

INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC.DO SUL DE MG

Estudo Técnico Preliminar 98/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 23345.000605.2026-42

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	CATMAT	DESCRIÇÃO
01	236236	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; (pacote de 1 Kg). Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.
02	455495	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. Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.
		Condimento Calabresa: Composição: Sal, Açúcar, Malto dextrina, Conservadores (nitrato e nitrito de sódio), Antioxidante (Eritorbato de sódio), Acidulante, Aromas naturais e especiarias; Aplicação: Blend

03	482879	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; Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses..
04	463937	Corante – Urucum moído. Apresentação em pacotes contendo 1 kg. Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.
05	357370	Corante para Alimentos - Carmim de cochonilha 3% líquido; validade de 1 ano. Apresentação do produto em frascos contendo 1 litro. Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.
06	455495	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; Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.
07	455495	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; Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.
08	455495	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. Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.
09	482881	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; Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.
		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

10	455495	identidade dos produtos; Uso: 1 Kg para 100Kg de massa; Apresentação: embalagem de polietileno metalizada com 1 kg Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.
11	455495	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. Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.
12	463859	Alho desidratado em Pó. Apresentação em pacotes contendo 1 kg. Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.
13	455495	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. Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.
14	455495	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. Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.
15	455495	Super Rendimento: Composição: Sal, açúcar, malto dextrina, estabilizante (Polifosfato de sódio), Conservadores (nitrato e nitrito de sódio) e antioxidante (eritorbato de sódio). Aplicação: Embutidos carnes em geral. Apresentação: embalagem plastica de polietileno leitoso de 1 Kg; Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.
16	440791	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; Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.
17	447545	Tripa de porco para fabricação de linguiça toscana. Tripa com 26 mm, de primeira qualidade. Cada unidade de fornecimento refere-se a 1 maço de 1 Kg.
18	447545	Tripa de carneiro com 22 mm, de primeira qualidade para fabricação de linguiça. Cada unidade de fornecimento refere-se a 1 maço de 1 Kg

19	455495	Estabilizante para Carneos; Tripolifosfato de sódio (IS 452i). Aplicação: Presuntos, salsichas, hambúrgueres, Embalagem 250 gramas. Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.
20	245598	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. Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.
21	602525	Enzima especial, tipo NISINA CHRISIN - CHR HANSEN ou superior. Conservante Natural, bioprotetor de alimentos. Composto antimicrobiano que inibe o crescimento de uma vasta gama de bactérias gram-positivas, incluindo bactérias formadoras de esporos. Embalagem: 500 gramas. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.
22	440671	Estabilizante para iogurte ou bebida láctea, tipo RICA NATA ou superior para aplicações em produtos lácteos, conferindo textura, brilho e estabilidade. Mistura de hidrocoloides que produzem estabilidade ao iogurte e bebida láctea. Utilizado para dar consistência ou evitar dessoramento ou sinerese em bebida láctea, agindo de forma eficiente e produtiva. Apresentação: pó fino e branco, homogêneo com odor e sabor característico. Composição: amidos modificados e gelatinas. Embalagem de 10 kg. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.
23	602525	Natamicina BV ou padrão superior. Agente antifúngico de alta eficiência, para controle de mofo e leveduras, de grau alimentício, obtido pela fermentação de cepas do microorganismo <i>Streptomyces natalensis</i> e padronizado com lactose. Evita a formação de aflatoxina de fungos filamentosos. Embalagem: 500 gramas. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.
24	450579	Glucose de milho em pó , xarope desidratado, obtido por meio de conversão de amido de milho para controlar textura, dulçor e cristalização em diversas formulações. Agente de viscosidade, umectante e estabilizante, contribuindo para textura cremosa, brilho e maciez de produtos lácteos. Embalagem: 25Kg. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.
25	281590	Coagulante 100% QUIMOSINA, DE ALTA PERFORMANCE, tipo CHY-MAX SUPREME ou padrão superior, na coagulação do leite com baixa atividade proteolítica. Produzido a partir de FPC, contendo enzima altamente específica para a <i>kappa-caseína</i> , resultando na formação de uma coalhada excelente. Balde 5 litros.

		OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.
26	281590	Coalho Líquido-Composto Enzimático, tipo BV ou superior. (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. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.
27	437092	Cloreto de Cálcio, solução 40%, para uso em laticínios, na fabricação de queijos. Embalagem: Galão de 20 Litros. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.
28	360202	Ácido láctico, solução 85%, para uso em laticínios, na fabricação de queijos. Embalagem: galão de 20 litros. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.
29	463939	Corante natural Urucum Líquido, Apresentação: Embalagem de 1 litro. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.
30	472808	Aroma natural de Fumaça Líquida. Forma de apresentação em embalagem contendo 1 litro. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.
31	440671	Amido Modificado de milho, tipo AMD 11 - ADICEL ou superior, para produção de lácteos como iogurte e bebida láctea, oferecer textura estável, corpo uniforme e resistência superior à quebra de estrutura durante o processamento. Embalagem: saco kraft de 25 kg. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.
32	226447	Vinho BRANCO seco de mesa. Garrafa de 750 mL. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.
33	226435	Vinho TINTO seco de mesa. Garrafa de 750 mL. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.
		Fermento para iogurte, tipo YOFLEX HARMONY 1.0 ou superior. Termofílico Yoghurt Culture (DVS) composto de <i>Streptococcus thermophilus</i> sp., <i>L.bulgarius</i> e <i>L. fermentum</i>. Estabilizante alimentar.

