

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM****95591764000105****Termo de Referência****Processo...:** 23081.004769/2012-91 **Pregão SRP** 99 / 2012 **Data da Emissão:** 05/04/2012**Abertura: Dia:** 27/04/2012 **Hora:** 09:00:00**Objeto Resumido:****Modalidade de Julgamento :** Menor Preço

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
1	BOLO DIVERSOS SABORES. COM DIMENSÕES VARIADAS, DE ACORDO COM A SOLICITAÇÃO PRÉVIA. UNIDADE: QUILO.	Kilogramas	14,4000	1.000,00		
2	BOLO INGLÊS, COM DIMENSÕES VARIADAS, DE ACORDO COM A SOLICITAÇÃO PRÉVIA. UNIDADE: QUILO.	Kilogramas	14,5000	600,00		
3	BOLO INGLÊS, SABORES LARANJA, COCO, CHOCOLATE, PESO MÍNIMO DE 50 G.	Unidade	1,7000	8.000,00		
4	CROYSSANT DE CALABRESA, PESO UNITÁRIO 25 G.	Unidade	0,6000	12.000,00		
5	CROYSSANT DE CALABRESA, PESO UNITÁRIO 50 G.	Unidade	0,9000	16.000,00		
6	CROYSSANT DE FRANGO, PESO UNITÁRIO 25 G.	Unidade	0,6000	12.000,00		
7	CROYSSANT DE FRANGO, PESO UNITÁRIO 50 G.	Unidade	0,9000	16.000,00		
8	CROYSSANT DE GOIABA, PESO UNITÁRIO 25 G.	Unidade	0,6000	12.000,00		
9	CROYSSANT DE GOIABA, PESO UNITÁRIO 50 G.	Unidade	0,9000	16.000,00		
10	CUCA COM COBERTURA DE FAROFA E/OU FAROFA COM GOIABADA, FORMATO REDONDO, PESO UNITÁRIO DE 50 G. ENVIAR AMOSTRA.	Unidade	0,8000	5.000,00		
11	DOCES PARA FESTA, SABORES VARIADOS (BRIGADEIRO, BRANQUINHO, CAJUZINHO). PESO MÉDIO UNITÁRIO DE 20 G. DEVE VIR ACONDICIONADO EM FORMINHAS INDIVIDUAIS E TER NO MOMENTO DA ENTREGA NO MÁXIMO 1 DIA DE FABRICAÇÃO. UNIDADE: CENTO.	Cento	50,0000	70,00		
12	DOCES PARA FESTA, SABORES VARIADOS (QUINDIM, CASADINHO, BOMBOM RECHEADO, CAMELADOS...). PESO MÉDIO UNITÁRIO DE 20 G. DEVE VIR ACONDICIONADO EM FORMINHAS INDIVIDUAIS E TER NO MOMENTO DA ENTREGA NO MÁXIMO 1 DIA DE FABRICAÇÃO. UNIDADE: CENTO.	Cento	64,0000	70,00		
13	FARINHA DE ROSCA. EMBALAGEM DE NO MÁXIMO 2 KG.	Kilogramas	5,5000	1.400,00		
14	MASSA DE PIZZA RETANGULAR. UNIDADE COM 49 X 29 X 2 CM. EMBALAGEM UNITÁRIA COM APROXIMADAMENTE 1,5 KG. PRÉ-ASSADA. DEVE TER NO MOMENTO DA ENTREGA NO MÁXIMO 1 DIA DE FABRICAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 7 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA NO HUSM.MARCA APROVADA: MALLETT OUTRAS MARCAS ENVIAR AMOSTRA.	Kilogramas	11,0000	800,00		
15	MASSA FRESCA PARA LASANHA, INTERFOLHADA COM PLÁSTICO, EMBALAGEM COM 500 G. VALIDADE MÍNIMA DE 15 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA NO HUSM. MARCAS APROVADAS: PAVIOLI, ROMENA, CORRIERI, MARELLI E	Kilogramas	11,0000	2.000,00		

