

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM****95591764000105****Termo de Referência****Processo...:** 23081.013871/2013-69 **Pregão SRP** 329 / 2013 **Data da Emissão:** 12/09/2013**Abertura: Dia:** 01/10/2013 **Hora:** 09:00:00**Objeto Resumido:****Modalidade de Julgamento :** Menor Preço

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
1	<p>Preparado líquido natural de frutas (suco) Produto, concentrado, pasteurizado, refrigerado e adoçado Sabores diversos: blueberry, pêssego, morango, laranja, abacaxi, tangerina, limão, manga e uva.</p> <p>1. Características do produto e embalagem 1.1. O Preparado Líquido natural concentrado de frutas deve conter polpa (30%), açúcar e água; concentração mínima de 60° BRIX; 1.2. O suco tropical concentrado natural de frutas deve conter polpa (concentração mínima conforme Instrução Normativa nº 12 de 04/09/2003), açúcar (máximo 10%) e água; 1.3. Diluição mínima de 1x9, ou seja, uma parte de preparado (suco) para nove partes de água, comprovada mediante amostras de todos os sabores dos produtos, exceto a marca aprovada; 1.4. No rótulo do produto deve constar data de fabricação e validade, informação nutricional e diluição indicada; 1.5. No produto, quando houver, os corantes devem ser naturais e os aditivos alimentares (conservantes e acidulantes) na proporção indicada pela legislação vigente;</p> <p>2. Exigência de comodato 2.1. O licitante deve fornecer, em regime de comodato, 02 (duas) refresqueiras com capacidade mínima de 200 litros, com no mínimo 04 (quatro) torneiras cada. A instalação das refresqueiras, bem como a assistência técnica deverá ficar a cargo da empresa licitante.</p> <p>3. Condições exigidas para transporte e entrega 3.1. O transporte deve ser realizado em veículos refrigerados, sendo a temperatura do produto por ocasião do recebimento, 7° C ou inferior; 3.2. O funcionário responsável pela entrega deve estar devidamente uniformizado (touca cobrindo os cabelos, jaleco e sapato fechado).</p> <p>4. Legislação Resolução nº 389 de 05 de agosto de 1999; RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001; Instrução Normativa nº 12 de 04 de setembro de 2003; Decreto nº 6.871, de 4 de junho</p>	Litros	15,0000	14.000,00		

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM**

95591764000105

Termo de Referência

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	de 2009.					
	EMBALAGEM: O produto deve ser acondicionado em embalagem primária de polietileno, próprio para alimentos, do tipo bombona, contendo nesta, 20 litros de volume líquido. MARCAS APROVADAS: Naturasuc. Outras marcas, apresentar amostra. PRAZO DE VALIDADE: No máximo 1/3 da data de validade já decorrida no momento de entrega. PERIODICIDADE DA ENTREGA: Mensal.					
2	Polpa de fruta concentrada 30ºBRIX Para aplicação industrial de alimentos. Sabores diversos.	Kilogramas	6,5000	250,00	_____	_____
	EMBALAGEM: O produto deve ser acondicionado em embalagem primária de polietileno, próprio para alimentos, do tipo balde. Apresentar amostra. PRAZO DE VALIDADE: No máximo 1/3 da data de validade já decorrida no momento de entrega. PERIODICIDADE DA ENTREGA: Mensal.					
3	Abacaxi Fruta "in natura", tipo abacaxi, espécie pérola ou similar. Limpo, maduro, firme, com casca colorida (até 50% dos frutinhos amarelos) ou casca amarela (mais de 50% dos frutinhos amarelos), sem deformações ou coroa múltipla, sem lesões exsudativas, sem podridão, sem queimaduras por sol ou por frio. Cultivar bem desenvolvida, com peso igual ou superior a 1.500 g. Os produtos deverão estar acondicionados e serem transportados em contentor plástico (caixa) próprio para alimentos ou em saco de rafia, embalado internamente com polietileno.	Kilogramas	4,9900	5.000,00	_____	_____
4	Ameixa Fruta "in natura". Limpa, tenra, íntegra, com casca lisa e brilhante. Coloração rubi, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Os produtos deverão estar acondicionados e serem transportados em contentor plástico (caixa) próprio para alimentos.	Kilogramas	9,8000	5.000,00	_____	_____
5	Kiwi Fruto "in natura", limpo, tenro, íntegro, com casca rugosa e saudável, com coloração entre o verde e o marrom, sem manchas, sem podridão, sem deformações.	Kilogramas	6,4700	1.000,00	_____	_____

