

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM****95591764000105****Termo de Referência****Processo..:** 23081.007708/2010-14 **Pregão SRP** 156 / 2010 **Data da Emissão:** 29/06/2010**Abertura: Dia:** 13/07/2010 **Hora:** 09:00:00**Objeto Resumido:****Modalidade de Julgamento :** Menor Preço

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
1	Carne bovina resfriada, desengordurada, traseiro sem osso - Coxão de dentro sem abas, peso unitário (peça) entre 5 e 7kg. Devem ser acondicionados a vácuo em embalagem primária de polietileno própria para alimentos de 10 a 20kg.	Kilogramas	15,0000	84.000,00	_____	_____
2	Carne bovina resfriada, desengordurada, traseiro sem osso - Coxão de fora. Devem ser acondicionados a vácuo em embalagem primária de polietileno própria para alimentos de 10 a 20kg.	Kilogramas	13,0000	80.000,00	_____	_____
3	Carne bovina resfriada, desengordurada, traseiro sem osso - Alcatra. Devem ser acondicionados a vácuo em embalagem primária de polietileno própria para alimentos de 10 a 20kg.	Kilogramas	15,0000	26.000,00	_____	_____
4	Carne bovina resfriada, desengordurada, traseiro sem osso - Tatu. Devem ser acondicionados a vácuo em embalagem primária de polietileno própria para alimentos de 10 a 20kg.	Kilogramas	12,0000	8.000,00	_____	_____
5	Carne bovina resfriada, desengordurada, traseiro sem osso - Iscas de coxão de dentro/alcatra, teor reduzido de tecido conjuntivo. Tamanho das iscas: 7 a 8 cm de comprimento; 1cm de espessura; 15g a unidade, formato retangular. Devem ser acondicionados a vácuo em embalagem primária de polietileno própria para alimentos de 10 a 20kg.	Kilogramas	16,0000	26.000,00	_____	_____
6	Carne bovina resfriada, desengordurada, traseiro sem osso - Contra filé. Devem ser acondicionados a vácuo em embalagem primária de polietileno própria para alimentos de 10 a 20kg.	Kilogramas	15,0000	22.000,00	_____	_____
7	Carne bovina resfriada, desengordurada, traseiro sem osso - Patinho, peça com no máximo 5kg. Devem ser acondicionados a vácuo em embalagem primária de polietileno própria para alimentos de 10 a 20kg.	Kilogramas	14,0000	34.000,00	_____	_____
8	Hambúrguer de carne bovina, temperado (sem pimenta), congelado, embalado individualmente em caixas com 36 unidades e no máximo 50 unidades. Peso unitário de 50 a 60 g. MARCAS APROVADAS: POMPÉIA, SADIA, SEARA, PERDIGÃO. MARCAS NÃO APROVADA: APRESENTAR AMOSTRA.	Unidade	0,7000	300.000,00	_____	_____
9	Carne de Frango resfriado, peito de frango sem osso e sem pele. Peso unitário de 600g. Embalagem com até duas unidades. Devem ser acondicionados em embalagem primária de polietileno transparente própria para alimentos.	Kilogramas	10,0000	65.000,00	_____	_____
10	Carne de Frango reestruturada, congelada, medalhões de frango, peso unitário 60g.	Kilogramas	16,0000	20.000,00	_____	_____

