

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM****95591764000105****Termo de Referência****Processo...:** 23081.004250/2011-22 **Pregão SRP** 104 / 2011 **Data da Emissão:** 28/04/2011**Abertura: Dia:** 12/05/2011 **Hora:** 09:00:00**Objeto Resumido:****Modalidade de Julgamento :** Menor Preço

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
1	BOLO DIVERSOS SABORES. COM DIMENSÕES VARIADAS, DE ACORDO COM A SOLICITAÇÃO PRÉVIA. UNIDADE: QUILO.	Kilogramas	14,5000	800,00		
2	BOLO INGLÊS, COM DIMENSÕES VARIADAS, DE ACORDO COM A SOLICITAÇÃO PRÉVIA. UNIDADE: QUILO.	Kilogramas	14,5000	600,00		
3	BOLO INGLÊS, SABORES LARANJA, COCO, CHOCOLATE, PESO MÍNIMO DE 50 G.	Unidade	1,7000	6.000,00		
4	CROYSSANT DE CALABRESA, PESO UNITÁRIO 25 G.	Unidade	0,6000	12.000,00		
5	CROYSSANT DE CALABRESA, PESO UNITÁRIO 50 G.	Unidade	0,9000	16.000,00		
6	CROYSSANT DE FRANGO, PESO UNITÁRIO 25 G.	Unidade	0,6000	12.000,00		
7	CROYSSANT DE FRANGO, PESO UNITÁRIO 50 G.	Unidade	0,9000	16.000,00		
8	CROYSSANT DE GOIABA, PESO UNITÁRIO 25 G.	Unidade	0,6000	12.000,00		
9	CROYSSANT DE GOIABA, PESO UNITÁRIO 50 G.	Unidade	0,9000	16.000,00		
10	CUCA COM COBERTURA DE FAROFA E/OU FAROFA COM GOIABADA, FORMATO REDONDO, PESO UNITÁRIO DE 50 G. APRESENTAR AMOSTRA.	Unidade	0,8000	5.000,00		
11	DOCES PARA FESTA, SABORES VARIADOS (BRIGADEIRO, BRANQUINHO, CAJUZINHO). PESO MÉDIO UNITÁRIO DE 20 G. DEVE VIR ACONDICIONADO EM FORMINHAS INDIVIDUAIS E TER NO MOMENTO DA ENTREGA NO MÁXIMO 1 DIA DE FABRICAÇÃO. UNIDADE: CENTO.	Cento	50,0000	70,00		
12	DOCES PARA FESTA, SABORES VARIADOS (QUINDIM, CASADINHO, BOMBOM RECHEADO, CARAMELADOS...). PESO MÉDIO UNITÁRIO DE 20 G. DEVE VIR ACONDICIONADO EM FORMINHAS INDIVIDUAIS E TER NO MOMENTO DA ENTREGA NO MÁXIMO 1 DIA DE FABRICAÇÃO. UNIDADE: CENTO.	Cento	64,0000	70,00		
13	FARINHA DE ROSCA. EMBALAGEM DE NO MÁXIMO 2 KG.	Kilogramas	5,5000	1.400,00		
14	MASSA DE PIZZA RETANGULAR. UNIDADE COM 49 X 29 X 2 CM. EMBALAGEM UNITÁRIA COM APROXIMADAMENTE 1,5 KG. PRÉ-ASSADA. DEVE TER NO MOMENTO DA ENTREGA NO MÁXIMO 1 DIA DE FABRICAÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 7 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA NO HUSM.MARCA APROVADA: MALLETT, OUTRAS MARCAS APRESENTAR AMOSTRA.	Kilogramas	11,0000	800,00		
15	MASSA FRESCA PARA LASANHA, INTERFOLHADA COM PLÁSTICO, EMBALAGEM COM 500 G. VALIDADE MÍNIMA DE 15 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA NO HUSM. MARCAS APROVADAS: PAVIOLI, ROMENA, CORRIERI, MARELLI,	Kilogramas	11,0000	2.000,00		