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
6	Com adequado estado de maturação: maduro mas não passado. Bem desenvolvida, com diâmetro horizontal entre 40 e 50mm. Os produtos deverão estar acondicionados e serem transportados em contentor plástico (caixa) próprio para alimentos. Laranja bahia Produto "in natura", também conhecida como laranja-de-umbigo. Limpa, madura, succulenta, coloração uniforme, característica à variedade. Sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida, com diâmetro igual ou superior a 90mm. Os produtos deverão estar acondicionados e serem transportados em contentor plástico (caixa) próprio para alimentos.	Kilogramas	4,9900	5.000,00		
7	LARANJA DO CÉU Produto "in natura", também conhecida como laranja lima. Limpa, madura, succulenta, coloração uniforme, característica à variedade. Sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida, com diâmetro igual ou superior a 90mm. Os produtos deverão estar acondicionados e serem transportados em contentor plástico (caixa) próprio para alimentos.	Kilogramas	4,8000	3.000,00		
8	Laranja para suco Produto "in natura", também conhecida como laranja-pêra. Limpa, madura, succulenta, coloração uniforme, característica à variedade. Sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida, com diâmetro igual ou superior a 70mm. Os produtos deverão estar acondicionados e serem transportados em contentor plástico (caixa) próprio para alimentos.	Kilogramas	2,0900	1.000,00		
9	Limão comum Produto "in natura", também conhecida como limão galego. Limpo, maduro, succulento, coloração uniforme, característica à variedade. Sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvido, com diâmetro igual ou superior a 50mm. Os produtos deverão estar acondicionados e serem transportados em contentor plástico (caixa) próprio para alimentos.	Kilogramas	4,0300	500,00		
10	LIMÃO SICILIANO. Produto "in natura", também conhecida como limão-siciliano ou limão-verdadeiro. Limpo, maduro, succulento, coloração amarelo esverdeado característica à variedade. Sem manchas, sem podridão, sem deformações. Com os umbigos laterais bem desenvolvidos.	Kilogramas	6,7500	100,00		

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM**

95591764000105

Termo de Referência

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
11	<p>Diâmetro igual ou superior a 60mm. Os produtos deverão estar acondicionados e serem transportados em contentor plástico (caixa) próprio para alimentos.</p> <p>Morango</p> <p>Fruta "in natura", tipo morango, para aplicação alimentar. Apresentação: limpo, íntegro, firme, sem rachaduras, sem podridão, com polpa doce e abundante, sem manchas, sem deformações. Coloração vermelha firme, uniforme e brilhante. Pouco tempo de estocagem. Bem desenvolvido com tamanho unitário e grau de maturidade adequados ao produto. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. EMBALAGEM: O produto deve ser acondicionado em embalagem primária de polietileno, própria para alimentos, contendo neste de 300 a 400 g de peso líquido congelado. Apresentar amostra.</p>	Pacote	7,9400	800,00		
12	<p>Pêssego</p> <p>Fruta "in natura", tipo pêssego, espécie nacional, para aplicação alimentar Madura, firme, íntegra, sem rachaduras, com polpa doce e abundante, com casca lisa e lustrosa, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvido, tamanho unitário médio - peso igual ou superior a 200g -, com grau de maturidade adequado. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Os produtos deverão estar acondicionados e serem transportados em contentor plástico (caixa) próprio para alimentos.</p>	Kilogramas	4,8500	5.000,00		
13	<p>Uva niágara</p> <p>Fruta "in natura", uva tipo Niágara. Limpa, madura, firme, em cachos compactos. Cor: roxo, uniforme. Grãos bem formados, sem manchas, sem podridão, sem cicatrizes, com presença de pruína (cera que recobre os grãos). Isenta de danos profundos. Bem desenvolvida, com cachos pesando entre 100 e 200gr e grau de maturidade adequado. Isenta de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Os produtos deverão estar acondicionados e serem transportados em contentor plástico (caixa) próprio para alimentos.</p>	Kilogramas	9,0000	1.800,00		
14	<p>Uva rubi</p> <p>Fruta "in natura", uva tipo Rubi. Limpa, madura, firme, em cachos compactos. Cor: do avermelhado ao roxo claro, com</p>	Kilogramas	9,0000	1.800,00		

