

Prefeitura do Município da Estância Turística de Ribeirão Pires

ANEXO II - TERMO DE REFERÊNCIA

1. Da descrição do Objeto: Registro de Preços para eventual locação, instalação, abastecimento e manutenção de máquinas de autosserviço de fornecimento de bebidas quentes: Café Expresso Curto, Café Expresso Longo, Café com Leite, Chocolate, Cappuccino com Chocolate e Canela, Leite, Chá com limão ou pêssego e Mocaccino) todas as bebidas deverão ter a opção com e sem açúcar), com fornecimento de insumos/materiais, equipamentos necessários e assistência técnica.

1.1. Dos Equipamentos: 04 (quatro) equipamentos em perfeito estado de uso e conservação automatizados de autosserviço, com capacidade para o fornecimento estimado de 14.520 doses /mês de bebidas quentes (Café Expresso Longo, Café Expresso Curto, Café com Leite, Chocolate, Cappuccino, Mocaccino, Leite e Chá com limão ou pêssego), com sistema de cartão magnético recarregável.

1.1.1. Cada máquina deverá ter autonomia para atender a demanda de consumo diário de no mínimo 200 doses diárias.

1.1.2. Ser automatizados (sistema vending machines), através de sistema "Self Service"; funcionar com café em grão tipo Arábica tradicional, de 1ª qualidade com selo de pureza ABIC, dispor de sistema automático de dispenser de copos, açúcar e palhetas (mexedores), todos armazenados em compartimentos próprios no interior da máquina, sendo que todas as fases de preparação das bebidas também deverão ser automatizadas, sem que haja necessidade de contato manual direto durante o preparo;

1.1.3. O equipamento deverá funcionar com tecnologia que garanta o fornecimento de bebidas quentes por meio do mais completo sistema de higiene, bem como possuir dispositivos que garantam a eliminação de sobras do produto, além de efetuarem autolavagem com água quente à 97°C;

1.1.4. Ter sistema de regulagem de açúcar, propiciando mix de variedades de bebidas quentes disponibilizando açúcar cristal de 1ª qualidade obedecendo a normas estabelecidas através da "Portaria n.º 38, de 13 de janeiro de 1998";

1.1.5. Conter contador interno automático e inviolável e possibilitar trabalhar com os sistemas de cartões recarregáveis;

1.1.6. Os equipamentos que serão fornecidos para cumprimento do contrato deverão ser semi-novos;

1.1.7. Os equipamentos deverão ter aferidor de dose inclusa – moinho incorporado, caldeira interna para água quente, bico com saída de água quente;

1.1.8. Possuir sistema que possibilite a contagem e leitura de doses consumidas.

1.1.9. Os equipamentos deverão operar com rede hidrícaela. Contratada, considerando de ponto de água no local de instalação do equipamento;

1.1.10. Registrador de doses eletrônico;

1.1.11. Display alfanumérico que possibilite a visualização da quantidade de doses disponíveis no cartão;

1.1.12. Opção de amargo, doce e extra açúcar;

1.1.13. Display para indicação de serviços e avisos;

Prefeitura do Município da Estância Turística de Ribeirão Pires

ANEXO II - TERMO DE REFERÊNCIA

1.1.14. Tempo médio de preparo da dose de bebida: até 45 segundos.

1.1.15. Tensão de alimentação: Bivolt.

1.1.16. Os equipamentos deverão ter dispositivo de bloqueio de fornecimento de produtos sem a necessidade de desligamento do equipamento, sendo o motivo que ocasionou o bloqueio prontamente sanado.

1.1.17. Todas as máquinas deverão fornecer no mínimo as seguintes bebidas: Café Expresso Longo, Café Expresso Curto, Café com Leite, Chocolate, Cappuccino, Mocaccino, Leite e Chá com limão ou pêssego na quantidade aproximada de 110 ml.

1.1.18. Fornecimento de açúcar automaticamente, com a opção para regular ou para BEBIDAS SEM AÇÚCAR.

2. PREPARAÇÃO E FORNECIMENTO DAS DOSES

2.1. Os equipamentos de autoatendimento deverão possibilitar a preparação de bebidas em doses únicas.

2.2. As bebidas fornecidas pelos equipamentos deverão obedecer à dosagem compatível com o produto final, fazendo com que as mesmas não fiquem aguadas ou ralas. A Contratante poderá solicitar alterações a qualquer tempo.

3. INSUMOS E DESCARTÁVEIS

3.1. Para a prestação dos serviços a Contratada, deverá fornecer todos os insumos necessários à utilização das máquinas, devendo toda matéria-prima ser de 1ª qualidade, com a aprovação da ABIC – Associação Brasileira das Indústrias de Café e da ABIA – Associação Brasileira das Indústrias de Alimentos, e exclusivas para uso em máquinas de café e bebidas quentes, conforme abaixo especificados:

- Café em grão tipo Arábica tradicional que deverá conter o selo de pureza da ABIC;
- Demais Insumos, necessários ao processamento das bebidas quentes (café com leite, chocolate, Cappuccino com chocolate, Leite e Chá com limão ou pêssego, mocaccino);
- Açúcar cristal,
- Copos descartáveis de 160ml para máquinas automáticas, ou seja, Palhetas (mexedores) descartáveis;
- Os insumos a serem utilizados nas máquinas deverão estar devidamente adequados às normas de Vigilância Sanitária vigente, devendo, possuir registro nos órgãos de controle competentes.

