

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM****95591764000105****Termo de Referência****Processo...:** 23081.004476/2016-38 **Pregão SRP** 29 / 2016 **Data da Emissão:** 18/02/2016**Abertura: Dia:** 07/03/2016 **Hora:** 09:00:00**Objeto Resumido:****Modalidade de Julgamento :** Menor Preço

Item	Especificação	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
1	Leite pasteurizado, padronizado a 3% (m/m) de gordura, acondicionado em embalagem primária de polietileno, tipo almofada, contendo nesta, 01 litro de volume líquido, conforme Instrução Normativa n° 62/2011. Marcas aprovadas: Languiru, Piá e Santa Clara. Outras marcas, apresentar amostra.	Litros	60.000,00	_____	_____
2	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. Marcas aprovadas: Dália, Elegê e Piá. Outras marcas, apresentar amostra.	Litros	12.000,00	_____	_____
3	Leite integral, UHT, longa vida, acondicionado em embalagem primária, tipo sachet, contendo nesta, 01 litro de volume líquido. Marca aprovada: Languiru. Outras marcas, apresentar amostra.	Litros	15.000,00	_____	_____
4	Leite integral, UHT, longa vida, acondicionado em embalagem primária tipo caixa, com tampa do tipo roscável ou flexcap, contendo nesta, 500 ml de volume líquido. Apresentar amostra.	Litros	6.000,00	_____	_____
5	Queijo tipo mussarela, fatiado e interfolhado, acondicionado em embalagem primária de polietileno, tipo pacote, a vácuo, contendo nesta, de 0,5 kg a 2,0 kg de peso líquido. Peso da fatia: entre 20 g e 25 g. Marca aprovada: Stefanello. Outras marcas, apresentar amostra.	Kilogramas	400,00	_____	_____
6	Queijo tipo mussarela, em peça inteira, acondicionado em embalagem primária de polietileno, tipo pacote, contendo nesta, de 1,5 kg a 3,0 kg de peso líquido. Marca aprovada: Stefanello. Outras marcas, apresentar amostra.	Kilogramas	100,00	_____	_____
7	Requeijão resfriado, acondicionado em embalagem primária de polietileno, tipo balde, contendo neste, no mínimo 3,5 kg de peso líquido. Marcas aprovadas: Languiru, Stefanello e Tirolez. Outras marcas, apresentar amostra.	Balde	110,00	_____	_____
8	Creme de leite pasteurizado (nata) acondicionado em embalagem primária de polietileno, tipo pote, contendo neste, no mínimo 300 g de peso líquido. Marca aprovada: Elegê. Outras marcas, apresentar amostra.	Pote	150,00	_____	_____
9	Presunto cozido magro (sem capa de gordura), peça inteira, embalado a vácuo. Peso da peça: entre 02 kg e 05 kg. Marca aprovada: Perdigão. Outras marcas, apresentar amostra.	Kilogramas	400,00	_____	_____
10	Nhoque de batata, pré-cozido e resfriado, acondicionado em embalagem primária, tipo pacote, de 01 kg de peso líquido, e em embalagem secundária de polietileno ou de	Kilogramas	2.000,00	_____	_____

