

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM**

95591764000105

**Termo de Referência****Processo..:** 23081.009017/2013-06 **Pregão SRP** 211 / 2013 **Data da Emissão:** 10/07/2013**Abertura: Dia:** 29/07/2013 **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, sem abas e sem gordura de cobertura (sem gordura aparente/visual). 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 (peça): de 05 kg a 08 kg. A unidade deve ser acondicionada em embalagem primária plástica, a vácuo, e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão, tipo caixa (fechada/lacrada), contendo na secundária, de 10 kg a 25 kg de peso líquido. Apresentar amostra	Kilogramas	19,5000	78.000,00	_____	_____
2	Carne bovina resfriada, traseiro sem osso - coxão duro sem lagarto e sem gordura de cobertura (sem gordura aparente/visual). Corte preparado pela remoção completa das gorduras subcutânea e intermuscular e aponeuroses. Componente muscular do corte: bíceps femoral. Peso unitário (peça): de 04 kg a 06 kg. A unidade deve ser acondicionada em embalagem primária plástica, a vácuo, e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão, tipo caixa (fechada/lacrada), contendo na secundária, de 10 kg a 25 kg de peso líquido. Apresentar amostra.	Kilogramas	15,5000	70.000,00	_____	_____
3	Carne bovina resfriada, traseiro sem osso - lagarto, com pele e sem gordura de cobertura (sem gordura visual). Componente muscular do corte: semitendinoso. Peso unitário (peça): de 02 kg a 04 kg. A unidade deve ser acondicionada em embalagem primária plástica, a vácuo, e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão, tipo caixa (fechada/lacrada), contendo na secundária, de 10 kg a 25 kg de peso líquido. Apresentar amostra.	Kilogramas	15,5000	9.000,00	_____	_____
4	Carne bovina resfriada, traseiro sem osso - contrafilé sem cordão, sem abas e sem gordura de cobertura (sem gordura visual). Corte obtido pela remoção dos músculos intercostais, serrato dorsal caudal e íliocostal (sem abas) e pela remoção do músculo espinhal dorsal (sem aba do contrafilé). Peso unitário (peça): de 04 kg a 07 kg. A unidade deve ser acondicionada em embalagem primária plástica, a vácuo, e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão, tipo caixa (fechada/lacrada), contendo na secundária, de 10 kg a 25 kg de peso líquido. Apresentar amostra.	Kilogramas	20,0000	20.000,00	_____	_____
5	Hambúrguer de carne bovina, temperado e congelado. Peso unitário: de 50 g a 60 g. A unidade deve ser acondicionada individualmente em embalagem primária plástica. O produto deve ser acondicionado em embalagem secundária de papelão, tipo caixa (fechada/lacrada), contendo nesta, no mínimo 30 unidades. Apresentar amostra.	Kilogramas	10,0000	12.000,00	_____	_____
6	Hambúrguer de carne bovina, sabor picanha, temperado e congelado. Peso unitário: 120	Kilogramas	17,0000	12.000,00	_____	_____

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM**

95591764000105

**Termo de Referência**

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	g A 130g. A unidade deve ser acondicionada individualmente em embalagem primária plástica. O produto deve ser acondicionado em embalagem secundária de papelão, tipo caixa (fechada/lacrada), contendo nesta, no mínimo 30 unidades. Apresentar amostra.					
7	Almôndega de carne bovina, formato redondo uniforme, elaborada por processo industrial automatizado, temperada e congelada. Peso unitário: de 25 g a 30 g. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária plástica, contendo nesta, de 03 kg a 10 kg de peso líquido, e em embalagem secundária de papelão, tipo caixa (fechada/lacrada). Apresentar amostra.	Kilogramas	17,0000	20.000,00	_____	_____
8	Carne bovina resfriada, traseiro sem osso - coxão mole sem capa, sem abas e sem gordura de cobertura (sem gordura aparente/visual). 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: 01 kg. A unidade deve ser acondicionada em embalagem primária plástica, a vácuo, e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão, tipo caixa (fechada/lacrada), contendo na secundária, de 10 kg a 25 kg de peso líquido. Apresentar amostra	Kilogramas	20,0000	20.000,00	_____	_____
9	Carne bovina resfriada, traseiro sem osso - coxão duro sem lagarto e sem gordura de cobertura (sem gordura aparente/visual). Corte preparado pela remoção completa das gorduras subcutânea e intermuscular e aponeuroses. Componente muscular do corte: bíceps femoral. Peso unitário: 01 kg. A unidade deve ser acondicionada em embalagem primária plástica, a vácuo, e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão, tipo caixa (fechada/lacrada), contendo na secundária, de 10 kg a 25 kg de peso líquido. Apresentar amostra.	Kilogramas	18,0000	5.000,00	_____	_____
10	Carne bovina resfriada, traseiro sem osso - alcatra, obtida pela remoção da picanha e da maminha da alcatra. Sem gordura de cobertura (sem gordura aparente/visual). Corte constituído dos músculos glúteos (médio e profundo). Peso unitário (peça): de 04 kg a 06 kg. A unidade deve ser acondicionada em embalagem primária plástica, a vácuo, e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão, tipo caixa (fechada/lacrada), contendo na secundária, de 10 kg a 25 kg de peso líquido. Apresentar amostra.	Kilogramas	19,5000	30.000,00	_____	_____
11	Carne bovina resfriada, traseiro sem osso - patinho, sem gordura de cobertura (sem gordura visual). Componentes musculares: reto femoral, vastos lateral, medial e intermediário. Peso unitário (peça): de 04 kg a 06 kg. A unidade deve ser acondicionada em embalagem primária plástica, a vácuo, e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão, tipo caixa (fechada/lacrada), contendo na secundária, de 10 kg a 25 kg de peso líquido. Apresentar amostra.	Kilogramas	16,0000	24.000,00	_____	_____
12	Carne bovina resfriada, traseiro sem osso - patinho, sem gordura de cobertura (sem gordura visual). Componentes musculares: reto femoral, vastos lateral, medial e	Kilogramas	18,0000	5.000,00	_____	_____

