

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM****95591764000105****Termo de Referência****Processo...:** 23081.021603/2016-63 **Pregão SRP** 215 / 2016 **Data da Emissão:** 02/08/2016**Abertura: Dia:** 17/08/2016 **Hora:** 09:00:00**Objeto Resumido:****Modalidade de Julgamento :** Menor Preço

Item	Especificação	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
1	Carne bovina resfriada, traseiro sem osso, corte magro - coxão mole sem capa e sem abas. Corte preparado pela remoção completa da 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 04 kg a 07 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	_____	_____
2	Carne bovina resfriada, traseiro sem osso, corte magro - coxão duro sem lagarto, com pequena quantidade de gordura aparente/visual. Corte preparado pela remoção completa de 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, contendo na secundária, de 10 kg a 25 kg de peso líquido. Apresentar amostra.	Kilogramas	70.000,00	_____	_____
3	Carne bovina resfriada, traseiro sem osso, corte magro - lagarto, com pele e pequena quantidade de gordura aparente/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, contendo na secundária, de 10 kg a 25 kg de peso líquido. Apresentar amostra.	Kilogramas	6.000,00	_____	_____
4	Carne bovina resfriada, traseiro sem osso - iscas de coxão de dentro ou alcatra. 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, 05 kg de peso líquido, e em embalagem secundária de polietileno, contendo na secundária, de 10 kg a 25 kg de peso líquido. Apresentar amostra.	Kilogramas	35.000,00	_____	_____
5	Carne bovina resfriada, traseiro sem osso, corte magro - alcatra, obtida pela remoção da picanha e da maminha da alcatra. Corte constituído dos músculos glúteos (médio e profundo). 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, contendo na secundária, de 10 kg a 25 kg de peso líquido. Apresentar amostra.	Kilogramas	25.000,00	_____	_____
6	Carne bovina resfriada, traseiro sem osso, corte magro - contrafilé sem cordão, sem	Kilogramas	12.000,00	_____	_____

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

Item	Especificação	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	abas e pequena quantidade de gordura aparente/visual. Corte obtido pela remoção dos músculos intercostais, serrato dorsal caudal e iliocostal (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, contendo na secundária, de 10 kg a 25 kg de peso líquido. Apresentar amostra.				
7	Carne bovina resfriada, traseiro sem osso, corte magro - patinho. 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, contendo na secundária, de 10 kg a 25 kg de peso líquido. Apresentar amostra	Kilogramas	20.000,00	_____	_____
8	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 lacrada, contendo nesta, no mínimo 30 unidades. Apresentar amostra.	Kilogramas	10.000,00	_____	_____
9	Hambúrguer misto de carne bovina e frango, 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 lacrada, contendo nesta, no mínimo 30 unidades. Apresentar amostra.	Unidade	10.000,00	_____	_____
10	Hambúrguer de carne bovina, sabor picanha, temperado e congelado. Peso unitário: de 120 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, contendo nesta, no mínimo 30 unidades. Apresentar amostra.	Unidade	10.000,00	_____	_____
11	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 lacrada. Apresentar amostra.	Kilogramas	15.000,00	_____	_____
12	Carne bovina resfriada, traseiro sem osso, corte magro - coxão duro sem lagarto. 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, contendo na secundária, de 10 kg a 25 kg de peso líquido. Apresentar amostra.	Kilogramas	5.000,00	_____	_____
13	Carne bovina resfriada, traseiro sem osso, corte magro - patinho. Componentes musculares: reto femoral, vastos lateral, medial e intermediário. Peso unitário: 01 kg. A	Kilogramas	5.000,00	_____	_____

