

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM****95591764000105****Termo de Referência****Processo...:** 23081.014673/2014-01 **Pregão SRP** 329 / 2014 **Data da Emissão:** 01/10/2014**Abertura: Dia:** 16/10/2014 **Hora:** 09:00:00**Objeto Resumido:****Modalidade de Julgamento :** Menor Preço

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
1	IOGURTE INTEGRAL COM POLPA DE FRUTA SABOR MORANGO EM EMBALAGEM PLASTICA INDIVIDUAL DE 750 GRAMAS. MARCA APROVADA: PIÁ. OUTRAS MARCAS ENVIAR AMOSTRA.	Unidade	7,5000	80,00	_____	_____
2	REQUEIJÃO CREMOSO EM EMBALAGEM INDIVIDUAL DE 200 GRAMAS (COPO) MARCA APROVADA ELEGE, OUTRAS MARCAS APRESENTARA AMOSTRA.	Unidade	4,8500	40,00	_____	_____
3	GELATINA SABOR UVA EM EMBALAGEM PLASTICA DE 1 KG, MARCA APROVADA TECNUTRI, OUTRAS MARCAS APRESENTAR AMOSTRA	Kilogramas	8,1000	20,00	_____	_____
4	MASSA TIPO NINHO C/ OVOS, EMBALAGEM PLASTICA DE 500 GRAMAS, MARCA APROVADA ISABELLA, OUTRAS MARCAS ENCAMINHAR AMOSTRA	Kilogramas	3,5000	15,00	_____	_____
5	PÃO FATIADO INTEGRAL PRETO 100% INTEGRAL, FONTE DE FIBRAS TIPO SANDUICHE EMBALAGEM DE 450 GRAMAS. MARCA APROVADA SEVEN BOYS, OUTRAS MARCAS DEVEM ENVIAR AMOSTRA	Unidade	7,5000	50,00	_____	_____
6	MARMITEX DE ALUMINIO COM FECHAMENTO MANUAL, VOLUME 1200 ML, ALTURA 66 MM, DIAMETRO 215 MM ACOMPANHADA DE TAMPA CARTÃO, CADA CAIXA DEVE VIR COM 100 UNIDADES, APRESENTAR CATALAGO	Caixas	30,0000	20,00	_____	_____
7	COADOR DE CAFÉ EM PAPEL. TAMANHO 103 - GRANDE. VENDIDO EM CAIXA COM 30 FILTROS.Dimensões: Altura: 3,00 Centímetros - Largura: 16,00 Centímetros - Profundidade: 21,00 Centímetros . MARCA APROVADA BRIGITTA, OUTRAS MARCAS APRESENTAR AMOSTRA	Caixas	4,5000	20,00	_____	_____
8	LEITE INTEGRAL UHT, LONGA VIDA ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMARIA TIPO SACHET, CONTENDO NESTA 1 LITRO DE VOLUME LIQUIDO, APRESENTAR AMOSTRA	Litros	2,2500	30.000,00	_____	_____
9	PÃO TIPO HAMBURGER, FORMATO REDONDO, COM COBERTURA DE GERGELIM GERGELIN, PESO UNITARIO DE 90 GRAMAS. APRESENTAR AMOSTRA	Kilogramas	11,5000	500,00	_____	_____

