



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA  
PRÓ-REITORIA DE ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL  
DIRETORIA DE QUALIDADE DE VIDA DO ESTUDANTE  
Divisão de Restaurantes Universitários



## CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

### 1. OBJETIVO

1.1. Este caderno visa à aquisição de concentrado líquido para refresco adoçado para atender as demandas dos Restaurantes Universitários (RU's) dos *Campi* Santa Mônica, Umuarama e Glória da **Universidade Federal de Uberlândia (UFU)**.

### 2. OBJETO

2.1. Aquisição de concentrado líquido para refresco adoçado, conforme condições, descrição e exigências deste Caderno.

#### 2.2. Detalhamento do objeto:

2.2.1. Os produtos deverão ser entregues congelados com temperatura ao redor de - 8° C a 0° C.

2.2.2. O concentrado líquido para refresco adoçado deverá apresentar uma diluição aproximada de 1:5 (1 parte de suco para 5 partes de água).

### 3. PERÍODO DE EXECUÇÃO / NATUREZA DO SERVIÇO

3.1. Por se tratar de serviço de natureza continuada, o prazo para execução dos serviços é de 12 (doze) meses, não podendo ser prorrogado.

### 4. FORMA DE APRESENTAÇÃO

4.1. Os produtos deverão ser entregues em embalagens de polietileno, impermeáveis, atóxicas e lacradas, galão de 20 a 30 litros cada.

### 5. TRANSPORTE

5.1. 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:

5.1.1. Ser de total responsabilidade da **Licitante Vencedora**;

5.1.2. Atender a legislação vigente e normas da ANVISA;



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA  
PRÓ-REITORIA DE ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL  
DIRETORIA DE QUALIDADE DE VIDA DO ESTUDANTE  
Divisão de Restaurantes Universitários



- 5.1.3. Ser conduzido por motorista habilitado em categoria compatível com o veículo disponibilizado;
- 5.1.4. Não transportar alimentos e substâncias estranhas que possam contaminar os alimentos.;
- 5.1.5. Garantir a integridade e a qualidade dos produtos a fim de impedir a contaminação e deterioração dos mesmos;
- 5.1.6. Ter equipamento de refrigeração para garantir o transporte em temperatura adequada;
- 5.1.7. Ter cabine isolada da parte utilizada para transportar alimentos;
- 5.1.8. Ser identificados com nome, endereço e telefone da empresa e deve ter os dizeres: Transporte de Alimentos;
- 5.1.9. Possuir Certificado de Vistoria, concedido por autoridade sanitária;
- 5.1.10. Ser revestidos de material liso, resistente, impermeável, atóxico e lavável;
- 5.1.11. Estar devidamente limpo, com os entregadores uniformizados (crachá de identificação, uniforme limpo, sapato fechado e gorro).

## 6. HIGIENIZAÇÃO

- 6.1. A **Licitante Vencedora** deverá entregar os produtos em boas condições sensoriais (cor, odor, textura, aspecto, sabor e viscosidade).

## 7. RÓTULO

- 7.1. Todos os produtos deverão apresentar rótulo com as seguintes informações: nome do produto, data de fabricação (processamento), prazo de validade, informação nutricional, ingredientes, peso líquido e peso bruto.

## 8. ENTREGA

- 8.1.1. As entregas deverão ser realizadas semanalmente, no horário de 08h00min às 11h00min, ou conforme necessidade dos Restaurantes Universitários.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA  
PRÓ-REITORIA DE ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL  
DIRETORIA DE QUALIDADE DE VIDA DO ESTUDANTE  
Divisão de Restaurantes Universitários



