

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM****95591764000105****Termo de Referência****Processo...:** 23081.001372/2015-91 **Pregão SRP** 39 / 2015 **Data da Emissão:** 19/03/2015**Abertura: Dia:** 10/04/2015 **Hora:** 09:00:00**Objeto Resumido:****Modalidade de Julgamento :** Menor Preço

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
1	Leite pasteurizado, padronizado a 3% (m/m) de gordura, acondicionado em embalagem primária de polietileno, tipo almofada ou garrafa, contendo nesta, 01 litro de volume líquido, conforme Instrução Normativa nº 62 de 29 de dezembro de 2011. Marcas aprovadas: Piá, Santa Clara e Tirol. Outras marcas, apresentar amostra.	Litros	2,2500	60.000,00	_____	_____
2	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. Marcas aprovadas: Piá e Elegê. Outras marcas, apresentar amostra.	Litros	2,9500	12.000,00	_____	_____
3	Leite integral, UHT, longa vida, acondicionado em embalagem primária tipo sachet, contendo nesta, 01 litro de volume líquido. Apresentar amostra.	Litros	2,4000	60.000,00	_____	_____
4	Queijo tipo mussarela, fatiado e interfolhado, acondicionado em embalagem primária de polietileno, tipo pacote, a vácuo, contendo nesta, de 0,5 kg a 2,0 kg de peso líquido. Peso da fatia entre 20 g e 25 g. Marca aprovada: Stefanello. Outras marcas, apresentar amostra.	Kilogramas	25,0000	400,00	_____	_____
5	Queijo tipo mussarela, em peça inteira, acondicionado em embalagem primária de polietileno, tipo pacote, contendo nesta, de 1,5 kg a 3,0 kg de peso líquido. Marca aprovada: Stefanello. Outras marcas, apresentar amostra.	Kilogramas	21,0000	300,00	_____	_____
6	logurte natural, integral, sem açúcar e de consistência firme, acondicionado em embalagem primária, tipo garrafa, contendo nesta, no mínimo 900 g de peso líquido. Apresentar amostra.	Unidade	9,8000	1.800,00	_____	_____
7	logurte natural, integral, sem açúcar e de consistência firme, acondicionado em embalagem primária, tipo pote, contendo nesta, no mínimo 170 g (unidade) de peso líquido. Marca aprovada: Batavo. Outras marcas, apresentar amostra.	Unidade	1,9000	1.200,00	_____	_____
8	Requeijão cremoso, resfriado, acondicionado em embalagem primária de polietileno, tipo balde, contendo neste, no mínimo 3,5 kg de peso líquido. Marca aprovada: Tirolez. Outras marcas, apresentar amostra.	Balde	45,0000	100,00	_____	_____
9	Creme de leite pasteurizado (nata) acondicionado em embalagem primária de polietileno, tipo pote, contendo neste, no mínimo 300 g de peso líquido. Marca aprovada: Elegê. Outras marcas, apresentar amostra.	Pote	3,9500	150,00	_____	_____
10	Presunto cozido magro (sem capa de gordura), peça inteira, embalado a vácuo. Peso da peça entre 2,0 e 5,0 kg. Marca aprovada: Perdigão. Outras marcas, apresentar	Kilogramas	20,0000	500,00	_____	_____

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	amostra.					
11	Nhoque de batata, pré-cozido e resfriado, acondicionado em embalagem primária, tipo pacote, contendo neste, de 01 a 05 kg de peso líquido, e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos. A unidade de nhoque deve pesar aproximadamente 5 g. Marcas aprovadas: Bergamaschi e Marelli. Outras marcas, apresentar amostra.	Kilogramas	15,0000	3.000,00	_____	_____
12	Massa para lasanha, pré-cozida, resfriada e interfolhada, acondicionada em embalagem primária de polietileno, contendo nesta, de 500 g a 01 kg de peso líquido, e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos. Marca aprovada: Corrieri, Romena, Marsala e Pavioli. Outras marcas, apresentar amostra.	Kilogramas	10,5000	100,00	_____	_____
13	Pão francês, com peso unitário de 50 g. Apresentar amostra.	Kilogramas	9,8000	10.000,00	_____	_____
14	Pão francês, com peso unitário de 100 g. Apresentar amostra.	Kilogramas	9,8000	5.000,00	_____	_____
15	Pão sovado, integral, de formato redondo, com peso unitário de 50g. O pão integral deverá conter em sua composição, no mínimo, 50% de farinha de trigo integral. Apresentar amostra.	Kilogramas	9,9900	10.000,00	_____	_____
16	Pão sovado doce, com peso unitário de 25 g. Apresentar amostra.	Kilogramas	9,9900	8.000,00	_____	_____

ESPECIFICAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (LACTICÍNIOS)

Essa especificação tem por objetivo estabelecer as condições descritivas a serem observadas e cumpridas em todo processo de aquisição de laticínios, massas, presunto e pães, para utilização no Restaurante Universitário (RU) e na 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.

1 DOCUMENTOS EXIGIDOS PARA O CERTAME**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:

1.1.1 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;

1.1.2 Emitido pela Divisão da Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA), quando o objeto for submetido à Inspeção Federal ou;

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM**

95591764000105

Termo de Referência

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
1.1.3	Emitido pela Coordenadoria de Inspeção de Produtos de Origem Animal do estado do Rio Grande do Sul (CISPOA) ou;					
1.1.4	Emitido pelo Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal do município de Santa Maria (SIM).					
1.2	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:					
1.2.1	Cópia de Alvará Sanitário do estabelecimento, emitido pelo órgão fiscalizador competente a que esteja submetida;					
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).					
1.3	Aos licitantes dos demais gêneros alimentícios Apresentação, à Comissão de Licitação da UFSM, dos seguintes documentos:					
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).					
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					

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>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);</p> <p>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;</p> <p>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 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, MASSAS E PRESUNTO.</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</p>					

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>escuras 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>5.2 Funcionário</p> <p>5.2.1 O funcionário responsável pela entrega deve estar uniformizado (touca cobrindo totalmente o cabelo, jaleco, sapato fechado) em adequadas condições de higiene.</p> <p>5.3 Entregas</p> <p>5.3.1 As entregas de leite pasteurizado, leite UHT embalagem tipo sachê e pães devem ocorrer diariamente, de segunda-feira a sábado; a entrega dos demais itens, devem ocorrer de segunda-feira a sábado, nos dias em que houver solicitação, no Restaurante Universitário (RU Campus I), Avenida Roraima, nº 1.000, prédio 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>5.3.2 As entregas de pães devem ocorrer, conforme requisição semanal e necessidade do serviço, no Restaurante Universitário (RU Campus I), Avenida Roraima, Nº 1.000, prédio 31, bairro Camobi, das 05h30min às 06h15min, e no Restaurante Universitário (RU Campus Centro), rua Floriano Peixoto, nº 1.184, bairro Centro, das 6h00min às 6h30min, e na UEIIA no mesmo endereço (prédio 04), de segunda a sexta-feira no horário das 10h00min às 11h00min;</p> <p>5.3.3 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>5.3.4 No ato da entrega, os produtos resfriados/refrigerados devem apresentar-se com temperatura superficial de acordo com a legislação vigente (Portaria nº 78 de 30 de janeiro de 2009) e/ou especificação na rotulagem;</p> <p>5.3.5 A validade (vida útil) dos gêneros deverá ser de, no mínimo, 75%, a contar da data de entrega;</p> <p>5.3.6 Quaisquer produtos que estejam parcialmente ou totalmente fora dos padrões de</p>					

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>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>6 AMOSTRAS</p> <p>6.1 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>6.2 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>7 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