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM**

95591764000105

Termo de Referência

Item	Especificação	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	papelão (caixa), ambas próprias para alimentos. Peso aproximado da unidade: 5 g. Marcas aprovadas: Bergamaschi e Marelli. Outras marcas, apresentar amostra.				
11	Massa para lasanha, pré-cozida, resfriada e interfolhada, acondicionada em embalagem primária de polietileno, contendo nesta, de 500 g a 01 kg de peso líquido, e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos. Marcas aprovadas: Corrieri, Romena, Marsala e Pavioli. Outras marcas, apresentar amostra.	Kilogramas	100,00	_____	_____
12	Pão francês, com peso unitário de 50 g. Apresentar amostra.	Kilogramas	8.000,00	_____	_____
13	Pão sovado, integral, de formato redondo, com peso unitário de 50g. O pão integral deverá conter em sua composição, no mínimo, 50% de farinha de trigo integral (sem corantes). Apresentar amostra.	Kilogramas	10.000,00	_____	_____
14	Pão sovado doce, com peso unitário de 25 g. Apresentar amostra.	Kilogramas	8.100,00	_____	_____
15	Pão sovado (tipo cachorro quente), com peso unitário de 100 g. Apresentar amostra.	Kilogramas	6.500,00	_____	_____
16	Queijo mussarela fatiado em embalagem plástica individual de 500g. MARCA APROVADA AURORA. OUTRAS MARCAS APRESENTAR AMOSTRA.	Kilogramas	150,00	_____	_____
17	Presunto magro fatiado em embalagem plástica individual de 1kg fracionada em embalagens individuais de 500g cada. MARCA APROVADA LEBON. OUTRAS MARCAS APRESENTAR AMOSTRA	Kilogramas	150,00	_____	_____
18	Requeijão cremoso em embalagem individual de 200g (copo). MARCA APROVADA ELEGÊ. OUTRAS MARCAS APRESENTAR AMOSTRA	Pote	200,00	_____	_____
19	logurte natural integral (embalagem plástica individual de 170g) MARCA APROVADA BATAVO. OUTRAS MARCAS APRESENTAR AMOSTRA.	Unidade	60,00	_____	_____
20	logurte integral com polpa de fruta sabor morango (garrafa plástica individual de 750 gramas). MARCA APROVADA PIÁ. OUTRAS MARCAS APRESENTAR AMOSTRA	Frasco	550,00	_____	_____
21	logurte integral com polpa de fruta sabor pêssego (garrafa plástica individual de 750g). MARCA APROVADA PIÁ. OUTRAS MARCAS APRESENTAR AMOSTRA	Unidade	150,00	_____	_____
22	Pão doce tipo bisnaguinha, com peso unitário de 20g; acondicionado em embalagem primária transparente tipo pacote de polietileno própria para alimentos, contendo nesta 300g peso líquido do produto, e em embalagem secundária de papelão ou de polietileno. MARCA APROVADA SEVENBOYS. OUTRAS MARCAS APRESENTAR AMOSTRA	Pacote	400,00	_____	_____
23	Pão doce tipo bisnaguinha integral: Com peso unitário de 20g acondicionado em	Pacote	300,00	_____	_____

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM**

95591764000105

Termo de Referência

Item	Especificação	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	embalagem primária transparente de polietileno própria para alimentos contendo neste 300g de peso líquido do produto. MARCA APROVADA SEVENBOYS. OUTRAS MARCAS APRESENTAR AMOSTRA.				
24	Pão de leite (sanduíche) fatiado, peso unitário 500g. Embalado individualmente. APRESENTAR AMOSTRA.	Pacote	400,00	_____	_____
25	Linguiça toscana de carne 100% suína, resfriada. Peso unitário (gomo): 80 g. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária plástica, a vácuo, contendo nesta, de 03 a 05 kg de peso líquido, e em embalagem secundária de polietileno. Apresentar amostra.	Kilogramas	25.000,00	_____	_____
26	Carne de frango resfriada, sobrecoxa. Peso unitário: de 200 g a 220 g. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária plástica, contendo nesta, de 10 kg a 20 kg de peso líquido. A embalagem primária deve ser lacrada para evitar o vazamento de líquidos e o contato direto do frango com a embalagem secundária, que deve ser de polietileno, contendo nesta, de 10 kg a 20 kg de peso líquido. Apresentar amostra.	Kilogramas	70.000,00	_____	_____
27	Carne bovina resfriada, traseiro sem osso, corte magro - coxão mole sem abas e com pequena quantidade de gordura aparente/visual. Componentes musculares do corte: gracilis, sartório e pectíneo, 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, contendo na secundária, de 10 kg a 25 kg de peso líquido. Apresentar amostra.	Kilogramas	70.000,00	_____	_____
28	Carne bovina resfriada, traseiro sem osso, corte magro - coxão duro sem lagarto e sem gordura de cobertura (sem gordura aparente/visual). Corte preparado pela remoção completa da gordura aparente/visual. 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, contendo na secundária, de 10 kg a 25 kg de peso líquido. Apresentar amostra.	Kilogramas	70.000,00	_____	_____
29	Carne bovina resfriada, traseiro sem osso, corte magro - coxão mole sem 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: 01 kg. A unidade deve ser acondicionada em embalagem primária plástica, a vácuo, e em	Kilogramas	5.000,00	_____	_____

