

# Termo de Referência 20/2024

## Informações Básicas

|                           |  |                                     |                          |
|---------------------------|--|-------------------------------------|--------------------------|
| <b>Número do artefato</b> | <b>UASG</b>  | <b>Editado por</b>                  | <b>Atualizado em</b>     |
| 20/2024                   | 158149-INST.FED.EDUC.CIENC.E TEC.SERTÃO PERNAMBUCANO | DANIELLE ANDRADE DE LUCENA CARVALHO | 27/08/2024 09:41 (v 3.1) |
| <b>Status</b>             | PUBLICADO  |                                     |                          |

## Outras informações

|  |                              |                                |
|--|------------------------------|--------------------------------|
| <b>Categoria</b>                                     | <b>Número da Contratação</b> | <b>Processo Administrativo</b> |
| II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo |                              | 23302.100512/2023-71           |

## 1. Definição do objeto

### 1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição de **INSUMOS PARA LABORATÓRIO DE AGROINDÚSTRIA / ALIMENTOS PARA ATENDER AOS CAMPI DO IFSERTÃOPE** nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento e seus anexos.

| Item | Descrição   | Unidade | Total<br>(A) | Valor Unitário<br>(B) | Valor Total<br>C = A x B |
|------|---|---------|--------------|-----------------------|--------------------------|
| 01   | <b>Cloreto de cálcio (CATMAT 437092):</b> Descrição: Cloreto de cálcio, apresentação: solução aquosa, concentração: 40%. <b>DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR:</b> Cloreto de cálcio, solução aquosa, padronizada, a 40% de concentração. Líquido alimentício transparente levemente opaco. Usado na elaboração de todos os tipos de queijos. Embalagem lacrada de 01 litro.   | Unidade | 22           | 31,67                 | 696,74                   |
| 02   | <b>Fermento lácteo tipo 1 (CATMAT 459599):</b> Fermento, tipo: láctico, apresentação: pó. <b>DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR:</b> Fermento lácteo mesofílico liofilizado. Fermento liofilizado DVS com cepas de <i>Streptococcus thermophilus</i> , <i>Lactobacillus lactis</i> subsp. <i>Lactis</i> e/ou <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>Cremoris</i> . Cultura liofilizada concentrada. Aplicação em queijos. Envelope para 500L de leite, com no máximo 01 UC. Unidade UC (1 UC para cada 500 litros de leite). Referência: CHR HANSEN ou superior. Com validade de no mínimo 10 meses a partir da data de entrega. | Unidade | 18           | 137,08                | 2.467,44                 |
| 03   | <b>Fermento lácteo tipo 2 (CATMAT 459599):</b> Fermento, tipo: láctico, apresentação: pó. <b>DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR:</b> Fermento lácteo termofílico para iogurte. Fermento lácteo termofílico concentrado liofilizado DVS com <i>Lactobacillus bulgaricus</i> e <i>Streptococcus thermophilus</i> . Cultura liofilizada concentrada. Envelope para 500 litros de leite, com no máximo 01 UC. Unidade UC (1 UC para cada 500 litros de leite). Referência: CHR HANSEN ou superior. Com validade de no mínimo 10 meses a partir da data de entrega.  | Unidade | 18           | 132,28                | 2.381,04                 |

|    |  |         |     |       |          |
|----|--|---------|-----|-------|----------|
| 04 | <b>Sal Fundente (CATMAT 410741):</b> sal, tipo sal fundente, aplicação mistura em pó para preparo de requeijão, acidez 9,8 <del>ph</del> , características adicionais umidade máxima 0,5%, metais pesados máx. 10 <del>ppm</del> . DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: sal, tipo sal fundente, aplicação mistura em pó para preparo de requeijão, acidez 9,8 <del>ph</del> , características adicionais umidade máxima 0,5%, metais pesados máx. 10 <del>ppm</del> . Embalagem 1 kg.   | Unidade | 04  | 77,25 | 309,00   |
| 05 | <b>Coalho (CATMAT 281590):</b> Coalho, apresentação líquido. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Coalho líquido com enzima quimosina, poder coagulante 1:3000. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 200 ml.   | Unidade | 25  | 18,83 | 470,75   |
| 06 | <b>Bicarbonato de sódio (CATMAT 271052):</b> Bicarbonato de sódio, apresentação pó. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Bicarbonato de sódio, embalagem de 100 g. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega.   | Unidade | 47  | 6,08  | 285,76   |
| 07 | <b>Leite líquido (CATMAT 446005):</b> Leite fluido, origem: de vaca, tipo: C, teor gordura: integral, processamento: <u>pasteurização</u> . DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Leite líquido INTEGRAL. Rotulagem em conformidade à legislação vigente, com S.I.F. O produto deverá ter validade mínima de 3 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 1 litro.   | Unidade | 862 | 5,19  | 4.473,78 |
| 08 | <b>Emulsificante Alcalino (CATMAT 236206):</b> Emulsificante Alcalino Aspecto Físico: Pó Fino. Solubilidade: Solúvel Água Aplicação: Estabilizar. Gordura Embutidos Carnes E Derivados Estabilizante: <del>Polifosfato</del> De Sódio Teor: De P2o5 - 55,0% Min, Umidade 0,2%, Arsênico 3 <del>Ppm</del> . Cor: Branca. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Emulsificante  | Unidade | 10  | 22,04 | 220,40   |
|    | de Gordura: (para carnes) Ajuda a promover a emulsão e entre gordura / proteína / umidade. Embalagem 250 gramas.   |         |     |       |          |
| 09 | <b>Condimento Preparado para Presunto (CATMAT 482881):</b> Tempero; Aplicação: Presuntos e <del>Apresentados</del> . Em Geral; Tipo: Mistura Preparada Para Embutidos Carneos; Apresentação: Pó; Sabor: Especiarias E Aromas Naturais. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Tempero; Aplicação: Presuntos e <del>Apresentados</del> . Em Geral; Tipo: Mistura Preparada Para Embutidos Carneos; Apresentação: Pó; Sabor: Especiarias E Aromas Naturais. Contendo sal, açúcar, antioxidante <del>eritorba</del> de sódio INS318, aromas naturais, estabilizante e conservador. Com validade mínima de 6 meses. Embalagem com 1kg | Unidade | 05  | 14,96 | 74,80    |
| 10 | <b>Condimento Preparado para Linguiça (CATMAT 482879):</b> Tempero. Aplicação: Linguiça Tipo: Mistura Preparada Para Embutidos Carneos; Apresentação: Pó; Sabor: Especiarias E Aromas Naturais. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Tempero. Aplicação: Linguiça Tipo: Mistura Preparada Para Embutidos Carneos; Apresentação: Pó; Sabor: Especiarias E Aromas Naturais. Condimento para linguiça toscana. Mix composto de dextrina, sal, açúcar, especiarias, estabilizantes, antioxidantes, <del>realçador</del> , de sabor. Com validade mínima de 6 meses. Embalagem com 1kg   | Unidade | 07  | 20,90 | 146,30   |
| 11 | <b>FIXADOR COR (CATMAT 237114):</b> FIXADOR COR, ASPECTO FISICO PO, SOLUBILIDADE ÁGUA 20 °C, TEOR SACAROSE 21%, UMIDADE 2 %, COMPONENTES ERITORBATO DE SODIO E ACIDO ASCÓRBICO, TEOR ACIDEZ 3,92, VARIAÇÃO DE +/- 0,75, EM 1% DE SOLUÇÃO, APLICAÇÃO PROCESSAMENTO DE ALI-  | Unidade | 09  | 11,29 | 101,61   |

|    |  |         |    |       |        |
|----|--|---------|----|-------|--------|
|    | MENTOS COM AÇÃO ANTIOXIDANTE. PACOTE 250,00 G. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: FIXADOR COR, ASPECTO FISICO PO, SOLUBILIDADE AGUA 20 °C, TEOR SACAROSE 21%, UMIDADE 2 %, COMPONENTES ERITORBATO DE SÓDIO E ACIDO ASCORBICO, TEOR ACIDEZ 3,92, VARIAÇÃO DE +/- 0,75, EM 1% DE SOLUÇÃO, APLICAÇÃO PROCESSOAMENTO DE ALIMENTOS COM AÇÃO ANTIOXIDANTE. Pacote com 250 g.  |         |    |       |        |
| 12 | Tripa suína (CATMAT 605810): Carne Suína In Natura. Tipo Corte: Tripa Para Embutidos Apresentação: Fio Longo, 90 Metros, Calibre 28 A 32 Mm. Estado De Conservação: Desidratada. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Carne Suína In Natura. Tipo Corte: Tripa Para Embutidos Apresentação: Fio Longo, 90 Metros, Calibre 28 A 32 Mm. Estado De Conservação: Desidratada. Unidade de medida: maço com 90 m.     | Unidade | 10 | 84,99 | 849,90 |
| 13 | Sal de cura (CATMAT 236604): 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/ou <del>nitrito</del> de sódio. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Sal de cura (nitrito de sódio). Aplicação em produtos cárneos. Pacote de 250 g. | Unidade | 09 | 15,80 | 142,20 |
| 14 | Corante tipo 1 (CATMAT 440566): Corante alimento, apresentação líquido, cor variada. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Corante Alimentício Líquido – Cor amarela. Com Registro no Ministério da Saúde conforme Resolução ANVISA nº 23 de 15 de março de 2000. Validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega. Frascos de 10 ml.   | Unidade | 18 | 5,00  | 90,00  |
| 15 | Corante tipo 2 (CATMAT 440566): Corante alimento, apresentação líquido, cor variada. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Corante Alimentício Líquido – Cor azul. Com Registro no Ministério da Saúde conforme Resolução ANVISA nº 23 de 15 de março de 2000. Validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega. Frascos de 10 ml.  | Unidade | 19 | 5,48  | 104,12 |
| 16 | Corante tipo 3 (CATMAT 440566): Corante alimento, apresentação líquido, cor variada. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Corante Alimentício Líquido – Cor lilás. Com Registro no Ministério da Saúde conforme Resolução ANVISA nº 23 de 15 de março de 2000. Validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega. Frascos de 10 ml.   | Unidade | 18 | 4,85  | 87,30  |
| 17 | Corante tipo 4 (CATMAT 440566): Corante alimento, apresentação líquido, cor variada. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Corante Alimentício Líquido – Cor verde. Com Registro no Ministério da Saúde conforme Resolução ANVISA nº 23 de 15 de março de 2000. Validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega. Frascos de 10 ml.   | Unidade | 19 | 5,00  | 95,00  |
| 18 | Corante tipo 5 (CATMAT 440566): Corante alimento, apresentação líquido, cor variada. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Corante natural de Urucum líquido: Corante vegetal de urucum para fins alimentícios. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Embalagem de 1 litro.  | Unidade | 06 | 3,99  | 23,94  |
| 19 | Corante tipo 6 (CATMAT 440566): Corante alimento, apresentação líquido, cor variada. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Corante Alimentício Líquido – Cor vermelho. Com Registro no Ministério da Saúde conforme Resolução ANVISA nº 23 de 15 de março de 2000. Validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega. Frascos de 10 ml.  | Unidade | 09 | 4,85  | 43,65  |

|    |  |         |     |       |          |
|----|--|---------|-----|-------|----------|
| 20 | <b>Corante tipo 7 (CATMAT 440566):</b> Corante alimento, apresentação líquido, cor variada. <b>DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR:</b> Corante Alimentício Líquido – Cor preto. Com Registro no Ministério da Saúde conforme Resolução ANVISA nº 23 de 15 de março de 2000. Validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega. Frascos de 10 ml.   | Unidade | 06  | 5,24  | 31,44    |
| 21 | <b>Corante tipo 8 (CATMAT 440566):</b> Corante alimento, apresentação líquido, cor variada. <b>DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR:</b> Corante Alimentício Líquido – Cor Azul. Com Registro no Ministério da Saúde conforme Resolução ANVISA nº 23 de 15 de março de 2000. Validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega. Frascos de 10 ml.  | Unidade | 06  | 6,49  | 38,94    |
| 22 | <b>Corante tipo 9 (CATMAT 440566):</b> Corante alimento, apresentação líquido, cor variada. <b>DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR:</b> Corante Alimentício Líquido – Cor branco. Com Registro no Ministério da Saúde conforme Resolução ANVISA nº 23 de 15 de março de 2000. Validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega. Frascos de 10 ml.  | Unidade | 06  | 5,09  | 30,54    |
| 23 | <b>Corante tipo 10 (CATMAT 440566):</b> Corante alimento, apresentação líquido, cor variada. <b>DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR:</b> Corante Alimentício Líquido – Cor laranja. Com Registro no Ministério da Saúde conforme Resolução ANVISA nº 23 de 15 de março de 2000. Validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega. Frascos de 10 ml.  | Unidade | 08  | 6,43  | 51,44    |
| 24 | <b>Corante tipo 11 (CATMAT 440566):</b> Corante alimento, apresentação líquido, cor variada. <b>DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR:</b> Corante Alimentício Líquido – Cor rosa. Com Registro no Ministério da Saúde conforme Resolução ANVISA nº 23 de 15 de março de 2000. Validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega. Frascos de 10 ml.   | Unidade | 06  | 5,48  | 32,88    |
| 25 | <b>Realçador de sabor (CATMAT 440791):</b> Tempero, tipo glutamato monossódico, apresentação pó, aplicação uso culinário, sabor umami. <b>DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR:</b> Realçador de sabor (glutamato monossódico) realça o sabor dos alimentos sem salgar. Validade mínima de 1 ano a partir da data de entrega. Embalagem de 100 g.  | Unidade | 25  | 14,88 | 372,00   |
| 26 | <b>Ácido cítrico (CATMAT 351610):</b> Ácido cítrico, aspecto físico cristal incolor, inodoro, sabor ácido agradável, fórmula química $C_6H_8O_7$ anidro, peso molecular 192,12, pureza mínima de 99,5%, característica adicional reagente p.a. s.c.s. número de referência química cas 77-92-9. <b>DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR:</b> Ácido Cítrico, uso alimentício, embalagem com 100 g. Validade mínima de 1 ano a partir da data de entrega.                  | Unidade | 46  | 13,99 | 643,54   |
| 27 | <b>Pectina (CATMAT 374742):</b> Aspecto Físico: Pó Grosso, <b>Esbranquiçado</b> A Pardo, Quase Inodoro; Origem: De Maçã; Grau De Pureza: Mínimo De 74% De Ácido <b>Galacturônico</b> Em Base Seca Característica Adicional: Reagente Usp. Número De Referência Química: Cas 9000-69-5. <b>DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR:</b> Pectina em pó, ideal para preparo de geleias. Validade mínima de 1 ano a partir da data de entrega. Unidade de medida: Pote de 50 g. | Unidade | 124 | 18,57 | 2.302,68 |
| 28 | <b>Aroma tipo 1 (CATMAT 306042):</b> Aromatizante artificial, apresentação líquido incolor, solubilidade em água, tipo uso fabricação pães, sabor coco. <b>DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR:</b> Aroma líquido, sabor coco. Aplicação em alimentos. Com registro no ministério da Saúde. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 30 ml.  | Unidade | 11  | 35,12 | 386,32   |

