

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105

Termo de Referência

Processo...: 23081.022235/2020-57 Pregão SRP 60 / 2020 Data da Emissão: 25/06/2020

Abertura: Dia: 14/07/2020 Hora: 09:00:00

Objeto Resumido:

Modalidade de Julgamento : Menor Preço

| Item | Especificação | Catálogo | Unidade | Quantidade | Preço Unitário | Preço Total |
|------|--|----------|------------|------------|----------------|-------------|
| 1 | Kit de tripas contendo: 20 metros de Tripa artificial de colágeno para salames calibre 45 a 55 mm (cortada e grampeada em pedaços de 30 -35 (33) cm cada, com alça de pendura). 16 metros de Tripa bovina torta, seca, calibre 35-45 mm 270 metros de Tripa natural de suíno, salgada, calibre 28 a 34 mm. Em maços. 25 metros de Tripa bovina reta salgada, calibre 40-55mm | | Unidade | 1,00 | _____ | _____ |
| 2 | 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. | | Cento | 1,00 | _____ | _____ |
| 3 | Pote em polipropileno para sorvete, 2L, branco, com tampa. Embalado adequadamente e em condições higiênicas adequadas para uso. | | Cento | 1,00 | _____ | _____ |
| 4 | Sal de cozinha, fino, iodado. | | Kilogramas | 100,00 | _____ | _____ |
| 5 | AÇÚCAR, TIPO CRISTAL, BRANCO, DE PRIMEIRA QUALIDADE, ORIGEM VEGETAL, CONTENDO NO MÍNIMO 98,3% DE SACAROSE DE CANA-DE-AÇÚCAR, LIVRE DE FERMENTAÇÃO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA, PARASITOS, DETRITOS DE QUALQUER ORIGEM. APARÊNCIA, COLORAÇÃO UNIFORME E CHEIROS PRÓPRIOS DE AÇÚCAR, NÃO DEVERÁ EMPEDRAR. EMBALAGEM EM SACO DE POLIETILENO ATÓXICO. | | Kilogramas | 600,00 | _____ | _____ |
| 6 | Corante líquido de urucum para alimentos | | Litros | 1,00 | _____ | _____ |
| 7 | Pimenta do reino preta moída | | Kilogramas | 2,00 | _____ | _____ |
| 8 | Alho em pó. | | Kilogramas | 3,00 | _____ | _____ |
| 9 | Noz moscada em grão | | Kilogramas | 1,00 | _____ | _____ |
| 10 | Forma para queijo em polietileno branco com prensador e dessorador. Usado na elaboração de queijos tipo Reino, Bola, Edam ou Prato Esférico, capacidade de 1 kg. | | Unidade | 3,00 | _____ | _____ |
| 11 | Coagulante líquido para queijos (Quimosina). Poder coagulante 1:3000 | | Litros | 1,00 | _____ | _____ |

