

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105

Termo de Referência

Processo...: 23081.051319/2018-83 Pregão SRP 193 / 2018 Data da Emissão: 17/10/2018

Abertura: Dia: 07/11/2018 Hora: 09:00:00

Objeto Resumido:

Modalidade de Julgamento : Menor Preço

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
1	Bife de carne bovina de 1ª qualidade resfriada e amaciada, 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 médio da porção: 170 g. Devem ser acondicionados em embalagem primária plástica, a vácuo, contendo de 01 kg a 03 kg de peso líquido. Apresentar amostra.		Kilogramas	40.000,00		
2	Carne bovina resfriada, em cubos, 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 médio da unidade: 80 g. As unidades devem ser acondicionadas em embalagem primária à 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	20.000,00		
3	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: de 350 g a 400 g. 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	14.000,00		
4	Carne bovina resfriada, traseiro sem osso, corte magro - patinho. Componentes musculares: reto femoral, vastos lateral, medial e intermediário. Peso unitário: de 350 g a 400 g. 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	14.000,00		
5	Carne de frango congelada, coxa e sobrecoxa, acondicionada em embalagem primária plástica, tipo pacote, contendo nesta, 02 (duas) unidades, com peso líquido entre 700 g e 800 g, e em embalagem secundária de polietileno contendo nesta de 10 a 20 kg. Apresentar amostra.		Kilogramas	11.000,00		
6	Pão sovado, integral, de formato redondo, com peso unitário de 50 g. O pão integral deverá conter em sua composição, no mínimo, 51% de farinha de trigo integral (sem adição de corantes). Apresentar amostra.		Kilogramas	15.000,00		
7	Brócolis em florete congelado, acondicionado em embalagem primária plástica, contendo		Kilogramas	3.000,00		

95591764000105
Termo de Referência

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	nesta, de 01 kg a 05 kg de peso líquido do produto. Apresentar amostra.					
8	Moranga cabotiá com casca, resfriada, cortada em pedaços de 115 g a 130 g, acondicionada em embalagem primária plástica, contendo nesta, de 02 kg a 03 kg de peso líquido do produto. Apresentar amostra.		Kilogramas	3.000,00	<u> </u>	<u> </u>
9	Creme de soja, UHT, acondicionado em embalagem primária, tipo caixa (tetra pak), de 200 g de peso líquido, e em embalagem secundária de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos. Marca aprovada: Batavo. Outras marcas, apresentar amostra.		Caixas	500,00	<u> </u>	<u> </u>
10	Pimenta do reino preta, em pó, para uso culinário, acondicionada em embalagem primária de polietileno de 200 g a 500 g de peso líquido, e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos. Apresentar amostra.		Kilogramas	15,00	<u> </u>	<u> </u>
11	Soja em grão, acondicionado em embalagem primária de polietileno de 500 g a 01 kg de peso líquido, e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos. Marca aprovada: Mais Vita (Yoki). Outras marcas, apresentar amostra.		Kilogramas	700,00	<u> </u>	<u> </u>
 ESPECIFICAÇÃO DE CARNES, GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, PÃES E MINIMAMENTE PROCESSADOS.						
1 Essa especificação tem por objetivo estabelecer as condições descritivas a serem observadas e cumpridas em todo processo de aquisição de carnes, gêneros alimentícios, pães e minimamente processados, para utilização no Restaurante Universitário (RU) da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM). Incluem-se as características dos objetos, as condições para habilitação e entrega dos produtos, dentre outras obrigações.						
2 QUALIDADE GERAL						
 2.1 Programas e Procedimentos de Qualidade existentes na empresa fornecedora						
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,						

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

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	que realizam o comércio interestadual e/ou internacional, fiscalizadas pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), conforme a Resolução n° 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 n° 175/2005 e n° 176/2005 (BRASIL, 2005a; 2005b). Os procedimentos operacionais padronizados (POP), obrigatórios em indústrias alimentícias fiscalizadas pelo MS, de acordo com a RDC n° 275/2002, e os registros estabelecidos no manual de BPF E POP são obrigatórios nas indústrias alimentícias, pois comprovam a execução das ações propostas. 2.2 Produto O produto deverá ser manipulado e conservado, conforme o Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal (RIISPOA), segundo o Decreto n° 9.013/2017 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 n° 12/2001 (ANVISA/MS) e outras legislações vigentes cabíveis. Os produtos devem apresentar-se íntegros, 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 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. 2.3 Embalagem 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 n° 22/2005 e, no que couber, as RDC n° 359/2003 e n° 360/2003 da ANVISA. Os produtos devem estar acondicionados em embalagem primária plástica (fechada/lacrada) específica para alimentos, conforme a descrição de cada item, não					

