

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM****95591764000105****Termo de Referência****Processo...:** 23081.047138/2017-71    **Pregão SRP**    233 / 2017    **Data da Emissão:** 21/11/2017**Abertura: Dia:** 06/12/2017    **Hora:** 09:00:00**Objeto Resumido:****Modalidade de Julgamento :** Menor Preço

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
1	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	3.000,00	_____	_____
2	Couve picada, resfriada, acondicionado em embalagem primária plástica, contendo nesta, de 01 kg a 02 kg de peso líquido do produto. Apresentar amostra.		Kilogramas	1.500,00	_____	_____
3	Moranga cabotiá com casca, resfriada, cortada em pedaços de 115 g a 130 g, acondicionada em embalagem primária plástica, contendo nesta, de 02 kg a 03 kg de peso líquido do produto. Apresentar amostra.		Kilogramas	2.200,00	_____	_____
4	logurte integral com polpa de fruta, sabor ameixa, acondicionado em embalagem primária de polietileno tipo garrafa, contendo de 750 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 pêssego, acondicionado em embalagem primária de polietileno tipo garrafa, contendo de 750 a 1.000 g de volume líquido, em embalagem secundária de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos. Apresentar amostra.		Frasco	100,00	_____	_____
6	Requeijão cremoso, resfriado, acondicionado em embalagem primária de polietileno, tipo pote, contendo aproximadamente 200 g de peso líquido. Marca aprovada: Elegê. Outras marcas, apresentar amostra.		Pote	30,00	_____	_____
7	Cogumelo tipo Paris, desidratado, acondicionado 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. Apresentar amostra.		Kilogramas	220,00	_____	_____
8	Cogumelo tipo Shimeji, desidratado, acondicionado 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. Apresentar amostra.		Kilogramas	220,00	_____	_____
9	Cogumelo tipo Shitake, desidratado, acondicionado 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. Apresentar amostra.		Kilogramas	220,00	_____	_____
10	Creme de soja, UHT, acondicionado em embalagem primária, tipo caixa (tetra pak), de 200 g de peso líquido, e em embalagem secundária de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos. Marca aprovada: Batavo. Outras marcas, apresentar amostra.		Caixas	800,00	_____	_____



## UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

**95591764000105**

## Termo de Referência

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
11	Mini kibe de soja, temperado e congelado. Peso unitário: de 25 g a 30 g. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária plástica, contendo nesta, de 02 kg a 05 kg de peso líquido, e em embalagem secundária de papelão, tipo caixa lacrada, ambas próprias para alimentos. Apresentar amostra.		Kilogramas	1.500,00		
12	Pimenta do reino preta, em pó, para uso culinário, acondicionada em embalagem primária de polietileno de 200 g a 500 g de peso líquido, e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos. Apresentar amostra.		Kilogramas	15,00		
13	Soja em grão, acondicionado 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: Mais Vita (Yoki). Outras marcas, apresentar amostra.		Kilogramas	700,00		

**ESPECIFICAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, GÊNEROS MINIMAMENTE PROCESSADOS E LATICÍNIOS**

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

**1 DOCUMENTOS EXIGIDOS PARA O CERTAME**

1.1 Aos fabricantes dos produtos de origem animal (itens 04, 05 e 06)  
Apresentação, à Comissão de Licitação da UFSM, do seguinte documento:

1.1.1 Documento comprobatório de Registro ou de Relacionamento do Fabricante emitido por:

1.1.1.1 Divisão da Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA), quando o objeto for submetido à Inspeção Federal ou;

1.1.1.2 Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal de qualquer município ou estado brasileiro, conforme o caso, desde que o Serviço seja integrante ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA), e o fabricante registrado neste órgão - SISBI/POA ou;

1.1.1.3 Emitido pela Coordenadoria de Inspeção de Produtos de Origem Animal do estado do Rio Grande do Sul (CISPOA) ou;



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105  
Termo de Referência

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
1.1.1.4	Emitido pelo Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal do município de Santa Maria (SIM).					
1.2	Aos demais licitantes dos produtos de origem animal (itens 04, 05 e 06) Apresentação, à Comissão de Licitação da UFSM, dos seguintes documentos:					
1.2.1	Documento comprobatório de Registro ou de Relacionamento do Fabricante emitido por:					
1.2.1.1	Divisão da Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA), quando o objeto for submetido à Inspeção Federal ou;					
1.2.1.2	Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal de qualquer município ou estado brasileiro, conforme o caso, desde que o Serviço seja integrante ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA), e o fabricante registrado neste órgão - SISBI/POA ou;					
1.2.1.3	Emitido pela Coordenadoria de Inspeção de Produtos de Origem Animal do estado do Rio Grande do Sul (CISPOA) ou;					
1.2.1.4	Emitido pelo Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal do município de Santa Maria (SIM).					
1.2.2	Cópia de Alvará Sanitário do estabelecimento, emitido pelo órgão fiscalizador competente a que esteja submetida.					
1.2.3	Declaração de que a entrega será realizada por transportadora adequada ao tipo de produto e que possui Alvará Sanitário do veículo transportador emitido pelo órgão fiscalizador competente a que esteja submetido, o qual será verificado no momento da primeira entrega do produto.					
1.3	Aos licitantes dos demais gêneros alimentícios (todos os itens, exceto os itens 04, 05 e 06)  Apresentação, à Comissão de Licitação da UFSM, dos seguintes documentos:					
1.3.1	Cópia de Alvará Sanitário do estabelecimento, emitido pelo órgão fiscalizador competente a que esteja submetida;					
1.3.2	Declaração de que a entrega será realizada por transportadora adequada ao tipo de produto e que possui Alvará Sanitário do veículo transportador emitido pelo órgão fiscalizador competente a que esteja submetido, o qual será verificado no momento da primeira entrega do produto.					