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM**

95591764000105

Termo de Referência

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
15	<p>diferentes graus de saturação. Grãos bem formados, sem manchas, sem podridão, sem cicatrizes, com presença de pruína (cera que recobre os grãos). Isenta de danos profundos. Bem desenvolvida, com cachos pesando entre 250 e 300gr e grau de maturidade adequado. Isenta de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Os produtos deverão estar acondicionados e serem transportados em contentor plástico (caixa) próprio para alimentos.</p> <p>Bergamota, espécie ponkan Fruta "in natura", com grau de maturação tal que lhes permita manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes e de colheita recente. Os produtos deverão estar acondicionados e serem transportados em contentor plástico (caixa) próprio para alimentos.</p>	Kilogramas	2,9800	5.000,00	_____	_____
16	<p>Caqui Fruta "in natura", tipo caqui espécie caqui-chocolate. Com grau de maturação tal que lhes permita manipulação e conservação adequada para consumo mediato e imediato, tamanho médio, apresentando cor, tamanho e conformação uniformes, sem manchas, machucaduras, bolores, sujidades, ferrugem ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de resíduos de fertilizantes e de colheita recente. Os produtos deverão estar acondicionados e serem transportados em contentor plástico (caixa) próprio para alimentos.</p>	Kilogramas	5,7700	5.000,00	_____	_____
17	<p>GOIABA Fruta "in natura", tipo Goiaba vermelha, para aplicação alimentar Limpo íntegro, firme, sem rachaduras, sem podridão, com casca verde ou amarelada, com superfície irregular, sem manchas, sem deformações. Pouco tempo de estocagem. Bem desenvolvido com grau de maturidade adequados ao produto. Isentde insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Os produtos deverão estar acondicionados e serem transportados em contentor plástico (caixa) próprio para alimentos.</p>	Kilogramas	5,5000	5.000,00	_____	_____
18	<p>MAÇÃ FUGI Fruta "in natura", limpa, tenra, integra, casca lisa e brilhante.</p>	Kilogramas	5,7900	6.000,00	_____	_____

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM**

95591764000105

Termo de Referência

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
19	<p>Coloração do grupo avermelhada, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida, com diâmetro horizontal entre 60 e 75 mm. Os produtos deverão estar acondicionados e serem transportados em contentor plástico (caixa) próprio para alimentos.</p> <p>MARACUJA</p> <p>Fruta "in natura".tipo mcaracujá, espécie: azedo, para aplicação alimentar. Deve estar madura, firme, íntegra, sem rachaduras, com polpa amarela doce e abundante e sementes pretas. Casca lisa e lustrosa, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida com tamanho médio e grau de maturidade adequado. Isenta de insetos e/ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Os produtos deverão estar acondicionados e serem transportados em contentor plástico (caixa) próprio para alimentos.</p>	Kilogramas	11,1500	1.000,00		
20	<p>Mirtillo (Blueberry) congelado</p> <p>Fruta "in natura" congelada, tipo mirtillo, espécie blueberry, para aplicação alimentar. Deve estar limpo, íntegro, firme, sem rachaduras, sem podridão, sem estar em estágio de amadurecimento muito adiantado, com polpa doce e abundante, sem manchas, sem deformações. Coloração roxa intenso, uniforme e brilhante. Pouco tempo de estocagem. Bem desenvolvida com tamanho unitário e grau de maturidade adequados ao produto. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados.</p> <p>EMBALAGEM: O produto deve ser acondicionado em embalagem primária de polietileno, própria para alimentos, contendo neste de 400 a 500 g de peso líquido congelado. Apresentar amostra.</p>	Pacote	20,0000	300,00		
21	<p>Pêra</p> <p>Fruta "in natura", tipo pêra williams, para aplicação alimentar Madura, firme, íntegra, sem rachaduras, com polpa doce e abundante, com casca lisa e lustrosa, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvido, tamanho unitário médio - peso igual ou superior a 200g -, com grau de maturidade adequado. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Os produtos deverão estar acondicionados e serem transportados em contentor plástico (caixa) próprio para alimentos.</p>	Kilogramas	6,7000	4.200,00		
22	<p>Banana caturra</p>	Kilogramas	2,3300	5.000,00		

