

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105

Termo de Referência

Processo...: 23081.034573/2023-84 Pregão SRP 34 / 2023 Data da Emissão: 24/03/2023

Abertura: Dia: 10/04/2023 Hora: 09:00:00

Objeto Resumido:

Modalidade de Julgamento : Menor Preço

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
1	Sal de cozinha, fino, iodado, acondicionado em embalagem primária de polietileno de 01 kg de peso líquido.		Kilogramas	115,00		
2	SAL DE CURA P/EMBTIDOS 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		
3	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	200,00		
4	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		
5	Proteína texturizada de soja natural. Deve acompanhar ficha técnica do produto.		Kilogramas	1,00		
6	Proteína isolada de soja natural. Deve acompanhar ficha técnica do produto.		Kilogramas	2,00		
7	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		
8	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		Kilogramas	2,00		

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105

Termo de Referência

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	Contagem de coliformes fecais menor que 10 ufc/g. Validade mínima 15 dias. Deve acompanhar ficha técnica do produto.					
9	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	_____	_____
10	Condimento para presunto Califórnia. Composição média aproximada: Sal refinado 40%; 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.		Kilogramas	1,00	_____	_____
11	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	_____	_____
12	Realçador de sabor. Composição básica: Sal, proteína vegetal hidrolisada e realçador de sabor glutamato monossódico. Deve acompanhar ficha técnica do produto		Kilogramas	1,00	_____	_____
13	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	_____	_____
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	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	_____	_____
16	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	_____	_____
17	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;		Kilogramas	600,00	_____	_____

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105

Termo de Referência

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	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.					
18	Sal grosso, iodado, acondicionado em embalagem primária de polietileno de 01 kg de peso líquido		Kilogramas	20,00		
19	Cabeça suína. Carne com qualidade higiênico sanitária, padrões SIM, CISPOA ou SIF. OBS.: A entrega será de acordo com a necessidade, a combinar pelo fone (055) 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	30,00		
20	Mini Balança Multiuso Manual - Capacidade: 125 g - Produzido em Poliestireno.		Unidade	10,00		
21	Tábuas para corte de carne, em polietileno, na cor branca com dimensões aproximadas de 60 cm X 40 cm X 1,5 cm.		Unidade	10,00		
22	Coagulante líquido para queijos (Quimosina). Poder coagulante 1:3000		Litros	1,00		
23	Corante líquido de urucum para alimentos.		Litros	1,00		
24	Leite Em Pó, Origem: Bovina , Teor Gordura: Desnatado, Solubilidade: Instantâneo		Kilogramas	2,00		
25	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	150,00		
26	Cultura (fermento) lática 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 ¹¹ 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. Cotar o preço por pacote.		Pacote	2,00		
27	Cultura (fermento) lática termofílica para produção de iogurte composta de Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus e Streptococcus thermophilus. Deve acompanhar ficha		Pacote	2,00		

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105

Termo de Referência

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	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, Cotar o preço por pacote.					
28	Cultura láctica termofílica, liofilizada, multicepas, que contém: Streptococcus salivarius sub esp. thermophilus. 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. Cotar o preço por pacote.		Pacote	1,00	_____	_____
29	Preparado (polpa) de morango em pedaço par utilização em iogurtes. Mínimo 50% de morango em pedaços. Ingredientes: morango, açúcar, amido modificado, espessante INS 412, aroma idêntico ao natural de morango, conservador INS 202 e corantes artificiais INS 123 e INS 110. Produto com validade de no mínimo 12 meses após a data de entrega.		Kilogramas	20,00	_____	_____
30	Kit de tripas, contendo: - 1.000 metros de tripa natural de suíno, salgada, calibre 28 a 34 mm, em maços. - 64 metros de tripa bovina torta, seca, calibre 35-45 mm. - 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). - 50 metros de Tripa bovina reta salgada, calibre 40 a 55 mm.		Kit	1,00	_____	_____

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