- 8.1.2. 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.
- 8.2. As solicitações de produtos deverão ser precedidas de pedidos via email, com pelo menos 5 (cinco) dias de antecedência, originados da DIVRU / Divisão de Restaurantes Universitários da **Universidade Federal de Uberlândia**.
- 8.3. As entregas deverão ser realizadas em local determinado pela **Universidade**, podendo ser diretamente nos Restaurantes Universitários ou em locais a serem determinados pela mesma no perímetro urbano de Uberlândia. O endereço do Restaurante Universitário do *campus* Santa Mônica, local preferencial de entrega, é Avenida João Naves de Ávila, nº 2121, bloco 5Y, Uberlândia/MG.
9. **NORMAS E EXIGÊNCIAS**
- 9.1. A **Licitante Vencedora** deverá arcar com o transporte, a carga e descarga dos produtos, objeto deste Caderno;
- 9.2. 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;
- 9.3. Os produtos deverão obedecer ao Regulamento Técnico sobre os padrões microbiológicos para alimentos, segundo RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001;
- 9.4. Os produtos deverão obedecer ao Decreto nº 6871, de 4 de junho de 2009, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas;
- 9.5. 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;
- 9.6. A **Universidade** poderá solicitar à **Licitante Vencedora** a substituição imediata do concentrado líquido para refresco adoçado, caso este não esteja em conformidade com os padrões estabelecidos.

*Antonia Maria de Sá Batista*



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA  
PRÓ-REITORIA DE ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL  
DIRETORIA DE QUALIDADE DE VIDA DO ESTUDANTE  
Divisão de Restaurantes Universitários



## 10. VISITA / VISTORIA TÉCNICA

10.1. Durante todo o período de fornecimento dos produtos, a equipe da Divisão de Restaurantes Universitários 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 N° 275, de 21/10/2002), podendo também checar documentos necessários para a produção dos produtos (Alvará Sanitário, Alvará de Funcionamento).

## 11. HABILITAÇÃO

11.1. Além da documentação descrita no Edital a **Licitante Vencedora** deverá apresentar ainda:

11.1.1.1. 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.

11.1.1.2. 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.

11.1.1.3. Alvará de autorização sanitária (Lei n° 10.715, 21 de março de 2011).

11.1.1.4. Registro da empresa no Conselho de Classe, e indicação de nome e registro profissional do Responsável Técnico (RT).

## 12. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

12.1. O julgamento será pelo **menor preço por item**.

12.1.1. 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.

12.2. Será considerada vencedora a licitante que apresentar o menor preço total por item, além de todos os documentos de habilitação.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA  
PRÓ-REITORIA DE ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL  
DIRETORIA DE QUALIDADE DE VIDA DO ESTUDANTE  
Divisão de Restaurantes Universitários



### 13. DA FISCALIZAÇÃO

- 13.1.** A execução, o recebimento, a atestação e a fiscalização da entrega dos produtos serão exercidos pela Divisão de Restaurantes Universitários 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.
- 13.2.** 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.
- 13.3.** A fiscalização deverá:
- 13.3.1.** Fiscalizar incondicionalmente todas as condições contratuais e utilizar instrumentos de acompanhamento de execução dos serviços como planilhas diárias e mensais de acompanhamento dos serviços;
  - 13.3.2.** 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;
  - 13.3.3.** 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.
- 13.4.** 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.
- 13.5.** A atividade de fiscalização não resultará, tampouco, e em nenhuma hipótese, em corresponsabilidade da **Universidade** ou de seus agentes, prepostos e/ou assistentes.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA  
PRÓ-REITORIA DE ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL  
DIRETORIA DE QUALIDADE DE VIDA DO ESTUDANTE  
Divisão de Restaurantes Universitários



## 14. CRONOGRAMA

### 14.1. De julho a dezembro de 2017

Item	Conc. Liq. Refresco	Unid.	Quant. total	Quantidade a ser entregue por mês					
				Julho 2017	Agosto 2017	Setembro 2017	Outubro 2017	Novembro 2017	Dezembro 2017
1	Abacaxi	L	6300	540	540	540	540	540	540
2	Acerola	L	6300	540	540	540	540	540	540
3	Caju	L	6300	540	540	540	540	540	540
4	Goiaba	L	6300	540	540	540	540	540	540
5	Limão	L	6300	540	540	540	540	540	540
6	Manga	L	6300	540	540	540	540	540	540
7	Maracujá	L	6300	540	540	540	540	540	540
8	Tangerina	L	6300	540	540	540	540	540	540
9	Uva	L	6300	540	540	540	540	540	540

