

# Termo de Referência 145/2024

## Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
145/2024	153164-UNIVERSIDADE FEDERAL DE STA. MARIA/RS	ALINE EGGRES DE CASTRO	25/07/2024 16:07 (v 3.1)
Status	PUBLICADO		

## Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo		23081.073729/2024-23

## 1. Definição do objeto

### 1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição de alimentos condimentos e utensílios de cozinha para o Colégio Politécnico de UFSM, nos termos da planilha anexa, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

1.1.1. As quantidades constantes da relação anexam serão fornecidas pela Licitante Vencedora, relativas a cada item, mediante a emissão da Nota de Empenho, de acordo com o disposto neste Edital e condições expressas na proposta, através de fornecimento parcial, de acordo com as necessidades da Unidade Solicitante da UFSM.

1.2. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, pois são bens usuais de mercado e não há necessidade de projetos adicionais para a formulação das propostas por parte da(s) empresa(s) participante(s).

1.3. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.

1.4. O produto fornecido fora das especificações ficará sujeito à imediata substituição pelo fornecedor, sem qualquer ônus à UFSM.

1.5. Para os objetos que necessitem de montagem e instalação, estes deverão ser realizados pelo Licitante(s) Vencedor(es) no prazo máximo de 10 (dez) dias após a entrega, sem ônus para a UFSM. O aceite e ateste do bem somente ocorrerá após a montagem/instalação dos objetos.

1.6. Para os itens do termo de referência que necessitem de instalação elétrica em que não conste a voltagem, deverá ser considerada 220 V ou bivolt, ou o fornecimento de transformadores, se for o caso, sem ônus para a UFSM.

## 2. Fundamentação da contratação

### 2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares em anexo aos autos do processo.

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2024, conforme consta das informações básicas deste Termo de Referência.

### 3. Descrição da solução

#### 3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, anexados aos autos do presente processo.

### 4. Requisitos da contratação

#### 4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

##### Das marcas de referência

4.1. Nos itens em que consta “Marcas de Referência” poderão ser feitas ofertas de outras marcas mediante envio de ficha técnica dos produtos. Neste caso a licitante deverá proceder de acordo com o subitem 4.2.

##### Da exigência de ficha técnica

4.2. Para o julgamento e classificação das propostas o pregoeiro poderá convocar as licitantes para o envio do anexo, contendo ficha técnica dos produtos com especificações técnicas detalhadas que comprove o atendimento do descritivo no anexo ao termo de referência. Os licitantes que apresentarem fichas incompletas poderão ter sua proposta desclassificadas. O prazo máximo para o envio dos mesmos será informado pelo pregoeiro, via chat. Caso a licitante não cumpra o prazo estabelecido pelo pregoeiro, sua proposta poderá ser desclassificada.

##### Subcontratação

4.3. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

##### Sustentabilidade:

4.4. No momento da entrega dos produtos, os mesmos devem ser acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento.

##### Demais Requisitos para aceitação da proposta

4.5. O produto ofertado deverá apresentar o prazo de validade descrito no anexo ao Termo de Referência.

4.6. Para os itens 07, 09, 12, 13, 19, 49, 53, 57, 61, 62, 63, 65, 68, 74 e 75 (produtos de origem animal) dessa solicitação, é necessária a apresentação dos seguintes documentos:

- Declaração de que a entrega será realizada por transportadora adequada ao tipo de produto e que possui Alvará Sanitário do veículo transportador emitido pelo órgão fiscalizador competente a que esteja submetido, o qual será verificado no momento da primeira entrega do produto.

##### 4.6.1. PARA FABRICANTES DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL:

A) Apresentar documento Comprobatório de Registro ou de Relacionamento do Fabricante, conforme a seguir:

- Emitido pelo Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal de qualquer município ou estado brasileiro, conforme o caso, desde que o Serviço seja integrante do Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI/POA), e o fabricante registrado neste órgão - SISBI/POA ou;

- Emitido pela Divisão da Inspeção de Produtos de Origem Animal (DIPOA), quando o objeto for submetido à Inspeção Federal ou;

#### 4.6.2. PARA DEMAIS FORNECEDORES DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL:

A) Caso armazenem, distribuam ou comercializem o objeto cotado, apresentar além dos documentos previstos no subitem 4.6.1:

- Cópia de Alvará Sanitário do estabelecimento, emitido pelo órgão fiscalizador competente a que esteja submetida; sendo aceita a revalidação conforme decreto 74.170 de 10 de junho de 1974.

