

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM****95591764000105****Termo de Referência****Processo..:** 23081.007319/2011-70 **Pregão SRP** 134 / 2011 **Data da Emissão:** 28/06/2011**Abertura: Dia:** 13/07/2011 **Hora:** 09:00:00**Objeto Resumido:****Modalidade de Julgamento :** Menor Preço

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
1	BACON EM MANTA DEFUMANDO, RESFRIADO. ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO TRANSPARENTE, A VÁCUO, E EM EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE PAPELÃO, PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS, DE 1 A 5 KG. MARCAS APROVADAS: DÁLIA, SEARA, PERDIGÃO, SADIA OUTRAS MARCAS APRESENTAR AMOSTRA. VÁLIDADE MÍNIMA DE 2 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	Kilogramas	12,0000	1.000,00	_____	_____
2	LOMBO SUÍNO. RESFRIADO. PEÇA COM NO MÁXIMO 5 KG. EMBALADO INDIVIDUALMENTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO TRANSPARENTE, À VÁCUO, PRÓPRIA PARA ALIMENTOS.	Kilogramas	16,0000	3.000,00	_____	_____
3	PERNIL DE PORCO. RESFRIADO. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO TRANSPARENTE PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, DE 8 A 12 KG.	Kilogramas	12,0000	600,00	_____	_____
4	SALSICHA MISTA RESFRIADA, TIPO HOT DOG, PESO UNITÁRIO DE 50 G. MARCAS APROVADAS: SADIA, PERDIGÃO, LEBON E SEARA. MARCAS NÃO APROVADAS APRESENTAR AMOSTRA. DEVEM SER ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO TRANSPARENTE PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, COM NO MÁXIMO 3 KG.	Kilogramas	5,5000	2.000,00	_____	_____
5	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	_____	_____
6	MEDALHÃO DE FRANGO CONGELADO (CARNE DE FRANGO REESTRUTURADA), PESO UNITÁRIO DE 60 A 80 G. CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO: FORMATO REDONDO, DIÂMETRO DE 6 A 8 CM E EXPESSURA DE 2 CM. PRODUTO ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO CONTENDO NESTA, DE 1 A 10 KG DE PESO LÍQUIDO EM EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE PAPELÃO, AMBAS PRÓPRIAS PARA ALIMENTO. VALIDADE MÍNIMA DE 4 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	Kilogramas	16,0000	1.200,00	_____	_____
7	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	_____	_____

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
8	CARNE DE FRANGO RESFRIADA, SOBRE COXA, SEM PELE. PESO UNITARIO ENTRE 150 E 180 G. EMBALAGEM DE 1 KG A 5 KG. DEVEM SER ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO TRANSPARENTE PRÓPRIA PARA ALIMENTOS.	Kilogramas	9,0000	10.000,00	_____	_____
9	CARNE DE FRANGO RESFRIADA, SOBRE COXA. PESO UNITÁRIO ENTRE 180 E 200 G. PRODUTO ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO PRÓPRIA PARA ALIMENTOS CONTENDO NESTA 5 KG DE PESO LÍQUIDO. VALIDADE MÍNIMA DE 5 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	Kilogramas	7,5000	62.000,00	_____	_____
10	CARNE DE FRANGO RESFRIADO, PEITO DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE. PESO UNITÁRIO DE NO MÍNIMO 600 G. PRODUTO ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO PRÓPRIA PARA ALIMENTOS CONTENDO NESTA ATÉ 2 UNIDADES. VALIDADE MÍNIMA DE 5 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	Kilogramas	8,5000	70.000,00	_____	_____
11	EMPANADO DE FRANGO CONGELADO (CARNE DE FRANGO, MOÍDA, E EMPANADA). PESO UNITÁRIO DE 100 G A 125 G. CADA UNIDADE DEVER SER ACONDICIONADA, INDIVIDUALMENTE, EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO, E EM EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE PAPELÃO, PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS, CONTENDO NA SECUNDÁRIA, DE 20 A 50 UNIDADES. MARCAS APROVADAS: SADIA E PERDIGÃO. OUTRAS MARCAS APRESENTAR AMOSTRA. VALIDADE MÍNIMA DE 04 MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	Kilogramas	7,5000	12.700,00	_____	_____
12	ALMÔNDEGA DE CARNE BOVINA, CONGELADA, COM PESO UNITÁRIO ENTRE 60 G E 70 G ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO, CONTENDO NESTA, DE 05 A 10 KG DE PESO LÍQUIDO, E EM EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE PAPELÃO, AMBAS PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS. VALIDADE MÍNIMA DE 04 MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	Kilogramas	13,0000	1.500,00	_____	_____
13	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 KG.	Kilogramas	21,0000	9.000,00	_____	_____
14	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	13,5000	1.500,00	_____	_____
15	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	18,0000	4.000,00	_____	_____