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

Item	Especificação	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	embalagem secundária de polietileno, contendo na secundária, de 10 kg a 25 kg de peso líquido. Apresentar amostra.				
30	Carne bovina resfriada, corte magro - fraldinha, com pequena quantidade de gordura aparente/visual. Componentes musculares: porção costal do diafragma com a remoção do tecido membranoso de revestimento. Peso unitário: 1,5 kg a 2,5 kg. A unidade deve ser acondicionada em embalagem primária plástica, a vácuo, e em embalagem secundária de polietileno, contendo na secundária, de 10 kg a 25 kg de peso líquido. Apresentar amostra.	Kilogramas	6.000,00	_____	_____
31	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 lacrada, com no mínimo 20 unidades. Apresentar amostra.	Kilogramas	10.000,00	_____	_____
32	Lingüiça de frango, resfriada, produzida com cortes nobres do frango (peito e coxa). Peso unitário (gomo): de 50 g a 90 g. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária plástica, a vácuo, contendo nesta, de 03 a 05 kg de peso líquido, e em embalagem secundária de polietileno. Apresentar amostra.	Kilogramas	15.000,00	_____	_____
33	Filezinhos de peito de frango congelados individualmente (sassami), sem osso e sem pele. Peso unitário: 50 g (no mínimo). O produto deve ser acondicionado em embalagem primária plástica, contendo nesta, de 01 kg a 10 kg de peso líquido e em embalagem secundária de polietileno contendo nesta de 10 a 20 kg. Apresentar amostra.	Kilogramas	20.000,00	_____	_____
34	Filé de Merluzão - (Merluccius Hubbsi), congelado, interfolhado, sem pele, sem escamas, sem espinha, sem osso, sem cauda e sem abas. As camadas de filé devem estar separadas, individualmente, por lâmina de filme plástico. Características da unidade do filé (dimensões): 30 cm de comprimento (no mínimo) e 10 cm de largura (no mínimo), e de 1,5 cm a 3 cm de espessura. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária de 03 kg a 05 kg e embalagem secundária de papelão, tipo caixa (fechada/lacrada), contendo nesta, de 10 kg a 20 kg de peso líquido. Apresentar amostra.	Kilogramas	10.000,00	_____	_____
35	Filé de anjo, congelado, interfolhado, sem pele, sem escamas, sem espinha, sem osso, sem cauda e sem abas. As camadas de filé devem estar separadas, individualmente, por lâmina de filme plástico. Características da unidade do filé (dimensões): 30 cm de comprimento (no mínimo) e 10 cm de largura (no mínimo), e de 1,5 cm a 3 cm de espessura. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária de 03 kg a 05 kg e embalagem secundária de papelão, tipo caixa (fechada/lacrada), contendo nesta, de 10 kg a 20 kg de peso líquido. Apresentar amostra.	Kilogramas	10.000,00	_____	_____