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

Item	Especificação	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	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.				
14	Charque de traseiro picado, acondicionado em embalagem primária plástica, a vácuo, contendo nesta, entre 03 kg e 05 kg de peso líquido, e em embalagem secundária de polietileno, contendo na secundária, de 10 kg a 20 kg de peso líquido. Apresentar amostra	Kilogramas	1.000,00	_____	_____
15	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 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	50.000,00	_____	_____
16	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 lacrada, com no mínimo 20 unidades. Apresentar amostra.	Kilogramas	10.000,00	_____	_____
17	Lingüiça de frango, resfriada, produzida com cortes nobres do frango (peito e coxa). Peso unitário (gomo): 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	_____	_____
18	Costela suína defumada, resfriada. 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 polietileno. Apresentar amostra.	Kilogramas	300,00	_____	_____
19	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 polietileno. Apresentar amostra.	Kilogramas	500,00	_____	_____
20	Cubos de pernil de suíno, resfriado. Peso unitário: 75 g. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária plástica, a vácuo, contendo nesta, de 03 kg a 05 kg de peso líquido, e em embalagem secundária de polietileno, contendo nesta, de 10 kg a 20 kg de peso líquido. Apresentar amostra.	Kilogramas	30.000,00	_____	_____
21	Cubos de pernil de suíno, resfriado. Peso unitário: 150 g. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária plástica, a vácuo, contendo nesta, de 03 kg a 05 kg de peso líquido, e em embalagem secundária de polietileno, contendo nesta, de 10 kg a 20 kg de peso líquido. Apresentar amostra.	Kilogramas	30.000,00	_____	_____
22	Lingüiça calabresa grossa, defumada, resfriada. O produto deve ser acondicionado em	Kilogramas	300,00	_____	_____

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

Item	Especificação	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>embalagem primária plástica, a vácuo, contendo nesta, de 01 kg a 05 kg de peso líquido, e em embalagem secundária de polietileno. Apresentar amostra.</p> <p>ESPECIFICAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS</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). Inclui-se as características dos objetos, condições para habilitação, entrega dos produtos, dentre outras obrigações relativas aos licitantes.</p> <p>1 DOCUMENTOS EXIGIDOS PARA O CERTAME</p> <p>1.1 Aos 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 Aos demais licitantes</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.", os seguintes documentos:</p> <p>1.2.1 Documento comprobatório de realização de Controle Integrado de Vetores e de Pragas Urbanas (CIVPU) de posse da Licitante, conforme previsto no art. 3º da RDC nº 52/2009, e outras legislações vigentes, devendo naquele, constar a 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>1.2.2 Alvará Sanitário do estabelecimento, emitido pelo órgão fiscalizador competente a que esteja submetida.</p>				

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

Item	Especificação	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>Obs.: Não será aceito protocolo de solicitação dos documentos exigidos nos subitens 1.1 e 1.2.</p> <p>2 QUALIDADE GERAL</p> <p>2.1 Programas e Procedimentos de Qualidade existentes 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 pelo Ministério da Saúde (MS), conforme a Portaria nº 326/1997 e a 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>As carnes e os derivados entregues devem 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 resultado de descongelamento, bem como os produtos congelados não devem ser resultado de recongelamento, ou seja, ausência de cristais ou pedras de</p>				



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105
Termo de Referência

Item	Especificação	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>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), serão devolvidas 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), sendo de 1 °C a 7 °C para produtos refrigerados e -12 °C ou inferior para produtos congelados, 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 (troca por outro lote do produto), em quantidade igual a não aproveitada/indicada ao consumo humano, exceto quando o setor de nutrição dispensar a reposição.</p> <p>4.1 Critérios para devolução dos produtos e notificação dos fornecedores</p>				

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

Item	Especificação	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>4.1.1 Notificação com devolução imediata (durante a recepção): Temperatura inadequada; Embalagem primária sem integridade; Rotulagem inadequada; Horário da entrega fora dos padrões determinados, sem aviso prévio; Embalagem secundária suja ou com vestígios de líquidos exsudativos; Veículo transportador em condições insalubres; Vida útil na recepção superior a estabelecida no Edital; Tamanho das unidades em desacordo com a descrição do Edital;</p> <p>4.1.1.1 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</p>				



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105
Termo de Referência

Item	Especificação	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	escurecimento ou manchas esverdeadas.				
	5.3 Características gerais exigidas para carne de suíno, 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.				
	6 AMOSTRAS				
	6.1 As amostras deverão ser entregues dentro do prazo de 03 (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, no horário entre 09h00min e 16h00min;				
	6.2 Todas as amostras encaminhadas ao setor responsável devem conter em sua embalagem, rotulagem obrigatória, conforme legislação vigente;				
	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;				
	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;				
	6.5 As amostras enviadas deverão ser identificadas a qual item do Termo de Referência pertencem e não serão recebidas caso não estejam devidamente identificadas.				
	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;				

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

Item	Especificação	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	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.				

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