34	462149	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. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.
35	462146	Fermento para Muçarela, Minas Padrão e Queijo Prato, 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). Marca de referência: CH.Hansen, DSM ou superior. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.
36	462149	Fermento somente para Muçarela 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. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.
37	462695	Preparado a base de Polpa de MORANGO em pedaços para o preparo de logurte. Balde com 25kg. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.
38	462690	Preparado a base de Polpa de COCO moído, p/o preparo de logurte. Acondicionados em baldes de 25kg. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.
39	462697	Preparado a base de Polpa de PÊSSEGO em pedaços para o preparo de logurte. Acondicionados em baldes de 25kg. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.
40	462690	Preparado a base de Polpa de FRUTAS VERMELHAS em pedaços para o preparo de logurte. Acondicionados em baldes de 25kg. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.
41	462698	Preparado de Polpa de MARACUJÁ para o preparo de logurte. Acondicionados em baldes de 25kg. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.
42	462688	Preparado de Polpa de AMEIXA para o preparo de logurte. Balde com 25kg. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.

43	462689	Preparado de Polpa de AÇAÍ COM GUARANÁ para o preparo de logurte. Acondicionados em baldes de 25kg. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.
44	462689	Preparado de Polpa de AÇAÍ COM BANANA para o preparo de logurte. Acondicionados em baldes de 25kg. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.
45	462690	Preparado a base de Polpa de SALADA DE FRUTAS para o preparo de logurte. Acondicionados em baldes de 25kg. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.
46	462689	Preparado a base de Polpa de UVA para o preparo de logurte. Acondicionados em baldes de 25kg. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, sejam inferior a 12 (doze) meses.
47	462689	Preparado a base de Polpa de GRAVIOLA para o preparo de logurte. Acondicionados em baldes de 25kg. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.
48	412637	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. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.
49	463916	Orégano. Condimento, apresentação desidratado, tipo italiano. Embalagem: pacote de 1Kg
50	463925	Pimenta Calabresa. Condimento, apresentação desidratada. Embalagem: pacote de 1kg
51	375602	Sorbato de Potássio. Conservante e estabilizante, de grau alimentício, apresentado em forma de grânulos regulares e brancos. Embalagem: pacote de 1 kg. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.
52	483494	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.
53	457498	Citrato de sódio, utilizado como sal fundente ou estabilizador de leite. Utilizado na produção de requeijão. Embalagem de 1 Kg. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.
		Sal corretor de pH. Utilizado na produção de requeijão. Apresentação: Pó. Forma de apresentação em embalagem contendo 1 kg. OBS: Não serão

54	412637	aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.
55	459080	AMIDO, BASE DE MANDIOCA, GRUPO FÉCULA, ACIDEZ POLVILHO AZEDO, ASPECTO FÍSICO TIPO 1. Forma de apresentação em embalagem contendo 1 kg.
56	467484	Malte base Pilsen: EBC entre 3 e 4, Poder diastático 245°WK. Acondicionado em Saco 25 Kg. Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.
57	467485	Malte Pale Ale; EBC entre 5,5 e 7,5, Poder diastático 200°WK. Acondicionado em Saco 25kg. Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.
58	481031	Levedura de baixa fermentação tipo Lager(<i>Saccharomyces pastorianus</i>): Quantidade de células: $5,5 \times 10^{10}$. Temperatura de fermentação entre 10 e 15°C. Porcentagem de sólidos entre 93 a 97%. Acondicionando em Pacote de 500 gramas
59	440692	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.
60	446192	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.
61	440692	Lúpulo em Pellet T90 Citra: Alfa ácidos 12,4%; Acondicionado em frasco de 500 gramas. Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.
62	440692	Lúpulo em Pellet T90 Amarillo: Alfa ácidos 7,2%; Acondicionado em frasco de 500 gramas. Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.
63	374813	Sulfato de Cálcio 2h2o P.A. Acondicionado em Embalagem 1 kg.
64	445557	Sulfato de Magnésio 7h2o U.S.P. Acondicionado em Embalagem 1 kg.
65	481031	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 embalagem 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.

