



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MINAS GERAIS
Campus Bambuí

Diretoria de Administração e Planejamento
Coordenadoria de Planejamento e Orçamento
Gerência de Compras, Licitações e Contratos
Faz. Varginha - Rodovia Bambuí/Medeiros - Km 05 - Caixa Postal 05 - CEP 38900-000 - Bambuí - MG
37 3431 4900 - www.ifmg.edu.br

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA

Bambuí, 26 de setembro de 2024.

Órgão: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Minas Gerais	
Setor Requisitante (Unidade/Setor/Depto): LAPL - Laboratório de Processamento de Leites.	
Responsável pela Demanda: Élcio José Chaves	SIAPE: 1099025
E-mail: elcio.chaves@ifmg.edu.br	Telefone: 37 3431-4928
1. Justificativa da necessidade da contratação de serviço e/ou produto, considerando o Planejamento Estratégico, se for o caso.	
Os materiais são necessários para manter a produção de derivados de leite.	
2. Quantidade de serviço e/ou produto a serem contratados.	

Abaixo tabela com os serviços e/ou produtos a serem contratados:

Descrição do Produto	Quantidade
Polpa de morango - Preparado de morango com semente, para processamento de iogurte. Ingredientes: água, açúcar líquido invertido, morangos, estabilizante amido modificado, aroma idêntico ao natural de morango, acidulante ácido cítrico INS 330, conservante sorbato de potássio INS 202, corantes artificiais bordeaux INS 123, ponceau INS 124 e azul brilhante INS 133. Características do produto a 20 °C: pH 3,8 - 4,40, Brix 33 - 39°, Bostwick 06 - 12 cm, granulometria até 10 mm. O produto deverá ser entregue com laudo de análises: Físico-Químicas, Análises Sensoriais e Análises Microbiológicas. Produto com registro no Ministério da Saúde. Bombona com 25 quilos. Validade: 12 meses.	03 Bombonas
Polpa de ameixa - Preparado de ameixa sem semente, para processamento de iogurte. Ingredientes: água, açúcar líquido invertido, polpa de ameixa, estabilizante amido modificado, aroma idêntico ao natural de ameixa, corantes caramelo I INS 150a, corante caramelo IV INS 150d, acidulante ácido cítrico INS 330, conservante sorbato de potássio INS 202. Características do produto a 20 °C: pH 3,8 - 4,40, Brix 32 - 38°, Bostwick 06 - 12 cm, granulometria até 5 mm. O produto deverá ser entregue com laudo de análises: Físico-Químicas, Análises Sensoriais e Análises Microbiológicas. Produto com registro no Ministério da Saúde. Bombona com 25 quilos. Validade: 12 meses.	02 Bombonas
Polpa de coco - Preparado de coco para processamento de iogurte. Ingredientes: água, açúcar líquido invertido, polpa de coco, estabilizante amido modificado, aroma idêntico ao natural de coco, acidulante ácido cítrico INS 330, conservante sorbato de potássio INS 202. Características do produto a 20 °C: pH 3,8 - 4,40, Brix 32 - 38°, Bostwick 06 - 12 cm, granulometria até 5 mm. O produto deverá ser entregue com laudo de análises: Físico-Químicas, Análises Sensoriais e Análises Microbiológicas. Produto com registro no Ministério da Saúde. Bombona com 25 quilos. Validade: 12 meses.	01 Bombona
Coagulante Enzima Quimosina em Pó para fabricação de queijos - Preparação enzimática de protease tipo quimosina, produzida por fermentação, obtida a partir de Aspergillus Niger var. awamori. Atividade: 1:90.0000	05 Litros

3. Previsão de data em que deve ser iniciada a prestação dos serviços e/ou entrega dos produtos.

A previsão para início da prestação da entrega dos produtos está indicada abaixo:

Os materiais são necessários no mês de outubro para não haver interrupção na produção.

4. Indicação de membro da equipe de planejamento e se necessário o responsável pela fiscalização.

Nome: Élcio José Chaves (Fiscal)

Siape: 1099025

Nome: Daniel Vidal Rodrigues (Fiscal Substituto)

Siape: 1851578

Nome: Rodrigo Vieira de Melo (Membro da equipe de planejamento da contratação)

Siape: 1095285

Nome: Helenise Aparecida Silva Carvalho (Membro da equipe de planejamento da contratação)

Siape: 1753942



Documento assinado eletronicamente por **Daniel Vidal Rodrigues, Coordenador(a) de Laboratórios de Práticas Agrícolas e Ambientais**, em 30/09/2024, às 09:03, conforme Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://sei.ifmg.edu.br/consultadocs> informando o código verificador **2052833** e o código CRC **744943FF**.

23209.003422/2024-81

2052833v7