

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM****95591764000105****Termo de Referência****Processo...:** 23081.024137/2016-78 **Pregão SRP** 200 / 2016 **Data da Emissão:** 21/07/2016**Abertura: Dia:** 05/08/2016 **Hora:** 09:00:00**Objeto Resumido:****Modalidade de Julgamento :** Menor Preço

Item	Especificação	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
1	Compota de abacaxi em calda (fatias), acondicionada em embalagem primária, tipo lata, de 400 g de peso drenado (no mínimo), e em embalagem secundária de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos. Marcas aprovadas: Hemmer, Oderich e Predilecta. Outras marcas, apresentar amostra.	Lata	600,00	_____	_____
2	Compota de figo em calda (unidades inteiras), acondicionada em embalagem primária, tipo lata, de 400 g de peso drenado (no mínimo), e em embalagem secundária de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos. Marcas aprovadas: Citral, Hemmer, Oderich e Predilecta. Outras marcas, apresentar amostra.	Lata	600,00	_____	_____
3	Compota de pêssego em calda (metades, sem pele e sem caroço), acondicionada em embalagem primária, tipo lata, de 400 g de peso drenado (no mínimo), e em embalagem secundária de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos. Marcas aprovadas: Hemmer, La Violetera, Oderich e Predilecta. Outras marcas, apresentar amostra.	Lata	600,00	_____	_____
4	Fibra de trigo, 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. Marcas aprovadas: Nutri & Wieder e Yoki (Mais Vita). Outras marcas, apresentar amostra.	Kilogramas	60,00	_____	_____
5	Gergelim branco sem casca, acondicionado em embalagem primária de polietileno, de 200 g a 01 kg de peso líquido, e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos. Marcas aprovadas: Jasmine e Yoki (Mais Vita). Outras marcas, apresentar amostra.	Kilogramas	60,00	_____	_____
6	Iogurte natural, integral, sem adição de açúcar, de consistência firme, acondicionado em embalagem primária, tipo copo, contendo nesta, no mínimo 170 g (unidade) de peso líquido. Marca aprovada: Batavo. Outras marcas, apresentar amostra.	Unidade	500,00	_____	_____
7	Iogurte natural, integral, sem adição de açúcar, de consistência firme, acondicionado em embalagem primária, tipo garrafa, contendo nesta, de 750 ml a 1.000 ml de volume líquido. Apresentar amostra.	Frasco	200,00	_____	_____
8	Leite longa vida UHT integral com baixo teor de lactose (BTL), acondicionado em embalagem primária, tipo tetra pak, contendo nesta 01 litro de volume líquido, e em	Litros	60,00	_____	_____

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

Item	Especificação	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	embalagem secundária de papelão, tipo caixa, contendo nesta 12 litros. Deve apresentar validade superior a 8 semanas no ato da entrega. Marcas aprovadas: Batavo e Elegê. Outras marcas, apresentar amostra.				
9	Lentilha, tipo 1, safra nova, conforme Portaria n° 65 e seu anexo III. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária de polietileno de 500 g a 02 kg de peso líquido, e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos. Apresentar amostra.	Kilogramas	11.000,00	_____	_____
10	Semente de linhaça para consumo humano, acondicionada em embalagem primária de polietileno, com 500 g de peso líquido, e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos. Apresentar amostra.	Kilogramas	5,00	_____	_____
11	Marmitex redondo de alumínio, n° 9, volume mínimo de 1.000 ml. Dimensões aproximadas: 75 mm (altura) x 200 mm (diâmetro). Acompanhada de tampa cartão, para fechamento manual. Cada caixa deve vir com 100 unidades. Marca aprovada: Wyda. Outras marcas, apresentar amostra.	Caixas	15,00	_____	_____
12	Pão francês, com peso unitário de 50 g. Apresentar amostra.	Kilogramas	6.000,00	_____	_____
13	Pão sovado doce, com peso unitário de 25 g. Apresentar amostra.	Kilogramas	3.000,00	_____	_____
ESPECIFICAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS					
1 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 (RU) da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM).					
2 Qualidade geral					
2.1 Produto					
2.1.1 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;					
2.1.2 Nos produtos em que constar data de fabricação na rotulagem, a validade (vida					

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

Item	Especificação	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>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, cuja validade deverá ser de no mínimo 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.</p> <p>2.2 Embalagem</p> <p>2.2.1 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>2.2.2 A embalagem primária do produto deve apresentar-se atóxica, limpa e íntegra, ou seja, sem rasgos, amassados, estufamentos, trincas, quebras ou ferrugem. Além disso, deverá possuir espessura compatível ao acondicionamento adequado do produto, evitando assim que a embalagem se rompa com facilidade e haja desperdício de produtos estocados;</p> <p>2.2.3 Na rotulagem deve constar, conforme o tipo de produto: nome do produto; composição do produto; lote; data de fabricação; data de 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 259/2002, RDC nº 359 e 360/2003, Instrução Normativa nº 22/2005, Decreto nº 39.688/1999, Lei nº 10.691/1996 e outras legislações cabíveis, conforme o caso.</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, das 11 horas às 15 horas, junto ao almoxarifado do 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 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>3.1.3 No ato da entrega, os produtos refrigerados e/ou congelados devem apresentar-se com temperatura de acordo com a legislação vigente (Portaria nº 78/2009) ou especificação na rotulagem;</p>				



