

PLANO DE TRABALHO

REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL AQUISIÇÃO DE MATERIAL DE CONSUMO DE GÊNERO

ALIMENTÍCIO

Café Torrado e Moído e Café Torrado em Grãos

(Grupo 30.07)

1. OBJETO

1.1. O presente Plano de Trabalho tem por objeto o **Registro de Preços** de material de consumo de gêneros alimentícios, contemplando *café torrado e moído e café torrado em grãos*, por meio da contratação de empresa (s) para fornecimento parcelado, a fim de atender aos órgãos e entidades que compõem o Complexo Administrativo do Governo Distrito Federal, conforme especificações e quantidades descritas a seguir.

2. JUSTIFICATIVA

2.1. O presente Plano de Trabalho detalha as condições para Registro de Preço de materiais de consumo – Gêneros Alimentícios: Café - visando o abastecimento dos almoxarifados das unidades administrativas do Governo do Distrito Federal.

2.2. As quantidades foram estimadas com base na média anual de consumo constante do Sistema Integrado de Gestão de Material - SIGMA.NET, compreendendo o período entre 19/02/2016 à 19/02/2018. Não obstante, para àqueles que não integram o referido Sistema foi considerado o consumo da Ata de Registro de Preços 0032/2017, com vencimento em 25/07/2018.

2.3. O uso de Sistema de Registro de Preço para essa contratação se fundamenta no Decreto Distrital nº 36.519/2015 e legislação correlata, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 10.520/2002 regulamentada pelo Decreto Federal nº 5.450/2005 e pelo Decreto Distrital nº 23.460/2002, a Lei nº 8.666/1993, atualizada, bem como as condições estabelecidas no Ato Convocatório e seus anexos.

3. ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVO TOTAL

3.1. Apresentamos na tabela abaixo a descrição dos materiais contendo os **códigos do Sistema e-Compras** (para os procedimentos licitatórios):

Nº	E-COMPRAS	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	Estimativa Inicial
1	3.3.90.30.07.01.002 7.000009-01	CAFÉ TORRADO E MOÍDO, Marcas De Referência: *, Características: Do tipo arábica, grãos selecionados, embalado a vácuo e de primeira qualidade. Café 100% Arábico, em pó homogêneo, torrado e moído, constituídos de grãos tipo 6 COB, com no máximo 10% em peso de grãos com defeitos pretos, verdes e ou ardidos (PVA) e ausente de grãos preto-verdes e fermentados, não sendo admitida presença de conillon, com classificação de bebida Mole a Duro, isento de gosto Rio Zona. Bebida com aroma característico, acidez baixa a moderada, aroma moderado, sabor característico equilibrado, livre de sabor fermentado, mofado ou terroso, adstringência baixa, razoavelmente encorpada, qualidade global da bebida bom a bom. Características Sensoriais Recomendáveis e Nota de Qualidade Global da bebida: Aroma e Sabor característico do produto, podendo ser Suave ou Intenso e obter em análise sensorial da bebida, Nota de Qualidade Global na faixa mínima de 6,0 a 7,2 pontos. A análise microscópica do café deve conter percentual máximo em conjunto de impurezas, sedimentos e matérias estranhas inferior a 1% (um por cento). Características Químicas: Umidade, em g/100g: Máximo 5,0%; Resíduo Mineral Fixo, em g/100g: Máximo 5,0%; Resíduo Mineral Fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v, em g/100g: Máximo 1,0%; Cafeína, em g/100g: Mínimo 0,7%; Extrato Aquoso, em g/100g: Mínimo 25,0%; Extrato Etéreo, em g/100g: Mínimo 8,0%. Ponto de Torra: cafés com Categoria de	pacote	81.397