## 5. Modelo de execução do objeto

### 5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

#### Condições de Entrega

5.1. O prazo de fornecimento dos produtos, objeto de cada Nota de Empenho, não poderá exceder o prazo de 30 (trinta) dias, a contar do recebimento do mesmo. O prazo indicado pela unidade solicitante para a entrega parcelada do objeto empenhado deverá ser rigorosamente observado, sujeitando a licitante vencedora às cominações previstas no presente Edital.

5.2. Os bens deverão ser entregues no Colégio Politécnico da UFSM, bloco A do prédio 70, sala designada mediante empenho.

## 6. Modelo de gestão do contrato

### 6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1 O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial (Lei nº 14.133/2021, art. 115, caput).

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila (Lei nº 14.133/2021, art. 115, §5º).

6.3. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133/2021, art. 117, caput).

6.3.1 O fiscal do contrato anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §1º).

6.3.2 O fiscal do contrato informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §2º).

6.4 O contratado será obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados (Lei nº 14.133/2021, art. 119).

6.5 O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante (Lei nº 14.133/2021, art. 120).

6.6 Somente o contratado será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, caput).

6.6.1. A inadimplência do contratado em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, §1º).

6.7 As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se, excepcionalmente, o uso de mensagem eletrônica para esse fim (IN 5/2017, art. 44, §2º).

6.8 O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato (IN 5/2017, art. 44, §1º).

6.9. Antes do pagamento da nota fiscal ou da fatura, deverá ser consultada a situação da empresa junto ao SICAF.

6.10 Serão exigidos a Certidão Negativa de Débito (CND) relativa a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União, o Certificado de Regularidade do FGTS (CRF) e a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), caso esses documentos não estejam regularizados no SICAF.

## 7. Critérios de medição e pagamento

### 7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

#### Recebimento

7.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

7.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.3. O recebimento definitivo ocorrerá após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

7.4. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do [art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021](#), comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.5. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

7.6. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

#### Liquidação

7.7. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do [art. 7º, §2º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022](#).

7.7.1. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o [inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

7.8. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

7.8.1. o prazo de validade;

- 7.8.2. a data da emissão;
- 7.8.3. os dados do contrato e do órgão contratante;
- 7.8.4. o período respectivo de execução do contrato;
- 7.8.5. o valor a pagar; e
- 7.8.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.9. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

7.10. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no [art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

7.11. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).

7.12. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

7.13. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

7.14. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

7.15. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

#### **Prazo de pagamento**

7.16. O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da [Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022](#).

7.17. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPCA de correção monetária.

#### **Forma de pagamento**

7.18. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.

7.19. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

7.20. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

7.20.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

7.21. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

#### **Cessão de crédito**

7.22. É admitida a cessão fiduciária de direitos creditícios com instituição financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na [Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de Julho de 2020](#), conforme as regras deste presente tópico.

7.23. A eficácia da cessão de crédito, de qualquer natureza, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.

7.24. Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte do contratado (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme o [art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992](#), tudo nos termos do [Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020](#).

7.25. O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração. (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 53, DE 8 DE JULHO DE 2020 e Anexos)

7.26. A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade do contratado.

## 8. Critérios de seleção do fornecedor

### 8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

#### Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO.

#### Forma de fornecimento

8.2. O fornecimento do objeto será parcelado.

#### Exigências de habilitação

8.3. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

##### Habilitação jurídica

8.4. **Pessoa física:** cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

8.5. **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

8.6. **Microempreendedor Individual - MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor> ;

8.7. **Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI:** inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.8. **Sociedade empresária estrangeira:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme [Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020](#).

8.9. **Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.10. **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz

8.11. **Sociedade cooperativa:** ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o [art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971](#).

8.12. **Agricultor familiar:** Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do [art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021](#).

8.13. **Produtor Rural:** matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da [Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009](#) (arts. 17 a 19 e 165).

8.14. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

#### **Habilitação fiscal, social e trabalhista**

8.15. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

8.16. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

8.17. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

8.18. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

8.19. No caso de participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

8.19.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos [arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971](#);

8.19.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

8.19.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;

8.19.4. O registro previsto na [Lei n. 5.764, de 1971, art. 107](#);

8.19.5. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e

8.19.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;

8.19.7. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o [art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971](#), ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

## 9. Estimativas do Valor da Contratação

**Valor (R\$):** 27.013,73

### 9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 27.013,73 (vinte e sete mil e treze reais e setenta e três centavos), conforme custos unitários apostos na tabela anexa

9.2. Em caso de licitação para Registro de Preços, os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações (art. 25 do Decreto nº 11.462/2023):

9.2.1. em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

9.2.2. em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

9.2.3. serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação; ou

9.2.4. poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

## 10. Adequação orçamentária

### 10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. A indicação da disponibilidade de créditos orçamentários somente será indicada por ocasião da emissão da Nota de Empenho ou de outro instrumento hábil.