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

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	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. 3 CARNES (Itens 01, 02, 03, 04 e 05) 3.1 Carne bovina 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 e coloração característicos, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, bem como ser limpa de sebos e de aponeuroses, sem aparas. 3.2 Carne de frango 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 e coloração característicos, sem escurecimento ou manchas esverdeadas. 4 PÃES (Item 06) Os pães devem ser elaborados com farinha de trigo de 1ª qualidade, sem adição de corantes e de gordura vegetal hidrogenada. 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 do 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), ou seja, a data de fabricação deve ser a mesma data da entrega dos produtos. 5 GÊNEROS MINIMAMENTE PROCESSADOS (Itens 07 e 08) 5.1 Os produtos devem apresentar-se íntegros, com características próprias de sua espécie (cor, aroma, sabor e textura), bem como estágio adequado de maturação para consumo; 5.2 A compra dos gêneros, preferencialmente, será realizada no período de sua melhor					

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105

Termo de Referência

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	safra ou em períodos sazonais favoráveis ao desenvolvimento e colheita adequados dos produtos. 7 CONDIÇÕES EXIGIDAS PARA RECEPÇÃO DOS PRODUTOS 7.1 Veículo 7.1.1 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; 7.1.2 Na recepção, deve ser apresentado o Alvará Sanitário do veículo transportador emitido por órgão oficial competente. 7.2 Funcionário do fornecedor 7.2.1 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; 7.2.2 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. 7.3 Entrega 7.3.1 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 a requisição do serviço de nutrição, e na UEIIA no prédio 04 do mesmo endereço, de segunda a sexta-feira, no horário das 07h30min às 08h00min; 7.3.2 As entregas de pães devem ocorrer de segunda-feira a sexta-feira, conforme requisição semanal, na UEIIA, no horário das 10h00min às 11h00min; 7.3.3 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 às 15 horas do dia anterior a data prevista da entrega; 7.3.4 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; 7.3.5 A validade (vida útil) das carnes bovinas embaladas a vácuo e dos embutidos deverá					

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105

Termo de Referência

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	ser de no mínimo 60%, a contar da data de entrega; 7.3.6 A validade (vida útil) dos produtos congelados e das carnes de frango deverá ser de no mínimo 75%, a contar da data de entrega. 7.3.7 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. 8 DEVOLUÇÃO DOS PRODUTOS E NOTIFICAÇÕES 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. 8.1 Critérios para devolução dos produtos e notificação dos fornecedores 8.1.1 Notificação com devolução imediata (durante a recepção): Temperatura inadequada; Embalagem primária sem integridade; Rotulagem inadequada; Embalagem secundária suja ou com vestígios de líquidos exsudativos; Veículo transportador em condições insalubres, sem alvará sanitário (ausente/vencido); Vida útil na recepção superior a estabelecida no Edital; Horário da entrega fora dos padrões determinados, sem aviso prévio; Tamanho das unidades em desacordo com a descrição do Edital, sem justificativa prévia. 8.1.2 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.					

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105

Termo de Referência

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	8.1.3 Notificação sem devolução do produto: O setor de nutrição irá analisar a viabilidade do recebimento do produto, nos seguintes casos: Inadequações no veículo transportador que não comprometam a sanidade dos produtos; Inadequações na embalagem que não comprometam a sanidade dos produtos; Funcionário entregador indevidamente uniformizado (uniforme incompleto ou sujo). Inadequações no horário de entrega e/ou no tamanho das unidades, quando devidamente justificado pelo fornecedor. 9 AMOSTRAS 9.1 Todas as amostras encaminhadas ao setor responsável devem conter em sua embalagem, rotulagem obrigatória, conforme a legislação vigente; 9.2 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; 9.3 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; 9.4 As amostras enviadas deverão ser identificadas a qual item do Termo de Referência pertence e não serão recebidas caso não estejam devidamente identificadas. 10 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; RDC nº 12, de 02 de janeiro de 2001; RDC nº 359 e 360, de 23 de dezembro de 2003; RDC nº 123, de 13 de maio de 2004; RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004; Instrução Normativa nº 22, de 24 de novembro de 2005; Resolução RDC nº 263, de 22 de setembro de 2005; RDC nº 163, de 17 de agosto de 2006; Portaria nº 78, de 30 de janeiro de 2009; Instrução Normativa, nº 62 de 29 de dezembro de 2011.					

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105

Termo de Referência

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
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						