

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM**

95591764000105

Termo de Referência**Processo..:** 23081.046332/2018-11 **Pregão SRP** 166 / 2018 **Data da Emissão:** 29/08/2018**Abertura: Dia:** 14/09/2018 **Hora:** 09:00:00**Objeto Resumido:****Modalidade de Julgamento :** Menor Preço

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
1	Café torrado, moído, tradicional, acondicionado em embalagem primária, a vácuo, de 500 g de peso líquido, e em embalagem secundária e terciária de papelão (caixa), todas próprias para alimentos. Marcas aprovadas: Bom Jesus, Iguaçu, Melitta e Três Corações. Outras marcas, apresentar amostra.		Embalagem	3.000,00	_____	_____
2	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	7.000,00	_____	_____
3	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	_____	_____
4	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	_____	_____
5	Ervilha natural congelada, acondicionada em embalagem primária plástica, contendo nesta, de 02 kg a 03 kg de peso líquido do produto. Apresentar amostra.		Kilogramas	2.400,00	_____	_____
6	Creme de leite pasteurizado (nata) acondicionado em embalagem primária de polietileno, tipo pote, contendo neste, no mínimo 300 g de peso líquido. Marcas aprovadas: Elegê, Languiru e Piá. Outras marcas, apresentar amostra.		Pote	50,00	_____	_____
7	logurte integral com polpa de fruta, sabor ameixa, acondicionado em embalagem primária de polietileno tipo garrafa, contendo aproximadamente 900 ml de volume líquido, em embalagem secundária de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos. Apresentar amostra.		Frasco	50,00	_____	_____
8	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	_____	_____
9	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	_____	_____
10	logurte natural integral, sem adição de açúcar, sem lactose, de consistência firme, acondicionado em embalagem primária de polietileno, tipo pote, contendo aproximadamente 170 g de volume líquido. Apresentar amostra.		Pote	100,00	_____	_____
11	Pão sovado (tipo cachorro quente), com peso unitário de 50 g. Apresentar amostra.		Kilogramas	5.000,00	_____	_____

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM**

95591764000105

Termo de Referência

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
12	Pão francês, com peso unitário de 50 g. Apresentar amostra.		Kilogramas	5.000,00	_____	_____
13	Pão sovado doce, com formato redondo, com peso unitário de 25 g. Apresentar amostra.		Kilogramas	3.500,00	_____	_____
14	Marmitex de alumínio, redondo, 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	25,00	_____	_____
15	Leite integral, UHT, longa vida, zero lactose, acondicionado em embalagem primária tipo Tetra Pak, contendo nesta, 1 litro de volume líquido, e em embalagem secundária de papelão, tipo caixa, contendo nesta 12 litros. No ato da entrega a validade deverá ser superior a 8 semanas. Marca aprovada: Ninho Nestlé zero lactose, outras marcas apresentar amostra.		Litros	240,00	_____	_____

ESPECIFICAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E MARMITEX DE ALUMÍNIO

1. Essa especificação tem por objetivo estabelecer as condições descritivas a serem observadas e cumpridas em todo processo de aquisição de café torrado, gêneros minimamente processados, laticínios, pães e marmitex de alumínio para utilização no Restaurante Universitário (RU) e na Unidade de Educação Infantil Ipê Amarelo (UEIIA) 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 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;

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;

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM**

95591764000105

Termo de Referência

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<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/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 PÃES (itens 11, 12 e 13)</p> <p>3.1 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 de apresentar aromas característicos próprios. Deve ser produzido o mais próximo possível do horário previsto para sua entrega, a fim de preservar a aparência de pão novo (frescos e firmes), ou seja, a data de fabricação deve ser a mesma data da entrega dos produtos.</p> <p>4 LATICÍNIOS (Itens 06, 07, 08, 09, 10 e 15)</p> <p>4.1 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 microbiológica dentro de parâmetros permitidos, segundo, o que couber, a RDC nº 12/2001 e outras legislações vigentes cabíveis.</p> <p>5 GENEROS MINIMAMENTE PROCESSADOS (Itens 02, 03, 04 e 05)</p> <p>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;</p>					



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105
Termo de Referência

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>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.</p> <p>7 CONDIÇÕES EXIGIDAS PARA RECEPÇÃO DOS PRODUTOS</p> <p>7.1 Veículo</p> <p>7.1.1 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>7.1.2 Na recepção, deve ser apresentado o Alvará Sanitário do veículo transportador emitido por órgão oficial competente.</p> <p>7.2 Funcionário do fornecedor</p> <p>7.2.1 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>7.2.2 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> <p>7.3 Entregas</p> <p>7.3.1 As entregas dos produtos, exceto os pães, 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;</p> <p>7.3.2 As entregas de pães (itens 11, 12 e 13) 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-feira a sexta-feira no horário das 10h00min às 11h00min;</p> <p>7.3.3 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>7.3.4 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;</p> <p>7.3.5 A validade (vida útil) dos gêneros deverá ser de, no mínimo, 75%, a contar da data de entrega;</p>					



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105
Termo de Referência

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>7.3.6 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>8 AMOSTRAS</p> <p>8.1 Todas as amostras encaminhadas ao setor responsável devem conter em sua embalagem, rotulagem obrigatória, conforme a legislação vigente;</p> <p>8.2 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>8.3 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>8.4 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>9 LEGISLAÇÃO</p> <p>Todos os itens devem atender, dentre outras vigentes, e no que couber, as seguintes legislações:</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> <p>Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017;</p> <p>Guia de Boas Práticas Nutricionais - Pão Francês (ANVISA/MS).</p>					



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105
Termo de Referência

Item	Especificação	Catálogo	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