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>ESPECIFICAÇÃO</p> <p>Essa especificação tem por objetivo estabelecer as condições descritivas a serem observadas e cumpridas em todo processo de aquisição de laticínios pães e massas, da Unidade de Educação Infantil Ipê Amarelo (UEIIA) da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM). Incluem-se as características dos objetos, as condições para habilitação e entrega dos produtos, dentre outras obrigações.</p> <p>1 DOCUMENTOS EXIGIDOS PARA O CERTAME</p> <p>1.1 Aos fabricantes dos produtos de origem animal Apresentação, à Comissão de Licitação da UFSM, de Documento comprobatório de Registro ou de Relacionamento do Fabricante, conforme a seguir:</p> <p>1.1.1 <input type="checkbox"/> 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 <input type="checkbox"/> Emitido pela Divisão da Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA), quando o objeto for submetido à Inspeção Federal ou;</p> <p>1.1.3 <input type="checkbox"/> Emitido pela Coordenadoria de Inspeção de Produtos de Origem Animal do estado do Rio Grande do Sul (CISPOA) ou;</p> <p>1.1.4 <input type="checkbox"/> Emitido pelo Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal do município de Santa Maria (SIM).</p> <p>1.2 <input type="checkbox"/> Aos demais licitantes dos produtos de origem animal Apresentação, à Comissão de Licitação da UFSM, caso armazenem ou distribuam ou comercializem o objeto cotado, além do documento referente à alínea "1.1", dos seguintes documentos:</p> <p>1.2.1 <input type="checkbox"/> Cópia de Alvará Sanitário do estabelecimento, emitido pelo órgão fiscalizador competente a que esteja submetida;</p> <p>1.2.2 Cópia de Documento comprobatório de realização de Controle Integrado de Vetores e de Pragas Urbanas (CIVPU) de posse da Licitante, conforme previsto no art. 3º da Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 52 de 22 de outubro de 2009, e outras legislações vigentes, devendo naquele, constar a validade do serviço executado para insetos e roedores, bem como a autorização da empresa especializada em CIVPU junto aos Órgãos Sanitário e Ambiental competente (documento obrigatório para as empresas que armazenam os produtos).</p> <p>1.3 Aos licitantes dos demais gêneros alimentícios Apresentação, à Comissão de Licitação da UFSM, dos seguintes documentos:</p>					

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
1.3.1	□ Cópia de Alvará Sanitário do estabelecimento, emitido pelo órgão fiscalizador competente a que esteja submetida;					
1.3.2	□ Cópia de Documento comprobatório de realização de Controle Integrado de Vetores e de Pragas Urbanas (CIVPU) de posse da Licitante, conforme previsto no art. 3º da Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 52 de 22 de outubro de 2009, e outras legislações vigentes, devendo naquele, constar a validade do serviço executado para insetos e roedores, bem como a autorização da empresa especializada em CIVPU junto aos Órgãos Sanitário e Ambiental competente (documento obrigatório para as empresas que armazenam os produtos).					
	Obs.: Não será aceito protocolo de solicitação dos documentos exigidos.					
2	□ QUALIDADE GERAL					
2.1	Os produtos devem apresentar-se íntegros, com características próprias (cor, aroma, sabor e textura), bem como, apresentar-se com boa qualidade higiênico-sanitária. Além disso, devem estar isentos de insetos, moluscos e larvas e outros corpos estranhos aderentes às suas superfícies, como terra, bolor, mucosidade ("textura gosmenta") e umidade anormal;					
2.2	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, 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);					
2.3	A embalagem primária dos produtos deve ser atóxica, limpa, íntegra, ou seja, sem rasgos, sem estufamentos e outras injúrias que comprometam o acondicionamento adequado do produto. O alimento não deve estar em 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;					
2.4	A embalagem primária dos produtos deve apresentar-se com rotulagem, constando desta, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e de validade, CNPJ, nome e endereço do fabricante/produtor, identificação do serviço de inspeção competente, condições de armazenamento e quantidade em peso, conforme legislação vigente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), dos órgãos reguladores estaduais e municipais competentes e, no que couber, as RDC nº 259 de 20 de setembro de 2002, RDC nº 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003 da Agência nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), alteradas pela RDC nº 123 de 13 de maio de					

