

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM****95591764000105****Termo de Referência****Processo...:** 23081.007444/2015-11 **Pregão SRP** 77 / 2015 **Data da Emissão:** 01/06/2015**Abertura: Dia:** 22/06/2015 **Hora:** 09:00:00**Objeto Resumido:****Modalidade de Julgamento :** Menor Preço

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
1	Arroz integral cateto, tipo 1, beneficiado, última safra, coloração característica, classe longo fino, com identidade, qualidade e embalagem do arroz, segundo INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 6 DE 16 DE FEVEREIRO DE 2009 E SEU ANEXO IV. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária e secundária de polietileno, próprias para alimentos, contendo na primária, 01 kg de peso líquido. Apresentar amostra.	Kilogramas	18,0000	25.000,00	_____	_____
2	Azeitona verde inteira, sem caroço, em conserva, acondicionada em embalagem primária de polietileno, tipo balde, de 01 kg a 02 kg de peso drenado, e em embalagem secundária de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos. Marcas aprovadas: Alimenko e Uniagro. Outras marcas, apresentar amostra.	Kilogramas	26,0000	1.500,00	_____	_____
3	Bala de goma tipo Americana, sabor frutas sortidas, em tubo, com 8 unidades em cada tubo, com rótulo, acondicionadas em embalagem primária plástica, e em embalagem secundária de polietileno ou papelão, ambas próprias para alimentos, contendo no mínimo, 30 tubos em cada embalagem. Marca aprovada Gomets outras marcas apresentar amostra.	Embalagem	12,5000	1.000,00	_____	_____
4	Chá preto, sem adição de açúcar, acondicionado em embalagem primária, tipo sachê, com no mínimo 1,3 g de peso líquido, em embalagem secundária individual, tipo pacote, de polietileno ou de papel, e em embalagem terciária, tipo caixa, com 15 sachês do produto, todas próprias para alimentos. Marca aprovada: Leão. Outras marcas, apresentar amostra.	Caixas	5,0000	70,00	_____	_____
5	COENTRO DESIDRATADO, MOÍDO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO DE 500 G DE PESO LÍQUIDO, E EM EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE POLIETILENO OU DE PAPELÃO (CAIXA), AMBAS PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS.	Kilogramas	48,0000	25,00	_____	_____
6	Doce de leite, contendo em sua composição, leite, leite reconstituído, açúcar, glicose, creme de leite, amido modificado, xarope de caramelo, regulador de acidez, bicarbonato de sódio, estabilizante citrato de sódio e conservador sorbato de potássio, acondicionado em embalagem primária, tipo pote, de 400 g a 500 g de peso líquido, e em embalagem secundária de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos. Marca aprovada: Mumu. Outras marcas, apresentar amostra.	Kilogramas	10,5500	50,00	_____	_____
7	Fibra de trigo, acondicionada em embalagem primária de polietileno de 01 kg de peso líquido, e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão, ambas próprias para	Kilogramas	9,0000	60,00	_____	_____

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	alimentos.					
8	Germe de trigo, acondicionado em embalagem primária de polietileno de 01 kg de peso líquido, e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos.	Kilogramas	14,0000	60,00		
9	COCO INTEGRAL, DESIDRATADO, RALADO, FLOCOS GROSSOS, SEM AÇÚCAR, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO DE 500 G OU 01 KG DE PESO LÍQUIDO, E EM EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE POLIETILENO OU DE PAPELÃO (CAIXA), AMBAS PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS. APRESENTAR AMOSTRA.	Kilogramas	28,0000	100,00		
10	Gergelim branco sem casca, acondicionado em embalagem primária, tipo pacote, de 500 g a 01 kg de peso líquido, e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos.	Kilogramas	40,0000	60,00		
11	TRIGO EM GRÃO, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO DE 01 KG DE PESO LÍQUIDO, E EM EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE POLIETILENO OU DE PAPELÃO (CAIXA), AMBAS PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS. MARCA APROVADA YOKI. OUTRAS MARCAS APRESENTAR AMOSTRA.	Kilogramas	7,5000	6.000,00		
12	Proteína de soja texturizada (PTS), fina, escura, acondicionada em embalagem primária de polietileno de 500g a 02 kg de peso líquido, e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos. Apresentar amostra.	Kilogramas	17,0000	3.200,00		
13	Proteína de soja texturizada (PTS), grossa, escura, acondicionada em embalagem primária de polietileno de 500g a 02 kg de peso líquido, e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos. Apresentar amostra.	Kilogramas	18,0000	500,00		
14	Rapadura de leite, a base de leite e açúcar, acondicionada em embalagem primária de polietileno, individualmente, com rótulo, com peso líquido entre 20 g e 30 g, e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos. Apresentar amostra.	Unidade	1,1000	250.000,00		
15	Lasanha à bolonhesa, congelada, embalada em embalagem primária específica para ser levada ao forno convencional e microondas, e embalagem secundária de polietileno ou papelão (caixa), ambas próprias para alimentos, contendo no mínimo 600 g de peso líquido. Marcas aprovadas: Sadia, Seara, Aurora, Batavo e Massa Leve. Outras marcas, apresentar amostra.	Unidade	15,0000	1.000,00		
16	Massa de sêmola, sem ovos, tipo parafuso, longo, acondicionada em embalagem primária de polietileno 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: Isabela. Outras marcas, apresentar amostra.	Kilogramas	15,0000	7.000,00		

