

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM****95591764000105**  
**Termo de Referência****Processo...:** 23081.014727/2013-40    **Pregão SRP**    433 / 2013    **Data da Emissão:** 02/12/2013**Abertura: Dia:** 18/12/2013    **Hora:** 09:00:00**Objeto Resumido:****Modalidade de Julgamento :** Menor Preço

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
1	Carne bovina Almôndega Formato redondo uniforme, elaborada por processo industrial automatizado, temperada e congelada. Devem possuir peso unitário de 25 g a 30 g. Baixo teor de carboidratos, gordura e cloreto de sódio. Teor proteico superior a 12%. Teor de calcio em base seca nulo.  EMBALAGEM: O produto deve ser acondicionado em embalagem primária de polietileno, próprias para alimentos, contendo de 03 kg a 10 kg de peso líquido e em embalagem secundária de papelão, tipo caixa (fechada/lacrada). Apresentar amostra. PRAZO DE VALIDADE: No máximo 1/3 da data de validade já decorrida no momento de entrega.	Kilogramas	16,0000	2.000,00		
2	Carne bovina resfriada, CHARQUE para carreteiro Componentes musculares: Peso unitário (peça):  EMBALAGEM: A unidade deve ser acondicionada em embalagem primária plástica, a vácuo, e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão, tipo caixa (fechada/lacrada). Apresentar amostra. PRAZO DE VALIDADE: No máximo 1/3 da data de validade já decorrida no momento de entrega.	Kilogramas	27,0000	1.000,00		
3	Carne bovina resfriada, costela - RIPA Componentes musculares: Peso unitário (peça):  EMBALAGEM: A unidade deve ser acondicionada em embalagem primária plástica, a vácuo, e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão, tipo caixa (fechada/lacrada). Apresentar amostra. PRAZO DE VALIDADE: No máximo 1/3 da data de validade já decorrida no momento	Kilogramas	16,0000	7.000,00		

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
4	<p>de entrega.</p> <p>Carne bovina resfriada, HAMBURGUER sem pimenta, temperado e congelado. Cada unidade deve ser acondicionada individualmente, em embalagem primária plástica, e em embalagem secundária de papelão, tipo caixa, contendo nesta, no mínimo 30 unidades.</p> <p>Peso da unidade: entre 50 g e 60 g.</p> <p>EMBALAGEM: A unidade deve ser acondicionada em embalagem primária plástica, a vácuo, e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão, tipo caixa (fechada/lacrada).</p> <p>MARCAS APROVADAS: Perdigão, Pompéia, Sadia, Seara. Outras marcas, apresentar amostra</p> <p>PRAZO DE VALIDADE: No máximo 1/3 da data de validade já decorrida no momento de entrega.</p>	Kilogramas	14,0000	2.000,00		
5	<p>Carne bovina resfriada, traseiro sem osso - ALCATRA</p> <p>Obtido pela remoção da picanha e da maminha da alcatra.</p> <p>Corte constituído dos músculos glúteos: médio e profundo.</p> <p>EMBALAGEM: A unidade deve ser acondicionada em embalagem primária plástica, a vácuo, e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão, tipo caixa (fechada/lacrada).</p> <p>Apresentar amostra.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE: No máximo 1/3 da data de validade já decorrida no momento de entrega.</p>	Kilogramas	25,0000	7.000,00		
6	<p>Carne bovina resfriada, traseiro sem osso - CONTRAFILÉ, sem cordão, sem abas e sem gordura de cobertura (sem gordura visual)</p> <p>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).</p> <p>Peso Unitário (peça): de 04 kg a 07 kg.</p> <p>EMBALAGEM: A unidade deve ser acondicionada em embalagem primária plástica, a vácuo, e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão, tipo caixa (fechada/lacrada).</p> <p>Apresentar amostra.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE: No máximo 1/3 da data de validade já decorrida no momento de entrega.</p>	Kilogramas	26,0000	7.000,00		
7	<p>Carne bovina resfriada, traseiro sem osso - COXÃO DURO sem lagarto e sem gordura de cobertura (sem gordura aparente/visual).</p>	Kilogramas	15,0000	7.000,00		