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	Formato redondo, diâmetro de 6cm e espessura de 2cm. Devem ser acondicionados a vácuo de 5 kg a 10kg em embalagem primária de polietileno e secundária de papelão, próprias para alimentos.					
11	Carne de Frango resfriada, sobre coxa. Peso unitário entre 180 e 200g. Embalagem de 1 kg a 5kg. Devem ser acondicionados em embalagem primária de polietileno transparente própria para alimentos.	Kilogramas	6,5000	54.000,00	_____	_____
12	Carne de Frango resfriado, peito de frango com osso. Peso unitário de 800g. Embalagem com até duas unidades. Devem ser acondicionados em embalagem primária de polietileno própria para alimentos.	Kilogramas	6,5000	20.000,00	_____	_____
13	Carne de Frango, moída, empanada e congelada (Bife empanado). Embalada individualmente em embalagem primária de polietileno transparente, e em embalagem secundária de papelão, próprias para alimentos. Caixa com no máximo de 50 unidades. Marcas aprovadas: SADIA, PERDIGÃO. Outras marcas: apresentar amostras. Para o Restaurante Universitário o Peso unitário de 120 a 125g. Para o Hospital Universitário o Peso Unitário de 100 a 120 g.	Kilogramas	6,5000	12.700,00	_____	_____
14	Carne de suíno congelado, carré fatiado e interfolhado. Peso unitário de 150g. Embalagem primária de polietileno, contendo nesta, entre 5kg a 15 kg de peso líquido do produto, e em embalagem secundária de papelão, próprias para alimentos	Kilogramas	9,5000	20.000,00	_____	_____
15	Filé de peixe sem pele, sem espinha, sem osso, sem cauda e sem abas, em filés largos, congelado e interfolhado, Merluza, com perda de peso não superior a 10% no descongelamento. Embalagem primária de polietileno transparente de 10 kg e secundária de papelão, próprias para alimentos.	Kilogramas	16,0000	14.000,00	_____	_____
16	Salsichão de carne 100% suína, resfriado, fechado, peso unitário (gomo) de 80g. Embalagem primária de polietileno, a vácuo, contendo nesta, 5kg de peso líquido do produto, e em embalagem secundária de papelão, próprias para alimentos. Apresentar amostra	Kilogramas	8,0000	18.000,00	_____	_____
17	Bacon em manta defumando, resfriado. Embalado em embalagem primária de polietileno transparente, a vácuo, e em embalagem secundária de papelão, próprias para alimentos, de 1 a 4kg. Marcas aprovadas: DÁLIA, SEARA, PERDIGÃO, SADIA. Marcas não aprovada: apresentar amostra.	Kilogramas	13,0000	1.000,00	_____	_____
18	Costela de suíno, defumada, acondicionada em embalagem primária de polietileno, a vácuo, e em embalagem secundária de papelão, próprias para alimentos.	Kilogramas	18,5000	1.000,00	_____	_____
19	Lingüiça calabresa, grossa, defumada, acondicionada em embalagem primária de polietileno, a vácuo, contendo nesta, 5kg de peso líquido do produto e em embalagem secundária de papelão, próprias para alimentos	Kilogramas	15,0000	1.000,00	_____	_____
20	PELE DE SUÍNO, SALGADA, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA E	Kilogramas	9,0000	180,00	_____	_____

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	SECUNDÁRIA DE POLIETILENO, PRÓPRIAS PARA ALIMENTO.					
21	RABO DE SUÍNO, SALGADO, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA DE POLIETILENO, PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS.	Kilogramas	12,5000	180,00		
22	PÉS DE SUÍNO, DIANTEIROS E TRASEIROS, INCLUSO A 2ª JUNTA DESTES, SALGADOS, ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM PRIMÁRIA E SECUNDÁRIA DE POLIETILENO, PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS.	Kilogramas	9,0000	180,00		
23	Filé de peixe sem pele, sem espinha, sem osso, sem cauda e sem abas, em filés largos, congelado e interfolhado, Anjo ou Cação, com perda de peso não superior a 10% no descongelamento. Embalagem primária de polietileno transparente de 10 kg e secundária de papelão, próprias para alimentos.	Kilogramas	16,0000	20.000,00		
24	Cubos de pernil de suíno, resfriado. Embalagem primária de polietileno, a vácuo, contendo nesta, 5kg de peso líquido do produto, e em embalagem secundária de papelão, próprias para alimentos. Apresentar amostra	Kilogramas	9,5000	12.000,00		
25	Bife de pernil de suíno, resfriado. Embalagem primária de polietileno, a vácuo, contendo nesta, 5kg de peso líquido do produto, e em embalagem secundária de papelão, próprias para alimentos. Apresentar amostra	Kilogramas	9,5000	12.000,00		
26	Lingüiça calabresa, fina, defumada, acondicionada em embalagem primária de polietileno, a vácuo, contendo nesta, 5kg de peso líquido do produto e em embalagem secundária de papelão, próprias para alimentos	Kilogramas	15,0000	1.000,00		
27	Almôndegas de carne bovina, congelada, peso unitário 30 g, embalagem primária de polietileno de 5- 10 kg a vácuo e secundária de papelão, próprias para alimentos.	Kilogramas	8,5000	14.000,00		
28	CARNE DE FRANGO RESFRIADA, COXA/SOBRECOXA DE FRANGO DESSOSADA SEM PELE. PESO UNITÁRIO ENTRE 180 E 200 G. RESFRIADA. EMBALAGEM DE 1 A 5 KG. DEVEM SER ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO TRANSPARENTE PRÓPRIA PARA ALIMENTOS.	Kilogramas	15,0000	7.000,00		
29	LOMBO SUÍNO. RESFRIADO. PEÇA COM NO MÁXIMO 5 KG. EMBALADO INDIVIDUALMENTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO TRANSPARENTE, À VÁCUO, PRÓPRIA PARA ALIMENTOS.	Kilogramas	20,0000	3.000,00		
30	PERNIL DE PORCO. RESFRIADO. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO TRANSPARENTE PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, DE 8 A 12 KG.	Kilogramas	18,0000	600,00		
31	SALSICHA MISTA RESFRIADA, TIPO HOT DOG, PESO UNITÁRIO DE 50 G. MARCAS APROVADAS: SÁDIA, PERDIGÃO, LEBON E SEARA. MARCAS NÃO APROVADAS APRESENTAR AMOSTRA. DEVEM SER ACONDICIONADOS EM	Kilogramas	8,0000	2.000,00		

