

CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS DA UFES

Estudo Técnico Preliminar 7/2026**1. Informações Básicas**

Número do processo: Número do processo: 21/2026

2. Descrição da necessidade

Aquisição de Materiais Laboratoriais (materiais de consumo específicos) para atender as demandas apresentadas pelo Departamento de Engenharia de Alimentos, do Centro Ciências Agrárias e Engenharias - UFES. A aquisição destes materiais de consumo tem a finalidade de atender as necessidades das aulas práticas laboratoriais das disciplinas ofertadas pelo Departamento de Engenharia de Alimentos, que atende os cursos de Engenharia de Alimentos, Nutrição, Agronomia, Zootecnia, Medicina Veterinária e Biologia, bem como, os trabalhos de conclusão de curso, projetos de pesquisa, ensino, extensão e atividades de campo. Portanto, a aquisição desses materiais é de fundamental importância para execução de atividades de ensino da Universidade, sendo imprescindível para o aprendizado e a formação dos alunos durante o curso de graduação.

A ausência dos materiais poderá ocasionar em curto prazo, prejuízos na realização das aulas práticas em laboratórios, e no longo prazo, caso ocorra fracasso na licitação, ou outras razões que impossibilitem a aquisição, o ensino será consideravelmente prejudicado.

O quantitativo dos materiais de aula prática foi calculado conforme o atendimento do número de alunos que irão cursar as disciplinas, o quantitativo de disciplinas ofertadas no semestre e o quantitativo e a especificidade das aulas práticas de cada disciplina.

Pretende-se adquirir os materiais, selecionando a proposta mais vantajosa para a administração, sempre observando os princípios da isonomia, eficiência, economia e sustentabilidade.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Departamento de Engenharia de Alimentos	Raphael Canal Maximino, SIAPE:2396854

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Estão descritos no Termo de Referência os requisitos legais, tais como: marca de referência e amostras (quando for o caso), validade do produto, data, horário e local de entrega dos itens da referida aquisição. Tais requisitos se baseiam na Lei 14.133/2021 Lei de Licitações e Contratos Administrativos.

5. Levantamento de Mercado

A pesquisa de preços para fins de determinação do preço estimado para a aquisição dos itens, foi realizada conforme a IN nº 65/2021, mediante a utilização dos seguintes parâmetros, empregados de forma combinada ou não:

I - Bases de dados do compras.gov.br – Sistema oficial do Governo Federal;

II - Aquisições e contratações similares de outros entes públicos;

III - Dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo; ou

IV - Pesquisa direta com fornecedores, mediante solicitação formal de cotação.

Em adição, realizou-se análise crítica dos preços coletados, verificando a razoabilidade da aferição do preço médio, com a desconsideração dos preços inexequíveis ou excessivamente elevados. Nos casos em que não foi possível o cumprimento integral dos parâmetros indicados pela IN nº 65/2021 eles foram devidamente justificados na formação do processo.

6. Descrição da solução como um todo

Os materiais de consumo que serão adquiridos são fundamentais para a realização das aulas práticas das disciplinas ofertadas pelo Departamento de Engenharia de Alimentos do semestre letivo 2026/1. Nesse semestre serão ofertadas as disciplinas Análise Sensorial de Alimentos, Bioquímica de Processos em Alimentos, Biotecnologia de Alimentos e bebidas, Tecnologia de Alimentos, Tecnologia de Leites e Derivados, Tecnologia de Grãos e Cereais, Tecnologia de Produtos de Origem Animal II e Tecnologia de Bebidas e Refrigerantes. Portanto, se faz necessário a aquisição de materiais de aula prática para realização das aulas prática. Os materiais serão utilizados nas aulas práticas no Laboratório de Tecnologia de Alimentos, no Laboratório de Química de Alimentos, no Laboratório de Análise Sensorial de Alimentos e na Planta de Processamento de Alimentos. Serão beneficiados os alunos que cursarem as disciplinas supracitadas, ofertadas pelo Departamento de Engenharia de Alimentos.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A estimativa da quantidade da demanda, levou em consideração o consumo médio dos materiais utilizados durante os últimos anos, gerado pelo elevado fluxo de alunos nos laboratórios para realização de disciplinas práticas e desenvolvimento de trabalhos de conclusão de curso. Devido à natureza dos itens serem de consumo, há uma demanda na reposição do estoque para ministrar as disciplinas.

