

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM****95591764000105****Termo de Referência****Processo..:** 23081.002834/2008-68 **Pregão SRP** 48 / 2008 **Data da Emissão:** 03/04/2008**Abertura:** Dia: 25/04/2008 **Hora:** 09:00:00**Objeto Resumido:****Modalidade de Julgamento :** Menor Preço

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
1	ALMÔNDEGA DE CARNE BOVINA CONGELADA,. PESO UNITÁRIO 30- G. APRESENTAR AMOSTRA. EMBALAGEM: À VÁCUO DE 5 A 10 KG.	Kilogramas	7,5000	5.600,00		
2	BACON EM MANTA DEFUMADO, EMBALADO À VÁCUO.	Kilogramas	19,8000	340,00		
3	CARNE BOVINA RESFRIADA, TRASEIRO SEM OSSO DESENGORDURADA (COXÃO DE FORA). EMBALAGEM: À VÁCUO.	Kilogramas	8,4000	22.500,00		
4	CARNE BOVINA RESFRIADA, TRASEIRO SEM OSSO DESENGORDURADA, (COXÃO DE DENTRO). EMBALAGEM: À VÁCUO.	Kilogramas	9,1500	22.300,00		
5	CARNE BOVINA DE 1ª QUALIDADE, RESFRIADA (ALCATRA OU COXÃO DE DENTRO), ISCAS, SEM NERVOS E SEM GORDURA. EMBALAGEM À VÁCUO.	Kilogramas	10,0000	10.000,00		
6	CARNE DE FRANGO SOBRECOXA RESFRIADA COM PESO UNITÁRIO ENTRE 150 E 200 G.	Kilogramas	5,0000	35.050,00		
7	CARNE DE FRANGO REESTRUTURADA CONGELADA - MEDALHÕES DE FRANGO. PESO UNITÁRIO DE 60 G. EMBALADA À VÁCUO. EMBALAGEM DE 5 A 10 KG.	Kilogramas	8,2000	4.200,00		
8	CARNE DE FRANGO PEITO COM OSSO, COM PELE, RESFRIADO . PESO UNITÁRIO DE 800 G.	Kilogramas	7,0000	8.000,00		
9	CARNE DE FRANGO PEITO SEM OSSO E SEM PELE RESFRIADO. PESO UNITÁRIO DE 750 G.	Kilogramas	7,7000	23.000,00		
10	CARNE DE FRANGO, MOÍDA, EMPANADA E CONGELADA , PESO UNITÁRIO ENTRE 110 E 150 G. APRESENTAR AMOSTRA.	Kilogramas	6,0000	4.130,00		
11	CARNE DE FRANGO FLOCULADA , RESFRIADA, EMBALADA A VÁCUO. EMBALAGEM DE 5 A 10 KG.	Kilogramas	8,0000	7.000,00		
12	CARRÉ SUÍNO FATIADO CONGELADO INTERFOLHADO PESO UNITÁRIO DE 120 E 150 G.	Kilogramas	7,0000	7.200,00		
13	COSTELA SUÍNA DEFUMADA.	Kilogramas	13,0000	400,00		
14	FILÉ DE MERLUZA, CONGELADO E INTERFOLHADO, PESO/PORÇÃO 150G (UNIDADE), COM PERDA DE PESO NÃO SUPERIOR A 25% NO DESCONGELAMENTO. EMBALAGEM DE 10 A 20 KG.	Kilogramas	12,8125	8.000,00		
15	LINGUIÇA CALABRESA	Kilogramas	11,0000	1.000,00		
16	HAMBURGUER DE CARNE BOVINA, EMBALADO , CONGELADO, PESO MÉDIO 50 A 60 G A UNIDADE. APRESENTAR AMOSTRA.	Unidade	0,5000	56.000,00		

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
17	SALSICHÃO DE CARNE SUÍNA, FECHADO, PESO UNITÁRIO (GOMO) DE 80 G. EMBALAGEM DE NO MÁXIMO 5 KG. APRESENTAR AMOSTRA.	Kilogramas	8,5000	4.000,00		
18	PÉ DE SUÍNO SALGADO	Kilogramas	6,8000	80,00		
19	PELE DE SUÍNO	Kilogramas	8,2500	80,00		
20	RABO DE SUÍNO SALGADO	Kilogramas	8,8000	80,00		
21	FILÉ DE CAÇÃO OU ANJO, CONGELADO, INTERFOLHADO, COM PERDA DE PESO NÃO SUPERIOR A 25% NO DESCONGELAMENTO. EMBALAGEM DE 10 KG.	Kilogramas	14,0000	4.000,00		
22	BIFE DE CARNE BOVINA RESFRIADO, DE 1ª QUALIDADE, SEM NERVOS, SEM GORDURA, PESO MÉDIO DE 120 G, AMACIADO. ALCATRA OU COXÃO DE DENTRO. EMBALAGEM: À VÁCUO.	Kilogramas	11,0000	4.000,00		
23	BIFE DE FÍGADO BOVINO RESFRIADO, SEM PELE EXTERNA. EMBALAGEM: À VÁCUO.	Kilogramas	7,5000	700,00		
24	CARNE BOVINA DE 1ª QUALIDADE RESFRIADA (ALCATRA OU COXÃO DE DENTRO), MOÍDA, SEM NERVOS E SEM GORDURA, EMBALAGEM ENTRE 5 KG E 10 KG, EMBALAGEM: À VÁCUO.	Kilogramas	9,0000	2.500,00		
25	COSTELA JANELA RIPADA DE NOVILHO, RESFRIADA, COM POUCA GORDURA.	Kilogramas	12,0000	1.000,00		
26	HAMBÚRGUER DE CARNE BOVINA, TEMPERADO E EMBALADO INDIVIDUALMENTE. PESO MÉDIO DE 50-60g A UNIDADE. EMBALADO À VÁCUO. APRESENTAR AMOSTRA.	Unidade	0,5000	1.000,00		
27	LOMBO SUÍNO EMBALADO INDIVIDUALMENTE.	Kilogramas	10,5000	1.000,00		
28	PEITO DE FRANGO COM OSSO E SEM PELE RESFRIADO . PESO UNITÁRIO DE 800 G.	Kilogramas	7,0000	1.000,00		
29	PERNIL DE PORCO RESFRIADO.	Kilogramas	8,0000	500,00		
30	SALSICHA MISTA RESFRIADA, TIPO HOT DOG, PESO UNITÁRIO DE 50 G. MARCAS APROVADAS: SADIÁ, PERDIGÃO, LEBON E SEARA. MARCAS NÃO APROVADAS APRESENTAR AMOSTRA.	Kilogramas	5,7000	1.000,00		
31	SALSICHÃO DE FRANGO, RESFRIADO, FECHADO, PESO UNITÁRIO (GOMO) DE 80 G. EMBALAGEM DE MÁXIMO 5 KG. MARCAS APROVADAS: PERDIGÃO, LEBON, SADIÁ. MARCAS NÃO APROVADAS: APRESENTAR AMOSTRA.	Kilogramas	5,0000	1.500,00		
32	COXA/SOBRECOXA DESSOSADA E SEM PELE RESFRIADA COM PESO UNITÁRIO ENTRE 180 E 200 G.	Kilogramas	7,5000	4.000,00		
33	CARNE BOVINA RESFRIADA, TRASEIRO SEM OSSO ,DESENGORDURADA - TATU	Kilogramas	8,5000	3.000,00		