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM**

95591764000105

**Termo de Referência**

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>Corte preparado pela remoção completa das gorduras subcutânea e intermuscular e aponeuroses.</p> <p>Componente muscular do corte: bíceps femoral.</p> <p>Peso unitário (peça): de 04 kg a 06 kg.</p> <p>EMBALAGEM: A unidade deve ser acondicionada em embalagem primária plástica, a vácuo, e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão, tipo caixa (fechada/lacrada).</p> <p>Apresentar amostra.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE: No máximo 1/3 da data de validade já decorrida no momento de entrega.</p>					
8	<p>Carne bovina resfriada, traseiro sem osso - COXÃO MOLE sem capa e sem abas</p> <p>Corte preparado pela remoção dos músculos gracilis, sartório e pectíneo, que constituem a capa de coxão mole.</p> <p>Componentes musculares do corte: adutor femoral, semimembranoso, gêmeos, obturadores e quadrado femoral.</p> <p>Peso da unidade: 01 kg.</p> <p>EMBALAGEM: A unidade deve ser acondicionada em embalagem primária plástica, a vácuo, e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão, tipo caixa (fechada/lacrada).</p> <p>Apresentar amostra.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE: No máximo 1/3 da data de validade já decorrida no momento de entrega.</p>	Kilogramas	17,0000	7.000,00		
9	<p>Carne bovina resfriada, traseiro sem osso - ISCAS de coxão de dentro ou alcatra, sem gordura de cobertura (sem gordura aparente/visual).</p> <p>Corte preparado pela remoção completa das gorduras subcutânea e intermuscular e aponeuroses.</p> <p>Características das iscas (unidades): de 07 cm a 08 cm de comprimento; 01 cm de espessura; 15 g de peso líquido; formato retangular.</p> <p>EMBALAGEM: A unidade deve ser acondicionada em embalagem primária plástica, a vácuo, e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão, tipo caixa (fechada/lacrada).</p> <p>Apresentar amostra.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE: No máximo 1/3 da data de validade já decorrida no momento de entrega.</p>	Kilogramas	22,0000	5.000,00		
10	<p>Carne bovina resfriada, traseiro sem osso - LAGARTO (TATU), com pele e sem gordura</p>	Kilogramas	18,0000	7.000,00		

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM**

95591764000105

**Termo de Referência**

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	de cobertura (sem gordura visual). Componente muscular do corte: semitendinoso. Peso unitário (peça): de 02 kg a 04 kg.  EMBALAGEM: A unidade deve ser acondicionada em embalagem primária plástica, a vácuo, e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão, tipo caixa (fechada/lacrada). Apresentar amostra. PRAZO DE VALIDADE: No máximo 1/3 da data de validade já decorrida no momento de entrega.					
11	Carne bovina resfriada, traseiro sem osso - PATINHO sem gordura de cobertura (sem gordura visual). Componentes musculares: reto femoral, vastos lateral, medial e intermediário. Peso unitário (peça): de 04 kg a 06 kg.  EMBALAGEM: A unidade deve ser acondicionada em embalagem primária plástica, a vácuo, e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão, tipo caixa (fechada/lacrada). Apresentar amostra. PRAZO DE VALIDADE: No máximo 1/3 da data de validade já decorrida no momento de entrega.	Kilogramas	18,0000	5.000,00	_____	_____
12	Bacon defumado em manta, resfriado  EMBALAGEM: O produto deve ser acondicionado em embalagem primária de polietileno, próprias para alimentos, contendo na primária de 03 a 05 kg de peso líquido e fechada/lacrada a vácuo. MARCAS APROVADAS: Alibem, Dália, Mabella, Perdigão e Seara. Outras marcas, apresentar amostra. PRAZO DE VALIDADE: No máximo 1/3 da data de validade já decorrida no momento de entrega.	Kilogramas	20,0000	800,00	_____	_____
13	Carré suíno, congelado. Peso da unidade: entre 100 g a 150 g  EMBALAGEM: O produto deve ser acondicionado em embalagem primária de polietileno própria para alimentos e em embalagem secundária de papelão, tipo caixa (fechada/lacrada). Apresentar amostra. PRAZO DE VALIDADE: No máximo 1/3 da data de validade já decorrida no momento de entrega.	Kilogramas	16,0000	8.000,00	_____	_____

