

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM****95591764000105**  
**Termo de Referência****Processo...:** 23081.045514/2017-93    **Pregão SRP**    234 / 2017    **Data da Emissão:** 22/11/2017**Abertura: Dia:** 07/12/2017    **Hora:** 09:00:00**Objeto Resumido:****Modalidade de Julgamento :** Menor Preço

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
1	Preparado líquido natural de frutas (suco), concentrado, pasteurizado, refrigerado, adoçado. Sabores abacaxi, laranja, maracujá, pêssego, tangerina e uva, conforme definição do setor por ocasião do empenho. Embalagem de 20 litros. Validade mínima de 75% da vida útil na data da entrega. Diluição mínima de 01 (uma) parte de suco para 09 (nove) partes de água, comprovada mediante amostras de todos os sabores dos produtos. Apresentar amostra de todos os sabores.  ESPECIFICAÇÃO DE SUCO (PREPARADO LÍQUIDO NATURAL DE FRUTAS CONCENTRADO) E REFRESQUEIRAS EM COMODATO  Essa especificação tem por objetivo estabelecer as condições descritivas a serem observadas e cumpridas em todo processo de aquisição de preparado líquido natural de frutas (suco) concentrado e refresqueiras em comodato para utilização no Restaurante Universitário (RU) da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM). Incluem-se as características do objeto, as condições para habilitação e entrega do produto, dentre outras obrigações relativas aos licitantes.  1 DOCUMENTOS EXIGIDOS PARA O CERTAME  Apresentação, à Comissão de Licitação da UFSM dos documentos, conforme a seguir:  1.1 Laudo comprobatório atualizado da análise físico-química de cada sabor do produto; 1.2 Laudo comprobatório atualizado dos aditivos contidos no produto; 1.3 Documento comprobatório de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA); 1.4 Alvará Sanitário do estabelecimento, emitido pelo órgão fiscalizador competente a que esteja submetido.  2 QUALIDADE GERAL  2.1 Produto		Litros	55.000,00		



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105  
Termo de Referência

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>O produto deve ser isento de corantes e, quando houver, os corantes devem ser naturais (não artificiais). Os aditivos alimentares (conservantes e acidulantes), quando houver, devem estar na proporção indicada pela legislação vigente.</p> <p>2.2 Embalagem</p> <p>A embalagem deve ser atóxica, limpa, 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 359/2003 e 360/2003).</p> <p>3 CONDIÇÕES EXIGIDAS PARA RECEPÇÃO DOS PRODUTOS</p> <p>3.1 Veículo</p> <p>3.1.1 O veículo transportador utilizado para a entrega deve estar de acordo com as normas previstas no Decreto nº 23.430/1974, e outras legislações vigentes para transporte de alimentos;</p> <p>3.1.2 O condutor do veículo deve apresentar, na recepção, o Alvará Sanitário do veículo transportador emitido por órgão oficial competente.</p> <p>3.2 Funcionário do fornecedor</p> <p>3.2.1 O funcionário responsável pela entrega do produto deve estar uniformizado (touca cobrindo totalmente o cabelo, jaleco, sapato fechado) e em adequadas condições de higiene;</p> <p>3.2.2 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>3.3 Entrega</p> <p>3.3.1 As entregas devem ocorrer de segunda a sexta-feira, no Restaurante Universitário (RU</p>					

