

Estudo Técnico Preliminar 100/2023

1. Informações Básicas

Número do processo: 23345.001691.2023-68

2. Descrição da necessidade

A aquisição de material de consumo (insumos de alimentos para Agroindústria de Laticínios, Carnes e Cervejaria) tem por finalidade o atendimento das unidades do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Sul de Minas – Campus Machado, visando suprir a necessidade de reposição das mesmas para uso na UEP - Unidade Educativa de Produção do Laticínio escola e Agroindústria para fins pedagógicos (ensino, pesquisa e extensão), funcionamento destas UEP's e abastecimento da Cozinha Industrial e Coetagri. Além disso, atender a demanda do setor pedagógico, Cervejaria.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Coordenação Geral de Produção	Luis Lessi dos Reis

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A escolha do Registro de Preço justifica-se porque as aquisições serão realizadas durante a validade do edital, de acordo com a demanda do setor. Os produtos adquiridos devem possuir qualidade comprovada pelos órgãos de controle e fiscalização, a exemplo do SIM /CIDERSU (Serviço de Inspeção do Município de Machado-MG), ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) e MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento).

Item	Especificação
1	Condimento mortadela: Composição: Sal, Açúcar, Malto dextrina, Conservadores (nitrato e nitrito de sódio), Antioxidante (Eritorbato de sódio), Acidulante, Aromas naturais e especiarias; Aplicação: Blend preparado para embutidos cárneos em geral com conservadores, antioxidantes e agentes emulsificantes com seus condimentos definidos segundo sua aplicação em mortadela; Apresentação: Embalagem de polietileno, metalizada de 1Kg; Validade: 6 meses da data de fabricação. (pacote de 1 Kg
2	Emulsificante de Gordura: (para cárneos) Ajuda a promover a emulsão e entre gordura/proteína/umidade. Uso: 250g a 500g para 100 Kg de massa. Embalagem 250 gramas
3	Condimento Calabresa: Composição: Sal, Açúcar, Malto dextrina, Conservadores (nitrato e nitrito de sódio), Antioxidante (Eritorbato de sódio), Acidulante, Aromas naturais e especiarias; Aplicação: Blend preparado para embutidos cárneos em geral com conservadores, antioxidantes e agentes emulsificantes com seus condimentos definidos segundo sua aplicação em calabresa; Apresentação: Embalagem de polietileno, metalizada de 1 kg; Validade: 6 meses da data de fabricação.
4	Corante – Urucum moído. Apresentação em pacotes contendo 1 kg.
5	Corante para Alimentos - Carmim de cochonilha 3% líquido; validade de 1 ano. Apresentação do produto em frascos contendo 1 litro.
6	Condimento Salame Italiano: Composição: Sal, Açúcar, Malto dextrina, Conservadores (nitrato e nitrito de sódio), Antioxidante (Eritorbato de sódio), Acidulante, Aromas naturais e especiarias; Aplicação: Blend preparado para

	embutidos cárneos em geral com conservadores, antioxidantes e agentes emulsificantes com seus condimentos definidos segundo sua aplicação em salame; Apresentação: Embalagem de polietileno, metalizada de 1Kg; Validade: 6meses da data de fabricação.
7	Condimento Hambúrguer: Composição: Sal, Açúcar, Malto dextrina, Conservadores (nitrato e nitrito de sódio), Antioxidante (Eritorbato de sódio), Acidulante, Aromas naturais e especiarias; Aplicação: Blend preparado para embutidos cárneos em geral com conservadores, antioxidantes e agentes emulsificantes com seus condimentos definidos segundo sua aplicação em hambúrguer; Apresentação: Embalagem de polietileno e/ou metalizada de 1Kg; Validade: 6 meses da data de fabricação.
8	Condimento Califórnia: Composição: Sal, aromas naturais e especiarias; Aplicação: Embutidos cárneos em geral de acordo com o produto a ser utilizado, caracterizando seu paladar e tipificando seu flavor característico. Uso de acordo com os regulamentos técnicos de identidade dos produtos. Os condimentos variam em sua composição e mistura de especiarias e óleos essenciais de acordo com o produto a ser produzido: Cond. Califórnia; Uso: 500g a 1kg para 100kg de massa; Apresentação: Embalagem plástica metalizada de 1kg. Validade: 6 meses da data de fabricação.
9	Condimento para Presunto: Composição: Sal, Açúcar, Malto dextrina, Conservadores (nitrato e nitrito de sódio), Antioxidante (Eritorbato de sódio), Acidulante, Aromas naturais e especiarias; Aplicação: Blend preparado para embutidos cárneos em geral com conservadores, antioxidantes e agentes emulsificantes com seus condimentos definidos segundo sua aplicação ou característica de salame; Apresentação: Embalagem de polietileno e/ou metalizada de 1Kg ou 3Kg e embalado em sacos multifoliados kraft com 30 Kg; Validade: 6 meses da data de fabricação.
10	Antioxidante RS: Composição: Açúcar, Antioxidante (Eritorbato de sódio) e Malto dextrina; Aplicação: Embutidos cárneos frescos, como agente antioxidante (fixador de cor), de acordo com os regulamentos técnicos de identidade dos produtos; Uso: 1 Kg para 100Kg de massa; Apresentação: embalagem de polietileno metalizada com 1 kg de produto, Validade: 6 meses da data de fabricação.
11	Antioxidante RS - 250: Composição: Açúcar, Antioxidante (Eritorbato de sódio), Acidulante (ácido Cítrico); Aplicação: Embutidos cozidos e curados em geral, como agente antioxidante (fixador de cor), de acordo com os regulamentos técnicos de identidade dos produtos; Uso: 250g para 100Kg de massa; Apresentação: embalagem de polietileno 250g de produto, Validade: 6 meses da data de fabricação.
12	Alho desidratado em Pó. Apresentação em pacotes contendo 1 kg.
13	Sal de Cura LF 400/800: Composição: Sal, Conservadores (nitrito e nitrato de sódio); Aplicação: Embutidos cárneos frescos em geral, como agente conservador, promotor de processo de cura de acordo com os regulamentos técnicos de identidade dos produtos; Uso: 500g para 100Kg de massa; Dados Técnico: Ph (Sol. 1%); Aspecto: Pó Fino De Cor Branca, Solúvel, Isento de Sujidades; Apresentação: embalagem de polietileno 1kg de produto, Validade:12 meses da data de fabricação.
14	Sal de Cura C: Composição: Sal, Conservadores (nitrito e nitrato de sódio); Aplicação: Embutidos cozidos e/ou defumados em geral, como agente conservador, promotor de processo de cura de acordo com os regulamentos técnicos de identidade dos produtos; Uso: 200 a 300g para 100Kg de massa; Dados Técnico: Ph (Sol. 1%); Aspecto: Pó Fino De Cor Branca, Solúvel, Isento de Sujidades; Apresentação: embalagem de polietileno leitosa com 1 kg de produto, ; Validade: 12 meses da data de fabricação.
15	Super Rendimento: Composição: Sal, açúcar, malto dextrina, estabilizante (Polifosfato de sódio), Conservadores (nitrato e nitrito de sódio) e antioxidante (eritorbato de sódio). Aplicação: Embutidos carneos em geral. Apresentação: embalagem plastica de polietileno leitoso de 1 Kg; validade ; 6 meses.
16	Realçador de Sabor para Carnes: Composição: Sal, Açúcar, glutamato monossódico e proteína vegetal hidrolizada.; Aplicação: Embutidos cárneos em geral para realçar o sabor do produto. Uso de acordo com os regulamentos técnicos de identidade dos produtos; Uso: 500g para 100kg de massa; Apresentação: Embalagem de polietileno metalizada de 500g; Validade: 6 meses da data de fabricação.
17	Tripa de porco para fabricação de linguiça toscana. Tripa com 26 mm, de primeira qualidade. Cada unidade de fornecimento refere-se a 1 maço.
18	Tripa de carneiro com 22 mm, de primeira qualidade para fabricação de linguiça. Cada unidade de fornecimento refere-se a 1 maço.
19	Estabilizante para Cárneos; Tripolifosfato de sódio (IS 452i) . Aplicação: Presuntos, salsichas, hambúrgueres, Embalagem 250 gramas.
20	Proteína Isolada de Soja: Possui grande capacidade de combinar água e gordura formando emulsões estáveis. Tem capacidade de formação de gel com boa elasticidade. Possui um sabor neutro e alta solubilidade, sendo indicada aplicação em produtos cárneos como salsichas e outros embutidos. Embalagem 30 kg.
21	Coalho Líquido-Composto Enzimático (quimosina mais pepsina bovina) extraído do quarto estômago (abomaso) de bovinos adultos. Para fabricação de vários tipos de queijo, com poder coagulante de 1:12.000. Embalagem:balde de 20 L.
22	Cloreto de Cálcio, solução 40%,para uso em laticínios, na fabricação de queijos. Embalagem: Galão de 20 Lts
23	Acido láctico, solução 85%,para uso em laticínios, na fabricação de queijos. Embalagem: galão de 20 litros