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	D'CASTELLI OUTRAS MARCAS ENVIAR AMOSTRA.					
16	MASSA FRESCA PARA PASTEL, INTERFOLHADA COM PLÁSTICO, FORMATO REDONDO, TAMANHO GRANDE APROXIMADAMENTE 15 CM DIÂMETRO, EMBALAGEM COM 500 G. VALIDADE MÍNIMA DE 15 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA NO HUSM. MARCAS APROVADAS: PAVIOLI, ROMENA, ITALIANY E CORRIERI OUTRAS MARCAS ENVIAR AMOSTRA.	Kilogramas	9,5000	1.500,00		
17	MASSA FRESCA TIPO CAPELETTI COM RECHEIO (SABORES VARIADOS). EMBALAGEM DE 500 G A 1 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 15 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA NO HUSM. MARCAS APROVADAS: BERGAMASCHI E ROMENA OUTRAS MARCAS ENVIAR AMOSTRA.	Kilogramas	15,0000	1.500,00		
18	MASSA FRESCA TIPO RAVIOLI, COM RECHEIO (SABORES VARIADOS). EMBALAGEM DE 500 G A 1 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 15 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA NO HUSM. MARCAS APROVADAS: BERGAMASCHI E D'CASTELLI OUTRAS MARCAS ENVIAR AMOSTRA.	Kilogramas	16,0000	1.000,00		
19	NHOQUE A BASE DE BATATA, FARINHA DE TRIGO, OVO EM PÓ. PRÉ-COZIDO E SUPERGELADO. PESO APROXIMADAMENTE DE 5 G/UNIDADE. EMBALAGEM DE 400 G A 1 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 15 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA NO HUSM. MARCA APROVADA: ROMENA E BERGAMASCHI OUTRAS MARCAS ENVIAR AMOSTRA.	Kilogramas	16,0000	1.000,00		
20	PÃO DE FORMA FATIADO, PESO UNITÁRIO DE 400 A 500 G, EMBALADO INDIVIDUALMENTE. MARCAS APROVADAS: NUTRELLA, SEVEN BOYS E PANIFÍCIO MALLET OUTRAS MARCAS ENVIAR AMOSTRA.	Kilogramas	7,9000	6.000,00		
21	PÃO FRANCÊS 50 G. UNIDADE MARCA APROVADA: MALLET OUTRAS MARCAS ENVIAR AMOSTRA.	Kilogramas	8,5000	15.060,00		
22	PÃO FRANCÊS INTEGRAL 50 G. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. UNIDADE: QUILO.	Kilogramas	9,5000	3.000,00		
23	PÃO INTEGRAL LIGHT FATIADO, DIVERSOS SABORES. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR E GORDURA TRANS. EMBALAGEM DE 300 A 400 G. MARCAS APROVADAS: NUTRELLA E MALLET OUTRAS MARCAS ENVIAR AMOSTRA.	Kilogramas	9,5000	3.000,00		
24	PÃO SOVADO REDONDO E/OU TIPO CACHORRO QUENTE DE 50 G.	Kilogramas	7,8000	8.000,00		
25	PASTEL ASSADO DE NATA COM RECHEIO DE FRANGO. PESO UNITÁRIO DE 150 G.	Unidade	2,0000	11.000,00		
26	PASTEL ASSADO DE NATA COM RECHEIO DE QUEIJO E PRESUNTO. PESO UNITÁRIO DE 150 G.	Unidade	2,0000	11.000,00		
27	SALGADOS SABORES VARIADOS (RISÓLES, COXINHA, CROQUETE, PASTEL DE NATA - DIVERSOS RECHEIOS, PASTEL FOLHADO, TROUXINHA, ENROLADO DE SALSICHA...). PESO MÉDIO UNITÁRIO DE 20 G. DEVE VIR ACONDICIONADO EM	Cento	45,0000	300,00		