Item	CATMAT	DESCRIÇÃO	Unid	Qtidade	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
01	236236	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; (pacote de 1 Kg). Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Pacote	20	34,50	690
02	455495	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. Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Un	80	32,90	2632
03	482879	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; Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses..	Un	20	37,60	752

04	463937	Corante – Urucum moído. Apresentação em pacotes contendo 1 kg. Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Kg	30	30,92	927,60
05	357370	Corante para Alimentos - Carmim de cochonilha 3% líquido; validade de 1 ano. Apresentação do produto em frascos contendo 1 litro. Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	L	4	49,40	197,60
06	455495	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; Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Un	16	44	704
07	455495	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; Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Un	16	39,50	632
08	455495	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. Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Un	20	49	980
		Condimento para Presunto: Composição: Sal, Açúcar, Malto dextrina, Conservadores (nitrato				

09	482881	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; Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Un	20	35,65	713
10	455495	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 Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Un	20	42	840
11	455495	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. Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Un	20	44,33	886,60
12	463859	Alho desidratado em Pó. Apresentação em pacotes contendo 1 kg. Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Kg	2	45,31	90,62
13	455495	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. Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Un	30	42,67	1280,10
		Sal de Cura C: Composição: Sal, Conservadores (nitrito e nitrato de sódio);				

14	455495	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. Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Un	20	32,67	653,40
15	455495	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; Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Un	10	37,17	371,70
16	440791	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; Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Un	80	42,96	3436,80
17	447545	Tripa de porco para fabricação de linguiça toscana. Tripa com 26 mm, de primeira qualidade. Cada unidade de fornecimento refere-se a 1 maço de 1 Kg.	Un	300	129,87	38961
18	447545	Tripa de carneiro com 22 mm, de primeira qualidade para fabricação de linguiça. Cada unidade de fornecimento refere-se a 1 maço de 1 Kg	Un	300	171,53	51459
19	455495	Estabilizante para Cárneos; Tripolifosfato de sódio (IS 452i). Aplicação: Presuntos, salsichas, hambúrgueres, Embalagem 250 gramas. Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Un	80	37,33	2986,40
20	245598	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. Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Un	4	665,67	2662,68
21	602525	Enzima especial, tipo NISINA CHRISIN - CHR HANSEN ou superior . Conservante Natural, bioprotetor de alimentos. Composto antimicrobiano que inibe o crescimento de uma vasta gama de bactérias gram-positivas, incluindo bactérias formadoras de esporos. Embalagem: 500 gramas. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Un	20	2433,33	48666,60
22	440671	Estabilizante para iogurte ou bebida láctea, tipo RICA NATA ou superior para aplicações em produtos lácteos, conferindo textura, brilho e estabilidade. Mistura de hidrocoloides que produzem estabilidade ao iogurte e bebida láctea. Utilizado para dar consistência ou evitar dessoramento ou sinerese em bebida láctea, agindo de forma eficiente e produtiva. Apresentação: pó fino e branco, homogêneo com odor e sabor característico. Composição: amidos modificados e gelatinas. Embalagem de 10 kg. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Un	10	761,16	7611,60
23	602525	Natamicina BV ou padrão superior. Agente antifúngico de alta eficiência, para controle de mofos e leveduras, de grau alimentício, obtido pela fermentação de cepas do microorganismo <i>Streptomyces natalensis</i> e padronizado com lactose. Evita a formação de aflatoxina de fungos filamentosos. Embalagem: 500 gramas. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Un	20	693,33	13866,60
24	450579	Glucose de milho em pó , xarope desidratado, obtido por meio de conversão de amido de milho para controlar textura, dulçor e cristalização em diversas formulações. Agente de viscosidade, umectante e estabilizante, contribuindo para textura cremosa, brilho e maciez de produtos lácteos. Embalagem: 25Kg. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Un	20	463,33	9266,60

25	281590	Coagulante 100% QUIMOSINA, DE ALTA PERFORMANCE, tipo CHY-MAX SUPREME ou padrão superior, na coagulação do leite com baixa atividade proteolítica. Produzido a partir de FPC, contendo enzima altamente específica para a <i>kappa-caseína</i>, resultando na formação de uma coalhada excelente. Balde 5 litros. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Balde	40	8570	342800
26	281590	Coalho Liquido-Composto Enzimático, tipo BV ou superior. (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. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Balde	10	744,33	7443,30
27	437092	Cloreto de Cálcio, solução 40%, para uso em laticínios, na fabricação de queijos. Embalagem: Galão de 20 Litros. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	L	160	330	52800
28	360202	Acido láctico, solução 85%, para uso em laticínios, na fabricação de queijos. Embalagem: galão de 20 litros. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	L	160	1246,67	199467,2
29	463939	Corante natural Urucum Liquido, Apresentação: Embalagem de 1 litro. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Un	10	40,30	403
30	472808	Aroma natural de Fumaça Liquida. Forma de apresentação em embalagem contendo 1 litro. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	L	300	42,40	12720
		Amido Modificado de milho, tipo AMD 11 - ADICEL ou superior, para produção de lácteos como iogurte e bebida láctea, oferecer textura estável, corpo uniforme e resistência				

