

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM****95591764000105****Termo de Referência****Processo...:** 23081.014142/2017-53 **Pregão SRP** 73 / 2017 **Data da Emissão:** 07/04/2017**Abertura: Dia:** 26/04/2017 **Hora:** 09:00:00**Objeto Resumido:****Modalidade de Julgamento :** Menor Preço

Item	Especificação	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
1	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	2.500,00	_____	_____
2	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.	Unidade	100,00	_____	_____
3	logurte integral com polpa de fruta, sabor ameixa, acondicionado em embalagem primária de polietileno tipo garrafa, contendo de 750 g a 1.000 g de volume líquido, em embalagem secundária de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos. Apresentar amostra.	Frasco	50,00	_____	_____
4	logurte integral com polpa de fruta, sabor coco, acondicionado em embalagem primária de polietileno tipo garrafa, contendo de 750 g a 1.000 g de volume líquido, em embalagem secundária de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos. Apresentar amostra.	Frasco	50,00	_____	_____
5	logurte integral com polpa de fruta, sabor morango, acondicionado em embalagem primária de polietileno tipo garrafa, contendo de 750 g a 1.000 g de volume líquido, em embalagem secundária de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos. Apresentar amostra.	Frasco	360,00	_____	_____
6	logurte integral com polpa de fruta, sabor pêssego, acondicionado em embalagem primária de polietileno tipo garrafa, contendo de 750 g a 1.000 g de volume líquido, em embalagem secundária de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos. Apresentar amostra.	Frasco	360,00	_____	_____
7	logurte natural integral, sem adição de açúcar, de consistência firme, acondicionado em embalagem primária de polietileno tipo garrafa, contendo de 750 g a 1.000 g de volume líquido. Apresentar amostra..	Frasco	360,00	_____	_____
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 embalagem secundária de papelão, tipo caixa, contendo nesta, 12 litros. Deve apresentar validade superior a 08 semanas no ato da entrega. Marcas aprovadas:	Litros	150,00	_____	_____

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

Item	Especificação	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	Batavo e Elegê. Outras marcas, apresentar amostra.				
9	Pão tipo hambúrguer, formato redondo, com cobertura de gergelim, peso unitário em torno de 30 g, acondicionado em embalagem primária de polietileno, contendo, no máximo, 12 unidades. Apresentar amostra.	Kilogramas	60,00	_____	_____
10	Queijo tipo mussarela, fatiado e interfolhado, acondicionado em embalagem primária de polietileno, tipo pacote, a vácuo, contendo nesta, de 500 g a 02 kg de peso líquido. Peso da fatia: entre 20 g e 25 g. Marca aprovada: Stefanello. Outras marcas, apresentar amostra.	Kilogramas	450,00	_____	_____
11	Requeijão cremoso, resfriado, acondicionado em embalagem primária de polietileno, tipo pote, contendo aproximadamente 200 g de peso líquido. Apresentar amostra.	Unidade	50,00	_____	_____
12	Requeijão resfriado, acondicionado em embalagem primária de polietileno, tipo balde, contendo neste, no mínimo 3,5 kg de peso líquido. Marcas aprovadas: Santa Clara, Stefanello e Tirolez. Outras marcas, apresentar amostra.	Balde	60,00	_____	_____
13	Germen de trigo, pacote com 500g.	Pacote	4,00	_____	_____
14	Feijão branco tipo 1, pacote com 500g.	Pacote	4,00	_____	_____
15	Proteína de soja, pacote com 100g.	Pacote	4,00	_____	_____

ESPECIFICAÇÃO DOS ITENS 01 A 12:

1. Essa especificação tem por objetivo estabelecer as condições descritivas a serem observadas e cumpridas em todo processo de aquisição de pães, laticínios e gêneros minimamente processados para utilização no Restaurante Universitário (RU) e na Unidade de Educação Infantil Ipê Amarelo (UEIA) da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM). Incluem-se as características dos objetos, as condições para habilitação e entrega dos produtos, dentre outras obrigações.

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 a RDC nº 263/2005, a Portaria nº

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM**

95591764000105

Termo de Referência

Item	Especificação	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>326/1997, a 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 parâmetros permitidos, segundo, o que couber, a RDC nº 12/2001;</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;</p> <p>2.4 O alimento não dever 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>2.5 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, a RDC nº 259/2002, a 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>2.6 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</p> <p>3.1 Os produtos deverão ser manipulados e conservados, de acordo com o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), segundo a Lei nº 1.283/1950, o Decreto nº 30.691/1962 e alterações posteriores, legislações vigentes específicas do 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 12/2001 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 corantes e de gordura vegetal hidrogenada. 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 do 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</p>				



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105
Termo de Referência

Item	Especificação	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	preservar a aparência de pão novo (frescos e firmes).				
5	GENEROS MINIMAMENTE PROCESSADOS (item 01)				
5.1	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;				
5.2	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.				
6	CONDIÇÕES EXIGIDAS PARA RECEPÇÃO DOS PRODUTOS				
6.1	Veículo				
6.1.1	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;				
6.1.2	Na recepção, deve ser apresentado o Alvará Sanitário do veículo transportador emitido por órgão oficial competente.				
6.2	Funcionário do fornecedor				
6.2.1	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;				
6.2.2	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.				
6.3	Entregas				
6.3.1	As entregas dos produtos devem ocorrer de segunda-feira a sábado, nas datas solicitadas, no Restaurante Universitário (RU Campus I), Avenida Roraima, nº 1.000, prédio 31, bairro Camobi, das 7h00min às 8h00min ou das 14h00min às 15h00min, conforme a requisição do serviço de nutrição, e na UEIIA no prédio 04 do mesmo endereço, de segunda a sexta-feira, no horário das 07h30min às 08h00min;				
6.3.2	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;				
6.3.3	No ato da entrega, os produtos resfriados/refrigerados devem apresentar-se com temperatura superficial de acordo com a legislação vigente (Portaria nº 78/2009) e/ou				



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105
Termo de Referência

Item	Especificação	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>especificação na rotulagem;</p> <p>6.3.4 A validade (vida útil) dos gêneros deverá ser de, no mínimo, 75%, a contar da data de entrega;</p> <p>6.3.5 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.</p> <p>7 AMOSTRAS</p> <p>7.1 Todas as amostras encaminhadas ao setor responsável devem conter em sua embalagem, rotulagem obrigatória, conforme a legislação vigente;</p> <p>7.2 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>7.3 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 apresentar-se em conformidade com as especificações definidas para o objeto;</p> <p>7.4 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>8 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>RDC nº 359 e 360, de 23 de dezembro de 2003;</p> <p>RDC nº 123, de 13 de maio de 2004;</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>Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005;</p> <p>RDC nº 163, de 17 de agosto de 2006;</p> <p>Portaria nº 78, de 30 de janeiro de 2009;</p> <p>Instrução Normativa, nº 62 de 29 de dezembro de 2011.</p>				



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105
Termo de Referência

Item	Especificação	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
------	---------------	---------	------------	----------------	-------------

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