|    |  |         |    |       |        |
|----|--|---------|----|-------|--------|
| 29 | <b>Aroma tipo 2 (CATMAT 385518):</b> Aromatizante artificial, apresentação líquido vermelho, solubilidade solúvel em iogurte, sabor morango. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Aroma líquido, sabor morango. Aplicação em alimentos. Com registro no ministério da Saúde. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 30 ml.   | Unidade | 26 | 12,89 | 335,14 |
| 30 | <b>Aroma tipo 3 (CATMAT 402068):</b> Aromatizante artificial, apresentação líquido, sabor panetone. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Essência líquida para panetone. Deve ser límpida e homogênea. A rotulagem deve conter identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e data de validade. Validade mínima de 8 meses a partir da data da entrega no Campus. Frasco de 30 ml.                                  | Unidade | 17 | 5,51  | 93,67  |
| 31 | <del>Saborizante</del> <b>Saborizante tipo 1 (CATMAT 368826):</b> Aromatizante artificial, apresentação: líquido incolor, solubilidade: em água, sabor: abacaxi, aplicação: bolos, pães, confeitos. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: <del>Saborizante</del> para uso em produtos lácteos – pó sabor abacaxi. Validade mínima de 1 ano a partir da data de entrega. Deve conter na embalagem especificação do produto. Embalagem de 1 l. | Unidade | 06 | 44,98 | 269,88 |
| 32 | <del>Saborizante</del> <b>Saborizante tipo 2 (CATMAT 350198):</b> Aromatizante artificial, apresentação líquido, solubilidade em água, sabor variado, aplicação bolos/pães/confeitos. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: <del>Saborizante</del> para uso em produtos lácteos – pó sabor ameixa preta. Validade mínima de 1 ano a partir da data de entrega. Deve conter na embalagem especificação do produto. Embalagem de 1 l.          | Unidade | 06 | 48,00 | 288,00 |
| 33 | <del>Saborizante</del> <b>Saborizante tipo 3 (CATMAT 385518):</b> Aromatizante artificial, apresentação líquido vermelho, solubilidade solúvel em iogurte, sabor morango. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: <del>Saborizante</del> para uso em produtos lácteos – pó sabor morango. Validade mínima de 1 ano a partir da data de entrega. Deve conter na embalagem especificação do produto. Embalagem de 1 l.                           | Unidade | 08 | 48,28 | 386,24 |
| 34 | <b>Aroma tipo 4 (CATMAT 461222):</b> Aromatizante artificial, apresentação líquido, sabor baunilha. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Aroma líquido, sabor Baunilha. Aplicação em alimentos. Com registro no ministério da Saúde. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Frascos de 30 ml. Unidade de medida: Frascos de 30 ml   | Unidade | 29 | 4,38  | 127,02 |
| 35 | <b>Aroma tipo 5 (CATMAT 368842):</b> Aromatizante artificial, apresentação líquido, sabor limão. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Aroma líquido, sabor limão. Aplicação em alimentos. Com registro no ministério da Saúde. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Frascos de 30 ml. Unidade de medida: Frascos de 30 ml   | Unidade | 16 | 6,12  | 97,92  |
| 36 | <b>Aroma tipo 6 (CATMAT 368843):</b> Aromatizante artificial, apresentação líquido, sabor maracujá. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Aroma líquido, sabor maracujá. Aplicação em alimentos. Com registro no ministério da Saúde. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Frascos de 30 ml. Unidade de medida: Frascos de 30 ml   | Unidade | 16 | 8,76  | 140,16 |
| 37 | <b>Aroma tipo 7 (CATMAT 460797):</b> Aromatizante artificial, apresentação líquido, sabor Tutti-Frutti. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Aroma líquido, sabor Tutti-Frutti. Aplicação em alimentos. Com registro no ministério da Saúde. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Frascos de  | Unidade | 11 | 6,06  | 66,66  |

|    |  |         |    |       |        |
|----|--|---------|----|-------|--------|
|    | 30 ml. Unidade de medida: Frascos de 30 ml   |         |    |       |        |
| 38 | <b>Oleo emulsificante (CATMAT 298918):</b> Emulsificante alcalino, estabilizante: <del>mono- glicerídeos, monoestearato de sorbitana e poli-</del> , aplicação: padaria, composição: água, emulsificantes, <del>ins. 471, ins. 470 e ins. 475</del> —<br><b>DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR:</b> Óleo emulsificante para produção de pães. Preparado para produtos de panificação com aspecto líquido oleoso bege, homogêneo, livre de matérias estranhas, odor e sabor característicos com padrão. Embalagem com 100 ml. | Unidade | 20 | 13,48 | 269,60 |
| 39 | <b>Fermento biológico tipo 1 (CATMAT 459596):</b> Fermento, tipo: biológico seco, apresentação: pó granulado. <b>DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR:</b> Fermento biológico seco, instantâneo – Células de leveduras <del>Sa- charomyces cerevisiae e monoestereato de sorbitana</del> , Não necessita ser dissolvido e não necessita de refrigeração. Rotulagem de acordo com a legislação. Embalagem de 10g.   | Unidade | 69 | 3,05  | 210,45 |
| 40 | <b>Fermento biológico tipo 2 (CATMAT 459596):</b> Fermento, tipo: biológico seco, apresentação: pó granulado. <b>DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR:</b> Fermento biológico seco, instantâneo – Células de leveduras <del>Sa- charomyces cerevisiae e monoestereato de sorbitana</del> , Não necessita ser dissolvido e não necessita de refrigeração. Embalagem de 500g.  | Unidade | 07 | 26,34 | 184,38 |
| 41 | <b>Fermento químico (CATMAT 459586 ) :</b> Fermento, tipo: químico, apresentação: pó. <b>DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR:</b> Fermento em pó químico. Aplicação em bolos. Rotulagem de acordo com a legislação. Embalagem com 100 g.  | Unidade | 29 | 4,86  | 140,94 |
| 42 | <b>Açúcar Impalpável (CATMAT 463991):</b> Açúcar, Tipo: De Confeiteiro. <b>DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR:</b> açúcar de confeiteiro, açúcar refinado de grânulos extremamente finos com amido. Ideal para chantilly lisinho, glacê, suspiros. Com validade de no mínimo 6 meses no ato da entrega. Pacote com 500g  | Unidade | 70 | 6,01  | 420,70 |
| 43 | <b>Chocolate ao leite tipo 1 (CATMAT 467317):</b> Chocolate, tipo preto, apresentação: gotas, sabor ao leite. <b>DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR:</b> Chocolate, tipo preto, apresentação: gotas, sabor ao leite, Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega, embalagem contendo 1,0 kg   | Unidade | 13 | 25,49 | 331,37 |
| 44 | <b>Chocolate ao leite tipo 2 (CATMAT 463536):</b> Chocolate, tipo preto, apresentação massa, sabor ao leite, prazo mínimo de validade: 12 meses. <b>DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR:</b> Chocolate, tipo preto, apresentação massa, sabor ao leite, em barra ideal para <del>temperagem</del> . Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega, embalagem contendo 1,0 kg  | Unidade | 08 | 33,40 | 267,20 |
| 45 | <b>Chocolate Meio Amargo (CATMAT 467306):</b> Chocolate, tipo preto, apresentação massa, sabor meio amargo. <b>DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR:</b> Chocolate, tipo preto, apresentação massa, sabor meio margo, em barra ideal para <del>temperagem</del> . Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega, embalagem contendo 1,0 kg   | Unidade | 20 | 44,30 | 888,00 |
| 46 | <b>Chocolate branco (CATMAT 463534):</b> Chocolate, tipo branco, apresentação massa, sabor tradicional. <b>DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR:</b> Chocolate, tipo branco, apresentação massa, tradicional, em barra ideal para <del>temperagem</del> . Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega,   | Unidade | 20 | 35,83 | 716,60 |

|    |   |         |    |       |        |
|----|---|---------|----|-------|--------|
|    | embalagem contendo 1,0 kg   |         |    |       |        |
| 47 | <b>Doce de morango (CATMAT 462683):</b> Doce Não Confeitado. Tipo: Cremoso. Sabor: Morango. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Doce de morango, TIPO PREPARADO DE FRUTA, COMPOSIÇÃO BÁSICA PEDAÇOS DE morangos, SUCO E POLPA, CORANTE, AROMATIZANTE CARACTERÍSTICO, ASPECTO FÍSICO GEL SEMI-FLUIDO. ISENTO DE SUJIDADES E IMPUREZAS. <del>Enxoval</del> APRESENTAÇÃO: Embalagem de 1kg.  | Unidade | 11 | 33,08 | 363,88 |
| 48 | <b>Doce de Ameixa (CATMAT 462687):</b> Doce Não Confeitado. Tipo: Cremoso. Sabor: Variado. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Doce de ameixa, TIPO PREPARADO DE FRUTA, COMPOSIÇÃO BÁSICA PEDAÇOS da fruta, SUCO E POLPA, CORANTE, AROMATIZANTE CARACTERÍSTICO, ASPECTO FÍSICO GEL SEMIFLUIDO. ISENTO DE SUJIDADES E IMPUREZAS. <del>Enxoval</del> APRESENTAÇÃO: Embalagem de 1kg.        | Unidade | 11 | 27,70 | 304,70 |
| 49 | <b>Doce de Maracujá (CATMAT 462687):</b> Doce Não Confeitado. Tipo: Cremoso. Sabor: Variado. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Doce de Maracujá, TIPO PREPARADO DE FRUTA, COMPOSIÇÃO BÁSICA PEDAÇOS SUCO E POLPA com sementes, CORANTE, AROMATIZANTE CARACTERÍSTICO, ASPECTO FÍSICO GEL SEMIFLUIDO. ISENTO DE SUJIDADES E IMPUREZAS. <del>Enxoval</del> APRESENTAÇÃO: Embalagem de 1kg. | Unidade | 07 | 27,70 | 193,90 |
| 50 | <b>Doce de coco (CATMAT 462673):</b> Doce Não Confeitado. Tipo: Cremoso. Sabor: Coco. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Doce de coco, TIPO PREPARADO DE FRUTA, COMPOSIÇÃO BÁSICA PEDAÇOS DE coco, CORANTE, AROMATIZANTE CARAC-  | Unidade | 09 | 27,42 | 246,78 |