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	EMBALAGEM PRIMARIA DE POLIETILENO TRANSPARENTE PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, COM NO MÁXIMO 3 KG.					
32	SALSICHÃO DE FRANGO TEMPERADO (SEM PIMENTA), FECHADO, PESO UNITÁRIO (GOMO) DE 80 G. RESFRIADO. DEVEM SER ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO TRANSPARENTE PRÓPRIA PARA ALIMENTOS COM NO MÁXIMO 1 KG. MARCAS APROVADAS: PERDIGÃO, LEBON, SADIA. MARCAS NÃO APROVADAS: APRESENTAR AMOSTRA.	Kilogramas	13,0000	3.500,00		
33	ALMÔNDEGA DE CARNE BOVINA, TEMPERADA (SEM PIMENTA). PESO UNITÁRIO 30-40 G. CONGELADA. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO TRANSPARENTE, Á VÁCUO, E SECUNDÁRIA DE PAPELÃO PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS, DE 1 A 5 KG. APRESENTAR AMOSTRA.	Kilogramas	20,0000	1.500,00		
34	BIFE DE CARNE BOVINA DE 1ª QUALIDADE (COXÃO DE DENTRO), SEM NERVOS E SEM GORDURA. PESO MÉDIO DE 120 G A PORÇÃO. RESFRIADO E AMACIADO. DEVEM SER ACONDICIONADOS A VÁCUO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO TRANSPARENTE PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, DE 10 A 20 KG.	Kilogramas	19,0000	10.000,00		
35	BIFE DE FÍGADO BOVINO, SEM PELE EXTERNA. PESO MÉDIO DE 150 G A PORÇÃO. RESFRIADO. DEVEM SER ACONDICIONADOS A VÁCUO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO TRANSPARENTE PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, DE 10 KG.	Kilogramas	14,0000	1.500,00		
36	CARNE BOVINA DE 1ª QUALIDADE (COXÃO DE DENTRO OU PATINHO), MOÍDA, SEM NERVOS E SEM GORDURA. RESFRIADA. DEVEM SER ACONDICIONADOS A VÁCUO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO TRANSPARENTE PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, DE 5 KG.	Kilogramas	16,0000	4.000,00		
37	CARNE BOVINA DE 1ª QUALIDADE (COXÃO DE DENTRO, PATINHO), ISCAS, SEM NERVOS E SEM GORDURA. RESFRIADA. CADA ISCA DEVE TER NO MÁXIMO 6 CM DE COMPRIMENTO E 1 CM DE ESPESSURA COM FORMATO RETANGULAR. DEVEM SER ACONDICIONADOS A VÁCUO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO TRANSPARENTE PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, DE 10 A 20 KG.	Kilogramas	16,0000	8.000,00		
38	CARNE BOVINA PARA ASSAR (TATU, CAPA DE CONTRA-FILÉ), SEM GORDURA. RESFRIADA. PEÇA COM NO MÁXIMO 2 KG. DEVEM SER ACONDICIONADOS A VÁCUO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO TRANSPARENTE PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, DE 5 A 10 KG.	Kilogramas	15,0000	6.000,00		
39	COSTELA JANELA RIPADA DE NOVILHO, COM POUCA GORDURA. RESFRIADA. DEVEM SER ACONDICIONADOS A VÁCUO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO TRANSPARENTE PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, DE 10 A 20 KG.	Kilogramas	13,0000	1.500,00		

CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO PARA RU:



