

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM****95591764000105**  
**Termo de Referência****Processo...:** 23081.018889/2013-57    **Pregão SRP**    442 / 2013    **Data da Emissão:** 18/12/2013**Abertura: Dia:** 13/01/2014    **Hora:** 09:00:00**Objeto Resumido:****Modalidade de Julgamento :** Menor Preço

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
1	Preparado líquido natural de frutas (suco), concentrado, pasteurizado, refrigerado e adoçado. Sabores abacaxi, laranja, limão, tangerina e uva. Embalagem de 20 litros. Validade mínima de 75% do total da vida útil do produto na data da entrega. Marca aprovada: Naturasuc. Outras marcas, apresentar amostra. Diluição mínima de 01 (uma) parte de suco para 09 (nove) partes de água, comprovada mediante amostras de todos os sabores dos produtos, exceto a marca aprovada.	Litros	10,4700	70.000,00	_____	_____
2	Suco tropical concentrado natural de frutas, pasteurizado, refrigerado e adoçado. Sabores acerola, goiaba e manga. Embalagem de 10 a 20 litros. Validade mínima de 75% do total da vida útil do produto na data da entrega. Apresentar amostra. Diluição mínima de 01 (uma) parte de suco para 08 (oito) partes de água, comprovada mediante amostras de todos os sabores dos produtos.	Litros	11,5500	30.000,00	_____	_____
3	PREPARADO LÍQUIDO CONCENTRADO, NATURAL DE FRUTAS, PASTEURIZADO E REFRIGERADO, SABORES LARANJA, ABACAXI, TANGERINA, UVA E LIMÃO. BOMBONAS DE 5 A 6,5 LITROS. DILUIÇÃO 1 X 9 OU 1 X 11. MARCAS APROVADAS: NATURASUC E SUVALAN OUTRAS MARCAS ENVIAR AMOSTRA.	Litros	10,5000	12.000,00	_____	_____

OBSERVAÇÕES:

ITEM 01 E 02; REGISTRO DE PREÇO PARA AQUISIÇÃO DE SUCO CONCENTRADO PARA O RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA UFSM

Essa especificação tem por objetivo definir as características dos objetos da presente licitação e condições para habilitação, entrega dos produtos, dentre outras obrigações relativas aos Licitantes.

1 QUALIDADE GERAL

1.1 Produto



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105  
Termo de Referência

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>a)O produto deve ser isento de corante artificial, quando houver, os corantes devem ser naturais.</p> <p>b)Os aditivos alimentares (conservantes e acidulantes), quando houver, devem estar na proporção indicada pela legislação vigente.</p> <p>1.2 Embalagem</p> <p>a)A embalagem deve ser atóxica, limpa e sem amassados. A rotulagem deve estar adequada à legislação vigente, constando desta, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e de validade, CNPJ, nome e endereço do fabricante, identificação do serviço de inspeção competente, condições de armazenamento e quantidade em volume (RDC Nº 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA).</p> <p>2 CONDIÇÕES EXIGIDAS PARA RECEPÇÃO DOS PRODUTOS</p> <p>2.1 Veículo</p> <p>2.1.1 O veículo transportador utilizado para a entrega deve estar de acordo com as normas previstas no Decreto nº 23.430, de 24 de outubro de 1974, e outras legislações vigentes para transporte de alimentos;</p> <p>2.1.2 O fornecedor (representado pelo condutor do veículo) deve apresentar, na recepção, o Alvará Sanitário do veículo transportador emitido por órgão oficial competente.</p> <p>2.2 Funcionário do fornecedor</p> <p>2.2.1 O funcionário responsável pela entrega do produto deve estar uniformizado (touca cobrindo totalmente o cabelo, jaleco e sapato fechado) e em adequadas condições de higiene;</p> <p>2.2.2 As atividades do funcionário entregador referem-se à conferência dos produtos na área de recepção, não sendo permitida a circulação nas áreas de produção e armazenamento refrigerado.</p> <p>2.3 Entregas</p> <p>2.3.1 As entregas parceladas devem ocorrer de segunda a sexta-feira, no Restaurante</p>					

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM****95591764000105**  
**Termo de Referência**

