**CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES**

1. **OBJETIVO**
	1. Este caderno visa à aquisição de concentrado liquido para suco para atender as demandas dos Restaurantes Universitários (RU's) dos Campi Santa Mônica e Umuarama da **Universidade Federal de Uberlândia (UFU).**
2. **OBJETO**
	1. Aquisição de concentrado liquido para suco, conforme condições, descrição e exigências deste Caderno.
	2. **Detalhamento do objeto:**
		1. Os produtos deverão ser entregues congelados com temperatura ao redor de - 8º C a 0º C.
		2. O concentrado liquido para suco deverá apresentar uma diluição aproximada de 1:6 (1 parte de suco para 6 partes de água).
3. **FORMA DE APRESENTAÇÃO**
	1. Os produtos deverão ser entregues em embalagens de polietileno, impermeáveis, atóxicas e lacradas, galão de 20 a 30 litros cada. As embalagens devem ser descartáveis.
4. **TRANSPORTE**
	1. Os produtos deverão ser transportados de forma adequada, por meio de veículo para transporte de alimentos destinados ao consumo humano, por sua conta e risco, ficando sob sua responsabilidade quaisquer acidentes no trajeto do transporte, devendo os veículos:
		1. Ser de total responsabilidade da **Licitante Vencedora**;
		2. Atender a legislação vigente e normas da ANVISA;
		3. Ser conduzido por motorista habilitado em categoria compatível com o veículo disponibilizado;
		4. Não transportar alimentos e substâncias estranhas que possam contaminar os alimentos.;
		5. Garantir a integridade e a qualidade dos produtos a fim de impedir a contaminação e deterioração dos mesmos;
		6. Ter equipamento de refrigeração para garantir o transporte em temperatura adequada;
		7. Ter cabine isolada da parte utilizada para transportar alimentos;
		8. Ser identificados com nome, endereço e telefone da empresa e deve ter os dizeres: Transporte de Alimentos;
		9. Possuir Certificado de Vistoria, concedido por autoridade sanitária;
		10. Ser revestidos de material liso, resistente, impermeável, atóxico e lavável;
		11. Estar devidamente limpo, com os entregadores uniformizados (crachá de identificação, uniforme limpo, sapato fechado e gorro).
5. **HIGIENIZAÇÃO**
	1. A **Licitante Vencedora** deverá entregar os produtos em boas condições sensoriais (cor, odor, textura, aspecto, sabor e viscosidade).
6. **RÓTULO**
	1. Todos os produtos deverão apresentar rótulo com as seguintes informações: nome do produto data de fabricação (processamento), prazo de validade, informação nutricional, peso líquido e peso bruto.
7. **ENTREGA**
	1. As entregas deverão ser realizadas semanalmente, no horário de 08h00min as 11h00min e de 13h00min as 16h00min, ou conforme necessidade do Restaurante Universitário, podendo ocorrer em qualquer dia da semana, ou seja, de segunda a domingo.
		1. Os Restaurantes da **Universidade** poderão, eventualmente, ter atividade aos domingos e feriados, trata-se de situação excepcional que será acordada e programada pela **Universidade** com a **Licitante Vencedora**, em tempo hábil para entrega dos produtos.
	2. As solicitações de produtos deverão ser precedidas de pedidos via email, com pelo menos 5 (cinco) dias de antecedência, originados da DIVRU / Divisão de Restaurante Universitário da **Universidade Federal de Uberlândia**.
	3. As entregas deverão ser realizadas no local determinado pela **Universidade**, podendo ser em seus *campi* ou em locais a serem determinados pela mesma no perímetro urbano de Uberlândia.
		1. O local de entrega, entre outros dados necessários para a entrega constará da Solicitação dos produtos (item 7.2. deste Caderno).
8. **NORMAS E EXIGÊNCIAS**
	1. A **Licitante Vencedora** deverá arcar com o transporte, a carga e descarga dos produtos, objeto deste Caderno;
	2. Os produtos deverão estar em conformidade com as condições, descrições e exigências deste Caderno. Caso haja discrepâncias, a **Licitante Vencedora** deverá realizar a troca imediata do produto;
	3. Os produtos deverão obedecer ao Regulamento Técnico sobre os padrões microbiológicos para alimentos, segundo RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001;
	4. A **Licitante Vencedora** deverá emitir documento Fiscal hábil para cada fornecimento, que conterá assinatura do funcionário que receber, atestando que o fornecimento foi efetuado conforme requisitado;
	5. A **Universidade** poderá solicitar à **Licitante Vencedora** a substituição imediata do suco, caso este não esteja em conformidade com os padrões estabelecidos;
9. **VISITA / VISTORIA TÉCNICA**