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	FORMINHAS INDIVIDUAIS E TER NO MOMENTO DA ENTREGA NO MÁXIMO 1 DIA DE FABRICAÇÃO. UNIDADE: CENTO.					
28	TORTA RECHEADA. DIVERSOS SABORES (MARTA ROCHA, FLORESTA NEGRA, BOMBOM, CHOCOLATE, BRIGADEIRO). DEVE SER PRODUZIDA NO MÁXIMO UM DIA ANTES DA ENTREGA NO HUSM. COM DIMENSÕES VARIADAS.	Kilogramas	25,0000	300,00		
29	Pão francês, com peso unitário de 100 g.	Kilogramas	8,8000	6.000,00		
30	Pão sovado, integral, de formato redondo, com peso unitário de 50 g. O pão integral deverá conter em sua composição, no mínimo, 50% de farinha de trigo integral.	Kilogramas	8,5000	9.040,00		
31	Pão sovado, doce, de formato redondo, com peso unitário de 25 g.	Kilogramas	9,8000	7.140,00		
32	Pão de leite (sanduíche) fatiado, peso unitário de 500 g. Embalado individualmente.	Unidade	4,0000	400,00		
33	Doce de Leite, acondicionado em embalagem primária tipo pote, de polietileno de 400 g a 500 g de peso líquido do produto. Marcas aprovadas: Áurea e Uni-UFSM. Outras marcas, apresentar amostra.	Kilogramas	8,0000	30,00		
34	logurte natural, integral, sem açúcar e de consistência firme, acondicionado em embalagem primária tipo pote, contendo nesta, entre 170 g de peso líquido do produto. Marca aprovada: Batavo. Outras marcas, apresentar amostra.	Unidade	1,8000	8.000,00		
35	logurte natural, acondicionado em embalagem primária tipo garrafa, contendo nesta, 1(um) litro de peso líquido do produto. Marca aprovada UNI. Outras marcas apresentar amostra.	Litros	6,0000	30,00		
36	Leite pasteurizado, tipo C, padronizado a 3% (m/m) de gordura, acondicionado em embalagem primária de polietileno, tipo almofada, contendo nesta, 1 litro de volume líquido do produto, conforme instrução normativa nº 51 de 18 de setembro de 2002 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). No ato da entrega, se o produto for válido por 3 dias, deverá possuir 1 dia de fabricação, e se válido por no mínimo 5 dias, deverá possuir, no máximo, 2 dias de fabricação. Marcas aprovadas: Piá e Santa Clara. Outras marcas, apresentar amostra.	Litros	1,7000	54.000,00		
37	Presunto cozido magro (sem capa de gordura), fatiado. Peso da fatia entre 20 g e 25 g. Embalagem à vácuo, com peso entre 0,5 kg e 1,0 kg. Apresentar amostra.	Kilogramas	16,0000	400,00		
38	Presunto cozido magro (sem capa de gordura), peça inteira, embalado à vácuo. Peso da peça entre 3,0 e 5,0 kg. Marca aprovada: Perdigão. Outras marcas, apresentar amostra.	Kilogramas	16,0000	300,00		
39	Queijo tipo mussarela, fatiado e interfolhado, acondicionado em embalagem primária de polietileno, tipo pacote, a vácuo, contendo nesta, de 0,5 kg a 1,5 kg de peso líquido do produto. Peso da fatia entre 20 a 25 g. Validade mínima de 30 dias, a contar da data de entrega. Marca aprovada: Stelanello. Apresentar amostra.	Kilogramas	18,0000	520,00		

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
40	Queijo tipo mussarela, em peça inteira, acondicionado em embalagem primária de polietileno, tipo pacote, contendo nesta, de 1,5 kg a 3 kg de peso líquido do produto. Validade mínima de 60 dias, a contar da data de entrega. Apresentar amostra.	Kilogramas	18,0000	800,00	_____	_____
41	Requeijão cremoso, resfriado, acondicionado em embalagem primária de polietileno, tipo bisnaga, contendo nesta de 0,5 kg a 2 kg. Validade mínima de 60 dias, a contar da data de entrega. Marca aprovada: Tirolez. Outras marcas, apresentar amostra.	Kilogramas	16,5000	140,00	_____	_____
42	Requeijão cremoso, resfriado, acondicionado em embalagem primária de polietileno, tipo pote, contendo nesta de 0,5 kg . Validade mínima de 60 dias, a contar da data de entrega.	Kilogramas	16,5000	80,00	_____	_____
43	Leite integral, UHT, longa vida, acondicionado em embalagem primária tipo caixa, com tampa do tipo roscável ou flexcap, contendo nesta, 01 litro de volume líquido do produto. Validade mínima de 3 meses, a contar da data de entrega. Marcas aprovadas: Piá e Elegê. Outras marcas, apresentar amostra.	Litros	2,2000	12.400,00	_____	_____
44	logurte sabor morango, acondicionado em embalagem primária tipo garrafa, contendo nesta, 1(um) litro de peso líquido do produto. Marca aprovada UNI. Outras marcas apresentar amostra.	Litros	6,0000	500,00	_____	_____
45	logurte sabor abacaxi, acondicionado em embalagem primária tipo garrafa, contendo nesta, 1(um) litro de peso líquido do produto. Marca aprovada UNI. Outras marcas apresentar amostra.	Litros	6,0000	500,00	_____	_____
46	Queijo tipo lanche, fatiado, acondicionado em embalagem primária de polietileno, tipo pacote, a vácuo, contendo nesta, de 0,5 Kg de peso líquido do produto. Peso da fatia entre 20 a 25 g. Validade mínima de 30 dias, a contar da data de entrega.	Kilogramas	18,0000	80,00	_____	_____
47	Pão tipo hambúrguer formato (redondo) com cobertura de gergelim. Peso unitário de 90 g.	Kilogramas	10,0000	50,00	_____	_____
48	Pão tipo hambúrguer formato (redondo). Com peso unitário de 90 g.	Kilogramas	9,5000	100,00	_____	_____
49	Pão doce tipo bisnaguinha, com peso unitário médio de 20g, acondicionado em embalagem primária transparente, tipo pacote de polietileno, própria para alimentos, contendo nesta 300 g de peso líquido do produto, e em embalagem secundária de papelão ou de polietileno.	Pacote	4,0000	400,00	_____	_____
50	Queijo tipo petit suisse, com polpa de fruta sabor morango e/ou frutas sortidas, enriquecido com vitaminas e minerais (ferro e zinco); acondicionado em embalagem primária, tipo pote, contendo nesta, 45 g de peso líquido do produto. Marcas aprovadas: Danone, Batavo e Vigor. Outras marcas, apresentar amostra.	Unidade	0,7000	3.200,00	_____	_____



Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
<p>A. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO PARA O RU:</p> <p>ESPECIFICAÇÃO DE PÃES</p> <p>Essa especificação tem por objetivo estabelecer as condições a serem observadas e cumpridas pelo Licitante, em todo processo de aquisição de pães para serem utilizados no Restaurante Universitário da Universidade Federal de Santa Maria.</p> <p>1. Exigências para Habilitação ao Certame</p> <p>1.1. Apresentação, à Comissão de Licitação da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM), de documento comprobatório de realização de Controle Integrado de Vetores e de Pragas Urbanas no estabelecimento/local onde é fabricado e ou estocado o produto, conforme previsto no art. 3º da Resolução RDC nº 52 de 22 de outubro de 2009, devendo aquele, apresentar-se dentro do prazo de validade e ser realizado por Empresa autorizada por órgão oficial competente;</p> <p>1.2. Apresentação, à Comissão de Licitação da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM), de cópia do Certificado Sanitário Oficial (Alvará Sanitário) da Empresa Fabricante e ou Distribuidora;</p> <p>1.3. Apresentação, à Comissão de Licitação da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM), de cópia do certificado válido de vistoria do veículo transportador de alimentos, emitido por órgão oficial competente.</p> <p>1.4. Amostras</p> <p>1.4.1. Todos os itens cotados deverão ter amostras apresentadas para análise, devendo estas ser acompanhadas de suas rotulagens originais.</p> <p>2. Transporte e Entrega</p> <p>2.1. Condições Exigidas</p> <p>2.1.1. O veículo transportador utilizado para a entrega deve estar de acordo com as normas previstas na legislação para transporte de alimentos, 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>2.1.2. Apresentação de cópia do certificado válido de vistoria do veículo, quando da renovação do referido documento, neste caso, se na ocasião, ainda viger o contrato;</p>						

