

## 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. iogurte 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	iogurte 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	iogurte 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	iogurte 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**

<b>Item</b>	<b>Especificação</b>	<b>Catálogo</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Preço Unitário</b>	<b>Preço Total</b>
	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.					
	5.2.2 Cópia de Alvará Sanitário do estabelecimento, emitido pelo órgão fiscalizador competente a que esteja submetida.					
	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.					
	Obs.: Não será aceito protocolo de solicitação dos documentos exigidos.					
	<b>6. Qualidade Geral</b>					
	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;					
	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;					
	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;					
	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;					
	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/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					

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM**

**95591764000105**

**Termo de Referência**

<b>Item</b>	<b>Especificação</b>	<b>Catálogo</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Preço Unitário</b>	<b>Preço Total</b>
	123/2004 e complementada pela RDC nº 163/2006; 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.					
	7. Laticínios e Massas					
	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.					
	8. Pães					
	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).					
	9. Condições exigidas para recepção dos produtos					
	9.1 Veículo					
	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;					
	9.1.2 Na recepção, deve ser apresentado o Alvará Sanitário do veículo transportador emitido por órgão oficial competente.					
	9.2 Funcionário do fornecedor					
	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;					
	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					

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM**

**95591764000105**

**Termo de Referência**

<b>Item</b>	<b>Especificação</b>	<b>Catálogo</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Preço Unitário</b>	<b>Preço Total</b>
	áreas de produção e armazenamento refrigerado.					
9.3	<b>Entregas</b>					
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;					
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;					
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;					
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;					
9.3.5	A validade (vida útil) dos gêneros deverá ser de, no mínimo, 75%, a contar da data de entrega;					
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.					
10.	<b>Amostras</b>					
10.1	Todas as amostras encaminhadas ao setor responsável devem conter em sua embalagem, rotulagem obrigatória, conforme a legislação vigente;					
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;					
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;					
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.					
11	<b>Legislação</b>					

## UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105

## Termo de Referência

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>Todos os itens devem atender, dentre outras vigentes, e no que couber, as seguintes legislações:</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> <p>Guia de Boas Práticas Nutricionais – Pão Francês, de 09 de outubro de 2012;</p> <p>Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017.</p>					

**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