

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM****95591764000105****Termo de Referência****Processo...:** 23081.035871/2016-62 **Pregão SRP** 267 / 2016 **Data da Emissão:** 05/10/2016**Abertura: Dia:** 20/10/2016 **Hora:** 09:00:00**Objeto Resumido:****Modalidade de Julgamento :** Menor Preço

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
1	Aipim descascado congelado, em pedaços com peso unitário entre 150 g e 250 g, acondicionado em embalagem primária plástica, contendo nesta, de 01 kg a 05 kg de peso líquido e rotulagem obrigatória. Apresentar amostra.	Kilogramas	6,0000	8.000,00	_____	_____
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	9,5000	12.000,00	_____	_____
3	Brócolis em florete congelado, acondicionado em embalagem primária plástica, contendo nesta, de 01 kg a 05 kg de peso líquido do produto. Apresentar amostra.	Kilogramas	11,5000	3.000,00	_____	_____
4	Couve picada, resfriada, acondicionado em embalagem primária plástica, contendo nesta, de 01 kg a 02 kg de peso líquido do produto. Apresentar amostra.	Kilogramas	16,0000	1.500,00	_____	_____
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	9,5000	2.500,00	_____	_____
6	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	10,5000	10.000,00	_____	_____
7	Vagem picada congelada, acondicionada em embalagem primária plástica, contendo nesta, de 01 kg a 10 kg de peso líquido do produto. Apresentar amostra.	Kilogramas	16,1500	2.000,00	_____	_____

ESPECIFICAÇÃO DE GÊNEROS MINIMAMENTE PROCESSADOS

Essa especificação tem por objetivo estabelecer as condições descritivas a serem observadas e cumpridas em todo processo de aquisição de gêneros alimentícios minimamente processados para serem utilizados no Restaurante Universitário (RU) da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM).

1 Documentos exigidos para o certame

1.1 Apresentação, à Comissão de Licitação da UFSM, dos seguintes documentos:

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
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);					
1.1.2	Alvará Sanitário do estabelecimento, emitido pelo órgão fiscalizador competente a que esteja submetida.					
	Obs.: Não será aceito protocolo de solicitação dos documentos solicitados.					
2	Qualidade geral					
2.1	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;					
2.2	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;					
2.3	A validade dos gêneros deve ser de, no mínimo, 75%, a contar da data de entrega;					
2.4	Os produtos devem apresentar-se com boa qualidade higiênico-sanitária, ou seja, 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 a RDC nº 259/2002, a RDC nº 359/2003 e a 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.					

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
4	Condições exigidas para recepção dos produtos					
4.1	Entregas					
4.1.1	As entregas devem ocorrer de segunda-feira a sábado, junto ao almoxarifado do Restaurante Universitário (RU Campus I), Avenida Roraima, nº 1.000, prédio 31, bairro Camobi, das 8h00min às 11h00min, 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.					
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 a legislação vigente;					
5.3	O licitante que encaminhar amostra com peso/volume menor que o exigido em Edital, porém, para fins de aprovação, a amostra, exceto o peso/volume, deve					

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>apresentar-se em conformidade com as especificações definidas para o objeto;</p> <p>5.4 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 a entrega do objeto, conforme especificado no Edital;</p> <p>5.5 As amostras enviadas deverão ser identificadas a qual item do Termo de Referência pertence e não serão recebidas caso não estejam devidamente identificadas.</p>					
	<p>6 Legislação</p> <p>Decreto nº 23.430, de 24 de outubro de 1974. Aprova Regulamento que dispõe sobre a promoção, proteção e recuperação da Saúde Pública.</p> <p>RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002. Aprovar o Regulamento Técnico sobre Rotulagem de Alimentos Embalados.</p> <p>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.</p> <p>RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003. Aprovar o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional.</p> <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>					



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