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>2.1.3. Os entregadores devem trajar uniforme limpo, incluindo o uso de botas, jaleco e toucas sobre os cabelos;</p> <p>2.1.4. As entregas, parceladas ou não, deverão ocorrer de segunda a sábado, conforme requisição semanal e a necessidade do serviço, junto ao almoxarifado do Restaurante Universitário (RU - Campus I), e RU Campus Centro, localizado na Rua Floriano Peixoto nº 1184, bairro Centro, das 5h45min às 6h30min;</p> <p>2.1.5. A requisição do Serviço de Nutrição do RU e suas alterações serão realizadas por telefone ou e-mail, tendo como prazo máximo de antecedência até as 16 horas do dia anterior a data prevista da entrega;</p> <p>3. Características Gerais Exigidas para pães</p> <p>3.1. Pães elaborados com farinha de trigo de 1ª qualidade, ausente de gordura vegetal hidrogenada e corante. Quando da entrega, deve apresentar-se fresco, macio, uniforme e de tamanho padronizado, corado e com boa aparência. Deve apresentar aroma característico próprio e ser produzido o mais próximo possível do horário previsto para suas entregas, a fim de preservar a aparência de pão novo (fresco e firme). Deve estar isento de insetos, moluscos e larvas e outros corpos estranhos aderentes às suas superfícies, como terra, bolor, mucosidade ("textura gosmenta"), e umidade anormal. 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 do produto e o recipiente de seu acondicionamento (caixas plásticas brancas) deve apresentar-se íntegro e higienizado. Os gêneros devem ser fabricados conforme RDC Nº 263 DE 22 DE SETEMBRO DE 2005, PORTARIA Nº 326 SVS/MS de 30 DE JULHO DE 1997, RESOLUÇÃO RDC Nº 275 DE 21 DE OUTUBRO DE 2002 e outras normas técnicas relacionadas às Boas Práticas de Fabricação (BPF) de produtos alimentícios em estabelecimentos produtores/industrializados de alimentos, e com contagem microbiológica dentro de parâmetros permitidos, segundo, o que couber, a RDC nº 12 DE 02 DE JANEIRO DE 2001 (ANVISA/MS).</p> <p>4. Embalagem</p> <p>4.1. Os gêneros objetos da presente especificação (pães sovado, de leite, integral e francês) devem ser acondicionados em embalagem primária transparente, de polietileno, própria para alimentos, contendo nesta de 20 a 25 unidades. As embalagens primárias deverão ser acondicionadas em caixas plásticas brancas higienizadas. A embalagem primária deverá ser atóxica, limpa, íntegra, ou seja, sem</p>					

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>rasgos, sem estufamentos, sem contato direto com papelão, jornal, revistas, papel ou plástico reciclado 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 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.</p> <p>ESPECIFICAÇÃO DE LATICINEOS E PRESUNTO</p> <p>Essa especificação tem por objetivo estabelecer as condições a serem observadas e cumpridas pelos Licitantes e Restaurante Universitário da Universidade Federal de Santa Maria, em todo processo de aquisição de gêneros alimentícios.</p> <p>1. Documentos Exigidos na Habilitação para o Certame</p> <p>1.1. PARA OS FABRICANTES:</p> <p>1.1.2. Apresentação, à Comissão de Licitação da Universidade Federal de Santa Maria de documento comprobatório de Registro ou de Relacionamento do Fabricante, conforme a seguir:</p> <p>1.1.2.1. Emitido pelo DIPOA, quando o objeto for submetido à Inspeção Federal ou;</p> <p>1.1.2.2 Emitido pelo Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal de qualquer município ou estado brasileiro, conforme o caso, desde que o Serviço seja integrante do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal - SISBI/POA, e o fabricante registrado neste órgão (SISBI/POA) ou;</p> <p>1.1.2.3. Emitido pelo Serviço de Inspeção de produtos de origem animal do estado do Rio Grande do Sul (CISPOA), quando o objeto for submetido à Inspeção Estadual ou;</p> <p>1.1.2.4. Emitido pelo Serviço de Inspeção de produtos de origem animal do município de Santa Maria (SIM), quando o objeto for submetido à Inspeção Municipal.</p> <p>1.2. PARA OS DEMAIS LICITANTES:</p> <p>1.2.1. Apresentação, à Comissão de Licitação da Universidade Federal de Santa Maria, além do documento referente ao subitem 3.3.1, o seguinte documento:</p> <p>1.2.1.1. Caso armazenem ou distribuam ou comercializem o objeto cotado, deverão</p>					