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	D'CASTELLI. OUTRAS MARCAS APRESENTAR AMOSTRA.					
16	MASSA FRESCA PARA PASTEL, INTERFOLHADA COM PLÁSTICO, FORMATO REDONDO, TAMANHO GRANDE APROXIMADAMENTE 15 CM DIÂMETRO, EMBALAGEM COM 500 G. VALIDADE MÍNIMA DE 15 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA NO HUSM. MARCAS APROVADAS: PAVIOLI, ROMENA, ITALIANY, CORRIERI. OUTRA MARCAS APRESENTAR AMOSTRA.	Kilogramas	9,5000	1.500,00		
17	MASSA FRESCA TIPO CAPELETTI COM RECHEIO (SABORES VARIADOS). EMBALAGEM DE 500 G A 1 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 15 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA NO HUSM. MARCA APROVADA: BERGAMASCHI E ROMENA. OUTRAS MARCAS APRESENTAR AMOSTRA.	Kilogramas	15,0000	1.500,00		
18	MASSA FRESCA TIPO RAVIOLI, COM RECHEIO (SABORES VARIADOS). EMBALAGEM DE 500 G A 1 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 15 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA NO HUSM. MARCA APROVADA: BERGAMASCHI, D'CASTELLI OUTRAS MARCAS APRESENTAR AMOSTRA.	Kilogramas	16,0000	1.000,00		
19	NHOQUE A BASE DE BATATA, FARINHA DE TRIGO, OVO EM PÓ. PRÉ-COZIDO E SUPERGELADO. PESO APROXIMADAMENTE DE 5 G/UNIDADE. EMBALAGEM DE 400 G A 1 KG. VALIDADE MÍNIMA DE 15 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA NO HUSM. MARCA APROVADA: ROMENA, BERGAMASCHI. MARCAS NÃO APROVADAS: APRESENTAR AMOSTRA.	Kilogramas	16,0000	1.000,00		
20	PÃO DE FORMA FATIADO, PESO UNITÁRIO DE 400 A 500 G, EMBALADO INDIVIDUALMENTE. MARCAS APROVADAS: NUTRELLA, SEVEN BOYS, PANIFÍCIO MALLET. OUTRAS MARCAS APRESENTAR AMOSTRA.	Kilogramas	7,9000	6.000,00		
21	PÃO FRANCÊS 50 G. UNIDADE MARCA APROVADA: MALLET, OUTRAS MARCAS APRESENTAR AMOSTRA.	Kilogramas	6,0000	9.000,00		
22	PÃO FRANCÊS INTEGRAL 50 G. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR. UNIDADE: QUILO.	Kilogramas	9,5000	3.000,00		
23	PÃO INTEGRAL LIGHT FATIADO, DIVERSOS SABORES. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR E GORDURA TRANS. EMBALAGEM DE 300 A 400 G. MARCA APROVADA: NUTRELLA, MALLET OUTRAS MARCAS APRESENTAR AMOSTRA.	Kilogramas	9,5000	3.000,00		
24	PÃO SOVADO REDONDO E/OU TIPO CACHORRO QUENTE DE 50 G.	Kilogramas	7,8000	8.000,00		
25	PASTEL ASSADO DE NATA COM RECHEIO DE QUEIJO E PRESUNTO. PESO UNITÁRIO DE 150 G.	Unidade	2,0000	11.000,00		
26	PASTEL ASSADO DE NATA COM RECHEIO DE FRANGO. PESO UNITÁRIO DE 150 G.	Unidade	2,0000	11.000,00		
27	SALGADOS SABORES VARIADOS (RISÓLES, COXINHA, CROQUETE, PASTEL DE NATA - DIVERSOS RECHEIOS, PASTEL FOLHADO, TROUXINHA, ENROLADO DE SALSICHA...). PESO MÉDIO UNITÁRIO DE 20 G. DEVE VIR ACONDICIONADO EM	Cento	45,0000	300,00		