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
23	<p>Banana prata</p> <p>Fruta "in natura", também conhecida como banana nanica ou banana d'água. Limpa, madura (mas não passada), firme, com casca e polpa íntegras, com coloração amarelada, sem cicatrizes, amassados ou lesões. Em pencas firmes, sem podridão, sem deformações. Cultivar bem desenvolvida, com comprimento médio de 16 cm. Os produtos deverão estar acondicionados e serem transportados em contentor plástico (caixa) próprio para alimentos.</p>	Kilogramas	2,9800	3.000,00		
24	<p>Mamão formosa</p> <p>Fruta "in natura", tipo mamão formosa, para aplicação alimentar. Apresentação: limpo, íntegro, firme, sem rachaduras, sem podridão, com polpa doce e abundante, sem manchas, sem deformações. Pouco tempo de estocagem. Bem desenvolvido com grau de maturidade adequados ao produto. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Os produtos deverão estar acondicionados e serem transportados em contentor plástico (caixa) próprio para alimentos.</p>	Kilogramas	4,3200	5.000,00		
25	<p>Mamão papaia</p> <p>Fruta "in natura", limpa, com bom grau de maturidade (no mínimo 3/4 da casca madura), íntegro, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem ovário múltiplo, isento de danos profundos. Bem desenvolvido, com peso entre 300 e 500gr. Os produtos deverão estar acondicionados e serem transportados em contentor plástico (caixa) próprio para alimentos.</p>	Kilogramas	5,5900	3.000,00		
26	<p>Manga rosa</p> <p>Fruta "in natura", limpa, madura, tenra, carnosa e sem fiapos. Casca lisa e brilhante, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida com peso igual ou superior a 400g. Os produtos deverão estar acondicionados e serem transportados em contentor plástico (caixa) próprio para alimentos.</p>	Kilogramas	8,1200	5.000,00		

Apresentação de documento comprobatório de realização de Controle Integrado de Vetores e de Pragas Urbanas no estabelecimento/local onde é fabricado e ou estocado

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>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; Apresentação de cópia do Certificado Sanitário Oficial (Alvará Sanitário) da Empresa Fabricante e ou Distribuidora.</p> <p>2 Qualidade geral</p> <p>2.1 Produto</p> <p>Os gêneros alimentícios devem apresentar-se com boa qualidade higiênico-sanitária, ou seja, livres de enfermidades, bolores e insetos. O produto não deve oferecer repugnância ou risco de doença aos comensais.</p> <p>2.2 Prazo de validade</p> <p>Salvo especificação especial na descrição dos itens do edital, a validade dos gêneros deverá ser de, no mínimo, 04 (quatro) meses, a contar da data de entrega, com exceção dos alimentos desidratados, compotas e conservas, cuja validade deverá ser de no mínimo 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.</p> <p>2.3 Embalagem</p> <p>A) 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.</p> <p>B) A embalagem primária deve apresentar-se atóxica, limpa e íntegra, ou seja, sem rasgos, amassados, estufamentos, trincas, quebras ou ferrugem. Além disso, a embalagem primária deverá ter espessura compatível ao acondicionamento adequado do produto.</p> <p>C) Na rotulagem deve constar, conforme o tipo de produto: nome do produto; composição do produto; lote; data de fabricação; validade; CNPJ; nome e endereço do fabricante/produtor; condições de armazenamento; quantidade em peso; carimbo oficial de inspeção emitido por órgão competente, de acordo com as resoluções RDC nº 259 de 20 de setembro de 2002, RDC Nº 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003, Instrução Normativa nº 22 de 24 de novembro de 2005, Decreto nº 39.688 de 30 de agosto de 1999, Lei nº 10.691, de 09 de janeiro de 1996 e outras legislações cabíveis, conforme o caso.</p> <p>3. Condições exigidas para entrega e transporte dos produtos</p>					