24	Corante natural Urucum Liquido, Apresentação: Embalagem de 1 litro.
25	Aroma natural de Fumaça Líquida. Forma de apresentação em embalagem contendo 1 litro.
26	Amido Modificado, para produção de iogurte. Embalagem: saco kraft de 25 kg.
27	Vinho BRANCO seco de mesa. Garrafa de 750 mL.
28	Vinho TINTO seco de mesa. Garrafa de 750 ml
29	Fermento para Iogurte, tipo YOFLEX HARMONY 1.0 ou superior. Termofílico Yoghurt Culture (DVS) composto de Streptococcus thermophilusssp, L.bulgarius e L. fermentum. Estabilizante alimentar. Versão: em Pó. Unidade de fornecimento: Caixa com 10 embalagens; Cada embalagem deverá conter aproximadamente 10 g do fermento (Cada envelope para 1000 litros - embalagem de aproximadamente 10 g). Marca de referência: CH.Hansen ou DSM.
30	Fermento para Mussarela, Minas Padrão,tipo R-704, Mesofílico Homofermentativo(DVS)composto de Streptococcus salivarius ssp.Thermophilus. Unidade de fornecimento: Caixa com 10 embalagens; Cada embalagem deverá conter aproximadamente 10 g do fermento (Cada envelope para 1000 litros - embalagem de aproximadamente 10 g). Marca de referência: CH.Hansen ou DSM
31	Fermento somente para Mussarela para filagem no mesmo dia composto somente de Streptococcus thermophilus,tipo STM 7. Unidade de fornecimento: Caixa com 10 embalagens; Cada embalagem deverá conter aproximadamente 10 g do fermento (Cada envelope para 1000 litros - embalagem de aproximadamente 10 g). Marca de referência: CH.Hansen ou DSM.
32	Preparado a base de Polpa de MORANGO em pedaços para o preparo de Iogurte. Balde com 25kg.
33	Preparado a base de Polpa de COCO moído,p/o preparo de Iogurte. Acondicionados em baldes de 25kg cada.
34	Preparado a base de Polpa de PÊSSEGO em pedaços para o preparo de Iogurte. Acondicionados em baldes de 25kg cada.
35	Preparado a base de Polpa de FRUTAS VERMELHAS em pedaços para o preparo de Iogurte. Acondicionados em baldes de 25kg cada.
36	Preparado de Polpa de MARACUJÁ para o preparo de Iogurte. Acondicionados em baldes de 25kg cada
37	Preparado de Polpa de AMEIXA para o preparo de Iogurte.balde com 25kg.
38	Preparado de Polpa de AÇAI COM GUARANÁ para o preparo de Iogurte. Acondicionados em baldes de 25kg cada.
39	Preparado de Polpa de AÇAI COM BANANA para o preparo de Iogurte. Acondicionados em baldes de 25kg cada.
40	Preparado a base de Polpa de SALADA DE FRUTAS para o preparo de Iogurte. Acondicionados em baldes de 25kg cada.
41	Preparado a base de Polpa de UVA para o preparo de Iogurte. Acondicionados em baldes de 25kg cada.
42	Preparado a base de Polpa de GRAVIOLA para o preparo de Iogurte. Acondicionados em baldes de 25kg cada.
43	Bicarbonato de Sódio, pó branco extra fino com alto grau de pureza (mínimo de 80%),de uso alimentar,solúvel em água. Forma de apresentação em embalagem contendo 1 kg.
44	Orégano.Condimento,apresentação desidratado,tipo ilitiano. Embalagem:pacote de 1Kg
45	Pimenta Calabresa. Condimento, apresentação desidratada. Embalagem:pacote de 1kg
46	Sorbato de Potássio.Conservante e estabilizante,de grau alimentício,apresentado em forma de grânulos regulares e brancos. Embalagem:pacote de 1 kg
47	Ácido cítrico. Grau: Alimentício. Descrição: Pó cristalino branco, não tóxico, não inflamável, não explosivo, usado como conservante natural. atua como estabilizante de laticínios em geral, queijos e requeijões. Forma de apresentação em embalagem contendo 1 kg.
48	Citrato de Sódio.utilizado como Sal Fundente ou estabilizador de leite. Utilizado na produção de Requeijão. Forma de apresentação em embalagem contendo 1 kg.
49	Sal corretor de pH.Utilizado na produção de requeijão. Apresentação: Pó. Forma de apresentação em embalagem contendo 1 kg.
50	AMIDO, BASE DE MANDIOCA, GRUPO FÉCULA, ACIDEZ POLVILHO AZEDO, ASPECTO FÍSICO TIPO 1. Forma de apresentação em embalagem contendo 1 kg
51	Malte base Pilsen: EBC entre 3 e 4, Poder diastático 245°WK. Acondicionado em Saca 25 Kg
52	Malte Pale Ale; EBC entre 5,5 e 7,5, Poder diastático 200°WK. Acondicionado em Saca 25kg
53	Levedura de baixa fermentação tipo Lager(Saccharomyces pastorianus): Quantidade de células:5,5 x 10 ¹⁰ . Temperatura de fermentação entre 10 e 15°C. Porcentagem de sólidos entre 93 a 97%. Acondicionando em Pacote de 500 gramas.
54	Lúpulo: Lúpulo Cascade; Alfa ácidos entre 4,8 e 7%; Ácido Beta entre 4,8 e 7%; Relação Alfa/beta 0,6 e 1,5; Óleo total em 100g 0,7 a 1,4 mL. Acondicionando em frasco de 500 gramas.
55	Lúpulo Saaz: Alfa ácidos entre 3 e 6%; Ácido Beta entre 4,5 e 8%; Relação Alfa/beta 0,4 e 1,3; Óleo total em 100g 0,4 a 1 mL. Acondicionando em frasco de 500 gramas.

