

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM****95591764000105****Termo de Referência****Processo...:** 23081.011349/2015-12 **Pregão SRP** 203 / 2015 **Data da Emissão:** 09/11/2015**Abertura: Dia:** 01/12/2015 **Hora:** 09:00:00**Objeto Resumido:****Modalidade de Julgamento :** Menor Preço

Item	Especificação	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
1	Alface cultivada em hidroponia, com peso unitário entre 300 g e 350 g, acondicionada em embalagem de polietileno (caixa). Apresentar amostra.	Kilogramas	10.000,00	_____	_____
2	Batata inglesa descascada, inteira, resfriada, com peso unitário entre 200 g e 250 g, acondicionada em embalagem primária plástica a vácuo, contendo nesta, de 01 kg a 10 kg de peso líquido do produto. Apresentar amostra.	Kilogramas	12.000,00	_____	_____
3	Batata inglesa descascada, congelada, cortada em cubos de 2 cm ³ , no máximo, acondicionada em embalagem primária plástica a vácuo, contendo nesta, de 02 kg a 10 kg de peso líquido do produto. Apresentar amostra.	Kilogramas	1.500,00	_____	_____
4	Cenoura descascada, resfriada, cortada em formato de cubos de 2 cm ³ , no máximo, acondicionada em embalagem primária plástica a vácuo, contendo nesta, de 01 kg a 10 kg de peso líquido do produto. Apresentar amostra.	Kilogramas	2.000,00	_____	_____
5	Chuchu descascado, resfriado, cortado em formato palito, acondicionado em embalagem primária plástica a vácuo, contendo nesta, de 01 kg a 10 kg de peso líquido do produto. Apresentar amostra.	Kilogramas	2.000,00	_____	_____
6	Espinafre picado, congelado, acondicionado em embalagem primária plástica, contendo nesta, de 02 kg a 10 kg de peso líquido do produto. Apresentar amostra.	Kilogramas	500,00	_____	_____
7	Milho verde limpo (sem palha e sem cabelo), resfriado, com peso unitário entre 150 g e 220 g, acondicionado em embalagem primária plástica, contendo nesta, de 01 kg a 10 kg de peso líquido do produto. Apresentar amostra.	Kilogramas	10.000,00	_____	_____
8	Moranga cabotiá, descascada, congelada, cortada em cubos de 3 cm ³ , no máximo, acondicionada em embalagem primária plástica, contendo nesta, de 01 kg a 10 kg de peso líquido do produto. Apresentar amostra.	Kilogramas	10.000,00	_____	_____
9	Sopão congelado, composto pelos seguintes ingredientes, no mínimo: cenoura, ervilha, milho e vagem. Produto acondicionado em embalagem primária plástica, contendo nesta, de 02 kg a 10 kg de peso líquido do produto. Apresentar amostra.	Kilogramas	6.000,00	_____	_____
10	Vagem inteira congelada, acondicionada em embalagem primária plástica, contendo nesta, de 01 kg a 10 kg de peso líquido do produto. Apresentar amostra.	Kilogramas	2.000,00	_____	_____

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

Item	Especificação	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
11	<p>Gelo produzido, exclusivamente, com água potável, em cubos pequenos, tamanho aproximado da unidade: 4cm3, acondicionado em embalagem primária própria para alimentos, tipo pacote, de polietileno transparente, contendo nesta, 05 kg de peso líquido do produto.</p> <p>ESPECIFICAÇÃO 1 (LEGUMES CONGELADOS)</p> <p>Essa especificação tem por objetivo estabelecer as condições descritivas a serem observadas e cumpridas em todo processo de aquisição de gêneros alimentícios minimamente processados e alface hidropônica para serem utilizados no Restaurante Universitário (RU) da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM).</p> <p>1 Documentos exigidos para o certame</p> <p>1.1 Apresentação, à Comissão de Licitação da UFSM, dos seguintes documentos:</p> <p>1.1.1 Documento comprobatório de realização de Controle Integrado de Vetores e de Pragas Urbanas (CIVPU) de posse da Licitante, conforme previsto no art. 3º da RDC nº 52/2009, e outras legislações vigentes, devendo constar naquele, 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>1.1.2 Alvará Sanitário do estabelecimento, emitido pelo órgão fiscalizador competente a que esteja submetida;</p> <p>Obs.: Não será aceito protocolo de solicitação dos documentos solicitados.</p> <p>2 Qualidade geral</p> <p>2.1 Características do Produto</p> <p>2.1.1 Os produtos devem apresentar-se íntegros, com características próprias de sua espécie (cor, aroma, sabor e textura), bem como estágio adequado de maturação para consumo;</p> <p>2.1.2 A compra dos gêneros, preferencialmente, será realizada no período de sua melhor safra ou em períodos sazonais favoráveis ao desenvolvimento e colheita adequados dos produtos;</p> <p>2.1.3 A validade dos gêneros deve ser de, no mínimo, 75%, a contar da data de entrega;</p> <p>2.1.4 Os produtos devem apresentar-se com boa qualidade higiênico-sanitária, ou seja,</p>	Kilogramas	13.000,00		