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM**

95591764000105

**Termo de Referência**

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	intermediário. Peso unitário: 01 kg. A unidade deve ser acondicionada em embalagem primária plástica, a vácuo, e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão, tipo caixa (fechada/lacrada), contendo na secundária, de 10 kg a 25 kg de peso líquido. Apresentar amostra.					
13	Charque de costela picado, acondicionado em embalagem primária plástica, à vácuo, contendo nesta, entre 03 kg e 05 kg de peso líquido, e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão, tipo caixa (fechada/lacrada), contendo na secundária, de 10 kg a 20 kg de peso líquido. Apresentar amostra.	Kilogramas	21,0000	8.000,00	_____	_____
14	Carne de frango resfriada, peito de frango sem osso e sem pele. Peso unitário: 600 g (no mínimo). O produto deve ser acondicionado em embalagem primária plástica, contendo nesta, de 05 kg a 10 kg de peso líquido, e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão, tipo caixa (fechada/lacrada), contendo nesta, de 10 kg a 20 kg de peso líquido. Apresentar amostra.	Kilogramas	11,5000	45.000,00	_____	_____
15	Carne de frango resfriada, sobrecoxa. Peso unitário: de 180 g a 200 g. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária plástica, contendo nesta, de 10 kg a 20 kg de peso líquido, em embalagem secundária de polietileno ou papelão, tipo caixa (fechada/lacrada). Apresentar amostra.	Kilogramas	10,0000	55.000,00	_____	_____
16	Carne de frango congelada (moída e empanada). Peso unitário: de 115 g a 130 g. A unidade deve ser acondicionada individualmente em embalagem primária plástica. O produto deve ser acondicionado em embalagem secundária de papelão, tipo caixa (fechada/lacrada), com no mínimo 20 unidades. Apresentar amostra.	Kilogramas	12,0000	15.000,00	_____	_____
17	Carne de frango (peito) moído (cordon bleu), temperado, recheado com presunto e queijo, empanado, pré-frito, cozido e congelado. Peso unitário: 125 g (no mínimo). A unidade deve ser acondicionada individualmente em embalagem primária plástica. O produto deve ser acondicionado em embalagem secundária de papelão, tipo caixa (fechada/lacrada), com no mínimo 20 unidades. Apresentar amostra.	Kilogramas	22,0000	15.000,00	_____	_____
18	Costela suína defumada, acondicionada em embalagem primária plástica, a vácuo, contendo nesta, de 01 kg a 05 kg de peso líquido e em embalagem secundária de papelão, tipo caixa (fechada/lacrada). Apresentar amostra.	Kilogramas	20,0000	10.300,00	_____	_____
19	Carré suíno, congelado e embalado individualmente. Peso unitário: 150 g. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária plástica, contendo nesta, de 10 kg a 30 kg de peso líquido, e em embalagem secundária de papelão, tipo caixa (fechada/lacrada). Apresentar amostra.	Kilogramas	10,5000	15.000,00	_____	_____
20	Bacon defumado em manta, resfriado. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária plástica, a vácuo, contendo nesta, de 01 kg a 05 kg de peso líquido, e em embalagem secundária de papelão, tipo caixa (fechada/lacrada). Apresentar amostra.	Kilogramas	15,0000	1.500,00	_____	_____

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM**

95591764000105

**Termo de Referência**

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
21	Cubos de pernil de suíno, resfriado. Peso unitário: 150 g. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária plástica, a vácuo, contendo nesta, no máximo 05 kg de peso líquido, e em embalagem secundária de papelão, tipo caixa (fechada/lacrada), contendo nesta, de 05 kg a 25 kg de peso líquido. Apresentar amostra.	Kilogramas	11,5000	30.000,00	_____	_____
22	Linguiça calabresa grossa, defumada. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária plástica, a vácuo, contendo nesta, de 01 kg a 05 kg de peso líquido, e em embalagem secundária de papelão, tipo caixa (fechada/lacrada). Apresentar amostra.	Kilogramas	11,0000	700,00	_____	_____
23	Salsichão (linguiça toscana) de carne 100% suína, resfriado, fechado. Peso unitário (gomo): 80 g. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária plástica, a vácuo, contendo nesta, no máximo 05 kg de peso líquido, e em embalagem secundária de papelão, tipo caixa (fechada/lacrada). Apresentar amostra.	Kilogramas	11,0000	20.000,00	_____	_____
24	Filé de merluza, congelado individualmente e interfolhado, 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. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária plástica, contendo nesta, de 10 kg a 20 kg de peso líquido, e em embalagem secundária de papelão, tipo caixa (fechada/lacrada). Apresentar amostra.	Kilogramas	15,0000	15.000,00	_____	_____
25	Filé de anjo, congelado individualmente e interfolhado, 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. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária plástica, contendo nesta, de 10 kg a 20 kg de peso líquido, e em embalagem secundária de papelão, tipo caixa (fechada/lacrada). Apresentar amostra.	Kilogramas	14,0000	20.000,00	_____	_____
26	Ovos de galinha, branco ou vermelho, acondicionado em embalagem primária tipo papelão ou isopor. Peso unitário: no mínimo 50 g.	Dúzia	5,0000	7.000,00	_____	_____
27	Charque de traseiro picado, acondicionado em embalagem primária plástica, à vácuo, contendo nesta, entre 03 kg e 05 kg de peso líquido, e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão, tipo caixa (fechada/lacrada), contendo na secundária, de 10 kg a 20 kg de peso líquido. Apresentar amostra.	Kilogramas	26,0000	8.000,00	_____	_____
28	Carne bovina resfriada, traseiro sem osso - iscas de coxão de dentro ou alcatra, sem gordura de cobertura (sem gordura aparente/visual). Corte preparado pela remoção completa das gorduras subcutânea e intermuscular e aponeuroses. Características das iscas (unidades): de 07 cm a 08 cm de comprimento; 01 cm de espessura; 15 g de peso líquido; formato retangular. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária plástica, a vácuo, contendo nesta, no máximo 05 kg de peso líquido, e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão, tipo caixa (fechada/lacrada),	Kilogramas	19,5000	33.000,00	_____	_____

