

## 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
<b>Informar:</b>						
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						