	1. Durante todo o período de fornecimento dos produtos, a equipe do Restaurante Universitário da **Universidade** poderá realizar visitas técnicas nas dependências da **Licitante Vencedora**, **sem aviso prévio**, a fim de conhecer e fazer levantamento das condições higiênico-sanitários, (RDC Nº 275, de 21/10/2002), podendo também checar documentos necessários para a produção dos produtos (Alvará Sanitário, Alvará de Funcionamento).
10. **HABILITAÇÃO**
	1. Além da documentação descrita no Edital a **Licitante Vencedora** deverá apresentar ainda:
		* 1. Atestado(s) de capacidade técnica operacional(is) fornecido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, que comprove(m) que a licitante esteja fornecendo ou tenha fornecido, a contento, serviços de natureza semelhante com o objeto ora licitado.
			2. A **Licitante Vencedora** deverá apresentar Cópia do contrato com outras empresas que comprove que realizou ou realiza serviço de natureza semelhante com o objeto ora licitado.
			3. Alvará sanitário
			4. Alvará de Funcionamento
			5. Registro da empresa no Conselho de Classe, e indicação de nome e registro profissional do Responsável Técnico (RT).
11. **CRITÉRIO DE JULGAMENTO**
	1. O julgamento será pelo **menor preço por lote**.
		1. O julgamento pelo menor preço por lote se justifica, pois a fragmentação em itens acarretará perda do conjunto ou da economia de escala, ocasionando a excessiva pulverização de contratos ou resultar em contratos de pequena expressão econômica. Ainda, o julgamento por item dificultará a organização das entregas, trará o risco de aglutinação de várias entregas ao mesmo tempo, tornando inviável a organização, o controle e o armazenamento dos produtos.
	2. A **Universidade** considerará no julgamento da proposta o resultado mais vantajoso ao se comparar “a soma dos preços por item no lote” com a “soma dos preços dos itens do lote, multiplicado pela estimativa de consumo”.
		1. O Pregoeiro tem competência para diligenciar se, durante esta licitação, perceber indício de que o levantamento prévio de preços tem fragilidades – por exemplo: desigualdade entre o preço inicialmente previsto e o preço ofertado pelos licitantes.
12. **DA FISCALIZAÇÃO**
	1. A execução, o recebimento, a atestação e a fiscalização da entrega dos produtos serão exercidos pela Divisão de Restaurantes da **Universidade**, por meio de servidores designados para este fim, aos quais compete acompanhar, fiscalizar, conferir e avaliar a execução do objeto, bem como dirimir e desembaraçar quaisquer dúvidas e pendências que surgirem, determinando o que for necessário à regularização das faltas, falhas, problemas ou defeitos observados, e os quais de tudo darão ciência à **Licitante Vencedora**, conforme determina o art. 67, da Lei nº 8.666/1993, e suas alterações.
	2. A fiscalização do objeto será exercida por servidores especialmente designados, que anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com o mesmo na forma prevista na Lei nº 8.666/93.
	3. A fiscalização deverá:
		1. Fiscalizar incondicionalmente todas as condições contratuais e utilizar instrumentos de acompanhamento de execução dos serviços como planilhas diárias e mensais de acompanhamento dos serviços;
		2. As decisões e providências que ultrapassarem a competência dos fiscais deverão ser solicitadas aos seus superiores em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes;
		3. O fiscal do contrato, quando deparar com alguma dificuldade, cuja providência, razoavelmente, escapa ao seu domínio de conhecimento irá notificar o seu superior hierárquico para que seja tomada a medida cabível.
	4. Não obstante ser a **Licitante Vencedora** a única e exclusiva responsável pela execução do objeto, a **Universidade** reserva-se o direito de, sem que de qualquer forma restrinja a plenitude dessa responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização.
	5. A atividade de fiscalização não resultará, tampouco, e em nenhuma hipótese, em corresponsabilidade da **Universidade** ou de seus agentes, prepostos e/ou assistentes.
13. **CRONOGRAMA**
	1. **- Abril à setembro-2016**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Suco conc.** | **Unid.** | **Quant. total** | **Quantidade a ser entregue por mês - 2016** |
| **Abr.** | **Mai.** | **Jun.** | **Jul.** | **Ago.** | **Set.** |
| 1 | Uva | L | 5841 | 486 | 486 | 486 | 486 | 486 | 486 |
| 2 | Abacaxi | L | 5841 | 486 | 486 | 486 | 486 | 486 | 486 |
| 3 | Caju | L | 5415 | 451 | 451 | 451 | 451 | 451 | 451 |
| 4 | Tangerina | L | 5841 | 486 | 486 | 486 | 486 | 486 | 486 |
| 5 | Manga | L | 5415 | 451 | 451 | 451 | 451 | 451 | 451 |
| 6 | Limão | L | 5841 | 486 | 486 | 486 | 486 | 486 | 486 |
| 7 | Goiaba | L | 5415 | 451 | 451 | 451 | 451 | 451 | 451 |