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM**

95591764000105

**Termo de Referência**

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	contendo na secundária, de 10 kg a 25 kg de peso líquido. Apresentar amostra.					
29	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. APRESENTAR AMOSTRA.	Kilogramas	17,0000	5.000,00	_____	_____
30	BIFE DE CARNE BOVINA DE 1ª QUALIDADE (COXÃO DE DENTRO), SEM NERVOS E SEM GORDURA. PESO MÉDIO DE 120g A PORÇÃO. RESFRIADO E AMACIADO. DEVEM SER ACONDICIONADOS A VÁCUO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO TRANSPARENTE PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, DE 5Kg. APRESENTAR AMOSTRA.	Kilogramas	23,3100	15.000,00	_____	_____
31	BIFE DE FÍGADO BOVINO, SEM PELE EXTERNA. PESO MÉDIO DE 150g A PORÇÃO. RESFRIADO. DEVEM SER ACONDICIONADOS A VÁCUO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO TRANSPARENTE PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, DE 5Kg. APRESENTAR AMOSTRA.	Kilogramas	14,9800	5.000,00	_____	_____
32	CARNE BOVINA RESFRIADA, TRASEIRO SEM OSSO - ALCATRA, OBTIDA PELA REMOÇÃO DA Picanha e da Maminha da Alcatra. SEM GORDURA DE COBERTURA (SEM GORDURA APARENTE/VISUAL). CORTE CONSTITUÍDO DOS MÚSCULOS GLÚTEOS (MÉDIO E PROFUNDO). PESO UNITÁRIO (PEÇA): DE 04 KG A 06 KG. A UNIDADE DEVE SER ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA, A VÁCUO, E EM EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE POLIETILENO OU DE PAPELÃO, TIPO CAIXA (FECHADA/LACRADA), CONTENDO NA SECUNDÁRIA, DE 10 KG A 25 KG DE PESO LÍQUIDO. APRESENTAR AMOSTRA.	Kilogramas	19,5000	15.000,00	_____	_____
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. APRESENTAR AMOSTRA.	Kilogramas	19,8800	10.000,00	_____	_____
34	CARNE BOVINA DE 1ª QUALIDADE (COXÃO DE DENTRO OU 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. APRESENTAR AMOSTRA.	Kilogramas	21,0000	15.000,00	_____	_____
35	CARNE BOVINA FATIADA (TATU), RESFRIADA. PEÇA COM NO MÍNIMO MO 2 Kg.	Kilogramas	17,8000	5.000,00	_____	_____

**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 5 A 10Kg. APRESENTAR AMOSTRA.					
36	CARNE BOVINA PARA ASSAR (CAPA DE FILÉ ), SEM GORDURA. RESFRIADA. PEÇA COM NO MÁXIMO 2Kg. DEVEM SER ACONDICIONADOS A VÁCUO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO TRANSPARENTE PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, DE 5 A 10Kg. APRESENTAR AMOSTRA.	Kilogramas	18,9000	5.000,00	_____	_____
37	CARNE BOVINA PARA ASSAR (TATU), SEM GORDURA. RESFRIADA. PEÇA COM NO MÁXIMO 2 KG. DEVEM SER ACONDICIONADOS A VÁCUO EM EMBALAGEM INDIVIDUAL, SENDO A PRIMÁRIA DE POLIETILENO TRANSPARENTE PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, DE 5 A 10Kg. APRESENTAR AMOSTRA.	Kilogramas	16,1000	15.000,00	_____	_____
38	CARNE BOVINA RESFRIADA, TRASEIRO SEM OSSO DESENGORDURADA (PATINHO). PEÇA COM NO MÁXIMO 5Kg. DEVEM SER ACONDICIONADOS A VÁCUO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO TRANSPARENTE PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, DE 5Kg. APRESENTAR AMOSTRA.	Kilogramas	17,2000	15.000,00	_____	_____
39	CARNE BOVINA, TRASEIRO SEM OSSO DESENGORDURADA (COXÃO DE DENTRO SEM ABAS). RESFRIADA. PEÇA COM 5 A 7Kg. DEVEM SER ACONDICIONADOS A VÁCUO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO TRANSPARENTE PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, DE 5Kg. APRESENTAR AMOSTRA.	Kilogramas	20,5400	15.000,00	_____	_____
40	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. APRESENTAR AMOSTRA.	Kilogramas	18,9000	10.000,00	_____	_____
41	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 50g E 60g. APRESENTAR AMOSTRA. VALIDADE MÍNIMA DE 04 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA.	Kilogramas	0,8300	5.000,00	_____	_____
42	CARNE DE FRANGO RESFRIADA, COXA/SOBRECOXA DE FRANGO DESSOSADA SEM PELE. PESO UNITÁRIO ENTRE 180 E 200g. RESFRIADA. EMBALAGEM DE 1 A 5Kg. DEVEM SER ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO TRANSPARENTE PRÓPRIA PARA ALIMENTOS. APRESENTAR AMOSTRA.	Kilogramas	11,1000	20.000,00	_____	_____
43	CARNE DE FRANGO RESFRIADA, SOBRECOXA, SEM PELE. PESO UNITÁRIO ENTRE 150 E 180g. EMBALAGEM DE 1Kg A 5 Kg. DEVEM SER ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO TRANSPARENTE PRÓPRIA PARA	Kilogramas	12,2000	20.000,00	_____	_____