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
17	Mistura para o preparo de purê de batata, contendo em sua composição os seguintes ingredientes: flocos de batata, leite desnatado em pó, sal e aromatizante. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária de polietileno de 01 kg de peso líquido, e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos. Rendimento mínimo por quilograma do produto: 44 porções de 150 g. Marca aprovada: Nutrimental. Outras marcas, apresentar amostra.	Kilogramas	26,0000	6.000,00	_____	_____
18	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	33,0000	400,00	_____	_____
19	logurte natural, integral, sem açúcar e de consistência firme, acondicionado em embalagem primária, tipo garrafa, contendo nesta, no mínimo 750 g de peso líquido. Apresentar amostra.	Unidade	16,0000	1.200,00	_____	_____
20	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	75,0000	100,00	_____	_____
21	CREME DE LEITE PASTEURIZADO (NATA), ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO, TIPO POTE, CONTENDO NESTE NO MÍNIMO 300G DE PESO LÍQUIDO. MARCA APROVADA: ELEGÊ. OUTRAS MARCAS APRESENTAR AMOSTRA.	Pote	8,2500	150,00	_____	_____
22	Chocolate em pó 50% cacau, embalagem 200g (MARCA APROVADA DOIS FRADES).outras marcas apresentar amostra	Kilogramas	13,0000	15,00	_____	_____
23	Achocolatado em pó instantâneo embalagem 400g, marca aprovada Nescau. Outras marcas apresentar amostra	Lata	11,0000	30,00	_____	_____
24	Biscoito amanteigado sabor leite, pacote 400g (MARCA APROVADA MABEL)., outras marcas apresentar amostra	Pacote	9,0000	40,00	_____	_____
25	Biscoito tipo maisena, pacote de 400g (MARCA APROVADA ISABELA), outras marcas apresentar amostra	Pacote	8,0000	40,00	_____	_____
26	Molho de tomate tradicional, sachê 340g (MARCA APROVADA FUGINI).outras marcas apresentar amostra	Unidade	4,0000	30,00	_____	_____
27	Manteiga sem sal, embalagem plástica 200g (MARCA APROVADA FRIMESA). outras marcas apresentar amostra	Unidade	8,5000	25,00	_____	_____
28	Margarina sem sal, embalagem plástica 500g (MARCA APROVADA BECEL).outras marcas apresentar amostra	Unidade	8,5000	20,00	_____	_____
29	gelatina sabores morango, abacaxi e limão, embalagem de 1 kg, apresentar amostra de cada sabor.	Kilogramas	12,0000	70,00	_____	_____