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
14	Costela suína defumada, resfriada  EMBALAGEM: O produto deve ser acondicionado em embalagem primária de polietileno, própria para alimentos, contendo nesta entre 01 kg a 05 kg de peso líquido e embalada a vácuo. Apresentar amostra. PRAZO DE VALIDADE: No máximo 1/3 da data de validade já decorrida no momento de entrega.	Kilogramas	25,0000	2.000,00	_____	_____
15	Costela suína inteira, congelada  EMBALAGEM: O produto deve ser acondicionado em embalagem primária de polietileno, própria para alimentos, contendo nesta entre 01 kg a 05 kg de peso líquido e embalada a vácuo. Apresentar amostra. PRAZO DE VALIDADE: No máximo 1/3 da data de validade já decorrida no momento de entrega.	Kilogramas	13,0000	5.000,00	_____	_____
16	Cubos de pernil de suíno, congelado. Peso da unidade: 150 g  EMBALAGEM: O produto deve ser acondicionado em embalagem primária de polietileno própria para alimentos e em embalagem secundária de papelão, tipo caixa (fechada/lacrada). Apresentar amostra. PRAZO DE VALIDADE: No máximo 1/3 da data de validade já decorrida no momento de entrega.	Kilogramas	16,0000	8.000,00	_____	_____
17	Lingüiça calabresa, grossa, defumada, resfriada  EMBALAGEM: O produto deve ser acondicionado em embalagem primária de polietileno, própria para alimentos, contendo nesta entre 01 kg a 05 kg de peso líquido e embalada a vácuo. Apresentar amostra. PRAZO DE VALIDADE: No máximo 1/3 da data de validade já decorrida no momento de entrega.	Kilogramas	13,0000	1.000,00	_____	_____
18	Lingüiça de pernil, congelada  EMBALAGEM: O produto deve ser acondicionado em embalagem primária de polietileno, própria para alimentos, contendo nesta entre 01 kg a 05 kg de peso líquido e embalada a vácuo.	Kilogramas	10,0000	5.000,00	_____	_____

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
19	<p>Apresentar amostra. PRAZO DE VALIDADE: No máximo 1/3 da data de validade já decorrida no momento de entrega.</p> <p>Lingüiça toscana, congelada</p> <p>EMBALAGEM: O produto deve ser acondicionado em embalagem primária de polietileno, própria para alimentos, contendo nesta entre 01 kg a 05 kg de peso líquido e embalada a vácuo. Apresentar amostra. PRAZO DE VALIDADE: No máximo 1/3 da data de validade já decorrida no momento de entrega.</p>	Kilogramas	15,0000	5.000,00	_____	_____
20	<p>Medalhão de filé mignon suíno, com bacon Peso unitário: aproximadamente 100 g.</p> <p>EMBALAGEM: O produto deve ser acondicionado em embalagem primária de polietileno e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos. Apresentar amostra. PRAZO DE VALIDADE: No máximo 1/3 da data de validade já decorrida no momento de entrega.</p>	Kilogramas	25,0000	2.000,00	_____	_____
21	<p>Pernil suína inteiro, congelada</p> <p>EMBALAGEM: O produto deve ser acondicionado em embalagem primária de polietileno, própria para alimentos, contendo nesta entre 01 kg a 05 kg de peso líquido e embalada a vácuo. Apresentar amostra. PRAZO DE VALIDADE: No máximo 1/3 da data de validade já decorrida no momento de entrega.</p>	Kilogramas	16,0000	3.000,00	_____	_____
22	<p>Presunto cozido magro (sem capa de gordura), fatiado, resfriado</p> <p>EMBALAGEM: O produto deve ser acondicionado em embalagem primária de polietileno, própria para alimentos, contendo nesta no mínimo 01 kg de peso líquido e embalada a vácuo. Apresentar amostra. PRAZO DE VALIDADE: No máximo 1/3 da data de validade já decorrida no momento de entrega.</p>	Kilogramas	23,0000	2.000,00	_____	_____
23	<p>Presunto cozido magro (sem capa de gordura), peça inteira, resfriado</p>	Kilogramas	23,0000	800,00	_____	_____