Na estimativa do quantitativo dos materiais de aula prática necessário também foi levado em consideração o atendimento do número de alunos que irão cursar as disciplinas, o quantitativo de disciplinas ofertadas no semestre e o quantitativo e a especificidade das aulas práticas de cada disciplina.

Os quantitativos dos itens encontram-se consolidados na tabela abaixo:

Item	SIE	Descrição	Objeto	Unidade	Valor de referência	Qtd	Valor Total
01	330654	Ácido Cítrico. Aspecto Físico: Cristal Incolor, Inodoro, Sabor Ácido Agradável; Pacote contendo 1 kg.	Ácido Cítrico Aspecto Físico: Cristal Incolor, Inodoro, Sabor Ácido Agradável , Fórmula Química: C6h8o7 Anidro , Peso Molecular: 192,12 G/MOL, Número De Referência Química*: Cas 77-92-9 , Características Adicionais: Uso Culinário	Embalagem 1Kg	R\$89,69	1	R\$89,69
02	320361	Sal de cura para produtos cozidos e defumados	Sal De Cura Apresentação: Pó Granulado , Cor: Branco Amarelado , Odor: Característico , Solubilidade Água: 20° C , Aplicação: Manter Coloração De Linguiças E Salames , Características Adicionais: Agente De Cura: Nitrito De Sódio E Nitrado De	Embalagem 250g	R\$28,40	12	R\$340,80
			Fixador Cor Aspecto Físico: Pó , Solubilidade Água: 20 °C , Teor Sacarose:				

03	320370	Antioxidante para produto carneo, embalagem com 250 g	21% , Umidade: 2 % , Componentes: Eritorbato De Sódio E Ácido Ascórbico , Teor Acidez: 3,92, Variação De +/- 0,75, Em 1% De Solução , Aplicação: Processamento De Alimentos Com Ação Antioxidante	Embalagem 250 g	R\$24,53	8	R\$196,27
04	330655	CONDIMENTO. TIPO: PARA HAMBÚRGUER; PACOTE CONTENDO 500G.	Tempero Tipo: Chimichurri À Base De Ervas E Especiarias , Apresentação: Pasta , Aplicação: Bife, Churrasco E Assado	Embalagem 500g	R\$38,80	1	R\$38,80
05	330656	TEMPERO. TIPO: MISTURA PREPARADA PARA EMBUTIDOS CÁRNEOS; APRESENTAÇÃO: PÓ; APLICAÇÃO: LINGUIÇA E SALSICHA; SABOR: ESPECIARIAS E AROMAS NATURAIS; PACOTE CONTENDO 500g.	Tempero Tipo: Mistura Preparada Para Embutidos Cárneos , Apresentação: Pó , Aplicação: Linguiça , Sabor: Especiarias E Aromas Naturais	Embalagem 500g	R\$80,20	1	R\$80,20
06	330657	CONDIMENTO PARA PRODUTOS CURADOS. TIPO: PRESUNTO. PACOTE CONTENDO 500G.	Tempero Tipo: Mistura Preparada Para Embutidos Cárneos , Apresentação: Pó , Aplicação: Presuntos E Apresuntados Em Geral , Sabor: Especiarias E Aromas Naturais	Embalagem 500g	R\$37,34	1	R\$37,34
07	321327	TRIPOLIFOSFATO de sódio. Grau alimentício. Frasco com 250 g.	Tripolifosfato De Sódio Composição: Na ₅ P ₃ O ₁₀ (Anidro) , Aspecto Físico: Pó Branco, Inodoro , Peso Molecular: 367,86 G /MOL, Grau De Pureza: Teor Mínimo De 85% , Número De Referência Química: Cas 7758-29-4	Embalagem 250g	R\$31,79	8	R\$254,29
08	320375	Alho em pó, pacote com 250 g	Condimento Tipo: Alho , Apresentação: Pó	Embalagem 250 g	R\$34,52	2	R\$69,04
09	330658	CONDIMENTO. TIPO: CEBOLA BRANCA; APRESENTAÇÃO: PÓ; ADICIONAL: DESIDRATADO; PACOTE CONTENDO 250g	Condimento Tipo: Cebola Branca , Apresentação: Pó , Adicional: Desidratado	Embalagem 250 g	R\$31,15	1	R\$31,15
10	330659	CARNE SUÍNA IN NATURA. TIPO CORTE: TRIPA; APRESENTAÇÃO: SECA; ESTADO DE CONSERVAÇÃO: DESIDRATADA; UNIDADE: MAÇO DE 30 METROS.	Carne Suína In Natura Tipo Corte: Tripa , Apresentação: Sêca , Estado De Conservação: Desidratada	Maço com 30m	R\$104,35	1	R\$104,35
11	322171	TRIPA artificial de colágeno, número 23.	Carne Suína In Natura Tipo Corte: Tripa Para Embutido Grosso , Apresentação: Peça Inteira , Estado De Conservação: Resfriado (A)	caixa	R\$688,43	1	R\$688,43