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

Item	Especificação	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	livre de enfermidades, insetos, moluscos, larvas e danos físicos que afetem a aparência e facilitem a proliferação de bactérias putrefativas e patogênicas (rachaduras, perfurações e cortes);				
	3 Embalagem do produto				
	3.1 A embalagem primária deve ser atóxica, limpa, íntegra, ou seja, sem rasgos, sem estufamentos, sem contato direto com papelão, jornal, revistas, papel, plástico reciclado ou outro material não higiênico ou impróprio para embalar alimentos, e sem outras injúrias que comprometam o acondicionamento adequado do produto;				
	3.2 A embalagem primária deve apresentar-se com rotulagem, constando nesta, 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 RDC nº 259/2002, RDC nº 359/2003 e RDC nº 360/2003.				
	3.3 A embalagem secundária deve ser constituída de material atóxico, de superfície impermeável e de cor clara, de acordo com o órgão fiscalizador competente, como por exemplo, caixas de polietileno ou outro material próprio para alimentos. O recipiente destinado ao acondicionamento do produto deve apresentar-se íntegro e higienizado.				
	4 Condições exigidas para recepção dos produtos				
	4.1 Entrega				
	4.1.1 As entregas devem ocorrer de segunda-feira a sábado, no Restaurante Universitário (RU Campus I), Avenida Roraima, nº 1.000, prédio 31, bairro Camobi, conforme requisição do Serviço de Nutrição;				
	4.1.2 A requisição do Serviço de Nutrição do RU, contendo o cronograma semanal de entrega dos produtos, será realizada por telefone, fax ou e-mail, na semana que antecede a entrega;				
	4.1.3 A alteração do pedido realizado pelo Serviço de Nutrição do RU será realizada por telefone, fax ou e-mail, tendo como prazo de antecedência até as 15 horas do dia anterior a data prevista da entrega;				
	4.1.4 No ato da entrega, os produtos refrigerados e/ou congelados devem apresentar-se com temperatura de acordo com a legislação vigente (Portaria nº 78/2009), para produtos refrigerados (7°C ou inferior) e para produtos congelados (-12°C ou inferior), ou conforme especificação na rotulagem;				
	4.1.5 Quaisquer produtos que estejam parcialmente ou totalmente fora dos padrões de qualidade descritos serão devolvidos de acordo com a RDC nº 216/2004 e deverão ser imediatamente repostos em quantidade igual a não aproveitada/indicada ao consumo humano, quando solicitados pelo Serviço de Nutrição do RU;				

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

Item	Especificação	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
4.2	Veículo				
4.2.1	O veículo transportador utilizado para a entrega deve estar de acordo com as normas previstas no Decreto nº 23.430/1974, e outras legislações vigentes para transporte de alimentos;				
4.2.2	Na recepção, deve ser apresentado o Alvará Sanitário do veículo transportador emitido por órgão oficial competente.				
4.3	Funcionário				
4.3.1	Ao realizar a entrega dos produtos, o funcionário do fornecedor deve estar uniformizado (touca cobrindo totalmente o cabelo, jaleco, sapato fechado) e em adequadas condições de conservação e higiene.				
5	Amostras				
5.1	As amostras deverão ser entregues no Restaurante Universitário - Campus I, Prédio 31, Avenida Roraima nº 1.000, Bairro Camobi, Santa Maria - RS CEP 97105-900, entre 09h00min e 15h00min;				
5.2	Todas as amostras encaminhadas ao setor responsável devem conter em sua embalagem, rotulagem obrigatória, conforme legislação vigente;				
5.3	O licitante que optar por enviar amostra com peso/volume inferior ao exigido para o item, deve, junto a esta, enviar o rótulo original, bem como, uma declaração, na qual afirme a entrega do objeto, conforme especificado no Edital;				
5.4	O licitante que encaminhar amostra com peso/volume inferior ao exigido em Edital, porém, para fins de aprovação, exceto o peso/volume, a amostra deve apresentar-se em conformidade com as especificações definidas para o objeto.				
6	Legislação				
	Decreto nº 23.430, de 24 de outubro de 1974. Aprova Regulamento que dispõe sobre a promoção, proteção e recuperação da Saúde Pública.				
	RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. Aprovar o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados.				
	RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003. O presente Regulamento Técnico se aplica à rotulagem nutricional dos alimentos produzidos e comercializados, qualquer que seja sua origem, embalados na ausência do cliente e prontos para serem oferecidos aos consumidores.				
	RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003. Aprovar o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional.				