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	EMBALAGEM: O produto deve ser acondicionado em embalagem primária de polietileno, própria para alimentos, contendo nesta no mínimo 01 kg de peso líquido e embalada a vácuo. Apresentar amostra. PRAZO DE VALIDADE: No máximo 1/3 da data de validade já decorrida no momento de entrega.					
24	Salsicha, resfriada	Kilogramas	7,8000	1.800,00	_____	_____
	EMBALAGEM: O produto deve ser acondicionado em embalagem primária de polietileno, própria para alimentos, contendo nesta aproximadamente 02 kg de peso líquido e embalada a vácuo. Apresentar amostra. PRAZO DE VALIDADE: No máximo 1/3 da data de validade já decorrida no momento de entrega.					
25	Carne de frango congelada, coxa (coxinha da asa) Peso unitário: de 100 g a 150 g.	Kilogramas	16,0000	8.000,00	_____	_____
	EMBALAGEM: O produto deve ser acondicionado em embalagem primária de polietileno e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos. Apresentar amostra. PRAZO DE VALIDADE: No máximo 1/3 da data de validade já decorrida no momento de entrega.					
26	Carne de frango congelada, coxa com sobrecoxa Peso unitário: de 250 g a 300 g.	Kilogramas	14,0000	10.000,00	_____	_____
	EMBALAGEM: O produto deve ser acondicionado em embalagem primária de polietileno e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos. Apresentar amostra. PRAZO DE VALIDADE: No máximo 1/3 da data de validade já decorrida no momento de entrega.					
27	Carne de frango congelada, empanado de frango (filé de frango empanado). Peso da unidade: entre 100 g e 125 g. Cada unidade deve ser acondicionada individualmente em embalagem primária plástica.	Kilogramas	12,0000	3.000,00	_____	_____
	EMBALAGEM: O produto deve ser acondicionado em embalagem primária de polietileno e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão (caixa), ambas					

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM**

95591764000105

**Termo de Referência**

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
28	<p>próprias para alimentos. Apresentar amostra. PRAZO DE VALIDADE: No máximo 1/3 da data de validade já decorrida no momento de entrega.</p> <p>Carne de frango congelada, empanado de frango recheado (filé de frango empanado). Carne de frango (peito) moído (cordon bleu), temperado, recheado com presunto e queijo, empanado, pré-frito, cozido e congelado. Peso da unidade: entre 100 g e 125 g. Cada unidade deve ser acondicionada individualmente em embalagem primária plástica.</p> <p>EMBALAGEM: O produto deve ser acondicionado em embalagem primária de polietileno e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos. Apresentar amostra. PRAZO DE VALIDADE: No máximo 1/3 da data de validade já decorrida no momento de entrega.</p>	Kilogramas	18,7000	3.000,00		
29	<p>Carne de frango congelada, filé de peito de frango sem osso e sem pele Peso unitário: aproximadamente entre 200 g a 300 g.</p> <p>EMBALAGEM: O produto deve ser acondicionado em embalagem primária de polietileno e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos. Apresentar amostra. PRAZO DE VALIDADE: No máximo 1/3 da data de validade já decorrida no momento de entrega.</p>	Kilogramas	13,4600	5.000,00		
30	<p>Carne de frango congelada, hambúrguer de carne de frango Peso da unidade: entre 50 g e 60 g. Cada unidade deve ser acondicionada individualmente em embalagem primária plástica.</p> <p>EMBALAGEM: O produto deve ser acondicionado em embalagem primária de polietileno e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos. Apresentar amostra. PRAZO DE VALIDADE: No máximo 1/3 da data de validade já decorrida no momento de entrega.</p>	Kilogramas	13,4400	2.000,00		
31	<p>Carne de frango congelada, peito de frango sem osso e sem pele Peso unitário: aproximadamente 500 g.</p>	Kilogramas	15,9800	8.000,00		

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	EMBALAGEM: O produto deve ser acondicionado em embalagem primária de polietileno e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos. Apresentar amostra. PRAZO DE VALIDADE: No máximo 1/3 da data de validade já decorrida no momento de entrega.					
32	Carne de frango congelada, sobrecoxa Peso unitário: de 180 g a 200 g.	Kilogramas	7,0000	8.000,00	_____	_____
	EMBALAGEM: O produto deve ser acondicionado em embalagem primária de polietileno e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos. Apresentar amostra. PRAZO DE VALIDADE: No máximo 1/3 da data de validade já decorrida no momento de entrega.					
33	Medalhão de filé de peito de frango, com bacon Peso unitário: aproximadamente 100 g.	Kilogramas	21,0000	2.000,00	_____	_____
	EMBALAGEM: O produto deve ser acondicionado em embalagem primária de polietileno e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos. Apresentar amostra. PRAZO DE VALIDADE: No máximo 1/3 da data de validade já decorrida no momento de entrega.					
34	Atum, ralado Branco, ralado, cozido, em conserva a base de água, óleo de soja e extrato vegetal, preparado com pescado limpo e eviscerado.	Unidade	4,7800	1.000,00	_____	_____
	EMBALAGEM: Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF, contendo 170 g de peso líquido drenado. MARCAS APROVADAS: Coqueiro e Gomes da Costa. Outras marcas, apresentar amostra. PRAZO DE VALIDADE: No máximo 1/3 da data de validade já decorrida no momento de entrega.					
35	Atum, sólido Branco, sólido, cozido, ao natural (em conserva a base de água), preparado com	Unidade	4,7800	1.000,00	_____	_____