12	321328	CLORETO de cálcio em solução aquosa. Grau alimentício. Frasco com 1 litro.	Cloreto De Cálcio Apresentação: Solução Aquosa , Concentração: 40%	L	R\$33,43	1	R\$33,43
13	320376	Alizarol, frasco com 1 L	Reagente Analítico 2 Componentes: Alizarol , Apresentação: Solução Alcoólica , Concentração: 72°Gl	L	R\$95,10	2	R\$190,20
14	320377	Fermento (cultura liofilizada) para iogurte, pacote para 2 L de leite	Fermento Tipo: Láctico , Apresentação: Pó	Sache com 10 capsulas para 2 L de leite	R\$45,56	10	R\$455,63
15	320379	Leite pasteurizado	Leite Fluido Origem: De Vaca , Tipo: B , Teor Gordura: Integral , Processamento: Pasteurizado , Tratamento: Homogeneizado	L	R\$7,33	26	R\$190,67
16	321340	CALDO de cana de açúcar in natura. 1 litro.	Planta In - Natura Tipo: Cana-De-Açucar , Tipo De Classe: Caiana , Uso: Fabricação De Caldo Ou Garapa , Características Adicionais: Com Casca Raspada	L	R\$23,33	27	R\$630,00
17	326815	Extrato de Levedura; Aspecto Físico: Pó Granulado; Cor: Creme; Aplicação: dar Estrutura e Aroma ao Vinho; Unidade.	Extrato De Levedura Composição: Casca C/ Paredes Celulares Ativadas C/ Enzima Beta , Aspecto Físico: Pó Granulado , Cor: Creme , Aplicação: Dar Estrutura E Aroma Ao Vinho	5g	R\$77,66	6	R\$465,96
18	330650	Kit de insumos para a produção de cerveja. Estilo: American Summer Ale; Composição: malte, lúpulo, fermento e priming. Características Adicionais: para produção de 20 litros de cerveja pronta.	Cerveja Material: Cevada , Fermentação: De Lúpulo , Características Adicionais: Nacional , Tipo: Pale Ale	KIT COMPLETO	R\$173,44	1	R\$173,44
19	10989	AGUA mineral natural, galão contendo 20 litros.	Água Mineral Natural Tipo: Sem Gás , Material Embalagem: Plástico , Tipo Embalagem: Retornável	GALÃO 20 L	R\$23,33	3	R\$70,00
20	3194	Álcool de cereais (96°gL). Fórmula química C2H6O. Litro	Álcool Etílico Aspecto Físico: De Cereais, Hidratado, Líquido Límpido, Incolor , Teor Alcoólico: Mínimo De 96°Gl , Fórmula Química: C2h5oh , Peso Molecular: 46,07 G /MOL, Grau De Pureza: Mínimo De 93°Inpm , Número De Referência Química: Cas 64-17-5	L	R\$39,54	9	R\$355,83
21	326816	Extrato de Levedura; Aspecto Físico: Pó; Aplicação: Elaboração de Cachaça; Características Adicionais: Seca Ativada e Embalada a Vácuo; Unidade.	Extrato De Levedura Composição: Célula Variedade Saccharomyces Cerevisiae Bayanus , Aspecto Físico: Pó , Aplicação: Elaboração De Cachaça , Características Adicionais: Seca Ativa, Embalada A Vácuo	embalagem com 100 g	R\$89,43	2	R\$178,87

