

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105
Termo de Referência

Remover marca d'água agora

Processo...: 23081.004621/2019-23 Pregão SRP 23 / 2019 Data da Emissão: 26/02/2019

Abertura: Dia: 18/03/2019 Hora: 09:00:00

Objeto Resumido:

Modalidade de Julgamento : Menor Preço

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
1	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	12.000,00	_____	_____
2	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	3.000,00	_____	_____
3	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.		Kilogramas	6.000,00	_____	_____

ESPECIFICAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (CARNES)

Essa especificação tem por objetivo estabelecer as condições descritivas a serem observadas e cumpridas em todo processo de aquisição de carnes e produtos cárneos 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.

1 DOCUMENTOS EXIGIDOS PARA O CERTAME

1.1 Aos fabricantes dos produtos de origem animal

Apresentação, à Comissão de Licitação da UFSM, do seguinte documento:

1.1.1 Documento comprobatório de Registro ou de Relacionamento do Fabricante emitido por:

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

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105
Termo de Referência

Remover marca d'água agora

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>1.1.1.2 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, dos seguintes documentos:</p> <p>1.2.1 Documento comprobatório de Registro ou de Relacionamento do Fabricante emitido por:</p> <p>1.2.1.1 Divisão da Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA), quando o objeto for submetido à Inspeção Federal ou;</p> <p>1.2.1.2 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>1.2.2 Cópia de 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 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).</p> <p>Os procedimentos operacionais padronizados (POP), obrigatórios em indústrias</p>					

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105
Termo de Referência

Remover marca d'água agora

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>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 o Decreto nº 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 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 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>					

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105
Termo de Referência

Remover marca d'água agora

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
3.1	<p>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 Ao realizar a entrega dos produtos, o funcionário do fornecedor 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 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, 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 produtos deverá ser de no mínimo 75%, a contar da data de entrega.</p>					

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
4	<p>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> <p>4.1.1 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.</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: 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.</p>					

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
5	GÊNEROS ALIMENTÍCIOS					
5.1	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.					
5.2	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.					
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	Cada amostra enviada deverá ser identificada a qual item do Termo de Referência pertence e não será recebida caso não esteja devidamente identificada.					
7	LEGISLAÇÃO Todos os itens devem atender, dentre outras vigentes, e no que couber, as seguintes legislações: Decreto nº 23.430, de 24 de outubro de 1974;					

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

Remover marca d'água agora

95591764000105
Termo de Referência

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	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; Decreto nº 9.013, de 29 de março de 2017.					

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