31	440671	superior à quebra de estrutura durante o processamento. Embalagem: saco kraft de 25 kg. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Un	20	363,33	7266,60
32	226447	Vinho BRANCO seco de mesa. Garrafa de 750 mL. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Garrafa	600	35,67	21402
33	226435	Vinho TINTO seco de mesa. Garrafa de 750 ml. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Garrafa	600	39,67	23802
34	462149	Fermento para logurte, 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. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Gramas	3000	26,67	80010
35	462146	Fermento para Muçarela, Minas Padrão e Queijo Prato, 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). Marca de referência: CH.Hansen, DSM ou superior. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Gramas	12000	26,67	320040
36	462149	Fermento somente para Muçarela 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. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Gramas	200	37	7400
37	462695	Preparado a base de Polpa de MORANGO em pedaços para o preparo de logurte. Balde com 25kg. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Kg	5000	15,96	79800
38	462690	Preparado a base de Polpa de COCO moído,p /o preparo de logurte. Acondicionados em baldes de 25kg. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Kg	1500	16,26	24390
39	462697	Preparado a base de Polpa de PÊSSEGO em pedaços para o preparo de logurte. Acondicionados em baldes de 25kg. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Kg	1500	20,60	30900
40	462690	Preparado a base de Polpa de FRUTAS VERMELHAS em pedaços para o preparo de logurte. Acondicionados em baldes de 25kg. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Kg	1500	24,57	36855
41	462698	Preparado de Polpa de MARACUJÁ para o preparo de logurte. Acondicionados em baldes de 25kg. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Kg	500	31,25	15625
42	462688	Preparado de Polpa de AMEIXA para o preparo de logurte.balde com 25kg. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Kg	500	20,33	10165
43	462689	Preparado de Polpa de AÇAÍ COM GUARANÁ para o preparo de logurte. Acondicionados em baldes de 25kg. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Kg	750	28,82	21615
44	462689	Preparado de Polpa de AÇAÍ COM BANANA para o preparo de logurte. Acondicionados em baldes de 25kg. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Kg	1500	30,74	46110

45	462690	Preparado a base de Polpa de SALADA DE FRUTAS para o preparo de logurte. Acondicionados em baldes de 25kg. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Kg	750	19,27	14452,50
46	462689	Preparado a base de Polpa de UVA para o preparo de logurte. Acondicionados em baldes de 25kg. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, sejam inferior a 12 (doze) meses.	Kg	750	29,60	22200
47	462689	Preparado a base de Polpa de GRAVIOLA para o preparo de logurte. Acondicionados em baldes de 25kg. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Kg	750	21,53	16147,50
48	412637	Bicarbonato de Sódio, pó branco extra fino com alto grau de pureza (minimo de 80%),de uso alimentar,solúvel em água. Forma de apresentação em embalagem contendo 1 kg. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Kg	160	21,54	3446,40
49	463916	Orégano.Condimento,apresentação desidratado,tipo ilatiano. Embalagem:pacote de 1Kg	Kg	10	71,97	719,70
50	463925	Pimenta Calabresa. Condimento, apresentação desidratada. Embalagem:pacote de 1kg	Kg	10	110,33	1103,30
51	375602	Sorbato de Potássio.Conservante e estabilizante,de grau alimentício,apresentado em forma de grânulos regulares e brancos. Embalagem:pacote de 1 kg. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Kg	40	59,74	2389,60
52	483494	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	76,67	6133,60
53	457498	Citrato de sódio, utilizado como sal fundente ou estabilizador de leite. Utilizado na produção de requeijão. Embalagem de 1 Kg. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Kg	80	49,83	3986,40

54	412637	Sal corretor de pH.Utilizado na produção de requeijão. Apresentação: Pó. Forma de apresentação em embalagem contendo 1 kg. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Kg	80	42,49	3399,20
55	459080	AMIDO, BASE DE MANDIOCA, GRUPO FÉCULA, ACIDEZ POLVILHO AZEDO, ASPECTO FÍSICO TIPO 1. Forma de apresentação em embalagem contendo 1 kg.	Kg	100	14,18	1418
56	467484	Malte base Pilsen: EBC entre 3 e 4, Poder diastático 245°WK. Acondicionado em Saco 25 Kg. Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Un	120	252,67	30320,40
57	467485	Malte Pale Ale; EBC entre 5,5 e 7,5, Poder diastático 200°WK. Acondicionado em Saco 25kg. Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Un	60	389,,67	23380,20
58	481031	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	Pacote	20	349,67	6993,40
59	440692	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	255	5100
60	446192	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	213,33	6399,90
61	440692	Lúpulo em Pellet T90 Citra: Alfa ácidos 12,4%; Acondicionado em frasco de 500 gramas. Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Frasco	20	365	7300
62	440692	Lúpulo em Pellet T90 Amarillo: Alfa ácidos 7,2%; Acondicionado em frasco de 500 gramas. Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Frasco	20	309,33	6186,60
63	374813	Sulfato de Cálcio 2h2o P.A. Acondicionado em Embalagem 1 kg.	Kg	10	78	780

64	445557	Sulfato de Magnésio 7h2o U.S.P. Acondicionado em Embalagem 1 kg.	Kg	10	70,97	709,70
65	481031	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 embalagem de 500 gramas.	Embalagem	20	772,67	15453,40

