

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM**

95591764000105

Termo de Referência**Processo..:** 23081.001811/2018-16 **Pregão SRP** 24 / 2018 **Data da Emissão:** 01/03/2018**Abertura: Dia:** 19/03/2018 **Hora:** 09:00:00**Objeto Resumido:****Modalidade de Julgamento :** Menor Preço

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
1	KIT: TRIPAS (ENVOLTÓRIOS): a) Tripa artificial de colágeno para salames calibre 70 mm - Quantidade: 100m; b) Tripa natural de suíno, salgada, calibre 28 mm. Maços com 90m cada. Quantidade: 900m; c) Tripa natural seca para copas (lâmina 100x0,10cm), Quantidade: 200 unidades; d) Tripa bovina torta, seca, calibre 35 mm. Quantidade: 100m. e) Rede para Copa e Embutidos, rede elástica ideal para maturação de copas, embutidos e carnes recheadas. Suporta até 500°C. Dimensões/Calibre: 65mm = 6,5cm (pacotes com 10 m). - Quantidade: 15 unidades.		Kit	1,00	_____	_____
2	KIT: EMBALAGENS: a) Saco polietileno cap. 1,0 kg (dimensões = 16x28x0,010 cm), Quantidade: 1 milheiro; b) Saco polietileno cap. 2,0 kg (dimensões = 21x31x0,010 cm), Quantidade: 1 milheiro; c) Saco polietileno cap. 5,0 kg (dimesões = 28x42x0,012 cm), Quantidade: 1 milheiro;		Kit	1,00	_____	_____
3	KIT: SANITIZANTES, AVENTAIS, TOUCAS, SAPATILHAS E TOALHAS DE PAPEL: a) Papel toalha branco, celulose, extra virgem, não reciclado. (1000 fls/embalagem, cada embalagem c/ 4 pacotes de 250 fls., Quantidade: 30 embalagens; b) Álcool etílico hidratado à 70% para sanitização, embalagem de 1 litro. Quantidade: 100 litros; c) Touca sanfonada descartável, branca, atóxica, TNT 100% polipropileno, pacotes com 100 unidades. Quantidade 10 pacotes; d) Sapatilha de TNT, utilizada como complemento no vestuário, descartável e higiênica. Tamanho único, anatômico, lona 100% TNT, gramatura de 30gm, pacote contendo 100 pares, elástico na boca e na sola garantindo assim uma melhor moldagem ao pé. Quantidade: 10 pacotes. e) Máscara descartável para utilização em indústria de alimentos: máscara branca, descartável e hipoalergênica, tripla camada com filtro de retenção bacteriana, clipe nasal revestido, de fácil ajuste, para total conforto e proteção gramatura: ±58 gramas. Apresentação: caixa com 100 unidades. Quantidade: 5 Caixas. f) Protetor de barba e bigode. Especificações: descartável, confeccionado em TNT, acabamento com elásticos, em tamanho único, com dimensão suficiente para abrigar toda a área facial, desde o topo do		Kit	1,00	_____	_____