## 11. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

**ALINE EGGRES DE CASTRO**

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 25/07/2024 às 16:07:34.

**JANE LUCIA SARTORI LAMPERT**

Equipe de apoio





## Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - Anexo ao Termo de Referencia (Visualizacao).pdf (83.5 KB)

**Anexo I - Anexo ao Termo de Referencia  
(Visualizacao).pdf**

## UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105

## Anexo ao Termo de Referência

Processo...: 23081.073729/2024-23 Pregão SRP 90040 / 2024 Data da Emissão: 25/07/2024

Abertura: Dia: 19/08/2024 Hora: 09:00:00

Objeto Resumido:

Modalidade de Julgamento : Menor Preço

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
1	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	16,7100	4,00		
2	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	19,0000	2,00		
3	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	25,0000	1,00		
4	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	19,0000	1,00		
5	Realçador de sabor. Composição básica: Sal, proteína vegetal hidrolisada e realçador de sabor glutamato monossódico. Embalagem de 600g. Deve acompanhar ficha técnica do produto		Unidade	18,0000	1,00		
6	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	36,6000	4,00		
7	Cabeça suína. Carne com qualidade higiênico sanitária. 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		Kilogramas	9,4500	30,00		

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM**

**95591764000105**

**Anexo ao Termo de Referência**

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	deverão ser nas quantidades solicitadas.-						
8	Sal refinado, iodado, acondicionado em embalagem primária de polietileno de 01 kg de peso líquido.		Kilogramas	3,9900	20,00	_____	_____
9	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. Observação: A necessidade de entrega será a combinar pelo fone (55) 32208796. Forma de entrega: Embalado individualmente.		Kilogramas	32,1800	50,00	_____	_____
10	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	14,9000	1,00	_____	_____
11	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	13,9900	1,00	_____	_____
12	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 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	15,9800	200,00	_____	_____
13	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 Observação: A necessidade de entrega será a combinar pelo fone (55) 32208796. Forma de entrega: Embalado individualmente.		Kilogramas	13,5900	100,00	_____	_____
14	Corante líquido de urucum para alimentos.		Litros	35,8000	1,00	_____	_____
15	Proteína texturizada de soja natural. Deve acompanhar ficha técnica do produto.		Kilogramas	19,9900	2,00	_____	_____
16	Proteína isolada de soja natural. Deve acompanhar ficha técnica do produto.		Kilogramas	80,0000	2,00	_____	_____

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM**

**95591764000105**

**Anexo ao Termo de Referência**

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
17	Sal grosso, iodado, acondicionado em embalagem primária de polietileno de 01 kg de peso líquido.		Kilogramas	3,5900	10,00		
18	ESTABILIZANTE PARA PRODUTOS CÁRNEOS (FOSFATO DE SÓDIO) Composição do produto: Tripolifosfato de Sódio - estabilizante - INS 451i. Deve acompanhar ficha técnica do produto.		Kilogramas	90,8000	1,00		
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 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	16,2000	300,00		
20	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	76,0000	2,00		
21	Leite Em Pó, Origem: Bovina , Teor Gordura: Desnatado, Solubilidade: Instantâneo		Kilogramas	47,2800	2,00		
22	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	3,9700	140,00		
23	Cultura (fermento) lática mesofílica, homofermentativa, liofilizada, de múltiplas cepas mistas, que contenha: Lactococcus lactis subesp. Cremoris e Lactococcus lactis subesp. Lactis. Embalagem: 50U. Utilizada na elaboração de queijos de textura fechada, tais como: Prato e variedades, Mussarela, Minas Frescal e Padrão, Cottage, Petit-Suisse, Cheddar, etc. Dosagem: 1 envelope 50U para 1.000L. 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, com inóculo de 50U em 1.000 litros. Mofos e leveduras: <10 UFC/g Coliformes: <10 NMP/g Staph. Aureus: <10 UFC/g Salmonella: Negativo em 25g		Unidade	80,0000	1,00		