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
16	CARNE BOVINA DE 1ª QUALIDADE (COXAO 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 KG.	Kilogramas	19,0000	8.000,00		
17	CARNE BOVINA FATIADA (TATU), RESFRIADA. PEÇA COM NO MÍNIMO MO 2 KG. DEVEM SER ACONDICIONADOS A VÁCUO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO TRANSPARENTE PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, DE 5 A 10 KG.	Kilogramas	16,0000	8.000,00		
18	CARNE BOVINA PARA ASSAR (CAPA DE 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	17,0000	3.000,00		
19	CARNE BOVINA PARA ASSAR (TATU), 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		
20	CARNE BOVINA RESFRIADA, TRASEIRO SEM OSSO DESENGORDURADA (PATINHO). PEÇA COM O MÁXIMO DE 5 KG. DEVEM SER ACONDICIONADOS A VÁCUO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO TRANSPARENTE PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, DE 10 A 20 KG.	Kilogramas	16,0000	12.000,00		
21	CARNE BOVINA, TRASEIRO SEM OSSO DESENGORDURADA (COXÃO DE DENTRO SEM ABAS). RESFRIADA. PEÇA COM 5 A 7 KG. DEVEM SER ACONDICIONADOS A VÁCUO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO TRANSPARENTE PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, DE 10 A 20 KG.	Kilogramas	18,0000	4.000,00		
22	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	17,0000	1.500,00		
23	HAMBÚRGUER DE CARNE BOVINA, SEM PIMENTA, TEMPERADO E CONGELADO. CADA UNIDADE DEVER SER ACONDICIONADA, INDIVIDUALMENTE, EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO, E EM EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE PAPELÃO, TIPO CAIXA, CONTENDO NESTA, DE 30 A 50 UNIDADES. PESO DA UNIDADE: ENTRE 50 G E 60 G. MARCAS APROVADAS: POMPEIA, SADIÁ, PERDIGÃO. OUTRAS MARCAS APRESENTAR AMOSTRA. VALIDADE MÍNIMA DE 04 MESES, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	Unidade	0,7000	300.000,00		
24	FILÉ DE PEIXE SEM PELE, SEM ESPINHA, SEM OSSO, SEM CAUDA E SEM ABAS, EM FILÉS LARGOS, CONGELADO E INTERFOLHADO, ANJO, COM PERDA DE PESO NÃO SUPERIOR A 10% NO DESCONGELAMENTO. EMBALAGEM	Kilogramas	16,0000	8.000,00		

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
25	PRIMARIA DE POLIETILENO TANSARENTTE DE 10 KG E SECUNDARIA DE PAPELÃO, PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS. 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 TRANSPARENTTE DE 10 KG E SECUNDÁRIA DE PAPELÃO, PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS.	Kilogramas	16,0000	2.000,00	_____	_____
26	Carne bovina, resfriada, traseiro sem osso - Coxão mole sem a capa, sem abas. Corte preparado pela remoção dos músculos gracilis, sartório e pectíneo, que constituem a capa de coxão mole. Componentes musculares do corte: adutor femoral, semimembranoso, gêmeos, obturadores e quadrado femoral. Peso unitário da peça: entre 05 kg e 07 kg. Produto acondicionado a vácuo, em embalagem primária de polietileno, e em embalagem secundária de papelão, contendo nesta, de 10 kg a 20 kg de peso líquido. Validade mínima de 30 dias, a contar da data de entrega.	Kilogramas	18,0000	80.000,00	_____	_____
27	Carne bovina, resfriada, traseiro sem osso - Coxão duro sem Lagarto, sem gordura de cobertura (sem gordura aparente). Corte preparado pela remoção completa das gorduras subcutânea e intermuscular e aponeuroses. Componentes musculares: bíceps femoral. Produto acondicionado a vácuo, em embalagem primária de polietileno, e em embalagem secundária de papelão, contendo nesta, de 10 kg a 20 kg de peso líquido. Validade mínima de 30 dias, a contar da data de entrega.	Kilogramas	15,0000	80.000,00	_____	_____
28	Carne bovina, resfriada, traseiro sem osso - Lagarto. Componente muscular do corte: semitendinoso. Deve ser acondicionado a vácuo, em embalagem primária de polietileno e em embalagem secundária de papelão, contendo nesta, de 10 kg a 20 kg de peso líquido. Validade mínima de 30 dias, a contar da data de entrega.	Kilogramas	15,0000	8.000,00	_____	_____
29	Carne bovina, resfriada, traseiro sem osso - Iscas de coxão de dentro/alcatra sem gordura de cobertura (sem gordura aparente). Remoção completa de aponeuroses e das gorduras subcutânea e intermuscular. Características das iscas (unidades): De 07 cm a 08 cm de comprimento; 01 cm de espessura; 15 g de peso líquido; formato retangular. Produto acondicionado a vácuo, em embalagem primária de polietileno e em embalagem secundária de papelão, contendo nesta, de 10 kg a 20 kg de peso líquido. Validade mínima de 30 dias, a contar da data de entrega.	Kilogramas	19,0000	26.000,00	_____	_____
30	Carne bovina, resfriada, traseiro sem osso - Alcatra. Obtido pela remoção da picanha e da maminha da alcatra. Corte constituído dos músculos glúteos médio e profundo. Produto acondicionado a vácuo, em embalagem primária de polietileno e em embalagem secundária de papelão, contendo nesta, de 10 kg a 20 kg de peso líquido. Validade mínima de 30 dias, a contar da data de entrega.	Kilogramas	19,0000	26.000,00	_____	_____