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	FORMINHAS INDIVIDUAIS E TER NO MOMENTO DA ENTREGA NO MÁXIMO 1 DIA DE FABRICAÇÃO. UNIDADE: CENTO.					
28	TORTA RECHEADA. DIVERSOS SABORES (MARTA ROCHA, FLORESTA NEGRA, BOMBOM, CHOCOLATE, BRIGADEIRO). DEVE SER PRODUZIDA NO MÁXIMO UM DIA ANTES DA ENTREGA NO HUSM. COM DIMENSÕES VARIADAS.	Kilogramas	25,0000	300,00		
29	Pão francês, com peso unitário de 100g.	Kilogramas	8,0000	10.000,00		
30	Pão francês, com peso unitário de 50g.	Kilogramas	7,5000	6.100,00		
31	Pão sovado, integral, de formato redondo, com peso unitário de 50g. O pão integral deverá conter em sua composição, no mínimo, 50% de farinha de trigo integral.	Kilogramas	8,0000	6.510,00		
32	Pão sovado, doce, de formato redondo, com peso unitário de 25g	Kilogramas	9,0000	7.200,00		
33	Pão de leite (sanduíche) fatiado. Peso unitário 500gr. Embalado individualmente.	Kilogramas	8,0000	200,00		
34	Pão tipo hambúrguer (formato redondo) com cobertura de gergelim, com peso unitário de (90g).	Kilogramas	9,0000	45,00		
35	Pão tipo hambúrguer (formato redondo) com peso unitário de (90g)	Kilogramas	8,0000	135,00		
36	Pão doce tipo bisnaguinha, com peso unitário médio de 20g, acondicionado em embalagem primária transparente tipo (pacote), de polietileno própria para alimentos, contendo nesta 300g peso líquido do produto, e em embalagem secundária de papelão ou de polietileno.	Kilogramas	9,0000	9,00		
37	Mariola, (tijolinho) a base de banana e açúcar, em tablete, acondicionada em embalagem primária de polietileno, contendo 15 g (unidade) de peso líquido, e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão (caixa), ambas, próprias para alimentos; embalagem individual. Apresentar amostra.	Unidade	0,1200	225.000,00		
38	Paçoquinha, a base de amendoim, açúcar, fécula de mandioca, castanha de caju e sal, acondicionada em embalagem primária de polietileno, contendo 20 g (unidade) de peso líquido, e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão (caixa), ambas, próprias para alimentos; embalagem individual. Marca aprovada: Foletto. Outras marcas: Apresentar amostra.	Unidade	0,4000	282.000,00		



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105  
Termo de Referência

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>FORNECIMENTO PARA O HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DE SANTA MARIA:</p> <p>EXIGÊNCIAS:</p> <p>1)DOCUMENTOS EXIGIDOS NA HABILITAÇÃO PARA O CERTAME: APRESENTAÇÃO, À COMISSÃO DE LICITAÇÃO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA (UFSM), DE:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- DOCUMENTO COMPROBATÓRIO DE REALIZAÇÃO DE CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E DE PRAGAS URBANAS NO ESTABELECIMENTO/LOCAL ONDE É FABRICADO E OU ESTOCADO O PRODUTO, CONFORME PREVISTO NO ART. 3º DA RESOLUÇÃO RDC Nº 52 DE 22 DE OUTUBRO DE 2009, DEVENDO AQUELE, APRESENTAR-SE DENTRO DO PRAZO DE VALIDADE E SER REALIZADO POR EMPRESA AUTORIZADA POR ÓRGÃO OFICIAL COMPETENTE;</li><li>- CÓPIA DE CERTIFICADO SANITÁRIO OFICIAL (ALVARÁ SANITÁRIO) DA(S) EMPRESA(S) PRODUTORA/DISTRIBUIDORA/ARMAZENADORA, EMITIDO POR ÓRGÃO OFICIAL COMPETENTE;</li><li>- CÓPIA DO CERTIFICADO DE VISTORIA DO VEÍCULO TRANSPORTADOR, EMITIDO POR ÓRGÃO OFICIAL COMPETENTE.</li></ul> <p>2)TRANSPORTE E ENTREGA:</p> <p>2.1)VEÍCULO:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- O TRANSPORTE DEVERÁ SER REALIZADO EM VEÍCULO DO TIPO FRIGORÍFICO OU ISOTÉRMICO,INSPECIONADO PELA VIGILÂNCIA SANITÁRIA CONFORME PORTARIA CVS Nº 15 DE 07 DE NOVEMBRO DE 1991 E OUTRAS LEGISLAÇÕES CABÍVEIS.</li></ul> <p>2.2)FUNCIONÁRIO:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- O FUNCIONÁRIO RESPONSÁVEL PELA ENTREGA DEVE ESTAR UNIFORMIZADO EM ADEQUADAS CONDIÇÕES DE HIGIENE (TOUCA/BONÉ, JALECO, SAPATO FECHADO).</li></ul> <p>2.3)ENTREGA:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- A ENTREGA DEVE SER DIÁRIA, INCLUSIVE AOS SÁBADOS, DOMINGOS E FERIADOS, SENDO O LOCAL DE ENTREGA O SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DO HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DE SANTA MARIA, NO CAMPUS DA UFSM;</li><li>- O HORÁRIO PARA ENTREGA DEVERÁ SER:<ul style="list-style-type: none"><li>* PRIMEIRO HORÁRIO: DAS 05:45 ÀS 07:00HS</li></ul></li></ul>					



