

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM****95591764000105****Termo de Referência****Processo...:** 23081.013396/2012-40 **Pregão SRP** 295 / 2012 **Data da Emissão:** 04/09/2012**Abertura: Dia:** 04/10/2012 **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: 01 kg. Unidade acondicionada em embalagem primária plástica, a vácuo, e em embalagem secundária de papelão, contendo nesta de 05 kg a 20 kg de peso líquido. Data de fabricação de até 10 dias, na data da entrega. Apresentar amostra.	Kilogramas	18,5000	5.000,00	_____	_____
2	Carne bovina resfriada, traseiro sem osso - coxão duro sem lagarto. Corte preparado pela remoção completa das gorduras subcutânea e intermuscular e aponeuroses. Componentes musculares: bíceps femoral. Peso da unidade: 01 kg. Unidade acondicionada em embalagem primária plástica, a vácuo, e em embalagem secundária de papelão, contendo nesta, entre 05 kg e 20 kg de peso líquido. Data de fabricação de até 10 dias, na data da entrega. Apresentar amostra.	Kilogramas	17,0000	5.000,00	_____	_____
3	Carne bovina resfriada, traseiro sem osso - patinho. Corte obtido pelos componentes musculares: reto femoral, vastos lateral, medial e intermediário. Peso da unidade: 01 kg. Unidade acondicionada em embalagem primária plástica, a vácuo, e em embalagem secundária de papelão, contendo nesta, entre 05 kg e 20 kg de peso líquido. Data de fabricação de até 10 dias, na data da entrega. Apresentar amostra.	Kilogramas	17,0000	5.000,00	_____	_____
4	Carne de frango resfriada - sobrecoxa. Peso da unidade: entre 180 g e 200 g. Unidades acondicionadas em embalagem primária plástica, contendo nesta, 01 kg de peso líquido, e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão. No ato da entrega, o produto deve apresentar validade mínima de 5 dias. Apresentar amostra.	Kilogramas	8,5000	8.000,00	_____	_____
5	Carne de frango resfriada - peito de frango sem osso e sem pele. Peso médio da unidade: 500 g. Unidades acondicionadas em embalagem primária plástica, contendo nesta, 01 kg de peso líquido, e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão. No ato da entrega, o produto deve apresentar validade mínima de 5 dias. Apresentar amostra.	Kilogramas	9,5000	7.000,00	_____	_____
6	Ovo de galinha, branco ou vermelho, acondicionado em embalagem primária, tipo papelão ou isopor. Peso da unidade: 50 g. Data de fabricação de até 10 dias, na data da entrega.	Dúzia	3,5000	2.000,00	_____	_____
7	Leite integral, UHT, longa vida, acondicionado em embalagem primária, tipo caixa, com tampa do tipo roscável ou flexcap, contendo nesta, 01 litro de volume líquido. No ato da	Litros	2,5000	30.000,00	_____	_____

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	entrega, o produto deve apresentar validade mínima de 3 meses. Marcas aprovadas: Piá e Elegê. Outras marcas, apresentar amostra.					
8	Sardinha em conserva de óleo vegetal comestível, acondicionada em embalagem primária tipo lata, contendo nesta, de 80 g a 90 g de peso drenado, e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão (caixa); ambas próprias para alimentos. No ato da entrega, o produto deve apresentar validade mínima de 12 meses. Marcas aprovadas: Coqueiro, Gomes. Outras marcas, apresentar amostra.	Lata	2,5000	15.000,00	_____	_____
9	Salsicha, tipo Viena, em conserva de salmoura, acondicionada em embalagem primária, tipo lata, contendo nesta, 180 g de peso drenado, e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão (caixa); ambas, próprias para alimentos. No ato da entrega, o produto deve apresentar validade mínima de 12 meses. Marca aprovada: Oderich. Outras marcas: Apresentar amostra.	Lata	2,5000	15.000,00	_____	_____
10	Almôndega de carne bovina, temperada e congelada. Peso da unidade: de 25 g a 30 g. Unidades acondicionadas em embalagem primária plástica, contendo nesta, entre 03 kg e 20 kg de peso líquido, e em embalagem secundária de papelão. No ato da entrega, o produto deve apresentar validade mínima de 4 meses. Apresentar amostra.	Kilogramas	15,0000	15.000,00	_____	_____
11	Creme de leite pasteurizado (nata), resfriado, acondicionado em embalagem primária tipo pote, de polietileno, contendo nesta, de 300 g a 500 g (unidade) de peso líquido do produto, e em embalagem secundária de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos. Apresentar Amostra.	Kilogramas	12,0000	50,00	_____	_____
12	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	19,7500	9.000,00	_____	_____
13	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	_____	_____
14	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	18,7500	4.000,00	_____	_____
15	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.	Kilogramas	18,7500	4.000,00	_____	_____