Nº	E-COMPRAS	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	Estimativa Inicial
		Qualidade Superior podem apresentar pontos de torra numa faixa de moderadamente clara (Agtron /SCAA 75) a moderadamente escura (Agtron /SCAA 45), evitando cafés com pontos de torra muito escuros. Moagem: fina. Unidade De Fornecimento: Pacote de 500 gramas.		
2	3.3.90.30.07.01.001 9.000012-01	CAFÉ, Tipo: Grãos torrados, moderadamente escuro, de 1ª qualidade, Composição: puro, sem misturas, contendo na embalagem o número do lote, a data de fabricação e validade. Café 100% Arábico, torrado, constituídos de grãos tipo 6 COB, com no máximo 10% em peso de grãos com defeitos pretos, verdes e ou ardidos (PVA) e ausente de grãos preto-verdes e fermentados, não sendo admitida presença de <i>conillon</i>, com classificação de bebida Mole a Duro, isento de gosto Rio Zona. Bebida com aroma característico, acidez baixa a moderada, aroma moderado, sabor característico equilibrado, livre de sabor fermentado, mofado ou terroso, adstringência baixa, razoavelmente encorpada, qualidade global da bebida bom a bom. Características Sensoriais Recomendáveis e Nota de Qualidade Global da bebida: Aroma e Sabor característico do produto, podendo ser Suave ou Intenso e obter em análise sensorial da bebida, Nota de Qualidade Global na faixa mínima de 6,0 a 7,2 pontos. A análise microscópica do café deve conter percentual máximo em conjunto de impurezas, sedimentos e matérias estranhas inferior a 1% (um por cento). Características Químicas: Umidade, em g/100g: Máximo 5,0%; Resíduo Mineral Fixo, em g/100g: Máximo 5,0%; Resíduo Mineral Fixo, insolúvel em ácido clorídrico a 10% v/v, em g/100g: Máximo 1,0%; Cafeína, em g/100g: Mínimo 0,7%; Extrato	pacote	25

Nº	E-COMPRAS	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	Estimativa Inicial
		Aquoso, em g/100g: Mínimo 25,0%; Extrato Etéreo, em g/100g: Mínimo 8,0%. Ponto de Torra: cafés com Categoria de Qualidade Superior podem apresentar pontos de torra numa faixa de moderadamente clara (Agtron /SCAA 75) a moderadamente escura (Agtron /SCAA 45), evitando cafés com pontos de torra muito escuros. Embalagem: a vácuo, Aplicação: próprio para máquina de café expresso, Unidade De Fornecimento: Pacote de 01 kg.		

4. CRITÉRIOS DE HABILITAÇÃO

4.1. No ato da apresentação da proposta, a(s) empresa(s) classificada(s) em primeiro lugar deverá(ão) apresentar Ficha Técnica do Produto expedida pelo fabricante e Laudo de avaliação do café, emitido por laboratório credenciado junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou ao Ministério da Saúde, realizado há no máximo três meses.

4.1.1. O laudo deverá contemplar, no mínimo, análise sensorial, microbiológica, física, química, microscópica e de toxinas do produto, observada a legislação vigente, com nota de Qualidade Global mínima de 6,0 pontos na Escala Sensorial do Café e laudo de análise de microscopia do café, com tolerância de no máximo 1% de impureza, bem como informar os demais requisitos contidos nas especificações do objeto.

4.2. É recomendável que os produtos sejam participantes dos Programas de Qualidade da ABIC – *Associação Brasileira da Indústria de Café*. Neste caso, a empresa deverá apresentar o Certificado no PQC – *Programa de Qualidade do Café* e o *Certificado de Autorização do uso do Selo de Pureza*, em plena validade, quando houver.

4.3. Poderá ser solicitada à(s) empresa(s) Contratada(s) que realize(m) nova(s) análise(s) sensorial(is) durante a vigência do contrato.

4.4. Os custos destas análises serão de responsabilidade do fornecedor.

5. CONDIÇÕES DE ENTREGA

5.1. O prazo máximo para entrega dos materiais será de **10 (dez) dias** corridos, contados

a partir do recebimento da Nota de Empenho ou da assinatura do instrumento de contrato, se for o caso.

5.2. O fornecimento poderá ser efetuado em remessas parceladas conforme especificado por cada Contratante a serem entregues nos órgãos participantes, conforme informado no contrato ou instrumento equivalente.

5.3. Os órgãos deverão realizar planejamento de compras de acordo com seu consumo médio e levando em consideração inclusive a validade dos produtos.