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105  
Termo de Referência

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>* SEGUNDO HORÁRIO: CONFORME NECESSIDADE DO SERVIÇO NÃO SERÃO ACEITAS ENTREGAS FORA DOS HORÁRIOS ESTABELECIDOS; - A SOLICITAÇÃO E/ OU ALTERAÇÃO DAS QUANTIDADES DEVERÃO SER REALIZADAS POR TELEFONE E/OU EMAIL, COM ANTECEDÊNCIA DE NO MÍNIMO 12 HORAS, PODENDO EM CASOS EMERGÊNCIAIS OCORRER ALTERAÇÕES ATÉ 4 HORAS ANTES DA ENTREGA. - QUAISQUER PRODUTOS QUE ESTEJAM PARCIALMENTE OU TOTALMENTE FORA DOS PADRÕES DE QUALIDADE DESCRITOS SERÃO DEVOLVIDOS, DE ACORDO COM A RDC Nº 216/2004 (4.7.4) E DEVERÃO SER IMEDIATAMENTE REPOSTOS;</p> <p>3)CARACTERÍSTICAS GERAIS EXIGIDAS:</p> <p>3.1)PRODUTO:</p> <p>- PÃES ELABORADOS COM FARINHA DE 1ª QUALIDADE, AUSÊNCIA DE GORDURA VEGETAL HIDROGENADA E CORANTE, MACIO, UNIFORME E DE TAMANHO PADRONIZADO ALÉM DE APRESENTAREM COLORAÇÃO CORADA (POUCO MAIS ESCUROS QUE CLAROS), BOA APARÊNCIA, SEM ESTAR AMASSADOS OU COM APARÊNCIA DE "PÃO DORMIDO". OS PÃES SÃO ELABORADOS E ASSADOS PRÓXIMOS AO HORÁRIO DA ENTREGA, PRESERVANDO ASSIM A APARÊNCIA DE PÃO NOVO (RECENTE). - DEVEM APRESENTAR-SE FRESCOS E FIRMES, COM AROMAS CARACTERÍSTICOS DO PRODUTO E ISENTOS DE AROMAS, SABORES E ODORES ESTRANHOS. DEVEM ESTAR ISENTOS DE INSETOS, MOLUSCOS E LARVAS. NÃO DEVEM CONTER CORPOS ESTRANHOS ADERENTES ÀS SUAS SUPERFÍCIES, COMO TERRA, BOLOR OU MUCOSIDADE ("TEXTURA GOSMENTA"), E UMIDADE EXTERNA ANORMAL. - PRODUTOS CONFORME RDC Nº 263 DE 22 DE SETEMBRO DE 2005, OBTIDOS DE FARINHA DE TRIGO, PRODUZIDOS SEGUNDO PORTARIA Nº 326 SVS/MS DE 30 DE JULHO DE 1997, RESOLUÇÃO RDC Nº 275 DE 21 DE OUTUBRO DE 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 DE 02 DE JANEIRO DE 2001(ANVISA/MS); - PARA AS MASSAS FRESCAS: CONFORME A PORTARIA ESTADUAL Nº 78/2009 AS TEMPERATURAS NA OCASIÃO DO RECEBIMENTO DEVEM SER PARA OS PRODUTOS REFRIGERADOS ENTRE 1°C A 7°C, RESFRIADOS ATÉ 6°C.</p>					