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105

Termo de Referência

| Item | Especificação | Catálogo | Unidade | Quantidade | Preço Unitário | Preço Total |
|------|---|----------|------------|------------|----------------|-------------|
| 12 | Vinagre de vinho branco. | | Litros | 5,00 | _____ | _____ |
| 13 | Papel toalha branco, celulose, extra virgem, não reciclado. (1000 fls/embalagem). | | Unidade | 10,00 | _____ | _____ |
| 14 | SAL DE CURA P/EMBUTIDOS MATURADOS E FERMENTADOS Composição: Agente de cura e conservador composto de nitrito de sódio (INS250) e nitrato de sódio (INS251), veiculados em cloreto de sódio. Deve acompanhar ficha técnica do produto. | | Kilogramas | 2,00 | _____ | _____ |
| 15 | SAL DE CURA P/EMBUTIDOS FRESCAIS Composição: Agente de cura e conservador composto de nitrito de sódio (INS250) e nitrato de sódio (INS251), veiculados em cloreto de sódio. Deve acompanhar ficha técnica do produto. | | Kilogramas | 4,00 | _____ | _____ |
| 16 | ESTABILIZANTE PARA PRODUTOS CÁRNEOS (FOSFATO DE SÓDIO) Composição do produto: Tripolifosfato de Sódio - estabilizante - INS 451i. Deve acompanhar ficha técnica do produto. | | Kilogramas | 1,00 | _____ | _____ |
| 17 | "Condimento para linguiça calabresa. COMPOSICAO APROXIMADA DO PRODUTO Sal Refinado (52%), Açúcar Refinado (15%), Proteína Solúvel de Soja (6%), Oleoresina de Pimenta Vermelha veiculado em sal (14%) e Aroma Idênticos aos Naturais - Canela - veiculado em sal (13%). Deve acompanhar ficha técnica do produto." | | Kilogramas | 1,00 | _____ | _____ |
| 18 | Realçador de sabor. Composição básica: Sal, proteína vegetal hidrolisada e realçador de sabor glutamato monossódico. Deve acompanhar ficha técnica do produto. | | Kilogramas | 1,00 | _____ | _____ |
| 19 | Proteína isolada de soja natural. Deve acompanhar ficha técnica do produto. | | Kilogramas | 2,00 | _____ | _____ |
| 20 | Agente estabilizante, emulsificante, antioxidante e agente de cura para produtos cárneos (presunto). Composição básica do produto: Sal refinado não iodado, açúcar refinado, maltodextrina, estabilizante tripolifosfato de sódio, conservadores nitrato e nitrito de sódio e antioxidante eritorbato de sódio. Deve acompanhar ficha técnica do produto. | | Kilogramas | 1,00 | _____ | _____ |
| 21 | FIXADOR DE COR P/EMBUTIDOS MATURADOS E FERMENTADOS Composição básica do produto: Açúcar Refinado, Eritorbato de Sódio - antioxidante - INS 316, Glucona Delta Lactona - acidulante - INS 575 e Ácido Cítrico – acidulante - INS 330. Deve acompanhar ficha técnica do produto. | | Kilogramas | 2,00 | _____ | _____ |
| 22 | FIXADOR DE COR P/EMBUTIDOS FRESCAIS Composição básica do produto: Açúcar Refinado, Eritorbato de Sódio - antioxidante - INS 316, e Ácido Cítrico – acidulante - INS 330. Deve acompanhar ficha técnica do produto. | | Kilogramas | 4,00 | _____ | _____ |
| 23 | "Condimento para presunto Califórnia. COMPOSICAO APROXIMADA DO PRODUTO Sal Refinado (40%), Açúcar Refinado (24%), Glutamato Monossódico - realçador de sabor - INS 621 (20%), Proteína Solúvel de Soja (10%), Aroma Idênticos aos Naturais - Cravo - veiculado em sal (3%) e Aroma Idênticos aos Naturais – Canela - veiculado em sal (3%). Deve acompanhar ficha técnica do produto." | | Kilogramas | 1,00 | _____ | _____ |
| 24 | Proteína texturizada de soja natural. Deve acompanhar ficha técnica do produto. | | Kilogramas | 2,00 | _____ | _____ |

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105

Termo de Referência

| Item | Especificação | Catálogo | Unidade | Quantidade | Preço Unitário | Preço Total |
|------|--|----------|------------|------------|----------------|-------------|
| 25 | 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 entrega será de acordo com a necessidade, 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. | | Kilogramas | 100,00 | _____ | _____ |
| 26 | 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 | 100,00 | _____ | _____ |
| 27 | 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; OBS.: 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 | 100,00 | _____ | _____ |
| 28 | Carcaça suína, com as seguintes características: a) Carcaça suína resfriada com pele; b) Peso da carcaça variando entre 45 a 80 kg; c) Carne com qualidade higiênico sanitária, padrões SIM, CISPOA ou SIF; OBS.: A entrega deverá ser de acordo com a necessidade, a combinar pelo fone 55 -3220:8796. Forma de entrega: Meia carcaça inteira, 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. | | Kilogramas | 150,00 | _____ | _____ |
| 29 | 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 | _____ | _____ |
| 30 | Potes plásticos (polipropileno) para mel, com capacidade de 1000g, com tampa e lacre. | | Unidade | 200,00 | _____ | _____ |
| 31 | Potes plásticos (polipropileno) para mel, capacidade de 500g, com tampa e lacre. | | Unidade | 200,00 | _____ | _____ |
| 32 | Cera alveolada com alto grau de pureza, tamanho de 20 cm X 41 cm | | Kilogramas | 10,00 | _____ | _____ |

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105

Termo de Referência

| Item | Especificação | Catálogo | Unidade | Quantidade | Preço Unitário | Preço Total |
|------|---------------|----------|---------|------------|----------------|-------------|
|------|---------------|----------|---------|------------|----------------|-------------|

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