



INSTITUTO FEDERAL DE SANTA CATARINA
SISTEMA INTEGRADO DE PATRIMÔNIO, ADMINISTRAÇÃO E CONTRATOS
 EMITIDO EM 09/02/2017 13:26

QUADRO DE ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS

Licitação: 23292.002900/2017-13 - PE 9/2017 - IFSC

Assunto: AQUISIÇÃO DE CAFÉ PARA O IFSC.

Item	Descrição	Unidade	Quant.	Preço Unit. (R\$)	Valor Total (R\$)
NÃO ASSOCIADO(S) A LOTE/GRUPO					
1	<p>Café torrado e moído, tipo exportação; Composição: café arábica, admitido, no máximo, 15% de Grão Conillon; Em pó homogêneo, torra média-clara; Característica: mole; conforme instrução normativa MAPA nº8, de 11 de junho de 2003; Aspecto: grãos de café dos tipos 2 a 4, da COB – Classificação Oficial Brasileira; Embalagem: o produto deverá ser embalado a vácuo puro em envoltório metalizado, com fechamento hermético, com peso de 500 gramas e acondicionado em parte externa bem vedada, onde deverá constar: o nome do fabricante, o registro de identificação do lote, prazo de validade, data de fabricação facultativa quando constar na embalagem a data final de validade do produto; Prazo de validade: o produto deverá ter prazo de validade mínima de 10 (dez) meses, a partir da data da entrega; Classificação: no máximo 10% PVA (grãos pretos, verdes e/ou ardidos); Laudos: deverão ser apresentados os seguintes documentos, em originais ou cópia autenticada, emitidos por laboratório habilitado pelo Ministério da Saúde ou acreditado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou INMETRO: LAUDO TÉCNICO e/ou LABORATORIAL DO CAFÉ COTADO, não superior a 180 (cento e oitenta) dias, contados da data da abertura da proposta, indicando suas características físico-químicas (exigidas para cada 100 gramas), quais sejam: umidade máxima em 5% e cafeína no mínimo em 0,7%; LAUDO TÉCNICO e/ou LABORATORIAL DO CAFÉ COTADO, não superior a 180 (cento e oitenta) dias, contados da data da abertura da proposta, indicando suas características organolépticas, (laudo bromatológico) contendo as seguintes análises: sensorial, microbiológica, microscopia, que atendam a qualidade estabelecidos na legislação vigente: Resolução Anvisa n. 277, de 22/9/2005; Resolução Anvisa/RDC n. 12, de 2/01/2001; Resolução Anvisa/RDC n. 175, de 28/7/2003 e Instrução Normativa n. 8, de 11 de junho de 2003 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; LAUDO DO NÍVEL MÍNIMO DE QUALIDADE, emitido, no máximo, há 180 (cento e oitenta) dias da data da abertura da proposta, por instituição de reconhecida competência, considerando que a nota mínima da qualidade global da bebida é de 7,00 pontos; Apresentar amostra de um pacote de 500 gramas. LOCAIS DE ENTREGA: Reitoria, Câmpus Florianópolis, Câmpus São José, Câmpus Florianópolis-Continente, Câmpus Palhoça Bilíngue, Câmpus Garopaba.</p>	PACOTE	3930	7,19	28.256,70