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	DEVEM SER ACONDICIONADOS A VÁCUO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO TRANSPARENTE PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, DE 10 KG.					
16	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	14,9500	8.000,00	_____	_____
17	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	12,9500	1.000,00	_____	_____
18	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	12,9500	10.000,00	_____	_____
19	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, DE10 A 20 KG.	Kilogramas	15,9500	12.000,00	_____	_____
20	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	13,9900	17.000,00	_____	_____
21	COSTELA JANELA RIPADA DE NOVILHO, COM POUCA GORDURA. RESFRIADA. DEVEM SER ACONDICIONADOS A VÁCUO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO TRANSPARENTE PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, DE10 A 20 KG.	Kilogramas	18,9900	500,00	_____	_____
22	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 TANSARENTTE DE 10 KG E SECUNDÁRIA DE PAPELÃO, PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS.	Kilogramas	18,0000	8.000,00	_____	_____
23	LOMBO SUÍNO. RESFRIADO. PEÇA COM NO MÁXIMO 5 KG. EMBALADO INDIVIDUALMENTE. EMABALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO TRANSPARENTE, Á VÁCUO, PRÓPRIA PARA ALIMENTOS.	Kilogramas	16,0000	4.200,00	_____	_____
24	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	Kilogramas	5,5000	500,00	_____	_____

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>ALIMENTOS, COM NO MÁXIMO 3 KG.</p> <p>A) ESPECIFICAÇÃO PARA OS ITENS 1 A 11:</p> <p>Essa especificação tem por objetivo definir as características dos objetos da presente licitação e condições para habilitação, entrega dos produtos, dentre outras obrigações relativas aos licitantes.</p> <p>1. Qualidade geral</p> <p>1.1. Produto</p> <p>O produto deverá ser manipulado e conservado, de acordo com o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), segundo a Lei nº 1.283 de 18 de dezembro de 1950, o Decreto nº 30.691 de 25 de julho de 1962 e alterações posteriores, legislações vigentes específicas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e dos órgãos reguladores estaduais e municipais competentes, bem como, 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> <p>As carnes e derivados entregues deverão apresentar-se com boa qualidade higiênico-sanitária e sensorial, ou seja, livres de enfermidades, bolores, insetos, moluscos, larvas e 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.</p> <p>Para os produtos congelados, a perda de peso no descongelamento deve atender a legislação específica de cada tipo de carne.</p> <p>1.2. Embalagem</p> <p>A embalagem deverá ser atóxica, limpa, sem rasgos e amassados. Deverá apresentar-se com rotulagem, constando desta, nome e composição do produto, 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 MAPA, dos órgãos reguladores estaduais e municipais competentes e, no que couber, as RDC Nº 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA.</p> <p>O alimento não dever estar em contato direto com papelão (exceto para ovos), jornal,</p>					



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105
Termo de Referência

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	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.					
	2. Características dos produtos					
	2.1. Carne de frango					
	Carne de primeira qualidade, de frango eviscerado, preparado especialmente para o corte e 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.					
	2.2. 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, bem como limpa de sebos, aponeuroses e aparas.					
	2.3. Ovos					
	Os produtos entregues deverão apresentar as características próprias da espécie, sem rachaduras, com boa qualidade sensorial e higiênico-sanitária (limpos e sem fezes).					
	3. Condições exigidas de Transporte e entrega					
	3.1. O meio de transporte utilizado para a entrega deve estar de acordo com as normas previstas na legislação para transporte de alimentos (para transporte de gêneros perecíveis o veículo deve ser frigorífico ou isotérmico), de acordo com a PORTARIA nº 78 de 30 de janeiro de 2009, da Secretaria da Saúde do Estado do Rio Grande do Sul Adjunta, e outras legislações vigentes cabíveis;					
	3.2. No ato de entrega, deve ser apresentada cópia do Alvará Sanitário do veículo transportador, quando da renovação do referido documento ou substituição, devidamente justificada, do veículo transportador;					