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM**

**95591764000105**

**Anexo ao Termo de Referência**

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	<p>Listeria: Negativo em 25g</p> <p>Deve acompanhar ficha técnica do produto.</p> <p>Produto com validade de no mínimo 18 meses após a data de entrega.</p> <p>REFERÊNCIA: FERMENTO FV DVS R704.</p>						
24	<p>Preparado (polpa) de morango em pedaço para utilização em iogurtes.</p> <p>Mínimo 50% de morango em pedaços.</p> <p>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.</p> <p>Produto com validade de no mínimo 12 meses após a data de entrega.</p>		Kilogramas	14,0000	10,00	_____	_____
25	<p>Cultura (fermento) lática termofílica para produção de iogurte composta de Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus e Streptococcus thermophilus.</p> <p>Dosagem: 1 envelope 50U para 500L.</p> <p>Embalagem: 50U.</p> <p>Deve acompanhar ficha técnica do produto.</p> <p>Produto com validade de no mínimo 18 meses após a data de entrega.</p> <p>REFERÊNCIA: FD-DVS YF-L812 ou YF-L811.</p> <p>Cultura lática termofílica, liofilizada, multicepas, que contém: Streptococcus salivarius sub esp. thermophilus.</p> <p>Embalagem: 200U</p> <p>Utilizada na elaboração de queijos tais como: Mussarela, Provolone e queijos de massa filada.</p> <p>Dosagem: 1 envelope 200U para 4.000L.</p> <p>Deve acompanhar ficha técnica do produto.</p> <p>Produto com validade de no mínimo 18 meses após a data de entrega.</p> <p>REFERÊNCIA: FERM DVS STI-13 200U</p>		Unidade	139,5000	1,00	_____	_____
26	Coagulante líquido para queijos (Quimosina). Poder coagulante 1:3000		Litros	60,7500	1,00	_____	_____
27	<p>Creme de Leite (NATA), mínimo 45% de gordura.</p> <p>Embalagem de 300 g cada unidade. Data de validade mínima de 15 dias a contar da data de entrega.</p>		Pote	12,0000	15,00	_____	_____
28	<p>Emulsificante e estabilizante neutro tipo Emustab. Embalagem de 1000 g.</p> <p>Características: Composição: Água e emulsificantes (monoglicerídeos de ácidos graxos destilados, sal de ácidos graxos, monoestearato de sorbitana e polioxietileno de monoestearato de sorbitana). Embalagem intacta com identificação completa do produto, data de fabricação e validade. Prazo de validade de no mínimo 6 meses a partir da data de entrega do produto.</p>		Kilogramas	42,5000	1,00	_____	_____
29	Liga neutra - pó de sorvete para o preparo de ícolés e sorvetes. base neutra para		Kilogramas	52,7800	1,00	_____	_____

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM**

**95591764000105**

**Anexo ao Termo de Referência**

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	gelados comestíveis. Composição: açúcar, espessantes: goma guar (INS 412), carboximetilcelulose (cmc) (INS 466) e goma tara (INS 417). Embalagem: Pote com peso líquido de 1000 g, rendimento 10 g por litro de leite. Marca referência : SELECTA.						
30	Enriquecedor para sorvete, composição aproximada: açúcar, maltodextrina, proteína láctea, soro de leite, amido, sal, aromatizantes artificiais e espessante: goma xantana (INS 415). marca referência: Selecta Cream Livre Trans.		Kilogramas	25,5500	10,00		
31	Saborizante para sorvete em pó. sabor leite Condensado. Dosagem de 20 a 50 g/L. Composição: Açúcar, amido de milho, acidulante, aromatizante, corante. Marca de referência Selecta Algemix.		Kilogramas	30,5000	1,00		
32	Saborizante para sorvete em pó. Sabor morango. Dosagem de 20 a 50 g/L. Composição: Açúcar, amido de milho, acidulante, aromatizante, corante. Marca de referência Selecta Algemix.		Kilogramas	29,9500	1,00		
33	Saborizante para sorvete em pó. Sabor Nata. Dosagem de 20 a 50 g/L. Composição: Açúcar, amido de milho, acidulante, aromatizante, corante. Marca de referência Selecta Algemix.		Kilogramas	25,6900	1,00		
34	Kit de tripas, contendo: 500 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	1.017,8400	1,00		
35	Vinagre de álcool branco, com teor de 4% de ácido acético, em embalagem de 5L		Litros	3,3900	6,00		
36	Farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, tipo 1, granulometria média, com no mínimo 7% de proteínas. Embalagens de 1kg. Validade 6 meses		Kilogramas	3,7500	10,00		
37	Leite em pó, origem: de vaca, tipo integral instantâneo, aplicação alimentação humana, características adicionais isenta de lecitina de soja, componentes CODEX ALIMENTARIUS FAO/OMS. Prazo validade 12 meses a contar da data de entrega		Kilogramas	29,5600	5,00		
38	Polvilho doce, tipo I, origem amiláceo mandioca		Kilogramas	9,7400	10,00		
39	Soro de leite em pó, obtido da secagem do soro pasteurizado pelo processo Spray-Dryer. Embalagem de 1000 g		Unidade	30,4800	2,00		
40	Canela em pó, embalagem de 1 kg		Unidade	32,5000	1,00		
41	Farinha de trigo integral, origem amilácea trigo, tipo 1, pacote 1 kg		Kilogramas	6,3900	20,00		
42	Sal de cozinha, fino, iodado, acondicionado em embalagem primária de polietileno de 01 kg de peso líquido.		Kilogramas	3,0900	5,00		