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

Item	Especificação	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
36	Filé de cação de bico doce (Galeorhinus Vitaminicus), congelado, interfolhado, sem pele, sem escamas, sem espinha, sem osso, sem cauda e sem abas. As camadas de filé devem estar separadas, individualmente, por lâmina de filme plástico. Características da unidade do filé (dimensões): 30 cm de comprimento (no mínimo) e 10 cm de largura (no mínimo), e de 1,5 cm a 3 cm de espessura. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária de 03 kg a 05 kg e embalagem secundária de papelão, tipo caixa lacrada, contendo nesta, de 10 kg a 20 kg de peso líquido. Apresentar amostra.	Kilogramas	10.000,00	_____	_____
37	Filé cação, congelado, interfolhado, sem pele, sem escamas, sem espinha, sem osso, sem cauda e sem abas. As camadas de filé devem estar separadas, individualmente, por lâmina de filme plástico. Características da unidade do filé (dimensões): 22 cm de comprimento (no mínimo) e 06 cm de largura (no mínimo), e de 1,5 cm a 3 cm de espessura. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária de 03 kg a 05 kg e embalagem secundária de papelão, tipo caixa lacrada, contendo nesta, de 10 kg a 20 kg de peso líquido. Apresentar amostra.	Kilogramas	10.000,00	_____	_____

CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO PARA LACTICINEOS, MASSAS E PAES.

Essa especificação tem por objetivo estabelecer as condições descritivas a serem observadas e cumpridas em todo processo de aquisição de pães, laticínios, massas e presunto, para utilização no Restaurante Universitário (RU) e na Unidade de Educação Infantil Ipê Amarelo (UEIA) da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM). Incluem-se as características dos objetos, as condições para habilitação e entrega dos produtos, dentre outras obrigações.

1.1 Aos fabricantes dos produtos de origem animal

Apresentação, à Comissão de Licitação da UFSM, de Documento comprobatório de Registro ou de Relacionamento do Fabricante, conforme a seguir:

1.1.1 Emitido pelo Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal de qualquer município ou estado brasileiro, conforme o caso, desde que o Serviço seja integrante do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA), e o fabricante registrado neste órgão - SISBI/POA ou;

1.1.2 Emitido pela Divisão da Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA), quando o objeto for submetido à Inspeção Federal ou;

1.1.3 Emitido pela Coordenadoria de Inspeção de Produtos de Origem Animal do estado do Rio Grande do Sul (CISPOA) ou;

1.1.4 Emitido pelo Serviço de Inspeção Municipal de Produtos de Origem Animal do município de Santa Maria (SIM).

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

Item	Especificação	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
1.2	<p>Aos demais licitantes dos produtos de origem animal</p> <p>Apresentação, à Comissão de Licitação da UFSM, caso armazenem ou distribuam ou comercializem o objeto cotado, além do documento referente à alínea "1.1", dos seguintes documentos:</p> <p>1.2.1 Cópia de Alvará Sanitário do estabelecimento, emitido pelo órgão fiscalizador competente a que esteja submetida;</p> <p>1.3 Aos licitantes dos demais gêneros alimentícios</p> <p>Apresentação, à Comissão de Licitação da UFSM, dos seguintes documentos:</p> <p>1.3.1 Cópia de Alvará Sanitário do estabelecimento, emitido pelo órgão fiscalizador competente a que esteja submetida;</p> <p>1.3.2 Cópia de Documento comprobatório de realização de CIVPU de posse da Licitante, conforme previsto no art. 3º da RDC nº 52/2009, e outras legislações vigentes, devendo naquele, constar à validade do serviço executado para insetos e roedores, bem como a autorização da empresa especializada em CIVPU junto aos Órgãos Sanitário e Ambiental competente (documento obrigatório para as empresas que armazenam os produtos).</p> <p>Obs.: Não será aceito protocolo de solicitação dos documentos exigidos.</p>				
2	<p>QUALIDADE GERAL</p> <p>2.1 Os produtos devem apresentar-se íntegros, com características próprias (cor, aroma, sabor e textura), bem como apresentar-se com boa qualidade higiênico-sanitária. Além disso, devem estar isentos de insetos, moluscos e larvas e outros corpos estranhos aderentes às suas superfícies, como terra, bolor, mucosidade ("textura gosmenta") e umidade anormal;</p> <p>2.2 Os gêneros devem ser fabricados conforme RDC nº 263/2005, Portaria nº 326/1997, RDC nº 275/2002 e outras normas técnicas relacionadas às Boas Práticas de Fabricação (BPF) de produtos alimentícios em estabelecimentos produtores/industrializados de alimentos, e com contagem microbiológica dentro de parâmetros permitidos, segundo, o que couber, a RDC nº 12/2001;</p> <p>2.3 A embalagem primária dos produtos deve ser atóxica, limpa, íntegra, ou seja, sem rasgos, sem estufamentos e outras injúrias que comprometam o acondicionamento adequado do produto. 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;</p> <p>2.4 A embalagem primária dos produtos deve apresentar-se com rotulagem, constando desta, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e de validade, CNPJ,</p>				

