

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105
Termo de Referência

Remover marca d'água agora

Processo...: 23081.052991/2019-77 Pregão SRP 181 / 2019 Data da Emissão: 11/10/2019

Abertura: Dia: 24/10/2019 Hora: 09:00:00

Objeto Resumido:

Modalidade de Julgamento : Menor Preço

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	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	4.000,00	_____	_____
2	Alho granulado 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	300,00	_____	_____
3	Batata frita, tipo palha, sem gordura trans, com coloração e tamanho uniforme, acondicionada em embalagem primária de polietileno de 01 kg de peso líquido, apresentando transparência que permita a visualização do produto sem a abertura do pacote, e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos. Marca aprovada: Kreky. Outras marcas, apresentar amostra.		Kilogramas	13.000,00	_____	_____
4	Biscoito de polvilho, sem conservantes e corantes, sem gordura hidrogenada/gordura vegetal, acondicionado em embalagem primária de polietileno com 100 g a 500 g do produto. Fabricação máxima de 1 mês e validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega no RU. Apresentar amostra.		Kilogramas	30,00	_____	_____
5	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	2.000,00	_____	_____
6	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	400,00	_____	_____
7	Ervilha em conserva, acondicionada em embalagem primária, tipo lata, de 200 g de peso drenado, e em embalagem secundária de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos. Marcas aprovadas: Oderich, Predilecta e Quero. Outras marcas, apresentar amostra.		Lata	4.000,00	_____	_____
8	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.		Unidade	50,00	_____	_____
9	Leite em pó integral instantâneo, acondicionado em embalagem primária plástica, tipo sachê, contendo nesta, 120 g de peso líquido. Marca aprovada: CCGL (Qualitem). Outras marcas, apresentar amostra.		Sache	20.000,00	_____	_____
10	Milho verde em conserva, acondicionado em embalagem primária, tipo lata, de 200 g de		Lata	4.000,00	_____	_____

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105
Termo de Referência

Remover marca d'água agora

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	peso drenado, e em embalagem secundária de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos. Apresentar amostra.					
11	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	1.500,00	_____	_____
12	Pão sovado, integral, de formato redondo, com peso unitário de 50 g. O pão integral deverá conter em sua composição, no mínimo, 51% de farinha de trigo integral (sem adição de corantes). Apresentar amostra.		Kilogramas	3.000,00	_____	_____
13	Quinoa Real em grãos, orgânica, acondicionada em embalagem primária contendo aproximadamente 200-250 gramas de peso líquido. Apresentar amostra.		Kilogramas	1,00	_____	_____
14	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	300,00	_____	_____

ESPECIFICAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

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, iogurte, leite em pó, pão integral e marmitex de isopor para serem utilizados no Restaurante Universitário (RU) da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM).

1 DOCUMENTOS EXIGIDOS PARA O CERTAME

1.1 Aos fabricantes dos produtos de origem animal (itens 08 e 09)

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 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

Remover marca d'água agora

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>1.1.1.4 Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal do município de Santa Maria (SIM).</p> <p>1.2 Aos demais licitantes dos produtos de origem animal (itens 08 e 09) Apresentação, à Comissão de Licitação da UFSM, dos seguintes documentos:</p> <p>1.2.1 Documento comprobatório de Registro ou de Relacionamento do Fabricante emitido por:</p> <p>1.1.1.5 Divisão da Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA), quando o objeto for submetido à Inspeção Federal ou;</p> <p>1.1.1.6 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;</p> <p>1.1.1.7 Coordenadoria de Inspeção de Produtos de Origem Animal do estado do Rio Grande do Sul (CISPOA) ou;</p> <p>1.1.1.8 Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal do município de Santa Maria (SIM) e;</p> <p>1.2.2 Cópia de Alvará Sanitário do estabelecimento, emitido pelo órgão fiscalizador competente a que esteja submetida.</p> <p>1.3 Aos licitantes dos demais gêneros alimentícios (todos os itens, exceto os itens 08 e 09) Apresentação, à Comissão de Licitação da UFSM, do seguinte documento:</p> <p>1.3.1 Cópia de Alvará Sanitário do estabelecimento, emitido pelo órgão fiscalizador competente a que esteja submetida.</p> <p>Obs.: Não será aceito protocolo de solicitação dos documentos exigidos.</p> <p>2 Qualidade geral (produto e embalagem)</p> <p>2.1 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;</p> <p>2.2 Nos produtos em que constar data de fabricação na rotulagem, a validade (vida 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, compotas e conservas, cuja validade deverá ser de no mínimo 12 (doze) meses, a contar da data de entrega.</p> <p>2.3 O alimento não deve estar em contato direto com papelão, jornal, revistas, papel ou</p>					

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105
Termo de Referência

Remover marca d'água agora

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>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>2.4 A embalagem primária do produto deve apresentar-se atóxica, limpa e íntegra, ou seja, sem rasgos, amassados, estufamentos, trincas, quebras ou ferrugem. Além disso, a embalagem primária deverá ter espessura compatível ao acondicionamento adequado do produto, evitando assim que a embalagem se rompa com facilidade e haja desperdício de produtos estocados;</p> <p>2.5 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, a Instrução Normativa nº 22/2005, o Decreto nº 39.688/1999, a Lei nº 10.691/1996 e outras legislações cabíveis, conforme o caso.</p> <p>3 Pães (item 12)</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 08 e 09)</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 Gêneros minimamente processados (Itens 01, 05 e 11)</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> <p>5.2 A compra dos gêneros, preferencialmente, será realizada no período de sua melhor</p>					

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105
Termo de Referência

Remover marca d'água agora

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>safra ou em períodos sazonais favoráveis ao desenvolvimento e colheita adequados dos produtos.</p> <p>4 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, junto ao almoxarifado do Restaurante Universitário (RU – Campus I), das 11 horas às 15 horas, conforme requisição do Serviço de Nutrição;</p> <p>3.1.2 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>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> <p>3.1.4 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>3.2 Veículo</p> <p>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;</p> <p>3.2.2 Na recepção, deve ser apresentado o Alvará Sanitário do veículo transportador emitido por órgão oficial competente.</p> <p>3.3 Funcionário</p> <p>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.</p> <p>5 Amostras</p> <p>4.1 Todas as amostras encaminhadas ao setor responsável devem conter em sua embalagem, rotulagem obrigatória, conforme a legislação vigente;</p> <p>4.2 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</p>					

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

Remover marca d'água agora

95591764000105
Termo de Referência

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>a entrega do objeto, conforme especificado no Edital;</p> <p>4.3 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>4.4 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>5 Legislação</p> <p>5.1 Todos os gêneros alimentícios devem atender, dentre outras vigentes, e no que couber, as seguintes legislações:</p> <p>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); Instrução Normativa nº 08, de 02 de junho de 2005 (MAPA); Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005 (MAPA); Instrução Normativa nº 12, de 28 de março de 2008 (MAPA); Instrução Normativa nº 06, de 16 de fevereiro de 2009 (MAPA); RDC nº 52, de 22 de outubro de 2009 (ANVISA/MS); Instrução Normativa nº 06, de 03 de abril de 2012 (MAPA); Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017.</p> <p>MAPA: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento</p>					

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105
Termo de Referência

Remover marca d'água agora

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	ANVISA/MS: Agência Nacional de Vigilância Sanitária/Ministério da Saúde					

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

