

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM****95591764000105****Termo de Referência****Processo...:** 23081.028767/2017-01 **Pregão SRP** 164 / 2017 **Data da Emissão:** 27/07/2017**Abertura: Dia:** 22/08/2017 **Hora:** 09:00:00**Objeto Resumido:****Modalidade de Julgamento :** Menor Preço

Item	Especificação	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 cabotia, 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 de 750 a 1.000 g de volume líquido, em embalagem secundária de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos. Apresentar amostra.	Frasco	50,00	_____	_____
8	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	_____	_____
9	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	_____	_____

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

Item	Especificação	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
10	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	_____	_____
11	Pão sovado (tipo cachorro quente), com peso unitário de 50 g. Apresentar amostra.	Kilogramas	5.000,00	_____	_____
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	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 03kg de peso líquido do produto. Apresentar amostra.	Kilogramas	2.200,00	_____	_____

ESPECIFICAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E MARMITEX DE ALUMÍNIO

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 (UEIA) 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 06, 07, 08, 09 e 10) Apresentação, à Comissão de Licitação da UFSM, do seguinte documento:

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

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

Item	Especificação	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>1.1.1.1 Divisão da Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA), quando o objeto for submetido à Inspeção Federal ou;</p> <p>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;</p> <p>1.1.1.3 Emitido pela Coordenadoria de Inspeção de Produtos de Origem Animal do estado do Rio Grande do Sul (CISPOA) ou;</p> <p>1.1.1.4 Emitido pelo 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 06, 07, 08, 09 e 10) 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>1.2.1.1 Divisão da Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA), quando o objeto for submetido à Inspeção Federal ou;</p> <p>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;</p> <p>1.2.1.3 Emitido pela Coordenadoria de Inspeção de Produtos de Origem Animal do estado do Rio Grande do Sul (CISPOA) ou;</p> <p>1.2.1.4 Emitido pelo Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal do município de Santa Maria (SIM).</p> <p>1.2.2 Cópia de Alvará Sanitário do estabelecimento, emitido pelo órgão fiscalizador competente a que esteja submetida.</p> <p>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.</p> <p>1.3 Aos licitantes dos demais gêneros alimentícios (todos os itens, exceto os itens 06, 07, 08, 09 e 10)</p> <p>Apresentação, à Comissão de Licitação da UFSM, dos seguintes documentos:</p>				



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105
Termo de Referência

Item	Especificação	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>1.3.1 Cópia de Alvará Sanitário do estabelecimento, emitido pelo órgão fiscalizador competente a que esteja submetida;</p> <p>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.</p> <p>Obs.: Não será aceito protocolo de solicitação dos documentos exigidos.</p> <p>2 QUALIDADE GERAL</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 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>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>				

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

Item	Especificação	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
3	<p>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>				
4	<p>LATICÍNIOS (Itens 06, 07, 08, 09 e 10)</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>				
5	<p>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> <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>				
6	<p>CONDIÇÕES EXIGIDAS PARA RECEPÇÃO DOS PRODUTOS</p> <p>6.1 Veículo</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>6.2 Funcionário do fornecedor</p> <p>6.2.1 O funcionário do fornecedor responsável pela entrega dos produtos deve estar</p>				

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

Item	Especificação	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>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> <p>6.3 Entregas</p> <p>6.3.1 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>6.3.2 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>6.3.3 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>6.3.4 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>6.3.5 A validade (vida útil) dos gêneros deverá ser de, no mínimo, 75%, a contar da data de entrega;</p> <p>6.3.6 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>7 AMOSTRAS</p> <p>7.1 Todas as amostras encaminhadas ao setor responsável devem conter em sua embalagem, rotulagem obrigatória, conforme a legislação vigente;</p> <p>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;</p> <p>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</p>				

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

Item	Especificação	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>apresentar-se em conformidade com as especificações definidas para o objeto;</p> <p>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.</p> <p>8 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>				

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