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105

Termo de Referência

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
1.	<p>PARA AS CARNES DE PEIXE, FRANGO E BOVINA:</p> <p>Essa especificação tem por objetivo estabelecer as condições descritivas a serem observadas e cumpridas em todo processo de aquisição de gêneros alimentícios para serem utilizados nos Restaurantes Universitários da Universidade Federal de Santa Maria.</p> <p>1.2 Produto</p> <p>Os produtos deverão ser acondicionados em embalagem atóxica, limpa, sem rasgos e amassados. O alimento não deve estar em contato direto com papelão, jornal, revistas, papel ou plástico reciclado ou outro material não higiênico. Rotulagem aprovada (registrada) pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA) ou outro(s) órgão(s) competente(s), constando nesta, nome e informação sobre o produto, lote, data de fabricação e de validade, CNPJ, nome e endereço do fabricante/distribuidor, condições de armazenamento e quantidade em peso.</p> <p>O produto ainda deve possuir Carimbo Oficial do Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou de outro Serviço, conforme o caso, e número de registro ou de relacionamento da Empresa Produtora junto ao DIPOA ou a outro órgão competente, conforme o caso, segundo o que preconiza o RIISPOA e legislações complementares.</p> <p>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 e os produtos congelados -12° ou inferior; peixe (- 15°C) e carnes resfriadas até(6°C).</p> <p>O prazo de validade deverá ser de no mínimo 2/3 do estabelecido no rótulo a partir da entrega do produto.</p> <p>1.3 Transporte e Entrega</p> <p>1.3.1. Veículo</p> <p>O transporte deverá ser realizado em veículo do tipo frigorífico ou isotérmico, apresentar-se limpo e ser exclusivo para transporte de alimentos, segundo PORTARIA CVS nº 15 DE 07 DE NOVEMBRO DE 1991 e suas alterações e outras legislações vigentes cabíveis e recebimento segundo PORTARIA CVS nº 6 DE 10 DE MARÇO DE 1999;</p> <p>A temperatura do ambiente transportador (carroceria) menor que -15°C para congelados e menor que +6°C para refrigerado e menor que +10°C para resfriados (conferida por</p>					

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>meio de termômetro instalado no local), exceto se o veículo for isotérmico.</p> <p>Apresentação da cópia do certificado de vistoria do veículo emitido por órgão oficial competente, na primeira entrega.</p> <p>1.3.2 Funcionário</p> <p>O funcionário responsável pela entrega deve estar uniformizado em adequadas condições de higiene (touca/boné, jaleco, sapato fechado).</p> <p>1.3.3 Entrega</p> <p>As entregas deverão ser parceladas conforme a necessidade, sendo o local de entrega o almoxarifado do RU Campus, no campus da UFSM, no horário das 07h00min às 08h30min de Segunda à Sábado.</p> <p>A solicitação e/ ou alteração das quantidades deverão ser realizadas por telefone e/ou email, as mudanças nas quantidades podem ocorrer até as 15 horas do dia anterior; 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>Apresentação ao responsável pelo recebimento, de cópia do Certificado Sanitário Oficial (Alvará Sanitário) da Empresa Produtora e da Distribuidora, desta última, quando for o caso.</p> <p>1.4 Empresa</p> <p>Os matadouros ou frigoríficos e os estabelecimentos que não abatem ou industrializam o(s) produto(s) devem apresentar cópia do Registro ou do Relacionamento da Empresa Produtora/Distribuidora, emitido pelo DIPOA ou por outro órgão competente. Deverá ser apresentado à comissão de licitação, por ocasião da habilitação ao certame.</p> <p>1.5 GÊNEROS ALIMENTÍCIOS</p> <p>1.5.1 Características Gerais Exigidas para carne bovina</p> <p>Carne de primeira qualidade, de bovino preparado especialmente para o corte e com perfeito desenvolvimento. Deve apresentar-se com consistência firme, não amolecida, nem pegajosa, com odor característico e coloração vermelho-vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas. Limpa de sebos e de aponeuroses, sem aparas e com pouca gordura de cobertura. O produto não deve apresentar sinais de recongelamento, ou</p>					