56	Lúpulo em Pellet T90 Citra: Alfa ácidos 12,4%; Acondicionado em frasco de 500 gramas
57	Lúpulo em Pellet T90 Amarillo: Alfa ácidos 7,2%; Acondicionado em frasco de 500 gramas
58	Sulfato de Cálcio 2h2o P.A. Acondicionado em Embalagem 1 kg.
59	Sulfato de Magnésio 7h2o U.S.P. Acondicionado em Embalagem 1 kg.
60	Levedura de alta fermentação tipo Ale, (US-05). Atenuação: Alta; Floculação: Média; Temperatura de fermentação: de 18°C a 26°C; Tolerância ao álcool: até 11%. Acondicionado em pacote de 500 gramas.

5. Levantamento de Mercado

Os insumos de alimentos a serem adquiridos possuem natureza comum nas atividades agroindustriais de processamento dos derivados de leite, carne e cerveja. Na região Sul de Minas Gerais, notória por sua caracterização de produtos do agronegócio, existem inúmeras empresas que fazem parte dessa cadeia produtiva. Os mercados regionais e nacionais dispõem de diversas empresas aptas a fornecerem os itens, podendo, dessa forma, haver ampla concorrência para seleção da melhor proposta.

6. Descrição da solução como um todo

Com a disponibilização destes itens os setores de Laticínio, A Carnes e Cervejaria do Campus Machado poderão funcionar durante todo o ano na preparação dos alimentos, agregando valor a cadeia produtiva agroindustrial. Ademais, os produtos elaborados serão utilizados nos diversos setores do Campus Machado, no próprio refeitório do Campus e comercializados na Cooperativa Escola, além de propiciar geração de conhecimento e desenvolvimento de tecnologias nas aulas práticas aos alunos dos variados cursos correlatos, contribuindo com o aprendizado e o desenvolvimento regional.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

As quantidades a serem contratadas se encontram na tabela abaixo:

Item	Especificação	Unidade	Quantidade
1	Condimento mortadela: Composição: Sal, Açúcar, Malto dex trina, Conservadores (nitrato e nitrito de sódio), Antiox idante (Eritorbato de sódio), Acidulante, Aromas naturais e especiarias; Aplicação: Blend preparado para embutidos cárneos em geral com conservadores, antiox idantes e agentes emulsificantes com seus condimentos definidos segundo sua aplicação em mortadela; Apresentação: Embalagem de polietileno, metalizada de 1Kg; Validade: 6 meses da data de fabricação. (pacote de 1 Kg	UNIDADE	20
2	Emulsificante de Gordura: (para cárneos) Ajuda a promover a emulsão e entre gordura/proteína/umidade. Uso: 250g a 500g para 100 Kg de massa. Embalagem 250 gramas	UNIDADE	80
3	Condimento Calabresa: Composição: Sal, Açúcar, Malto dex trina, Conservadores (nitrato e nitrito de sódio), Antiox idante (Eritorbato de sódio), Acidulante, Aromas naturais e especiarias; Aplicação: Blend preparado para embutidos cárneos em geral com conservadores, antiox idantes e agentes emulsificantes com seus condimentos definidos segundo sua aplicação em calabresa; Apresentação: Embalagem de polietileno, metalizada de 1 kg; Validade: 6 meses da data de fabricação.	UNIDADE	20
4	Corante – Urucum moído. Apresentação em pacotes contendo 1 kg.	kg	30
5	Corante para Alimentos - Carmim de cochonilha 3% liquido; validade de 1 ano. Apresentação do produto em frascos contendo 1 litro.	litro	4
6	Condimento Salame Italiano: Composição: Sal, Açúcar, Malto dex trina, Conservadores (nitrato e nitrito de sódio), Antiox idante (Eritorbato de sódio), Acidulante, Aromas naturais e especiarias; Aplicação: Blend preparado para embutidos cárneos em geral com conservadores, antiox idantes e agentes emulsificantes com seus condimentos definidos segundo sua aplicação em salame; Apresentação: Embalagem de polietileno, metalizada de 1Kg; Validade: 6meses da data de fabricação.	UNIDADE	16
7	Condimento Hambúrguer: Composição: Sal, Açúcar, Malto dex trina, Conservadores (nitrato e nitrito de sódio), Antiox idante (Eritorbato de sódio), Acidulante, Aromas naturais e especiarias; Aplicação: Blend preparado para embutidos cárneos em geral com conservadores, antiox idantes e agentes emulsificantes com seus condimentos definidos segundo sua aplicação em hambúrguer; Apresentação: Embalagem de polietileno e/ou metalizada de 1Kg; Validade: 6 meses da data de fabricação.	UNIDADE	16
	Condimento Califórnia: Composição: Sal, aromas naturais e especiarias; Aplicação: Embutidos cárneos em geral de acordo com o produto a ser utilizado, caracterizando seu paladar e tipificando seu flavor característico. Uso de acordo com os regulamentos técnicos de identidade dos produtos. Os condimentos variam em sua composição e mistura de especiarias e óleos essenciais de acordo com o produto a ser produzido: Cond. Califórnia;		