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>apresentar uma declaração afirmando tal(is) condição(ões), bem como Alvará Sanitário, emitido pelo órgão fiscalizador competente a que esteja submetida.</p> <p>2. Apresentação, à Comissão de Licitação da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM), de cópia do certificado válido de vistoria do veículo transportador de alimentos, emitido por órgão oficial competente.</p> <p>3. Produtos</p> <p>3.1. Os produtos entregues deverão apresentar-se íntegros, com características próprias (cor, aroma, sabor e textura). Devem apresentar-se com boa qualidade higiênico-sanitária. O produto que não atender aos critérios acima expostos, e que, portanto, oferecer repugnância ou risco de doenças aos comensais, deverá ser repostado em quantidade igual a não aproveitada/indicada ao consumo humano até, no máximo, 6 horas, a contar do horário final previsto para entrega do gênero.</p> <p>3.2. No ato da entrega, o recipiente destinado ao acondicionamento do produto deve apresentar-se íntegro e higienizado, bem como ser constituído de material atóxico, de superfície impermeável e de cor clara, ou outras superfícies e cores permitidas pelo órgão fiscalizador competente e o produto dentro do prazo de validade, conforme exigência constante de seus itens.</p> <p>4. Embalagem</p> <p>4.1. A embalagem primária deverá ser atóxica, limpa, íntegra, ou seja, sem rasgos, sem estufamentos e outras injúrias que comprometam o acondicionamento adequado do produto. O alimento não deve permanecer em contato direto com papelão, jornal, revistas, papel, plástico reciclado ou outro material não higiênico ou impróprio para embalar alimentos. Deverá apresentar-se com rotulagem, constando desta, o nome e composição do produto, informação nutricional, lote, data de fabricação e de validade, CNPJ, nome e endereço do fabricante, condições de armazenamento e quantidade em peso, conforme legislação vigente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), e no que couber, as RDC Nº 359 E 360 DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).</p> <p>5. Transporte e Entrega</p> <p>5.1. Condições Exigidas</p>					

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>5.1.1. O meio de transporte utilizado para a entrega deve estar de acordo com as normas previstas na legislação para transporte de alimentos (para transporte de gêneros perecíveis, o veículo deve ser frigorífico ou isotérmico), 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>5.1.2. O leite pasteurizado, no ato do recebimento, deverá apresentar-se com temperatura superficial entre 0°C e +7°C (máximo tolerado);</p> <p>5.1.3. O queijo tipo mussarela e lanche, o presunto, o requeijão e o iogurte, no ato do recebimento, deverão apresentar-se com temperatura superficial entre +6°C e +10°C (máximo tolerado);</p> <p>5.1.4. Apresentação de cópia do certificado de vistoria do veículo, emitido por órgão oficial competente, quando da renovação do referido documento, neste caso, se na ocasião, ainda viger o contrato;</p> <p>5.1.5. Os entregadores devem trajar uniforme limpo, incluindo o uso de botas e toucas sobre os cabelos;</p> <p>5.1.6. As entregas, parceladas ou não, deverão ocorrer de segunda a sábado, junto ao almoxarifado do Restaurante Universitário (RU - Campus I), das 6h30min às 8h ou das 13h30min às 15h, conforme requisição semanal e a necessidade do Serviço de Nutrição do RU;</p> <p>5.1.7. A requisição do Serviço de Nutrição do RU e sua alteração serão realizadas por telefone ou e-mail, tendo como prazo máximo de antecedência até as 16 horas do dia anterior a data prevista da entrega.</p> <p>B. CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO PARA O HUSM:</p> <p>1) TRANSPORTE E ENTREGA:</p> <p>1.1) VEÍCULO:</p> <p>- O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO EM VEÍCULO DO TIPO FRIGORÍFICO OU ISOTÉRMICO, INSPECIONADO PELA VIGILÂNCIA SANITÁRIA</p>					



