pagamento:
 - 10.2.1. até 30 dias corridos após a liquidação, por ordem bancária, em conformidade com o art.141 da Lei nº 14.133/2021.

- 10.2.2. Retenção tributária conforme legislação vigente.
- 10.2.3. Não se aplica repactuação nem reajuste.
- 10.2.4. Não se aplica conta-depósito vinculada. Faturamento por entrega realizada.

11. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 11.1. O Contratado estará sujeito às infrações e penalidades previstas nos arts. 156 a 163 da Lei nº 14.133/2021, conforme detalhamento constante neste Termo, incluindo:
 - 11.1.1. Advertência para inexecução parcial sem prejuízo grave;
 - 11.1.2. Impedimento de licitar e contratar para condutas graves ou reincidência;
 - 11.1.3. Declaração de inidoneidade para fraudes, atos lesivos ou descumprimento grave;
 - 11.1.4. Multas calculadas sobre o valor do item ou contrato, conforme a gravidade da infração;
 - 11.1.5. 2% em caso de atraso injustificado;
 - 11.1.6. 5% em caso de inexecução parcial;
 - 11.1.7. até 10% em caso de inexecução total.
- 11.2. Antes de qualquer sanção, será garantido contraditório e ampla defesa, com prazo de 15 dias úteis para manifestação

12. JUSTIFICATIVA DO PRAZO CONTRATUAL

- 12.1. O prazo de 07 (sete) meses foi definido por corresponder ao ciclo operacional mínimo necessário para avaliação da efetividade da solução, compatível com a natureza continuada do serviço e com as práticas usuais de mercado

13. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO

- 13.1. Modalidade e Rito Processual: A seleção do fornecedor será realizada mediante Dispensa Eletrônica, com disputa de preços, sob o rito do Art. 75, inciso II da Lei nº 14.133/2021, adotando-se o critério de julgamento por MENOR PREÇO GLOBAL.
- 13.2. Condições de Aceitabilidade e Desclassificação: Serão desclassificadas, por decisão fundamentada do Agente de Compras, as propostas que:

- I - Incompatibilidade Técnica: Não atendam integralmente às especificações avançadas descritas neste TR (ex: máquinas sem moinho integrado, ausência de sistema Bean-to-Cup ou insumos de padrão inferior);
- II - Inexequibilidade: Apresentem valores manifestamente inferiores aos custos de insumos e logística para as 06 Subsedes, conforme Art. 59, inciso III da Lei 14.133/21;
- III - Vício de Proposta: Conttenham omissões, preços simbólicos (valor zero), ou que não incluam todos os custos indiretos (frete para o interior, manutenção e tributos);
- IV - Reprovação em Amostra: Não obtenham aprovação técnica no teste de degustação e funcionalidade (Prova de Conceito).

- 13.3. Critérios de Desempate e Preferência:
 - a) Em caso de empate, serão aplicados os critérios previstos nos Art. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006 (Preferência ME/EPP).
 - b) Persistindo o empate, serão adotados os critérios de desempate do Art. 60 da Lei nº 14.133/2021, priorizando-se empresas que comprovem ações de equidade, sustentabilidade ou acessibilidade.

- 13.4. Habilitação e Qualificação Técnica (Segurança Jurídica): Além da regularidade fiscal e trabalhista, será exigida:
 - a) Qualificação Técnica: Apresentação de no mínimo 01 (um) atestado de capacidade técnica, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando a execução de serviços de locação de máquinas de café com fornecimento de insumos em volume compatível com este objeto.
 - b) Declaração de Logística: Declaração formal da licitante de que possui rede de assistência técnica capaz de cumprir o SLA de 24 horas em todas as Subsedes listadas.

13.5. FORMA DE FORNECIMENTO E PAGAMENTO:

- 13.5.1. Regime de Execução: O regime de execução é de Prestação de Serviços Continuados, com fornecimento de insumos sob demanda. O CRP-RJ emitirá Ordens de Fornecimento conforme a necessidade real de cada unidade.

- 13.6. Composição de Preços: A proposta de preços deverá ser global e abranger todos os custos diretos e indiretos, incluindo, mas não se limitando a:

- I - Locação, instalação e desinstalação dos 11 equipamentos;
- II - Manutenção preventiva mensal e corretiva ilimitada (peças inclusas);
- III - Fornecimento de insumos (Café, Leite, Chocolate, Açúcar, Copos e Mexedores);
- IV - Frete e logística para a Sede e as 06 Subsedes.

- 13.7. Diligências Técnicas: A Administração reserva-se o direito de realizar diligências, inclusive visitas técnicas às instalações da licitante ou a clientes por ela atendidos, para aferir a veracidade dos atestados e a capacidade operacional de atendimento às subsedes.