8	Uso: 500g a 1kg para 100kg de massa; Apresentação: Embalagem plástica metalizada de 1kg. Validade: 6 meses da data de fabricação.	UNIDADE	20
9	Condimento para Presunto: Composição: Sal, Açúcar, Malto dex trina, Conservadores (nitrato e nitrito de sódio), Antiox idante (Eritorbato de sódio), Acidulante, Aromas naturais e especiarias; Aplicação: Blend preparado para embutidos cárneos em geral com conservadores, antiox idantes e agentes emulsificantes com seus condimentos definidos segundo sua aplicação ou característica de salame; Apresentação: Embalagem de polietileno e/ou metalizada de 1Kg ou 3Kg e embalado em sacos multifoliados kraft com 30 Kg; Validade: 6 meses da data de fabricação.	UNIDADE	20
10	Antiox idante RS: Composição: Açúcar, Antiox idante (Eritorbato de sódio) e Malto dex trina; Aplicação: Embutidos cárneos frescaís, como agente antiox idante (fixador de cor), de acordo com os regulamentos técnicos de identidade dos produtos; Uso: 1 Kg para 100Kg de massa; Apresentação: embalagem de polietileno metalizada com 1 kg de produto, Validade: 6 meses da data de fabricação.	UNIDADE	20
11	Antiox idante RS - 250: Composição: Açúcar, Antiox idante (Eritorbato de sódio), Acidulante (ácido Cítrico); Aplicação: Embutidos cozidos e curados em geral, como agente antiox idante (fixador de cor), de acordo com os regulamentos técnicos de identidade dos produtos; Uso: 250g para 100Kg de massa; Apresentação: embalagem de polietileno 250g de produto, Validade: 6 meses da data de fabricação.	UNIDADE	20
12	Alho desidratado em Pó. Apresentação em pacotes contendo 1 kg.	kg	2
13	Sal de Cura LF 400/800: Composição: Sal, Conservadores (nitrito e nitrato de sódio); Aplicação: Embutidos cárneos frescaís em geral, como agente conservador, promotor de processo de cura de acordo com os regulamentos técnicos de identidade dos produtos; Uso: 500g para 100Kg de massa; Dados Técnico: Ph (Sol. 1%); Aspecto: Pó Fino De Cor Branca, Solúvel, Isento de Sujidades; Apresentação: embalagem de polietileno 1kg de produto, Validade: 12 meses da data de fabricação.	UNIDADE	30
14	Sal de Cura C: Composição: Sal, Conservadores (nitrito e nitrato de sódio); Aplicação: Embutidos cozidos e/ou defumados em geral, como agente conservador, promotor de processo de cura de acordo com os regulamentos técnicos de identidade dos produtos; Uso: 200 a 300g para 100Kg de massa; Dados Técnico: Ph (Sol. 1%); Aspecto: Pó Fino De Cor Branca, Solúvel, Isento de Sujidades; Apresentação: embalagem de polietileno leitosa com 1 kg de produto, ; Validade: 12 meses da data de fabricação.	UNIDADE	20
15	Super Rendimento: Composição: Sal, açúcar, malto dex trina, estabilizante (Polifosfato de sódio), Conservadores (nitrato e nitrito de sódio) e antiox idante (eritorbato de sódio). Aplicação: Embutidos carneos em geral. Apresentação: embalagem plastica de polietileno leitoso de 1 Kg; Validade: 6 meses	UNIDADE	10

10	Quantidade, 0 meses.	UNIDADE	10
16	Realçador de Sabor para Carnes: Composição: Sal, Açúcar, glutamato monossódico e proteína vegetal hidrolizada.; Aplicação: Embutidos cárneos em geral para realçar o sabor do produto. Uso de acordo com os regulamentos técnicos de identidade dos produtos; Uso: 500g para 100kg de massa; Apresentação: Embalagem de polietileno metalizada de 500g; Validade: 6 meses da data de fabricação.	UNIDADE	80
17	Tripa de porco para linguiça toscana. (maço)	UNIDADE	300
18	Tripa de carneiro Calibre 22 para linguiça (maço).	UNIDADE	300
19	Estabilizante para Cárneos; Tripolifosfato de sódio (IS 452i) . Aplicação: Presuntos, salsichas, hambúrgueres, Embalagem 250 gramas.	UNIDADE	80
20	Proteína Isolada de Soja: Possui grande capacidade de combinar água e gordura formando emulsões estáveis. Tem capacidade de formação de gel com boa elasticidade. Possui um sabor neutro e alta solubilidade, sendo indicada aplicação em produtos cárneos como salsichas e outros embutidos. Embalagem 30 kg.	UNIDADE	2
21	Coalho Líquido-Composto Enzimático (quimosina mais pepsina bovina) extraído do quarto estômago (abomaso) de bovinos adultos. Para fabricação de vários tipos de queijo, com poder coagulante de 1:12.000. Embalagem:balde de 20 L.	balde	8
22	Cloreto de Cálcio, solução 40%,para uso em laticínios, na fabricação de queijos. Embalagem: Galão de 20 Lts	litro	160
23	Acido láctico, solução 85%,para uso em laticínios, na fabricação de queijos. Embalagem: galão de 20 litros	litro	160
24	Corante natural Urucum Líquido, Apresentação: Embalagem de 1 litro.	UNIDADE	10
25	Aroma natural de Fumaça Líquida. Forma de apresentação em embalagem contendo 1 litro.	litro	300
26	Amido Modificado, para produção de iogurte. Embalagem: saco kraft de 25 kg.	UNIDADE	16
27	Vinho BRANCO seco de mesa. Garrafa de 750 mL.	garrafa	600
28	Vinho TINTO seco de mesa. Garrafa de 750 ml	garrafa	600
29	Fermento para Iogurte, tipo YOFLEX HARMONY 1.0 ou superior. Termofilic Yoghurt Culture (DVS) composto de Streptococcus thermophilusssp, L.bulgarius e L. fermentum. Estabilizante alimentar. Versão: em Pó. Unidade de fornecimento: Caixa com 10 embalagens; Cada embalagem deverá conter aproximadamente 10 g do fermento (Cada envelope para 1000 litros - embalagem de aproximadamente 10 g). Marca de referência: CH.Hansen ou DSM.	grama	3000
	Fermento para Mussarela, Minas Padrão,tipo R-704, Mesofilic Homofermentative(DVS)composto de Streptococcus salivarius ssp.Thermophilus. Unidade de fornecimento: Caixa com 10 embalagens; Cada embalagem deverá conter aproximadamente 10 g do fermento (Cada envelope para 1000 litros - embalagem de aproximadamente 10 g). Marca de referência:		