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
3.1.1)	<p><b>EMBALAGEM:</b></p> <p>OS PÃES (SOVADO, INTEGRAL E FRANCÊS) DEVERÃO SER ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM PRIMÁRIA TRANSPARENTE, DE POLIETILENO, CONTENDO NESTA DE 20 A 25 UNIDADES. AS EMBALAGENS PRIMÁRIAS DEVERÃO SER ACONDICIONADAS EM CAIXAS PLÁSTICAS BRANCAS HIGIENIZADAS E TAMPADAS.</p> <p>A EMBALAGEM DEVERÁ SER ATÓXICA, LIMPA, ÍNTEGRA, OU SEJA, SEM RASGOS, SEM ESTUFAMENTOS, SEM 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. PRESENÇA DE ROTULAGEM, CONSTANDO NESTA, O NOME E COMPOSIÇÃO DO PRODUTO, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE, CNPJ, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE/PRODUTOR, CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO E QUANTIDADE EM PESO, CONFORME RDC Nº 359 E 360 DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003.</p> <p>1. Exigências para Habilitação ao Certame para o RU;</p> <p>1.1. Apresentação, à Comissão de Licitação da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM), de Documento comprobatório de realização de Controle Integrado de Vetores e de Pragas Urbanas no estabelecimento/local onde é fabricado e ou estocado o produto, conforme previsto no art. 3º da Resolução RDC nº 52 de 22 de outubro de 2009, devendo aquele, apresentar-se dentro do prazo de validade e ser realizado por Empresa autorizada por órgão oficial competente.</p> <p>1.2. Apresentação, à Comissão de Licitação da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM), de cópia do Certificado Sanitário Oficial (Alvará Sanitário) da Empresa Fabricante/Produtora/Distribuidora;</p> <p>1.3. Apresentação, à Comissão de Licitação da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM), de cópia do certificado válido de vistoria do veículo transportador de alimentos, emitido por órgão oficial competente.</p> <p>1.4. Amostras</p> <p>1.4.1. Todos os itens cotados deverão ter amostras apresentadas para análise, devendo</p>					

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>estas ser acompanhadas de suas rotulagens originais.</p> <p>2. Transporte e Entrega</p> <p>2.1. Condições Exigidas</p> <p>2.1.1. O veículo transportador utilizado para a entrega deve estar de acordo com as normas previstas na legislação para transporte de alimentos, com a Portaria nº 78/2009 da Secretaria da Saúde do Estado do Rio Grande do Sul Adjunta, e outras legislações vigentes cabíveis;</p> <p>2.1.2. Apresentação de cópia do certificado válido de vistoria do veículo, quando da renovação do referido documento, neste caso, se na ocasião, ainda vigor o contrato;</p> <p>2.1.3. Os entregadores devem trajar uniforme limpo, incluindo o uso de botas, jaleco e toucas sobre os cabelos;</p> <p>2.1.4. As entregas, parceladas ou não, deverão ocorrer de segunda a sábado, conforme requisição semanal e a necessidade do serviço, junto ao almoxarifado do Restaurante Universitário (RU - Campus I), e RU Campus Centro na rua Floriano Peixoto nº 1184, bairro centro, das 6h às 6h30min;</p> <p>2.1.5. A requisição do Serviço de Nutrição do RU e sua alteração será realizada por telefone ou e-mail, tendo como prazo máximo de antecedência até as 15 h do dia anterior a data prevista da entrega;</p> <p>3. Características Gerais Exigidas para pães.</p> <p>3.1. Pães elaborados com farinha de trigo de 1ª qualidade, ausente de gordura vegetal hydrogenada e corante. Após produzido, deve-se apresentar macio, uniforme e de tamanho padronizado, com coloração corada (pouco mais escuros que claros), boa aparência.</p> <p>Devem apresentar aromas característicos próprios e ser produzidos o mais próximo possível do horário previsto para suas entregas, a fim de preservar a aparência de pão novo (frescos e firmes). 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. O produto que não atender aos critérios acima expostos, e que, portanto, oferecer repugnância ou risco de doença aos comensais, deverá ser repostado em quantidade igual a não aproveitada/indicada ao consumo humano. No ato da entrega, a embalagem do produto e o recipiente de seu acondicionamento (caixas plásticas brancas com tampas brancas) devem apresentar-se íntegros e higienizados.</p> <p>Os gêneros devem ser fabricados conforme RDC Nº 263 DE 22 DE SETEMBRO DE 2005, PORTARIA Nº 326 SVS/MS de 30 DE JULHO DE 1997, RESOLUÇÃO RDC Nº 275 DE 21 DE OUTUBRO DE 2002 e outras normas técnicas relacionadas às Boas</p>					