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

Item	Especificação	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>nome e endereço do fabricante/produtor, identificação do serviço de inspeção competente, condições de armazenamento e quantidade em peso, conforme legislação vigente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), dos órgãos reguladores estaduais e municipais competentes e, no que couber, as RDC nº 259/2002, RDC nº 359 e 360/2003 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), alteradas pela RDC nº 123/2004 e complementada pela RDC nº 163/2006;</p> <p>2.5 Os recipientes destinados ao acondicionamento dos produtos devem apresentar-se íntegros e higienizados, bem como ser constituídos de material atóxico, de superfície impermeável e de cor clara, ou outras superfícies e cores permitidas pelo órgão fiscalizador competente.</p> <p>3 LATICÍNIOS, MASSAS E PRESUNTO.</p> <p>3.1 Os produtos deverão ser manipulados e conservados, de acordo com o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), segundo a Lei nº 1.283/1950, o Decreto nº 30.691/1962 e alterações posteriores, legislações vigentes específicas do 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 12/2001 e outras legislações vigentes cabíveis.</p> <p>4 PÃES</p> <p>4.1 Os pães devem ser elaborados com farinha de trigo de 1ª qualidade, sem adição de gordura vegetal hidrogenada e corante. Depois de produzidos, devem apresentar as características próprias do tipo de pão (crocantes e/ou macios), uniformes e de tamanho padronizado, com coloração corada (pouco mais escuros que claros) e boa aparência. Além disso, devem apresentar aromas característicos próprios e ser produzido o mais próximo possível do horário previsto para sua entrega, a fim de preservar a aparência de pão novo (frescos e firmes);</p> <p>5 CONDIÇÕES EXIGIDAS PARA RECEPÇÃO DOS PRODUTOS</p> <p>5.1 Veículo</p> <p>5.1.1 O veículo transportador utilizado para a entrega deve estar de acordo com as normas previstas no Decreto nº 23.430/1974, e outras legislações vigentes para transporte de alimentos;</p> <p>6.1.2 Na recepção, deve ser apresentado o Alvará Sanitário do veículo transportador emitido por órgão oficial competente.</p>				