30	CH.Hansen ou DSM	grama	12000
31	Fermento somente para Mussarela para filagem no mesmo dia composto somente de Streptococcus thermophilus, tipo STM 7. Unidade de fornecimento: Caixa com 10 embalagens; Cada embalagem deverá conter aproximadamente 10 g do fermento (Cada envelope para 1000 litros - embalagem de aproximadamente 10 g). Marca de referência: CH.Hansen ou DSM.	grama	2000
32	Preparado a base de Polpa de MORANGO em pedaços para o preparo de Iogurte. Balde com 25kg.	UNIDADE	200
33	Preparado a base de Polpa de COCO moído, p/o preparo de Iogurte. Acondicionados em baldes de 25kg cada.	UNIDADE	60
34	Preparado a base de Polpa de PÊSSEGO em pedaços para o preparo de Iogurte. Acondicionados em baldes de 25kg cada.	UNIDADE	60
35	Preparado a base de Polpa de FRUTAS VERMELHAS em pedaços para o preparo de Iogurte. Acondicionados em baldes de 25kg cada.	UNIDADE	40
36	Preparado de Polpa de MARACUJÁ para o preparo de Iogurte. Acondicionados em baldes de 25kg cada.	UNIDADE	20
37	Preparado de Polpa de AMEIXA para o preparo de Iogurte. Balde com 25kg.	UNIDADE	20
38	Preparado de Polpa de AÇAÍ COM GUARANÁ para o preparo de Iogurte. Acondicionados em baldes de 25kg cada.	UNIDADE	30
39	Preparado de Polpa de AÇAÍ COM BANANA para o preparo de Iogurte. Acondicionados em baldes de 25kg cada.	UNIDADE	60
40	Preparado a base de Polpa de SALADA DE FRUTAS para o preparo de Iogurte. Acondicionados em baldes de 25kg cada.	UNIDADE	30
41	Preparado a base de Polpa de UVA para o preparo de Iogurte. Acondicionados em baldes de 25kg cada.	UNIDADE	30
42	Preparado a base de Polpa de GRAVIOLA para o preparo de Iogurte. Acondicionados em baldes de 25kg cada.	UNIDADE	30
43	Bicarbonato de Sódio, pó branco extra fino com alto grau de pureza (mínimo de 80%), de uso alimentar, solúvel em água. Forma de apresentação em embalagem contendo 1 kg.	kg	160
44	Orégano. Condimento, apresentação desidratado, tipo italiano. Embalagem: pacote de 1Kg	kg	10
45	Pimenta Calabresa. Condimento, apresentação desidratada. Embalagem: pacote de 1kg	kg	10
46	Sorbato de Potássio. Conservante e estabilizante, de grau alimentício, apresentado em forma de grânulos regulares e brancos. Embalagem: pacote de 1 kg	kg	40
47	Ácido cítrico. Grau: Alimentício. Descrição: Pó cristalino branco, não tóxico, não inflamável, não explosivo, usado como conservante natural. atua como estabilizante de laticínios em geral, queijos e requeijões. Forma de apresentação em embalagem contendo 1 kg.	kg	80
	Citrato de Sódio. utilizado como Sal Fundente ou estabilizador de leite. Utilizado na produção de		

48	Condimento de Requeijão. Utilizado na produção de Requeijão. Forma de apresentação em embalagem contendo 1 kg.	kg		80
49	Sal corretor de pH.Utilizado na produção de requeijão. Apresentação: Pó. Forma de apresentação em embalagem contendo 1 kg.	kg		80
50	AMIDO, BASE DE MANDIOCA, GRUPO FÉCULA, ACIDEZ POLVILHO AZEDO, ASPECTO FÍSICO TIPO 1. Forma de apresentação em embalagem contendo 1 kg	kg		100
51	Malte base Pilsen: EBC entre 3 e 4, Poder diastático 245°WK. Acondicionado em Saca 25 Kg	UNIDADE		120
52	Malte Pale Ale; EBC entre 5,5 e 7,5, Poder diastático 200°WK. Acondicionado em Saca 25kg	UNIDADE		60
53	Levedura de baixa fermentação tipo Lager(Saccharomyces pastorianus): Quantidade de células:5,5 x 10 ¹⁰ . Temperatura de fermentação entre 10 e 15°C. Porcentagem de sólidos entre 93 a 97%. Acondicionando em Pacote de 500 gramas.	embalagem		20
54	Lúpulo: Lúpulo Cascade; Alfa ácidos entre 4,8 e 7%; Ácido Beta entre 4,8 e 7%; Relação Alfa/beta 0,6 e 1,5; Óleo total em 100g 0,7 a 1,4 mL. Acondicionando em frasco de 500 gramas.	frasco		20
55	Lúpulo Saaz: Alfa ácidos entre 3 e 6%; Ácido Beta entre 4,5 e 8%; Relação Alfa/beta 0,4 e 1,3; Óleo total em 100g 0,4 a 1 mL. Acondicionando em frasco de 500 gramas.	frasco		30
56	Lúpulo em Pellet T90 Citra: Alfa ácidos 12,4%; Acondicionado em frasco de 500 gramas	frasco		20
57	Lúpulo em Pellet T90 Amarillo: Alfa ácidos 7,2%; Acondicionado em frasco de 500 gramas	frasco		20
58	Sulfato de Cálcio 2h2o P.A. Acondicionado em Embalagem 1 kg.	kg		10
59	Sulfato de Magnésio 7h2o U.S.P. Acondicionado em Embalagem 1 kg.	kg		10
60	Levedura de alta fermentação tipo Ale, (US-05). Atenuação: Alta; Flocculação: Média; Temperatura de fermentação: de 18°C a 26°C; Tolerância ao álcool: até 11%. Acondicionado em pacote de 500 gramas.	embalagem		20

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 977.214,70

O valor estimado foi obtido mediante pesquisa de preços e de mercado realizada pelos setores requisitantes (Laticínio e Agroindústria de Carnes) durante a instrução do processo, em empresas especializadas na comercialização dos insumos destacados a seguir.