|    |  |         |    |        |          |
|----|--|---------|----|--------|----------|
|    | TERISTICO, espessantes. SENTO DE SUJIDADES E IMPUREZAS. <del>Foneável</del> . APRESENTAÇÃO: Embalagem de 1kg.  |         |    |        |          |
| 51 | <b>Chantilly (CATMAT 466074):</b> Chantilly. Ingredientes: Gordura Vegetal <del>Interesterificada</del> , Açúcar, Sal, Ca. Prazo Validade: 12 MES. Tipo Embalagem: Tetra Pak. Com validade mínima de 6 <del>meses</del> . DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Chantilly. Ingredientes: Gordura Vegetal <del>Interesterificada</del> , Açúcar, Sal, Ca. Prazo Validade: 12 MES. Tipo Embalagem: Tetra Pak. Unidade 1 litro  | Unidade | 18 | 23,08  | 415,44   |
| 52 | <b>Pasta Americana (CATMAT 605718):</b> Preparado Panificação. Tipo: Pasta Americana. Composição: Açúcar Refinado, Gordura Vegetal, Gomas Vegetais E. Apresentação: Pronta Para O <u>Uso</u> . DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Preparado Panificação. Tipo: Pasta Americana. Composição: Açúcar Refinado, Gordura Vegetal, Gomas Vegetais E. Apresentação: Pronta Para O Uso. Embalagem de 800g  | Unidade | 16 | 25,03  | 400,48   |
| 53 | <b>Goma <del>Xantana</del> (CATMAT 378047):</b> Goma. Aspecto Físico: Em Pó. Tipo: <del>Xantana</del> . Para aplicação em alimentos. Embalagem com 1kg. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Goma. Aspecto Físico: Em Pó. Tipo: <del>Xantana</del> . Aplicação em alimentos. Embalagem com 1kg.   | Unidade | 06 | 117,00 | 702,00   |
| 54 | <b>Liga Neutra (CATMAT 440671):</b> Estabilizante Alimentar. Aspecto Físico: Pó. Ingredientes: Gomas, Açúcares E Amidos. Embalagem de 1kg. Finalidade: Fabricação De Gelados Comestíveis. Aplicação: Sorvetes, Picolés, Iogurtes E <u>Assemelhados</u> . DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Estabilizante Alimentar. Aspecto Físico: Pó. Ingredientes: Gomas, Açúcares E Amidos. Embalagem de 1kg. Finalidade: Fabricação De Gelados Comestíveis. Aplicação: Sorvetes, Picolés, | Unidade | 14 | 30,16  | 422,24   |
|    | Iogurtes E Assemelhados.   |         |    |        |          |
| 55 | <b>Gordura Vegetal (CATMAT 463704):</b> Gordura Vegetal. Tipo: Creme Vegetal. Composição Básica: Entre 40% E 49% De Gordura. Sabor: Sem Sal. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Gordura Vegetal. Tipo: Creme Vegetal. Composição Básica: Entre 40% E 49% De Gordura. Sabor: Sem Sal. Embalagem de 500g.   | Unidade | 16 | 18,54  | 296,64   |
| 56 | <b>EXTRATO DE LEVEDURA TIPO 1 (CATMAT 440692):</b> EXTRATO DE LEVEDURA, COMPOSIÇÃO: LÚPULO, ASPECTO FÍSICO: PELETIZADO, APLICAÇÃO: Elaboração DE CERVEJA, VARIEDADES: CASCADE. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Extrato de levedura para elaboração de cerveja. Rotulagem de acordo com a legislação. Embalagem 500 g.  | Unidade | 06 | 201,26 | 1.207,56 |
| 57 | <b>Extrato de levedura tipo 2 (CATMAT 302230):</b> EXTRATO DE LEVEDURA, COMPOSIÇÃO: CÉLULA VARIEDADE SACCHAROMYCES CEREVISIAE BAYANUS, ASPECTO FÍSICO: PÓ GRANULADO, COR: CREME, APLICAÇÃO: FERMENTAÇÃO DE ESPUMANTES, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: SECA ATIVA, EMBALADA A VACUO. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Extrato de levedura para a produção de espumantes. Seca e ativa. Embalagem de acordo com a legislação. Frasco com 500 g.                                    | Unidade | 06 | 232,22 | 1.393,32 |
| 58 | <b>Extrato de levedura tipo 3 (CATMAT 458703):</b> EXTRATO DE LEVEDURA, COMPOSIÇÃO: LÚPULO, ASPECTO FÍSICO: PELETIZADO, APLICAÇÃO: ELABORAÇÃO DE CERVEJA, VARIEDADES: TAPAZ. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Extrato de levedura para elaboração de cerveja. Rotulagem de acordo com a legislação.   | Unidade | 06 | 229,90 | 1.379,40 |

|    |   |         |    |       |        |
|----|---|---------|----|-------|--------|
|    | Embalagem 500 g.  |         |    |       |        |
| 59 | Farinha de arroz (CATMAT 433827): FARINHA ARROZ, INGREDIENTE: ARROZ, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: MASSA ALIMENTÍCIA, TIPO: SECA, COR: BRANCA. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Farinha de arroz. Rotulagem de acordo com a legislação. Embalagem 500 g  | Unidade | 10 | 7,17  | 71,70  |
| 60 | Chocolate em pó 50% cacau (CATMAT 463547): CHOCOLATE, TIPO: PRETO, APRESENTAÇÃO: PÓ, SABOR: TRADICIONAL, CARACTERÍSTICA ADICIONAL: 50 % CACAU. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Chocolate em pó 50% cacau. Validade mínima de 1 ano a partir da data de entrega. Deve conter na embalagem especificação do produto. Embalagem de 500g  | Unidade | 23 | 17,90 | 411,70 |
| 61 | Adoçante xilitol (CATMAT 467273): ADOÇANTE, ASPECTO FÍSICO: PÓ FINO BRANCO, INGREDIENTES: XILITOL, TIPO: DIETÉTICO. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Adoçante xilitol. Validade mínima de 1 ano a partir da data de entrega. Embalagem de 500g   | Unidade | 12 | 31,90 | 382,80 |
| 62 | Glicose de milho (CATMAT 223049): Glicose, ingredientes: glicose de milho e açúcar invertido, prazo validade: 1 ano. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Glicose de milho, produto de origem vegetal, frasco com 350 gramas, validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem com 250 g.   | Unidade | 10 | 9,74  | 97,40  |
| 63 | <del>Sorbato</del> Sorbato de potássio (CATMAT 375602): <del>Sorbato</del> De Potássio, Aspecto Físico: Pó/Grânulos Brancos A Levemente Amarelados, Inodoro, Peso Molecular: 150,22 G/MOL, Fórmula Química: C <sub>8</sub> H <sub>7</sub> KO <sub>2</sub> , Grau De Pureza: Pureza Mínima De 98%, Número De Referência Química: <del>Cas</del> <a href="#">Cas 24834-61-5</a> . DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Aplica- | Unidade | 22 | 33,78 | 743,16 |

|    |  |         |    |        |          |
|----|--|---------|----|--------|----------|
|    | ção: Conservante E estabilizante. Conservante para doces. Peso molecular 150,22 g/mol, grau de pureza mínima 98%. Unidade de medida: pote de 100 g   |         |    |        |          |
| 64 | <b>Amora de Fumaça (CATMAT 472808):</b> Aromatizante Artificial. Apresentação: Líquido. Sabor: Fumaça. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Aromatizante Artificial. Apresentação: Líquido. Sabor: Fumaça. Aplicável em alimento, para utilização em embutidos no geral, com validade mínima de 8 meses no momento da entrega. Unidade de medida: Embalagem de 1 l.   | Unidade | 05 | 46,65  | 233,25   |
| 65 | <b>Aromatizante Artificial Sabor Manteiga (CATMAT 460800):</b> Aromatizante Artificial. Apresentação: Líquido. Sabor: Manteiga. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Aromatizante Artificial. Apresentação: Líquido. Sabor: Manteiga. Aplicável para alimentos, para utilização em produtos de panificação e confeitaria, com validade mínima de 12 meses no momento da entrega. Unidade de medida: Embalagem de 1 l. | Unidade | 01 | 55,90  | 55,90    |
| 66 | <b>Goma Tipo Xantana (CATMAT 378047):</b> Goma. Aspecto Físico: Em Pó. Tipo: <del>Xantana</del> . DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Goma. Aspecto Físico: Em Pó. Tipo: <del>Xantana</del> . Empregada como espessante, estabilizante, emulsionante, agente de suspensão em alimentos. Unidade de Medida: embalagem de 100 g.   | Unidade | 28 | 17,08  | 478,24   |
| 67 | <b>Corante natural urucum líquido (CATMAT 475582):</b> Óleo Vegetal. Tipo: Urucum. Origem: Bixa Orellana L. Concentração: Puro. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Óleo Vegetal. Tipo: Urucum. Origem: Bixa Orellana L. Concentração: Puro. Empregado em alimentos. Unidade de medida: Embalagem de 1 l.  | Unidade | 06 | 149,00 | 894,00   |
| 68 | <b>Cultura Starter para produtos cárneos (CATMAT 459599):</b> Fermento. Tipo: Láctico. Apresentação: Pó. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Fermento. Tipo: Láctico. Apresentação: Pó. Cultura starter tradicional, contendo os microrganismos <del>Staphylococcus xylois + Pediococcus pentosaceus</del> PC-1, ideal para fermentação de produtos cárneos. Unidade de medida: Embalagem com 25g.                   | Unidade | 08 | 132,00 | 1.056,00 |

1.1.1. Estimativas de consumo individualizadas, do órgão gerenciador e órgãos e entidades participantes encontram-se no Anexo I/B deste Termo de Referência;

1.1.2. Os valores unitários e totais, máximo aceitável que serão utilizados para efeito de aceitação das propostas na licitação estão discriminados no Anexo I/B do presente Termo;

1.1.3. A requisição da quantidade mínima e máxima estão descritas no Anexo I/B deste Termo de Referência.

1.2. Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

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

1.4. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da data de assinatura do respectivo contrato, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.5. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

## 2. Fundamentação da contratação

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

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2024, conforme detalhamento a seguir:

- I) ID PCA no PNCP: 10830301000104-0-000004/2024
- II) Data de publicação no PNCP: 20/05/2023
- III) Id do item no PCA: 44
- IV) Classe/Grupo: 6640 - EQUIPAMENTOS E ARTIGOS DE LABORATÓRIO
- V) Identificador da Futura Contratação: 158570-90031/2023

## 3. Descrição da solução

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

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

## 4. Requisitos da contratação

### 4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

#### Sustentabilidade:

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos: ~~que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis.~~

4.1.1. Em observância à promoção do desenvolvimento sustentável, as especificações para a aquisição de bens buscaram atender critérios de sustentabilidade ambiental, atentando-se para os processos de extração ou fabricação, utilização e descarte dos produtos e matérias primas que deram origem aos bens ou serviços a serem contratados;

4.1.2. Adotaremos nesta contratação os critérios e boas práticas de sustentabilidade, veiculados como especificação técnica do objeto ou como obrigações da contratada. Os critérios e boas práticas terão como diretrizes para a sustentabilidade, entre outras:

- o menor impacto sobre recursos naturais;
- preferência para materiais, tecnologias e matérias primas de origem local;
- maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia;
- maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local;
- uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais;
- origem ambientalmente regular dos recursos naturais utilizados nos bens, serviços e obras;
- os bens devem ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, quando cabível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento;
- se a embalagem for PET pós-consumo reciclado (PET PCR), além das especificações, a contratada deverá ter o registro ou autorização do PET PCR pela Anvisa;
- a CONTRATADA deve sempre que possível atender critérios de sustentabilidade e sempre preferir pelo o que causa menor impacto ambiental;
- sempre optar por embalagens primárias, secundárias e terciárias sustentáveis;

- os bens não devem conter 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), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs);
- A permissão ou restrição do uso de materiais reciclados para materiais destinados ao contato com alimentos está definida nos regulamentos específicos, conforme o tipo de material. Para os materiais celulósico (RDC nº 88 /2016), metálico (RDC nº 20/2007) e vidro e cerâmica (Portaria nº 27/1996) é permitido o uso de material reciclado. No caso de plástico (RDC nº 20/2008) é permitido apenas PET-PCR grau alimentício. Não é permitido o uso de material reciclado para elastoméricos em contato com alimentos (Resolução nº 123/2001).

4.1.3. Em consulta ao Guia Nacional de Contratações Sustentáveis - setembro 2023 - 6ª edição, não foram localizadas manifestações sobre as práticas e/ou critérios de sustentabilidade economicamente viáveis adotadas na contratação dos referidos objetos desta futura contratação, não sendo encontrado nenhuma providência a ser tomada para Estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos.

4.2. A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 275, de 2002, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais.

4.3. Adotaremos, sempre que viáveis critérios plausíveis com os praticados no mercado local e nacional, mas como regra geral o equilíbrio entre os três princípios norteadores da licitação pública: sustentabilidade, economicidade e competitividade.

4.4. Visualizamos, também, o impacto ambiental da seguinte forma:

- Embalagens - Desde que sejam realizados o descarte apropriado, como a reciclagem ou a reutilização, caso possível.
- Produto - aqueles que não forem consumidos descartar de acordo com as recomendações dos fabricantes.

4.5. Atender no que couber, os critérios de sustentabilidade ambiental. Destaca-se, as recomendações contidas no Capítulo III, DOS BENS E SERVIÇOS, com ênfase no art. 5º da Instrução Normativa nº 01/2010 STI/MPOG, bem como, o Decreto nº 7.746 /2012 que estabelece critérios, práticas e diretrizes para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável e a Lei nº 12.305 /2010 que institui a política de resíduos sólidos, no que couber.

#### Subcontratação

4.6. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

#### Garantia da contratação

4.7. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar [abaixo](#).

4.7.1. Não será exigida garantia, uma vez que o objeto da licitação é de pronta entrega, sem dedicação exclusiva e, portanto, prescinde a exigência de garantia.

## 5. Modelo de execução do objeto

### 5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

#### Condições de Entrega

5.1. O prazo de entrega dos bens é de 15 (quinze) dias, contados após a emissão da nota de empenho, ~~em remessa parcelada e poderá ser realizada em remessas parceladas.~~

5.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas, com a devida comprovação, com pelo menos 24 (vinte e quatro) horas de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.3. Os bens deverão ser entregues nos seguintes endereços:

- **CAMPUS PETROLINA:** Rua Maria Luzia de Araújo Gomes Cabral, 791, Bairro João de Deus, Petrolina/PE. CEP: 56316-686. Fone: (87) 2101-4300;
- **CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL:** BR 235, KM 22 – Projeto Senador Nilo Coelho - N4, Caixa Postal 277, CEP: 56302-970. Petrolina/PE. Telefone: (87) 2101-8050;

- **CAMPUS OURICURI:** Estrada do Tamboril, s/n, Ouricuri/PE, CEP: 56200-000. Telefone: (87) 99625-0014 / 99625-0156;
- **CAMPUS SALGUEIRO:** Rua Maria Luzia de Araújo Gomes Cabral, 791, Bairro João de Deus, Petrolina/PE. CEP: 56316-686. Fone: (87) 2101-4300;
- **CAMPUS SANTA MARIA DA BOA VISTA:** Rua Maria Luzia de Araújo Gomes Cabral, 791, Bairro João de Deus, Petrolina/PE. CEP: 56316-686. Fone: (87) 2101-4300;
- **CAMPUS FLORESTA:** Rua Projetada, s/n, Caetano II, CEP: 56400-000, Floresta/PE. Telefone: (87) 99635-0001 / (87) 99635-0015;
- **CAMPUS SERRA TALHADA:** Rodovia PE 320, Km 126, Zona Rural, Caixa Postal 78, Serra Talhada/PE. CEP: 56900-000. E-mail: elenilson.nobre@ifsertao-pe.edu.br (Departamento de Administração e Planejamento)

5.3.1. Importante salientar que alguns campi solicitaram que a entrega fosse realizada em outro campus do IF Sertão PE.

5.3.2. Os horários de entrega no almoxarifado da instituição será de segunda a sexta-feira de 8:00 às 11:00 horas e de 13:30 às 16:00 horas.