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>2004 e complementada pela RDC nº de 17 de agosto de 2006;</p> <p>2.5 Os recipientes destinados ao acondicionamento dos produtos devem apresentar-se íntegros e higienizados, bem como ser constituídos de material atóxico, de superfície impermeável e de cor clara, ou outras superfícies e cores permitidas pelo órgão fiscalizador competente.</p> <p>3 LATICÍNIOS E MASSAS</p> <p>3.1 O produto deverá ser manipulado e conservado, de acordo com o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), segundo a Lei nº 1.283 de 18 de dezembro de 1950, o Decreto nº 30.691 de 25 de julho de 1962 e alterações posteriores, legislações vigentes específicas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e dos órgãos reguladores estaduais e municipais competentes, bem como, com contagem microbiológica dentro de parâmetros permitidos, segundo, o que couber, a RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 (ANVISA/MS) e outras legislações vigentes cabíveis.</p> <p>4 PÃES</p> <p>4.1 Os pães devem ser elaborados com farinha de trigo de 1ª qualidade, sem adição de gordura vegetal hidrogenada e corantes. Depois de produzidos, devem apresentar-se macios, uniformes e de tamanho padronizado, com coloração corada (pouco mais escuros que claros) e boa aparência. Além disso, devem apresentar aromas característicos próprios e ser produzido o mais próximo possível do horário previsto para sua entrega, a fim de preservar a aparência de pão novo (frescos e firmes);</p> <p>5 CONDIÇÕES EXIGIDAS PARA RECEPÇÃO DOS PRODUTOS</p> <p>5.1 Veículo</p> <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 de acordo com o Decreto nº 23.430, de 24 de outubro de 1974, e outras legislações vigentes cabíveis;</p> <p>5.1.2 Apresentação de cópia do Alvará Sanitário do veículo, emitido por órgão oficial competente, em todas as entregas realizadas, ou apresentação de cópia do Alvará Sanitário do veículo de empresa transportadora, que deverá estar adequado ao produto transportado.</p> <p>6.2 Funcionário</p> <p>6.2.1 O funcionário responsável pela entrega deve estar uniformizado (touca cobrindo totalmente o cabelo, jaleco, sapato fechado) em adequadas condições de higiene.</p> <p>6.3 Entregas</p> <p>6.3.1 As entregas de laticínios, massas e presunto devem ocorrer de segunda-feira a sábado, no Restaurante Universitário (RU Campus I), Avenida Roraima, nº 1.000, prédio</p>					

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>31, bairro Camobi, das 7h00min às 8h00min ou das 14h30min às 15h30min, conforme requisição do serviço de nutrição, e na UEIIA no mesmo endereço (prédio 04), de segunda a sexta-feira no horário das 07h30min às 08h00min;</p> <p>6.3.2 A requisição e/ou a alteração do serviço de nutrição do RU, serão realizadas por telefone, fax ou e-mail, tendo como prazo máximo de antecedência até as 15 horas do dia anterior a data prevista da entrega;</p> <p>6.3.3 A validade dos gêneros deverá ser de, no mínimo, 75%, a contar da data de entrega;</p> <p>6.3.4 Quaisquer produtos que estejam parcialmente ou totalmente fora dos padrões de qualidade descritos serão devolvidos de acordo com a RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 e deverão ser imediatamente repostos em quantidade igual a não aproveitada/indicada ao consumo humano.</p> <p>7 AMOSTRAS</p> <p>7.1 Toda amostra encaminhada ao setor responsável deve conter em sua embalagem, rotulagem obrigatória, conforme legislação vigente. O licitante que optar por enviar amostra com peso/volume menor que o exigido para o item, deve, junto a esta, enviar o rótulo original, bem como, uma declaração, na qual afirme e garanta a entrega do objeto, conforme o Edital de Pregão;</p> <p>7.2 O Licitante poderá encaminhar amostra com peso/volume menor que o exigido em Edital, porém, para fins de aprovação, a amostra, exceto o peso/volume, deve apresentar-se em conformidade com as especificações definidas para o objeto.</p> <p>8 LEGISLAÇÃO</p> <p>Todos os itens devem atender, dentre outras vigentes, e no que couber, as seguintes legislações:</p> <p>LEI nº 1.283 de 18 de dezembro de 1950;</p> <p>DECRETO nº 30.691 de 29 de março de 1952;</p> <p>DECRETO nº 23.430, de 24 de outubro de 1974;</p> <p>RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001;</p> <p>INSTRUÇÃO NORMATIVA nº 51 de 18 de setembro de 2002;</p> <p>RDC nº 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003;</p> <p>RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004;</p> <p>INSTRUÇÃO NORMATIVA nº 22 de 24 de novembro de 2005;</p> <p>RDC nº 123 de 13 de maio de 2004;</p> <p>RDC nº de 17 de agosto de 2006;</p> <p>PORTARIA nº 78 de 30 de janeiro de 2009.</p>					



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105
Termo de Referência

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