22	330660	REAGENTE ANALÍTICO. ASPECTO FÍSICO: PÓ BRANCO AMARELADO; TIPO USO: GOMA GUAR; PACOTE CONTENDO 100 G.	Reagente Analítico 2 Aspecto Físico: Pó Branco Amarelado , Tipo Uso: Goma Guar , Características Adicionais: Cas 9000-30-0	pacote 100 g	R\$79,47	2	R\$158,93
23	329263	Goma. Tipo: Xantana; Aspecto Físico: em pó; Embalagem: pacote com 100 g.	Goma Tipo: Xantana , Aspecto Físico: Em Pó	pacote 100 g	R\$45,80	1	R\$45,80
24	2398	Dieta Enteral. Aspecto Físico: Pó; Uso: Enteral e/ou Oral; Proteína isolada de soja; pacote de 1 kg.	Dieta Enteral Aspecto Físico: Pó , Uso: Enteral E/Ou Oral , Características: Normocalórica, Normoproteica , Fonte De Proteína: Ptn Hidrolis. Trigo, Caseinato, Ptn Isolada Soja , Fonte De Carboidrato: Maltodextrina , Fonte De Lipídios: Óleos Veg.E/Ou Tcm E/Ou Lec.Soja , Componentes Adicionais: Vit.,Min. E Fibras , Características Adicionais: Isento De Lactose E Contém Glúten , Sabor: C/Sabor	Kg	R\$84,18	1	R\$84,18
25	4614	Manteiga. Tipo: De Cacau; Composição: Com Sal; Tratamento: Clarificada; Unidade: Kg.	Manteiga Tipo: De Cacau , Composição: Com Sal , Tratamento: Clarificada	kg	R\$325,27	1	R\$325,27
26	329247	Antioxidante Butilato de Hidroxianisol (BHA). Aspecto Físico: lascas brancas ou amareladas, de aspecto ceroso; Fórmula Molecular: C11H16O2.	Butilato De Hidroxianisol Aspecto Físico: Lascas Brancas Ou Amareladas, De Aspecto Ceroso , Fórmula Química: C11h16o2 , Peso Molecular: 180,24 G/MOL, Grau De Pureza: Pureza Mínima De 98,5% , Número De Referência Química: Cas 25013-16-5	100 g	R\$120,12	1	R\$120,12
27	330662	Antioxidante Hidroxitolueno Butilado (BHT). Aspecto Físico: pó branco cristalino; Fórmula Química: C15H24O; Frasco contendo 100g.	Hidroxitolueno Butilado (Bht) Aspecto Físico: Pó Branco Cristalino , Fórmula Química: C15h24o , Peso Molecular: 220,36 G/MOL, Grau De Pureza: Pureza Mínima De 99,5% , Número De Referência Química: Cas 128-37-0	100 g	R\$75,01	1	R\$75,01
28	329265	Ovo Processado. Origem: galinha; Apresentação: desidratado, em pó; Tipo: gema; Processamento: pasteurizado; Embalagem: pacote com 250g.	Ovo Processado Origem: Galinha , Apresentação: Desidratado , Tipo: Gema , Processamento: Pasteurizado	100 g	R\$58,97	1	R\$58,97
29	330653	Cultura mista para a produção de embutidos fermentados. Temperatura de incubação entre 18°C e 24°C; Pacote contendo 25g	Cepa Padrão Tipo: Staphylococcus Saprophyticus , Características Adicionais*: Atcc Baa-750	pacote 25g	R\$128,33	1	R\$128,33
Valor total estimado da contratação							R\$ 5.670,98