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
3.3.	Os entregadores devem trajar uniforme limpo, incluindo o uso de calçado próprio para este fim e os cabelos cobertos por touca;					
3.4.	Para os itens 1, 2, 3, 4, 5, 6 e 10, as entregas, parceladas ou não, deverão ocorrer de segunda a sábado das 7h às 8h30min, e para os demais itens de segunda a sexta das 10:00 às 17:00 horas. conforme requisição semanal e a necessidade do Serviço de Nutrição, junto ao almoxarifado do Restaurante Universitário (RU - Campus I);					
3.5.	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 horas do dia anterior a data prevista da entrega;					
3.6.	No ato da entrega, os produtos congelados devem apresentar-se com temperatura superficial de -12°C (máximo tolerado) ou inferior;					
3.7.	No ato da entrega, os produtos resfriados/refrigerados devem apresentar-se com temperatura superficial de 0°C a +6°C (máximo tolerado);					
3.8.	No ato de entrega dos gêneros, o prazo de validade deve ser observado e cumprido, conforme exigência constante de seus itens;					
3.9.	O produto ou lote que não atender aos critérios estabelecidos neste edital e, aos padrões legais vigentes, deverá ser repostado em quantidade igual a não aproveitada/indicada ao consumo humano.					
4.	Legislação					
	Todos os itens devem atender, dentre outras vigentes, e no que couber, as seguintes legislações:					
	LEI nº 1.283 de 18 de dezembro de 1950;					
	DECRETO nº 30.691 de 29 de março de 1952;					
	DECRETO nº 30.691 de 25 de julho de 1962;					
	PORTARIA nº 1 de 21 de fevereiro de 1990;					
	DECRETO nº 39.688 de 30 de agosto de 1999;					
	RDC nº 12 de 02 de janeiro de 2001 (ANVISA/MS);					
	RDC nº 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003 (ANVISA/MS);					
	INSTRUÇÃO NORMATIVA nº 22 de 24 de novembro de 2005;					
	INSTRUÇÃO NORMATIVA nº 19 de 24 de julho de 2006;					

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM**

95591764000105

Termo de Referência

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>PORTARIA n° 78 de 30 de janeiro de 2009.</p> <p>B) OBSERVAÇÕES PARA OS ITENS 12 A 24: ESSA ESPECIFICAÇÃO TEM POR OBJETIVO ESTABELECEER AS CONDIÇÕES A SEREM OBSERVADAS E CUMPRIDAS PELO LICITANTE E HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA, EM TODO PROCESSO DE AQUISIÇÃO DE CARNES E DERIVADOS.</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 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</p>					

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>VIGILÂNCIA SANITÁRIA (ANVISA).</p> <p>2. CARACTERÍSTICAS ESPECÍFICAS DOS PRODUTOS</p> <p>2.1. CARNE SUÍNA, EMBUTIDOS E DEFUMADOS</p> <p>2.1.1. 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.</p> <p>2.1.2. DEVE APRESENTAR-SE COM CONSISTÊNCIA FIRME, NÃO AMOLECIDA, NEM PEGAJOSA, COM ODOR CARACTERÍSTICO E COLORAÇÃO ROSADA, SEM ESCURECIMENTO OU MANCHAS ESVERDEADAS.</p> <p>2.1.3. MANIPULADA E CONSERVADA, SEGUNDO O REGULAMENTO DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (RIISPOA) APROVADO PELO DECRETO N° 30.691 DE 25 DE JULHO DE 1 962 E SUAS ALTERAÇÕES, COM CONTAGEM MICROBIOLÓGICA DENTRO DE PARÂMETROS PERMITIDOS, SEGUNDO, O QUE COUBER, A RDC N° 12 DE 0 2 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 N° 78/2009 DA S ECRETARIA 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 APRESENTAR-SE COM TEMPERATURA SUPERFICIAL DE -12°C OU MENOS.</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</p>					

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	DE ENTREGA O SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DO HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DE SANTA MARIA, NO CAMPUS DA UFSM. 3.1.7. 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; 3.1.8. 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; 3.1.9. 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.					

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