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM**

95591764000105

**Termo de Referência**

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	pescado limpo e eviscerado.  EMBALAGEM: Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF, contendo 170 g de peso líquido drenado. MARCAS APROVADAS: Coqueiro e Gomes da Costa. Outras marcas, apresentar amostra. PRAZO DE VALIDADE: No máximo 1/3 da data de validade já decorrida no momento de entrega.					
36	Cação em postas Congelado, sem pele, sem escamas, sem espinha, sem cauda e sem abas. Características da unidade: aproximadamente entre 150 g a 200 g cada posta.  EMBALAGEM: O produto deve ser acondicionado em embalagem primária de polietileno e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos. Apresentar amostra. PRAZO DE VALIDADE: No máximo 1/3 da data de validade já decorrida no momento de entrega.	Kilogramas	16,8900	2.000,00	_____	_____
37	Filé de peixe Tipo de peixe: anjo, merluza ou panga. Congelado, sem pele, sem escamas, sem espinha, sem osso, sem cauda e sem abas. Características da unidade: no mínimo 30 cm de comprimento e 10 cm de largura.  EMBALAGEM: O produto deve ser acondicionado em embalagem primária de polietileno e em embalagem secundária de polietileno ou de papelão (caixa), ambas próprias para alimentos. Apresentar amostra. PRAZO DE VALIDADE: No máximo 1/3 da data de validade já decorrida no momento de entrega.	Kilogramas	25,8000	5.000,00	_____	_____
38	Sardinha em conserva de óleo vegetal comestível  EMBALAGEM: Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF, contendo aproximadamente 170 g de peso líquido drenado. MARCAS APROVADAS: Nave. Outras marcas, apresentar amostra.	Unidade	3,7900	1.000,00	_____	_____

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
39	<p>PRAZO DE VALIDADE: No máximo 1/3 da data de validade já decorrida no momento de entrega.</p> <p>Ovo de codorna</p> <p>Ovo de codorna em conserva contendo os seguintes ingredientes: ovo, sal, ácido acético e água.</p> <p>O líquido deve ser transparente e os ovos devem estar íntegros em sua natureza, sem mudanças das características naturais do produto.</p> <p>EMBALAGEM: O produto deve ser acondicionado em embalagem primária tipo vidro, contendo nesta 300 g de peso líquido drenado e em embalagem secundária de papelão, tipo caixa.</p> <p>Apresentar amostra.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE: No máximo 1/3 da data de validade já decorrida no momento de entrega.</p>	Unidade	13,3000	800,00		
40	<p>Ovos de galinha, branco ou vermelho</p> <p>Peso unitário: no mínimo 50 g.</p> <p>EMBALAGEM: O produto deve ser acondicionado em embalagem primária tipo papelão ou isopor e em embalagem secundária de papelão, tipo caixa.</p> <p>Apresentar amostra.</p> <p>PRAZO DE VALIDADE: No máximo 1/3 da data de validade já decorrida no momento de entrega.</p>	Dúzia	5,4900	5.000,00		
<p><b>ESPECIFICAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS</b></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 da Universidade Federal de Santa Maria.</p> <p><b>1. EXIGÊNCIA PARA HABILITAÇÃO AO CERTAME</b></p> <p><b>1.1.Fabricantes</b></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.E mitido pela Divisão da Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA),</p>						

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>quando o objeto for submetido à Inspeção Federal ou;</p> <p>1.1.2.E mitido 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 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 Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 52 de 22 de outubro de 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> <p>1.2.3. Declaração afirmando a condição de armazenamento, distribuição e/ou comercialização do objeto cotado;</p> <p>1.2.3.1. Caso não execute o armazenamento do objeto cotado, na Declaração deverá relatar a execução de toda logística necessária para as entregas do(s) objeto(s) no Restaurante Universitário, nas condições estabelecidas neste Edital.</p> <p>OBS: Não será aceito protocolo de solicitação dos documentos exigidos nos itens 1.1 e 1.2.</p> <p>1.3. Veículos</p> <p>Apresentação, à Comissão de Licitação da UFSM, tanto para os fabricantes, quanto para os demais licitantes, dos documentos a seguir:</p> <p>1.3.1. Declaração de que a entrega será realizada por meio de transporte adequado ao tipo de produto, e que possui Alvará Sanitário do veículo transportador emitido pelo órgão fiscalizador competente a que esteja submetido, o qual será verificado no momento da entrega do produto;</p> <p>2. QUALIDADE GERAL</p>					

