

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105
Termo de Referência

Processo...: 23081.007904/2020-61 Pregão SRP 37 / 2020 Data da Emissão: 28/02/2020

Abertura: Dia: 17/03/2020 Hora: 09:00:00

Objeto Resumido:

Modalidade de Julgamento : Menor Preço

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
1	Leite integral, UHT, longa vida, acondicionado em embalagem primária, tipo caixa, com tampa do tipo roscável ou flexcap, contendo nesta, 01 litro de volume líquido. Marcas aprovadas: Elegê, Languiru, Piá e Santa Clara. Outras marcas, apresentar amostra.		Litros	20.000,00	_____	_____
2	Nhoque de batata, pré-cozido e resfriado, acondicionado em embalagem primária, tipo pacote, de 01 kg de peso líquido, e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos. Peso aproximado da unidade: 5 g. Marcas aprovadas: Bergamaschi, Marelli e Romena. Outras marcas, apresentar amostra.		Kilogramas	60,00	_____	_____
3	Massa para lasanha, pré-cozida, resfriada e interfolhada, acondicionada em embalagem primária de polietileno, contendo nesta, de 500 g a 01 kg de peso líquido, e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos. Marcas aprovadas: Bergamaschi, Corrieri, Marsala, Pavioli e Romena. Outras marcas, apresentar amostra.		Kilogramas	30,00	_____	_____
4	Pão de sanduíche, fatiado, acondicionado em embalagem primária de polietileno, contendo aproximadamente 500 g de peso líquido. Marca aprovada: Seven Boys. Outras marcas, apresentar amostra.		Pacote	30,00	_____	_____
5	Pão de sanduíche, fatiado, integral, acondicionado em embalagem primária de polietileno, contendo aproximadamente 500 g de peso líquido. Marca aprovada: Seven Boys. Outras marcas, apresentar amostra.		Pacote	30,00	_____	_____
6	Pão francês, com peso unitário de 50 g. Apresentar amostra.		Kilogramas	5.515,00	_____	_____
7	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	3.515,00	_____	_____
8	Pão tipo bisnaguinha, integral, livre de gordura trans, peso unitário 20 g, acondicionado em embalagem primária de polietileno, contendo aproximadamente 300 g de peso líquido. Marcas aprovadas: Nutrella e Seven Boys. Outras marcas, apresentar amostra.		Pacote	100,00	_____	_____
9	Pão tipo hambúrguer, formato redondo, com cobertura de gergelim, peso unitário 30 g, acondicionado em embalagem primária de polietileno, contendo, aproximadamente 12 unidades. Apresentar amostra.		Pacote	50,00	_____	_____
10	logurte natural integral, sem adição de açúcar, de consistência firme, acondicionado em embalagem primária de polietileno tipo pote, contendo aproximadamente 170 g de volume		Unidade	300,00	_____	_____

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105

Termo de Referência

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
11	líquido. Marca aprovada: Nestlé. Outras marcas, apresentar amostra. logurte integral com polpa de fruta, sabor morango, acondicionado em embalagem primária de polietileno tipo garrafa, contendo aproximadamente 800 g de volume líquido, em embalagem secundária de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos. Marca aprovada: Piá Essence. Outras marcas, apresentar amostra.		Frasco	800,00	_____	_____
12	logurte integral com polpa de fruta, sem lactose, sabor morango, acondicionado em embalagem primária de polietileno tipo pote, contendo aproximadamente 150 g de volume líquido, em embalagem secundária de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos. Marca aprovada: Piá. Outras marcas: apresentar amostra.		Unidade	150,00	_____	_____
13	logurte integral com polpa de fruta, sabor vitamina de frutas, acondicionado em embalagem primária de polietileno tipo garrafa, contendo aproximadamente 900 g de volume líquido, em embalagem secundária de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos. Marca aprovada: Danone. Outras marcas, apresentar amostra.		Frasco	200,00	_____	_____
14	logurte sem adição de espessantes, sem corantes, sem aromatizantes, e sem açúcares de adição, nos sabores: frutas silvestres, banana e chia e morango, acondicionado em embalagem primária de polietileno, contendo nesta, 130 g de peso líquido e em embalagem secundária de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos. Marca aprovada: Yorgus. Outras marcas, apresentar amostra.		Unidade	500,00	_____	_____

