

## UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105

## Termo de Referência

Processo...: 23081.028255/2022-01 Pregão SRP 46 / 2022 Data da Emissão: 13/04/2022

Abertura: Dia: 29/04/2022 Hora: 09:00:00

Objeto Resumido:

Modalidade de Julgamento : Menor Preço

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
1	farinha de arroz branco, com aproximadamente 8,2% de proteína		Kilogramas	10,00		
2	óleo de soja, puro, embalagem 900 mL		Unidade	15,00		
3	Polvilho doce, tipo I, origem amiláceo mandioca		Kilogramas	10,00		
4	polvilho azedo, saca de 25 kg		Saco	1,00		
5	Leite Em Pó, Origem: De Vaca , Teor Gordura: Integral , Solubilidade: Instantâneo, saca 25 kg		Saco	1,00		
6	vinagre de álcool branco, embalagem de 5 L		Unidade	5,00		
7	farinha de milho, tipo fubá, granulometria média		Kilogramas	10,00		
8	farinha de trigo tipo 1, saca de 5 kg		Saco	10,00		
9	farinha de trigo integral, tipo 1, pacote 1 kg		Kilogramas	20,00		
10	goma xantana, embalagem 1 kg		Kilogramas	1,00		
11	fermento químico em pó, embalagem de 250 g		Unidade	10,00		
12	Fermento Biológico Seco, em pó, Composição: Saccharomyces Cerevisiae, embalagem de 500g		Unidade	4,00		
13	amido de milho, tipo 1, origem amilácea milho. embalagem 25 kg		Kilogramas	50,00		
14	margarina para confeitaria e uso culinário, com gordura vegetal e 80 % de lipídeos, embalagem de 1 Kg		Kilogramas	20,00		
15	canela em pó, 1 kg		Kilogramas	1,00		
16	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) 32208796. 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		
17	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) 32208796. Forma de entrega: Embalado individualmente.		Kilogramas	100,00		
18	Carcaça suína, com as seguintes características: a) Carcaça suína resfriada tipo light		Kilogramas	200,00		

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM**

**95591764000105**

**Termo de Referência**

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	(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) 32208796. 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).					
19	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) 32208796. 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	300,00	_____	_____
20	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) 32208796. Forma de entrega: Embalado individualmente.		Kilogramas	50,00	_____	_____
21	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	_____	_____
22	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	_____	_____
23	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	_____	_____
24	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	_____	_____
25	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	_____	_____
26	Condimento para presunto Califórnia. Composição média aproximada: Sal refinado 40%;		Kilogramas	1,00	_____	_____

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM**

**95591764000105**

**Termo de Referência**

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	Açúcar refinado 24%; Glutamato monossódico 20%; Proteína solúvel de soja 10%; Cravo vinculado ao sal 3%; Canela vinculada ao sal 3%. Condição microbiológica: Ausência de salmonella e Contagem de coliformes fecais menor que 10 ufc/g. Validade mínima de 150 dias. Deve acompanhar ficha técnica do produto.					
27	Condimento para linguiça calabresa. Composição média aproximada: - sal refinado 52%; Açúcar refinado 15%; Proteína solúvel de soja 6%; Pimenta vermelha vinculada ao sal 14%; Canela vinculada ao sal 13%. Condição microbiológica: Ausência de salmonella e Contagem de coliformes fecais menor que 10 ufc/g. Validade mínima 15 dias. Deve acompanhar ficha técnica do produto.		Kilogramas	1,00		
28	Condimento para hambúrguer. Composição média aproximada: Sal refinado 77%; Proteína solúvel de soja 10%; Mostarda vinculada em sal 8%; Pimenta do reino vinculada em sal 5%. Condição microbiológica: Ausência de salmonella e Contagem de coliformes totais inferior a 10 ufc/g. Validade mínima de 150 dias. Deve acompanhar ficha técnica do produto.		Kilogramas	1,00		
29	Realçador de sabor. Composição básica: Sal, proteína vegetal hidrolisada e realçador de sabor glutamato monossódico. Deve acompanhar ficha técnica do produto.		Kilogramas	1,00		
30	Proteína isolada de soja natural. Deve acompanhar ficha técnica do produto.		Kilogramas	2,00		
31	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		
32	Proteína texturizada de soja natural. Deve acompanhar ficha técnica do produto.		Kilogramas	2,00		
33	Corante líquido de urucum para alimentos.		Litros	1,00		
34	Sal refinado, iodado, acondicionado em embalagem primária de polietileno de 01 kg de peso líquido.		Kilogramas	40,00		
35	Sal grosso, iodado, acondicionado em embalagem primária de polietileno de 01 kg de peso líquido.		Kilogramas	20,00		
36	Cultura (fermento) láctica mesofílica, homofermentativa, liofilizada, de múltiplas cepas mistas, que contenha: Lactococcus lactis subesp. Cremoris e Lactococcus lactis subesp. Lactis. Utilizada na elaboração de queijos de textura fechada, tais como: Prato e variedades, Mussarela, Minas Frescal e Padrão, Cottage, Petit-Suisse, Cheddar, etc. Número mínimo de células viáveis: 3x10 <sup>11</sup> UFC/g Atividade: pH de 5,10 - 5,40 após 6 a 7 horas de incubação a 30°C. Mofos e leveduras: <10 UFC/g Coliformes: <10 NMP/g Staph. Aureus: <10 UFC/g Salmonella: Negativo em 25g Listeria: Negativo em 25g Deve acompanhar ficha técnica do produto. Produto com validade de no mínimo 18 meses após a data de entrega. REFERÊNCIA: FERMENTO FV DVS R704. Cada pacote deve conter quantidade de cultura suficiente para 1.000 litros de leite		Pacote	2,00		

## UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105

## Termo de Referência

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
37	Cultura (fermento) láctica termofílica para produção de iogurte composta de <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>Bulgaricus</i> e <i>Streptococcus thermophilus</i> . Deve acompanhar ficha técnica do produto. Produto com validade de no mínimo 18 meses após a data de entrega. REFERÊNCIA: FD-DVS YF-L812 ou YF-L811. Cada pacote deve conter quantidade de cultura suficiente para 500 litros de leite		Pacote	2,00	_____	_____
38	Cultura láctica termofílica, liofilizada, multicepas, que contém: <i>Streptococcus salivarius</i> sub esp. <i>thermophilus</i> . Utilizada na elaboração de queijos tais como: Mussarela, Provolone e queijos de massa filada. Deve acompanhar ficha técnica do produto. Produto com validade de no mínimo 18 meses após a data de entrega. REFERÊNCIA: FERM DVS STI-13 200U. Cada pacote deve conter quantidade de cultura suficiente para 4.000 litros de leite		Pacote	1,00	_____	_____
39	Açúcar tipo cristal, branco, de origem vegetal, pacote com 05 kg, constituído fundamentalmente de sacarose de cana-de-açúcar, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais. Aspecto sólido com cristais bem definidos. Composição básica mínima do açúcar: 99,3% de sacarose		Kilogramas	500,00	_____	_____
40	Coagulante líquido para queijos (Quimosina). Poder coagulante 1:3000		Litros	1,00	_____	_____
41	Kit de tripas contendo: 50 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). 1.000 metros de Tripa natural de suíno, salgada, calibre 28 a 34 mm. Maços. 64 metros de Tripa bovina torta, seca, calibre 35-45 mm. 50 metros de Tripa bovina reta salgada, calibre 40-55mm		Unidade	1,00	_____	_____

**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