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
31	Carne bovina, resfriada, traseiro sem osso - Contrafilé sem Cordão, sem Aba. Corte obtido pela remoção dos músculos intercostais, serrato dorsal caudal e iliocostal (sem abas) e do músculo espinhal dorsal (sem aba do contrafilé). Produto acondicionado a vácuo, em embalagem primária de polietileno e em embalagem secundária de papelão, contendo nesta, de 10 kg a 20 kg de peso líquido. Validade mínima de 30 dias, a contar da data de entrega.	Kilogramas	19,0000	22.000,00	_____	_____
32	Carne bovina, resfriada, traseiro sem osso - Patinho. Corte obtido pelos componentes musculares reto femoral, vastos lateral, medial e intermediário. Peça com peso mínimo de 05 kg. Produto acondicionado a vácuo, em embalagem primária de polietileno e em embalagem secundária de papelão, contendo nesta, de 10 kg a 20 kg de peso líquido. Validade mínima de 30 dias.	Kilogramas	16,0000	22.000,00	_____	_____
33	Almôndega de carne Bovina, congelada, com peso unitário entre 25 g e 30 g, acondicionada em embalagem primária de polietileno, contendo nesta, de 05 a 10 kg de peso líquido, e em embalagem secundária de papelão, ambas próprias para alimentos. Validade mínima de 04 meses, a contar da data de entrega. 14.000kg	Kilogramas	13,0000	14.000,00	_____	_____
34	Almôndega de carne Bovina, congelada, com peso unitário entre 60 g e 70 g acondicionada em embalagem primária de polietileno, contendo nesta, de 05 a 10 kg de peso líquido, e em embalagem secundária de papelão, ambas próprias para alimentos. Validade mínima de 04 meses, a contar da data de entrega.	Kilogramas	13,0000	14.000,00	_____	_____
35	Medalhão de Frango Congelado (Carne de Frango, reestruturada). Peso unitário de 60 g a 80 g. Características do produto: Formato redondo, diâmetro de 06 cm a 08 cm e espessura de 02 cm. Produto acondicionado em embalagem primária de polietileno, contendo nesta, de 01 kg a 10 kg de peso líquido, e em embalagem secundária de papelão, ambas próprias para alimentos. Validade mínima de 04 meses, a contar da data de entrega.	Kilogramas	16,0000	25.000,00	_____	_____
36	Salsichão de carne 100% suína, resfriado (Lingüiça Toscana), com peso do gomo de 80 g. Produto acondicionado em embalagem primária de polietileno, a vácuo, contendo nesta, 05 kg de peso líquido do produto. Marca aprovada: Schender. Outras marcas apresentar amostra. Validade mínima de 02 meses a contar da data de entrega.	Kilogramas	12,0000	18.000,00	_____	_____
37	Costela suína, defumada, acondicionada em embalagem primária de polietileno, a vácuo, e em embalagem secundária de papelão, próprias para alimentos. Validade mínima de 02 meses a contar da data de entrega.	Kilogramas	15,0000	1.000,00	_____	_____
38	Lingüiça calabresa, grossa, defumada, acondicionada em embalagem primária de polietileno, a vácuo, contendo nesta, 05 kg de peso líquido do produto, e em embalagem secundária de papelão, próprias para alimentos. Validade mínima de 02 meses a contar da data de entrega.	Kilogramas	12,0000	1.000,00	_____	_____