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

As quantidades a serem contratadas se encontram na tabela abaixo:

Item	CATMAT	DESCRIÇÃO	Unid	Qtdade
01	236236	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; (pacote de 1 Kg). Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Pacote	20
02	455495	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. Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Un	80
03	482879	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; Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses..	Un	20
04	463937	Corante – Urucum moído. Apresentação em pacotes contendo 1 kg. Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Kg	30

05	357370	Corante para Alimentos - Carmim de cochonilha 3% liquido; validade de 1 ano. Apresentação do produto em frascos contendo 1 litro. Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	L	4
06	455495	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; Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Un	16
07	455495	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; Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Un	16
08	455495	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. Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Un	20
09	482881	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; Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Un	20

10	455495	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 Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Un	20
11	455495	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. Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Un	20
12	463859	Alho desidratado em Pó. Apresentação em pacotes contendo 1 kg. Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Kg	2
13	455495	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. Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Un	30
14	455495	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. Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Un	20
15	455495	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 leitosa de 1 Kg; Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Un	10

16	440791	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; Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Un	80
17	447545	Tripa de porco para fabricação de linguiça toscana. Tripa com 26 mm, de primeira qualidade. Cada unidade de fornecimento refere-se a 1 maço de 1 Kg.	Un	300
18	447545	Tripa de carneiro com 22 mm, de primeira qualidade para fabricação de linguiça. Cada unidade de fornecimento refere-se a 1 maço de 1 Kg	Un	300
19	455495	Estabilizante para Cárneos; Tripolifosfato de sódio (IS 452i). Aplicação: Presuntos, salsichas, hambúrgueres, Embalagem 250 gramas. Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Un	80
20	245598	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. Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Un	4
21	602525	Enzima especial, tipo NISINA CHRISIN - CHR HANSEN ou superior. Conservante Natural, bioprotetor de alimentos. Composto antimicrobiano que inibe o crescimento de uma vasta gama de bactérias gram-positivas, incluindo bactérias formadoras de esporos. Embalagem: 500 gramas. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Un	20
22	440671	Estabilizante para iogurte ou bebida láctea, tipo RICA NATA ou superior para aplicações em produtos lácteos, conferindo textura, brilho e estabilidade. Mistura de hidrocoloides que produzem estabilidade ao iogurte e bebida láctea. Utilizado para dar consistência ou evitar dessoramento ou sinerese em bebida láctea, agindo de forma eficiente e produtiva. Apresentação: pó fino e branco, homogêneo com odor e sabor característico. Composição: amidos modificados e gelatinas. Embalagem de 10 kg.		

		OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Un	10
23	602525	Natamicina BV ou padrão superior. Agente antifúngico de alta eficiência, para controle de mofo e leveduras, de grau alimentício, obtido pela fermentação de cepas do microorganismo <i>Streptomyces natalensis</i> e padronizado com lactose. Evita a formação de aflatoxina de fungos filamentosos. Embalagem: 500 gramas. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Un	20
24	450579	Glucose de milho em pó , xarope desidratado, obtido por meio de conversão de amido de milho para controlar textura, dulçor e cristalização em diversas formulações. Agente de viscosidade, umectante e estabilizante, contribuindo para textura cremosa, brilho e maciez de produtos lácteos. Embalagem: 25Kg. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Un	20
25	281590	Coagulante 100% QUIMOSINA, DE ALTA PERFORMANCE, tipo CHY-MAX SUPREME ou padrão superior , na coagulação do leite com baixa atividade proteolítica. Produzido a partir de FPC, contendo enzima altamente específica para a <i>kappa-caseína</i> , resultando na formação de uma coalhada excelente. Balde 5 litros. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Balde	40
26	281590	Coalho Líquido-Composto Enzimático, tipo BV ou superior. (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. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Balde	10
27	437092	Cloreto de Cálcio , solução 40%, para uso em laticínios, na fabricação de queijos. Embalagem: Galão de 20 Litros. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	L	160
		Ácido láctico, solução 85%, para uso em laticínios, na fabricação de queijos. Embalagem: galão de 20 litros.		

28	360202	OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	L	160
29	463939	Corante natural Urucum Liquido, Apresentação: Embalagem de 1 litro. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Un	10
30	472808	Aroma natural de Fumaça Liquida. Forma de apresentação em embalagem contendo 1 litro. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	L	300
31	440671	Amido Modificado de milho , tipo AMD 11 - ADICEL ou superior , para produção de lácteos como iogurte e bebida láctea, oferecer textura estável, corpo uniforme e resistência superior à quebra de estrutura durante o processamento. Embalagem: saco kraft de 25 kg. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Un	20
32	226447	Vinho BRANCO seco de mesa. Garrafa de 750 mL. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Garrafa	600
33	226435	Vinho TINTO seco de mesa. Garrafa de 750 ml. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Garrafa	600
34	462149	Fermento para logurte, 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. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Gramas	3000
		Fermento para Muçarela, Minas Padrão e Queijo Prato , tipo R-704, Mesofilic Homofermentative (DVS) composto de Streptococcus salivarius ssp. Thermophilus.		