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM**

95591764000105

**Termo de Referência**

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
44	ALIMENTOS. APRESENTAR AMOSTRA. CARNE DE FRANGO RESFRIADA, SOBRECOPA. PESO UNITÁRIO ENTRE 180 E 200g. PRODUTO ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO PRÓPRIA PARA ALIMENTOS CONTENDO NESTA 5Kg DE PESO LÍQUIDO. VALIDADE MÍNIMA DE 5 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR AMOSTRA.	Kilogramas	9,4500	20.000,00	_____	_____
45	CARNE DE FRANGO RESFRIADO, PEITO DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE. PESO UNITÁRIO DE NO MÍNIMO 600g. 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. APRESENTAR AMOSTRA.	Kilogramas	10,5500	25.000,00	_____	_____
46	EMPANADO DE FRANGO CONGELADO (CARNE DE FRANGO, MOÍDA, E EMPANADA). PESO UNITÁRIO DE 100g A 125g. 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	9,4500	5.000,00	_____	_____
47	CARRÉ SUÍNO, CONGELADO E EMBALADO INDIVIDUALMENTE. PESO UNITÁRIO: 150 G. O PRODUTO DEVE SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA, CONTENDO NESTA, DE 10 KG A 30 KG DE PESO LÍQUIDO, E EM EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE PAPELÃO, TIPO CAIXA (FECHADA/LACRADA). APRESENTAR AMOSTRA.	Kilogramas	10,5000	10.000,00	_____	_____
48	LOMBO SUÍNO. RESFRIADO. PEÇA COM NO MÁXIMO 5Kg. EMBALADO INDIVIDUALMENTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO TRANSPARENTE, À VÁCUO, PRÓPRIA PARA ALIMENTOS. APRESENTAR AMOSTRA.	Kilogramas	17,8000	5.000,00	_____	_____
49	PERNIL DE PORCO. RESFRIADO. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO TRANSPARENTE PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, DE 8 A 12Kg. APRESENTAR AMOSTRA.	Kilogramas	13,3000	5.000,00	_____	_____
50	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	14,0000	11.000,00	_____	_____
51	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	Kilogramas	15,0000	11.000,00	_____	_____

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
52	PAPELÃO, PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS. LINGUIÇA CALABRESA GROSSA, DEFUMADA. O PRODUTO DEVE SER ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA PLÁSTICA, A VÁCUO, CONTENDO NESTA, DE 01 KG A 05 KG DE PESO LÍQUIDO, E EM EMBALAGEM SECUNDÁRIA DE PAPELÃO, TIPO CAIXA (FECHADA/LACRADA). APRESENTAR AMOSTRA.	Kilogramas	11,0000	1.000,00	_____	_____
53	SALSICHA MISTA RESFRIADA, TIPO HOT DOG, PESO UNITÁRIO DE 50g. MARCAS APROVADAS: SADIA, PERDIGÃO, LEBON E SEARA. OUTRAS MARCAS APRESENTAR AMOSTRA. DEVEM SER ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO TRANSPARENTE PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, COM NO MÁXIMO 3Kg.	Kilogramas	6,1100	5.000,00	_____	_____
54	SALSICHÃO DE CARNE SUÍNA, FECHADO, PESO UNITÁRIO (GOMO) DE 80 G. EMBALAGEM DE NO MÁXIMO 5 KG.	Kilogramas	11,0000	10.000,00	_____	_____
55	SALSICHÃO DE FRANGO TEMPERADO (SEM PIMENTA), FECHADO, PESO UNITÁRIO (GOMO) DE 80g. RESFRIADO. DEVEM SER ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO TRANSPARENTE PRÓPRIA PARA ALIMENTOS COM NO MÁXIMO 1Kg. APRESENTAR AMOSTRA.	Kilogramas	14,4000	10.000,00	_____	_____

**CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O RU****1. VEÍCULOS**

1.1. APRESENTAR A DECLARAÇÃO DE QUE A ENTREGA SERÁ REALIZADA POR TRANSPORTADORA ADEQUADA AO TIPO DE PRODUTO E QUE POSSUI ALVARÁ SANITÁRIO DO VEÍCULO TRANSPORTADOR EMITIDO PELO ÓRGÃO FISCALIZADOR COMPETENTE A QUE ESTEJA SUBMETIDO, O QUAL SERÁ VERIFICADO NO MOMENTO DA PRIMEIRA ENTREGA DO PRODUTO.