**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM**

**95591764000105**

**Anexo ao Termo de Referência**

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
43	Farinha de trigo, grupo doméstico, tipo 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, teor de proteínas entre 7,5 - 9% , em embalagens ou saca de 5 kg. Validade de 4 meses.		Unidade	20,2000	11,00	_____	_____
44	Farinha de arroz branco, tipo seca, com aproximadamente 8,2% de proteína bruta		Kilogramas	8,0000	15,00	_____	_____
45	Fermento químico, embalagem de 250 g, com validade de 12 meses Composto de Amido de milho (Bacillus thuringiensis e/ou Streptomyces viridochromogenes e/ou Agrobacterium tumefaciens e/ou Zea mays), fermentos químicos pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio e fosfato monocalcico.		Unidade	8,0400	10,00	_____	_____
46	Margarina para confeitaria e uso culinário, com sal, oriunda de gordura vegetal, com teor de lipídios de 80 % , embalagem primária devidamente rotulada conforme legislação vigente. Potes de 1 kg.		Kilogramas	15,2900	20,00	_____	_____
47	Fermento Biológico, seco, Instantâneo (SACCHAROMYCES CEREVISAE), em pacote de 500g embalado a vácuo. Validade 12 meses.		Unidade	25,2500	5,00	_____	_____
48	Óleo de soja refinado, tipo 1, com odor e sabor característicos do produto, isento de ranços, odores e sabores estranhos; de cor clara, aspecto límpido e isento de sedimentos em suspensão; teor mínimo de 6,0 g de ácido linoleico (ômega 6)/porção de 13 ml; teor mínimo de 0,5 g de ácido linolênico (ômega 3)/porção de 13 ml; sem gordura trans; sem colesterol e sem glúten. Embalagem primária: garrafas plásticas pet com 900 ml do produto		Unidade	6,0000	17,00	_____	_____
49	OVOS DE GALINHA, TIPO MÉDIO, EM CAIXAS DE PAPELÃO COM 12 UNIDADES, CASCA ÍNTEGRA, SEM RACHADURAS, SEM SUJIDADES, LIMPOS, NÃO PODEM ESTAR TRINCADOS, EMBALAGEM COM RÓTULO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E VALIDADE DE NO MÍNIMO 1 MÊS.		Dúzia	11,9900	40,00	_____	_____
50	Chá Verde (Camellia sinensis).		Kilogramas	32,4000	5,00	_____	_____
51	Matriz biológica para produção de Kombucha		Unidade	16,9000	2,00	_____	_____
52	Leveduras Saccharomyces cerevisiae bayanus. Embalagem de 10 gramas.		Unidade	37,0000	10,00	_____	_____
53	Queijo gorgonzola, massa semicozida, sabor forte e acentuado, com veios azuis-esverdeados devido a ação do fungo Penicilium roqueforti, com ponto ideal de maturidade, com textura cremosa, levemente quebradiça, embalado em filme plástico, atóxico, limpo, não violado, resistente, no qual tenha sido aplicado vácuo parcial, permitindo a aderência do continente ao conteúdo que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, e carimbo de inspeção. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante		Kilogramas	75,9400	5,00	_____	_____
54	LEITE INTEGRAL UHT LONGA VIDA, HOMOGENEIZADO, COM NO MÍNIMO 3% DE		Litros	4,3400	10,00	_____	_____

## UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105

## Anexo ao Termo de Referência

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	GORDURA, EMBALADO EM CAIXA DE 01 (UM) LITRO, MULTILAMINADA, CARTONADA, ASSÉPTICA, IMPERMEÁVEL AO AR, LUZ E MICRO-ORGANISMOS, TIPO TETRA PACK, HERMETICAMENTE FECHADA. COM RÓTULO E VALIDADE DE NO MÍNIMO 4 MESES, COM NÚMERO DE LOTE, IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA.						
55	AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM COM ACIDEZ MENOR QUE 0,5%, PENSADO A FRIO, FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIA PRIMA DE QUALIDADE, APRESENTANDO COR, AROMA E CARACTERÍSTICAS COMUNS AO PRODUTO, EM EMBALAGEM DE VIDRO, CONTEÚDO DE 500ML, CONTENDO NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE, LOTE, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE. SEM GLÚTEN. ENVASADO NA ORIGEM. NÃO É PERMITIDA A PRESENÇA DE OUTROS ÓLEOS NA SUA COMPOSIÇÃO.		Litros	62,4000	5,00		
56	IOGURTE NATURAL, INTEGRAL, CONTENDO EM SUA COMPOSIÇÃO APENAS LEITE E FERMENTO VIVO. SEM CONSERVANTES E OUTROS ADITIVOS, SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES E DE SÓDIO. COM RÓTULO, IDENTIFICAÇÃO, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE DE PELO MENOS 30 DIAS APÓS A ENTREGA. EMBALAGEM DE 170G		Unidade	2,5800	5,00		
57	QUEIJO CREMOSO TIPO CREAM CHEESE, OBTIDO DE LEITE PASTEURIZADO, DE SABOR SUAVE, FRESCO, COM TEXTURA ESPALHÁVEL. EMBALADO E ENTREGUE EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA VIGENTE. VALIDADE MÍNIMA DE 90 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. Embalagem de 1 kg		Kilogramas	68,3300	3,00		
58	Manteiga SEM SAL. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 200g, com dados de identificação na embalagem		Unidade	10,0000	20,00		
59	Arroz Arbóreo. Tipo 01, embalagem plástica, contendo pacote de 01 kg. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. O produto deverá conter o mínimo de 80% da validade a partir da data de entrega		Kilogramas	13,5000	3,00		
60	VINHO, BRANCO, MESA, SECO. QUALQUER VARIEDADE DE UVA. Embalagem de 750ml		Unidade	33,9800	2,00		

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM**

**95591764000105**

**Anexo ao Termo de Referência**

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
61	Bacon em cubos ou fatias, Embalagem 1 Kg. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. O produto deverá conter o mínimo de 80% da validade a partir da data de entrega		Kilogramas	41,4800	1,00	_____	_____
62	QUEIJO TIPO PARMESÃO- INGREDIENTES BÁSICOS: QUEIJO PARMESÃO E CONSERVADOR, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: PRODUTO PRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO E EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA EM VIGOR. APRESENTAÇÃO EM BARRA DE 1KG, ACONDICIONADO EM EMBALAGEM PLÁSTICA APROPRIADA E INVOLÁVEL, QUE DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DE PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 180 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. CONSERVAÇÃO EM AMBIENTE REFRIGERADO. Embalagem de 1 kg		Kilogramas	51,8600	1,00	_____	_____
63	QUEIJO, TIPO MUSSARELA, DE 1ª QUALIDADE, COM INGREDIENTES LEITE, CONSERVAÇÃO 0 A 10°C. PRODUTO PRÓPRIO PARA O CONSUMO HUMANO E EM CONFORMIDADE COM A LEGISLAÇÃO SANITÁRIA EM VIGOR. APRESENTAÇÃO EM BARRA DE 1KG, ACONDICIONADA EM EMBALAGEM PLÁSTICA APROPRIADA, TRANSPARENTE, LIMPA, RESISTENTE E INVOLÁVEL. A EMBALAGEM ORIGINAL DEVERÁ SER A VÁCUO E CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DE PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. CONSERVAÇÃO EM AMBIENTE REFRIGERADO. Embalagem de 1 kg		Kilogramas	31,0000	1,00	_____	_____
64	Farinha de trigo tipo 1: Farinha de trigo especial, sem fermento. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1 kg		Kilogramas	4,2000	4,00	_____	_____
65	LINGUICA - DEFUMADA, TIPO CALABRESA, FATIADA, PREPARADA COM CARNE NAO MISTA, TOUCINHO E CONDIMENTOS, COM ASPECTO NORMAL, FIRME, SEM UMIDADE, NAO PEGAJOSA,ISENTA D E SUJIDADES, PARASITAS E LARVAS, MANTIDA EM TEMPERATURA E REFRIGERACAO ADEQUADA, ACONDICIONADA EM SACO DE POLIETILENO.		Kilogramas	16,9500	2,00	_____	_____
66	Frutas cristalizadas, mista, em cubinhos, produto preparado com frutas nas quais se substitui parte da água da sua constituição por açúcares, por meio de tecnologia adequada. Suas condições deverão estar de acordo com a Resolução RDC nº 272, de 22 de setembro de 2005."		Kilogramas	15,4000	1,00	_____	_____
67	Gotas de chocolate amargo MÍNIMO 50% CACAU. Prontas para utilização, não necessitam picar ou cortar antes de usar.		Kilogramas	24,9900	2,00	_____	_____

## UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM

95591764000105

## Anexo ao Termo de Referência

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	São forneáveis. Com embalagem sustentável 100% biodegradável, fácil de manipular e armazenar. Sem glúten, sem lactose.						
68	CARNE MOÍDA DE 1ª, TIPO PATINHO COM BAIXO PERCENTUAL DE GORDURA, REFRIGERADA, EMBALAGEM DE 1 KG (SACO PLÁSTICO DE POLIETILENO, ATÓXICO E RESISTENTE), CONTENDO NO RÓTULO DADOS DO FABRICANTE, PESO, DATA DE VALIDADE E DE FABRICAÇÃO. DEVERÁ ESTAR ISENTA DE TECIDOS INFERIORES COMO OSSOS, CARTILAGENS, GORDURA PARCIAL, APONEUROSES, TENDÕES, COÁGULOS, NODOS LINFÁTICOS, SEBO, VASOS SANGUÍNEOS. NÃO SERÁ PERMITIDA A OBTENÇÃO DO PRODUTO A PARTIR DE MOAGEM DE CARNES ORIUNDAS DA RASPA DE OSSOS E CARNE MECANICAMENTE SEPARADA. MANIPULADA EM CONDIÇÕES HIGIÊNICAS ADEQUADAS, PROVENIENTES DE ANIMAIS DA ESPÉCIE BOVINA, SADIOS, ABATIDOS SOB INSPEÇÃO SANITÁRIA E VETERINÁRIA. APARÊNCIA E TEXTURA TENRA, FIRME E FRESCA, COR VERMELHA INTENSA, UNIFORME E FIRME, ODOR E SABOR CARACTERÍSTICOS DE CARNE SAUDÁVEL. NÃO SERÁ ACEITA CARNE COM ODOR, COR E SABOR IMPRÓPRIOS AO PRODUTO E/OU ASPECTO AMOLECIDO, PEGAJOSO, ESVERDEADO E PARDACENTO.		Kilogramas	34,3700	10,00		
69	ALHO EM PÓ OU EM FLOCOS, SEM ADIÇÃO DE NENHUM OUTRO PRODUTO. Embalagem de 100g		Unidade	2,3300	5,00		
70	CEBOLA EM PÓ OU EM FLOCOS, SEM ADIÇÃO DE NENHUM OUTRO PRODUTO. Embalagem de 50g		Unidade	10,6900	5,00		
71	PIMENTA PRETA EM GRÃO, SEM ADIÇÃO DE NENHUM COMPONENTE. Embalagem de 50 a 100g		Unidade	8,5900	3,00		
72	Pão tipo hambúrguer, formato redondo, com 50 g A 100 G cada, obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo tipo 1 enriquecida com ferro e ácido fólico, água, sal, margarina, ovos, fermento biológico e açúcar, podendo conter outras substâncias alimentícias aprovadas, que caracterizem o produto, as quais deverão ser declaradas.		Unidade	0,9900	10,00		