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>seja, presença de cristais ou pedras de gelo, água e ou sangue dentro da embalagem. Manipulada e conservada, segundo o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) aprovado pelo Decreto nº 30.691 de 25 de julho de 1962, com contagem microbiológica dentro de parâmetros permitidos, segundo, o que couber, a RDC nº 12 DE 02 DE JANEIRO DE 2001(ANVISA/MS) e outras legislações vigentes cabíveis para esse produto.</p> <p>O produto congelado (hambúrguer) não deverá apresentar, no processo de degelo, uma perda de peso maior do que 5% em relação ao seu peso congelado.</p> <p>1.5.2 Características Gerais Exigidas para carne de frango</p> <p>Carne de Frango eviscerado, sem carcaça, sem pés e sem cabeça, com perfeito desenvolvimento. Deve apresentar-se com consistência firme, não amolecida, nem pegajosa, com odor característico e coloração amarelo-rosado, sem escurecimento ou manchas esverdeadas. O produto não deve apresentar sinais de recongelamento, ou seja, presença de cristais ou pedras de gelo, água e ou sangue dentro da embalagem. A carne não deverá apresentar, no processo de degelo, uma perda de peso maior do que 6% em relação ao seu peso congelado.</p> <p>Manipulada e conservada, segundo o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) aprovado pelo Decreto nº 30.691 de 25 de julho de 1962, com contagem microbiológica dentro de parâmetros permitidos, segundo, o que couber, a RDC nº 12 DE 02 DE JANEIRO DE 2001(ANVISA/MS) e outras legislações vigentes cabíveis para esse produto.</p> <p>1.5.3. Características Gerais Exigidas para Carne de Porco, Embutidos e Defumados</p> <p>Carne de primeira qualidade, preparada especialmente para o corte, com gordura intersticial branca e distribuída regularmente entre os feixes de fibras musculares, sem pele e sem cabeça, com perfeito desenvolvimento. Deve apresentar-se com consistência firme, não amolecida, nem pegajosa, com odor característico e coloração rosada, sem escurecimento ou manchas esverdeadas. O produto não deve apresentar sinais de recongelamento, ou seja, presença de cristais ou pedras de gelo, água e ou sangue dentro da embalagem.</p> <p>Manipulada e conservada, segundo o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) aprovado pelo Decreto nº 30.691 de 25 de julho de 1962, com contagem microbiológica dentro de parâmetros permitidos, segundo, o que couber, a RDC nº 12 DE 02 DE JANEIRO DE 2001(ANVISA/MS) e outras legislações vigentes cabíveis para esse produto.</p>					

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
1.5.4.	<p>Características Gerais Exigidas para Carne de Peixe</p> <p>A carne deve apresentar-se com consistência firme, não amolecida, nem pegajosa, com odor e coloração característicos de cada espécie e não deverá apresentar, no processo de degelo, uma perda de peso maior do que 10% em relação ao seu peso congelado.</p> <p>Manipulada e conservada, segundo o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) aprovado pelo Decreto nº 30.691 de 25 de julho de 1962, com contagem microbiológica dentro de parâmetros permitidos, segundo, o que couber, a RDC nº 12 DE 02 DE JANEIRO DE 2001 (ANVISA/MS) e outras legislações vigentes cabíveis para esse produto.</p> <p>Deverão vir acondicionados em embalagem primária de polietileno e em embalagem secundária de papelão, próprias para alimentos.</p> <p>CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO PARA HUSM:</p> <p>I) CARNE DE PEIXE:</p> <p>EXIGÊNCIAS:</p> <p>1) PRODUTO:</p> <ul style="list-style-type: none">- Os produtos deverão ser acondicionados em embalagem atóxica, limpa, sem rasgos e amassados. O alimento não deve estar em contato direto com papelão, jornal, revistas, papel ou plástico reciclado ou outro material não higiênico. Rotulagem aprovada (registrada) pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA) ou outro(s) órgão(s) competente(s), constando nesta, nome e informação sobre o produto, lote, data de fabricação e de validade, CNPJ, nome e endereço do fabricante/distribuidor, condições de armazenamento e quantidade em peso.- O produto ainda deve possuir Carimbo Oficial do Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou de outro Serviço, conforme o caso, e número de registro ou de relacionamento da Empresa Produtora junto ao DIPOA ou a outro órgão competente, conforme o caso, segundo o que preconiza o RIISPOA e legislações complementares.- 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 e os produtos congelados -12°C ou inferior, para peixes congelados -15°C;- O prazo de validade deverá ser de no mínimo 4 dias a contar da data de entrega no SND/HUSM.					