### 14.2. De janeiro a junho de 2018

Item	Conc. Liq. Refresco	Unid.	Quant. total	Quantidade a ser entregue por mês					
				Janeiro 2018	Fevereiro 2018	Março 2018	Abril 2018	Mai 2018	Junho 2018
1	Abacaxi	L	6300	540	540	540	540	540	360
2	Acerola	L	6300	540	540	540	540	540	360
3	Caju	L	6300	540	540	540	540	540	360
4	Goiaba	L	6300	540	540	540	540	540	360
5	Limão	L	6300	540	540	540	540	540	360
6	Manga	L	6300	540	540	540	540	540	360
7	Maracujá	L	6300	540	540	540	540	540	360
8	Tangerina	L	6300	540	540	540	540	540	360
9	Uva	L	6300	540	540	540	540	540	360

## 15. DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS

15.1. Concentrado líquido para refresco adoçado de abacaxi: composição: suco concentrado, açúcar, aroma idêntico ao natural, acidulante ácido cítrico, corantes naturais e água, sem conservantes. Diluição: aproximadamente 1:5 (1 parte de concentrado para 5 partes de água).



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA  
PRÓ-REITORIA DE ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL  
DIRETORIA DE QUALIDADE DE VIDA DO ESTUDANTE  
Divisão de Restaurantes Universitários



- 15.2. Concentrado líquido para refresco adoçado de acerola: composição: suco concentrado, açúcar, aroma idêntico ao natural, acidulante ácido cítrico, corantes naturais e água, sem conservantes. Diluição: aproximadamente 1:5 (1 parte de concentrado para 5 partes de água).
- 15.3. Concentrado líquido para refresco adoçado de caju: composição: suco concentrado, açúcar, aroma idêntico ao natural, acidulante ácido cítrico, corantes naturais e água, sem conservantes. Diluição: aproximadamente 1:5 (1 parte de concentrado para 5 partes de água).
- 15.4. Concentrado líquido para refresco adoçado de goiaba: composição: suco concentrado, açúcar, aroma idêntico ao natural, acidulante ácido cítrico, corantes naturais e água, sem conservantes. Diluição: aproximadamente 1:5 (1 parte de concentrado para 5 partes de água).
- 15.5. Concentrado líquido para refresco adoçado de limão: composição: suco concentrado, açúcar, aroma idêntico ao natural, acidulante ácido cítrico, corantes naturais e água, sem conservantes. Diluição: aproximadamente 1:5 (1 parte de concentrado para 5 partes de água).
- 15.6. Concentrado líquido para refresco adoçado de manga: composição: suco concentrado, açúcar, aroma idêntico ao natural, acidulante ácido cítrico, corantes naturais e água, sem conservantes. Diluição: aproximadamente 1:5 (1 parte de concentrado para 5 partes de água).
- 15.7. Concentrado líquido para refresco adoçado de maracujá: composição: suco concentrado, açúcar, aroma idêntico ao natural, acidulante ácido cítrico, corantes naturais e água, sem conservantes. Diluição: aproximadamente 1:5 (1 parte de concentrado para 5 partes de água).
- 15.8. Concentrado líquido para refresco adoçado de tangerina: composição: suco concentrado, açúcar, aroma idêntico ao natural, acidulante ácido cítrico, corantes naturais e água, sem conservantes. Diluição: aproximadamente 1:5 (1 parte de concentrado para 5 partes de água).
- 15.9. Concentrado líquido para refresco adoçado de uva: composição: suco concentrado, açúcar, aroma idêntico ao natural, acidulante ácido cítrico, corantes naturais e água, sem conservantes. Diluição: aproximadamente 1:5 (1 parte de concentrado para 5 partes de água).



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL  
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA  
PRÓ-REITORIA DE ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL  
DIRETORIA DE QUALIDADE DE VIDA DO ESTUDANTE  
Divisão de Restaurantes Universitários



**16. RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DESTE CADERNO**

- 16.1.** Divisão de Restaurantes Universitários (DIVRU) da Universidade Federal de Uberlândia. Qualquer dúvida poderá ser sanada pelo fone: (34) 3239-4165 ou 3225-8203, com Clóvis A. da Fonseca, Silmara L. Nascimento e Antonia Manuela de Sá Batista.

*Antônia Manuela de Sá Batista*

Antônia Manuela de Sá Batista  
16794 CRN-9 MG  
NUTRICIONISTA