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM**

**95591764000105**

**Anexo ao Termo de Referência**

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
73	AVEIA EM FLOCOS FINOS, EMBALAGEM DE 1KG INGREDIENTE: SOMENTE AVEIA. COM IDENTIFICAÇÃO, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES.		Kilogramas	15,5000	5,00		
74	Peito de Frango, sem pele e sem osso, congelado, não temperado, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Deverá ser acondicionada em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos. devidamente selada, com especificação de peso, validade, produto e marca/procedência. Validade a vencer de no mínimo 3 meses a partir da entrega. Em pacote de 1 kg		Kilogramas	14,1700	4,00		
75	salsicha, resfriada, pacote de 1Kg, mínimo de 14 % de proteína. Carne mecanicamente separada de ave (frango e/ou galinha e/ou peru), carne suína, água, gordura suína, proteína de soja, miúdos suínos (pode conter fígado, língua, rim e/ou coração), sal, amido, açúcar, alho, cebola, pimenta branca, pimenta calabresa, noz-moscada, regulador de acidez: lactato de sódio e citrato de sódio, estabilizantes: tripolifosfato de sódio e pirofosfato dissódico, aromatizantes: aromas naturais de (fumaça, orégano, coentro), realçador de sabor: glutamato monossódico, antioxidante: isoascorbato de sódio, corantes: urucum e carmim de cochonilha, conservador: nitrito de sódio.		Kilogramas	10,9000	1,00		
76	Açúcar refinado branco. Pacote de 1 kg		Kilogramas	4,8400	100,00		
77	ESCORREDOR PARA 80 GARRAFAS. Material: plástico. Eixo central com alça. Sistema em árvore.		Unidade	185,0000	1,00		
78	SANITIZADOR DE GARRAFAS SIMPLES. Material Polipropileno. Dimensões aproximadas:DIÂMETRO EXTERNO: 12cm. ALTURA TOTAL: 20cm. ALTURA DA BACIA: 15,5cm. CAPACIDADE: 300ml.	304395	Unidade	78,0000	1,00		
79	Peneira cônica ou filtro cônico, número 20. Haste e malha em inox.		Unidade	57,4900	2,00		
80	Tampa metálica para garrafas de cerveja. Tamanho padrão		Unidade	0,1900	100,00		
81	Torneira de bancada, de plástico, com filtro		Unidade	104,4000	1,00		
82	Chiller de alumínio, diâmetro 275mm, tubo3/8" e 15 metros de comprimento		Unidade	157,1400	1,00		
83	hopbag infusor com tampa, todo em inox, 300 micra (70 x 300 mm)		Unidade	144,9000	2,00		
84	TAMPADOR MANUAL FERRO. Altura Máxima (Com Alavanca): 55cm. Altura Da Haste: aprox. 45cm. Largura: aprox. 10cm. Altura Máxima Para Arrolhar: aprox. 35cm. Altura Mínima Para Arrolhar: aprox. 25cm. Regulagem De Altura (Passo): aprox. 2cm.		Unidade	116,1600	1,00		
85	TUBO PARA ENCHER GARRAFAS, produzido em acrílico de 3/8". Bocal de saída		Unidade	31,4500	1,00		

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM**

**95591764000105**

**Anexo ao Termo de Referência**

Item	Especificação	Catálogo	Unidade	Preço Máximo	Quantidade	Preço Unitário	Preço Total
	(externo): 3/8" (9,5mm). Saída (interno): 8mm Comprimento total do tubo de enchimento: 40cm						
86	Mangueira de silicone 1/2" (12x18,5mm). Silicone atóxico e inodoro, resistente até 260°C		Metro	42,2700	2,00	_____	_____
87	Fogareiro de 35 a 40 cm, com dois queimadores, em ferro.		Unidade	249,8000	3,00	_____	_____
88	Caldeirão (panela) cervejeiro reforçado, completa em inox (com registro em inox e tampa) - capacidade de aproximadamente 45 LTS		Unidade	795,0000	1,00	_____	_____
89	Bag para biab - panelas 32 a 38. Material em voal.		Unidade	39,0000	3,00	_____	_____
90	Fermentador Cônico em polipropileno 25 Litros - Completo (com conexões, torneiras e válvulas)		Unidade	773,4400	2,00	_____	_____
91	Caldeirão (panela) cervejeiro reforçado, completa em inox (com registro em inox e tampa) capacidade de aproximadamente 32 LTS		Unidade	448,6000	1,00	_____	_____
92	Pá (colher) cervejeira. Tamanho 75 cm. Feita de material atóxico. Resistente até 100°C.		Unidade	71,9600	2,00	_____	_____
93	ROLHA CORTIÇA AGLOMERADA RETA 32X24MM		Unidade	0,7700	100,00	_____	_____
94	Cesto sem pés - Para panela cervejeira. N32-35. Material em inox		Unidade	488,0000	1,00	_____	_____
95	Embalagem PLÁSTICA Descartável Mini Quadrado Bolo No Pote aproximadamente 130ml. Pacote com 100 unidades		Unidade	57,6000	1,00	_____	_____
96	Pote de Vidro com Tampa Metálica - 240 ml. Dimensões Altura : 9cm Diâmetro:7 cm Gargalo :63mm Produto novo Material: Vidro Transparente		Unidade	3,8000	50,00	_____	_____
97	POTE DE VIDRO 600 mL COM TAMPA METÁLICA		Unidade	7,7900	120,00	_____	_____
98	forma de papel para minipanetone, FORNEÁVEL, 100g, 100 unidades Material: Papel		Unidade	24,3000	2,00	_____	_____
99	Saco de Plástico (30 x 40 cm) liso atóxico, inodoro e incolor, ótimo para conservação de alimentos e para embalagens. COMPOSIÇÃO: Produzido em polietileno. Pacote com 100 unidades		Unidade	24,8800	4,00	_____	_____
100	Forma Laminada Bolo Ingles, forneável - 100 unidades. 550 a 600 mL		Unidade	70,4400	1,00	_____	_____

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - UFSM**

**95591764000105**

**Anexo ao Termo de Referência**

**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