

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM**

95591764000105

Termo de Referência**Processo...:** 23081.030997/2018-11 **Pregão SRP** 121 / 2018 **Data da Emissão:** 17/07/2018**Abertura: Dia:** 03/08/2018 **Hora:** 09:00:00**Objeto Resumido:****Modalidade de Julgamento :** Menor Preço

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
1	Almôndega de carne bovina, formato redondo uniforme, elaborada por processo industrial automatizado, temperada e congelada. Peso unitário: de 25 g a 30 g. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária plástica, contendo nesta, de 03 kg a 10 kg de peso líquido, e em embalagem secundária de papelão, tipo caixa lacrada. Apresentar amostra.		Kilogramas	15.000,00		
2	Bacon defumado em manta, resfriado. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária plástica, a vácuo, contendo nesta, de 01 kg a 05 kg de peso líquido, e em embalagem secundária de polietileno. Apresentar amostra.		Kilogramas	300,00		
3	Bolinho de peixe, fabricado com os seguintes ingredientes: peixe tilápia, peixe anjo (no mínimo 80%), batata, cebola, sal e temperos, e empanados com farinha de pão e milho. Peso unitário: de 25 g a 30 g. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária plástica, contendo nesta, de 03 kg a 05 kg de peso líquido, e em embalagem secundária de papelão, tipo caixa lacrada. Apresentar amostra.		Kilogramas	1.000,00		
4	Carne bovina resfriada, com osso - traseiro com costela. A unidade deve ser acondicionada em embalagem primária plástica e em embalagem secundária de polietileno, contendo na secundária, de 05 kg a 10 kg de peso líquido.		Kilogramas	2.000,00		
5	Carne bovina resfriada, corte magro - fraldinha, com pequena quantidade de gordura aparente/visual. Componentes musculares: porção costal do diafragma com a remoção do tecido membranoso de revestimento. Peso unitário: 1,5 kg a 2,5 kg. 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	3.000,00		
6	Carne bovina resfriada, traseiro sem osso, corte magro - alcatra, obtida pela remoção da picanha e da maminha da alcatra. Corte constituído dos músculos glúteos (médio e profundo). Peso unitário (peça): de 02 kg a 04 kg. 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	12.000,00		
7	Carne bovina resfriada, traseiro sem osso, corte magro - contrafilé sem cordão, sem abas e pequena quantidade de gordura aparente/visual. 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). Peso unitário (peça): de 04 kg a 07 kg. 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	12.000,00		

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM**

95591764000105

Termo de Referência

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
8	Carne bovina resfriada, 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 unitário (peça): de 04 kg a 06 kg. 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	60.000,00		
9	Carne bovina resfriada, traseiro sem osso, corte magro - coxão duro sem lagarto. Corte preparado pela remoção completa das gorduras subcutânea e intermuscular e aponeuroses. Componente muscular do corte: bíceps femoral. Peso unitário: 01 kg. 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	8.000,00		
10	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: 01 kg. 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	8.000,00		
11	Carne bovina resfriada, traseiro sem osso, corte magro - coxão mole sem abas e com pequena quantidade de gordura aparente/visual. Componentes musculares do corte: gracilis, sartório e pectíneo, adutor femoral, semimembranoso, gêmeos, obturadores e quadrado femoral. Peso unitário (peça): de 05 kg a 08 kg. 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	60.000,00		
12	Carne bovina resfriada, traseiro sem osso, corte magro - lagarto, com pele e pequena quantidade de gordura aparente/visual. Componente muscular do corte: semitendinoso. Peso unitário (peça): de 02 kg a 04 kg. 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	6.000,00		
13	Carne bovina resfriada, traseiro sem osso, corte magro - patinho. Componentes musculares: reto femoral, vastos lateral, medial e intermediário. Peso unitário: 01 kg. 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	8.000,00		
14	Carne bovina resfriada, traseiro sem osso, corte magro - patinho. Componentes musculares: reto femoral, vastos lateral, medial e intermediário. Peso unitário (peça): de 04		Kilogramas	20.000,00		