5.4. A quantidade a ser solicitada por cada órgão deverá ser de, no mínimo, 5 (cinco) quilos por entrega.

5.5. A embalagem dos produtos deverá ser atóxica, limpa e íntegra, ou seja, sem rasgos, sem amassados, sem trincas, sem quebras e outras imperfeições. O alimento não deve estar em contato direto com papelão, jornal, revistas, papel ou plástico reciclado ou outro material não higiênico ou impróprio para embalar alimentos e sem outras injúrias que comprometam o acondicionamento adequado do produto. Os pacotes deverão possuir embalagem secundária de papelão (caixa), próprias para alimentos.

5.6. Na rotulagem deverá constar o nome e composição do produto, lote, data de fabricação e de validade, nº do CNPJ, nome e endereço do fabricante/produtor, condições de armazenamento, peso, quantidade, registro e dados do responsável técnico junto ao respectivo Conselho, neste último caso quando couber.

5.7. O veículo de transporte de alimentos deve estar sempre limpo para garantir a integridade e qualidade do produto; ser tipo "baú" ou, no mínimo, deve ser coberto com uma lona, apresentando carroceria fechada e ainda:

5.7.1 Ter compartimento de carga limpo, sem odores e pontas (lascas e pregos) que possam comprometer a integridade das embalagens;

5.7.2 O piso da carroceria deve estar isento de frestas e buracos para evitar a passagem de umidade e poeira;

5.7.3 Ser utilizado exclusivamente para o transporte de alimentos, ou seja, não será permitido o transporte simultâneo de pessoas, animais, materiais de limpeza, cargas tóxicas, gás de cozinha e outros produtos de qualquer natureza.

5.8. Os materiais deverão possuir garantia mínima prevista na Lei nº 8.078/1990.

5.9. O prazo de validade dos itens (*café torrado em grãos e café torrado e moído*) deverão ser de, no mínimo, 12 (doze) meses.

5.10. No ato da entrega, deverão restar, no mínimo, 75% da validade total do produto.

5.11. Nos termos dos artigos 73 a 76 da Lei 8.666/1993, os produtos objeto deste Plano de Trabalho serão recebidos, mediante apresentação de nota fiscal:

5.11.1 Provisoriamente, no ato da entrega do(s) produto(s), para posterior verificação da conformidade do material com as especificações do objeto licitado;

5.11.2 Definitivamente, em até 05 (cinco) dias úteis, contados do recebimento provisório, após criteriosa inspeção e verificação de que o produto adquirido encontra-se em conformidade com as especificações constantes no Plano de Trabalho.

5.12. Se, após o recebimento provisório, constatar-se que os produtos possuem vícios aparentes ou redibitórios ou estão em desacordo com as especificações ou a proposta, serão interrompidos os prazos de recebimento e suspenso o pagamento, até que sanado o problema.

5.13. No caso de reprovação dos produtos entregue, a CONTRATADA deverá proceder a sua substituição no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos após ser notificada do mesmo.

5.14. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.

5.15. O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade civil pela solidez e segurança do serviço e/ou bem, nem a ético-profissional pela perfeita execução do contrato, dentro dos limites estabelecidos pela lei ou por este instrumento.

5.16. Os locais de entrega dos demais órgãos participantes do Registro de Preços serão confirmados quando da assinatura do contrato ou instrumento equivalente.

6. INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

6.1. Compete a cada órgão demandante formalizar o respectivo contrato ou instrumento equivalente, assim como indicar o gestor do contrato, ao qual, além das atribuições previstas no art. 67 da lei nº 8.666/93, compete assegurar-se, quando do uso da Ata de Registro de Preços, que a contratação a ser procedida atenda aos interesses da Administração Pública do Distrito Federal, sobretudo quanto aos valores praticados, informando ao Órgão Gerenciador da Ata eventual desvantagem quanto à sua utilização.

6.2. Quando o dimensionamento objeto do item 3 mostrar-se suscetível à frustração de demandas, caberá a cada Órgão Participante do Plano de Suprimentos (PLS) apresentar a metodologia de cálculo utilizada nos quantitativos estimados, demonstrando dados que

comproven de fato a necessidade para aquisição dos itens ou contratação dos serviços elencados no aludido PLS.

6.3. As adesões à ata de registro de preços deverão ser realizadas em conformidade com o Decreto Distrital nº 36.519/2015 e legislação vigente.

7. EQUIPE DE ELABORAÇÃO DO DOCUMENTO

Whesley Fernandes Henrique
Gerência de Gestão de Ata