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
34	.EMBALADA A VACUO CARNE BOVINA PARA ASSAR (TATU, CAPA DE CONTRA-FILÉ) RESFRIADA, SEM GORDURA. EMBALAGEM: À VÁCUO	Kilogramas	8,5000	2.500,00	_____	_____
<p>CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO PARA O RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• As entregas deverão ser parceladas conforme a necessidade, tendo como local o almoxarifado do RU Campus Universitário, no horário das 07:00 às 09:00 horas</li><li>• A solicitação e/ou alteração das quantidades serão realizadas por telefone e mudanças nas quantidades podem ocorrer até as 15 horas do dia anterior;</li><li>• Quaisquer produtos que estejam fora dos padrões de qualidade deverão ser imediatamente repostos, dentro de um prazo máximo de 24 horas;</li><li>• Os produtos deverão vir acondicionados conforme prevê a legislação, contendo impresso na embalagem a identificação do produto e do estabelecimento de origem, registro no SIF, cortes contidos, peso líquido e data da industrialização e validade;</li><li>• O transporte deverá ser em carro refrigerado adequadamente conforme Portaria CVS 15 DE 7/11/91 - Centro de Vigilância Sanitária para itens cárneos.</li><li>• A temperatura dos produtos resfriados deverá ser ( inferior a 5°C) por ocasião do recebimento;</li><li>• A temperatura dos produtos congelados deverá ser de( -18 a -15°C ) por ocasião do recebimento;</li><li>• Os produtos deverão vir acondicionados conforme prevê a legislação, contendo impresso na embalagem a identificação do produto e do estabelecimento de origem, registro SIF, cortes contidos, peso líquido e data de industrialização;</li><li>• O funcionário responsável pela entrega deve estar uniformizado.</li></ul> <p>CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO PARA O HUSM:</p> <p>A solicitação e/ou alteração das quantidades serão realizadas por telefone ou e-mail e mudanças nas quantidades podem ocorrer até as 15 horas do dia anterior a entrega;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>* A entrega dos produtos deverá ser parcelada conforme a necessidade do serviço (1 a 7 vezes por semana), no Serviço de Nutrição e Dietética, subsolo do HUSM;</li><li>* O horário para entrega deverá ser das 9:30 às 11:00 horas ou outro horário conforme for solicitado pelo serviço. Não serão aceitas entregas fora dos horários estabelecidos ;</li><li>* Quaisquer produtos que estejam fora dos padrões de qualidade descritos serão devolvidos e deverão ser imediatamente repostos;</li><li>* Para carne de peixe: Seguir legislação específica para pescados regulamentada pelo</li></ul>						

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>Ministério da Agricultura e Abastecimento, no que diz respeito à comercialização, distribuição e características sensoriais de peixes;</p> <p>* Os produtos deverão vir acondicionados conforme prevê a legislação, contendo impresso na embalagem a identificação do produto e do estabelecimento de origem, registro no SIF, cortes contidos, peso líquido, data da industrialização e validade;</p> <p>* O prazo de validade mínimo para os produtos cárneos deve ser de 04 dias a contar da data de entrega;</p> <p>* O transporte deverá ser em carro refrigerado inspeccionado pela Vigilância Sanitária, sendo necessária a apresentação do Alvará Sanitário do veículo na primeira entrega;</p> <p>* Conforme a Resolução (ANVISA) 216/04 e Portaria Estadual 542/06 as temperaturas na ocasião do recebimento devem ser:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- inferior a 5°C para alimentos resfriados ;</li><li>- inferior a - 18°C para alimentos congelados ;</li></ul> <p>* Para carne de peixe: O congelamento não poderá ser pelo sistema IQS;</p> <p>* O funcionário responsável pela entrega deve estar uniformizado (touca ou boné, avental e sapato fechado).</p>					

**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