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 5.670,98

Considerando as pesquisas de preços realizadas, a metodologia de cálculo utilizada para obtenção do valor de referência unitário foi a média dos valores unitários apresentados nos itens da solicitação. Realizou-se análise crítica dos preços coletados, verificando a razoabilidade da aferição do preço.

Os valores das pesquisas de preços dos itens encontram-se consolidados na tabela abaixo.

Item	SIE	Descrição	Objeto	Unidade	Valor de referência	Qtd	Valor Total
01	330654	Ácido Cítrico. Aspecto Físico: Cristal Incolor, Inodoro, Sabor Ácido Agradável; Pacote contendo 1 kg.	Ácido Cítrico Aspecto Físico: Cristal Incolor, Inodoro, Sabor Ácido Agradável , Fórmula Química: C6h8o7 Anidro , Peso Molecular: 192,12 G/MOL, Número De Referência Química*: Cas 77-92-9 , Características Adicionais: Uso Culinário	Embalagem 1Kg	R\$89,69	1	R\$89,69
02	320361	Sal de cura para produtos cozidos e defumados	Sal De Cura Apresentação: Pó Granulado , Cor: Branco Amarelado , Odor: Característico , Solubilidade Água: 20° C , Aplicação: Manter Coloração De Linguiças E Salames , Características Adicionais: Agente De Cura: Nitrito De Sódio E Nitrado De	Embalagem 250g	R\$28,40	12	R\$340,80
03	320370	Antioxidante para produto carneo, embalagem com 250 g	Fixador Cor Aspecto Físico: Pó , Solubilidade Água: 20 °C , Teor Sacarose: 21% , Umidade: 2 % , Componentes: Eritorbato De Sódio E Ácido Ascórbico , Teor Acidez: 3,92, Variação De +/- 0,75, Em 1% De Solução , Aplicação: Processamento De Alimentos Com Ação Antioxidante	Embalagem 250 g	R\$24,53	8	R\$196,27
04	330655	CONDIMENTO. TIPO: PARA HAMBÚRGUER; PACOTE CONTENDO 500G.	Tempero Tipo: Chimichurri À Base De Ervas E Especiarias , Apresentação: Pasta , Aplicação: Bife, Churrasco E Assado	Embalagem 500g	R\$38,80	1	R\$38,80
05	330656	TEMPERO. TIPO: MISTURA PREPARADA PARA EMBUTIDOS CÁRNEOS; APRESENTAÇÃO: PÓ; APLICAÇÃO: LINGUIÇA E SALSICHA; SABOR: ESPECIARIAS E AROMAS NATURAIS; PACOTE CONTENDO 500g.	Tempero Tipo: Mistura Preparada Para Embutidos Carneos , Apresentação: Pó , Aplicação: Linguiça , Sabor: Especiarias E Aromas Naturais	Embalagem 500g	R\$80,20	1	R\$80,20
06	330657	CONDIMENTO PARA PRODUTOS CURADOS.	Tempero Tipo: Mistura Preparada Para Embutidos Carneos , Apresentação: Pó ,	Embalagem 500g	R\$37,34	1	R\$37,34