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>2)TRANSPORTE E ENTREGA:</p> <p>2.1)Veículo:</p> <ul style="list-style-type: none">- O transporte deverá ser realizado em veículo do tipo frigorífico ou isotérmico, apresentar-se limpo e ser exclusivo para transporte de alimentos, segundo PORTARIA CVS nº 15 DE 07 DE NOVEMBRO DE 1991 e suas alterações e outras legislações vigentes cabíveis e recebimento segundo PORTARIA CVS nº 6 DE 10 DE MARÇO DE 1999;- A temperatura do ambiente transportador (carroceria) menor que -15°C para congelados e menor que +6°C para refrigerado e menor que +10°C para resfriados (conferida por meio de termômetro instalado no local), exceto se o veículo for isotérmico.- Apresentação da cópia do certificado de vistoria do veículo emitido por órgão oficial competente, na primeira entrega. <p>2.2)Funcionário:</p> <ul style="list-style-type: none">- O funcionário responsável pela entrega deve estar uniformizado em adequadas condições de higiene (touca/boné, jaleco, sapato fechado). <p>2.3)Entrega:</p> <ul style="list-style-type: none">- As entregas deverão ser parceladas (de 1 a 6 vezes por semana) ou conforme for estipulado pelo serviço, sendo o local de entrega o Serviço de Nutrição e Dietética do Hospital Universitário de Santa Maria, no campus da UFSM.- O horário para entrega deverá ser das 09:00 às 11:00hs e das 13:00 às 15:00, ou outro horário conforme for solicitado pelo serviço. Não serão aceitas entregas fora dos horários estabelecidos;- A solicitação e/ ou alteração das quantidades deverão ser realizadas por telefone e/ou email, as mudanças nas quantidades podem ocorrer até as 15 horas do dia anterior;- 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;- Apresentação ao responsável pelo recebimento, de cópia do Certificado Sanitário Oficial (Alvará Sanitário) da Empresa Produtora e da Distribuidora, desta última, quando for o caso. <p>3) EMPRESA:</p> <ul style="list-style-type: none">- Os matadouros ou frigoríficos e os estabelecimentos que não abatem ou industrializam o(s) produto(s) devem apresentar cópia do Registro ou do Relacionamento da Empresa Produtora/Distribuidora, emitido pelo DIPOA ou por outro órgão competente. Deverá ser apresentado à comissão de licitação, por ocasião da					

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	habilitação ao certame.					
	<p>4) CARACTERÍSTICAS GERAIS DOS PRODUTOS:</p> <ul style="list-style-type: none">- A carne deve apresentar-se com consistência firme, não amolecida, nem pegajosa, com odor e coloração característicos de cada espécie e não deverá apresentar, no processo de degelo, uma perda de peso maior do que 10% em relação ao seu peso congelado.- Manipulada e conservada, segundo o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) aprovado pelo Decreto nº 30.691 de 25 de julho de 1962, com contagem microbiológica dentro de parâmetros permitidos, segundo, o que couber, a RDC nº 12 DE 02 DE JANEIRO DE 2001(ANVISA/MS) e outras legislações vigentes cabíveis para esse produto.- Deverão vir acondicionados em embalagem primária de polietileno e em embalagem secundária de papelão, próprias para alimentos.					
	<p>II) CARNE DE FRANGO</p> <p>EXIGÊNCIAS:</p> <p>1)PRODUTO:</p> <ul style="list-style-type: none">- Os produtos deverão ser acondicionados em embalagem atóxica, limpa, sem rasgos e amassados. O alimento não deve estar em contato direto com papelão, jornal, revistas, papel ou plástico reciclado ou outro material não higiênico. Rotulagem aprovada (registrada) pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA) ou outro(s) órgão(s) competente(s), constando nesta, nome e informação sobre o produto, lote, data de fabricação e de validade, CNPJ, nome e endereço do fabricante/distribuidor, condições de armazenamento e quantidade em peso.- O produto ainda deve possuir Carimbo Oficial do Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou de outro Serviço, conforme o caso, e número de registro ou de relacionamento da Empresa Produtora junto ao DIPOA ou a outro órgão competente, conforme o caso, segundo o que preconiza o RIISPOA e legislações complementares.- 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 e os produtos congelados -12°C ou inferior, para peixes congelados -15°C;- O prazo de validade deverá ser de no mínimo 4 dias a contar da data de entrega no					