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
39	Lingüiça calabresa, fina, defumada, acondicionada em embalagem primária de polietileno, a vácuo, conteúdo nesta, 05 kg de peso líquido do produto e em embalagem secundária de papelão, próprias para alimentos. Validade mínima de 02 meses a contar da data de entrega.	Kilogramas	8,0000	1.000,00	_____	_____
40	Cubos de pernil de suíno, resfriado. Peso unitário de 150 g. Produto acondicionado em embalagem primária de polietileno, a vácuo, conteúdo nesta, 05 kg de peso líquido, e em embalagem secundária de papelão, próprias para alimentos. Marca aprovada: Ouro do Sul. Outras marcas apresentar amostra. Validade mínima de 02 meses, a contar da data de entrega.	Kilogramas	12,0000	20.000,00	_____	_____
41	Carré suíno congelado individualmente ou 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	10,0000	10.000,00	_____	_____
42	Filé de Merluza, sem pele, sem escamas, sem espinha, sem osso, sem cauda e sem abas, congelado individualmente (unidade) ou interfolhado. Cada unidade deve possuir as seguintes medidas: comprimento: no mínimo 30 cm; largura: no mínimo 10 cm. Produto acondicionado em embalagem primária de polietileno, contendo nesta de 01 kg a 20 kg, e em secundária de papelão, ambas próprias para alimentos. Validade mínima de 06 meses, a contar da data de entrega.	Kilogramas	16,0000	14.000,00	_____	_____
43	Filé de Anjo, sem pele, sem escamas, sem espinha, sem osso, sem cauda e sem abas, congelado individualmente (unidade) ou interfolhado. Cada unidade deve possuir as seguintes medidas: comprimento: no mínimo 30 cm; largura: no mínimo 10 cm. Produto acondicionado em embalagem primária de polietileno, contendo nesta de 01 kg a 20 kg, e em secundária de papelão, ambas próprias para alimentos. Validade mínima de 06 meses, a contar da data de entrega.	Kilogramas	16,0000	14.000,00	_____	_____
44	Empanado de Peixe congelado. Peso unitário de 100 g a 125 g. Cada unidade deve ser acondicionada, individualmente, em embalagem primária de polietileno, e em embalagem secundária de papelão, próprias para alimentos, contendo na secundária, de 20 a 50 unidades. Apresentar amostra. Validade mínima de 04 meses, a contar da data de entrega.	Kilogramas	8,5000	6.000,00	_____	_____
45	Medalhão de Merluza Congelado (Carne de Peixe, reestruturada). Peso unitário de 60 g a 80 g. Características do produto: Formato redondo, diâmetro de 06 cm a 08 cm e espessura de 02 cm. Produto acondicionado em embalagem primária de polietileno, contendo nesta, de 01 kg a 10 kg de peso líquido, e em embalagem secundária de papelão, ambas próprias para alimentos. Apresentar amostra. Validade mínima de 04 meses, a contar da data de entrega.	Kilogramas	22,0000	6.000,00	_____	_____



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105

Termo de Referência

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO PARA O HUSM</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 a té 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. <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 D E 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 (confirmada por meio de termômetro instalado no local), exceto se o veículo for isotérmico.					

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>2.2)Funcionário:</p> <p>- O funcionário responsável pela entrega deve estar uniformizado em adequadas condições de higiene (touca/boné, jaleco, sapato fechado).</p> <p>2.3)Entrega:</p> <p>- As entregas deverão ser parceladas (de 1 a 6 vezes por semana durante todos os meses do ano não havendo período de férias ou recesso) 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.</p> <p>- O horário para entrega deverá ser das 09:00 às 11:00hs , ou outro horário conforme for solicitado pelo serviço. Não serão aceitas entregas fora dos horários estabelecidos;</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;</p> <p>- 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 ESPECÍFICAS DOS PRODUTOS:</p> <p>3.1) 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.</p> <p>- 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</p>					

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>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>3.2) 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. O prazo de validade deve ser de no mínimo 15 dias a contar da data de entrega no HUSM. <p>3.3) Carne Bovina:</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					

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>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>3.4) 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 O RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO RUS</p> <p>1) 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,</p>					



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105

Termo de Referência

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	conforme o caso, segundo o que preconiza o RIISPOA e legislações complementares. - 2) CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DOS PRODUTOS: 2.1) Carne de frango: - 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. 2.2) Carne de porco, embutidos e defumados: - 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. O prazo de validade deve ser de no mínimo 15 dias a contar da data de entrega no HUSM. 2.3) Carne Bovina: - 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					



