

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105
Termo de Referência

Processo...: 23081.053050/2018-70 Pregão SRP 215 / 2018 Data da Emissão: 22/11/2018

Abertura: Dia: 07/12/2018 Hora: 09:00:00

Objeto Resumido:

Modalidade de Julgamento : Menor Preço

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
1	Preparado líquido natural de frutas (suco), concentrado, pasteurizado, refrigerado, adoçado. Sabores abacaxi, laranja, maracujá, pêssego, tangerina e uva, conforme definição do setor por ocasião do empenho. Embalagem de 20 litros. Validade mínima de 75% da vida útil na data da entrega. Diluição mínima de 01 (uma) parte de suco para 09 (nove) partes de água, comprovada mediante amostras de todos os sabores dos produtos. Apresentar amostra de todos os sabores.		Litros	70.000,00	_____	_____
2	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	30.000,00	_____	_____
3	Milho verde em conserva, acondicionado em embalagem primária, tipo lata, de 200 g de peso drenado, e em embalagem secundária de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos. Apresentar amostra.		Lata	4.000,00	_____	_____
4	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	_____	_____

ESPECIFICAÇÃO DE SUCO (PREPARADO LÍQUIDO NATURAL DE FRUTAS
CONCENTRADO), REFRESQUEIRAS EM COMODATO E GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Essa especificação tem por objetivo estabelecer as condições descritivas a serem observadas e cumpridas em todo processo de aquisição de preparado líquido natural de frutas (suco) concentrado, refresqueiras em comodato, leite em pó, milho em conserva e ervilha em conserva, para utilização no Restaurante Universitário (RU) da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM). Incluem-se as características do objeto, as condições para habilitação e entrega do produto, dentre outras obrigações relativas aos licitantes.

1 DOCUMENTOS EXIGIDOS PARA O CERTAME

1.1 Aos fabricantes do preparado líquido natural de frutas (Item 01)

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105

Termo de Referência

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>Apresentação, à Comissão de Licitação da UFSM dos documentos, conforme a seguir:</p> <p>1.1.1 Laudo comprobatório atualizado da análise físico-química de cada sabor do produto;</p> <p>1.1.2 Laudo comprobatório atualizado dos aditivos contidos no produto;</p> <p>1.1.3 Documento comprobatório de registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA);</p> <p>1.1.4 Alvará Sanitário do estabelecimento, emitido pelo órgão fiscalizador competente a que esteja submetido.</p> <p>1.2 Aos fabricantes dos produtos de origem animal (Item 02) Apresentação, à Comissão de Licitação da UFSM dos documentos, conforme a seguir:</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.</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 fabricantes dos demais gêneros alimentícios 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>2 QUALIDADE GERAL</p> <p>2.1 Produto</p> <p>2.1.1 O produto deve ser isento de corantes e, quando houver, os corantes devem ser naturais (não artificiais). Os aditivos alimentares (conservantes e acidulantes), quando houver, devem estar na proporção indicada pela legislação vigente.</p> <p>2.1.2 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</p>					

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105

Termo de Referência

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>ou risco de doença aos comensais;</p> <p>2.1.3 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>2.2 Embalagem</p> <p>2.2.1 O alimento não deve estar em contato direto com papelão, jornal, revistas, papel ou 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>2.2.2 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>2.2.3 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 CONDIÇÕES EXIGIDAS PARA RECEPÇÃO DOS PRODUTOS</p> <p>3.1 Veículo</p> <p>3.1.1 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>3.1.2 O condutor do veículo deve apresentar, na recepção, o Alvará Sanitário do veículo transportador emitido por órgão oficial competente.</p> <p>3.2 Funcionário do fornecedor</p> <p>3.2.1 O funcionário responsável pela entrega do produto deve estar uniformizado (touca cobrindo totalmente o cabelo, jaleco, sapato fechado) e em adequadas condições de higiene;</p> <p>3.2.2 As atividades do funcionário entregador referem-se à conferência dos produtos na área de recepção, não sendo permitida a circulação nas áreas de produção e armazenamento refrigerado.</p>					