Item	Especificação	Unidade	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
1	Condimento mortadela: Composição: Sal, Açúcar, Malto dextrina, Conservadores (nitrato e nitrito de sódio), Antioxidante (Eritorbato de sódio), Acidulante, Aromas naturais e especiarias; Aplicação: Blend preparado para embutidos cárneos em geral com	UNIDADE	20	R\$ 25,12	R\$ 502,40

	conservadores, antioxidantes e agentes emulsificantes com seus condimentos definidos segundo sua aplicação em mortadela; Apresentação: Embalagem de polietileno, metalizada de 1Kg; Validade: 6 meses da data de fabricação. (pacote de 1 Kg				
2	Emulsificante de Gordura: (para carnes) Ajuda a promover a emulsão e entre gordura/proteína/umidade. Uso: 250g a 500g para 100 Kg de massa. Embalagem 250 gramas	UNIDADE	80	R\$ 17,46	R \$ 1.396,80
3	Condimento Calabresa: Composição: Sal, Açúcar, Malto dextrina, Conservadores (nitrato e nitrito de sódio), Antioxidante (Eritorbato de sódio), Acidulante, Aromas naturais e especiarias; Aplicação: Blend preparado para embutidos carnes em geral com conservadores, antioxidantes e agentes emulsificantes com seus condimentos definidos segundo sua aplicação em calabresa; Apresentação: Embalagem de polietileno, metalizada de 1 kg; Validade: 6 meses da data de fabricação.	UNIDADE	20	R\$ 24,89	R\$ 497,80
4	Corante – Urucum moído. Apresentação em pacotes contendo 1 kg.	kg	30	R\$ 17,80	R\$ 534,00
5	Corante para Alimentos - Carmim de cochonilha 3% liquido; validade de 1 ano. Apresentação do produto em frascos contendo 1 litro.	litro	4	R\$ 69,83	R\$ 279,32
6	Condimento Salame Italiano: Composição: Sal, Açúcar, Malto dextrina, Conservadores (nitrato e nitrito de sódio), Antioxidante (Eritorbato de sódio), Acidulante, Aromas naturais e especiarias; Aplicação: Blend preparado para embutidos carnes em geral com conservadores, antioxidantes e agentes emulsificantes com seus condimentos definidos segundo sua aplicação em salame; Apresentação: Embalagem de polietileno, metalizada de 1Kg; Validade: 6 meses da data de fabricação.	UNIDADE	16	R\$ 28,69	R\$ 459,04
7	Condimento Hambúrguer: Composição: Sal, Açúcar, Malto dextrina, Conservadores (nitrato e nitrito de sódio), Antioxidante (Eritorbato de sódio), Acidulante, Aromas naturais e especiarias; Aplicação: Blend preparado para embutidos carnes em geral com conservadores, antioxidantes e agentes emulsificantes com seus condimentos definidos segundo sua aplicação em hambúrguer; Apresentação: Embalagem de polietileno e/ou metalizada de 1Kg; Validade: 6 meses da data de fabricação.	UNIDADE	16	R\$ 30,22	R\$ 483,52
8	Condimento Califórnia: Composição: Sal, aromas naturais e especiarias; Aplicação: Embutidos carnes em geral de acordo com o produto a ser utilizado, caracterizando seu paladar e tipificando seu flavor característico. Uso de acordo com os regulamentos técnicos de identidade dos produtos. Os condimentos variam em sua composição e mistura de especiarias e óleos essenciais de acordo com o produto a ser produzido: Cond. Califórnia; Uso: 500g a 1kg para 100kg de massa; Apresentação: Embalagem plástica metalizada de 1kg. Validade: 6 meses da data de fabricação.	UNIDADE	20	R\$ 31,25	R\$ 625,00
	Condimento para Presunto: Composição: Sal, Açúcar, Malto dextrina, Conservadores (nitrato e nitrito de sódio), Antioxidante (Eritorbato de sódio), Acidulante, Aromas naturais e especiarias;				

9	Aplicação: Blend preparado para embutidos cárneos em geral com conservadores, antioxidantes e agentes emulsificantes com seus condimentos definidos segundo sua aplicação ou característica de salame; Apresentação: Embalagem de polietileno e/ou metalizada de 1Kg ou 3Kg e embalado em sacos multifoliados kraft com 30 Kg; Validade: 6 meses da data de fabricação.	UNIDADE	20	R\$ 30,25	R\$ 605,00
10	Antioxidante RS: Composição: Açúcar, Antioxidante (Eritorbato de sódio) e Malto dextrina; Aplicação: Embutidos cárneos frescais, como agente antioxidante (fixador de cor), de acordo com os regulamentos técnicos de identidade dos produtos; Uso: 1 Kg para 100Kg de massa; Apresentação: embalagem de polietileno metalizada com 1 kg de produto, Validade: 6 meses da data de fabricação.	UNIDADE	20	R\$ 32,83	R\$ 656,60
11	Antioxidante RS - 250: Composição: Açúcar, Antioxidante (Eritorbato de sódio), Acidulante (ácido Cítrico); Aplicação: Embutidos cozidos e curados em geral, como agente antioxidante (fixador de cor), de acordo com os regulamentos técnicos de identidade dos produtos; Uso: 250g para 100Kg de massa; Apresentação: embalagem de polietileno 250g de produto, Validade: 6 meses da data de fabricação.	UNIDADE	20	R\$ 31,08	R\$ 621,60
12	Alho desidratado em Pó. Apresentação em pacotes contendo 1 kg.	kg	2	R\$ 36,00	R\$ 72,00
13	Sal de Cura LF 400/800: Composição: Sal, Conservadores (nitrito e nitrato de sódio); Aplicação: Embutidos cárneos frescais em geral, como agente conservador, promotor de processo de cura de acordo com os regulamentos técnicos de identidade dos produtos; Uso: 500g para 100Kg de massa; Dados Técnico: Ph (Sol. 1%); Aspecto: Pó Fino De Cor Branca, Solúvel, Isento de Sujidades; Apresentação: embalagem de polietileno 1kg de produto, Validade: 12 meses da data de fabricação.	UNIDADE	30	R\$ 25,66	R\$ 769,80
14	Sal de Cura C: Composição: Sal, Conservadores (nitrito e nitrato de sódio); Aplicação: Embutidos cozidos e/ou defumados em geral, como agente conservador, promotor de processo de cura de acordo com os regulamentos técnicos de identidade dos produtos; Uso: 200 a 300g para 100Kg de massa; Dados Técnico: Ph (Sol. 1%); Aspecto: Pó Fino De Cor Branca, Solúvel, Isento de Sujidades; Apresentação: embalagem de polietileno leitosa com 1 kg de produto, ; Validade: 12 meses da data de fabricação.	UNIDADE	20	R\$ 26,83	R\$ 536,60
15	Super Rendimento: Composição: Sal, açúcar, malto dextrina, estabilizante (Polifosfato de sódio), Conservadores (nitrato e nitrito de sódio) e antioxidante (eritorbato de sódio). Aplicação: Embutidos carneos em geral. Apresentação: embalagem plastica de polietileno leitoso de 1 Kg; validade ; 6 meses.	UNIDADE	10	R\$ 22,00	R\$ 220,00
16	Realçador de Sabor para Carnes: Composição: Sal, Açúcar, glutamato monossódico e proteína vegetal hidrolizada.; Aplicação: Embutidos cárneos em geral para realçar o sabor do produto. Uso de acordo com os regulamentos técnicos de identidade dos produtos; Uso: 500g para 100kg de massa; Apresentação: Embalagem de polietileno metalizada de 500g; Validade: 6 meses da data de fabricação.	UNIDADE	80	R\$ 24,63	R \$ 1.970,40
17	Tripa de porco para fabricação de linguiça toscana. Tripa com 26 mm, de primeira qualidade. Unidade de fornecimento em maço.	UNIDADE	300	R \$ 145,66	R \$ 43.698,00

