

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM****95591764000105****Termo de Referência****Processo..:** 23081.002308/2011-01 **Pregão SRP** 73 / 2011 **Data da Emissão:** 25/03/2011**Abertura: Dia:** 11/04/2011 **Hora:** 09:00:00**Objeto Resumido:****Modalidade de Julgamento :** Menor Preço

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
1	Amendoim descascado,cru, sem sal e sem tempero, subgrupo despêliculado, tipo 1, classe média, acondicionado em embalagem primária de polietileno contendo nesta, de 500 g a 1 kg (unidade) de peso líquido, e em embalagem secundária de papelão (caixa) ou polietileno, ambas, próprias para alimentos.	Kilogramas	15,0000	450,00	_____	_____
2	Azeitona preta, sem caroço, em conserva, acondicionada em embalagem primária, tipo frasco, de vidro, contendo nesta, 500 g (unidade) de peso drenado do produto, e em embalagem secundária de papelão (caixa) ou de polietileno, ambas próprias para alimentos.	Kilogramas	51,0000	30,00	_____	_____
3	Caldo de calabresa, em tablete, com 6 (seis) unidades e peso igualmente distribuído entre estas, acondicionadas em embalagem primária de papel, e em embalagem secundária e terciária de papelão (caixa), conteúdo, na secundária, 57 g no mínimo de peso líquido total do produto; todas, próprias para alimentos.	Caixas	1,6000	100,00	_____	_____
4	Caldo de legumes, em tablete, com 6 (seis) unidades e peso igualmente distribuído entre estas, acondicionadas em embalagem primária de papel, em embalagem secundária e terciária de papelão (caixa), conteúdo, na secundária, 57 g no mínimo de peso líquido total do produto; todas, próprias para alimentos.	Caixas	1,6000	100,00	_____	_____
5	Caldo de bacon, em pó, acondicionado em embalagem primária de polietileno e secundária de polietileno (plástico) ou de papelão, contendo nesta de, 500 g a 1,2 kg (unidade) de peso líquido do produto, ambas próprias para alimentos.	Kilogramas	7,0000	30,00	_____	_____
6	Caldo de legumes, em pó, acondicionado em embalagem primária e secundária de polietileno (plástico), contendo nesta de, 500 g a 1,2 kg (unidade) de peso líquido do produto, ambas próprias para alimentos.	Kilogramas	7,0000	30,00	_____	_____
7	Castanha do Pará em pedaços ou granulada, acondicionada em embalagem primária de polietileno, a vácuo, contendo nesta, de 500 g a 1,0 kg (unidade) de peso líquido do produto, e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão, ambas, próprias para alimentos.	Kilogramas	45,0000	250,00	_____	_____
8	Coco ralado, (triturado e desidratado), integral, sem açúcar, acondicionado em embalagem primária de polietileno, contendo nesta, 1 kg (unidade) de peso líquido, e em embalagem secundária de papelão (caixa) ou de polietileno, ambas, próprias para alimentos.	Kilogramas	16,0000	400,00	_____	_____
9	Creme de leite, UHT, tradicional, acondicionado em embalagem primária, tipo tetra pak, contendo nesta, 01 kg (unidade) de peso líquido do produto, e em embalagem	Kilogramas	18,0000	400,00	_____	_____