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

Item	Especificação	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.</p> <p>Portaria nº 78, de 30 de janeiro de 2009. Aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprova Normas para Cursos de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e dá outras providências.</p> <p>RDC nº 52, de 22 de outubro de 2009. Dispõe sobre o funcionamento de empresas especializadas na prestação de serviço de controle de vetores e pragas urbanas e dá outras providências.</p> <p>ESPECIFICAÇÃO 2 (ITEM 11 - GELO PARA CONSUMO HUMANO)</p> <p>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 no Restaurante Universitário (RU) da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM).</p> <p>1 Documentos Exigidos na Habilitação para o Certame</p> <p>Apresentação, à Comissão de Licitação da UFSM, caso armazenem ou distribuam ou comercializem o objeto cotado, dos seguintes documentos:</p> <p>1.1 Cópia do Alvará Sanitário do estabelecimento, emitido pelo órgão fiscalizador competente a que esteja submetida;</p> <p>1.2 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 RDC nº 52/2009, 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 competentes, somente para aqueles distribuidores que armazenam produtos alimentícios.</p> <p>Obs.: Não será aceito protocolo de solicitação dos documentos acima solicitados.</p> <p>2 Qualidade geral</p> <p>O gelo deve ser preparado a partir de água cujos parâmetros microbiológicos, químicos e radioativos atendam à Norma de Qualidade da Água para Consumo Humano em conformidade com a RDC Nº 274/2005.</p> <p>2.1 Embalagem do produto</p>				

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

Item	Especificação	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>2.1.1 O produto 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>2.1.2 A embalagem primária do produto deve apresentar-se atóxica, limpa e íntegra, ou seja, sem rasgos ou estufamentos. Além disso, deverá ter espessura compatível ao acondicionamento adequado do produto, evitando assim que se rompa com facilidade e haja desperdício de produtos estocados;</p> <p>2.1.3 Na rotulagem deve constar: denominação de venda do alimento (nome e marca do alimento); conteúdo líquido; identificação do lote e prazo de validade; condições de armazenamento; identificação da origem (CNPJ, razão social do fabricante/produzidor/fracionador, endereço completo, país e município), de acordo com a resolução RDC nº 259/2002 e outras legislações cabíveis.</p> <p>3 Condições exigidas para entrega e transporte dos produtos</p> <p>3.1 Entrega</p> <p>3.1.1 As entregas devem ocorrer de segunda-feira a sábado, no Restaurante Universitário (RU Campus I), Avenida Roraima, nº 1.000, prédio 31, bairro Camobi, conforme requisição do Serviço de Nutrição;</p> <p>3.1.2 A requisição do Serviço de Nutrição do RU, contendo o cronograma semanal de entrega dos produtos, será realizada por telefone, fax ou e-mail, na semana que antecede a entrega;</p> <p>3.1.3 A alteração do pedido realizado pelo Serviço de Nutrição do RU será realizada por telefone, fax ou e-mail, tendo como prazo de antecedência até as 15 horas do dia anterior a data prevista da entrega;</p> <p>3.1.4 No ato da entrega, a temperatura superficial do produto deve estar igual ou inferior a -12°C (máximo tolerado no ato do recebimento) (Portaria nº 78/2009) ou conforme especificação da rotulagem;</p> <p>3.1.5 Quaisquer produtos que estejam parcialmente ou totalmente fora dos padrões de qualidade descritos serão devolvidos de acordo com a RDC nº 216/2004 e deverão ser imediatamente repostos em quantidade igual à não aproveitada/indicada ao consumo</p>				



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105
Termo de Referência

Item	Especificação	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	humano, quando solicitados pelo Serviço de Nutrição do RU;				
	3.2 Veículo				
	3.2.1 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 23.430/1974, e outras legislações vigentes cabíveis;				
	3.2.5 O veículo transportador deve ser do tipo frigorífico ou isotérmico, apresentar-se limpo e ser exclusivo para o transporte de alimentos;				
	3.2.2 No ato da entrega, deve ser apresentada cópia do Alvará Sanitário do veículo da empresa transportadora, que deverá estar adequado ao produto transportado.				
	3.3 Funcionário				
	3.3.1 O funcionário responsável pela entrega deve estar uniformizado em adequadas condições de higiene (touca, jaleco, sapato fechado).				
	4 Amostras				
	4.1 As amostras encaminhadas ao setor responsável devem conter em sua embalagem primária a rotulagem obrigatória, conforme legislação vigente;				
	4.2 O licitante poderá encaminhar amostra com peso/volume inferior ao exigido em Edital, porém, para fins de aprovação, deve apresentar-se em conformidade com as especificações definidas para o objeto. Neste caso, deve, junto a amostra, enviar também uma declaração, na qual afirme e garanta a entrega do objeto, conforme o Edital.				
	5 Legislação				
	Decreto nº 23.430, de 24 de outubro de 1974. Aprova o Regulamento que dispõe sobre a promoção, proteção e recuperação da Saúde Pública.				
	RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. Aprovar o Regulamento Técnico sobre rotulagem de alimentos embalados.				
	RDC Nº 274, de 22 de setembro de 2005. Aprovar o Regulamento Técnico para águas envasadas e gelo.				
	RDC nº 52, de 22 de outubro de 2009. Dispõe sobre o funcionamento de empresas				

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

Item	Especificação	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	especializadas na prestação de serviço de controle de vetores e pragas urbanas e dá outras providências. RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Portaria nº 78, de 30 de janeiro de 2009. Aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprova Normas para Cursos de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e dá outras providências.				

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