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

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>Campus I), Avenida Roraima, nº 1.000, prédio 31, bairro Camobi, no horário das 11h00min às 15h00min, conforme a requisição do Serviço de Nutrição;</p> <p>3.3.2 Todas as atividades referentes à entrega dos produtos não devem ultrapassar o horário estipulado, ou seja, devendo estar concluída até as 15 horas;</p> <p>3.3.3 No ato da entrega, os produtos devem apresentar-se com temperatura de acordo com a legislação vigente (Portaria nº 78/2009) ou especificação na rotulagem;</p> <p>3.3.4 A quantidade total do pedido deve ser do mesmo lote, ou seja, apresentar a mesma data de fabricação/prazo de validade.</p> <p><b>4 CONDIÇÕES PARA A DEVOLUÇÃO DOS PRODUTOS</b></p> <p>4.1 Em consonância com a RDC nº 216/2004, quaisquer produtos que estejam parcialmente ou totalmente fora dos padrões de qualidade descritos neste edital serão devolvidos;</p> <p>4.2 A licitante é responsável pela reposição imediata dos produtos devolvidos.</p> <p><b>5 GÊNEROS ALIMENTÍCIOS</b></p> <p><b>5.1 Características do produto</b></p> <p>5.1.1 O produto deve conter polpa (no mínimo 30%), açúcar e água;</p> <p>5.1.2 A concentração mínima de sólidos no produto deve ser de no mínimo 60° BRIX;</p> <p>5.1.3 Diluição mínima de 01 (uma) parte de suco para 09 (nove) partes de água, comprovada mediante amostras de todos os sabores do produto;</p> <p><b>5.2 Descrição do produto</b></p> <p>Preparado líquido natural de frutas (suco), concentrado, pasteurizado, refrigerado, adoçado. Sabores abacaxi, laranja, maracujá, pêssego, tangerina e uva, conforme definição do setor por ocasião do empenho. Embalagem de 20 litros. Validade mínima de 75% da vida útil na data da entrega. Diluição mínima de 01 (uma) parte de suco para 09 (nove) partes de água, comprovada mediante amostras de todos os sabores dos produtos. Apresentar amostra de todos os sabores.</p>					

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

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	Quantidade: 55.000 litros.					
6	EXIGÊNCIA DE EMPRÉSTIMO					
	O licitante deve fornecer, em comodato , 15 (quinze) refresqueiras com capacidade mínima de 200 litros, com no mínimo 04 (quatro) torneiras cada, e 02 (duas) refresqueiras 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.					
6	EXIGÊNCIA DE EMPRÉSTIMO					
	O licitante deve fornecer, por empréstimo e sem custos para a UFSM, 15 (quinze) refresqueiras com capacidade mínima de 200 litros, com no mínimo 04 (quatro) torneiras cada, e 02 (duas) refresqueiras 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.					
7	AMOSTRAS					
	7.1 Todas as amostras encaminhadas ao setor responsável devem conter em sua embalagem, rotulagem obrigatória, conforme a legislação vigente;					
	7.2 O licitante que optar por enviar amostra com peso/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;					
	7.3 O licitante que encaminhar amostra com peso/volume menor que o exigido em Edital, porém, para fins de aprovação, a amostra, exceto o peso/volume, deve apresentar-se em conformidade com as especificações definidas para o objeto.					
8	LEGISLAÇÃO					
	Decreto nº 23.430, de 24 de outubro de 1974 - Aprova o Regulamento que dispõe sobre a promoção, proteção e recuperação da Saúde Pública;					
	RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001 - Aprova o Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos;					
	Instrução Normativa nº 12, de 04 de setembro de 2003 - Aprova o Regulamento Técnico para Fixação dos Padrões de Identidade e Qualidade Gerais para Suco Tropical; os					

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

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>Padrões de Identidade e Qualidade dos Sucos Tropicais de Abacaxi, Acerola, Cajá, Caju, Goiaba, Graviola, Mamão, Manga, Mangaba, Maracujá e Pitanga; e os Padrões de Identidade e Qualidade dos Néctares de Abacaxi, Acerola, Cajá, Caju, Goiaba, Graviola, Mamão, Manga, Maracujá, Pêssego e Pitanga;</p> <p>RDC Nº 359, de 23 de dezembro de 2003 - Aprova o Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional;</p> <p>RDC Nº 360, de 23 de dezembro de 2003 - Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional;</p> <p>RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 - Aprova o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;</p> <p>RDC nº 5, de 15 de janeiro de 2007; Alterada pela RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008 - Aprova o Regulamento Técnico sobre "Atribuição de Aditivos e seus Limites Máximos para a Categoria de Alimentos";</p> <p>Portaria nº 78, de 30 de janeiro de 2009 - Aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprova Normas para Cursos de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e dá outras providências;</p> <p>Decreto nº 6.871, de 04 de junho de 2009 - Regulamenta a Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas;</p> <p>RDC nº 52, de 22 de outubro de 2009 - Aprova o Regulamento Técnico para funcionamento de empresas especializadas na prestação de serviço de controle de vetores e pragas urbanas.</p>					



# UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105  
Termo de Referência

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
------	---------------	----------	---------	------------	----------------	-------------

## 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