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>SND/HUSM.</p> <p>2)TRANSPORTE E ENTREGA:</p> <p>2.1)Veículo:</p> <ul style="list-style-type: none">- O transporte deverá ser realizado em veículo do tipo frigorífico ou isotérmico, apresentar-se limpo e ser exclusivo para transporte de alimentos, segundo PORTARIA CVS nº 15 DE 07 DE NOVEMBRO DE 1991 e suas alterações e outras legislações vigentes cabíveis e recebimento segundo PORTARIA CVS nº 6 DE 10 DE MARÇO DE 1999;- A temperatura do ambiente transportador (carroceria) menor que -15°C para congelados e menor que +6°C para refrigerado e menor que +10°C para resfriados (conferida por meio de termômetro instalado no local), exceto se o veículo for isotérmico.- Apresentação da cópia do certificado de vistoria do veículo emitido por órgão oficial competente, na primeira entrega. <p>2.2)Funcionário:</p> <ul style="list-style-type: none">- O funcionário responsável pela entrega deve estar uniformizado em adequadas condições de higiene (touca/boné, jaleco, sapato fechado). <p>2.3)Entrega:</p> <ul style="list-style-type: none">- As entregas deverão ser parceladas (de 1 a 6 vezes por semana) ou conforme for estipulado pelo serviço, sendo o local de entrega o Serviço de Nutrição e Dietética do Hospital Universitário de Santa Maria, no campus da UFSM.- O horário para entrega deverá ser das 09:00 às 11:00hs e das 13:00 às 15:00, ou outro horário conforme for solicitado pelo serviço. Não serão aceitas entregas fora dos horários estabelecidos;- A solicitação e/ ou alteração das quantidades deverão ser realizadas por telefone e/ou email, as mudanças nas quantidades podem ocorrer até as 15 horas do dia anterior;- 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;- Apresentação ao responsável pelo recebimento, de cópia do Certificado Sanitário Oficial (Alvará Sanitário) da Empresa Produtora e da Distribuidora, desta última, quando for o caso. <p>3)EMPRESA:</p> <ul style="list-style-type: none">- Os matadouros ou frigoríficos e os estabelecimentos que não abatem ou industrializam o(s) produto(s) devem apresentar cópia do Registro ou do Relacionamento da Empresa Produtora/Distribuidora, emitido pelo DIPOA ou por outro					

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>órgão competente. Deverá ser apresentado à comissão de licitação, por ocasião da habilitação ao certame.</p> <p>4)CARACTERÍSTICAS GERAIS DOS PRODUTOS:</p> <p>4.1) Carne de frango:</p> <ul style="list-style-type: none">- Carne de frango eviscerado, sem carcaça, sem pés e sem cabeça, com perfeito desenvolvimento. Deve apresentar-se com consistência firme, não amolecida, nem pegajosa, com odor característico e coloração amarelo-rosado, sem escurecimento ou manchas esverdeadas.- O produto não deve apresentar sinais de recongelamento, ou seja, presença de cristais ou pedras de gelo, água e ou sangue dentro da embalagem.- Manipulada e conservada, segundo o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) aprovado pelo Decreto nº 30.691 de 25 de julho de 1962, com contagem microbiológica dentro de parâmetros permitidos, segundo, o que couber, a RDC nº 12 DE 02 DE JANEIRO DE 2001(ANVISA/MS) e outras legislações vigentes cabíveis para esse produto. <p>4.2) Carne de porco, embutidos e defumados:</p> <ul style="list-style-type: none">- Carne de primeira qualidade, preparada especialmente para o corte, com gordura intersticial branca e distribuída regularmente entre os feixes de fibras musculares, sem pele e sem cabeça, com perfeito desenvolvimento.- Deve apresentar-se com consistência firme, não amolecida, nem pegajosa, com odor característico e coloração rosada, sem escurecimento ou manchas esverdeadas.- O produto não deve apresentar sinais de recongelamento, ou seja, presença de cristais ou pedras de gelo, água e ou sangue dentro da embalagem.- Manipulada e conservada, segundo o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) aprovado pelo Decreto nº 30.691 de 25 de julho de 1962, com contagem microbiológica dentro de parâmetros permitidos, segundo, o que couber, a RDC nº 12 DE 02 DE JANEIRO DE 2001(ANVISA/MS) e outras legislações vigentes cabíveis para esse produto. <p>II) CARNE BOVINA</p> <p>EXIGÊNCIAS:</p> <p>1)DOCUMENTOS EXIGIDOS NA HABILITAÇÃO PARA O CERTAME:</p>					