* 1. **- Outubro à dezembro-2016**

**- Janeiro à março-2017**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Suco conc.** | **Unid.** | **Quant. total** | **Quant. a ser entregue p/ mês - 2016** | **Quant. a ser entregue p/ mês - 2017** |
| **Out.** |  **Nov.** | **Dez.** | **Jan.** | **Fev.** | **Mar.** |
| 1 | Uva  | L | 5841 | 486 | 486 | 495 | 486 | 486 | 486 |
| 2 | Abacaxi | L | 5841 | 486 | 486 | 495 | 486 | 486 | 486 |
| 3 | Caju | L | 5415 | 451 | 451 | 454 | 451 | 451 | 451 |
| 4 | Tangerina | L | 5841 | 486 | 486 | 495 | 486 | 486 | 486 |
| 5 | Manga | L | 5415 | 451 | 451 | 454 | 451 | 451 | 451 |
| 6 | Limão | L | 5841 | 486 | 486 | 495 | 486 | 486 | 486 |
| 7 | Goiaba | L | 5415 | 451 | 451 | 454 | 451 | 451 | 451 |

1. **DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS**
	1. Concentrado liquido para suco de uva: composição: suco concentrado, açúcar, aroma idêntico ao natural, acidulante acido cítrico, corantes naturais e água, sem conservantes. Diluição: aproximadamente 1:6 (1 parte de concentrado para 6 partes de água).
	2. Concentrado liquido para suco de manga: composição: suco concentrado, açúcar, aroma idêntico ao natural, acidulante acido cítrico, corantes naturais e água, sem conservantes. Diluição: aproximadamente 1:6 (1 parte de concentrado para 6 partes de água).
	3. Concentrado liquido para suco de abacaxi: composição: suco concentrado, açúcar, aroma idêntico ao natural, acidulante acido cítrico, corantes naturais e água, sem conservantes. Diluição: aproximadamente 1:6 (1 parte de concentrado para 6 partes de água).
	4. Concentrado liquido para suco de goiaba: composição: suco concentrado, açúcar, aroma idêntico ao natural, acidulante acido cítrico, corantes naturais e água, sem conservantes. Diluição: aproximadamente 1:6 (1 parte de concentrado para 6 partes de água).
	5. Concentrado liquido para suco de caju: composição: suco concentrado, açúcar, aroma idêntico ao natural, acidulante acido cítrico, corantes naturais e água, sem conservantes. Diluição: aproximadamente 1:6 (1 parte de concentrado para 6 partes de água).
	6. Concentrado liquido para suco de tangerina: composição: suco concentrado, açúcar, aroma idêntico ao natural, acidulante acido cítrico, corantes naturais e água, sem conservantes. Diluição: aproximadamente 1:6 (1 parte de concentrado para 6 partes de água).
	7. Concentrado liquido para suco de limão: composição: suco concentrado, açúcar, aroma idêntico ao natural, acidulante acido cítrico, corantes naturais e água, sem conservantes. Diluição: aproximadamente 1:6 (1 parte de concentrado para 6 partes de água).

|  |
| --- |
| **D:\Documents and Settings\silmara\Meus documentos\Downloads\http---signatures.mylivesignature.com-54493-61-2013E68164C5DC1D2B6F6838F78CFC4D (1).png** |
| Nutricionista UFU CRN 0751 |