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105
Termo de Referência

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>CONFORME PORTARIA CVS Nº 15 DE 07 DE NOVEMBRO DE 1991 E OUTRAS LEGISLAÇÕES CABÍVEIS.</p> <p>1.2) FUNCIONÁRIO:</p> <p>- O FUNCIONÁRIO RESPONSÁVEL PELA ENTREGA DEVE ESTAR UNIFORMIZADO EM ADEQUADAS CONDIÇÕES DE HIGIENE (TOUCA/BONÉ, JALECO, SAPATO FECHADO).</p> <p>1.3) ENTREGA:</p> <p>- A ENTREGA DEVE SER DIÁRIA, INCLUSIVE AOS SÁBADOS, DOMINGOS E FERIADOS, SENDO O LOCAL DE ENTREGA O SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DO HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DE SANTA MARIA, NO CAMPUS DA UFSM;</p> <p>- O HORÁRIO PARA ENTREGA DEVERÁ SER:</p> <p>* PRIMEIRO HORÁRIO: DAS 05:45 ÀS 07:00HS</p> <p>* SEGUNDO HORÁRIO: CONFORME NECESSIDADE DO SERVIÇO NÃO SERÃO ACEITAS ENTREGAS FORA DOS HORÁRIOS ESTABELECIDOS;</p> <p>- A SOLICITAÇÃO E/ OU ALTERAÇÃO DAS QUANTIDADES DEVERÃO SER REALIZADAS POR TELEFONE E/OU EMAIL, COM ANTECEDÊNCIA DE NO MÍNIMO 12 HORAS, PODENDO EM CASOS EMERGÊNCIAIS OCORRER ALTERAÇÕES ATÉ 4 HORAS ANTES DA ENTREGA.</p> <p>- QUAISQUER PRODUTOS QUE ESTEJAM PARCIALMENTE OU TOTALMENTE FORA DOS PADRÕES DE QUALIDADE DESCRITOS SERÃO DEVOLVIDOS, DE ACORDO COM A RDC Nº 216/2004 (4.7.4) E DEVERÃO SER IMEDIATAMENTE REPOSTOS;</p> <p>2) CARACTERÍSTICAS GERAIS EXIGIDAS:</p> <p>2.1) PRODUTO:</p> <p>- PÃES ELABORADOS COM FARINHA DE 1ª QUALIDADE, AUSÊNCIA DE GORDURA VEGETAL HIDROGENADA E CORANTE, MACIO, UNIFORME E DE TAMANHO PADRONIZADO ALÉM DE APRESENTAREM COLORAÇÃO CORADA (POUCO MAIS ESCUROS QUE CLAROS), BOA APARÊNCIA, SEM ESTAR AMASSADOS OU COM APARÊNCIA DE "PÃO DORMIDO". OS PÃES SÃO ELABORADOS E ASSADOS</p>					

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>PRÓXIMOS AO HORÁRIO DA ENTREGA, PRESERVANDO ASSIM A APARÊNCIA DE PÃO NOVO (RECENTE).</p> <p>- DEVEM APRESENTAR-SE FRESCOS E FIRMES, COM AROMAS CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO E ISENTOS DE AROMAS, SABORES E ODORES ESTRANHOS. DEVEM ESTAR ISENTOS DE INSETOS, MOLUSCOS E LARVAS. NÃO DEVEM CONTER CORPOS ESTRANHOS ADERENTES ÀS SUAS SUPERFÍCIES, COMO TERRA, BOLOR OU MUCOSIDADE ("TEXTURA GOSMENTA"), E UMIDADE EXTERNA ANORMAL.</p> <p>- PRODUTOS CONFORME RDC Nº 263 DE 22 DE SETEMBRO DE 2005, OBTIDOS DE FARINHA DE TRIGO, PRODUZIDOS SEGUNDO PORTARIA Nº 326 SVS/MS DE 30 DE JULHO DE 1997, RESOLUÇÃO RDC Nº 275 DE 21 DE OUTUBRO DE 2002 E OUTRAS NORMAS TÉCNICAS RELACIONADAS ÀS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF) DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS EM ESTABELECIMENTOS PRODUTORES/INDUSTRIALIZADOS DE ALIMENTOS, E COM CONTAGEM MICROBIOLÓGICA DENTRO DE PARÂMETROS PERMITIDOS, SEGUNDO, O QUE COUBER, A RDC Nº 12 DE 02 DE JANEIRO DE 2001(ANVISA/MS);</p> <p>- PARA AS MASSAS FRESCAS: CONFORME A PORTARIA ESTADUAL Nº 78/2009 AS TEMPERATURAS NA OCASIÃO DO RECEBIMENTO DEVEM SER PARA OS PRODUTOS REFRIGERADOS ENTRE 1°C A 7 °C, RESFRIADOS ATÉ 6°C.</p> <p>2.1.1) EMBALAGEM:</p> <p>- OS PÃES (SOVADO, INTEGRAL E FRANCÊS) DEVERÃO SER ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM PRIMÁRIA TRANSPARENTE, DE POLIETILENO, CONTENDO NESTA DE 20 A 25 UNIDADES. AS EMBALAGENS PRIMÁRIAS DEVERÃO SER ACONDICIONADAS EM CAIXAS PLÁSTICAS BRANCAS HIGIENIZADAS E TAMPADAS. A EMBALAGEM DEVERÁ SER ATÓXICA, LIMPA, ÍNTEGRA, OU SEJA, SEM RASGOS, SEM ESTUFAMENTOS, SEM CONTATO DIRETO COM PAPELÃO, JORNAL, REVISTAS, PAPEL OU PLÁSTICO RECICLADO 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 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.</p>					



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105
Termo de Referência

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	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