5.4. Nos casos em que a validade do produto não estiver estabelecida na descrição do item, será exigida, no ato de entrega do produto, validade restante de pelo menos 75% do prazo total de validade recomendado pelo fabricante. Os produtos deverão conter data de fabricação, validade e lote.

5.5. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Estudo Técnico Preliminar (ETP), neste Termo de Referência, no Edital e seus anexos, e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

5.5.1. efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade.

5.5.2. responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

5.5.3. manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

5.6. Os Objetivos Específicos são:

- Fornecer em perfeitas condições os insumos químicos e não químicos;
- Preparados com químicas de alta pureza;
- Permitir análises com resultados seguros e confiáveis.

#### **Garantia, manutenção e assistência técnica**

5.7. O prazo de garantia é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

## **6. Modelo de gestão do contrato**

### **6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO**

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

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

#### **Fiscalização**

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

#### **Fiscalização Técnica**

6.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);

6.7.1. O fiscal técnico do contrato anotarà no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º, e Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II);

6.7.2. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III);

6.7.3. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV).

6.7.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V).

6.7.5. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII).

#### **Fiscalização Administrativa**

6.8. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022).

6.8.1. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV).

#### **Gestor do Contrato**

6.9. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

6.10. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassem a sua competência. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

6.11. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotarà os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).

6.12. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).

6.13. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

6.14. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

6.15. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

## 7. Critérios de medição e pagamento

### 7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

#### Recebimento

7.1. Os bens serão recebidos provisoriamente **no prazo de 10 (dez) dias úteis**, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato **e pelo responsável do almoxarifado**, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

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

7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de **10 (dez) dias úteis**, a contar do recebimento ~~da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração~~, **provisório**, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.

7.4. Para as contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo máximo para o recebimento definitivo será de até **10 (dez) dias úteis**.

7.5. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

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

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

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

#### Liquidação

7.9. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

- 7.9.1. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, no caso de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 7.10. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:
- 7.10.1. o prazo de validade;
  - 7.10.2. a data da emissão;
  - 7.10.3. os dados do contrato e do órgão contratante;
  - 7.10.4. o período respectivo de execução do contrato;
  - 7.10.5. o valor a pagar; e
  - 7.10.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
- 7.11. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;
- 7.12. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.
- 7.13. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).
- 7.14. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.
- 7.15. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.
- 7.16. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.
- 7.17. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

#### **Prazo de pagamento**

- 7.18. O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.
- 7.19. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do Índice [de Preços ao Consumidor Amplo \(IPCA\)](#), calculado pelo IBGE, de correção monetária.

#### **Forma de pagamento**

- 7.20. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.
- 7.21. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.
- 7.22. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

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

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

#### **Cessão de crédito**

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

7.25. A eficácia da cessão de crédito não abrangidas pela Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de julho de 2020, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.

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

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

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

## **8. Critérios de seleção do fornecedor**

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

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

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

#### **Forma de fornecimento**

8.2. O fornecimento do objeto **será poderá ser parcelado e/ou integral**.

#### **Exigências de habilitação**

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

#### **Habilitação jurídica**

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

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

- 8.6. **Microempreendedor Individual - MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;
- 8.7. **Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI:** inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 8.8. **Sociedade empresária estrangeira:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.
- 8.9. **Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 8.10. **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz
- 8.11. **Sociedade cooperativa:** ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei n.º 5.764, de 16 de dezembro 1971.
- 8.12. **Agricultor familiar:** Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto n.º 10.880, de 2 de dezembro de 2021.
- 8.13. **Produtor Rural:** matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).
- 8.14. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

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

- 8.15. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- 8.16. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta n.º 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.
- 8.17. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 8.18. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei n.º 5.452, de 1º de maio de 1943;
- 8.19. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes **Municipal/Distrital** relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 8.20. Prova de regularidade com a Fazenda **Municipal/Distrital** do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
- 8.21. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos **Municipal/Distrital** relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.
- 8.22. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

#### **Qualificação Econômico-Financeira**

8.23. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação (art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021), ou de sociedade simples;

8.24. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);

~~8.26. — Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando;~~

~~8.26.1. — Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);~~

~~8.26.2. — As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.~~

~~8.26.3. — Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;~~

~~8.26.4. — Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital – ECD ao Sped;~~

~~8.27. — Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação [capital mínimo] OU [patrimônio líquido mínimo] de .....% [até 10%] do [valor total estimado da contratação] OU [valor total estimado da parcela pertinente].~~

~~8.28. — As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).~~

8.25. A qualificação econômico-financeira foi flexibilizada por se tratar de itens de pronta entrega sem compromissos futuros de garantia ou responsabilidades e obrigações que, inclusive, em benefício a competitividade e ao formalismo moderado, tampouco a contratação será de grande vulto, por isso a Administração Pública absteve-se de realizar tal exigência considerando a possibilidade de micro empresas e MEI participarem do Processo Licitatório, ainda que não tenha a comprovação do Balanço.

### **Qualificação Técnica**

~~8.30. — Registro ou inscrição da empresa na entidade profissional .....(escrever por extenso, se o caso), em plena validade;~~

~~8.31. — Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens similares de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso:~~

~~8.31.1. — Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:~~

~~8.31.1.1. ....~~

~~8.31.1.2. ....~~

~~8.31.1.3. ....~~

~~8.31.2. — Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.~~

~~8.31.3. — Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.~~

~~8.31.4. — O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.~~

~~8.31.5. — Prova de atendimento aos requisitos ....., previstos na lei .....~~

8.26. No tocante a Qualificação Técnica, eis que o objeto por ser considerado comum, o IF Sertão PE, não vislumbra necessidade de exigências de capacitação técnica uma vez que não se trata de aquisições e/ou contratações complexas com necessidades de expertise, por isso torna-se necessária a moderação das exigências para maior participação de interessados no certame que por tudo exposto entendemos que não trará prejuízos nem insegurança na contratação.

8.27. Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

- 8.27.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971;
- 8.27.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;
- 8.27.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à execução contratual;
- 8.27.4. O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;
- 8.27.5. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e
- 8.27.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;
- 8.27.7. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

## 9. Estimativas do Valor da Contratação

**Valor (R\$):** 33.935,93

### 9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado total da contratação é de **R\$ 33.935,93 (trinta e três mil, novecentos e trinta e cinco reais e noventa e três centavos)**, conforme custos unitários apostos no **Anexo I/B deste Termo**.

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

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

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

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

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

9.3. A contratação objeto deste Termo de Referência será realizada através do Sistema de Registro de Preços (SRP), nos termos do **DECRETO Nº 11.462, DE 31 DE MARÇO DE 2023**. A adoção do SRP se dará pela justificativa que tal contratação atenderá a mais de um órgão da administração, considerando que, apesar de se tratar de uma única Instituição Federal de Ensino, cada Campus tem sua autonomia administrativa e financeira, o que configura o atendimento a mais de uma entidade, além do que, o Sistema de Registro de Preços SRP é uma opção economicamente viável à Administração, portanto, preferencial em relação às demais. Dessa forma, justifica-se a adoção do SRP, conforme o disposto no Inciso III do Art. 3º do referido Decreto.

## 10. Adequação orçamentária

### 10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União.

~~10.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:~~

~~f) Gestão/Unidade: [...];~~

~~h) Fonte de Recursos: [...];~~

~~hh) Programa de Trabalho: [...];~~

~~iv) Elemento de Despesa: [...];~~

~~v) Plano Interno: [...];~~

10.2. Conforme o Decreto nº 11.462, de 31 de março de 2023, que regulamenta o SRP na Lei nº 14.133/2021: "Art. 17. A indicação da disponibilidade de créditos orçamentários somente será exigida para a formalização do contrato ou de outro instrumento hábil.

Petrolina-PE, 27 de agosto de 2024.

## 11. Responsáveis

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

Despacho: Certifico que este Termo de Referência traz os conteúdos previstos no art. 6, da Lei 14.133 de 1º de abril de 2021.

**JOSE HONORIO PEREIRA LOPES NETO**

Membro da comissão de contratação

Despacho: Certifico que este Termo de Referência traz os conteúdos previstos no art. 6, da Lei 14.133 de 1º de abril de 2021.

**GERSON DE ALENCAR LIMA**

Membro da comissão de contratação

Despacho: Certifico que este Termo de Referência traz os conteúdos previstos no art. 6, da Lei 14.133 de 1º de abril de 2021.

**ANTONIO CARLOS FERREIRA**

Membro da comissão de contratação

Despacho: Certifico que este Termo de Referência traz os conteúdos previstos no art. 6, da Lei 14.133 de 1º de abril de 2021.

**VANICLEIA OLIVEIRA DA SILVA**

Membro da comissão de contratação

Despacho: Certifico que este Termo de Referência traz os conteúdos previstos no art. 6, da Lei 14.133 de 1º de abril de 2021.

**DOMINGOS DILETIERI CARVALHO**

Membro da comissão de contratação

Despacho: Certifico que este Termo de Referência traz os conteúdos previstos no art. 6, da Lei 14.133 de 1º de abril de 2021.

**BEATRIZ CAVALCANTI AMORIM DE MELO**

Membro da comissão de contratação

Despacho: Certifico que este Termo de Referência traz os conteúdos previstos no art. 6, da Lei 14.133 de 1º de abril de 2021.

**RAFAEL BRUNO BANDEIRA DE SOUSA**

Membro da comissão de contratação

Despacho: Certifico que este Termo de Referência traz os conteúdos previstos no art. 6, da Lei 14.133 de 1º de abril de 2021.

**HELDER DE SOUZA GOMES**

Membro da comissão de contratação

Despacho: Certifico que este Termo de Referência traz os conteúdos previstos no art. 6, da Lei 14.133 de 1º de abril de 2021.

**DILSON DE ARAUJO ANDRADE**

Membro da comissão de contratação

Despacho: Certifico que este Termo de Referência traz os conteúdos previstos no art. 6, da Lei 14.133 de 1º de abril de 2021.

**DANIELLE ANDRADE DE LUCENA CARVALHO**

Assistente em Administração



*Assinou eletronicamente em 27/08/2024 às 08:51:13.*

Despacho: Certifico que este Termo de Referência traz os conteúdos previstos no art. 6, da Lei 14.133 de 1º de abril de 2021.

**SILVANO ANTONIO DE CARVALHO**

Diretor de Licitação



*Assinou eletronicamente em 27/08/2024 às 09:36:39.*

Despacho: Aprovo este Termo de Referência por concluir que os elementos técnicos apresentados resultam na viabilidade para a contratação.

**JEAN CARLOS COELHO DE ALENCAR**

Autoridade competente



*Assinou eletronicamente em 27/08/2024 às 09:40:47.*

## Lista de Anexos

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

- Anexo I - ANEXO I -A  
ETP51\_2023\_AQUISICAO\_DE\_INSUMOS\_PARA\_LABORATORIO\_DE\_AGROINDUSTRIA\_\_ALIMENTOS.  
pdf (455.19 KB)
- Anexo II - Anexo I-B\_Planilha\_Preco\_Aceitavel\_Insumos\_Agroindustria\_assinado.pdf (715.36 KB)

**Anexo I - ANEX  
ETP51\_2023\_AQUISICAO\_DE\_INSUMOS\_PARA\_LABOF  
pdf**

# Estudo Técnico Preliminar 51/2023

## 1. Informações Básicas

Número do processo:

## 2. Descrição da necessidade

### AQUISIÇÃO DE INSUMOS PARA LABORATÓRIO DE AGROINDÚSTRIA / ALIMENTOS

Segundo institui o PDI 2019-2023 IFSertãoPE, a formação profissional do seu aluno deve ser pautada na autonomia e proatividade. E para proporcionar esse condicionamento ao estudante o IFSertãoPE oferece ao aluno conhecimento teórico e práticas profissionais. O presente estudo tem por objetivo verificar qual a melhor maneira de proporcionar essas práticas profissionais dos cursos de Agroindústria e Alimentos (Tecnologia de Alimentos, Agronomia, Técnico em Agroindústria, Técnico em Zootecnia e Técnico em Agropecuária) assim como manter as atividades dos setores produtivos dos diversos laboratórios dos campi do IFSertãoPE.

O material demandado será utilizado por alunos e professores:

- Nos cursos em aulas de caráter prático das respectivas grades curriculares, para auxiliar atividades de ensinos no tocante à demonstração de ensaios experimentais.
- Para auxiliar nas atividades de pesquisa desenvolvidas por alunos de iniciação científica e na elaboração de trabalhos de conclusão de curso (TCC).
- O material também será empregado em ações de extensão realizadas por discentes e docentes de diversos cursos.

Conclui-se que a melhor maneira de prover a prática profissional ao aluno é através da aquisição dos insumos informados nesse estudo, que se revela como um pilar indispensável para garantir o êxito em todas as fases intrincadas do processo de processamento de alimentos, assim assegurando o desenvolvimento das atividades de ensino, pesquisa e extensão. Destacando que a necessidade de adquirir os referidos insumos é justificada pela grande importância em atender às demandas de materiais destinados aos laboratórios que realizam pesquisa e extensão em todos os Campi do IFSertãoPE. Uma das principais finalidades do IFSertãoPE é proporcionar aos alunos a oportunidade de aplicar a teoria através de práticas profissionais e assim formar um profissional completo e com mais chances de ser inserido no mercado de trabalho. Além disso, essa iniciativa visa fortalecer o desenvolvimento socioeconômico em âmbito local, regional e nacional.