- 13.8. Detalhamento da Proposta Econômica: A licitante deverá apresentar, junto à sua proposta global, uma tabela detalhada de preços unitários para cada insumo (Café em Grão Superior/Gourmet, Leite Solúvel, Chocolate Solúvel, Açúcar, Copos e Paletas/Mexedores), que servirá como parâmetro obrigatório para a conferência da medição mensal por demanda e para o faturamento exclusivo das doses efetivamente extraídas.

14. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

- 14.1. Valor Teto: O valor estimado para a contratação pelo período de 07 (sete) meses é de R\$ 39.732,00 (trinta e nove mil, setecentos e trinta e dois reais).

- 14.2. Composição da Estimativa: Este montante reflete a realidade do mercado para a locação de 11 máquinas de padrão superior, incluindo assistência técnica integral e o fornecimento de até 7.700 doses por máquina (média de 1.100 doses mensais por equipamento), englobando insumos, copos térmicos e mexedores/paletas.

- 14.3. Natureza do Gasto: Conforme diretriz do planejamento, o pagamento será realizado de forma fracionada e estritamente sob demanda, garantindo que o Conselho remunere apenas as doses efetivamente extraídas e atestadas pelo fiscal.

- 14.4.

CONSELHO REGIONAL DE PSICOLOGIA DO RIO DE JANEIRO				Pesquisa de preço Serviço de Locação de Cafeteiras Elétricas									
				Verano CNPJ: 07.085.733/0001-15			Smart Cafe CNPJ: 06.281.829/0001-96			Dom Caffè CNPJ: 38.149.804/0001-20			
Responsável pela pesquisa: Maria Júlia Trevizan Vitorino			Matrícula 399										
Item	Descrição do serviço	CATMAT	Qtde	Valor Und mensal	Valor Total mensal	Valor total por 7 meses	Valor Und mensal	Valor Total mensal	Valor total por 7 meses	Valor Und mensal	Valor Total mensal	Valor total por 7 meses	Média por mens
1	locação de cafeteiras elétricas, compatíveis com café em pó moído, incluindo assistência técnica, manutenção	20648	11	R\$ 250,00	R\$ 2.750,00	R\$ 19.250,00	R\$ 599,00	R\$ 6.589,00	R\$ 46.123,00	R\$ 699,00	R\$ 7.689,00	R\$ 53.823,00	R\$ 516
TOTAL				R\$ 250,00	R\$ 2.750,00	R\$ 19.250,00	R\$ 599,00	R\$ 6.589,00	R\$ 46.123,00	R\$ 699,00	R\$ 7.689,00	R\$ 53.823,00	R\$ 516

15. DISPOSIÇÕES FINAIS

15.1. As disposições constantes neste Termo de Referência vinculam integralmente a futura contratação, obrigando a Contratada ao fiel cumprimento de todas as especificações técnicas, condições de execução, prazos, níveis de serviço (SLA) e demais obrigações aqui estabelecidas.

15.2. Os casos omissos, eventuais dúvidas de interpretação ou situações não previstas neste instrumento serão resolvidos pela Administração, com fundamento na Lei nº 14.133/2021, nos princípios que regem a Administração Pública e nas orientações dos órgãos de controle, preservando-se sempre o interesse público.

15.3. A eventual tolerância da Administração quanto a descumprimentos pontuais não implicará novação, renúncia de direitos ou alteração das condições pactuadas, constituindo mera liberalidade, que não afasta a aplicação das penalidades cabíveis.

15.4. A Contratada deverá manter, durante toda a vigência da contratação, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo, sob pena de rescisão contratual, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na legislação vigente.

15.5. Este Termo de Referência integra o processo administrativo de contratação e servirá de base para a elaboração do instrumento contratual, da Ordem de Fornecimento e dos demais atos administrativos correlatos, vinculando-se ao Estudo Técnico Preliminar, ao Documento de Formalização da Demanda e à proposta vencedora.

15.6. Fica eleito o foro da Justiça Federal, Seção Judiciária do Rio de Janeiro, para dirimir eventuais controvérsias decorrentes da execução da contratação, com renúncia expressa a qualquer outro, por mais privilegiado que seja, quando aplicável.

16. DISPONIBILIDADE ORÇAMENTÁRIA

16.1. Conta: 6.2.2.1.1.01.04.04.024-Locação de Bens Móveis, Máquinas e Equipamentos

17. ANEXOS

17.1. ANEXO I - Estudo Técnico Preliminar da Contratação - ETP 309 (2703017)

17.2. ANEXO II - Orçamento DOTAÇÃO (Disponibilidade Orçamentária) (2717682)

Atualização AGU (abril/202)

ANEXO I



Documento assinado eletronicamente por **Marta de Jesus Conde, Agente Administrativo**, em 16/03/2026, às 11:44, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 12, do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.cfp.org.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **2722186** e o código CRC **C51B6559**.