		TIPO: PRESUNTO. PACOTE CONTENDO 500G.	Aplicação: Presuntos E Apresentados Em Geral , Sabor: Especiarias E Aromas Naturais				
07	321327	TRIPOLIFOSFATO de sódio. Grau alimentício. Frasco com 250 g.	Tripolifosfato De Sódio Composição: Na ₅ p ₃ o ₁₀ (Anidro) , Aspecto Físico: Pó Branco, Inodoro , Peso Molecular: 367,86 G /MOL, Grau De Pureza: Teor Mínimo De 85% , Número De Referência Química: Cas 7758-29-4	Embalagem 250g	R\$31,79	8	R\$254,29
08	320375	Alho em pó, pacote com 250 g	Condimento Tipo: Alho , Apresentação: Pó	Embalagem 250 g	R\$34,52	2	R\$69,04
09	330658	CONDIMENTO. TIPO: CEBOLA BRANCA; APRESENTAÇÃO: PÓ; ADICIONAL: DESIDRATADO; PACOTE CONTENDO 250g	Condimento Tipo: Cebola Branca , Apresentação: Pó , Adicional: Desidratado	Embalagem 250 g	R\$31,15	1	R\$31,15
10	330659	CARNE SUÍNA IN NATURA. TIPO CORTE: TRIPA; APRESENTAÇÃO: SECA; ESTADO DE CONSERVAÇÃO: DESIDRATADA; UNIDADE: MAÇO DE 30 METROS.	Carne Suína In Natura Tipo Corte: Tripa , Apresentação: Sêca , Estado De Conservação: Desidratada	Maço com 30m	R\$104,35	1	R\$104,35
11	322171	TRIPA artificial de colágeno, número 23.	Carne Suína In Natura Tipo Corte: Tripa Para Embutido Grosso , Apresentação: Peça Inteira , Estado De Conservação: Resfriado (A)	caixa	R\$688,43	1	R\$688,43
12	321328	CLORETO de cálcio em solução aquosa. Grau alimentício. Frasco com 1 litro.	Cloreto De Cálcio Apresentação: Solução Aquosa , Concentração: 40%	L	R\$33,43	1	R\$33,43
13	320376	Alizarol, frasco com 1 L	Reagente Analítico 2 Componentes: Alizarol , Apresentação: Solução Alcoólica , Concentração: 72°Gl	L	R\$95,10	2	R\$190,20
14	320377	Fermento (cultura liofilizada) para iogurte, pacote para 2 L de leite	Fermento Tipo: Lático , Apresentação: Pó	Sache com 10 capsulas para 2 L de leite	R\$45,56	10	R\$455,63
15	320379	Leite pasteurizado	Leite Fluido Origem: De Vaca , Tipo: B , Teor Gordura: Integral , Processamento: Pasteurizado , Tratamento: Homogeneizado	L	R\$7,33	26	R\$190,67
16	321340	CALDO de cana de açúcar in natura. 1 litro.	Planta In - Natura Tipo: Cana-De-Açucar , Tipo De Classe: Caiana , Uso: Fabricação De Caldo Ou Garapa , Características Adicionais: Com Casca Raspada	L	R\$23,33	27	R\$630,00