Item	Descrição	Unidade	Quant.	Preço Unit. (R\$)	Valor Total (R\$)
2	Café torrado e moído, tipo exportação; Composição: café arábica, admitido, no máximo, 15% de Grão Conillon; Em pó homogêneo, torra média-clara; Característica: mole; conforme instrução normativa MAPA nº8, de 11 de junho de 2003; Aspecto: grãos de café dos tipos 2 a 4, da COB – Classificação Oficial Brasileira; Embalagem: o produto deverá ser embalado a vácuo puro em envoltório metalizado, com fechamento hermético, com peso de 500 gramas e acondicionado em parte externa bem vedada, onde deverá constar: o nome do fabricante, o registro de identificação do lote, prazo de validade, data de fabricação facultativa quando constar na embalagem a data final de validade do produto; Prazo de validade: o produto deverá ter prazo de validade mínima de 10 (dez) meses, a partir da data da entrega; Classificação: no máximo 10% PVA (grãos pretos, verdes e/ou ardidos); Laudos: deverão ser apresentados os seguintes documentos, em originais ou cópia autenticada, emitidos por laboratório habilitado pelo Ministério da Saúde ou acreditado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou INMETRO: LAUDO TÉCNICO e/ou LABORATORIAL DO CAFÉ COTADO, não superior a 180 (cento e oitenta) dias, contados da data da abertura da proposta, indicando suas características físico-químicas (exigidas para cada 100 gramas), quais sejam: umidade máxima em 5% e cafeína no mínimo em 0,7%; LAUDO TÉCNICO e/ou LABORATORIAL DO CAFÉ COTADO, não superior a 180 (cento e oitenta) dias, contados da data da abertura da proposta, indicando suas características organolépticas, (laudo bromatológico) contendo as seguintes análises: sensorial, microbiológica, microscopia, que atendam a qualidade estabelecidos na legislação vigente: Resolução Anvisa n. 277, de 22/9/2005; Resolução Anvisa/RDC n. 12, de 2/01/2001; Resolução Anvisa/RDC n. 175, de 28/7/2003 e Instrução Normativa n. 8, de 11 de junho de 2003 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; LAUDO DO NÍVEL MÍNIMO DE QUALIDADE, emitido, no máximo, há 180 (cento e oitenta) dias da data da abertura da proposta, por instituição de reconhecida competência, considerando que a nota mínima da qualidade global da bebida é de 7,00 pontos; Apresentar amostra de um pacote de 500 gramas. LOCAIS DE ENTREGA; AS ENTREGAS PARA ESTA REGIÃO SERÃO CENTRALIZADAS NO CÂMPUS CHAPECÓ E COMPREENDEM OS SEGUINTE CÂMPUS : Câmpus Chapecó, Câmpus São Miguel do Oeste, Câmpus Xanxerê, Câmpus São Carlos, Câmpus Avançado São Lourenço do Oeste.	PACOTE	320	9,96	3.187,20
3	Café torrado e moído, tipo exportação; Composição: café arábica, admitido, no máximo, 15% de Grão Conillon; Em pó homogêneo, torra média-clara; Característica: mole; conforme instrução normativa MAPA nº8, de 11 de junho de 2003; Aspecto: grãos de café dos tipos 2 a 4, da COB – Classificação Oficial Brasileira; Embalagem: o produto deverá ser embalado a vácuo puro em envoltório metalizado, com fechamento hermético, com peso de 500 gramas e acondicionado em parte externa bem vedada, onde deverá constar: o nome do fabricante, o registro de identificação do lote, prazo de validade, data de fabricação facultativa quando constar na embalagem a data final de validade do produto; Prazo de validade: o produto deverá ter prazo de validade mínima de 10 (dez) meses, a partir da data da entrega; Classificação: no máximo 10% PVA (grãos pretos, verdes e/ou ardidos); Laudos: deverão ser apresentados os seguintes documentos, em originais ou cópia autenticada, emitidos por laboratório habilitado pelo Ministério da Saúde ou acreditado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou INMETRO: LAUDO TÉCNICO e/ou LABORATORIAL DO CAFÉ COTADO, não superior a 180 (cento e oitenta) dias, contados da data da abertura da proposta, indicando suas características físico-químicas (exigidas para cada 100 gramas), quais sejam: umidade máxima em 5% e cafeína no mínimo em 0,7%; LAUDO TÉCNICO e/ou LABORATORIAL DO CAFÉ COTADO, não superior a 180 (cento e oitenta) dias, contados da data da abertura da proposta, indicando suas características organolépticas, (laudo bromatológico) contendo as seguintes análises: sensorial, microbiológica, microscopia, que atendam a qualidade estabelecidos na legislação vigente: Resolução Anvisa n. 277, de 22/9/2005; Resolução Anvisa/RDC n. 12, de 2/01/2001; Resolução Anvisa/RDC n. 175, de 28/7/2003 e Instrução Normativa n. 8, de 11 de junho de 2003 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento; LAUDO DO NÍVEL MÍNIMO DE QUALIDADE, emitido, no máximo, há 180 (cento e oitenta) dias da data da abertura da proposta, por instituição de reconhecida competência, considerando que a nota mínima da qualidade global da bebida é de 7,00 pontos; Apresentar amostra de um pacote de 500 gramas. LOCAIS DE ENTREGA: AS ENTREGAS DESTE GRUPO SERÃO CENTRALIZADAS NO PRÉDIO DA REITORIA DO IFSC E COMPREENDE OS SEGUINTE CÂMPUS: Câmpus Jaraguá do Sul, Câmpus Araranguá, Câmpus Joinville, Câmpus Canoinhas, Câmpus Criciúma, Câmpus Gaspar, Câmpus Lages, Câmpus Itajaí, Câmpus Caçador, Câmpus Urupema, Câmpus Geraldo Werninghaus, Câmpus Tubarão.	PACOTE	2220	7,19	15.961,80

Valor Total do Processo: R\$ 47.405,70

SIPAC | DTIC - Diretoria de Tecnologia da Informação e Comunicação - (48) 3877-9000 | Copyright © 2005-2017 -
UFRN - appserver1.srv1inst1