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105

Termo de Referência

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>recongelamento, ou seja, presença de cristais ou pedras de gelo, água e ou sangue dentro da embalagem.</p> <ul style="list-style-type: none">- 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.- 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>2.4) Carne de Peixe:</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>3. Carnes e Derivados</p> <p>3.1. Qualidade geral</p> <p>3.1.1. Os gêneros alimentícios entreguem deverão apresentar-se com boa qualidade higiênico-sanitária, ou seja, livres de enfermidades, bolores, insetos, moluscos e larvas. Os produtos resfriados/refrigerados não devem ser resultados de descongelamento, bem como os produtos congelados não devem ser resultado de recongelamento, ou seja, ausência de cristais ou pedras de gelo, água e ou sangue dentro da embalagem. A perda de peso no descongelamento deve atender a legislação específica de cada tipo de carne. O produto que não atender aos critérios acima expostos, e, 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 o produto dentro do prazo de validade. Para fins de entrega dos gêneros, o prazo de validade deve</p>					

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	ser observado e cumprido, conforme exigência constante de seus itens.					
	4. Qualidade da Embalagem					
	4.1. Atóxica, limpa, íntegra, ou seja, sem rasgos, sem amassados, sem estofamentos, sem trincas, sem quebras e sem ferrugem. O alimento não deve estar em contato direto com papelão, jornal, revistas, papel, plásticos reciclados ou outro material não higiênico ou impróprio para embalar alimentos, e sem outras injúrias que comprometam o acondicionamento adequado do produto. Deverá apresentar-se com rotulagem, constando nesta, o nome e composição do produto, informação nutricional, lote, data de fabricação e de validade, CNPJ, nome e endereço do fabricante, condições de armazenamento e quantidade em peso, conforme legislação vigente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), e no que couber, as RDC Nº 359 E 360 DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 da Agência nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).					
	5. Transporte e Entrega					
	5.1. Condições Exigidas					
	5.1.2. 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;					
	5.1.3. No ato da entrega, os produtos resfriados/refrigerados deverão apresentar-se com temperatura superficial de até +6°C (máximo tolerado);					
	5.1.4. No ato da entrega, os produtos congelados deverão apresentar-se com temperatura superficial de até -12°C (máximo tolerado);					
	6.1.5. Apresentação de cópia do certificado de vistoria do veículo, emitido por órgão oficial competente, quando da renovação do referido documento, neste caso, se na ocasião, ainda viger o contrato;					
	5.1.6. Os entregadores devem trajar uniforme limpo, incluindo o uso de botas e toucas sobre os cabelos;					
	5.1.7. 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), das 7h às 8h30min;					
	5.1.8. A requisição e sua alteração, 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 a data prevista da entrega;					

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
6.	Características Gerais Exigidas para Carne bovina					
6.1.	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 e coloração característicos, sem escurecimento ou manchas esverdeadas. Limpa de sebos e de aponeuroses. Manipulada e conservada, segundo o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) segundo Lei 1283 de 18 de dezembro de 1950, Decreto nº 30.691 de 25 de julho de 1962 e alterações posteriores, e 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.					
7.	Características Gerais Exigidas para Carne de Frango e Derivados					
7.1.	Carne de Frango eviscerada, sem carcaça, sem penas, 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. Manipulada e conservada, segundo o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) segundo Lei 1283 de 18 de dezembro de 1950, Decreto nº 30.691 de 25 de julho de 1962 e alterações posteriores, e 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.					
8.	Características Gerais Exigidos para Carne Suína e Derivados					
8.1.	Carne de primeira qualidade, preparada especialmente para o corte, com gordura intersticial branca e distribuída regularmente entre os feixes de fibras musculares, sem pele (exceto bacon) 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. Manipulada e conservada, segundo o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) segundo Lei 1283 de 18 de dezembro de 1950, Decreto nº 30.691 de 25 de julho de 1962 e alterações posteriores, e 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					



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105

Termo de Referência

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	produto.					
9.	Características Gerais Exigidas para Carne de Peixe					
9.1.	A carne deve apresentar-se com consistência firme, não amolecida, nem pegajosa, com odor e coloração característicos de cada espécie. Manipulada e conservada, segundo o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA) segundo Lei 1283 de 18 de dezembro de 1950, Decreto nº 30.691 de 25 de julho de 1962 e alterações posteriores, e 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.					

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