**2. QUALIDADE GERAL****2.1. PRODUTO**

O PRODUTO DEVERÁ SER MANIPULADO E CONSERVADO, CONFORME O REGULAMENTO DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (RIISPOA), SEGUNDO A LEI N° 1.283 DE 18 DE DEZEMBRO DE 1950, O DECRETO N° 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. ALÉM DISSO, DEVERÁ APRESENTAR-SE COM CONTAGEM MICROBIOLÓGICA DENTRO DE



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105  
Termo de Referência

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>PARÂMETROS PERMITIDOS, SEGUNDO, O QUE COUBER, A RDC N° 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 ADEQUADA QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA E SENSORIAL, OU SEJA, LIVRES DE ENFERMIDADES, BOLORES, INSETOS, MOLUSCOS, LARVAS E APRESENTANDO COR E ODOR CARACTERÍSTICOS. OS PRODUTOS 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, NO CASO DOS PRODUTOS CONGELADOS, DEVE ATENDER A LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA PARA CADA TIPO DE CARNE.</p> <p>2.2. EMBALAGEM A EMBALAGEM DEVERÁ SER ATÓXICA, LIMPA, SEM RASGOS E AMASSADOS. 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, COMO A INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 22 DE 2005 E, NO QUE COUBEREM, AS RDC N° 359 E 360 DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 DA ANVISA.</p> <p>OS PRODUTOS DEVEM ESTAR ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS PLÁSTICAS FECHADAS/LACRADAS ESPECÍFICAS PARA ALIMENTOS, CONFORME A DESCRIÇÃO DE CADA ITEM, BEM COMO NÃO DEVEM ESTAR EM CONTATO DIRETO COM PAPELÃO (EXCETO AS CAIXAS DE OVOS), 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.</p> <p>3. CONDIÇÕES EXIGIDAS PARA RECEPÇÃO DOS PRODUTOS 3.1. VEÍCULO 3.1.1. O VEÍCULO TRANSPORTADOR UTILIZADO PARA A ENTREGA DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS PREVISTAS NO DECRETO N° 23.430, DE 24 DE OUTUBRO DE 1974, E OUTRAS LEGISLAÇÕES VIGENTES PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS.</p>					



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105  
Termo de Referência

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>3.1.2. DEVERÁ SER APRESENTADO O ALVARÁ SANITÁRIO DO VEÍCULO TRANSPORTADOR EMITIDO POR ÓRGÃO OFICIAL COMPETENTE, NA RECEPÇÃO.</p> <p>3.2. FUNCIONÁRIO DO FORNECEDOR</p> <p>3.2.1. O FUNCIONÁRIO RESPONSÁVEL PELA ENTREGA DO PRODUTO DEVE ESTAR UNIFORMIZADO (TOUCA COBRINDO TOTALMENTE O CABELO, JALECO, SAPATO FECHADO) E EM ADEQUADAS CONDIÇÕES DE HIGIENE.</p> <p>3.2.2. AS ATIVIDADES DO FUNCIONÁRIO ENTREGADOR REFEREM-SE AO ACOMPANHAMENTO DA PESAGEM E A CONFERÊNCIA DOS PRODUTOS NA ÁREA DE RECEPÇÃO, NÃO SENDO PERMITIDA A CIRCULAÇÃO NAS ÁREAS DE PRODUÇÃO E ARMAZENAMENTO REFRIGERADO.</p> <p>3.3. ENTREGA</p> <p>3.3.1. AS ENTREGAS SERÃO PARCELADAS E DEVERÃO OCORRER DE SEGUNDA A SÁBADO, NO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO (RU CAMPUS I), AVENIDA RORAIMA, Nº 1000, PRÉDIO 31, BAIRRO CAMOBI, NO HORÁRIO DAS 6H30MIN ÀS 08H00MIN, CONFORME A REQUISICÃO DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO;</p> <p>3.3.2. TODAS AS ATIVIDADES REFERENTES À ENTREGA DOS PRODUTOS NÃO DEVEM ULTRAPASSAR O HORÁRIO ESTIPULADO, OU SEJA, DEVERÁ ESTAR CONCLUÍDA ATÉ AS 08H00MIN, COM A TOLERÂNCIA MÁXIMA DE 30 MINUTOS, SENDO QUE ESTE CASO, O FORNECEDOR RECEBERÁ UMA NOTIFICAÇÃO PELO ATRASO;</p> <p>3.3.2.1. EM CASO DE ENTREGA DE MAIS DE UM FORNECEDOR DE CARNES NO MESMO DIA, O FORNECEDOR QUE CHEGAR PRIMEIRO AO SETOR DE RECEBIMENTO DEVERÁ CONCLUIR A ENTREGA DE TODO LOTE E, SOMENTE APÓS A ENTREGA SER CONCLUÍDA, SERÁ RECEBIDO O LOTE DO(S) OUTRO(S) FORNECEDOR (ES);</p> <p>3.3.3. A REQUISICÃO E/OU A ALTERAÇÃO DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO DO RU, SERÃO REALIZADAS POR TELEFONE, FAX OU E-MAIL, TENDO COMO PRAZO MÁXIMO DE ANTECEDÊNCIA ATÉ AS 15 HORAS DO DIA ANTERIOR A DATA PREVISTA DA ENTREGA;</p> <p>3.3.4. NO ATO DA ENTREGA, OS PRODUTOS REFRIGERADOS E/OU</p>					