Ao realizar a aquisição desses insumos, garantimos a continuidade de todas as atividades laboratoriais, as quais desempenham um papel fundamental no aprimoramento profissional dos alunos. Dessa forma, asseguramos não apenas a qualidade do ensino, mas também contribuimos para o fortalecimento do potencial socioeconômico em diversas escalas geográficas.

Para além do supramencionado, as Unidades deste Instituto, quando da inserção das respectivas demandas no Sicabs (Sistema de Controle de Aquisição de Bens e Serviços), apresentaram as justificativas para a referida aquisição, conforme o descrito abaixo:

Campus Salgueiro:

A presente consolidação é motivada pela necessidade de aquisição de insumos para laboratório de Alimentos /Agroindústria, atendendo demandas das aulas práticas das disciplinas ofertadas nesta unidade, bem como a pesquisa e extensão, diretamente relacionadas ao curso superior em Tecnologia de Alimentos. A aquisição de equipamentos e insumos é destinada ao melhoramento estrutural dos laboratórios do campus para que possam oferecer melhor didática e estrutura para unir os conhecimentos teóricos com os práticos, tornando-os profissionais capacitados para exercer suas funções.

Campus Serra Talhada:

Justifica-se a demanda considerando que trata-se de itens indispensáveis para para aulas práticas e ensaios nos laboratórios do Campus Serra Talhada.

Campus Petrolina:

Tendo em vista os objetivos estratégicos da instituição com base no tripé ensino, pesquisa e extensão a demanda visa atender o curso superior de Tecnologia em Alimentos do IFSertãoPE.

Campus Santa Maria da Boa Vista:

Os Insumos serão utilizados em atividades práticas do Curso Técnico de Agropecuária, componente curricular de TPOA - Tecnologia de Produtos de Origem Agropecuária. Os instrumentos e equipamentos solicitados serão utilizados nas aulas práticas, bem como em pesquisas associadas ao curso Técnico em Agropecuária, além das aulas práticas. Além disso, servirão para a graduação em caso de verticalização do curso de Agropecuária. Prover o laboratório de Agropecuária, com a chegada de novos equipamentos, irá auxiliar e melhorar as aulas práticas dos discentes, colaborando com a fixação dos conhecimentos teóricos, além de ajudar na permanência do estudante dentro da instituição, já que tal ação torna o curso mais atrativo a fim de diminuir evasões. Os estudantes terão a oportunidade de aplicar os conhecimentos teóricos em situações reais, o que os qualifica para o mundo do trabalho, seja como empregado ou empregador. Alguns itens podem ser utilizados por outros setores do Campus, conforme a sua demanda e urgência.

Campus Floresta:

O Laboratório de Agroindústria realiza aulas práticas de fabricação de produtos alimentícios, simulando a vivência de uma unidade industrial de produção de alimentos, desse modo, contribui para o desenvolvimento dos alunos no que tange às habilidades técnicas/práticas. Dessa forma, para que essas aulas práticas ocorram de maneira satisfatória, faz-se necessário a aquisição de matérias primas e insumos pertinentes e em quantidades suficientes. Assim, as quantidades e tipos de produtos elencados neste planejamento foram calculados com base nas aulas práticas ocorridas nos últimos anos, levando-se em consideração, também, o Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) 2019-2023 e eventos que ocorrem ao longo do ano letivo, como, por exemplo, a Semana Nacional de Ciência e Tecnologia e outros. Acrescente-se, ainda, a necessidade de uma reserva estratégica mínima desses itens para atender demandas não programadas, bem como para realizar demonstrações práticas para visitantes em período de Processo Seletivo para ingresso de alunos no campus Floresta.

Campus Ouricuri:

Trata-se da aquisição de materiais para utilização em laboratórios dos cursos técnicos ofertados pelo campus Ouricuri. Os referidos materiais tem suma importância e são essenciais suas aquisições, tendo em vista, a necessidade de complementação da aprendizagem teórica passada em sala de aulas, viabilizando assim, a prática necessária para a devida formação com qualidade e eficiência, papel institucional da rede federal de ensino.

Campus Petrolina Zona Rural:

Estes insumos são essenciais para a realização de aulas práticas das disciplinas da área de alimentos, ministradas nos cursos de Agroindústria, Agropecuária, Zootecnia e Agronomia. O Campus Petrolina Zona Rural também tem o setor de Agroindústria que está diariamente em atividade de produção de alimentos.

Há uma via impressa dos cálculos utilizados para a estimativa dos quantitativos dos itens a serem licitados com as respectivas memórias de cálculos e documentos (ex.: consumo de outras contratações, relatórios, dados sobre a demanda interna, gráficos, séries históricas). No Sistema de Controle de Aquisição de Bens e Serviços – SICABS IFSertãoPE há o mesmo documento de forma virtual, disponível por 5 (cinco) anos da data da assinatura, conforme Manual de Planejamento das Aquisições e Contratações do IFSertãoPE presente na página do IFSERTÃOPE no seguinte endereço: A instituição > Diretorias Sistêmicas > Licitações > Documentos Padronizados ou através do link: <https://www.ifsertoape.edu.br/index.php/documentos-padronizacao>.

### 3. Área requisitante

| Área Requisitante  | Responsável              |
|--|--------------------------|
| Campus Salgueiro - Coordenação Curso Tecnólogo em Alimentos  | Antonio Carlos Ferreira  |
| Campus Serra Talhada - Coordenação de Licenciatura em Física | Dilson de Araujo Andrade |

|  |                                   |
|--|-----------------------------------|
| Campus Floresta - Coordenação de Agroindústria                         | Helder de Souza Gomes             |
| Campus Ouricuri - Coordenação do Curso de Agroindústria                | Jarderlany Sousa Nunes            |
| Campus Petrolina - PROFESSORA DO CURSO DE TECNOLOGIA EM ALIMENTOS      | Beatriz Cavalcanti Amorim De Melo |
| Campus Petrolina Zona Rural - Professora do Curso de Agroindústria     | Milka Carvalho de Azevedo         |
| Campus Santa M. B. Vista - CSMBV - Professora do Curso de Agropecuária | Vanicleia Oliveira da Silva       |

## 4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1 - A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes neste ETP, Termo de Referência, Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

1. efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade, nos seguintes endereços ( **Informamos que alguns campi solicitaram que a entrega fosse realizada em outro campus do IfSertãoPE**):

**CAMPUS PETROLINA:** Rua Maria Luzia de Araújo Gomes Cabral, 791, Bairro João de Deus, Petrolina/PE. CEP: 56316-686. Fone: (87) 2101-4300;

**CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL:** BR 235, KM 22 – Projeto Senador Nilo Coelho - N4, Caixa Postal 277, CEP: 56302-970. Petrolina/PE. Telefone: (87) 2101-8050;

**CAMPUS OURICURI:** Estrada do Tamboril, s/n, Ouricuri/PE, CEP: 56200-000. Telefone: (87) 99625-0014 / 99625-0156;

**CAMPUS SALGUEIRO:** Rua Maria Luzia de Araújo Gomes Cabral, 791, Bairro João de Deus, Petrolina/PE. CEP: 56316-686. Fone: (87) 2101-4300;

**CAMPUS SANTA MARIA DA BOA VISTA:** Rua Maria Luzia de Araújo Gomes Cabral, 791, Bairro João de Deus, Petrolina/PE. CEP: 56316-686. Fone: (87) 2101-4300;

**CAMPUS FLORESTA:** Rua Projetada, s/n, Caetano II, CEP: 56400-000, Floresta/PE. Telefone: (87) 99635-0001 / (87) 99635-0015;

**CAMPUS SERRA TALHADA:** Rodovia PE 320, Km 126, Zona Rural, Caixa Postal 78, Serra Talhada/PE. CEP: 56900-000. E-mail: elenilson.nobre@ifsertao-pe.edu.br (Departamento de Administração e Planejamento).

2. responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

3. comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

4. manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

5. atender no que couber, os critérios de sustentabilidade ambiental. Destaca-se, as recomendações contidas no Capítulo III, DOS BENS E SERVIÇOS, com ênfase no art. 5º da Instrução Normativa nº 01/2010 STI/MPOG, bem como, o Decreto nº 7.746/2012 que estabelece critérios, práticas e diretrizes para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável e a Lei nº 12.305/2010 que institui a política de resíduos sólidos, no que couber.

4.2 - Os Objetivos Específicos são:

- Fornecer em perfeitas condições os insumos químicos e não químicos;
- Preparados com químicas de alta pureza;
- Permitir análises com resultados seguros e confiáveis.

#### 4.3 - Obrigações e Responsabilidades da Contratada:

- Os insumos entregues pela CONTRATADA devem estar nas quantidades solicitadas e em perfeito estado de conservação;
- A contratada deverá emitir nota fiscal da mercadoria;
- Dar ao produto a garantia legal;
- Substituir, arcando com as despesas decorrentes, os insumos que apresentarem defeitos, imperfeições, alterações, irregularidades ou qualquer característica discrepante às exigidas pelo setor solicitante, ainda que constatados depois do recebimento e/ou pagamento.

#### 5. Obrigações e Responsabilidades da Contratante:

- Conferir a nota fiscal e os insumos no ato de sua entrega;
- Efetuar o pagamento dos insumos entregues pela contratante no prazo de 30 dias.

#### 6. Prazo de Execução e critérios de aceitação dos insumos:

- A entrega dos insumos deverá ser realizada no prazo máximo de 15 dias após a emissão da nota de empenho (o contrato vai ser substituído pela nota de empenho);
- Os horários de entrega no almoxarifado da instituição será de segunda a sexta-feira de 8:00 às 11:00 horas e de 13:30 às 16:00 horas.
- Nos casos em que a validade do produto não estiver estabelecida na descrição do item, será exigida, no ato de entrega do produto, validade restante de pelo menos 75% do prazo total de validade recomendado pelo fabricante. Os produtos deverão conter data de fabricação, validade e lote.
- Os bens serão recebidos provisoriamente, no prazo de 10 (dez) dias, pelo responsável do almoxarifado e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.
- Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 10 (dez) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de 10 (dez) dias, pelos solicitantes, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

Foi analisado cada item, desde a descrição até o quantitativo requisitado, a fim de garantir tanto a competitividade quanto o sucesso na aquisição dos produtos.

As seguintes normativas irão disciplinar a compra dos insumos para o IFSertãoPE através do Pregão Eletrônico, Lei nº14.133/2021, que institui normas para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências; INSTRUÇÃO NORMATIVA SEGES Nº 58, DE 8 DE AGOSTO DE 2022, que dispõe sobre a elaboração dos Estudos Técnicos Preliminares - ETP, para a aquisição de bens e a contratação de serviços e obras, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional, e sobre o Sistema ETP digital.

## 5. Levantamento de Mercado

Foram feitas pesquisas na internet com o objetivo de analisar possíveis soluções de contratações similares feitas por outros órgãos e entidades que melhor atendam às necessidades da administração, dentre elas citamos:

- **EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO SRP INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO GRANDE DO SUL CAMPUS PORTO ALEGRE PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 12/2021**

A aquisição dos insumos e equipamentos visa atender as demandas existentes nos cursos relacionados à alimentação/agroindústria dos campi do IFRS. O grande benefício da compra compartilhada advém do poder de compra do Governo Federal sendo que, ao aproveitar as oportunidades de economia de escala, a Administração pública pode obter melhores preços junto ao mercado, reduzindo seus custos em benefício do atendimento de suas

demandas de itens desta natureza. O descritivo dos itens deve ser o mais completo possível para que não ocorram inconsistências no momento da contratação.

Para os materiais demandados existem fornecedores no mercado nacional e regional, possibilitando a concorrência. Este pregão é realizado anualmente e pelas contratações anteriores é possível perceber que são itens comuns ao mercado, sem maiores tecnologias envolvidas. A pesquisa de mercado deve ser combinada, verificando os preços praticados em licitações anteriores, através de consulta ao Painel de Preços do Governo Federal, pesquisa publicada em mídia especializada de sítios eletrônicos especializados e cotação direta junto aos fornecedores (art. 5º, incisos I e IV, IN nº 073/2020- SEGES/ME). Ainda, conforme art. 4º da IN nº 073/2020-SEGES, na pesquisa de preços, sempre que possível, deverão ser observadas as condições comerciais praticadas, incluindo prazos e locais de entrega, instalação e montagem do bem ou execução do serviço, formas de pagamento, fretes, garantias exigidas e marcas e modelos, quando for o caso.

- **IFRS - UASG 158141 - Número do processo: 23360.001010/2022-92**

Há, no mercado, diversos fornecedores que trabalham com os produtos solicitados, desde fabricantes, distribuidores e comerciantes, não havendo, portanto, restrições de mercado.

Para todos os itens elencados, foram considerados preços praticados em contratações similares de outros órgãos, onde os valores foram calculados conforme preços praticados no Painel de Preços do Ministério da Economia e fontes do Banco de Preços, do Instituto Negócios Públicos.

Também foram considerados preços praticados por fornecedores locais e regionais, sites, e inseridos no processo licitatório, sendo considerados para a média de preços.

A escolha da modalidade Pregão eletrônico pelo Sistema de Registro de Preços encontra amparo no inciso II do Art 3º do Decreto 7892/2013, e se justifica pela conveniência da aquisição de bens com previsão de entregas parceladas. Esta modalidade também facilita o trabalho de planejamento orçamentário das unidades, possibilitando uma melhor aplicabilidade dos recursos ao longo do exercício.