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
3.1.	Do pedido O indicativo de periodicidade de entrega presente no Termo de Referência serve apenas para facilitar o planejamento dos licitantes quanto à necessidade de entrega dos produtos, conforme Autorização de Fornecimento emitida pela UFSM.					
3.2.	Periodicidade: Para os itens 01 e 02: Mensal Para os demais itens: Semanal					
3.3.	Todas as Autorizações de Fornecimento, que sejam parceladas ou de entrega total dos produtos do respectivo empenho emitido, serão enviadas através do e-mail: ru.fw@ufsm.br					
3.4.	A licitante vencedora deverá confirmar o recebimento do pedido e os quantitativos que serão entregues, assim como, a respectiva data da entrega, imediatamente após o recebimento da Autorização de Fornecimento.					
3.5.	Entrega O local de entrega: Restaurante Universitário UFSM - CAMPUS Frederico Westphalen Linha 7 de setembro, S/N Br 386, km 40 Frederico Westphalen - RS 98400-000					
3.6.	As entregas serão feitas no das 08:00 horas às 17:00 horas, de segunda-feira à quinta-feira, salvo negociação prévia com a Administração do respectivo restaurante. Nas sextas-feiras não há expediente externo do almoxarifado do RU/FW para recebimento de mercadorias.					
3.7.	Quaisquer produtos que estejam parcialmente ou totalmente fora dos padrões de qualidade acordados serão devolvidos e deverão ser imediatamente repostos em quantidade igual a não aproveitada/indicada ao consumo humano.					
3.8	Veículo A) 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 o Decreto nº 23.430, de 24 de outubro de 1974, e outras legislações vigentes cabíveis; B) Apresentação de cópia do Alvará Sanitário do veículo da empresa transportadora que deverá estar adequado ao produto transportado, no momento da primeira entrega do produto.					

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>C) Apresentação de cópia do Alvará Sanitário do veículo, emitido por órgão oficial competente, quando da renovação do referido documento ou substituição, devidamente justificada, do veículo transportador.</p> <p>3.9. Funcionário O funcionário responsável pela entrega deve estar uniformizado em adequadas condições de higiene (touca, jaleco, sapato fechado).</p> <p>4. Amostras Toda amostra encaminhada ao setor responsável deve conter em sua embalagem, rotulagem obrigatória, conforme legislação vigente. O Licitante poderá encaminhar amostra com peso/volume menor que o exigido em Edital, porém, para fins de aprovação, a amostra, deve apresentar-se em conformidade com as especificações definidas para o objeto. O licitante que optar por enviar amostra com peso/volume menor que o exigido para o item, deve, junto a esta, enviar também uma declaração, na qual afirme e garanta a entrega do objeto, conforme o Edital de Pregão.</p> <p>5. Legislação Todos os gêneros alimentícios devem atender, dentre outras vigentes, e no que couber, as seguintes legislações:</p> <p>Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA (aprovado pelo Decreto nº 30691 de 25 de julho de 1962); Decreto nº 23.430, de 24 de outubro de 1974; PORTARIA nº 745 de 24 de outubro de 1977 (MAPA); PORTARIA nº 65 de 16 de fevereiro de 1993 (MAPA); PORTARIA nº 554 de 30 de agosto de 1995 (MAPA); Lei nº 10.691, de 09 de janeiro de 1996; DECRETO nº 39.688 de 30 de agosto de 1999; RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 (ANVISA/MS); RDC nº 274 de 15 de outubro de 2002 (ANVISA/MS); RDC nº 344 de 13 de dezembro de 2002 (ANVISA/MS); RDC nº 259 de 23 de dezembro de 2002 (ANVISA/MS); RDC nº 130 de 26 de maio de 2003 (ANVISA/MS); RDC nº 172 de 04 de julho de 2003 (ANVISA/MS); RDC nº 359 de 23 de dezembro de 2003 (ANVISA/MS); RDC nº 360 de 23 de dezembro de 2003 (ANVISA/MS); RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 (ANVISA/MS);</p>					

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	RDC nº 263 de 22 de setembro de 2005 (ANVISA/MS); RDC nº 264 de 22 de setembro de 2005 (ANVISA/MS); RDC nº 270 de 22 de setembro de 2005 (ANVISA/MS); RDC nº 271 de 22 de setembro de 2005 (ANVISA/MS); RDC nº 272 de 22 de setembro de 2005 (ANVISA/MS); RDC nº 276 de 22 de setembro de 2005 (ANVISA/MS); RDC nº 277 de 22 de setembro de 2005 (ANVISA/MS); INSTRUÇÃO NORMATIVA nº 08 de 02 de junho de 2005 (MAPA); INSTRUÇÃO NORMATIVA nº 22 de 24 de novembro de 2005 (MAPA); INSTRUÇÃO NORMATIVA nº 12 de 28 de março de 2008 (MAPA); INSTRUÇÃO NORMATIVA nº 06 de 16 de fevereiro de 2009 (MAPA); RDC nº 52 de 22 de outubro de 2009. MAPA: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ANVISA/MS: Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde					

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