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105
Termo de Referência

Item	Especificação	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
3.1.4	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.				
3.2	Veículo				
3.2.1	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;				
3.2.2	Na recepção, deve ser apresentado o Alvará Sanitário do veículo transportador emitido por órgão oficial competente.				
3.3	Funcionário				
3.3.1	O funcionário do fornecedor ao realizar a entrega dos produtos deve estar uniformizado (touca cobrindo totalmente o cabelo, jaleco, sapato fechado) e em adequadas condições de higiene.				
4	Amostras				
4.1	Todas as amostras encaminhadas ao setor responsável devem conter em sua embalagem, rotulagem obrigatória, conforme legislação vigente;				
4.2	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.				
5	Legislação				
5.1	Todos os gêneros alimentícios devem atender, dentre outras vigentes, e no que couber, as seguintes legislações:				
	Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952 (Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal - RIISPOA);				

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

Item	Especificação	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	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 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);				
	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);				



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105
Termo de Referência

Item	Especificação	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	IN nº 08, de 02 de junho de 2005 (MAPA); IN nº 22, de 24 de novembro de 2005 (MAPA); IN nº 12, de 28 de março de 2008 (MAPA); IN nº 06, de 16 de fevereiro de 2009 (MAPA); RDC nº 52, de 22 de outubro de 2009 (ANVISA/MS); IN nº 06, de 03 de abril de 2012 (MAPA); MAPA: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ANVISA/MS: Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde				
	6. ESPECIFICAÇÃO DE PÃES				
	Essa especificação tem por objetivo estabelecer as condições descritivas a serem observadas e cumpridas em todo processo de aquisição de pães para serem utilizados nos Restaurantes Universitários (RU) e na Unidade de Educação Infantil Ipê Amarelo (UEIIA) da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM).				
	6.1. Qualidade geral				
	6.1.1 Produto				
	6.1.1.1 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;				
	6.1.1.2 Os pães devem ser fabricados conforme RDC nº 263/2005, Portaria nº 326/1997, RDC nº 275/2002 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				

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

Item	Especificação	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>parâmetros permitidos, segundo, o que couber, a RDC nº 12/2001;</p> <p>6.1.1.3 Os pães devem ser elaborados com farinha de trigo de 1ª qualidade, sem adição de gordura vegetal hidrogenada e de corantes. Depois de produzidos, devem apresentar as características próprias do tipo de pão (crocantes e/ou 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>6.2 Embalagem</p> <p>6.2.1 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>6.2.2 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, condições de armazenamento e quantidade em peso, conforme legislação vigente dos órgãos reguladores estaduais e municipais competentes e, no que couber, as RDC nº 259/2002, RDC nº 359 e 360/2003 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), alteradas pela RDC nº 123/2004 e complementada pela RDC nº 163/2006;</p> <p>6.2.3 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>6.3 Condições exigidas para recepção dos produtos</p> <p>6.3.1 Veículo</p> <p>6.3.1.1 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;</p> <p>6.3.1.2 Na recepção, deve ser apresentado o Alvará Sanitário do veículo transportador emitido por órgão oficial competente.</p>				



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105
Termo de Referência

Item	Especificação	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
6.4	Funcionário do fornecedor				
6.4.1	O funcionário do fornecedor responsável pela entrega dos produtos deve estar uniformizado (touca cobrindo totalmente o cabelo, jaleco, sapato fechado) e em adequadas condições de higiene;				
6.4.2	As atividades do funcionário entregador referem-se ao acompanhamento da pesagem e a conferência dos produtos na área de recepção, não sendo permitida a circulação nas áreas de produção e armazenamento refrigerado.				
6.5	Entregas				
6.5.1	As entregas de pães devem ocorrer diariamente, de segunda-feira a sábado, conforme requisição semanal, no RU Campus I, das 05h30min às 06h15min, no RU Campus Centro, Rua Floriano Peixoto, nº 1.184, bairro Centro, das 6h00min às 6h30min, e na UEIIA, de segunda a sexta-feira no horário das 10h00min às 11h00min;				
6.5.2	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;				
6.5.3	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.				
6.6	Amostras				
6.6.1	Todas as amostras encaminhadas ao setor responsável devem conter em sua embalagem, rotulagem obrigatória, conforme legislação vigente;				
6.6.2	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.				
6.7	Legislação				
	Todos os itens devem atender, dentre outras vigentes, e no que couber, as seguintes legislações:				

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

Item	Especificação	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	Decreto nº 23.430, de 24 de outubro de 1974; RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001; RDC nº 359 e 360, de 23 de dezembro de 2003; RDC nº 123, de 13 de maio de 2004; RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004; RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005; RDC nº 163, de 17 de agosto de 2006; Portaria nº 78, de 30 de janeiro de 2009; Guia de Boas Práticas Nutricionais - Pão Francês, de 09 de outubro de 2012.				

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