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM**

95591764000105

Termo de Referência

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
4	<p>nariz até a cobertura total do queixo, cobrindo a maioria das conformações faciais e totalmente respirável, inteiriço e encaixável em toda a cabeça. Quantidade: 2 centos.</p> <p>KIT: POTES PARA DOCE DE LEITE, BANDEJAS E EMBALAGENS PARA IOGURTE E SORVETE:</p> <p>A) Potes de polipropileno (PP), atóxico, com temperatura máxima de uso de 100°C, transparente, com tampa de mesmo material. Pode ser usado em freezer e micro-ondas. (para embalagem de produtos comestíveis pastosos). Capacidade de 395 ml. Quantidade: 10 centos;</p> <p>B) Pote em polipropileno para sorvete, 2L, branco, com tampa. Embalado adequadamente e em condições higiênicas adequadas para uso. Quantidade: 2 centos;</p>		Kit	1,00		
5	<p>KIT: AÇÚCAR, SAL, POTES E DEMAIS PRODUTOS PARA LABORATÓRIO</p> <p>A) Sal de cozinha, fino, iodado - Quantidade: 150 kg;</p> <p>B) Sorbato de potássio para alimentos. Concentração (%) Min.98,00; Alcalinidade (%) Máx. 1,0; Acidez (%) Máx. 1,0; Metais Pesados (Pb) (ppm) Máx. 10; Arsênico (As) (mg/kg) Máx. 3; Perda por Secagem (%) Máx. 1,0. Quantidade: 2 KGg;</p> <p>C) Coagulante (coalho) líquido para queijos (quimosina) Dosagem usada: 8mL para cada 10 litros. Quantidade: 1 Litro;</p> <p>D) Corante líquido de urucum para alimentos. Quantidade: 1 Litro;</p> <p>E) Cloreto de cálcio líquido para queijos. Concentração: 40%. Quantidade: 1 Litro;</p> <p>F) Bicarbonato de sódio - Uso alimentar. Concentração Mín.85%. Quantidade : 1 kg;</p> <p>G) Solução dornic N/9 (utilizada para teste de acidez dornic do leite). Quantidade: 1 Litro;</p> <p>H) Fenolftaleína 1%. Solução indicadora de cor em análise de acidez dornic do leite. Uso de 3 à 5 gotas para cada 10 ml de leite. Quantidade: 1 Litro;</p> <p>I) Leite em pó desnatado. Quantidade: 10 Kg;</p> <p>J) Vinagre branco. Quantidade: 10 Litros;</p> <p>K) Alho em pó. Pacotes de 500 gramas. Quantidade: 6 Kg;</p> <p>L) Pimenta preta moída. Quantidade: 2 Kg;</p> <p>M) Pimenta branca moída. Quantidade: 2 Kg;</p> <p>N) Noz moscada moída - pacotes de 1000 gramas. Quantidade: 1Kg.</p> <p>O) Natamicina à 50% para utilização em alimentos (queijos, etc.) Especificações: Antifúngico natural obtido pela fermentação da bactéria Streptomyces natalensis utilizado na superfície de produtos cárneos e lácteos. Composição: Natamicina 50% (min); Glucose ou cloreto de sódio 50% (máx). Deve possuir certificado de uso alimentício. Especificações físico-químicas: Pó branco cristalino que em temperatura de 25°C apresenta coloração branca amarelada e odor suavemente orgânico. Umidade menor ou igual a 8% e pH entre 5,0 -7,0. Especificações microbiológicas: Contagem bacteriana total menor ou igual a 100 UFC/g. Coliformes: negativo em 25 g. Salmonela: negativo em 25 g. Especificações de</p>		Kit	1,00		

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM**

95591764000105

Termo de Referência

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
6	metais pesados: Arsênio (As) menor ou igual 1 ppm; Mercúrio (Hg) menor ou igual 1 ppm; Chumbo (Pb) menor ou igual 1 ppm; Metais pesados como chumbo menor ou igual 10 ppm. Quantidade: 2Kg AÇUCAR CRISTAL.		Kilogramas	200,00	_____	_____
7	Pernil suíno com as seguintes especificações: a) Pernil suíno resfriado, desprovido de pele. b) Peso variando entre 5 e 12 kg; c) Carne com qualidade higiênico sanitária, padrões SIM, CISPOA OU SIF; Observação: A necessidade de entrega será de aproximadamente 100 kg a cada 15 dias, a combinar pelo fone 55 -3220-8796. Forma de entrega: Embalado individualmente. Os pedidos serão realizados com uma semana de antecedência e as entregas deverão ser nas quantidades solicitadas podendo ocorrer pequena variação entre o solicitado e o entregue (10 kg).		Kilogramas	500,00	_____	_____
8	Frango inteiro (carcaça) com as seguintes especificações: a) Frango inteiro resfriado, desprovido de cabeça, pescoço, pés e miúdos; b) Peso variando entre 2 e 4 kg; c) Carne com qualidade higiênico sanitária, padrões SIM, CISPOA OU SIF; Observação: A necessidade de entrega será a combinar pelo fone 55 -3220-8796. Forma de entrega: Embalado individualmente.		Kilogramas	200,00	_____	_____
9	Carcaça suína, com as seguintes características: a) Carcaça suína resfriada tipo light (carne magra) desprovida de pele, cabeça e membros com no máximo 3% de gordura; b) Peso da carcaça variando entre 45 a 65 kg; c) Carne com qualidade higiênico sanitária, padrões SIM, CISPOA OU SIF; Observação: A necessidade de entrega será de aproximadamente 100 kg a cada 15 dias, a combinar pelo fone 55 -3220-8796. Forma de entrega: Meia carcaça inteira (incluindo filé mignon), ou dividida em partes (pernil, paleta, sobrepaleta, lombo c/osso, filé mignon e. costela). Os pedidos serão realizados com uma semana de antecedência e as entregas deverão ser nas quantidades solicitadas podendo ocorrer pequena variação entre o solicitado e o entregue (20 kg).		Kilogramas	1.500,00	_____	_____
10	Carne bovina coxão mole resfriada, embalada em filme pvc ou em saco plástico transparente, contendo identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, marcas e carimbos oficiais, de acordo com a legislação vigente, carne com qualidade higiênico sanitária, padrões SIM, CISPOA OU SIF; Observação: A necessidade de entrega será a combinar pelo fone 55 -3220-8796. Forma de entrega: Embalado individualmente.		Kilogramas	50,00	_____	_____



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105
Termo de Referência

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
11	Espátula de Silicone com cabo inox de no mínimo 24,5 cm. O produto deve suportar temperaturas de até 220°C.		Unidade	5,00	_____	_____

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