35	462146	Unidade de fornecimento: Caixa com 10 embalagens ; Cada embalagem deverá conter aproximadamente 10 g do fermento (Cada envelope para 1000 litros). Marca de referência: CH.Hansen, DSM ou superior. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Gramas	12000
36	462149	Fermento somente para Muçarela 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. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Gramas	200
37	462695	Preparado a base de Polpa de MORANGO em pedaços para o preparo de logurte. Balde com 25kg. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Kg	5000
38	462690	Preparado a base de Polpa de COCO moído, p/o preparo de logurte. Acondicionados em baldes de 25kg. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Kg	1500
39	462697	Preparado a base de Polpa de PÊSSEGO em pedaços para o preparo de logurte. Acondicionados em baldes de 25kg. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Kg	1500
40	462690	Preparado a base de Polpa de FRUTAS VERMELHAS em pedaços para o preparo de logurte. Acondicionados em baldes de 25kg. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Kg	1500
41	462698	Preparado de Polpa de MARACUJÁ para o preparo de logurte. Acondicionados em baldes de 25kg. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Kg	500
42	462688	Preparado de Polpa de AMEIXA para o preparo de logurte. Balde com 25kg. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Kg	500
43	462689	Preparado de Polpa de AÇAÍ COM GUARANÁ para o preparo de logurte. Acondicionados em baldes de 25kg.		

		OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Kg	750
44	462689	Preparado de Polpa de AÇAÍ COM BANANA para o preparo de logurte. Acondicionados em baldes de 25kg. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Kg	1500
45	462690	Preparado a base de Polpa de SALADA DE FRUTAS para o preparo de logurte. Acondicionados em baldes de 25kg. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Kg	750
46	462689	Preparado a base de Polpa de UVA para o preparo de logurte. Acondicionados em baldes de 25kg. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, sejam inferior a 12 (doze) meses.	Kg	750
47	462689	Preparado a base de Polpa de GRAVIOLA para o preparo de logurte. Acondicionados em baldes de 25kg. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Kg	750
48	412637	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. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Kg	160
49	463916	Orégano. Condimento, apresentação desidratado, tipo italiano. Embalagem: pacote de 1Kg	Kg	10
50	463925	Pimenta Calabresa. Condimento, apresentação desidratada. Embalagem: pacote de 1kg	Kg	10
51	375602	Sorbato de Potássio. Conservante e estabilizante, de grau alimentício, apresentado em forma de grânulos regulares e brancos. Embalagem: pacote de 1 kg. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Kg	40
52	483494	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

53	457498	Citrato de sódio, utilizado como sal fundente ou estabilizador de leite. Utilizado na produção de requeijão. Embalagem de 1 Kg. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Kg	80
54	412637	Sal corretor de pH.Utilizado na produção de requeijão. Apresentação: Pó. Forma de apresentação em embalagem contendo 1 kg. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Kg	80
55	459080	AMIDO, BASE DE MANDIOCA, GRUPO FÉCULA, ACIDEZ POLVILHO AZEDO, ASPECTO FÍSICO TIPO 1. Forma de apresentação em embalagem contendo 1 kg.	Kg	100
56	467484	Malte base Pilsen: EBC entre 3 e 4, Poder diastático 245°WK. Acondicionado em Saco 25 Kg. Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Un	120
57	467485	Malte Pale Ale; EBC entre 5,5 e 7,5, Poder diastático 200°WK. Acondicionado em Saco 25kg. Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Un	60
58	481031	Levedura de baixa fermentação tipo Lager(<i>Saccharomyces pastorianus</i>): 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	Pacote	20
59	440692	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
60	446192	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
61	440692	Lúpulo em Pellet T90 Cítra: Alfa ácidos 12,4%; Acondicionado em frasco de 500 gramas. Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Frasco	20
62	440692	Lúpulo em Pellet T90 Amarillo: Alfa ácidos 7,2%; Acondicionado em frasco de 500 gramas. Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Frasco	20
63	374813	Sulfato de Cálcio 2h2o P.A. Acondicionado em Embalagem 1 kg.	Kg	10

64	445557	Sulfato de Magnésio 7h2o U.S.P. Acondicionado em Embalagem 1 kg.	Kg	10
65	481031	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 embalagem de 500 gramas.	Embalagem	20

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 1.710.301,80

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	CATMAT	DESCRIÇÃO	Unid	Qtde	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
01	236236	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; (pacote de 1 Kg). Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Pacote	20	34,50	690
02	455495	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. Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Un	80	32,90	2632
03	482879	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; Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses..	Un	20	37,60	752

04	463937	Corante – Urucum moído. Apresentação em pacotes contendo 1 kg. Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Kg	30	30,92	927,60
05	357370	Corante para Alimentos - Carmim de cochonilha 3% líquido; validade de 1 ano. Apresentação do produto em frascos contendo 1 litro. Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	L	4	49,40	197,60
06	455495	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; Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Un	16	44	704
07	455495	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; Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Un	16	39,50	632
08	455495	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. Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Un	20	49	980
		Condimento para Presunto: Composição: Sal, Açúcar, Malto dextrina, Conservadores (nitrato				