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
2.1.	<p><b>Produto</b></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 de 18 de dezembro de 1950, o Decreto nº 30.691 de 25 de julho de 1962 e alterações posteriores, legislações vigentes específicas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (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 de 02 de janeiro de 2001 (ANVISA/MS) e outras legislações vigentes cabíveis.</p> <p>As carnes e derivados entregues deverão 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>					
2.2.	<p><b>Embalagem</b></p> <p>A embalagem deverá ser atóxica, limpa, sem rasgos e amassados.</p> <p>Com rotulagem, constando desta, nome e composição do produto, lote, data de fabricação e de validade, 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 de 2005 e, no que couber, as RDC Nº 359 e 360 de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA.</p> <p>Os produtos devem estar acondicionados em embalagens plásticas fechadas/lacradas específicas para alimentos, conforme a descrição de cada item, bem como não devem 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.</p>					
3.	<p><b>CONDIÇÕES EXIGIDAS PARA RECEPÇÃO DOS PRODUTOS</b></p>					

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
3.1.	Veículo					
3.1.1.	O veículo transportador utilizado para a entrega deve estar de acordo com as normas previstas no Decreto nº 23.430, de 24 de outubro de 1974, e outras legislações vigentes para transporte de alimentos;					
3.1.2.	Deverá ser apresentado o Alvará Sanitário do veículo transportador emitido por órgão oficial competente, na recepção.					
3.2.	Funcionário do fornecedor					
3.2.1.	O funcionário responsável pela entrega do produto deve estar uniformizado (touca cobrindo totalmente o cabelo, jaleco, sapato fechado) e em adequadas condições de higiene;					
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.					
3.3.	Do pedido					
	O indicativo de periodicidade de entrega presente no Termo de Referência serve apenas para facilitar o planejamento dos licitantes quanto à necessidade de entrega dos produtos, conforme Autorização de Fornecimento emitida pela UFSM.					
	Subgrupo:					
	Periodicidade de entrega: Semanal					
	Todas as Autorizações de Fornecimento, que sejam parceladas ou de entrega total dos produtos do respectivo empenho emitido, serão enviadas através do e-mail: ru.fw@ufsm.br					
	O fornecedor deverá confirmar o recebimento do pedido e os quantitativos que serão entregues, assim como, a respectiva data da entrega, imediatamente após o recebimento da Autorização de Fornecimento.					
3.4.	Entrega					
	O local de entrega:					
	Restaurante Universitário UFSM - CAMPUS Frederico Westphalen					
	Linha 7 de setembro, S/N					
	Br 386, km 40					
	Frederico Westphalen - RS					
	98400-000					
	As entregas serão feitas no das 08:00 horas às 17:00 horas, de segunda-feira à quinta-feira, salvo negociação prévia com a Administração do respectivo restaurante.					

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>Nas sextas-feiras não há expediente externo do almoxarifado do RU/FW para recebimento de mercadorias.</p> <p>Quaisquer produtos que estejam parcialmente ou totalmente fora dos padrões de qualidade acordados serão devolvidos e deverão ser imediatamente repostos em quantidade igual a não aproveitada/indicada ao consumo humano.</p> <p>3.5 Características gerais dos produtos</p> <p>3.5.1 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 e com pouca gordura de cobertura.</p> <p>3.5.2 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> <p>3.5.3 Características gerais exigidas para carne de porco, 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> <p>3.5.4 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).</p> <p>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>					

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
3.5.5	Ovos Os produtos entregues deverão apresentar as características próprias da espécie, sem rachaduras, com boa qualidade sensorial e higiênico-sanitária (limpos e sem fezes).					
6.	AMOSTRAS 6.1. Toda amostra encaminhada ao setor responsável deve conter em sua embalagem, rotulagem obrigatória, conforme legislação vigente; 6.2. 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; 6.3. 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.					
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; 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; 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.					



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM**

**95591764000105**  
**Termo de Referência**

**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