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>- 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, bem como de cópia de Certificado Sanitário Oficial (Alvará Sanitário) da(s) Empresa(s) Produtora/Distribuidora/Armazenadora, emitido por órgão oficial competente.</p> <p>2)PRODUTO:</p> <p>- Os produtos deverão ser acondicionados em embalagem atóxica, limpa, sem rasgos e amassados. O alimento não deve estar em contato direto com papelão, jornal, revistas, papel ou plástico reciclado ou outro material não higiênico. Rotulagem aprovada (registrada) pelo Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA) ou outro(s) órgão(s) competente(s), constando nesta, nome e informação sobre o produto, lote, data de fabricação e de validade, CNPJ, nome e endereço do fabricante/distribuidor, condições de armazenamento e quantidade em peso.</p> <p>- O produto ainda deve possuir Carimbo Oficial do Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou de outro Serviço, conforme o caso, e número de registro ou de relacionamento da Empresa Produtora junto ao DIPOA ou a outro órgão competente, conforme o caso, segundo o que preconiza o RIISPOA e legislações complementares.</p> <p>- 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 e os produtos congelados -12°C ou inferior, para peixes congelados -15°C;</p> <p>- O prazo de validade deverá ser de no mínimo 4 dias a contar da data de entrega no SND/HUSM.</p> <p>3)TRANSPORTE E ENTREGA:</p> <p>3.1)Veículo:</p> <p>- O transporte deverá ser realizado em veículo do tipo frigorífico ou isotérmico, apresentar-se limpo e ser exclusivo para transporte de alimentos, segundo PORTARIA CVS nº 15 DE 07 DE NOVEMBRO DE 1991 e suas alterações e outras legislações vigentes cabíveis e recebimento segundo PORTARIA CVS nº 6 DE 10 DE MARÇO DE 1999;</p> <p>- A temperatura do ambiente transportador (carroceria) menor que -15°C para congelados e menor que +6°C para refrigerado e menor que +10°C para resfriados (conferida por meio de termômetro instalado no local), exceto se o veículo for isotérmico.</p> <p>- Apresentação da cópia do certificado de vistoria do veículo emitido por órgão oficial competente, na primeira entrega.</p>					

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>3.2)Funcionário:</p> <ul style="list-style-type: none">- O funcionário responsável pela entrega deve estar uniformizado em adequadas condições de higiene (touca/boné, jaleco, sapato fechado). <p>3.3)Entrega:</p> <ul style="list-style-type: none">- As entregas deverão ser parceladas (de 1 a 6 vezes por semana) ou conforme for estipulado pelo serviço, sendo o local de entrega o Serviço de Nutrição e Dietética do Hospital Universitário de Santa Maria, no campus da UFSM.- O horário para entrega deverá ser das 09:00 às 11:00hs e das 13:00 às 15:00, ou outro horário conforme for solicitado pelo serviço. Não serão aceitas entregas fora dos horários estabelecidos;- A solicitação e/ ou alteração das quantidades deverão ser realizadas por telefone e/ou email, as mudanças nas quantidades podem ocorrer até as 15 horas do dia anterior;- 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;- Apresentação ao responsável pelo recebimento, de cópia do Certificado Sanitário Oficial (Alvará Sanitário) da Empresa Produtora e da Distribuidora, desta última, quando for o caso. <p>4)EMPRESA:</p> <ul style="list-style-type: none">- Os matadouros ou frigoríficos e os estabelecimentos que não abatem ou industrializam o(s) produto(s) devem apresentar cópia do Registro ou do Relacionamento da Empresa Produtora/Distribuidora, emitido pelo DIPOA ou por outro órgão competente. Deverá ser apresentado à comissão de licitação, por ocasião da habilitação ao certame. <p>5)CARACTERÍSTICAS GERAIS DOS PRODUTOS:</p> <ul style="list-style-type: none">- Carne de primeira qualidade, de bovino preparado especialmente para o corte e com perfeito desenvolvimento. Deve apresentar-se com consistência firme, não amolecida, nem pegajosa, com odor característico e coloração vermelho-vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas. Limpa de sebos e de aponeuroses, sem aparas e com pouca gordura de cobertura. O produto não deve apresentar sinais de recongelamento, ou seja, presença de cristais ou pedras de gelo, água e ou sangue dentro da embalagem.- Manipulada e conservada, segundo o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) aprovado pelo Decreto nº 30.691 de 25 de julho de 1962, com contagem microbiológica dentro de parâmetros permitidos,					

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	segundo, o que couber, a RDC nº 12 DE 02 DE JANEIRO DE 2001(ANVISA/MS) e outras legislações vigentes cabíveis para esse produto. - O produto congelado (hambúrguer) não deverá apresentar, no processo de degelo, uma perda de peso maior do que 5% em relação ao seu peso congelado.					

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