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

Item	Especificação	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
5.2	Funcionário do fornecedor				
5.2.1	O funcionário do fornecedor responsável pela entrega dos produtos deve estar uniformizado (touca cobrindo totalmente o cabelo, jaleco, sapato fechado) e em adequadas condições de higiene;				
6.2.2	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.				
5.3	Entregas				
5.3.1	As entregas dos produtos, exceto os pães, devem ocorrer de segunda-feira a sábado, nas datas solicitadas, no Restaurante Universitário (RU Campus I), Avenida Roraima, nº 1.000, prédio 31, bairro Camobi, das 7h00min às 8h00min ou das 14h00min às 15h00min, conforme requisição do serviço de nutrição, e na UEIIA no mesmo endereço (prédio 04), de segunda a sexta-feira no horário das 07h30min às 08h00min;				
5.3.2	As entregas de pães devem ocorrer diariamente, de segunda-feira a sábado, conforme requisição semanal, no RU Campus I, das 05h30min às 06h15min, no RU Campus Centro, Rua Floriano Peixoto, nº 1.184, bairro Centro, das 6h00min às 6h30min, e na UEIIA, de segunda a sexta-feira no horário das 10h00min às 11h00min;				
5.3.3	A requisição 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;				
5.3.4	No ato da entrega, os produtos resfriados/refrigerados devem apresentar-se com temperatura superficial de acordo com a legislação vigente (Portaria nº 78/2009) e/ou especificação na rotulagem;				
5.3.5	A validade (vida útil) dos gêneros deverá ser de, no mínimo, 75%, a contar da data de entrega;				
5.3.6	Quaisquer produtos que estejam parcialmente ou totalmente fora dos padrões de qualidade descritos serão devolvidos de acordo com a RDC nº 216/2004 e deverão ser imediatamente repostos em quantidade igual a não aproveitada/indicada ao consumo humano.				
6	AMOSTRAS				
6.1	Toda amostra encaminhada ao setor responsável deve conter em sua embalagem, rotulagem obrigatória, conforme legislação vigente. 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 e garanta a entrega do objeto, conforme o Edital de Pregão;				
6.2	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.				

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

Item	Especificação	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>7 LEGISLAÇÃO</p> <p>Todos os itens devem atender, dentre outras vigentes, e no que couber, as seguintes legislações:</p> <p>Lei nº 1.283, de 18 de dezembro de 1950;</p> <p>Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952;</p> <p>Decreto nº 23.430, de 24 de outubro de 1974;</p> <p>RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001;</p> <p>RDC nº 359 e 360, de 23 de dezembro de 2003;</p> <p>RDC nº 123, de 13 de maio de 2004;</p> <p>RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004;</p> <p>Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005;</p> <p>Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005;</p> <p>RDC nº 163, de 17 de agosto de 2006;</p> <p>Portaria nº 78, de 30 de janeiro de 2009;</p> <p>Instrução Normativa, nº 62 de 29 de dezembro de 2011;</p> <p>Guia de Boas Práticas Nutricionais - Pão Francês, de 09 de outubro de 2012.</p> <p>CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO PARA AS CARNES</p> <p>Essa especificação tem por objetivo estabelecer as condições descritivas a serem observadas e cumpridas em todo processo de aquisição de gêneros alimentícios para serem utilizados no Restaurante Universitário (RU) da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM). Incluem-se as características dos objetos, condições para habilitação, entrega dos produtos, dentre outras obrigações relativas aos licitantes.</p> <p>1.1 Fabricantes</p> <p>Apresentação, à Comissão de Licitação da UFSM, de Documento comprobatório de Registro ou de Relacionamento do Fabricante, conforme a seguir:</p> <p>1.1.1 Emitido pela Divisão da Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA), quando o objeto for submetido à Inspeção Federal ou;</p> <p>1.1.2 Emitido pelo Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal de qualquer município ou estado brasileiro, conforme o caso, desde que o Serviço seja integrante ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA), e o fabricante registrado neste órgão - SISBI/POA.</p> <p>1.2 Demais licitantes</p> <p>Apresentação, à Comissão de Licitação da UFSM, caso armazenem ou distribuam ou</p>				