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105

Termo de Referência

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
3.3	Entrega					
3.3.1	As entregas devem ocorrer de segunda a sexta-feira, no Restaurante Universitário (RU Campus I), Avenida Roraima, nº 1.000, prédio 31, bairro Camobi, no horário das 11h00min às 15h00min, conforme a requisição do Serviço de Nutrição;					
3.3.2	Todas as atividades referentes à entrega dos produtos não devem ultrapassar o horário estipulado, ou seja, devendo estar concluída até às 15 horas;					
3.3.3	No ato da entrega, os produtos devem apresentar-se com temperatura de acordo com a legislação vigente (Portaria nº 78/2009) ou especificação na rotulagem;					
3.3.4	A quantidade total do pedido deve ser do mesmo lote, ou seja, apresentar a mesma data de fabricação/prazo de validade.					
4	CONDIÇÕES PARA A DEVOLUÇÃO DOS PRODUTOS					
4.1	Em consonância com a RDC nº 216/2004, quaisquer produtos que estejam parcialmente ou totalmente fora dos padrões de qualidade descritos neste edital serão devolvidos;					
4.2	A licitante é responsável pela reposição imediata dos produtos devolvidos.					
5	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS					
5.1	Características do preparado líquido natural de frutas (Item 01)					
5.1.1	O produto deve conter polpa (no mínimo 30%), açúcar e água;					
5.1.2	A concentração mínima de sólidos no produto deve ser de no mínimo 60° BRIX;					
5.1.3	Diluição mínima de 01 (uma) parte de suco para 09 (nove) partes de água, comprovada mediante amostras de todos os sabores do produto;					
6	EXIGÊNCIA DE COMODATO					
	O licitante deve fornecer, em regime de comodato, 15 (quinze) refresqueiras com capacidade mínima de 200 litros, com no mínimo 04 (quatro) torneiras cada, e 02 (duas) refresqueiras de mesa com dois compartimentos de 15 litros (cada), todas com pingadeira. A instalação das refresqueiras, bem como a assistência técnica fica a cargo da empresa licitante.					
7	AMOSTRAS					
7.1	Todas as amostras encaminhadas ao setor responsável devem conter em sua					

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105

Termo de Referência

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>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 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>Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950;</p> <p>Lei nº 10.691, de 09 de janeiro de 1996;</p> <p>Decreto nº 6.871, de 04 de junho de 2009 - Regulamenta a Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994, que dispõe sobre a padronização, a classificação, o registro, a inspeção, a produção e a fiscalização de bebidas;</p> <p>Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017.</p> <p>Decreto nº 23.430, de 24 de outubro de 1974 - Aprova o Regulamento que dispõe sobre a promoção, proteção e recuperação da Saúde Pública;</p> <p>Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952;</p> <p>Decreto nº 39.688, de 30 de agosto de 1999;</p> <p>RDC nº 5, de 15 de janeiro de 2007; Alterada pela RDC nº 8, de 20 de fevereiro de 2008 - Aprova o Regulamento Técnico sobre "Atribuição de Aditivos e seus Limites Máximos para a Categoria de Alimentos";</p> <p>RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001 - Aprova o Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos;</p> <p>RDC nº 52, de 22 de outubro de 2009 - Aprova o Regulamento Técnico para funcionamento de empresas especializadas na prestação de serviço de controle de vetores e pragas urbanas.</p> <p>RDC nº 123, de 13 de maio de 2004 - Regulamento técnico para rotulagem de alimentos embalados;</p> <p>RDC nº 130, de 26 de maio de 2003 (ANVISA/MS);</p> <p>RDC nº 163, de 17 de agosto de 2006 - Aprova o documento sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados (Complementação das Resoluções-RDC nº 359 e RDC nº. 360, de 23 de dezembro de 2003);</p> <p>RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 - Aprova o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;</p> <p>RDC nº 259, de 23 de dezembro de 2002 (ANVISA/MS);</p>					

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105

Termo de Referência

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005; 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 274, de 15 de outubro de 2002 (ANVISA/MS); RDC nº 276, de 22 de setembro de 2005 (ANVISA/MS); RDC nº 277, de 22 de setembro de 2005 (ANVISA/MS); RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002 (ANVISA/MS); RDC Nº 359, de 23 de dezembro de 2003 - Aprova o Regulamento Técnico de Porções de Alimentos Embalados para Fins de Rotulagem Nutricional; RDC Nº 360, de 23 de dezembro de 2003 - Aprova o Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional; Instrução Normativa nº 06, de 16 de fevereiro de 2009 (MAPA); Instrução Normativa nº 06, de 03 de abril de 2012 (MAPA); Instrução Normativa nº 08, de 02 de junho de 2005 (MAPA); Instrução Normativa nº 12, de 04 de setembro de 2003 - Aprova o Regulamento Técnico para Fixação dos Padrões de Identidade e Qualidade Gerais para Suco Tropical; os Padrões de Identidade e Qualidade dos Sucos Tropicais de Abacaxi, Acerola, Cajá, Caju, Goiaba, Graviola, Mamão, Manga, Mangaba, Maracujá e Pitanga; e os Padrões de Identidade e Qualidade dos Néctares de Abacaxi, Acerola, Cajá, Caju, Goiaba, Graviola, Mamão, Manga, Maracujá, Pêssego e Pitanga; Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005; Instrução Normativa, nº 62 de 29 de dezembro de 2011. Portaria nº 65, de 16 de fevereiro de 1993 (MAPA); Portaria nº 78, de 30 de janeiro de 2009 - Aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprova Normas para Cursos de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e dá outras providências; Portaria nº 745, de 24 de outubro de 1977 (MAPA);</p>					

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105

Termo de Referência

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
------	---------------	----------	---------	------------	----------------	-------------

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