4. INSTALAÇÃO E ENTREGA

4.1. A CONTRATADA será responsável pela entrega e instalação das máquinas, devendo colocá-las em perfeito funcionamento, bem como, deverão vir acompanhadas dos respectivos Manuais de Instrução de uso e limpeza/manutenção.

4.2. Os equipamentos deverão ter passado por completo processo de higienização interna e externa, e processo de desinsetização contra pragas e roedores, sendo necessário manter a periodicidade destes processos trimestralmente, devendo os laudos ser entregues à Contratante.

Prefeitura do Município da Estância Turística de Ribeirão Pires

ANEXO II - TERMO DE REFERÊNCIA

4.3. Todas as despesas, encargos e riscos decorrentes da entrega e instalação, tais como: transporte, embalagens e, se o caso, de transformadores e/ou estabilizadores, correrão por conta da CONTRATADA.

4.4. As máquinas serão consideradas instaladas, após devidamente assinado o “Termo de Recebimento”, pelo CONTRATANTE.

4.5. O “Termo de Recebimento” será emitido pela CONTRATANTE depois de constatado o perfeito funcionamento das máquinas.

4.6. Caso seja constatado que as máquinas não atendem às Especificações, será recusado o seu recebimento, devendo a CONTRATADA entregar máquinas adequadas no prazo de 02 (dois) dias, independentemente da aplicação das penalidades cabíveis.

4.7. As máquinas deverão ser instaladas em até 15 (quinze) dias corridos, contados a partir da data de emissão/recebimento de cada Ordem de Fornecimento.

5. ABASTECIMENTO

5.1. O abastecimento deverá ser diário de segunda a sexta: de modo que não falem insumos para a preparação das bebidas.

5.2. A CONTRATADA deverá fornecer à CONTRATANTE, a relação dos insumos recebidos periodicamente. Os produtos deverão ser, durante todo o prazo do contrato, da mesma marca relacionada na proposta e poderão ser trocados com a autorização da CONTRATANTE.

5.3. O funcionário da CONTRATADA designado para reposição dos produtos deverá apresentar-se uniformizado, portando crachá de identificação e utilizar luvas descartáveis, avental, touca, rede ou bibico, sempre que manusear os insumos utilizados no equipamento.

5.3.1. Tais uniformes e EPI's deverão ser fornecidos pela CONTRATADA sem ônus à CONTRATANTE.

6. HIGIENIZAÇÃO E DO CONTROLE DE PRAGAS

6.1. As máquinas deverão ser limpas diariamente;

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

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

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

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

Prefeitura do Município da Estância Turística de Ribeirão Pires

ANEXO II - TERMO DE REFERÊNCIA

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

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

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

7. MANUTENÇÃO PREVENTIVA/CORRETIVA

7.1. A empresa deverá entregar o cronograma de manutenção preventiva à contratante no ato da assinatura do contrato, submetendo a apreciação e aprovação do Contratante.

7.2. A manutenção corretiva deverá ocorrer até 24 horas após a abertura do chamado realizado pelo representante nomeado pela contratante. No caso da necessidade de retirada do equipamento para manutenção externa, a contratada deverá fazê-la substituindo por outro equipamento, com no mínimo, as mesmas características do equipamento que se encontrava operando, a fim de não interromper a prestação do serviço, sem qualquer ônus da CONTRATANTE.

7.3. A empresa deverá realizar a calibração das dosagens de todos os produtos inclusive a saída de água periodicamente, bem como quando solicitada pelo gestor do contrato em 24 horas, contado a partir da solicitação.

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

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

8. DA DISPONIBILIZAÇÃO DAS DOSES

8.1. Fornecer a quantidade mensal estimada de 14.520 doses, na média de 484 doses/dia. A Contratada deverá FORNECER os cartões individuais para cada funcionário, estimados em 150 (cento e cinquenta), sem quaisquer ônus para o Contratante (e mais 5 cartões avulsos para ser usado para visitantes).

8.2. O sistema de distribuição das bebidas a funcionários será por meio de cartão magnético recarregável, individual e numerado contendo o número de doses definido pela Contratante, não cumulativas, ou seja, zerados no último dia de cada mês, e recarregados no primeiro dia do mês subsequente. (deverão ser 02 doses diárias por funcionário).

Prefeitura do Município da Estância Turística de Ribeirão Pires

ANEXO II - TERMO DE REFERÊNCIA

8.3. Os cartões individuais contendo o número de doses de cada funcionário, conforme planilha emitida pela contratante deverão ser entregues no prazo de 15 (quinze) dias corridos contados da data do recebimento da Ordem de Fornecimento.

8.4. A CONTRATADA, deverá fornecer os cartões devidamente identificados através de numeração a novos funcionários sempre que solicitado pela CONTRATANTE.

8.5. Cartões com avarias por tempo de uso ou qualquer outro defeito de confecção deverão ser substituídos no prazo de até 10 (dez) dias úteis, sem ônus para Contratante.

8.6. Em caso de adequação / readequação do número de doses do cartão magnético, a CONTRATADA deverá proceder com o ato em até 48 Horas a partir da solicitação da CONTRATANTE garantindo assim, que o funcionário não fique longo período sem usufruir das bebidas.

8.7. A CONTRATANTE se responsabiliza em caso de perda do Cartão em ressarcimento para CONTRATADA no valor de R\$ 15,00 (quinze reais) que será cobrado na medição mensal.

9. MEDIÇÃO

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

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