- **Universidade Federal da Bahia - UFBA - UASG 153038 - Número do processo: 23066.039091/2022-28 2.**

Analisando-se as especificações técnicas dos materiais que se pretende adquirir, pode-se perceber que, de fato, se tratam de bens comuns, nos termos do art. 38, *caput*, da Lei nº 8.666/93, arts. 1º do Decreto 10.024/2019 e arts. 7º, I e 21, V, do Decreto 3.555/00, art. 3º, do Decreto nº 7.892/2013, uma vez que possuem padrões de desempenho e qualidade que podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais no mercado, o que autoriza a utilização do Sistema de Registro de Preços.

Com base nestes levantamentos justifica-se a escolha pela realização de Pregão por registro de preços para a aquisição de EQUIPAMENTOS E INSUMOS DE LABORATÓRIO para atender as demandas da UFBA, torna-se a opção mais vantajosa para viabilizar ações e metas estabelecidas no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) da UFBA, apoiando o cumprimento de sua missão Institucional como referência em Educação Pública de qualidade

O levantamento de mercado para AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS E INSUMOS DE LABORATÓRIO para atender as demandas da UFBA poderia ocorrer das seguintes maneiras:

- Pregão eletrônico para registro de preço realizado pela UFBA: AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS E INSUMOS DE LABORATÓRIO PARA ATENDER AS DEMANDAS DA UFBA através de pregão eletrônico para registro de preço, com vigência de ata por um período de 12 meses, a ser realizado pela UFBA;
- Participação em IRP em parceria com outros Órgãos: Buscar junto a outros Órgãos da Administração Pública Federal processos licitatórios em andamento e registrar a Intenção de Registro de Preços para AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS E INSUMOS DE LABORATÓRIO PARA ATENDER AS DEMANDAS DA UFBA;
- Adesão à ata de registro de preços de outros Órgãos: Buscar junto a outros Órgãos da Administração Pública Federal processos licitatórios de Registro de Preços concluídos e solicitar Adesão de Registro de Preço para AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS E INSUMOS DE LABORATÓRIO PARA ATENDER AS DEMANDAS DA UFBA.

Das opções listadas acima, o Pregão Eletrônico para Registro de Preços a ser realizado pela UFBA foi a modalidade selecionada como a mais viável, tendo em vista atender necessidades contínuas durante o prazo de vigência da ata, sem implicar obrigatoriedade de contratação. Assim, com base nos requisitos definidos, foi feito levantamento para identificar as soluções existentes no mercado que atendam às condições estabelecidas, de modo a alcançar os resultados pretendidos e atender à necessidade da contratação, com a possibilidade de apuração de preços

estimados, levando-se em conta aspectos de economicidade, eficácia, eficiência e padronização, tendo sido identificado que o mercado tem a amplitude necessária para que a contratação seja plenamente realizada, mediante pregão eletrônico para registro de preços .

Doutro modo, após avaliação do objeto, apuração da estimativa das quantidades e levantamento de mercado e, ainda, as contratações similares de outros entes públicos, em especial, outras universidades federais, restou evidente que a escolha do tipo de solução a contratar é o que mais se aproxima dos requisitos definidos e que mais promove a competição, levando-se em conta os aspectos de economicidade, eficácia, eficiência e padronização, bem como práticas de mercado.

Sendo, portanto, a solução comumente utilizada quando se deseja atingir os mesmos objetivos.

Descrição da solução como um todo da UFBA: A descrição da solução como um todo abrange realização de Pregão eletrônico para registro de preço para a AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS E INSUMOS DE LABORATÓRIO, para atender às necessidades das Unidades/Órgão da Universidade Federal da Bahia pelo prazo de 12 (doze) meses, com intuito de viabilizar ações e metas estabelecidas no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) da UFBA, apoiando o cumprimento de sua missão Institucional como referência em Educação Pública de qualidade. Conforme evidencia o levantamento de mercado, a motivação pela escolha do Sistema de Registro de Preço (SRP) para este processo licitatório se dá pelas características do objeto, tendo em vista atender necessidades contínuas durante o prazo de vigência da ata, sem implicar obrigatoriedade de contratação, apoiando o cumprimento de sua missão Institucional como referência em Educação Pública de qualidade.

Analisando-se as especificações técnicas dos materiais que se pretende adquirir, pode-se perceber que, de fato, se tratam de bens comuns, nos termos do art. 38, caput, da Lei nº 8.666/93, arts. 1º do Decreto 10.024/2019 e arts. 7º, I e 21, V, do Decreto 3.555/00, art. 3º, do Decreto nº 7.892/2013, uma vez que possuem padrões de desempenho e qualidade que podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais no mercado, o que autoriza a utilização do Sistema de Registro de Preços. O binômio necessidade x possibilidade, corrobora pela utilização do sistema de registro de preço, pois tais equipamentos contribuem para alcançar metas estabelecidas no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) do UFBA, e não sendo possível a definição prévia do quantitativo a ser demandado pela Administração, já que além do planejamento, há a possibilidade de surgirem novas demandas em decorrência de novos eventos. Assim, mesmo a Coordenação de Material e Patrimônio complementando a demanda das unidades para corrigir necessidades eventuais, é impreciso saber a futura quantidade a ser de fato adquirida pela UFBA. Desta forma, a opção pelo Sistema de Registro de Preços encontra-se de acordo com o artigo 3º, inciso IV, do Decreto nº 7.892/2013.

- **PREGÃO ELETRÔNICO - INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SUDESTE DE MINAS GERAIS – CAMPUS BARBACENA - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 01/2021 (Processo Administrativo nº 23355.002552/2020 - 90.)**

3.2. **Sistema de registro de preços:** Tendo em vista o disposto no art. 15 da Lei nº 8.666/93 e no art. 11 da Lei nº 10.520/2002, as compras devem ser processadas através do Sistema de Registro de Preços.

Sendo assim a equipe de planejamento opta pelo pregão eletrônico SRP, o que se evidenciada no art. 3º do Decreto 7.982/2013:

“Art. 3º O Sistema de Registro de Preços poderá ser adotado nas seguintes hipóteses”

I - quando, pelas características do bem ou serviço, houver necessidade de contratações frequentes;

II - quando for conveniente a aquisição de bens com previsão de entregas parceladas ou contratação de serviços remunerados por unidade de medida ou em regime de tarefa de mais de um órgão ou entidade, ou a programas de governo; ou

IV - quando, pela natureza do objeto, não for possível definir previamente o quantitativo a ser demandado pela Administração.”

**CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS:**

A natureza do objeto a ser contratado é comum nos termos do parágrafo único, do art. 1.º da Lei 10.520/2002, bem como o §3.º, do art. 3.º da Lei 8.248/91.

- **Estudo Técnico Preliminar 18/2021 - Número do processo: 23161000559202125 - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília (IFB):**

Apesar da existência de outros meios para aquisição de insumos, por exemplo, adesão em Atas de outros Órgãos públicos, verificou-se que a necessidade atual dos *campi* permeia uma quantidade de itens de tamanho razoável o que impede tal conduta. A diversidade/variabilidade de itens a serem adquiridos decorre de necessidades específicas dos cursos ofertados nos campus que permeiam desde áreas como a de panificação até os serviços de bar e restaurantes. Além da demanda enorme da UAN/CPLA e, portanto, exige processo de Pregão Eletrônico para atender a necessidade atual e viabilizar a licitação por item. Em relação aos riscos, é de se ponderar que em todos os casos há risco envolvido na contratação. Apesar do respeito à legislação vigente ou os estudos preliminares, existem variáveis no mercado tanto quanto a diversidade de marcas dos produtos, quanto na qualidade, como na instabilidade e número de empresas fornecedoras.

- **UASG 154052 - MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO - Universidade Federal de Viçosa - UFV - CAMPUS FLORESTAL - Estudo Técnico Preliminar 5/2022 - Número do processo: 23114.900567/2022-10**

Em estudo às alternativas viáveis para solucionar a demanda, verificou-se que a solução recomendável seria a compra dos insumos por pregão eletrônico na modalidade Registro de Preços, dada a impossibilidade de definição prévia do quantitativo a ser demandado para o ano, uma vez que diversos fatores tendem a aumentar ou diminuir a produção anual, como foi o caso dos dois últimos anos, em que a produção diminuiu em decorrência da ausência de aulas presenciais e trabalho remoto de servidores ocasionados pela pandemia do COVID-19.

A modalidade Pregão Eletrônico pelo Sistema de Registro de Preços encontra amparo nos incisos III e IV do art. 3º do decreto 7892/2013. Além da impossibilidade de definição prévia do quantitativo a ser demandado, essa modalidade também facilita o trabalho de planejamento orçamentário das unidades, possibilitando uma melhor aplicabilidade dos recursos ao longo do exercício.

O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, não prorrogável por se tratar de Registro de preços.

Na contratação o instrumento contratual será substituído por emissão de nota de empenho de despesa, instrumento hábil, conforme o art. 62 da Lei nº 8.666, de 1993.

Considerando as características dos materiais a serem contratados e o sistema pelo qual se dará o processo (SRP), haverá parcelamento na execução, tendo em vista que as emissões de empenho se darão conforme disponibilidade recursos orçamentários até que a demanda seja atendida em sua totalidade.

## 6. Descrição da solução como um todo

Analisando as alternativas disponíveis e que atendam à necessidade da área requisitante, considerando a viabilidade técnica e econômica, a solução indicada pela Equipe de Planejamento da Contratação é a realização de procedimento licitatório para aquisição de INSUMOS PARA LABORATÓRIO DE AGROINDÚSTRIA/ALIMENTOS, de acordo com especificações comuns de mercado. Os bens a serem adquiridos enquadram-se na classificação de bens comuns, nos termos do Art. 20 da Lei 14.133/2021 e do Decreto nº 10.818/2021, considerando que, notadamente, possuem padrões de desempenho e de qualidade que podem ser objetivamente definidos, com base em especificações usuais no mercado. Para este tipo de aquisição existe um grande número de fornecedores disponíveis no mercado.

A aquisição do material proposto neste estudo é de grande utilidade para a oferta de cursos de Educação Profissional e Tecnológica alinhados às necessidades de qualificação do mundo do trabalho e integrar ensino, pesquisa e extensão, conforme versam as metas do Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) 2019-2023, aprovado pela Resolução 13 do Conselho Superior, de 15 de março de 2019.

A escolha pela aquisição de INSUMOS PARA LABORATÓRIO DE AGROINDÚSTRIA / ALIMENTOS foi baseada na análise da vantajosidade dos aspectos técnicos e econômicos da solução, considerando:

1. Os bens objeto da futura aquisição estão dentro da padronização seguida pelo COMPRAS.GOV.BR - Ministério da Economia, conforme especificações técnicas e requisitos de desempenho constantes do Catálogo Unificado de Materiais - CATMAT do SIASG.

2. Os bens a serem adquiridos enquadram-se na classificação de bens comuns, nos termos do Art. 20 da Lei 14.133/2021 e do Decreto nº 10.818/2021, considerando que, notadamente, possuem padrões de desempenho e de qualidade que podem ser objetivamente definidos, com base em especificações usuais no mercado. Para este tipo de aquisição existe um grande número de fornecedores disponíveis no mercado, desta forma, optou-se pela utilização do Pregão Eletrônico para Sistema de Registro de Preços como forma de aquisição dos bens pretendidos.

3. A Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021, de 07 de julho de 2021, que dispõe sobre os procedimentos administrativos para a realização de pesquisa de preços para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da administração pública federal, autárquica e fundacional estabelece em seu artigo 6º que "serão utilizados, como métodos para obtenção do preço estimado, a média, a mediana ou o menor dos valores obtidos na pesquisa de preços, desde que o cálculo incida sobre um conjunto de três ou mais preços".

1. Inviabilidade econômica da contratação de serviço de fornecimento contínuo dos materiais de consumo para os laboratórios, visto que para os itens de uso esporádico e longo prazo de validade não haveria a necessidade de reposição contínua destes;

2. A necessidade de aquisição de diferentes materiais para atender às demandas de diferentes laboratórios de acordo com os experimentos realizados;

3. A incapacidade de definir quais os reais quantitativos de cada item serão necessários para a manutenção das atividades.

4. As demandas apresentadas pelos Campi representam as suas respectivas necessidades alinhadas com os objetivos institucionais a serem alcançados, dessa forma, as aquisições serão feitas mediante as necessidades de cada Unidade.

