

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM****95591764000105****Termo de Referência****Processo...:** 23081.006842/2012-60 **Pregão SRP** 135 / 2012 **Data da Emissão:** 14/05/2012**Abertura: Dia:** 04/06/2012 **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, traseiro sem osso - coxão mole sem capa e 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 da unidade: entre 4 kg e 7 kg. Unidade acondicionada em embalagem primária plástica, a vácuo, 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	18,5000	70.000,00	_____	_____
2	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. Peso da unidade: entre 4 kg e 6 kg. Unidade acondicionada em embalagem primária plástica, a vácuo, e em embalagem secundária de papelão, contendo nesta, entre 10 kg e 20 kg de peso líquido. Validade mínima de 30 dias, a contar da data de entrega.	Kilogramas	14,5000	70.000,00	_____	_____
3	Carne bovina resfriada, traseiro sem osso - Lagarto. Componente muscular do corte: semitendinoso. Unidade acondicionada em embalagem primária plástica, a vácuo, e em embalagem secundária de papelão, contendo nesta, entre 10 kg e 20 kg de peso líquido. Validade mínima de 30 dias, a contar da data de entrega.	Kilogramas	14,5000	6.000,00	_____	_____
4	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. Unidades acondicionadas em embalagem primária plástica, a vácuo, entre 5 kg e 10 kg de peso e em embalagem secundária de papelão, contendo nesta, entre 10 kg e 20 kg de peso líquido. Validade mínima de 30 dias, a contar da data de entrega.	Kilogramas	20,5000	30.000,00	_____	_____
5	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. Unidade acondicionada em embalagem primária plástica, a vácuo, e em embalagem secundária de papelão, contendo nesta, entre 10 kg e 20 kg de peso líquido. Validade mínima de 30 dias, a contar da data de entrega.	Kilogramas	20,0000	25.000,00	_____	_____
6	Carne bovina resfriada, traseiro sem osso - contrafilé sem cordão e 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). Peso da unidade: no	Kilogramas	20,0000	15.000,00	_____	_____

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	mínimo 4 kg. Unidade acondicionada em embalagem primária plástica, a vácuo, e em embalagem secundária de papelão, contendo nesta, entre 10 kg e 20 kg de peso líquido. Validade mínima de 30 dias, a contar da data de entrega.					
7	Carne bovina resfriada, traseiro sem osso - patinho. Corte obtido pelos componentes musculares: reto femoral, vastos lateral, medial e intermediário. Peso da unidade no mínimo 5 kg. Unidade acondicionada em embalagem primária plástica, a vácuo, e em embalagem secundária de papelão, contendo nesta, entre 10 kg e 20 kg de peso líquido. Validade mínima de 30 dias, a contar da data de entrega.	Kilogramas	15,5000	20.000,00	_____	_____
8	Hambúrguer de carne bovina ou misto de carne bovina e de frango, sem pimenta, temperado e congelado. Cada unidade deve ser acondicionada individualmente, em embalagem primária plástica, e em embalagem secundária de papelão, tipo caixa, contendo nesta, no mínimo 30 unidades. Peso da unidade: entre 50 g e 60 g. Validade mínima de 4 meses, a contar da data de entrega. Marcas Aprovadas: Perdigão, Pompéia, Sadia, Seara. Outras marcas, apresentar amostra.	Unidade	0,7500	200.000,00	_____	_____
9	Almôndega de carne bovina, sem pimenta, temperada e congelada. Peso da unidade: Entre 25 g e 30 g. Unidades acondicionadas em embalagem primária plástica, contendo nesta, entre 3 kg e 20 kg de peso líquido, e em embalagem secundária de papelão. Apresentar amostra. Validade mínima de 4 meses, a contar da data de entrega.	Kilogramas	15,0000	15.000,00	_____	_____
10	Carne de frango resfriada, peito de frango sem osso e sem pele. Peso da unidade: mínimo de 600 g. Unidades acondicionadas em embalagem primária plástica, contendo nesta, entre 1 kg e 20 kg de peso líquido, e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão. Validade mínima de 5 dias, a contar da data de entrega.	Kilogramas	9,5000	40.000,00	_____	_____
11	Carne de frango resfriada, sobre coxa. Peso da unidade: entre 180 g e 200 g. Unidades acondicionadas em embalagem primária plástica, contendo nesta, entre 5 kg e 20 kg de peso líquido, e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão. Validade mínima de 5 dias, a contar da data de entrega.	Kilogramas	8,5000	50.000,00	_____	_____
12	Carne de frango congelada (moída e empanada). Peso da unidade: entre 100 g e 125 g. Cada unidade deve ser acondicionada individualmente, em embalagem primária plástica e em embalagem secundária de papelão, contendo nesta, no mínimo 20 unidades. Validade mínima de 4 meses, a contar da data de entrega. Marcas aprovadas: Perdigão e Sadia. Outras marcas, apresentar amostra.	Kilogramas	8,5000	15.000,00	_____	_____
13	Salsichão de carne 100% suína, resfriado (lingüiça toscana). Peso da unidade (gomo): 80 g. Unidades acondicionadas em embalagem primária plástica, a vácuo, contendo nesta, entre 5 kg e 10 kg de peso líquido. Validade mínima de 30 dias, a contar da data de entrega. Marca aprovada: Schender. Outras marcas, apresentar amostra.	Kilogramas	13,0000	18.000,00	_____	_____
14	Bacon defumado, em manta, resfriado. Produto acondicionado em embalagem primária plástica, a vácuo, contendo nesta, entre 1 kg e 5 kg de peso líquido, e em embalagem	Kilogramas	16,5000	500,00	_____	_____

