

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM****95591764000105**
Termo de Referência**Processo..:** 23081.001559/2014-11 **Pregão SRP** 38 / 2014 **Data da Emissão:** 20/2/2014**Abertura: Dia:** 11/3/2014 **Hora:** 09:00:00**Objeto Resumido:****Modalidade de Julgamento :** Menor Preço

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
1	BIFE DE CARNE BOVINA DE 1ª QUALIDADE (COXÃO DE DENTRO), SEM NERVOS E SEM GORDURA. PESO MÉDIO DE 120g A PORÇÃO. RESFRIADO E AMACIADO. DEVEM SER ACONDICIONADOS A VÁCUO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO TRANSPARENTE PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, DE 5Kg. APRESENTAR AMOSTRA.	Kilogramas	23,8400	9.000,00	_____	_____
2	BIFE DE FÍGADO BOVINO, SEM PELE EXTERNA. PESO MÉDIO DE 150g A PORÇÃO. RESFRIADO. DEVEM SER ACONDICIONADOS A VÁCUO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO TRANSPARENTE PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, DE 5Kg. APRESENTAR AMOSTRA.	Kilogramas	18,4000	100,00	_____	_____
3	CARNE BOVINA DE 1ª QUALIDADE (COXÃO DE DENTRO OU PATINHO), MOÍDA, SEM NERVOS E SEM GORDURA. RESFRIADA. DEVEM SER ACONDICIONADOS A VÁCUO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO TRANSPARENTE PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, DE 5 KG. APRESENTAR AMOSTRA.	Kilogramas	24,0000	4.000,00	_____	_____
4	CARNE BOVINA DE 1ª QUALIDADE (COXÃO DE DENTRO, PATINHO), ISCAS, SEM NERVOS E SEM GORDURA. RESFRIADA. CADA ISCA DEVE TER NO MÁXIMO 6 CM DE COMPRIMENTO E 1 CM DE ESPESSURA COM FORMATO RETANGULAR. DEVEM SER ACONDICIONADOS A VÁCUO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO TRANSPARENTE PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, DE 10 KG.	Kilogramas	26,2500	4.000,00	_____	_____
5	CARNE BOVINA FATIADA (TATU), RESFRIADA. PEÇA COM NO MÍNIMO MO 2 Kg. DEVEM SER ACONDICIONADOS A VÁCUO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO TRANSPARENTE PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, DE 5 A 10Kg. APRESENTAR AMOSTRA.	Kilogramas	23,9200	8.000,00	_____	_____
6	CARNE BOVINA PARA ASSAR (CAPA DE FILÉ), SEM GORDURA. RESFRIADA. PEÇA COM NO MÁXIMO 2Kg. DEVEM SER ACONDICIONADOS A VÁCUO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO TRANSPARENTE PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, DE 5 A 10Kg. APRESENTAR AMOSTRA.	Kilogramas	22,3500	1.000,00	_____	_____
7	CARNE BOVINA PARA ASSAR (TATU), SEM GORDURA. RESFRIADA. PEÇA COM NO MÁXIMO 2 KG. DEVEM SER ACONDICIONADOS A VÁCUO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO TRANSPARENTE PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, DE 5 A 10 KG.	Kilogramas	22,1500	10.000,00	_____	_____
8	CARNE BOVINA RESFRIADA, TRASEIRO SEM OSSO DESENGORDURADA (PATINHO). PEÇA COM NO MÁXIMO 5Kg. DEVEM SER ACONDICIONADOS A	Kilogramas	25,5200	12.000,00	_____	_____

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

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
9	VÁCUO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO TRANSPARENTE PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, DE 5Kg. APRESENTAR AMOSTRA. CARNE DE FRANGO RESFRIADO, PEITO DE FRANGO SEM OSSO E SEM PELE. PESO UNITÁRIO DE NO MÍNIMO 600g. PRODUTO ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO PRÓPRIA PARA ALIMENTOS CONTENDO NESTA ATÉ 2 UNIDADES. VALIDADE MÍNIMA DE 5 DIAS A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. APRESENTAR AMOSTRA.	Kilogramas	15,5800	17.000,00	_____	_____
10	COSTELA JANELA RIPADA DE NOVILHO, COM POUCA GORDURA. RESFRIADA. DEVEM SER ACONDICIONADOS A VÁCUO EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO TRANSPARENTE PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, DE 10 A 20 Kg. APRESENTAR AMOSTRA.	Kilogramas	22,2500	500,00	_____	_____
11	FILÉ DE PEIXE SEM PELE, SEM ESPINHA, SEM OSSO, SEM CAUDA E SEM ABAS, EM FILÉS LARGOS, CONGELADO E INTERFOLHADO, ANJO, COM PERDA DE PESO NÃO SUPERIOR A 10% NO DESCONGELAMENTO. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO TRANSPARENTE DE 10 KG E SECUNDÁRIA DE PAPELÃO, PRÓPRIAS PARA ALIMENTOS.	Kilogramas	26,8500	8.000,00	_____	_____
12	LOMBO SUÍNO. RESFRIADO. PEÇA COM NO MÁXIMO 5Kg. EMBALADO INDIVIDUALMENTE. EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO TRANSPARENTE, À VÁCUO, PRÓPRIA PARA ALIMENTOS. APRESENTAR AMOSTRA.	Kilogramas	22,9800	4.200,00	_____	_____
13	SALSICHA MISTA RESFRIADA, TIPO HOT DOG, PESO UNITÁRIO DE 50g. MARCAS APROVADAS: SADIA, PERDIGÃO, LEBON E SEARA. OUTRAS MARCAS APRESENTAR AMOSTRA. DEVEM SER ACONDICIONADOS EM EMBALAGEM PRIMÁRIA DE POLIETILENO TRANSPARENTE PRÓPRIA PARA ALIMENTOS, COM NO MÁXIMO 3Kg.	Kilogramas	14,9800	500,00	_____	_____

CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA O HUSM:

2. QUALIDADE GERAL

2.1. PRODUTO DEVERÁ SER MANIPULADO E CONSERVADO, CONFORME O REGULAMENTO DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL (RIISPOA), SEGUNDO A LEI N° 1.283 DE 18 DE DEZEMBRO DE 1950, O DECRETO N° 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



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105
Termo de Referência

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>PARÂMETROS PERMITIDOS, SEGUNDO, O QUE COUBER, A RDC N° 12 DE 02 DE JANEIRO DE 2001 (ANVISA/MS) E OUTRAS LEGISLAÇÕES VIGENTES CABÍVEIS. 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 ODORES 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 DEVEM ATENDER A LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA PARA CADA TIPO DE CARNE.</p> <p>2.2. A EMBALAGEM DEVERÁ SER ATÓXICA, LIMPA, SEM RASGOS E AMASSADOS. 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 N° 22 DE 2005 E, NO QUE COUBER, AS RDC N° 359 E 360 DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 DA ANVISA. 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, 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> <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 N° 23.430, DE 24 DE OUTUBRO DE 1974, E OUTRAS LEGISLAÇÕES VIGENTES PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS;</p> <p>3.1.2. DEVERÁ SER APRESENTADO O ALVARÁ SANITÁRIO DO VEÍCULO</p>					



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105
Termo de Referência

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>TRANSPORTADOR EMITIDO POR ÓRGÃO OFICIAL COMPETENTE, NA RECEPÇÃO.</p> <p>3.2. FUNCIONÁRIO DO FORNECEDOR</p> <p>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;</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 SERÃO PARCELADAS E DEVERÃO OCORRER DE SEGUNDA A SÁBADO, NO HOSPITAL UNIVERSITÁRIO, AVENIDA RORAIMA, Nº 1000, PRÉDIO 22, BAIRRO CAMOBI, NO HORÁRIO DAS 09HS ÀS 11HS CONFORME A REQUISIÇÃO DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO;</p> <p>3.3.2. TODAS AS ATIVIDADES REFERENTES À ENTREGA DOS PRODUTOS NÃO DEVEM ULTRAPASSAR O HORÁRIO ESTIPULADO, OU SEJA, DEVERÁ ESTAR CONCLUÍDA ATÉ AS 11HS, COM A TOLERÂNCIA MÁXIMA DE 30 MINUTOS, SENDO QUE NESTE CASO, O FORNECEDOR RECEBERÁ UMA NOTIFICAÇÃO PELO ATRASO;</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 SND HUSM, 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</p>					



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105
Termo de Referência

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>A LEGISLAÇÃO VIGENTE (PORTARIA Nº 78 DE 30 DE JANEIRO DE 2009) OU 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. A QUANTIDADE TOTAL DO PEDIDO DEVERÁ SER DO MESMO LOTE, OU SEJA, APRESENTAR A MESMA DATA DE FABRICAÇÃO/PRAZO DE VALIDADE.</p> <p>4. CONDIÇÕES PARA A DEVOLUÇÃO DOS PRODUTOS</p> <p>4.1. EM CONSONÂNCIA COM A RDC Nº 216 DE 15 DE SETEMBRO DE 2004, QUAISQUER PRODUTOS QUE ESTEJAM PARCIALMENTE OU TOTALMENTE FORA DOS PADRÕES DE QUALIDADE DESCRITOS NESTE EDITAL SERÃO DEVOLVIDOS;</p> <p>4.2. A DEVOLUÇÃO DOS PRODUTOS PODERÁ OCORRER NA ETAPA DA RECEPÇÃO OU, POSTERIORMENTE, NOS CASOS EM QUE A INADEQUAÇÃO FOR 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. EM RELAÇÃO ÀS INFORMAÇÕES SOBRE O PESO DO PRODUTO EM EMBALAGENS ACIMA DE 05KG, 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). 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> <p>5. AMOSTRAS</p> <p>5.1. TODA AMOSTRA ENCAMINHADA AO SETOR RESPONSÁVEL DEVE CONTER EM SUA EMBALAGEM, ROTULAGEM OBRIGATÓRIA, CONFORME LEGISLAÇÃO VIGENTE;</p> <p>5.2. O LICITANTE QUE OPTAR POR ENVIAR AMOSTRA COM PESO/VOLUME MENOR QUE O EXIGIDO PARA O ITEM, DEVE, JUNTO A ESTA, ENVIAR O RÓTULO</p>					



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105
Termo de Referência

Item	Especificação	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>ORIGINAL, BEM COMO, UMA DECLARAÇÃO, NA QUAL AFIRME A ENTREGA DO OBJETO, CONFORME ESPECIFICADO NO EDITAL;</p> <p>6. 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.</p> <p>7. LEGISLAÇÃO TODOS OS ITENS DEVEM ATENDER, DENTRE OUTRAS VIGENTES, E NO QUE COUBER, AS SEGUINTE 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</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