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

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	Obs.: Não será aceito protocolo de solicitação dos documentos exigidos.					
	<p><b>2 QUALIDADE GERAL</b></p> <p>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;</p> <p>2.2 Os gêneros devem ser fabricados conforme a RDC nº 263/2005, a Portaria nº 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 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>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/produzidor, 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><b>3 LATICÍNIOS (Itens 04, 05 e 06)</b></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 o Decreto nº 9.013/2017 e alterações posteriores, legislações vigentes específicas do MAPA e dos órgãos reguladores estaduais e municipais competentes, bem como, com contagem</p>					

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

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	microbiológica dentro de parâmetros permitidos, segundo, o que couber, a RDC n° 12/2001 e outras legislações vigentes cabíveis.					
	4 GÊNEROS MINIMAMENTE PROCESSADOS (Itens 01, 02 e 03)					
	4.1 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;					
	4.2 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.					
	5 DESCRIÇÃO DOS PRODUTOS					
	ITEM DESCRIÇÃO QUANTIDADE UNIDADE					
	01 Brócolis em florete congelado, acondicionado em embalagem primária plástica, contendo nesta, de 01 kg a 05 kg de peso líquido do produto. Apresentar amostra. 3.000 Kg					
	02 Couve picada, resfriada, acondicionado em embalagem primária plástica, contendo nesta, de 01 kg a 02 kg de peso líquido do produto. Apresentar amostra. 1.500 Kg					
	03 Moranga cabotia com casca, resfriada, cortada em pedaços de 115 g a 130 g, acondicionada em embalagem primária plástica, contendo nesta, de 02 kg a 03 kg de peso líquido do produto. Apresentar amostra. 2.200 Kg					
	04 Iogurte integral com polpa de fruta, sabor ameixa, acondicionado em embalagem primária de polietileno tipo garrafa, contendo de 750 a 1.000 g de volume líquido, em embalagem secundária de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos. Apresentar amostra. 50 Frasco					
	05 Iogurte integral com polpa de fruta, sabor pêssego, acondicionado em embalagem primária de polietileno tipo garrafa, contendo de 750 a 1.000 g de volume líquido, em embalagem secundária de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos. Apresentar amostra. 100 Frasco					
	06 Requeijão cremoso, resfriado, acondicionado em embalagem primária de polietileno, tipo pote, contendo aproximadamente 200 g de peso líquido. Marca aprovada: Elegê. Outras marcas, apresentar amostra. 30 Pote					
	07 Cogumelo tipo Paris, desidratado, acondicionado 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. Apresentar amostra. 220 Kg					



## UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

**95591764000105**

## Termo de Referência

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
08	Cogumelo tipo Shimeji, desidratado, acondicionado 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. Apresentar amostra.		Kg	220		
09	Cogumelo tipo Shitake, desidratado, acondicionado 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. Apresentar amostra.		Kg	220		
10	Creme de soja, UHT, acondicionado em embalagem primária, tipo caixa (tetra pak), de 200 g de peso líquido, e em embalagem secundária de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos. Marca aprovada: Batavo. Outras marcas, apresentar amostra.		Caixa	800		
11	Mini kibe de soja, temperado e congelado. Peso unitário: de 25 g a 30 g. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária plástica, contendo nesta, de 02 kg a 05 kg de peso líquido, e em embalagem secundária de papelão, tipo caixa lacrada, ambas próprias para alimentos. Apresentar amostra.		Kg	1.500		
12	Pimenta do reino preta, em pó, para uso culinário, acondicionada em embalagem primária de polietileno de 200 g a 500 g de peso líquido, e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos. Apresentar amostra.		Kg	15		
13	Soja em grão, acondicionado 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: Mais Vita (Yoki). Outras marcas, apresentar amostra.		Kg	700		
<p><b>6 CONDIÇÕES EXIGIDAS PARA RECEPÇÃO DOS PRODUTOS</b></p> <p><b>6.1 Veículo</b></p> <p>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;</p> <p>6.1.2 Na recepção, deve ser apresentado o Alvará Sanitário do veículo transportador emitido por órgão oficial competente.</p> <p><b>6.2 Funcionário do fornecedor</b></p> <p>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;</p> <p>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.</p>						



# UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105

## Termo de Referência

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
6.3	Entregas					
6.3.1	As entregas dos produtos devem ocorrer de segunda-feira a sábado, nas datas solicitadas, junto ao almoxarifado do Restaurante Universitário (RU Campus I), Avenida Roraima, nº 1.000, prédio 31, bairro Camobi, das 11h00min às 15h00min, conforme a requisição do Setor 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 e congelados devem apresentar-se com temperatura superficial de acordo com a legislação vigente (Portaria nº 78/2009) e/ou especificação na rotulagem;					
6.3.4	A validade (vida útil) dos gêneros deverá ser de, no mínimo, 75%, a contar da data de entrega;					
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.					
7	AMOSTRAS					
7.1	Todas as amostras encaminhadas ao setor responsável devem conter em sua embalagem, rotulagem obrigatória, conforme a legislação vigente;					
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;					
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;					
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.					
8	LEGISLAÇÃO					
	Todos os itens devem atender, dentre outras vigentes, e no que couber, as seguintes legislações:					
	Decreto nº 23.430, de 24 de outubro de 1974;					
	RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001;					

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

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	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; Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005; Resolução 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; Instrução Normativa, nº 62 de 29 de dezembro de 2011; Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017.					

**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