

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM****95591764000105**
Termo de Referência**Processo..:** 23081.050247/2017-76 **Pregão SRP** 8 / 2018 **Data da Emissão:** 18/01/2018**Abertura: Dia:** 06/02/2018 **Hora:** 09:00:00**Objeto Resumido:****Modalidade de Julgamento :** Menor Preço

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
1	Leite pasteurizado, padronizado a 3% (m/m) de gordura, acondicionado em embalagem primária de polietileno, tipo saco, contendo nesta, 01 litro de volume líquido, conforme a Instrução Normativa nº 62/2011. Marcas aprovadas: Piá, Santa Clara e Tirol. Outras marcas, apresentar amostra.		Litros	25.000,00	_____	_____
2	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	40.000,00	_____	_____
3	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	360,00	_____	_____
4	Queijo tipo mussarela, fatiado e interfolhado, acondicionado em embalagem primária de polietileno, tipo pacote, a vácuo, contendo nesta, de 500 g a 02 kg de peso líquido. Peso da fatia: entre 20 g e 25 g. Marca aprovada: Stefanello. Outras marcas, apresentar amostra.		Kilogramas	400,00	_____	_____
5	Ricota fresca, acondicionada em embalagem primária de polietileno contendo aproximadamente 200 g de peso líquido, em embalagem secundária de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos. Marca aprovada: Santa Clara. Outras marcas, apresentar amostra.		Kilogramas	10,00	_____	_____
6	Presunto cozido magro (sem capa de gordura), peça inteira, embalado a vácuo. Peso da peça: entre 02 kg e 05 kg. Marcas aprovadas: Languiru, Lebon e Perdigão. Outras marcas, apresentar amostra.		Kilogramas	400,00	_____	_____
7	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	2.200,00	_____	_____
8	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	80,00	_____	_____

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM**

95591764000105

Termo de Referência

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
9	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	_____	_____
10	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	_____	_____
11	Pão sovado (tipo cachorro quente), com peso unitário de 50 g. Apresentar amostra.		Kilogramas	10.000,00	_____	_____
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.		Unidade	10.000,00	_____	_____
13	Pão sovado doce, com formato redondo, com peso unitário de 25 g. Apresentar amostra.		Kilogramas	8.000,00	_____	_____
14	Pão sovado (tipo cachorro quente), com peso unitário de 100 g. Apresentar amostra.		Kilogramas	5.000,00	_____	_____
15	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	120,00	_____	_____
16	Pão tipo hambúrguer, formato redondo, com cobertura de gergelim, peso unitário 30 g, acondicionado em embalagem primária de polietileno, contendo, no máximo, 12 unidades. Apresentar amostra.		Pacote	50,00	_____	_____
17	logurte natural integral, sem adição de açúcar, de consistência firme, acondicionado em embalagem primária de polietileno tipo pote, contendo aproximadamente 170 g de volume líquido. Marca aprovada: Nestlé. Outras marcas, apresentar amostra.		Unidade	300,00	_____	_____
18	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	100,00	_____	_____
19	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	500,00	_____	_____
20	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. Apresentar amostra.		Unidade	150,00	_____	_____

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

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
21	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	_____	_____
22	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	1.000,00	_____	_____

ESPECIFICAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

1 Essa especificação tem por objetivo estabelecer as condições descritivas a serem observadas e cumpridas em todo processo de aquisição de pães, laticínios, massas e presunto, 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.

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;

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;

2.5 A embalagem primária dos produtos deve apresentar-se com rotulagem, constando



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105
Termo de Referência

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>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 LATICÍNIOS, MASSAS E PRESUNTO</p> <p>3.1 Os produtos deverão ser manipulados e conservados, de acordo com o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), segundo a Lei nº 1.283/1950, o Decreto nº 30.691/1962 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>4 PÃES</p> <p>4.1 Os pães devem ser elaborados com farinha de trigo de 1ª qualidade, sem adição de corantes e de gordura vegetal hydrogenada. 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>5 CONDIÇÕES EXIGIDAS PARA RECEPÇÃO DOS PRODUTOS</p> <p>5.1 Veículo</p> <p>5.1.1 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>5.1.2 Na recepção, deve ser apresentado o Alvará Sanitário do veículo transportador emitido por órgão oficial competente.</p> <p>5.2 Funcionário do fornecedor</p> <p>5.2.1 O funcionário do fornecedor responsável pela entrega dos produtos deve estar</p>					



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105
Termo de Referência

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>uniformizado (touca cobrindo totalmente o cabelo, jaleco, sapato fechado) e em adequadas condições de higiene;</p> <p>5.2.2 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>5.3 Entregas</p> <p>5.3.1 As entregas dos produtos, exceto os pães, devem ocorrer de segunda-feira a sábado, nas datas solicitadas, no Restaurante Universitário (RU Campus I), Avenida Roraima, nº 1.000, prédio 31, bairro Camobi, das 7h00min às 8h00min ou das 14h00min às 15h00min, conforme a requisição do serviço de nutrição, e na UEIIA no prédio 04 do mesmo endereço, de segunda a sexta-feira, no horário das 07h30min às 08h00min;</p> <p>5.3.2 As entregas de pães 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>5.3.3 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>5.3.4 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>5.3.5 A validade (vida útil) dos gêneros deverá ser de, no mínimo, 75%, a contar da data de entrega;</p> <p>5.3.6 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>6 AMOSTRAS</p> <p>6.1 Todas as amostras encaminhadas ao setor responsável devem conter em sua embalagem, rotulagem obrigatória, conforme a legislação vigente;</p> <p>6.2 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>6.3 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>6.4 As amostras enviadas deverão ser identificadas a qual item do Termo de Referência</p>					



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105
Termo de Referência

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>pertence e não serão recebidas caso não estejam devidamente identificadas.</p> <p>7 LEGISLAÇÃO Todos os itens devem atender, dentre outras vigentes, e no que couber, as seguintes legislações: Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950; 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.</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