## 7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

| Item | Descrição   | Unid | CP | CO | CPZR | CF | CSMBV | CST | CS | Total |
|------|---|------|----|----|------|----|-------|-----|----|-------|
| 01   | <b>Cloreto de cálcio (CATMAT 437092):</b><br>Descrição: Cloreto de cálcio, apresentação: solução aquosa, concentração: 40%.. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Cloreto de cálcio, solução aquosa, padronizada, a 40% de concentração. Líquido alimentício transparente levemente opaco. Usado na elaboração de todos os tipos de queijos. Embalagem lacrada de 01 litro.  | Unid | 02 | 06 | 10   | 02 | 01    | X   | 01 | 22    |
| 02   | <b>Fermento lácteo tipo 1 (CATMAT 459599):</b> Fermento, tipo: lácteo, apresentação: pó.. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Fermento lácteo mesofílico liofilizado. Fermento liofilizado DVS com cepas de Streptococcus thermophilus, Lactobacillus lactis subsp. Lactis e/ou Lactococcus lactis subsp. Cremoris. Cultura liofilizada concentrada. Aplicação em queijos. Envelope para 500L de leite, com no máximo 01 UC. Unidade UC (1 UC para cada 500 litros de leite). Referência: CHR HANSEN ou superior. Com validade de no mínimo 10 meses a partir da data de entrega. |      | 02 | 02 | 10   | 02 | 01    | X   | 01 | 18    |

|    |   |     |    |     |    |     |   |     |     |
|----|---|-----|----|-----|----|-----|---|-----|-----|
| 03 | <p><b>Fermento lácteo tipo 2 (CATMAT 459599):</b> Fermento, tipo: lácteo, apresentação: pó. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Fermento lácteo termofílico para iogurte. Fermento lácteo termofílico concentrado liofilizado DVS com <i>Lactobacillus bulgaricus</i> e <i>Streptococcus thermophilus</i>. Cultura liofilizada concentrada. Envelope para 500 litros de leite, com no máximo 01 UC. Unidade UC (1 UC para cada 500 litros de leite). Referência: CHR HANSEN ou superior. Com validade de no mínimo 10 meses a partir da data de entrega. máximo 01 UC. Unidade UC (1 UC para cada 500 litros de leite). Referência: CHR HANSEN ou superior. Com validade de no mínimo 10 meses a partir da data de entrega.</p> | 02  | 02 | 10  | 02 | 01  | X | 01  | 18  |
| 04 | <p><b>Sal Fundente (CATMAT 410741):</b> sal, tipo sal fundente, aplicação mistura em pó para preparo de requeijão, acidez 9,8 ph, características adicionais umidade máxima 0,5%, metais pesados máx. 10 ppm. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: sal, tipo sal fundente, aplicação mistura em pó para preparo de requeijão, acidez 9,8 ph, características adicionais umidade máxima 0,5%, metais pesados máx. 10 ppm. Embalagem 1 kg.</p>   | 01  | 02 | X   | X  | X   | X | 01  | 04  |
| 05 | <p><b>Coalho (CATMAT 281590):</b> Coalho, apresentação líquido. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Coalho líquido com enzima quimosina, poder coagulante 1: 3000. Validade mínima de 10 meses a partir da data da entrega. Embalagem de 200 ml.</p>  | 03  | 04 | 10  | 04 | 03  | X | 01  | 25  |
| 06 | <p><b>Bicarbonato de sódio (CATMAT 271052):</b> Bicarbonato de sódio, apresentação pó. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Bicarbonato de sódio, embalagem de 100 g. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega.</p>   | 02  | 04 | 20  | 10 | 03  | X | 08  | 47  |
| 07 | <p><b>Leite líquido (CATMAT 446005):</b> Leite fluido, origem: de vaca, tipo: C, teor gordura: integral, processamento: pasteurização.. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Leite líquido INTEGRAL. Rotulagem em conformidade à legislação vigente, com S.I.F. O produto deverá ter validade mínima de 3 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 1 litro.</p>  | 102 | 60 | 400 | X  | 200 | X | 100 | 862 |

|    |   |  |    |    |    |   |    |   |    |    |
|----|---|--|----|----|----|---|----|---|----|----|
| 08 | <p><b>Emulsificante Alcalino (CATMAT 236206):</b> Emulsificante Alcalino Aspecto Físico: Pó Fino. Solubilidade: Solúvel Água Aplicação: Estabilizar. Gordura Embutidos Carnes E Derivados Estabilizante: Polifosfato De Sódio Teor: De P2o5 - 55,0% Min, Umidade 0,2%, Arsênico 3 Ppm Cor: Branca. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Emulsificante de Gordura: (para carnes) Ajuda a promover a emulsão e entre gordura / proteína / umidade. Embalagem 250 gramas. Teor: De P2o5 - 55,0% Min, Umidade 0,2%, Arsênico 3 Ppm Cor: Branca. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Emulsificante de Gordura: (para carnes) Ajuda a promover a emulsão e entre gordura / proteína / umidade. Embalagem 250 gramas.</p> |  | 04 | 04 | 01 | X | X  | X | 01 | 10 |
| 09 | <p><b>Condimento Preparado para Presunto (CATMAT 482881):</b> Tempero; Aplicação: Presuntos e Apresuntados Em Geral; Tipo: Mistura Preparada Para Embutidos Carnes; Apresentação: Pó; Sabor: Especiarias E Aromas Naturais. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Tempero; Aplicação: Presuntos e Apresuntados Em Geral; Tipo: Mistura Preparada Para Embutidos Carnes; Apresentação: Pó; Sabor: Especiarias E Aromas Naturais. Contendo sal, açúcar, antioxidante eritorba de sódio INS316, aromas naturais, estabilizante e conservador. Com validade mínima de 6 meses. Embalagem com 1kg</p>  |  | 01 | 02 | 01 | X | X  | X | 01 | 05 |
| 10 | <p><b>Condimento Preparado para Linguiça (CATMAT 482879):</b> Tempero. Aplicação: Linguiça Tipo: Mistura Preparada Para Embutidos Carnes; Apresentação: Pó; Sabor: Especiarias E Aromas Naturais. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Tempero. Aplicação: Linguiça Tipo: Mistura Preparada Para Embutidos Carnes; Apresentação: Pó; Sabor: Especiarias E Aromas Naturais. Condimento para linguiça toscana. Mix composto de dextrina, sal, açúcar, especiarias, estabilizantes, antioxidantes, realçador de sabor. Com validade mínima de 6 meses. Embalagem com 1kg</p>  |  | 01 | 02 | 02 | X | 01 | X | 01 | 07 |
|    | <p><b>FIXADOR COR (CATMAT 237114):</b> FIXADOR COR, ASPECTO FÍSICO PÓ, SOLUBILIDADE ÁGUA 20 °C, TEOR SACAROSE 21%, UMIDADE 2 %,</p>   |  |    |    |    |   |    |   |    |    |

|                  |   |           |           |           |          |           |          |           |                  |
|------------------|---|-----------|-----------|-----------|----------|-----------|----------|-----------|------------------|
| <p><b>11</b></p> | <p>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. PACOTE 250,00 G. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: 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. Pacote com 250 g. CO, TEOR ACIDEZ 3,92, VARIAÇÃO DE +/- 0,75, EM 1% DE SOLUÇÃO, APLICAÇÃO PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS COM AÇÃO ANTIOXIDANTE. PACOTE 250,00 G. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: 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. Pacote com 250 g.</p> | <p>04</p> | <p>02</p> | <p>01</p> | <p>X</p> | <p>X</p>  | <p>X</p> | <p>02</p> | <p><b>09</b></p> |
| <p><b>12</b></p> | <p><b>Tripa suína (CATMAT 605810):</b> Carne Suína In Natura. Tipo Corte: Tripa Para Embutidos Apresentação: Fio Longo, 90 Metros, Calibre 28 A 32 Mm. Estado De Conservação: Desidratada. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Carne Suína In Natura. Tipo Corte: Tripa Para Embutidos Apresentação: Fio Longo, 90 Metros, Calibre 28 A 32 Mm. Estado De Conservação: Desidratada. Unidade de medida: maço com 90 m.</p>  | <p>05</p> | <p>01</p> | <p>02</p> | <p>X</p> | <p>01</p> | <p>X</p> | <p>01</p> | <p><b>10</b></p> |
| <p><b>13</b></p> | <p><b>Sal de cura (CATMAT 236604):</b> 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/ou nitrado de sódio. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Sal de cura (nitrito de sódio). Aplicação em produtos cárneos. Pacote de 250 g.</p>   | <p>04</p> | <p>02</p> | <p>01</p> | <p>X</p> | <p>01</p> | <p>X</p> | <p>01</p> | <p><b>09</b></p> |
|                  |   |           |           |           |          |           |          |           |                  |

|    |  |    |    |    |    |   |    |   |    |
|----|--|----|----|----|----|---|----|---|----|
| 14 | <b>Corante tipo 1 (CATMAT 440566):</b><br>Corante alimento, apresentação líquido, cor variada. . DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Corante Alimentício Líquido – Cor amarela. Com Registro no Ministério da Saúde conforme Resolução ANVISA nº 23 de 15 de março de 2000. Validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega. Frascos de 10 ml. | X  | 04 | 04 | 10 | X | X  | X | 18 |
| 15 | <b>Corante tipo 2 (CATMAT 440566):</b><br>Corante alimento, apresentação líquido, cor variada. . DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Corante Alimentício Líquido – Cor azul. Com Registro no Ministério da Saúde conforme Resolução ANVISA nº 23 de 15 de março de 2000. Validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega. Frascos de 10 ml.    | X  | 04 | 04 | 10 | X | 01 | X | 19 |
| 16 | <b>Corante tipo 3 (CATMAT 440566):</b><br>Corante alimento, apresentação líquido, cor variada. . DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Corante Alimentício Líquido – Cor lilás. Com Registro no Ministério da Saúde conforme Resolução ANVISA nº 23 de 15 de março de 2000. Validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega. Frascos de 10 ml.   | X  | 04 | 04 | 10 | X | X  | X | 18 |
| 17 | <b>Corante tipo 4 (CATMAT 440566):</b><br>Corante alimento, apresentação líquido, cor variada. . DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Corante Alimentício Líquido – Cor verde. Com Registro no Ministério da Saúde conforme Resolução ANVISA nº 23 de 15 de março de 2000. Validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega. Frascos de 10 ml.   | X  | 04 | 04 | 10 | X | 01 | X | 19 |
| 18 | <b>Corante tipo 5 (CATMAT 440566):</b><br>Corante alimento, apresentação líquido, cor variada. . DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Corante natural de Urucum líquido: Corante vegetal de urucum para fins alimentícios. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Embalagem de 1 litro.  | 01 | 04 | 01 | X  | X | X  | X | 06 |
| 19 | <b>Corante tipo 6 (CATMAT 440566):</b><br>Corante alimento, apresentação líquido, cor variada. . DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Corante Alimentício Líquido – Cor vermelho. Com Registro no Ministério da Saúde conforme Resolução ANVISA nº 23 de 15 de março de 2000.   | X  | 04 | 04 | X  | X | 01 | X | 09 |

|    |  |   |    |    |   |   |   |   |    |
|----|--|---|----|----|---|---|---|---|----|
|    | Validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega. Frascos de 10 ml.   |   |    |    |   |   |   |   |    |
| 20 | <b>Corante tipo 7 (CATMAT 440566):</b><br>Corante alimento, apresentação líquido, cor variada. . DESCRIÇÃO<br>COMPLEMENTAR: Corante Alimentício Líquido – Cor preto. Com Registro no Ministério da Saúde conforme Resolução ANVISA nº 23 de 15 de março de 2000. Validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega. Frascos de 10 ml.    | X | 04 | 02 | X | X | X | X | 06 |
| 21 | <b>Corante tipo 8 (CATMAT 440566):</b><br>Corante alimento, apresentação líquido, cor variada. . DESCRIÇÃO<br>COMPLEMENTAR: Corante Alimentício Líquido – Cor Azul. Com Registro no Ministério da Saúde conforme Resolução ANVISA nº 23 de 15 de março de 2000. Validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega. Frascos de 10 ml.     | X | 04 | 02 | X | X | X | X | 06 |
| 22 | <b>Corante tipo 9 (CATMAT 440566):</b><br>Corante alimento, apresentação líquido, cor variada. . DESCRIÇÃO<br>COMPLEMENTAR: Corante Alimentício Líquido – Cor branco. Com Registro no Ministério da Saúde conforme Resolução ANVISA nº 23 de 15 de março de 2000. Validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega. Frascos de 10 ml.   | X | 04 | 02 | X | X | X | X | 06 |
| 23 | <b>Corante tipo 10 (CATMAT 440566):</b><br>Corante alimento, apresentação líquido, cor variada. . DESCRIÇÃO<br>COMPLEMENTAR: Corante Alimentício Líquido – Cor laranja. Com Registro no Ministério da Saúde conforme Resolução ANVISA nº 23 de 15 de março de 2000. Validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega. Frascos de 10 ml. | X | 04 | 04 | X | X | X | X | 08 |
| 24 | <b>Corante tipo 11 (CATMAT 440566):</b><br>Corante alimento, apresentação líquido, cor variada. . DESCRIÇÃO<br>COMPLEMENTAR: Corante Alimentício Líquido – Cor rosa. Com Registro no Ministério da Saúde conforme Resolução ANVISA nº 23 de 15 de março de 2000. Validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega. Frascos de 10 ml.    | X | 04 | 02 | X | X | X | X | 06 |
|    | <b>Realçador de sabor (CATMAT 440791):</b><br>Tempero, tipo glutamato monossódico, apresentação pó, aplicação uso culinário,   |   |    |    |   |   |   |   |    |

|    |  |    |    |    |    |    |   |    |     |
|----|--|----|----|----|----|----|---|----|-----|
| 25 | sabor umami. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Realçador de sabor (glutamato monossódico) realça o sabor dos alimentos sem salgar. Validade mínima de 1 ano a partir da data de entrega. Embalagem de 100 g.   | 10 | 02 | 01 | 10 | 01 | X | 01 | 25  |
| 26 | <b>Ácido cítrico (CATMAT 351610):</b> Ácido cítrico, aspecto físico cristal incolor, inodoro, sabor ácido agradável, fórmula química $C_6H_8O_7$ anidro, peso molecular 192,12, pureza mínima de 99,5%, característica adicional reagente p.a. acs, número de referência química cas 77-92-9. . DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Ácido Cítrico, uso alimentício, embalagem com 100 g. Validade mínima de 1 ano a partir da data de entrega.   | 01 | 16 | 03 | 10 | 01 | X | 15 | 46  |
| 27 | <b>Pectina (CATMAT 374742):</b> Aspecto Físico: Pó Grosso, Esbranquiçado À Pardo, Quase Inodoro; Origem: De Maçã; Grau De Pureza: Mínimo De 74% De Ácido Galacturônico Em Base Seca Característica Adicional: Reagente Usp Número De Referência Química: Cas 9000-69-5. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Pectina em pó, ideal para preparo de geleias. Validade mínima de 1 ano a partir da data de entrega. Unidade de medida: Pote de 50 g. | 04 | 10 | 50 | 20 | 10 | X | 30 | 124 |
| 28 | <b>Aroma tipo 1 (CATMAT 306042):</b> Aromatizante artificial, apresentação líquido incolor, solubilidade em água, tipo uso fabricação pães, sabor coco. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Aroma líquido, sabor coco. Aplicação em alimentos. Com registro no ministério da Saúde. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 30 ml.   | X  | 10 | X  | X  | X  | X | 01 | 11  |
| 29 | <b>Aroma tipo 2 (CATMAT 385518):</b> Aromatizante artificial, apresentação líquido vermelho, solubilidade solúvel em iogurte, sabor morango. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Aroma líquido, sabor morango. Aplicação em alimentos. Com registro no ministério da Saúde. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 30 ml.   | 02 | 10 | 02 | 10 | X  | X | 02 | 26  |
|    | <b>Aroma tipo 3 (CATMAT 402068):</b> Aromatizante artificial, apresentação líquido, sabor panetone. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Essência líquida para  |    |    |    |    |    |   |    |     |