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
30	Chá de Camomila, embalagem (caixa) com 10 sachet de 15g (MARCA APROVADA PRENDA). outras marcas apresentar amostra	Embalagem	7,0000	30,00	_____	_____
31	Chá de Morango, embalagem (caixa) com 10 sachet de 15g (MARCA APROVADA PRENDA), outras marcas apresentar amostra	Embalagem	7,0000	30,00	_____	_____
32	Fermento em pó químico, embalagem 250g (MARCA APROVADA ROYAL). outras marcas apresentar amostra	Lata	11,0000	25,00	_____	_____
33	Fermento biológico seco instantâneo, embalagem de 125g (MARCA APROVADA FLEISCHMANN) outras marcas apresentar amostra	Unidade	15,0000	50,00	_____	_____
34	Macarrão tipo Ninho estreito com ovos, embalagem 500g (MARCA APROVADA ISABELA)., outras marcas apresentar amostra	Unidade	7,5000	20,00	_____	_____
35	Farinha Láctea Original, embalagem 400g (MARCA NESTLÉ), outras marcas apresentar amostra	Lata	23,0000	20,00	_____	_____
36	Polvilho doce tipo cetim, embalagem 500g, apresentar amostra	Unidade	12,0000	25,00	_____	_____
37	Pão doce tipo fofinho redondo, peso unitário 35 g. Apresentar amostra	Kilogramas	11,0000	50,00	_____	_____

ESPECIFICAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Essa especificação tem por objetivo estabelecer as condições descritivas a serem observadas e cumpridas em todo processo de aquisição de gêneros alimentícios para serem utilizados nos Restaurantes Universitários da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM).

1 Qualidade geral**1.1 Produto**

1.1.1 Os gêneros alimentícios devem ser fabricados conforme RDC nº 263 de 22 de setembro de 2005, Portaria nº 326 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);

1.1.2 Os gêneros alimentícios devem apresentar-se íntegros, com características próprias (cor, aroma, sabor e textura), bem como, apresentar-se com boa qualidade higiênico-sanitária, não causando repugnância ou risco de doença aos comensais.

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM**

95591764000105

Termo de Referência

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>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;</p> <p>1.1.3 Nos produtos em que constar data de fabricação na rotulagem, a validade (vida útil) dos gêneros alimentícios deverá ser de 75%, no mínimo, a contar da data de entrega. Já nos gêneros em que não constar data de fabricação, a validade 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>1.2 Embalagem</p> <p>1.2.1 Os produtos não devem 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>1.2.2 A embalagem primária do produto 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, evitando assim que a embalagem se rompa com facilidade e haja desperdício de produtos estocados;</p> <p>1.2.3 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 N° 360 de 23 de dezembro de 2003 da (ANVISA), alteradas pela RDC nº 123 de 13 de maio de 2004 e complementada pela RDC nº 163 de 17 de agosto de 2006;</p> <p>1.2.4 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>2 Condições exigidas para entrega e transporte dos produtos</p> <p>2.1 Entrega</p> <p>2.1.1 As entregas devem ocorrer de segunda-feira a sábado, junto ao almoxarifado do Restaurante Universitário (RU - Campus I), das 10 às 15 horas, conforme requisição do Serviço de Nutrição;</p> <p>2.1.2 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>2.1.3 No ato da entrega, os produtos refrigerados e/ou congelados devem apresentar-se com temperatura de acordo com a legislação vigente (Portaria nº 78 de 30 de janeiro de 2009) ou especificação na rotulagem;</p> <p>2.1.4 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>2.2 Veículo</p> <p>322.1 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>2.2.2 Apresentação de cópia do Alvará Sanitário do veículo da empresa transportadora que deverá estar adequado ao produto transportado, no ato das entregas no setor.</p> <p>2.3 Funcionário</p> <p>3.3.1 O funcionário responsável pela entrega deve estar uniformizado em adequadas condições de higiene (touca, jaleco, sapato fechado).</p> <p>3 Legislação</p> <p>3.1 Todos os gêneros alimentícios 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>Portaria nº 326 de 30 de julho de 1997 (SVS/MS);</p> <p>RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 (ANVISA/MS);</p> <p>RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 (ANVISA/MS);</p> <p>RDC nº 259 de 20 de setembro de 2002 (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>RDC nº 123 de 13 de maio de 2004 (ANVISA/MS);</p> <p>RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 (ANVISA/MS);</p> <p>RDC nº 263 de 22 de setembro de 2005 (ANVISA/MS);</p> <p>RDC nº 272 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 277 de 22 de setembro de 2005 (ANVISA/MS);</p>					

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>INSTRUÇÃO NORMATIVA nº 22 de 24 de novembro de 2005 (MAPA); RDC nº 163 de 17 de agosto de 2006 (ANVISA/MS); PORTARIA nº 78 de 30 de janeiro de 2009; RDC nº 52 de 22 de outubro de 2009.</p> <p>ANVISA/MS: Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde MAPA: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento SVS/MS: Secretaria de Vigilância em Saúde</p>					

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