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

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
15	kg a 06 kg. 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 Carne de frango (peito) moído (cordon bleu), temperado, recheado com presunto e queijo, empanado, pré-frito, cozido e congelado. Peso unitário: 125 g (no mínimo). A unidade deve ser acondicionada individualmente em embalagem primária plástica. O produto deve ser acondicionado em embalagem secundária de papelão, tipo caixa lacrada, com no mínimo 20 unidades. Apresentar amostra.		Kilogramas	5.000,00		
16	Carne de frango congelada (moída e empanada). Peso unitário: 100 g. A unidade deve ser acondicionada individualmente em embalagem primária plástica. O produto deve ser acondicionado em embalagem secundária de papelão, tipo caixa lacrada, com no mínimo 20 unidades. Apresentar amostra		Kilogramas	12.000,00		
17	Carne de frango resfriada, peito de frango sem osso e sem pele. Peso unitário: 600 g (no mínimo). 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	45.000,00		
18	Charque de traseiro picado, acondicionado em embalagem primária plástica, a vácuo, contendo nesta, entre 03 kg e 05 kg de peso líquido, e em embalagem secundária de polietileno, contendo na secundária, de 10 kg a 20 kg de peso líquido. Apresentar amostra.		Kilogramas	1.000,00		
19	Costela suína defumada, resfriada. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária plástica, a vácuo, contendo nesta, de 01 kg a 05 kg de peso líquido e em embalagem secundária de polietileno. Apresentar amostra.		Kilogramas	300,00		
20	Cubos de pernil de suíno, resfriado. Peso unitário: 75 g. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária plástica, a 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	30.000,00		
21	Filezinhos de peito de frango congelados individualmente (sassami), sem osso e sem pele. Peso unitário: 50 g (no mínimo). O produto deve ser acondicionado em embalagem primária plástica, contendo nesta, 01 kg de peso líquido e em embalagem secundária de polietileno contendo nesta de 10 a 20 kg. Apresentar amostra.		Kilogramas	10.000,00		
22	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.		Unidade	8.000,00		

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

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
23	Linguiça calabresa grossa, defumada, resfriada. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária plástica, a vácuo, contendo nesta, de 01 kg a 05 kg de peso líquido, e em embalagem secundária de polietileno. Apresentar amostra.		Kilogramas	300,00		
24	Linguiça toscana de carne 100% suína, resfriada. Peso unitário (gomo): 80 g. O produto deve ser acondicionado em embalagem primária plástica, a vácuo, contendo nesta, de 03 a 05 kg de peso líquido, e em embalagem secundária de polietileno. Apresentar amostra.		Kilogramas	25.000,00		
25	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: 120 g. Devem ser acondicionados em embalagem primária plástica, a vácuo, contendo de 01 kg a 03 kg de peso líquido. Apresentar amostra.		Kilogramas	1.000,00		
26	Carne bovina resfriada de 1ª qualidade, moída, 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. Deve ser acondicionado em embalagem primária plástica, a vácuo, contendo de 01 kg a 03 kg de peso líquido. Apresentar amostra.		Kilogramas	1.000,00		
27	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: 02 kg. A unidade deve ser acondicionada em embalagem primária plástica, a vácuo, e em embalagem secundária de polietileno, contendo na secundária, de 10 kg a 20 kg de peso líquido. Apresentar amostra.		Kilogramas	2.000,00		

ESPECIFICAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS (CARNES)

1.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.

2 QUALIDADE GERAL

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

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
2.1	<p>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 n° 368/1997 e pelo Ministério da Saúde (MS), conforme a Portaria n° 326/1997 e a RDC n° 275/2002; Sistema de Análise de Perigos e Ponto Críticos de Controle (APPCC), obrigatório para indústrias alimentícias, de acordo com a Portaria n° 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 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).</p> <p>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.</p>					
2.2	<p>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 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.</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>					
2.3	<p>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</p>					

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

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>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> <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 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</p>					

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

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>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) das carnes bovinas embaladas a vácuo, dos embutidos e da lingüiça toscana deverá ser de no mínimo 60%, a contar da data de entrega;</p> <p>3.3.6 A validade (vida útil) dos produtos congelados e das carnes de frango, de suíno e de peixe deverá ser de no mínimo 75%, a contar da data de entrega.</p> <p>4 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):</p> <p>Temperatura inadequada;</p> <p>Embalagem primária sem integridade;</p> <p>Rotulagem inadequada;</p> <p>Embalagem secundária suja ou com vestígios de líquidos exsudativos;</p> <p>Veículo transportador em condições insalubres, sem alvará sanitário (ausente/vencido);</p> <p>Vida útil na recepção superior a estabelecida no Edital;</p>					

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM**

95591764000105

Termo de Referência

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>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> <p>5 GÊNEROS ALIMENTÍCIOS</p> <p>5.1 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 e coloração característicos, sem escurecimento ou manchas esverdeadas, bem como ser limpa de sebos e de aponeuroses, sem aparas.</p> <p>5.2 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 e coloração característicos, sem escurecimento ou manchas esverdeadas.</p> <p>5.3 Carne de suíno, 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</p>					



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105
Termo de Referência

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>entre os feixes de fibras musculares. Deve apresentar-se com consistência firme, não amolecida, nem pegajosa, com odor e coloração característicos, sem escurecimento ou manchas esverdeadas.</p> <p>5.4 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). 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>6 AMOSTRAS</p> <p>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;</p> <p>6.2 Todas as amostras encaminhadas ao setor responsável devem conter em sua embalagem, rotulagem obrigatória, conforme legislação vigente;</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>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.</p> <p>7 LEGISLAÇÃO</p> <p>Todos os itens devem atender, dentre outras vigentes, e no que couber, as seguintes legislações:</p>					

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM**

95591764000105
Termo de Referência

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	Decreto nº 23.430, de 24 de outubro de 1974; 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