09	482881	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; Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Un	20	35,65	713
10	455495	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 Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Un	20	42	840
11	455495	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. Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Un	20	44,33	886,60
12	463859	Alho desidratado em Pó. Apresentação em pacotes contendo 1 kg. Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Kg	2	45,31	90,62
13	455495	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. Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Un	30	42,67	1280,10
		Sal de Cura C: Composição: Sal, Conservadores (nitrito e nitrato de sódio);				

14	455495	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. Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Un	20	32,67	653,40
15	455495	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; Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Un	10	37,17	371,70
16	440791	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; Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Un	80	42,96	3436,80
17	447545	Tripa de porco para fabricação de linguiça toscana. Tripa com 26 mm, de primeira qualidade. Cada unidade de fornecimento refere-se a 1 maço de 1 Kg.	Un	300	129,87	38961
18	447545	Tripa de carneiro com 22 mm, de primeira qualidade para fabricação de linguiça. Cada unidade de fornecimento refere-se a 1 maço de 1 Kg	Un	300	171,53	51459
19	455495	Estabilizante para Cárneos; Tripolifosfato de sódio (IS 452i). Aplicação: Presuntos, salsichas, hambúrgueres, Embalagem 250 gramas. Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Un	80	37,33	2986,40
20	245598	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. Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Un	4	665,67	2662,68
21	602525	Enzima especial, tipo NISINA CHRISIN - CHR HANSEN ou superior . Conservante Natural, bioprotetor de alimentos. Composto antimicrobiano que inibe o crescimento de uma vasta gama de bactérias gram-positivas, incluindo bactérias formadoras de esporos. Embalagem: 500 gramas. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Un	20	2433,33	48666,60
22	440671	Estabilizante para iogurte ou bebida láctea, tipo RICA NATA ou superior para aplicações em produtos lácteos, conferindo textura, brilho e estabilidade. Mistura de hidrocoloides que produzem estabilidade ao iogurte e bebida láctea. Utilizado para dar consistência ou evitar dessoramento ou sinerese em bebida láctea, agindo de forma eficiente e produtiva. Apresentação: pó fino e branco, homogêneo com odor e sabor característico. Composição: amidos modificados e gelatinas. Embalagem de 10 kg. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Un	10	761,16	7611,60
23	602525	Natamicina BV ou padrão superior. Agente antifúngico de alta eficiência, para controle de mofos e leveduras, de grau alimentício, obtido pela fermentação de cepas do microorganismo <i>Streptomyces natalensis</i> e padronizado com lactose. Evita a formação de aflatoxina de fungos filamentosos. Embalagem: 500 gramas. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Un	20	693,33	13866,60
24	450579	Glucose de milho em pó , xarope desidratado, obtido por meio de conversão de amido de milho para controlar textura, dulçor e cristalização em diversas formulações. Agente de viscosidade, umectante e estabilizante, contribuindo para textura cremosa, brilho e maciez de produtos lácteos. Embalagem: 25Kg. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Un	20	463,33	9266,60

25	281590	Coagulante 100% QUIMOSINA, DE ALTA PERFORMANCE, tipo CHY-MAX SUPREME ou padrão superior, na coagulação do leite com baixa atividade proteolítica. Produzido a partir de FPC, contendo enzima altamente específica para a <i>kappa-caseína</i>, resultando na formação de uma coalhada excelente. Balde 5 litros. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Balde	40	8570	342800
26	281590	Coalho Liquido-Composto Enzimático, tipo BV ou superior. (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. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Balde	10	744,33	7443,30
27	437092	Cloreto de Cálcio, solução 40%, para uso em laticínios, na fabricação de queijos. Embalagem: Galão de 20 Litros. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	L	160	330	52800
28	360202	Acido láctico, solução 85%, para uso em laticínios, na fabricação de queijos. Embalagem: galão de 20 litros. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	L	160	1246,67	199467,2
29	463939	Corante natural Urucum Liquido, Apresentação: Embalagem de 1 litro. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Un	10	40,30	403
30	472808	Aroma natural de Fumaça Liquida. Forma de apresentação em embalagem contendo 1 litro. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	L	300	42,40	12720
		Amido Modificado de milho, tipo AMD 11 - ADICEL ou superior, para produção de lácteos como iogurte e bebida láctea, oferecer textura estável, corpo uniforme e resistência				