18	Tripa de carneiro com 22 mm, de primeira qualidade para fabricação de linguiça. Unidade de fornecimento em maços.	UNIDADE	300	R \$ 188,33	R \$ 56.499,00
19	Estabilizante para Carneos; Tripolifosfato de sódio (IS 452i) . Aplicação: Presuntos, salsichas, hambúrgueres, Embalagem 250 gramas.	UNIDADE	80	R\$ 12,72	R \$ 1.017,60
20	Proteína Isolada de Soja: Possui grande capacidade de combinar água e gordura formando emulsões estáveis. Tem capacidade de formação de gel com boa elasticidade. Possui um sabor neutro e alta solubilidade, sendo indicada aplicação em produtos cárneos como salsichas e outros embutidos. Embalagem 30 kg.	UNIDADE	2	R \$ 676,82	R \$ 1.353,64
21	Coalho Líquido-Composto Enzimático (quimosina mais pepsina bovina) extraído do quarto estômago (abomaso) de bovinos adultos. Para fabricação de vários tipos de queijo, com poder coagulante de 1:12.000. Embalagem:balde de 20 L.	balde	8	R \$ 582,00	R \$ 4.656,00
22	Cloreto de Cálcio, solução 40%,para uso em laticínios, na fabricação de queijos. Embalagem: Galão de 20 Lts	litro	160	R\$ 32,44	R \$ 5.190,40
23	Acido láctico, solução 85%,para uso em laticínios, na fabricação de queijos. Embalagem: galão de 20 litros	litro	160	R \$ 112,51	R \$ 18.001,60
24	Corante natural Urucum Líquido, Apresentação: Embalagem de 1 litro.	UNIDADE	10	R\$ 54,50	R\$ 545,00
25	Aroma natural de Fumaça Líquida. Forma de apresentação em embalagem contendo 1 litro.	litro	300	R\$ 47,68	R \$ 14.304,00
26	Amido Modificado, para produção de iogurte. Embalagem: saco kraft de 25 kg.	UNIDADE	16	R \$ 116,28	R \$ 1.860,48
27	Vinho BRANCO seco de mesa. Garrafa de 750 mL.	garrafa	600	: R\$46,08	R \$ 27.648,00
28	Vinho TINTO seco de mesa. Garrafa de 750 ml	garrafa	600	R\$ 46,06	R \$ 27.636,00
29	Fermento para Iogurte, tipo YOFLEX HARMONY 1.0 ou superior. Termofilic Yoghurt Culture (DVS) composto de Streptococcus thermophilusssp, L.bulgarius e L. fermentum. Estabilizante alimentar. Versão: em Pó. Unidade de fornecimento: Caixa com 10 embalagens; Cada embalagem deverá conter aproximadamente 10 g do fermento (Cada envelope para 1000 litros - embalagem de aproximadamente 10 g). Marca de referência: CH.Hansen ou DSM.	grama	3000	R\$ 20,58	R \$ 61.740,00
30	Fermento para Mussarela, Minas Padrão,tipo R-704, Mesofilic Homofermentative(DVS)composto de Streptococcus salivarius ssp. Thermophilus. Unidade de fornecimento: Caixa com 10 embalagens; Cada embalagem deverá conter aproximadamente 10 g do fermento (Cada envelope para 1000 litros - embalagem de aproximadamente 10 g). Marca de referência: CH.Hansen ou DSM	grama	12000	R\$ 19,01	R \$ 228.120,00
31	Fermento somente para Mussarela para filagem no mesmo dia composto somente de Streptococcus thermophilus,tipo STM 7. Unidade de fornecimento: Caixa com 10 embalagens; Cada embalagem deverá conter aproximadamente 10 g do fermento (Cada envelope para 1000 litros - embalagem de aproximadamente 10 g). Marca de referência: CH.Hansen ou DSM.	grama	2000	R\$ 20,85	R \$ 41.700,00
32	Preparado a base de Polpa de MORANGO em pedaços para o preparo de Iogurte. Balde com 25kg.	UNIDADE	200	R \$ 453,40	R \$ 90.680,00
33	Preparado a base de Polpa de COCO moído,p/o preparo de Iogurte. Acondicionados em baldes de 25kg cada.	UNIDADE	60	R \$ 462,50	R \$ 27.750,00