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	secundária de papelão. Validade mínima de 2 meses, a contar da data de entrega. Marcas aprovadas: Dália, Perdigão, Sadia e Seara. Outras marcas, apresentar					
15	Costela suína defumada. Unidade acondicionada em embalagem primária plástica, a vácuo, e em embalagem secundária de papelão. Validade mínima de 2 meses, a contar da data de entrega.	Kilogramas	16,5000	300,00	_____	_____
16	Lingüiça calabresa, grossa, defumada. Unidade acondicionada em embalagem primária plástica, a vácuo, contendo nesta, entre 1 kg e 5 kg de peso líquido, e em embalagem secundária de papelão. Validade mínima de 2 meses, a contar da data de entrega.	Kilogramas	12,5000	700,00	_____	_____
17	Cubos de pernil de suíno, resfriado. Peso da unidade: 150 g. Unidades acondicionadas em embalagem primária plástica, a vácuo, contendo nesta, entre 5 kg e 10 kg de peso líquido, e em embalagem secundária de papelão. Validade mínima de 30 dias, a contar da data de entrega. Marca aprovada: Ouro do Sul. Outras marcas, apresentar amostra.	Kilogramas	14,0000	30.000,00	_____	_____
18	Carré suíno, congelado. Peso da unidade: 150 g. Unidades acondicionadas em embalagem primária plástica, contendo nesta, entre 5 kg e 30 kg de peso líquido, e em embalagem secundária de papelão. Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega. Marca aprovada: Ouro do Sul. Outras marcas, apresentar amostra.	Kilogramas	13,0000	15.000,00	_____	_____
19	Filé de merluza, congelado, sem pele, sem escamas, sem espinha, sem osso, sem cauda e sem abas. Características da unidade: no mínimo 30 cm de comprimento e 10 cm de largura. Unidades acondicionadas em embalagem primária plástica, contendo nesta, entre 1 kg e 20 kg de peso líquido, e em embalagem secundária de papelão. Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega.	Kilogramas	18,0000	12.000,00	_____	_____
20	Filé de anjo, congelado, sem pele, sem escamas, sem espinha, sem osso, sem cauda e sem abas. Características da unidade: no mínimo 30 cm de comprimento e 10 cm de largura. Unidades acondicionadas em embalagem primária plástica, contendo nesta, entre 1 kg e 20 kg de peso líquido, e em embalagem secundária de papelão. Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega.	Kilogramas	18,0000	12.000,00	_____	_____
21	Carne de peixe congelada (moída e empanada). Peso da unidade: entre 100 g e 125 g. Cada unidade deve ser acondicionada individualmente, em embalagem primária plástica, e em embalagem secundária de papelão, contendo na secundária no mínimo 20 unidades. Validade mínima de 4 meses, a contar da data de entrega. Marca aprovada: Costa Sul. Outras marcas, apresentar amostra.	Kilogramas	12,0000	12.000,00	_____	_____
22	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, OUTRAS MARCAS APRESENTAR AMOSTRA. VÁLIDADE MÍNIMA DE 2 MESES A CONTAR DA DATA	Kilogramas	16,5000	250,00	_____	_____

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	DE ENTREGA.					
23	LOMBO SUÍNO. RESFRIADO. PEÇA COM NO MÁXIMO 5 KG. EMBALADO INDIVIDUALMENTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO TRANSPARENTE, À VÁCUO, PRÓPRIA PARA ALIMENTOS.	Kilogramas	16,0000	4.200,00	_____	_____
24	PERNIL DE PORCO. RESFRIADO. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO TRANSPARENTE PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, DE 8 A 12 KG.	Kilogramas	12,0000	600,00	_____	_____
25	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	1.000,00	_____	_____
26	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	500,00	_____	_____
27	CARNE DE FRANGO RESFRIADA, SOBRE COXA, SEM PELE. PESO UNITÁRIO 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	_____	_____
28	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	8,5000	12.000,00	_____	_____
29	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	9,5000	17.000,00	_____	_____
30	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	8,5000	700,00	_____	_____
31	BIFE DE CARNE BOVINA DE 1ª QUALIDADE (COXÃO DE DENTRO), SEM NERVOS	Kilogramas	21,0000	9.000,00	_____	_____