17	326815	Extrato de Levedura; Aspecto Físico: Pó Granulado; Cor: Creme; Aplicação: dar Estrutura e Aroma ao Vinho; Unidade.	Extrato De Levedura Composição: Casca C/ Paredes Celulares Ativadas C/ Enzima Beta , Aspecto Físico: Pó Granulado , Cor: Creme , Aplicação: Dar Estrutura E Aroma Ao Vinho	5g	R\$77,66	6	R\$465,96
18	330650	Kit de insumos para a produção de cerveja. Estilo: American Summer Ale; Composição: malte, lúpulo, fermento e priming. Características Adicionais: para produção de 20 litros de cerveja pronta.	Cerveja Material: Cevada , Fermentação: De Lúpulo , Características Adicionais: Nacional , Tipo: Pale Ale	KIT COMPLETO	R\$173,44	1	R\$173,44
19	10989	AGUA mineral natural, galão contendo 20 litros.	Água Mineral Natural Tipo: Sem Gás , Material Embalagem: Plástico , Tipo Embalagem: Retornável	GALÃO 20 L	R\$23,33	3	R\$70,00
20	3194	Álcool de cereais (96°gL). Fórmula química C2H6O. Litro	Álcool Etílico Aspecto Físico: De Cereais, Hidratado, Líquido Límpido, Incolor , Teor Alcoólico: Mínimo De 96°Gl , Fórmula Química: C2h5oh , Peso Molecular: 46,07 G /MOL, Grau De Pureza: Mínimo De 93°Inpm , Número De Referência Química: Cas 64-17-5	L	R\$39,54	9	R\$355,83
21	326816	Extrato de Levedura; Aspecto Físico: Pó; Aplicação: Elaboração de Cachaça; Características Adicionais: Seca Ativada e Embalada a Vácuo; Unidade.	Extrato De Levedura Composição: Célula Variedade Saccharomyces Cereviviae Bayanus , Aspecto Físico: Pó , Aplicação: Elaboração De Cachaça , Características Adicionais: Seca Ativa, Embalada A Vácuo	embalagem com 100 g	R\$89,43	2	R\$178,87
22	330660	REAGENTE ANALÍTICO. ASPECTO FÍSICO: PÓ BRANCO AMARELADO; TIPO USO: GOMA GUAR; PACOTE CONTENDO 100 G.	Reagente Analítico 2 Aspecto Físico: Pó Branco Amarelado , Tipo Uso: Goma Guar , Características Adicionais: Cas 9000-30-0	pacote 100 g	R\$79,47	2	R\$158,93
23	329263	Goma. Tipo: Xantana; Aspecto Físico: em pó; Embalagem: pacote com 100 g.	Goma Tipo: Xantana , Aspecto Físico: Em Pó	pacote 100 g	R\$45,80	1	R\$45,80
24	2398	Dieta Enteral. Aspecto Físico: Pó; Uso: Enteral e/ou Oral; Proteína isolada de soja; pacote de 1 kg.	Dieta Enteral Aspecto Físico: Pó , Uso: Enteral E/Ou Oral , Características: Normocalórica, Normoproteica , Fonte De Proteína: Ptn Hidrolis. Trigo, Caseinato, Ptn Isolada Soja , Fonte De Carboidrato: Maltodextrina , Fonte De Lipídios: Óleos Veg.E/Ou Tcm E/Ou Lec.Soja , Componentes Adicionais: Vit.,Min. E Fibras , Características Adicionais: Isento De Lactose E Contém Glúten , Sabor: C/Sabor	Kg	R\$84,18	1	R\$84,18

25	4614	Manteiga. Tipo: De Cacau; Composição: Com Sal; Tratamento: Clarificada; Unidade: Kg.	Manteiga Tipo: De Cacau , Composição: Com Sal , Tratamento: Clarificada	kg	R\$325,27	1	R\$325,27
26	329247	Antioxidante Butilato de Hidroxianisol (BHA). Aspecto Físico: lascas brancas ou amareladas, de aspecto ceroso; Fórmula Molecular: C11H16O2.	Butilato De Hidroxianisol Aspecto Físico: Lascas Brancas Ou Amareladas, De Aspecto Ceroso , Fórmula Química: C11h16o2 , Peso Molecular: 180,24 G/MOL, Grau De Pureza: Pureza Mínima De 98,5% , Número De Referência Química: Cas 25013-16-5	100 g	R\$120,12	1	R\$120,12
27	330662	Antioxidante Hidroxitolueno Butilado (BHT). Aspecto Físico: pó branco cristalino; Fórmula Química: C15H24O; Frasco contendo 100g.	Hidroxitolueno Butilado (Bht) Aspecto Físico: Pó Branco Cristalino , Fórmula Química: C15h24o , Peso Molecular: 220,36 G/MOL, Grau De Pureza: Pureza Mínima De 99,5% , Número De Referência Química: Cas 128-37-0	100 g	R\$75,01	1	R\$75,01
28	329265	Ovo Processado. Origem: galinha; Apresentação: desidratado, em pó; Tipo: gema; Processamento: pasteurizado; Embalagem: pacote com 250g.	Ovo Processado Origem: Galinha , Apresentação: Desidratado , Tipo: Gema , Processamento: Pasteurizado	100 g	R\$58,97	1	R\$58,97
29	330653	Cultura mista para a produção de embutidos fermentados. Temperatura de incubação entre 18°C e 24°C; Pacote contendo 25g	Cepa Padrão Tipo: Staphylococcus Saprophyticus , Características Adicionais*: Atcc Baa-750	pacote 25g	R\$128,33	1	R\$128,33
Valor total estimado da contratação							R\$ 5.670,98