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

Item	Especificação	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>comercializem o objeto cotado, além do documento referente à alínea "1.1.", os seguintes documentos:</p> <p>1.2. Alvará Sanitário do estabelecimento, emitido pelo órgão fiscalizador competente a que esteja submetida;</p> <p>OBS: Não será aceito protocolo de solicitação dos documentos exigidos nos itens 1.1 e</p> <p>2 QUALIDADE GERAL</p> <p>2.1 Programas e Procedimentos de Qualidade existente na empresa fornecedora</p> <p>As empresas fabricantes deverão possuir: Programa de Boas Práticas de Fabricação (BPF), obrigatório em indústrias alimentícias fiscalizadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), de acordo com a Portaria nº 368/1997 e Ministério da Saúde (MS), conforme a Portaria nº 326/1997 e RDC nº 275/2002; Sistema de Análise de Perigos e Ponto Críticos de Controle (APPCC), obrigatório para indústrias alimentícias, de acordo com a Portaria nº 1428/1993 e para as indústrias de produtos de origem animal, que realizam o comércio interestadual e/ou internacional, fiscalizadas pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), conforme a Resolução nº 46/1998 (BRASIL, 1993; 1997a; 1997b; 1998; 2002); e Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHO) para indústrias de produtos de origem animal fiscalizadas pelo MAPA, conforme a Circular nº 175/2005 e nº 176/2005 (BRASIL, 2005a; 2005b). Os procedimentos operacionais padronizados (POP), obrigatórios em indústrias alimentícias fiscalizadas pelo MS, de acordo com a RDC nº 275/2002, e os registros estabelecidos no manual de BPF E POP são obrigatórios nas indústrias alimentícias, pois comprovam a execução das ações propostas.</p> <p>2.2 Produto</p> <p>O produto deverá ser manipulado e conservado, conforme o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), segundo a Lei nº 1.283/1950, o Decreto nº 30.691/1952 e alterações posteriores, legislações vigentes específicas do 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 nº 12/2001 (ANVISA/MS) e outras legislações vigentes cabíveis.</p> <p>Os produtos entregues devem apresentar-se com adequada qualidade higiênico-</p>				



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105
Termo de Referência

Item	Especificação	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>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>2.3 Embalagem</p> <p>A embalagem deve ser atóxica, limpa, sem rasgos e amassados, e com rotulagem, constando desta, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e de validade, informação nutricional, 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 nº 22/2005 e, no que couber, as RDC nº 359/2003 e nº 360/2003 da ANVISA.</p> <p>Os produtos devem estar acondicionados em embalagem primária plástica (fechada/lacrada) específica para alimentos, conforme a descrição de cada item, não devendo 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. As caixas de polietileno utilizadas como embalagem secundária, conforme a descrição de cada item será devolvida ao fornecedor no ato da entrega.</p> <p>3 CONDIÇÕES EXIGIDAS PARA RECEPÇÃO DOS PRODUTOS</p> <p>3.1 Veículo</p> <p>3.1.1 O veículo transportador utilizado para a entrega deve estar de acordo com as normas previstas no Decreto nº 23.430/1974, e outras legislações vigentes para transporte de alimentos;</p> <p>3.1.2 Na recepção, deve ser apresentado o Alvará Sanitário do veículo transportador emitido por órgão oficial competente.</p> <p>3.2 Funcionário do fornecedor</p> <p>3.2.1 O funcionário do fornecedor ao realizar a entrega dos produtos 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</p>				

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

Item	Especificação	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>circulação nas áreas de produção e armazenamento refrigerado.</p> <p>3.3 Entrega</p> <p>3.3.1 As entregas devem ocorrer de segunda-feira a sábado, no Restaurante Universitário (RU Campus I), Avenida Roraima, nº 1.000, prédio 31, bairro Camobi, conforme o cronograma estabelecido pelo Serviço de Nutrição;</p> <p>3.3.2 Todas as atividades referentes à entrega dos produtos deverão ocorrer no horário das 06h45min às 08h00min, ou seja, deverá estar concluída até as 08h00min, com a tolerância máxima de 30 minutos, não devendo ultrapassar o horário máximo estabelecido;</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 requisição 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 congelados devem apresentar-se com temperatura de acordo com a legislação vigente (Portaria nº 78/2009), para produtos refrigerados (7°C ou inferior) e para produtos congelados (-12°C ou inferior), ou conforme 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.</p> <p>4 DEVOLUÇÃO DOS PRODUTOS E NOTIFICAÇÕES</p> <p>Em consonância com a RDC nº 216/2004, quaisquer produtos que estejam parcialmente ou totalmente fora dos padrões de qualidade descritos neste edital serão devolvidos (BRASIL, 2004). 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. Todas as ocorrências nas entregas dos produtos serão notificadas ao fornecedor. A licitante é responsável pela reposição dos produtos devolvidos, em quantidade igual a não aproveitada/indicada ao consumo humano, exceto quando o setor de nutrição dispensar a reposição. A devolução deverá ser de produto de lote diferente do produto devolvido.</p> <p>4.1 Critérios para devolução dos produtos e notificação dos fornecedores</p> <p>4.1.1 Notificação com devolução imediata (durante a recepção): Temperatura</p>				