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	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.					
32	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	100,00		
33	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		
34	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 KG.	Kilogramas	19,0000	4.000,00		
35	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		
36	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	1.000,00		
37	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	14,5000	10.000,00		
38	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	15,5000	12.000,00		
39	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	18,5000	4.000,00		
40	COSTELA JANELA RIPADA DE NOVILHO, COM POUCA GORDURA. RESFRIADA. DEVEM SER ACONDICIONADOS A VÁCUO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE	Kilogramas	17,0000	500,00		

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
41	<p>POLIETILENO TRANSPARENTE PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, DE 10 A 20 KG.</p> <p>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 PRIMÁRIA DE POLIETILENO TRANSPARENTE DE 10 KG E SECUNDÁRIA DE PAPELÃO, PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS.</p>	Kilogramas	18,0000	8.000,00		
<p>A) CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO PARA OS RESTAURANTES UNIVERSITÁRIOS:</p> <p>1. Carnes e derivados</p> <p>1.1. Qualidade geral</p> <p>1.1.1. Os gêneros alimentícios entregues deverão apresentar-se com boa qualidade higiênico-sanitária e sensorial, ou seja, livres de enfermidades, bolores, insetos, moluscos, larvas e coloração esverdeada/marrom-esverdeada, apresentando cor e odor característicos. 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. Para fins de entrega dos gêneros, o prazo de validade deve ser observado e cumprido, conforme exigência constante de seus itens.</p> <p>1.2. Qualidade da embalagem</p> <p>1.2.1. 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 ou impróprio para embalar alimentos, e sem outras injúrias que comprometam o acondicionamento adequado do produto. Deverá apresentar-se com rotulagem, constando desta, o nome e composição do produto, informação nutricional, lote, data de fabricação e de validade, CNPJ, nome e endereço do fabricante, identificação do serviço de inspeção competente, 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 Nº 360 DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).</p>						

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
2.	Características específicas dos produtos					
2.1.	Carne e derivados de frango					
2.1.1.	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.					
2.1.2.	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 e suas alterações, 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 suína, embutidos e defumados					
2.2.1.	Carne suína 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.					
2.2.2.	Deve apresentar-se com consistência firme, não amolecida, nem pegajosa, com odor característico e coloração rosada, sem escurecimento ou manchas esverdeadas.					
2.2.3.	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 e suas alterações, 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.					
2.3.	Carne e derivados bovinos					
2.3.1.	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 característico e coloração vermelho-vivo, sem escurecimento ou manchas esverdeadas. Limpa de sebos e de aponeuroses, sem aparas e com pouca gordura de cobertura.					
2.3.2.	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 e suas alterações, com contagem microbiológica dentro de parâmetros permitidos, segundo, o que couber, a RDC nº 12 DE 02 DE JANEIRO DE					

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	2001(ANVISA/MS) e outras legislações vigentes cabíveis para esse produto.					
	2.4. Carne e derivados de peixe					
	2.4.1. A carne deve apresentar-se com consistência firme, não amolecida, nem pegajosa, com odor e coloração característicos de cada espécie.					
	2.4.2. 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 e suas alterações, 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.					
	3. Transporte e entrega					
	3.1. Condições exigidas					
	3.1.2. 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;					
	3.1.3. No ato da entrega, os produtos resfriados/refrigerados deverão apresentar-se com temperatura superficial de 0°C a +6°C (máximo tolerado);					
	3.1.4. No ato da entrega, os produtos congelados deverão apresentar-se com temperatura superficial de -12°C ou menos, com exceção do peixe congelado, que a temperatura superficial deve ser -15°C ou inferior;					
	3.1.5. 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;					
	3.1.6. Os entregadores devem trajar uniforme limpo, incluindo o uso de botas e toucas sobre os cabelos;					
	3.1.7. As entregas, parceladas ou não, deverão ocorrer de segunda a sábado das 7h às 8h30min, conforme requisição semanal e a necessidade do Serviço de Nutrição, junto ao almoxarifado do Restaurante Universitário (RU - Campus I);					