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>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 DE 02 DE JANEIRO DE 2001(ANVISA/MS).</p> <p>4. Embalagem</p> <p>4.1. Os gêneros objetos da presente especificação (pães sovado, integral, tipo hambúrguer e francês) deverão ser acondicionados em embalagem primária transparente, de polietileno, própria para alimentos, contendo nesta de 20 a 25 unidades. As embalagens primárias deverão ser acondicionadas em caixas plásticas brancas higienizadas e tampadas.</p> <p>A embalagem primária deverá ser atóxica, limpa, íntegra, ou seja, sem rasgos, sem estufamentos, sem 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. Presença de rotulagem, constando nesta, o nome e composição do produto, lote, data de fabricação e de validade, CNPJ, nome e endereço do fabricante/produtor, condições de armazenamento e quantidade em peso, conforme RDC Nº 359 E 360 DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003.</p> <p>OBSERVAÇÕES:</p> <p>ESPECIFICAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS: PARA OS ITENS : 37 E 38;</p> <p>Essa especificação tem por objetivo estabelecer as condições descritivas a serem observadas e cumpridas pelos Licitantes e Restaurantes Universitários da Universidade Federal de Santa Maria, em todo processo de aquisição de gêneros alimentícios.</p> <p>1. Gêneros Alimentícios</p> <p>Os gêneros alimentícios entregues deverão apresentar-se com boa qualidade higiênico-sanitária, ou seja, livres de enfermidades, bolores, insetos, moluscos e larvas. O produto que não atender aos critérios acima expostos, e que, portanto, oferecer repugnância ou risco de doença aos comensais, deverá ser repostado em quantidade igual a não aproveitada/indicada ao consumo humano. No ato da entrega, a embalagem (recipiente) deve apresentar-se íntegra, limpa e dentro do prazo de validade, no máximo com 03 meses antes do vencimento previsto na rotulagem do produto,</p> <p>2. Qualidade da Embalagem</p> <p>Atóxica, limpa, íntegra, ou seja, sem rasgos, sem amassados, sem estufamentos, sem trincas, sem quebras e sem ferrugem. O alimento não deve estar em contato direto com</p>					