31	440671	superior à quebra de estrutura durante o processamento. Embalagem: saco kraft de 25 kg. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Un	20	363,33	7266,60
32	226447	Vinho BRANCO seco de mesa. Garrafa de 750 mL. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Garrafa	600	35,67	21402
33	226435	Vinho TINTO seco de mesa. Garrafa de 750 ml. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Garrafa	600	39,67	23802
34	462149	Fermento para logurte, 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. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Gramas	3000	26,67	80010
35	462146	Fermento para Muçarela, Minas Padrão e Queijo Prato, 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). Marca de referência: CH.Hansen, DSM ou superior. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Gramas	12000	26,67	320040
36	462149	Fermento somente para Muçarela 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. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Gramas	200	37	7400
37	462695	Preparado a base de Polpa de MORANGO em pedaços para o preparo de logurte. Balde com 25kg. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Kg	5000	15,96	79800
38	462690	Preparado a base de Polpa de COCO moído,p /o preparo de logurte. Acondicionados em baldes de 25kg. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Kg	1500	16,26	24390
39	462697	Preparado a base de Polpa de PÊSSEGO em pedaços para o preparo de logurte. Acondicionados em baldes de 25kg. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Kg	1500	20,60	30900
40	462690	Preparado a base de Polpa de FRUTAS VERMELHAS em pedaços para o preparo de logurte. Acondicionados em baldes de 25kg. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Kg	1500	24,57	36855
41	462698	Preparado de Polpa de MARACUJÁ para o preparo de logurte. Acondicionados em baldes de 25kg. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Kg	500	31,25	15625
42	462688	Preparado de Polpa de AMEIXA para o preparo de logurte.balde com 25kg. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Kg	500	20,33	10165
43	462689	Preparado de Polpa de AÇAÍ COM GUARANÁ para o preparo de logurte. Acondicionados em baldes de 25kg. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Kg	750	28,82	21615
44	462689	Preparado de Polpa de AÇAÍ COM BANANA para o preparo de logurte. Acondicionados em baldes de 25kg. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Kg	1500	30,74	46110

45	462690	Preparado a base de Polpa de SALADA DE FRUTAS para o preparo de logurte. Acondicionados em baldes de 25kg. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Kg	750	19,27	14452,50
46	462689	Preparado a base de Polpa de UVA para o preparo de logurte. Acondicionados em baldes de 25kg. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, sejam inferior a 12 (doze) meses.	Kg	750	29,60	22200
47	462689	Preparado a base de Polpa de GRAVIOLA para o preparo de logurte. Acondicionados em baldes de 25kg. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Kg	750	21,53	16147,50
48	412637	Bicarbonato de Sódio, pó branco extra fino com alto grau de pureza (minimo de 80%),de uso alimentar,solúvel em água. Forma de apresentação em embalagem contendo 1 kg. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Kg	160	21,54	3446,40
49	463916	Orégano.Condimento,apresentação desidratado,tipo ilatiano. Embalagem:pacote de 1Kg	Kg	10	71,97	719,70
50	463925	Pimenta Calabresa. Condimento, apresentação desidratada. Embalagem:pacote de 1kg	Kg	10	110,33	1103,30
51	375602	Sorbato de Potássio.Conservante e estabilizante,de grau alimentício,apresentado em forma de grânulos regulares e brancos. Embalagem:pacote de 1 kg. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Kg	40	59,74	2389,60
52	483494	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	76,67	6133,60
53	457498	Citrato de sódio, utilizado como sal fundente ou estabilizador de leite. Utilizado na produção de requeijão. Embalagem de 1 Kg. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Kg	80	49,83	3986,40

54	412637	Sal corretor de pH.Utilizado na produção de requeijão. Apresentação: Pó. Forma de apresentação em embalagem contendo 1 kg. OBS: Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Kg	80	42,49	3399,20
55	459080	AMIDO, BASE DE MANDIOCA, GRUPO FÉCULA, ACIDEZ POLVILHO AZEDO, ASPECTO FÍSICO TIPO 1. Forma de apresentação em embalagem contendo 1 kg.	Kg	100	14,18	1418
56	467484	Malte base Pilsen: EBC entre 3 e 4, Poder diastático 245°WK. Acondicionado em Saco 25 Kg. Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Un	120	252,67	30320,40
57	467485	Malte Pale Ale; EBC entre 5,5 e 7,5, Poder diastático 200°WK. Acondicionado em Saco 25kg. Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Un	60	389,,67	23380,20
58	481031	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	Pacote	20	349,67	6993,40
59	440692	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	255	5100
60	446192	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	213,33	6399,90
61	440692	Lúpulo em Pellet T90 Citra: Alfa ácidos 12,4%; Acondicionado em frasco de 500 gramas. Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Frasco	20	365	7300
62	440692	Lúpulo em Pellet T90 Amarillo: Alfa ácidos 7,2%; Acondicionado em frasco de 500 gramas. Não serão aceitos produtos cujo prazo de validade, na data da entrega, seja inferior a 12 (doze) meses.	Frasco	20	309,33	6186,60
63	374813	Sulfato de Cálcio 2h2o P.A. Acondicionado em Embalagem 1 kg.	Kg	10	78	780

64	445557	Sulfato de Magnésio 7h2o U.S.P. Acondicionado em Embalagem 1 kg.	Kg	10	70,97	709,70
65	481031	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 embalagem de 500 gramas.	Embalagem	20	772,67	15453,40

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 2026, obedecendo aos requisitos para compras governamentais.

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 04/05/2026 às 09:24:38.