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	secundária de papelão (caixa) e/ou de polietileno, ambas, próprias para alimentos. Marcas aprovadas: Nestlé, Itambé, Parmalat. Outras marcas apresentar.					
10	Feijão em pó, integral, instantâneo, preto, acondicionado em embalagem primária de polietileno e secundária de polietileno ou de papelão, próprias para alimentos, contendo na primeira, entre 250 g a 1,0 kg de peso líquido do produto.	Kilogramas	25,0000	20,00		
11	logurte natural, integral, sem açúcar, acondicionada em embalagem primária de polietileno, tipo garrafa, cotendo neta de 700 ml a 1 litro (unidade) de volume líquido do produto, e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão (caixa), ambas, próprias para alimentos. Validade mínima de 20 dias a contar da data da entrega.	Litros	6,5000	200,00		
12	logurte natural, integral, sem açúcar e de consistência firme, acondicionado em embalagem primária tipo pote, contendo nesta, entre 170 g e 250 g de peso líquido do produto, e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão (caixa), ambas, próprias para alimentos. Validade mínima de 20 dias a contar da data da entrega. Marca aprovada: Batavo. Outras marcas apresentar amostra.	Kilogramas	9,5000	1.020,00		
13	Açúcar mascavo, acondicionado em embalagem primária de polietileno, contendo nesta, 1 kg (unidade) de peso líquido do produto, e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão, ambas, próprias para alimentos.	Kilogramas	6,0000	500,00		
14	Massa para lasanha, pré-cozida, resfriada, interfolhada, acondicionada em embalagem primária de polietileno, contendo nesta, 1,0 kg (unidade) de peso líquido do produto, e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão (caixa), ambas, próprias para alimentos. Validade mínima de 20 dias a contar da data da entrega.	Kilogramas	10,0000	1.000,00		
15	Óleo de soja refinado, acondicionado em embalagem primária, tipo lata, contendo nesta, 18 litros (unidade) de volume líquido do produto.	Lata	70,0000	600,00		
16	Requeijão cremoso, resfriado, acondicionado em embalagem primária, tipo balde, contendo nesta, de 3,0 a 4,0 kg, e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão (caixa), ambas, próprias para alimentos.	Kilogramas	25,0000	540,00		
17	Requeijão cremoso, resfriado, acondicionado em embalagem primária, tipo bisnaga, contendo nesta, 1,8 kg, e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão (caixa), ambas, próprias para alimentos.	Unidade	25,0000	600,00		
18	Creme para fins culinários (preparações doces e salgadas), à base de creme de leite, acondicionado em embalagem primária, tipo tetra pak, contendo nesta, 01 kg (unidade) de peso líquido do produto, e em embalagem secundária de papelão (caixa) e/ou de polietileno, ambas, próprias para alimentos.	Kilogramas	15,0000	800,00		
19	Caldo de calabresa, em pó, acondicionado em embalagem primária e secundária de polietileno (plástico), contendo nesta, 500 g a 1,2 kg (unidade) de peso líquido do	Kilogramas	7,0000	30,00		

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	produto, ambas próprias para alimentos.					
20	Doce de Leite, acondicionado em embalagem primária tipo pote, de polietileno, contendo nesta de 400 g a 500 g de peso líquido do produto.	Kilogramas	15,0000	100,00	_____	_____
21	Proteína de soja texturizada (PTS), grossa, acondicionada em embalagem primária de polietileno, contendo nesta, 250 g a 1 kg (unidade) de peso líquido do produto, e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão (caixa), ambas, próprias para alimentos.	Kilogramas	15,0000	500,00	_____	_____
22	Proteína de soja texturizada (PTS), fina, acondicionada em embalagem primária de polietileno, contendo nesta, 250 g ou 1 kg (unidade) de peso líquido do produto, e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão (caixa), ambas, próprias para alimentos.	Kilogramas	15,0000	1.500,00	_____	_____

**CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS****1. Gêneros Alimentícios**

Os gêneros alimentícios entregues deverão apresentar-se com boa qualidade higiênico-sanitária, ou seja, livres de enfermidades, bolores, insetos, moluscos e larvas. O produto que não atender aos critérios acima expostos, e que, portanto, oferecer repugnância ou risco de doença aos comensais, deverá ser repostado em quantidade igual a não aproveitada/indicada ao consumo humano. No ato da entrega, a embalagem (recipiente) deve apresentar-se íntegra, limpa e dentro do prazo de validade, no máximo com 03 meses antes do vencimento previsto na rotulagem do produto, exceto iogurtes e massa para lasanha, os quais deverão ter prazo de validade observado e cumprido, para fins de entrega, conforme exigência constante de seus itens.

**2. Qualidade da Embalagem**

Atóxica, limpa, íntegra, ou seja, sem rasgos, sem amassados, sem estufamentos, sem trincas, sem quebras e sem ferrugem. O alimento não deve estar em contato direto com papelão, jornal, revistas, papel ou plásticos reciclados ou outro material não higiênico ou impróprio para embalar alimentos, e sem outras injúrias que comprometam o acondicionamento adequado do produto. Presença de rotulagem, constando nesta, o