5. Documentos exigidos para o certame

5.1 Aos fabricantes dos produtos de origem animal (itens 01, 10, 11, 12, 13 e 14)

Apresentação, à Comissão de Licitação da UFSM, do seguinte documento:

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

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

5.2.1.2 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.

5.2 Aos demais licitantes dos produtos de origem animal (itens 01, 10, 11, 12, 13 e 14)

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

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

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

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105

Termo de Referência

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>5.2.1.2 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.</p> <p>5.2.2 Cópia de Alvará Sanitário do estabelecimento, emitido pelo órgão fiscalizador competente a que esteja submetida.</p> <p>5.3 Aos licitantes dos demais gêneros alimentícios Apresentação, à Comissão de Licitação da UFSM, do seguinte documento: 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>6. Qualidade Geral</p> <p>6.1 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>6.2 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>6.3 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>6.4 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>6.5 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</p>					

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105

Termo de Referência

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>123/2004 e complementada pela RDC nº 163/2006;</p> <p>6.6 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>7. Laticínios e Massas</p> <p>7.1 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>8. Pães</p> <p>8.1 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 preservar a aparência de pão novo (frescos e firmes).</p> <p>9. Condições exigidas para recepção dos produtos</p> <p>9.1 Veículo</p> <p>9.1.1 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>9.1.2 Na recepção, deve ser apresentado o Alvará Sanitário do veículo transportador emitido por órgão oficial competente.</p> <p>9.2 Funcionário do fornecedor</p> <p>9.2.1 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>9.2.2 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</p>					

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105

Termo de Referência

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>áreas de produção e armazenamento refrigerado.</p> <p>9.3 Entregas</p> <p>9.3.1 As entregas dos pães devem ocorrer diariamente, de segunda-feira a sábado, conforme requisição semanal do Serviço de Nutrição, no RU Campus I (prédio 31) ou RU Campus II (prédio 31A), ambos localizados na Avenida Roraima, nº 1.000, bairro Camobi, das 05h30min às 06h15min; no RU Campus Centro (Rua Floriano Peixoto, nº 1.184, bairro Centro), das 6h00min às 6h30min, e na UEIIA (prédio 4, Avenida Roraima, nº 1.000, bairro Camobi), de segunda-feira a sexta-feira no horário das 10h00min às 11h00min;</p> <p>9.3.2 As entregas dos demais produtos devem ocorrer de segunda-feira a sábado, nas datas solicitadas, no RU Campus I, das 7h00min às 8h00min ou das 14h00min às 15h00min, conforme a requisição do serviço de nutrição, e na UEIIA, de segunda a sexta-feira, no horário das 07h30min às 08h00min;</p> <p>9.3.3 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>9.3.4 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 especificação na rotulagem;</p> <p>9.3.5 A validade (vida útil) dos gêneros deverá ser de, no mínimo, 75%, a contar da data de entrega;</p> <p>9.3.6 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>10. Amostras</p> <p>10.1 Todas as amostras encaminhadas ao setor responsável devem conter em sua embalagem, rotulagem obrigatória, conforme a legislação vigente;</p> <p>10.2 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>10.3 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>10.4 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>11 Legislação</p>					

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105

Termo de Referência

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	Todos os itens devem atender, dentre outras vigentes, e no que couber, as seguintes legislações: Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952; Decreto nº 23.430, de 24 de outubro de 1974; RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001; 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; Guia de Boas Práticas Nutricionais – Pão Francês, de 09 de outubro de 2012; 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