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105  
Termo de Referência

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>CONGELADOS DEVEM APRESENTAR-SE COM TEMPERATURA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA Nº 78 DE 30 DE JANEIRO DE 2009) OU ESPECIFICAÇÃO NA ROTULAGEM;</p> <p>3.3.5. A VALIDADE (VIDA ÚTIL) DOS GÊNEROS DEVERÁ SER NO MÍNIMO DE 75%, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. A QUANTIDADE TOTAL DO PEDIDO DEVERÁ SER DO MESMO LOTE, OU SEJA, APRESENTAR A MESMA DATA DE FABRICAÇÃO/PRAZO DE VALIDADE.</p> <p>4. CONDIÇÕES PARA A DEVOLUÇÃO DOS PRODUTOS</p> <p>4.1. EM CONSONÂNCIA COM A RDC Nº 216 DE 15 DE SETEMBRO DE 2004, QUAISQUER PRODUTOS QUE ESTEJAM PARCIALMENTE OU TOTALMENTE FORA DOS PADRÕES DE QUALIDADE DESCRITOS NESTE EDITAL SERÃO DEVOLVIDOS.</p> <p>4.2. A DEVOLUÇÃO DOS PRODUTOS PODERÁ OCORRER NA ETAPA DA RECEPÇÃO OU, POSTERIORMENTE, NOS CASOS EM QUE A INADEQUAÇÃO FOR DETECTADA NA ETAPA DE PRÉ-PREPARO;</p> <p>4.3. A LICITANTE É RESPONSÁVEL PELA REPOSIÇÃO IMEDIATA DOS PRODUTOS DEVOLVIDOS, EM QUANTIDADE IGUAL À NÃO APROVEITADA/INDICADA AO CONSUMO HUMANO, EXCETO QUANDO O SETOR DE NUTRIÇÃO DISPENSAR A REPOSIÇÃO.</p> <p>5. GÊNEROS ALIMENTÍCIOS</p> <p>5.1 CARACTERÍSTICAS GERAIS EXIGIDAS PARA CARNE BOVINAS: CARNE DE BOVINO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, REPARADO 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 SER LIMPA DE SEBOS E DE APONEUROSES, SEM APARAS E COM POUCA ORDURA DE COBERTURA.</p> <p>5.2. CARACTERÍSTICAS GERAIS EXIGIDAS PARA CARNE DE FRANGO: CARNE DE FRANGO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, REPARADO 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.</p>					



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105  
Termo de Referência

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>5.3 CARACTERÍSTICAS GERAIS EXIGIDAS PARA CARNE DE PORCO, EMBUTIDOS E DEFUMADOS: CARNE DE SUÍNO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, PREPARADA ESPECIALMENTE PARA O CORTE, EM PERFEITO DESENVOLVIMENTO, COM BAIXO TEOR DE GORDURA INTERSTICIAL BRANCA, DISTRIBUÍDA REGULARMENTE ENTRE OS FEIXES DE FIBRAS MUSCULARES. DEVE APRESENTAR-SE COM CONSISTÊNCIA FIRME, NÃO AMOLECIDA, NEM PEGAJOSA, COM ODOR CARACTERÍSTICO E COLORAÇÃO ROSADA, SEM ESCURECIMENTO OU MANCHAS ESVERDEADAS.</p> <p>5.4 CARACTERÍSTICAS GERAIS EXIGIDAS PARA CARNE DE PEIXE: CARNE DE PEIXE, DE PRIMEIRA QUALIDADE, PREPARADO ESPECIALMENTE PARA O CORTE E COM PERFEITO DESENVOLVIMENTO. DEVE APRESENTAR-SE COM CONSISTÊNCIA FIRME, NÃO AMOLECIDA, NEM PEGAJOSA, COM ODOR E COLORAÇÃO CARACTERÍSTICOS DE CADA ESPÉCIE.</p> <p>EM RELAÇÃO ÀS INFORMAÇÕES SOBRE O PESO DO PRODUTO EM EMBALAGENS ACIMA DE 05 KG, DEVERÁ SER INFORMADO O PESO LÍQUIDO DO PRODUTO (PESO EFETIVO DO PESCADO CONGELADO, EXCETUANDO-SE O PESO DA EMBALAGEM E DO GLACEAMENTO) E O PESO BRUTO (PESO TOTAL DO PRODUTO, INCLUINDO-SE O PESO DA EMBALAGEM E DO GLACEAMENTO).O GLACEAMENTO, QUANDO PRESENTE, NÃO PODERÁ EXCEDER O LIMITE MÁXIMO DE 20% (PARA OS PESCADOS CONGELADOS), CONFORME O OFÍCIO CIRCULAR GA/DIPOA Nº 26/2010, QUE DETERMINA O LIMITE MÁXIMO DE GLACEAMENTO EM PESCADOS CONGELADOS.</p> <p>5.5. OVOS</p> <p>OS PRODUTOS ENTREGUEM DEVERÃO APRESENTAR AS CARACTERÍSTICAS PRÓPRIAS DA ESPÉCIE, SEM RACHADURAS, COM BOA QUALIDADE SENSORIAL E HIGIÊNICO-SANITÁRIA (LIMPOS E SEM FEZES).</p> <p>6. AMOSTRAS</p> <p>6.1. TODA AMOSTRA ENCAMINHADA AO SETOR RESPONSÁVEL DEVE CONTER EM SUA EMBALAGEM, ROTULAGEM OBRIGATÓRIA, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE;</p> <p>6.2. O LICITANTE QUE OPTAR POR ENVIAR AMOSTRA COM PESO/VOLUME MENOR QUE O EXIGIDO PARA O ITEM, DEVE, JUNTO A ESTA, ENVIAR O RÓTULO</p>					