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	Universitário (RU Campus I), Avenida Roraima, nº 1.000, prédio 31, bairro Camobi, no horário das 11 às 15 horas, conforme a requisição do Serviço de Nutrição;					
	2.3.2 Todas as atividades referentes à entrega dos produtos não devem ultrapassar o horário estipulado, ou seja, devem estar concluídas até as 15 horas;					
	2.3.3 No ato da entrega, os produtos devem apresentar-se com temperatura de acordo com a legislação vigente (Portaria nº 78 de 30 de janeiro de 2009) ou especificação na rotulagem;					
	2.3.4 A quantidade total do pedido deve ser do mesmo lote, ou seja, apresentar a mesma data de fabricação/prazo de validade;					
	2.3.5 O prazo de entrega total dos produtos, objeto de cada nota de empenho, não poderá exceder 10 (dez) dias a contar do recebimento do mesmo.					
	<b>3 CONDIÇÕES PARA A DEVOLUÇÃO DOS PRODUTOS</b>					
	3.1 De acordo com a RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, quaisquer produtos que estejam parcialmente ou totalmente fora dos padrões de qualidade descritos neste edital serão devolvidos;					
	3.2 A licitante é responsável pela reposição imediata dos produtos devolvidos.					
	<b>4 GÊNEROS ALIMENTÍCIOS</b>					
	4.1 Características do preparado líquido natural de frutas (item 01)					
	4.1.1 O produto deve conter polpa (no mínimo 30%), açúcar e água;					
	4.1.2 A concentração mínima de sólidos no produto deve ser de 60° BRIX;					
	4.1.3 Diluição mínima de 01 (uma) parte de suco para 09 (nove) partes de água, comprovada mediante amostras de todos os sabores dos produtos, exceto a marca aprovada.					
	4.2 Características do suco tropical concentrado natural de frutas (item 02)					
	4.2.1 O produto deve conter polpa (concentração mínima conforme Instrução Normativa					



# UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105  
Termo de Referência

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>nº 12 de 04/09/2003), açúcar e água;</p> <p>4.2.2 Diluição mínima de 01 (uma) parte de suco para 08 (oito) partes de água, comprovada mediante amostras de todos os sabores dos produtos.</p> <p>5 EXIGÊNCIA DE COMODATO</p> <p>O licitante deve fornecer, em regime de comodato, 10 (dez) refresqueiras com capacidade mínima de 200 litros, com no mínimo 04 (quatro) torneiras cada, e 01 (uma) refresqueira de mesa com dois compartimentos de 15 litros (cada), todas com pingadeira. A instalação das refresqueiras, bem como a assistência técnica fica a cargo da empresa licitante.</p> <p>6 AMOSTRAS</p> <p>6.1 Todas as amostras encaminhadas ao setor responsável deve conter em sua embalagem, rotulagem obrigatória, conforme legislação vigente;</p> <p>6.2 O licitante que optar por enviar amostra com volume menor que o exigido para o item, deve, junto a esta, enviar o rótulo original, bem como, uma declaração, na qual afirme a entrega do objeto, conforme especificado no Edital.</p> <p>7 LEGISLAÇÃO</p> <p>Decreto nº 23.430, de 24 de outubro de 1974;</p> <p>RDC nº 389 de 05 de agosto de 1999;</p> <p>RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001;</p> <p>Instrução Normativa nº 12 de 04 de setembro de 2003;</p> <p>RDC Nº 359 de 23 de dezembro de 2003;</p> <p>RDC Nº 360 de 23 de dezembro de 2003;</p> <p>RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004;</p>					

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM****95591764000105**  
**Termo de Referência**

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	Portaria nº 78 de 30 de janeiro de 2009;  Decreto nº 6.871, de 04 de junho de 2009;  RDC nº 52 de 22 de outubro de 2009.  ITEM 03 A) A LICITANTE VENCEDORA DEVE FORNECER E INSTALAR EM REGIME DE COMODATO 1 REFRESQUEIRA COM CAPACIDADE MÍNIMA DE 60 LITROS E DAR ASSISTÊNCIA TÉCNICA AO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DO HUSM SEM ÔNUS.  B) OS PRODUTOS DEVERÃO VIR ACONDICIONADOS CONFORME PREVÊ A LEGISLAÇÃO, CONTENDO IMPRESSO NA EMBALAGEM A IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E DO PESO LÍQUIDO, DATA DA INDUSTRIALIZAÇÃO E VALIDADE.  C) O TRANSPORTE DEVERÁ SER EM CARRO REFRIGERADO, SENDO QUE A TEMPERATURA DO PRODUTO NO RECEBIMENTO DEVERÁ SER ENTRE 1° E 6°.  D) A DATA DE VALIDADE A CONTAR DA DATA DE ENTREGA NO HUSM, DEVE SER DE NO MÍNIMO 6 MESES.  E) O FUNCIONÁRIO RESPONSÁVEL PELA ENTREGA DEVE ESTAR UNIFORMIZADO (TOUCA OU BONÉ, AVENTAL E SAPATO FECHADO).					

**Informar:**

Razão Social da Empresa: \_\_\_\_\_

CNPJ: \_\_\_\_\_

Endereço, Local e Estado: \_\_\_\_\_

Cep: \_\_\_\_\_ Fone/Fax: \_\_\_\_\_ Telex: \_\_\_\_\_

Nome do Banco: \_\_\_\_\_ Nome da Agência: \_\_\_\_\_ Número da Agência: \_\_\_\_\_

Número Conta Bancária: \_\_\_\_\_ Data: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Assinatura