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

Item	Especificação	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>inadequada; Embalagem primária sem integridade; Rotulagem inadequada; Horário da entrega fora dos padrões determinados, sem aviso prévio; Embalagem secundária com vestígios de líquidos exsudativos ou suja; Veículo transportador em condições insalubres; Vida útil na recepção superior à estabelecida no Edital; Tamanho das unidades em desacordo com a descrição do Edital.</p> <p>Observação: No que se refere à vida útil do produto e ao tamanho das unidades, o fornecedor deve apresentar a justificativa para tal inadequação, devendo esta, ser ajustada para as entregas posteriores. No caso de não haver a adequação, os produtos serão devolvidos.</p> <p>4.1.2 Notificação com devolução posterior (na etapa de pré-preparo): Identificação de materiais macroscópicos estranhos e indesejados; Resultados dos testes físico-químicos indicativos de deterioração; Resultados dos testes sensoriais indicativos de deterioração; Resultados dos testes Microbiológicos em não conformidade com os padrões.</p> <p>4.1.3 Notificação sem devolução do produto: Inadequações no veículo transportador que não comprometem a sanidade dos produtos; Horário da entrega fora dos padrões determinados, conforme parecer do serviço de nutrição; Inadequações na embalagem que não comprometam a sanidade dos produtos e que permitam a utilização do mesmo pelo serviço; Funcionário entregador indevidamente uniformizado (uniforme incompleto ou sujo).</p> <p>5 GÊNEROS ALIMENTÍCIOS</p> <p>5.1 Características gerais exigidas para carne bovina</p> <p>Carne de bovino, de primeira qualidade, 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 ser limpa de sebos e de aponeuroses, sem aparas.</p> <p>5.2 Características gerais exigidas para carne de frango</p> <p>Carne de frango, de primeira qualidade, 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.</p>				

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

Item	Especificação	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
5.3	<p>Características gerais exigidas para carne de suíno, embutidos e defumados</p> <p>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>				
5.4	<p>Características gerais exigidas para carne de peixe</p> <p>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>				
6	<p>AMOSTRAS</p> <p>6.1 As amostras deverão ser entregues dentro do prazo de 2 (dois) dias úteis a contar da solicitação da mesma, no Restaurante Universitário - Campus I, Prédio 31, avenida Roraima nº 1.000, Bairro Camobi, Santa Maria - RS CEP: 97105-900, entre 09h00min e 15h00min.</p> <p>6.2 Todas as amostras encaminhadas ao setor responsável devem conter em sua embalagem, rotulagem obrigatória, conforme legislação vigente;</p> <p>6.3 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>6.4 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>6.5 As amostras enviadas deverão estar identificadas a qual item do Termo de Referência pertencem e não serão recebidas caso não estejam devidamente identificadas.</p>				

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

Item	Especificação	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
7	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 23.430, de 24 de outubro de 1974; Portaria nº 1.428, de 26 de novembro de 1993; Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997; Portaria nº 368, de 04 de setembro de 1997; Portaria nº 46, de 10 de fevereiro de 1998; RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002; 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; Circular nº 175 e 176, de 16 de maio de 2005; 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.				
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					