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105

Termo de Referência

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>3.1.8. 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 16 horas do dia anterior a data prevista da entrega.</p> <p>4. Amostras</p> <p>4.1. Toda amostra encaminhada ao setor responsável deve conter em sua embalagem, rotulagem nutricional obrigatória, conforme legislação vigente.</p> <p>4.2. O Licitante poderá encaminhar amostra com peso/volume menor que o exigido em Edital, porém, para fins de aprovação, a amostra, exceto o peso/volume, deve apresentar-se em conformidade com as especificações definidas para o objeto. O licitante que optar por enviar amostra com peso/volume menor que o exigido para o item, deve, junto a esta, enviar também uma declaração, na qual afirme e garanta a entrega do objeto, conforme o Edital de Pregão.</p> <p>B) CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO PARA O HUSM:</p> <p>1. CARNES E DERIVADOS</p> <p>1.1. QUALIDADE GERAL</p> <p>1.1.1. OS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ENTREGUES DEVERÃO APRESENTAR-SE COM BOA QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA E SENSORIAL, OU SEJA, LIVRES DE ENFERMIDADES, BOLORES, INSETOS, MOLUSCOS, LARVAS E COLORAÇÃO ESVERDEADA/MARROM-ESVERDEADA, APRESENTANDO COR E ODOR CARACTERÍSTICOS. 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 REPOSTO EM QUANTIDADE IGUAL A NÃO APROVEITADA/INDICADA AO CONSUMO HUMANO. PARA FINS DE ENTREGA DOS GÊNEROS, O PRAZO DE VALIDADE DEVE SER OBSERVADO E CUMPRIDO, CONFORME EXIGÊNCIA CONSTANTE DE SEUS ITENS.</p> <p>1.2. QUALIDADE DA EMBALAGEM</p> <p>1.2.1. ATÓXICA, LIMPA, SEM RASGOS E AMASSADOS. O ALIMENTO NÃO DEVER ESTAR EM CONTATO DIRETO COM PAPELÃO, JORNAL, REVISTAS, PAPEL OU</p>					

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>PLÁSTICO RECICLADO 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 DESTA, O NOME E COMPOSIÇÃO DO PRODUTO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE, CNPJ, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO COMPETENTE, 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 Nº 360 DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 DA AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA).</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DOS PRODUTOS</p> <p>2.1. CARNE E DERIVADOS DE FRANGO</p> <p>2.1.1. 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>2.1.2. 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 E SUAS ALTERAÇÕES, 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>2.2. CARNE SUÍNA, EMBUTIDOS E DEFUMADOS</p> <p>2.2.1. CARNE SUÍNA 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 ESENVOLVIMENTO.</p> <p>2.2.2. DEVE APRESENTAR-SE COM CONSISTÊNCIA FIRME, NÃO AMOLECIDA, NEM EGAJOSA, COM ODOR CARACTERÍSTICO E COLORAÇÃO ROSADA, SEM ESCURECIMENTO OU MANCHAS ESVERDEADAS.</p> <p>2.2.3. 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 E SUAS ALTERAÇÕES, 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</p>					

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>PARA ESSE PRODUTO.</p> <p>2.3. CARNE E DERIVADOS BOVINOS</p> <p>2.3.1. 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 CARACTERÍSTICO E COLORAÇÃO VERMELHO-VIVO, SEM ESCURECIMENTO OU MANCHAS ESVERDEADAS. LIMPA DE SEBOS E DE APONEUROSSES, SEM APARAS E COM POUCA GORDURA DE COBERTURA.</p> <p>2.3.2. MANIPULADA E CONSERVADA, SEGUNDO O REGULAMENTO DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (RIISPOA)</p> <p>APROVADO PELO DECRETO Nº 30.691 DE 25 DE JULHO DE 1962 E SUAS ALTERAÇÕES, 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>2.4. CARNE E DERIVADOS DE PEIXE</p> <p>2.4.1. A CARNE DEVE APRESENTAR-SE COM CONSISTÊNCIA FIRME, NÃO AMOLECIDA, NEM PEGAJOSA, COM ODOR E COLORAÇÃO CARACTERÍSTICOS DE CADA ESPÉCIE.</p> <p>2.4.2. 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 E SUAS ALTERAÇÕES, 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. TRANSPORTE E ENTREGA</p> <p>3.1. CONDIÇÕES EXIGIDAS</p> <p>3.1.2. 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;</p> <p>3.1.3. NO ATO DA ENTREGA, OS PRODUTOS RESFRIADOS/REFRIGERADOS DEVERÃO APRESENTAR-SE COM TEMPERATURA SUPERFICIAL DE 0°C A +6°C (MÁXIMO TOLERADO);</p> <p>3.1.4. NO ATO DA ENTREGA, OS PRODUTOS CONGELADOS DEVERÃO</p>					

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>APRESENTAR-SE COM TEMPERATURA SUPERFICIAL DE -12°C OU MENOS, COM EXCEÇÃO DO PEIXE CONGELADO, QUE A TEMPERATURA SUPERFICIAL DEVE SER -15°C OU INFERIOR;</p> <p>3.1.5. 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;</p> <p>3.1.6. OS ENTREGADORES DEVEM TRAJAR UNIFORME LIMPO, INCLUINDO O USO DE BOTAS E TOUCAS SOBRE OS CABELOS;</p> <p>3.1.6. 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.</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>					

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