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105  
Termo de Referência

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>ORIGINAL, BEM COMO, UMA DECLARAÇÃO, NA QUAL AFIRME A ENTREGA DO OBJETO, CONFORME ESPECIFICADO NO EDITAL;</p> <p>6.3. O LICITANTE QUE 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.</p> <p>7. LEGISLAÇÃO TODOS OS ITENS DEVEM ATENDER, DENTRE OUTRAS VIGENTES, E NO QUE COUBEREM, AS SEGUINTE LEGISLAÇÕES: LEI Nº 1.283 DE 18 DE DEZEMBRO DE 1950; DECRETO Nº 30.691 DE 29 DE MARÇO DE 1952; DECRETO Nº 23.430, DE 24 DE OUTUBRO DE 1974; RDC Nº 12 DE 02 DE JANEIRO DE 2001; RDC Nº 359 E 360 DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003; RDC Nº 216 DE 15 DE SETEMBRO DE 2004; INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24 DE NOVEMBRO DE 2005; RDC Nº 123 DE 13 DE MAIO DE 2004; RDC Nº 163 DE 17 DE AGOSTO DE 2006; PORTARIA Nº 78 DE 30 DE JANEIRO DE 2009; RDC Nº 52 DE 22 DE OUTUBRO DE 2009; OFÍCIO CIRCULAR GA/DIPOA Nº 26 DE 19 DE AGOSTO DE 2010.</p> <p>CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O HUSM</p> <p>1.3. VEÍCULOS 1.3.1. APRESENTAR A DECLARAÇÃO DE QUE A ENTREGA SERÁ REALIZADA POR TRANSPORTADORA ADEQUADA AO TIPO DE PRODUTO E QUE POSSUI ALVARÁ SANITÁRIO DO VEICULO TRANSPORTADOR EMITIDO PELO ÓRGÃO FISCALIZADOR COMPETENTE A QUE ESTEJA SUBMETIDO, O QUAL SERÁ VERIFICADO NO MOMENTO DA PRIMEIRA ENTREGA DO PRODUTO.</p> <p>2. QUALIDADE GERAL 2.1. PRODUTO O PRODUTO DEVERÁ SER MANIPULADO E CONSERVADO, CONFORME O REGULAMENTO DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE</p>					



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105  
Termo de Referência

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>ORIGEM ANIMAL (RIISPOA), SEGUNDO A LEI N° 1.283 DE 18 DE DEZEMBRO DE 1950, O DECRETO N° 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. ALÉM DISSO, DEVERÁ APRESENTAR-SE COM CONTAGEM MICROBIOLÓGICA DENTRO DE PARÂMETROS PERMITIDOS, SEGUNDO, O QUE COUBER, A RDC N° 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 ADEQUADA QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA E SENSORIAL, OU SEJA, LIVRES DE ENFERMIDADES, BOLORES, INSETOS, MOLUSCOS, LARVAS E APRESENTANDO COR E ODORES CARACTERÍSTICOS. OS PRODUTOS REFRIGERADOS NÃO DEVEM SER RESULTADO 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, NO CASO DOS PRODUTOS CONGELADOS DEVEM ATENDER A LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA PARA CADA TIPO DE CARNE.</p> <p>2.2. EMBALAGEM A EMBALAGEM DEVERÁ SER ATÓXICA, LIMPA, SEM RASGOS E AMASSADOS. 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, COMO A INSTRUÇÃO NORMATIVA N° 22 DE 2005 E, NO QUE COUBER, AS RDC N° 359 E 360 DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 DA ANVISA.</p> <p>OS PRODUTOS DEVEM ESTAR ACONDICIONADOS EM EMBALAGENS PLÁSTICAS FECHADAS/LACRADAS ESPECÍFICAS PARA ALIMENTOS, CONFORME A DESCRIÇÃO DE CADA ITEM, BEM COMO NÃO DEVEM 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.</p>					



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105  
Termo de Referência

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
3.	CONDIÇÕES EXIGIDAS PARA RECEPÇÃO DOS PRODUTOS					
3.1.	VEÍCULO					
3.1.1.	O VEÍCULO TRANSPORTADOR UTILIZADO PARA A ENTREGA DEVE ESTAR DE ACORDO COM AS NORMAS PREVISTAS NO DECRETO Nº 23.430, DE 24 DE OUTUBRO DE 1974, E OUTRAS LEGISLAÇÕES VIGENTES PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS;					
3.1.2.	DEVERÁ SER APRESENTADO O ALVARÁ SANITÁRIO DO VEÍCULO TRANSPORTADOR EMITIDO POR ÓRGÃO OFICIAL COMPETENTE, NA RECEPÇÃO.					
3.2.	FUNCIÓNÁRIO DO FORNECEDOR					
3.2.1.	O FUNCIONÁRIO RESPONSÁVEL PELA ENTREGA DO PRODUTO DEVE ESTAR UNIFORMIZADO (TOUCA COBRINDO TOTALMENTE O CABELO, JALECO, SAPATO FECHADO) E EM ADEQUADAS CONDIÇÕES DE HIGIENE;					
3.2.2.	AS ATIVIDADES DO FUNCIONÁRIO ENTREGADOR REFEREM-SE AO ACOMPANHAMENTO DA PESAGEM E A CONFERÊNCIA DOS PRODUTOS NA ÁREA DE RECEPÇÃO, NÃO SENDO PERMITIDA A CIRCULAÇÃO NAS ÁREAS DE PRODUÇÃO E ARMAZENAMENTO REFRIGERADO.					
3.3.	ENTREGA					
3.3.1.	AS ENTREGAS SERÃO PARCELADAS E DEVERÃO OCORRER DE SEGUNDA A SÁBADO, NO HOSPITAL UNIVERSITÁRIO, AVENIDA RORAIMA, Nº 1000, PRÉDIO 22, BAIRRO CAMOBI, NO HORÁRIO DAS 09HS ÀS 11HS CONFORME A REQUISIÇÃO DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO;					
3.3.2.	TODAS AS ATIVIDADES REFERENTES À ENTREGA DOS PRODUTOS NÃO DEVEM ULTRAPASSAR O HORÁRIO ESTIPULADO, OU SEJA, DEVERÁ ESTAR CONCLUÍDA ATÉ AS 11HS, COM A TOLERÂNCIA MÁXIMA DE 30 MINUTOS, SENDO QUE NESTE CASO, O FORNECEDOR RECEBERÁ UMA NOTIFICAÇÃO PELO ATRASO;					
3.3.2.1.	EM CASO DE ENTREGA DE MAIS DE UM FORNECEDOR DE CARNES NO MESMO DIA, O FORNECEDOR QUE CHEGAR PRIMEIRO AO SETOR DE RECEBIMENTO DEVERÁ CONCLUIR A ENTREGA DE TODO LOTE E, SOMENTE APÓS A ENTREGA SER CONCLUÍDA, SERÁ RECEBIDO O LOTE DO(S) OUTRO(S) FORNECEDOR(ES);					
3.3.3.	A REQUISIÇÃO E/OU A ALTERAÇÃO DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO DO SND HUSM, SERÃO REALIZADAS POR TELEFONE, FAX OU E-MAIL, TENDO COMO					