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>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. Presença de rotulagem, constando nesta, o nome e composição do produto, lote, data de fabricação e de validade, CNPJ, nome e endereço do fabricante/produtor, condições de armazenamento e quantidade em peso, conforme RDC Nº 359 e 360 DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 (ANVISA).</p> <p>3. Documentos Exigidos na Habilitação para o Certame</p> <p>3.1. Paçoquinha e Mariola</p> <p>3.1.1. Apresentação, à Comissão de Licitação da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM), de cópia do Certificado Sanitário Oficial (Alvará Sanitário) da Empresa Fabricante/Produtora/Distribuidora;</p> <p>3.1.2. Apresentação, à Comissão de Licitação da Universidade Federal de Santa Maria, de documento comprobatório de realização de Controle Integrado de Vetores e de Pragas Urbanas no estabelecimento/local onde é fabricado/distribuído/armazenado o produto, conforme Resolução RDC nº 52 de 22 de outubro de 2009, e outras legislações vigentes, devendo aquele apresentar-se dentro do prazo de validade e ser realizado por Empresa autorizada pelos órgãos oficiais competentes (Licença Ambiental e Sanitária). Caso a Licitante vencedora do certame não seja o fabricante do produto da marca cotada, e ainda executar manipulação, armazenagem e distribuição daquele, deverá, além da documentação do fabricante, apresentar a própria.</p> <p>3.1.3. Apresentação, à Comissão de Licitação da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM), de cópia do certificado válido de vistoria do veículo transportador de alimentos, emitido por órgão oficial competente.</p> <p>3.2. Paçoquinha</p> <p>3.2.1 Apresentação, à Comissão de Licitação da Universidade Federal de Santa Maria, de documento comprobatório de análise de níveis de aflatoxina, conforme RESOLUÇÃO RDC 274 DE 15 DE OUTUBRO DE 2002, realizada por órgão oficial competente ou laboratório licenciado, da marca do produto cotado. O custo integral com transporte, análise e outros envolvidos direta e indiretamente com os procedimentos acima citados, deverão ocorrer, integralmente, às expensas da Licitante.</p> <p>4. Amostras</p> <p>4.1. Os itens cotados (paçoquinha e mariola) deverão ter amostras apresentadas para análise, devendo estas ser acompanhadas de suas rotulagens originais.</p>					



# UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105  
Termo de Referência

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
4.	Transporte e Entrega					
4.1.	Condições Exigidas					
4.1.1.	O meio de transporte utilizado para a entrega deve estar de acordo com as normas previstas na legislação para transporte de alimentos, de acordo com a Portaria nº 78/2009 da Secretaria da Saúde do Estado do Rio Grande do Sul Adjunta, e outras legislações vigentes cabíveis;					
4.1.2.	Apresentação de cópia do certificado de vistoria do veículo, emitido por órgão oficial competente, na primeira entrega por cada veículo específico e quando da renovação do referido documento, neste caso, se na ocasião, ainda vigor o contrato;					
4.1.3.	Os entregadores devem trajar uniforme limpo, incluindo o uso de botas e toucas sobre os cabelos;					
4.1.4.	As entregas, parceladas ou não, deverão ocorrer de segunda a sábado, conforme requisição semanal e necessidade do serviço, junto ao almoxarifado do Restaurante Universitário (RU), no Campus Universitário, das 10h30min às 16 h.					
4.1.5.	A solicitação e a alteração da requisição do Serviço de Nutrição do RU serão realizadas por telefone ou e-mail, tendo como prazo máximo de antecedência até as 15 h do dia anterior à data prevista da entrega;					
5.	Legislação					
5.1.	Todos os gêneros alimentícios devem seguir, dentre outras vigentes, e no que couber, às seguintes legislações:					
	Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), aprovado pelo Decreto nº 30691 de 29 de março de 1952 e suas atualizações;					
	RDC Nº 359 DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003. (ANVISA/MS);					
	RDC Nº 360 DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003. (ANVISA/MS);					
	RDC nº 12 DE 02 DE JANEIRO DE 2001(ANVISA/MS);					
	PORTARIA 147 DE 14 DE JULHO DE 1987 (MAPA);					
	MAPA: MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO					
	ANVISA/MS: AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA/MINISTÉRIO DA SAÚDE					
6.	Condições de Fornecimento					

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	6.1. Durante a vigência do contrato, e caso o corpo de profissionais do Serviço de Nutrição do Restaurante Universitário justifique a necessidade, as mesmas análises exigidas, inicialmente, quando da Habilitação, poderão ser requisitadas aos Licitantes. O custo integral com transporte, análise e outros envolvidos direta e indiretamente com os procedimentos acima citados, em qualquer momento, deverão ocorrer, integralmente, às expensas da Licitante.					

**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