34	Preparado a base de Polpa de PÊSSEGO em pedaços para o preparo de Iogurte. Acondicionados em baldes de 25kg cada.	UNIDADE	60	R \$ 635,20	R \$ 38.112,00
35	Preparado a base de Polpa de FRUTAS VERMELHAS em pedaços para o preparo de Iogurte. Acondicionados em baldes de 25kg cada.	UNIDADE	40	R \$ 667,70	R \$ 26.708,00
36	Preparado de Polpa de MARACUJÁ para o preparo de Iogurte. Acondicionados em baldes de 25kg cada	UNIDADE	20	R \$ 677,70	R \$ 13.554,00
37	Preparado de Polpa de AMEIXA para o preparo de Iogurte. balde com 25kg.	UNIDADE	20	R \$ 685,20	R \$ 13.704,00
38	Preparado de Polpa de AÇAÍ COM GUARANÁ para o preparo de Iogurte. Acondicionados em baldes de 25kg cada.	UNIDADE	30	R \$ 620,20	R \$ 18.606,00
39	Preparado de Polpa de AÇAÍ COM BANANA para o preparo de Iogurte. Acondicionados em baldes de 25kg cada.	UNIDADE	60	R \$ 650,20	R \$ 39.012,00
40	Preparado a base de Polpa de SALADA DE FRUTAS para o preparo de Iogurte. Acondicionados em baldes de 25kg cada.	UNIDADE	30	R \$ 525,13	R \$ 15.753,90
41	Preparado a base de Polpa de UVA para o preparo de Iogurte. Acondicionados em baldes de 25kg cada.	UNIDADE	30	R \$ 642,70	R \$ 19.281,00
42	Preparado a base de Polpa de GRAVIOLA para o preparo de Iogurte. Acondicionados em baldes de 25kg cada.	UNIDADE	30	R \$ 665,20	R \$ 19.956,00
43	Bicarbonato de Sódio, pó branco extra fino com alto grau de pureza (mínimo de 80%), de uso alimentar, solúvel em água. Forma de apresentação em embalagem contendo 1 kg.	kg	160	R\$ 23,40	R \$ 3.744,00
44	Orégano. Condimento, apresentação desidratado, tipo ilitiano. Embalagem: pacote de 1Kg	kg	10	R\$ 29,17	R\$ 291,70
45	Pimenta Calabresa. Condimento, apresentação desidratada. Embalagem: pacote de 1kg	kg	10	R\$ 24,85	R\$ 248,50
46	Sorbato de Potássio. Conservante e estabilizante, de grau alimentício, apresentado em forma de grânulos regulares e brancos. Embalagem: pacote de 1 kg	kg	40	R \$ 109,73	R \$ 4.389,20
47	Ácido cítrico. Grau: Alimentício. Descrição: Pó cristalino branco, não tóxico, não inflamável, não explosivo, usado como conservante natural. atua como estabilizante de laticínios em geral, queijos e requeijões. Forma de apresentação em embalagem contendo 1 kg.	kg	80	R \$ 109,33	R \$ 8.746,40
48	Citrato de Sódio. utilizado como Sal Fundente ou estabilizador de leite. Utilizado na produção de Requeijão. Forma de apresentação em embalagem contendo 1 kg.	kg	80	R \$ 104,00	R \$ 8.320,00
49	Sal corretor de pH. Utilizado na produção de requeijão. Apresentação: Pó. Forma de apresentação em embalagem contendo 1 kg.	kg	80	R\$ 18,23	R \$ 1.458,40
50	AMIDO, BASE DE MANDIOCA, GRUPO FÉCULA, ACIDEZ POLVILHO AZEDO, ASPECTO FÍSICO TIPO 1. Forma de apresentação em embalagem contendo 1 kg	kg	100	R\$ 16,71	R \$ 1.671,00
51	Malte base Pilsen: EBC entre 3 e 4, Poder diastático 245°WK. Acondicionado em Saca 25 Kg	UNIDADE	120	R \$ 271,33	R \$ 32.559,60
52	Malte Pale Ale; EBC entre 5,5 e 7,5, Poder diastático 200°WK. Acondicionado em Saca 25kg	UNIDADE	60	R \$ 274,96	R \$ 16.497,60
53	Levedura de baixa fermentação tipo Lager(Saccharomyces pastorianus): Quantidade de células: 5,5 x 10 ¹⁰ . Temperatura de fermentação entre 10 e 15°C. Porcentagem de sólidos entre 93 a 97%. Acondicionando em Pacote de 500 gramas.	embalagem	20	R \$ 508,17	R \$ 10.163,40

54	Lúpulo: Lúpulo Cascade; Alfa ácidos entre 4,8 e 7%; Ácido Beta entre 4,8 e 7%; Relação Alfa/beta 0,6 e 1,5; Óleo total em 100g 0,7 a 1,4 mL. Acondicionando em frasco de 500 gramas.	frasco	20	R \$ 126,16	R \$ 2.523,20
55	Lúpulo Saaz; Alfa ácidos entre 3 e 6%; Ácido Beta entre 4,5 e 8%; Relação Alfa/beta 0,4 e 1,3; Óleo total em 100g 0,4 a 1 mL. Acondicionando em frasco de 500 gramas.	frasco	30	R \$ 164,61	R \$ 4.938,30
56	Lúpulo em Pellet T90 Citra; Alfa ácidos 12,4%; Acondicionado em frasco de 500 gramas	frasco	20	R \$ 141,66	R \$ 2.833,20
57	Lúpulo em Pellet T90 Amarillo; Alfa ácidos 7,2%; Acondicionado em frasco de 500 gramas	frasco	20	R \$ 203,63	R \$ 4.072,60
58	Sulfato de Cálcio 2h2o P.A. Acondicionado em Embalagem 1 kg.	kg	10	R\$ 52,09	R\$ 520,90
59	Sulfato de Magnésio 7h2o U.S.P. Acondicionado em Embalagem 1 kg.	kg	10	R\$ 30,90	R\$ 309,00
60	Levedura de alta fermentação tipo Ale, (US-05). Atenuação: Alta; Floculação: Média; Temperatura de fermentação: de 18°C a 26°C; Tolerância ao álcool: até 11%. Acondicionado em pacote de 500 gramas.	embalagem	20	R \$ 330,56	R \$ 6.611,20

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Os pedidos de compras serão realizados de forma parcelada, de acordo com a necessidade do setor e durante a validade do Registro de Preços.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há correlação com outras contratações.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Tal demanda se alinha ao Planejamento Estratégico, macro desafio e aprimoramento da estrutura do IFSULDEMINAS, no que se refere à utilização de mecanismos para atender às necessidades de material de consumo (insumos de alimentos) dos referidos setores mencionados anteriormente neste documento. Ademais, destaca-se que todos os materiais foram lançados no PGC 2023, obedecendo aos requisitos para compras governamentais (DFD 12 2022; contratação 17/2022).

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A aquisição dos insumos de alimentos nas UEP's de Laticínio e Agroindústria de Carnes, bem como no setor de Cervejaria, possibilitará o atendimento as normas do Serviço de Inspeção Municipal (SIM) da cidade de Machado MG, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e do Ministério da Agricultura, pecuária e Abastecimento (MAPA) para realização da produção agroindustrial e atendimento as aulas práticas (Técnico, Graduação e Pós-Graduação), realização de pesquisas científicas, estágios de discentes internos e externos, bem como o atendimento demandado pela Cozinha Industrial e Coetagri no tocante ao fornecimento do excedente de produção para esta cooperativa dos alunos e realização de projetos de extensão.

13. Providências a serem Adotadas

Os responsáveis técnicos pelos setores de Laticínios, Agroindústria de Carnes e Cervejaria possuem formação acadêmica, competências técnicas e considerável experiência na área de alimentos para implementar, gerenciar e desenvolver atividades educacionais referentes a elaboração agroindustrial de produtos lácteos e carnes. A seleção dos itens foi realizada de forma técnica e racional, buscando-se as soluções mais adequadas para atendimento da demanda do setor.

14. Possíveis Impactos Ambientais

A proposta de aquisição dos insumos de alimentos para as referidas UEP's de Laticínio e Carnes, bem como para o setor de Cervejaria não inclui riscos de impactos ambientais. As eventuais embalagens destes insumos que não forem aproveitadas serão descartadas de forma apropriada.

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

Declaro que, através das pesquisas de preço realizadas para levantamento de um valor estimado, e, de acordo com as necessidades de funcionamento dos setores demandantes, esta contratação é imprescindível para o bom funcionamento do mesmo.

16. 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](#).

Despacho: De acordo.

LUIS LESSI DOS REIS

Coordenador Geral de Produção



Assinou eletronicamente em 12/09/2023 às 16:19:15.