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Em exame da natureza dos itens que ora se pretende adquirir, não se verifica quaisquer especificidades que venham exigir seu agrupamento, devendo prevalecer a regra geral de parcelamento como forma de garantir a ampla concorrência e, conseqüentemente, melhores preços para a Administração Pública.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Para esta solução não há contratações que guardam relação/afinidade/dependência com o objeto da compra /contratação pretendida, sejam elas já realizadas ou contratações futuras.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Os itens desta solução constam na listagem do Plano Anual de Contratação vigente da Unidade de Alegre-UFES (153050) lançada no PGC. Assim, demonstram o alinhamento entre a aquisição e o planejamento desta Universidade, promovendo melhoria de suas atividades.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Pretende-se contratar os itens descritos nesta solução com o melhor preço, transparência e com qualidade, atendendo a especificação do objeto e as necessidades dos setores requisitantes da UFES. Além disso, visa atender as áreas de ensino, pesquisa e extensão, buscando a qualidade da educação pública, no desempenho dos alunos qualificados para o mercado de trabalho.

13. Providências a serem Adotadas

Para esta solução não há necessidade de ajustes nas instalações do órgão ou fornecimento de serviço adicional para que a aquisição surta seus efeitos.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Visando a efetiva aplicação de critérios, ações ambientais e socioambientais quanto à inserção de requisitos de sustentabilidade ambiental nos editais de licitação promovidos pela Administração Pública, e em atendimento ao artigo 5º e seus incisos da Instrução Normativa nº 1 /2010 da SLTI/MPOG, quando da aquisição de bens, recomenda-se que o licitante fabricante e/ou fornecedor atenda aos seguintes critérios de sustentabilidade ambiental:

- a. que os bens sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR – 15448-1 e 15448-2;
- b. que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;
- c. que os bens devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, que utilize materiais recicláveis e/ou sejam recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento;
- d. que os bens não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenilpolibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs).

A comprovação dos critérios acima, quando necessária, poderá ser feita mediante apresentação de certificação emitida por instituição pública oficial ou instituição credenciada, ou por qualquer outro meio de prova que ateste que o bem fornecido cumpre com as exigências deste Termo de Referência.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Diante da fundamentação exposta no Estudo Técnico Preliminar, evidencia-se, que a contratação da solução para aquisição de Materiais Laboratoriais (materiais de consumo específicos) para atender o Departamento de Engenharia de Alimentos do Centro de Ciências Agrárias e Engenharias - UFES, mostra-se viável tecnicamente e necessária para o funcionamento das atividades de ensino, pesquisa e extensão. Os materiais a serem adquiridos, enquadrados como comuns, de acordo com a legislação vigente, podem ser licitados por meio da modalidade dispensa de licitação e julgamento por Menor Preço, demonstrando a concordância com os princípios da eficácia e economicidade.

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](#).

CONSUELO DOMENICI ROBERTO

Chefe do Departamento de Engenharia de Alimentos - DEAL/UFES

RAPHAEL CANAL MAXIMINO

Engenheiro/área: Alimentos

MAURICIO CARLOS MORAES

Técnico de Laboratório/Área: Química



Assinou eletronicamente em 13/03/2026 às 08:27:21.