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>nome e composição do produto, lote, data de fabricação e de validade, CNPJ, nome e endereço do fabricante/produtor, condições de armazenamento e quantidade em peso, conforme RDC Nº 359 e 360 DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 (ANVISA) e INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24 DE NOVEMBRO DE 2005 (MAPA), no que couber.</p> <p>3.3. Gêneros alimentícios (amendoim descascado despelculado)</p> <p>3.3.1 O custo integral com transporte, análise e outros envolvidos direta e indiretamente com os procedimentos acima citados, deverão ocorrer, integralmente, às expensas da Licitante.</p> <p>4. Transporte e Entrega</p> <p>4.1. Condições Exigidas.</p> <p>4.1.1. O meio de transporte utilizado para a entrega deve estar de acordo com as normas previstas na legislação para transporte de alimentos, de acordo com a Portaria nº 78/2009 da Secretaria da Saúde do Estado do Rio Grande do Sul Adjunta, e outras legislações vigentes cabíveis;</p> <p>4.1.2. Os produtos resfriados (iogurtes, massa para lasanha e requeijão) no ato do recebimento, deverão apresentar-se com temperatura superficial entre +6° e +10°C (máximo tolerado);</p> <p>4.1.3. Apresentação de cópia do certificado de vistoria do veículo, emitido por órgão oficial competente, na primeira entrega por cada veículo específico e quando da renovação do referido documento, neste caso, se na ocasião, ainda vigor o contrato;</p> <p>4.1.4. Os entregadores devem trajar uniforme limpo, incluindo o uso de botas e toucas sobre os cabelos;</p> <p>4.1.5. As entregas, parceladas ou não, deverão ocorrer de segunda a sábado, conforme requisição semanal e necessidade do serviço, junto ao almoxarifado do Restaurante Universitário (RU), no Campus Universitário, das 10h30min às 16 h.</p> <p>4.1.6. A solicitação e ou alteração da requisição do Serviço de Nutrição do RU será realizada por telefone, tendo como prazo máximo de antecedência até as 15 h do dia anterior à data prevista da entrega;</p> <p>5. Legislação</p>					

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>Todos os gêneros alimentícios devem seguir, dentre outras vigentes, e no que couber, às seguintes legislações:</p> <p>Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), aprovado pelo Decreto nº 30691 de 29 de março de 1952 e suas atualizações;</p> <p>RDC Nº 270 DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 (ANVISA/MS);</p> <p>RDC Nº 359 DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003. (ANVISA/MS);</p> <p>RDC Nº 360 DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003. (ANVISA/MS);</p> <p>INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 06 DE 16 DE FEVEREIRO DE 2009 (MAPA);</p> <p>INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 12 DE 28 DE MARÇO DE 2008 (MAPA);</p> <p>PORTARIA Nº 65 DE 16 DE FEVEREIRO DE 1993 (MAPA);</p> <p>RDC Nº 263 DE 22 DE SETEMBRO DE 2005. (ANVISA/MS);</p> <p>RDC nº 12 DE 02 DE JANEIRO DE 2001(ANVISA/MS);</p> <p>PORTARIA Nº 554 DE 30 DE AGOSTO DE 1995 (MAPA);</p> <p>RDC Nº 354 DE 18 DE JULHO DE 1996 (ANVISA/MS);</p> <p>RDC Nº 344 DE 13 DE DEZEMBRO DE 2002 (ANVISA/MS);</p> <p>INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 8 DE 02 JUNHO DE 2005 (MAPA);</p> <p>RDC 274 DE 15 DE OUTUBRO DE 2002 (ANVISA/MS);</p> <p>RDC Nº 270 DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 (ANVISA/MS);</p> <p>RDC Nº 277 DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 (ANVISA/MS);</p> <p>RDC Nº 271 DE 22 DE SETEMBRO DE 2005(ANVISA/MS);</p> <p>RDC Nº 276 DE 22 DE SETEMBRO DE 2005(ANVISA/MS);</p> <p>RDC Nº 264 DE 22 DE SETEMBRO DE 2005(ANVISA/MS);</p> <p>RDC Nº 265 DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 (ANVISA/MS);</p> <p>RDC Nº 130 DE 26 DE MAIO DE 2003 (ANVISA/MS);</p> <p>RDC Nº 272 DE 22 DE SETEMBRO DE 2005 (ANVISA/MS);</p> <p>RDC Nº 172 DE 4 DE JULHO DE 2003 (ANVISA/MS);</p> <p>PORTARIA 147 DE 14 DE JULHO DE 1987 (MAPA);</p> <p>PORTARIA Nº 745 DE 24 DE OUTUBRO 1977 (MAPA);</p> <p>INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 12, DE 4 DE SETEMBRO DE 2003(MAPA)</p> <p>MAPA: MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO</p> <p>ANVISA/MS: AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA/MINISTÉRIO DA SAÚDE</p> <p>6. Durante a vigência do contrato, e caso o corpo de profissionais do Serviço de Nutrição do Restaurante Universitário justifique a necessidade, as mesmas análises exigidas, inicialmente, quando da Habilitação, poderão ser requisitadas aos Licitantes.</p>					



# UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105

## Termo de Referência

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	O custo integral com transporte, análise e outros envolvidos direta e indiretamente com os procedimentos acima citados, em qualquer momento, deverão ocorrer, integralmente, às expensas da Licitante.					

### 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