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105  
Termo de Referência

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>PRAZO MÁXIMO DE ANTECEDÊNCIA ATÉ AS 15 HORAS DO DIA ANTERIOR A DATA PREVISTA DA ENTREGA;</p> <p>3.3.4. NO ATO DA ENTREGA, OS PRODUTOS REFRIGERADOS E/OU CONGELADOS DEVEM APRESENTAR-SE COM TEMPERATURA DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA Nº 78 DE 30 DE JANEIRO DE 2009) OU ESPECIFICAÇÃO NA ROTULAGEM;</p> <p>3.3.5. A VALIDADE (VIDA ÚTIL) DOS GÊNEROS DEVERÁ SER NO MÍNIMO DE 75%, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. A QUANTIDADE TOTAL DO PEDIDO DEVERÁ SER DO MESMO LOTE, OU SEJA, APRESENTAR A MESMA DATA DE FABRICAÇÃO/PRAZO DE VALIDADE.</p> <p>4. CONDIÇÕES PARA A DEVOLUÇÃO DOS PRODUTOS</p> <p>4.1. EM CONSONÂNCIA COM A RDC Nº 216 DE 15 DE SETEMBRO DE 2004, QUAISQUER PRODUTOS QUE ESTEJAM PARCIALMENTE OU TOTALMENTE FORA DOS PADRÕES DE QUALIDADE DESCRITOS NESTE EDITAL SERÃO DEVOLVIDOS;</p> <p>4.2. A DEVOLUÇÃO DOS PRODUTOS PODERÁ OCORRER NA ETAPA DA RECEPÇÃO OU, POSTERIORMENTE, NOS CASOS EM QUE A INADEQUAÇÃO FOR CARNE DE PEIXE, DE PRIMEIRA QUALIDADE, PREPARADO ESPECIALMENTE PARA O CORTE E COM PERFEITO DESENVOLVIMENTO. DEVE APRESENTAR-SE COM CONSISTÊNCIA FIRME, NÃO AMOLECIDA, NEM PEGAJOSA, COM ODOR E COLORAÇÃO CARACTERÍSTICOS DE CADA ESPÉCIE.</p> <p>EM RELAÇÃO ÀS INFORMAÇÕES SOBRE O PESO DO PRODUTO EM EMBALAGENS ACIMA DE 05KG, DEVERÁ SER INFORMADO O PESO LÍQUIDO DO PRODUTO PESO (EFETIVO DO PESCADO CONGELADO, EXCETUANDO-SE O PESO DA EMBALAGEM E DO GLACEAMENTO) E O PESO BRUTO ( PESO TOTAL DO PRODUTO, INCLUINDO-SE O PESO (DA EMBALAGEM E DO GLACEAMENTO).O GLACEAMENTO, QUANDO PRESENTE, NÃO PODERÁ EXCEDER O LIMITE MÁXIMO DE 20% ( PARA OS PESCADOS CONGELADOS), CONFORME O OFÍCIO CIRCULAR GA/DIPOA Nº 26/2010, QUE DETERMINA O LIMITE MÁXIMO DE GLACEAMENTO EM PESCADOS CONGELADOS.</p> <p>6. AMOSTRAS</p> <p>6.1. TODA AMOSTRA ENCAMINHADA AO SETOR RESPONSÁVEL DEVE CONTER EM SUA EMBALAGEM, ROTULAGEM OBRIGATÓRIA, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE;</p>					



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105  
Termo de Referência

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p data-bbox="174 316 1189 435">6.2. O LICITANTE QUE OPTAR POR ENVIAR AMOSTRA COM PESO/VOLUME MENOR QUE O EXIGIDO PARA O ITEM, DEVE, JUNTO A ESTA, ENVIAR O RÓTULO ORIGINAL, BEM COMO, UMA DECLARAÇÃO, NA QUAL AFIRME A ENTREGA DO OBJETO, CONFORME ESPECIFICADO NO EDITAL;</p> <p data-bbox="174 475 1173 595">6.3. O LICITANTE QUE 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.</p> <p data-bbox="174 635 1144 1074">7. LEGISLAÇÃO TODOS OS ITENS DEVEM ATENDER, DENTRE OUTRAS VIGENTES, E NO QUE COUBER, AS SEGUINTE LEGISLAÇÕES: LEI Nº 1.283 DE 18 DE DEZEMBRO DE 1950; DECRETO Nº 30.691 DE 29 DE MARÇO DE 1952; DECRETO Nº 23.430, DE 24 DE OUTUBRO DE 1974; RDC Nº 12 DE 02 DE JANEIRO DE 2001; RDC Nº 359 E 360 DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003; RDC Nº 216 DE 15 DE SETEMBRO DE 2004; INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 22 DE 24 DE NOVEMBRO DE 2005; RDC Nº 123 DE 13 DE MAIO DE 2004; RDC Nº 163 DE 17 DE AGOSTO DE 2006; PORTARIA Nº 78 DE 30 DE JANEIRO DE 2009;RDC Nº 52 DE 22 DE OUTUBRO DE 2009;OFÍCIO CIRCULAR GA/DIPOA Nº 26 DE 19 DE AGOSTO DE 2010</p>					



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM**

**95591764000105**  
**Termo de Referência**

**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