|    |   |  |    |    |    |    |    |   |    |    |
|----|---|--|----|----|----|----|----|---|----|----|
| 30 | panetone. Deve ser límpida e homogênea. A rotulagem deve conter identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega no Campus. Frasco de 30 ml.   |  | X  | 10 | 06 | X  | X  | X | 01 | 17 |
| 31 | <b>Saborizante tipo 1 (CATMAT 368826):</b><br>Aromatizante artificial, apresentação: líquido incolor, solubilidade: em água, sabor: abacaxi, aplicação: bolos, pães, confeitos. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Saborizante para uso em produtos lácteos – pó sabor abacaxi. Validade mínima de 1 ano a partir da data de entrega. Deve conter na embalagem especificação do produto. Embalagem de 1 l. |  | X  | 01 | 02 | 02 | X  | X | 01 | 06 |
| 32 | <b>Saborizante tipo 2 (CATMAT 350198):</b><br>Aromatizante artificial , apresentação líquido, solubilidade em água, sabor variado, aplicação bolos/pães/confeitos. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Saborizante para uso em produtos lácteos – pó sabor ameixa preta. Validade mínima de 1 ano a partir da data de entrega. Deve conter na embalagem especificação do produto. Embalagem de 1 l.         |  | X  | 01 | 02 | 02 | X  | X | 01 | 06 |
| 33 | <b>Saborizante tipo 3 (CATMAT 385518):</b><br>Aromatizante artificial, apresentação líquido vermelho, solubilidade solúvel em iogurte, sabor morango. . DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Saborizante para uso em produtos lácteos – pó sabor morango. Validade mínima de 1 ano a partir da data de entrega. Deve conter na embalagem especificação do produto. Embalagem de 1 l.                         |  | 01 | 01 | 02 | 02 | 01 | X | 01 | 08 |
| 34 | <b>Aroma tipo 4 (CATMAT 461222):</b><br>Aromatizante artificial, apresentação líquido, sabor baunilha. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Aroma líquido, sabor Baunilha. Aplicação em alimentos. Com registro no ministério da Saúde. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Frascos de 30 ml. Unidade de medida: Frascos de 30 ml   |  | X  | 10 | 6  | 10 | 01 | X | 02 | 29 |
| 35 | <b>Aroma tipo 5 (CATMAT 368842):</b><br>Aromatizante artificial, apresentação líquido, sabor limão. . DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Aroma líquido, sabor limão. Aplicação em alimentos. Com   |  | 02 | 10 | 4  | X  | X  | X | X  | 16 |

|    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |
|----|---|----|----|----|----|----|---|----|----|
|    | registro no ministério da Saúde. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Frascos de 30 ml. Unidade de medida: Frascos de 30 ml   |    |    |    |    |    |   |    |    |
| 36 | <b>Aroma tipo 6 (CATMAT 368843):</b><br>Aromatizante artificial, apresentação líquido, sabor maracujá. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Aroma líquido, sabor maracujá. Aplicação em alimentos. Com registro no ministério da Saúde. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Frascos de 30 ml. Unidade de medida: Frascos de 30 ml   | 02 | 10 | 04 | X  | X  | X | X  | 16 |
| 37 | <b>Aroma tipo 7 (CATMAT 460797):</b><br>Aromatizante artificial, apresentação líquido, sabor Tutti-Frutti. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Aroma líquido, sabor Tutti-Frutti. Aplicação em alimentos. Com registro no ministério da Saúde. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Frascos de 30 ml. Unidade de medida: Frascos de 30 ml   | X  | 10 | X  | X  | X  | X | 01 | 11 |
| 38 | <b>Óleo emulsificante (CATMAT 298918):</b><br>Emulsificante alcalino, estabilizante: monoglicerídeos, monoestearata de sobitana e poli-, aplicação: padaria, composição: água, emulsificantes, ins 471, ins 470 e ins 475. . DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Óleo emulsificante para produção de pães. Preparado para produtos de panificação com aspecto líquido oleoso bege, homogêneo, livre de matérias estranhas, odor e sabor característicos com padrão. Embalagem com 100 ml. | X  | 10 | 10 | X  | X  | X | X  | 20 |
| 39 | <b>Fermento biológico tipo 1 (CATMAT 459596):</b> Fermento, tipo: biológico seco, apresentação: pó granulado. . DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Fermento biológico seco, instantâneo – Células de leveduras <i>Sacharomyces cerevisiae</i> e monoestereato de sorbitana. Não necessita ser dissolvido e não necessita de refrigeração. Rotulagem de acordo com a legislação. Embalagem de 10g.  | X  | 20 | 30 | 10 | 04 | X | 05 | 69 |
| 40 | <b>Fermento biológico tipo 2 (CATMAT 459596):</b> Fermento, tipo: biológico seco, apresentação: pó granulado. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Fermento biológico seco, instantâneo – Células de leveduras <i>Sacharomyces cerevisiae</i> e  | X  | 02 | 05 | X  | X  | X | X  | 07 |

|    |  |    |    |    |    |    |   |    |           |
|----|--|----|----|----|----|----|---|----|-----------|
|    | monoestereato de sorbitana. Não necessita ser dissolvido e não necessita de refrigeração. Embalagem de 500g.   |    |    |    |    |    |   |    |           |
| 41 | <b>Fermento químico (CATMAT 459586 ) :</b><br>Fermento, tipo: químico, apresentação: pó. . DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Fermento em pó químico. Aplicação em bolos. Rotulagem de acordo com a legislação. Embalagem com 100 g.  | X  | 04 | 10 | 10 | X  | X | 05 | <b>29</b> |
| 42 | <b>Açúcar Impalpável (CATMAT 463991):</b><br>Açúcar, Tipo: De Confeiteiro. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: açúcar de confeiteiro, açúcar refinado de grânulos extremamente finos com amido. Ideal para chantilly lisinho, glacê, suspiros. Com validade de no mínimo 6 meses no ato da entrega. Pacote com 500g  | 20 | 40 | 10 | X  | X  | X | X  | <b>70</b> |
| 43 | <b>Chocolate ao leite tipo 1 (CATMAT 467317):</b> Chocolate, tipo preto, apresentação: gotas, sabor ao leite. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Chocolate, tipo preto, apresentação: gotas, sabor ao leite, Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega, embalagem contendo 1,0 kg  | X  | 06 | 05 | X  | 01 | X | 01 | <b>13</b> |
| 44 | <b>Chocolate ao leite tipo 2 (CATMAT 463536):</b> Chocolate, tipo preto, apresentação massa, sabor ao leite, prazo mínimo de validade: 12 meses. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Chocolate, tipo preto, apresentação massa, sabor ao leite, em barra ideal para temperagem. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega, embalagem contendo 1,0 kg | X  | X  | 05 | X  | 02 | X | 01 | <b>08</b> |
| 45 | <b>Chocolate Meio Amargo (CATMAT 467306):</b> Chocolate, tipo preto, apresentação massa, sabor meio amargo. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Chocolate, tipo preto, apresentação massa, sabor meio margo, em barra ideal para temperagem. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega, embalagem contendo 1,0 kg                                    | X  | 06 | 10 | X  | 02 | X | 02 | <b>20</b> |
| 46 | <b>Chocolate branco (CATMAT 463534):</b><br>Chocolate, tipo branco, apresentação massa, sabor tradicional. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Chocolate, tipo branco, apresentação massa, tradicional,  | X  | 06 | 10 | X  | 02 | X | 02 | <b>20</b> |

|    |   |   |    |    |   |    |   |    |    |
|----|---|---|----|----|---|----|---|----|----|
|    | em barra ideal para temperagem. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega, embalagem contendo 1,0 kg  |   |    |    |   |    |   |    |    |
| 47 | <b>Doce de morango (CATMAT 462683):</b><br>Doce Não Confeitado. Tipo: Cremoso. Sabor: Morango. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Doce de morango, TIPO PREPARADO DE FRUTA, COMPOSIÇÃO BÁSICA PEDAÇOS DE morangos, SUCO E POLPA, CORANTE, AROMATIZANTE CARACTERÍSTICO, ASPECTO FÍSICO GEL SEMI- FLUIDO. ISENTO DE SUJIDADES E IMPUREZAS. Foneável. APRESENTAÇÃO: Embalagem de 1kg. | X | 04 | 04 | X | 02 | X | 01 | 11 |
| 48 | <b>Doce de Ameixa ( CATMAT 462687):</b><br>Doce Não Confeitado. Tipo: Cremoso. Sabor: Variado. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Doce de ameixa, TIPO PREPARADO DE FRUTA, COMPOSIÇÃO BÁSICA PEDAÇOS da fruta, SUCO E POLPA, CORANTE, AROMATIZANTE CARACTERÍSTICO, ASPECTO FÍSICO GEL SEMIFLUIDO. ISENTO DE SUJIDADES E IMPUREZAS. Foneável APRESENTAÇÃO: Embalagem de 1kg.        | X | 04 | 04 | X | 02 | X | 01 | 11 |
| 49 | <b>Doce de Maracujá ( CATMAT 462687):</b><br>Doce Não Confeitado. Tipo: Cremoso. Sabor: Variado. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Doce de Maracujá, TIPO PREPARADO DE FRUTA, COMPOSIÇÃO BÁSICA PEDAÇOS SUCO E POLPA com sementes, CORANTE, AROMATIZANTE CARACTERÍSTICO, ASPECTO FÍSICO GEL SEMIFLUIDO. ISENTO DE SUJIDADES E IMPUREZAS. Foneável APRESENTAÇÃO: Embalagem de 1kg. | X | 04 | X  | X | 02 | X | 01 | 07 |
| 50 | <b>Doce de coco ( CATMAT 462673):</b> Doce Não Confeitado. Tipo: Cremoso. Sabor: Coco. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Doce de coco, TIPO PREPARADO DE FRUTA, COMPOSIÇÃO BÁSICA PEDAÇOS DE coco, CORANTE, AROMATIZANTE CARACTERÍSTICO, espessantes. SENTO DE SUJIDADES E IMPUREZAS. Foneável. APRESENTAÇÃO: Embalagem de 1kg.   | X | 04 | 02 | X | 02 | X | 01 | 09 |
|    | <b>Chantilly (CATMAT 466074):</b> Chantilly. Ingredientes: Gordura Vegetal  |   |    |    |   |    |   |    |    |

|    |  |    |    |    |   |   |   |    |    |
|----|--|----|----|----|---|---|---|----|----|
| 51 | Interesterificada, Açúcar, Sal, Ca. Prazo Validade: 12 MÊS. Tipo Embalagem: Tetra Pak. Com validade mínima de 6 meses.. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Chantilly. Ingredientes: Gordura Vegetal Interesterificada, Açúcar, Sal, Ca. Prazo Validade: 12 MÊS. Tipo Embalagem: Tetra Pak. Unidade 1 litro  | X  | 04 | 10 | X | X | X | 04 | 18 |
| 52 | <b>Pasta Americana (CATMAT 605718):</b> Preparado Panificação. Tipo: Pasta Americana. Composição: Açúcar Refinado, Gordura Vegetal, Gomas Vegetais E. Apresentação: Pronta Para O Uso.. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Preparado Panificação. Tipo: Pasta Americana. Composição: Açúcar Refinado, Gordura Vegetal, Gomas Vegetais E. Apresentação: Pronta Para O Uso. Embalagem de 800g   | X  | 10 | 05 | X | X | X | 01 | 16 |
| 53 | <b>Goma Xantana (CATMAT 378047):</b> Goma. Aspecto Físico: Em Pó. Tipo: Xantana. Para aplicação em alimentos. Embalagem com 1kg.. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Goma. Aspecto Físico: Em Pó. Tipo: Xantana. Aplicação em alimentos. Embalagem com 1kg.   | X  | 04 | 01 | X | X | X | 01 | 06 |
| 54 | <b>Liga Neutra (CATMAT 440671):</b> Estabilizante Alimentar. Aspecto Físico: Pó. Ingredientes: Gomas, Açúcares E Amidos. Embalagem de 1kg. Finalidade: Fabricação De Gelados Comestíveis. Aplicação: Sorvetes, Picolés, Iogurtes E Assemelhados.. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Estabilizante Alimentar. Aspecto Físico: Pó. Ingredientes: Gomas, Açúcares E Amidos. Embalagem de 1kg. Finalidade: Fabricação De Gelados Comestíveis. Aplicação: Sorvetes, Picolés, Iogurtes E Assemelhados. | X  | 10 | 03 | X | X | X | 01 | 14 |
| 55 | <b>Gordura Vegetal (CATMAT 463704):</b> Gordura Vegetal. Tipo: Creme Vegetal. Composição Básica: Entre 40% E 49% De Gordura. Sabor: Sem Sal. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Gordura Vegetal. Tipo: Creme Vegetal. Composição Básica: Entre 40% E 49% De Gordura. Sabor: Sem Sal. Embalagem de 500g.   | 02 | 10 | X  | X | X | X | 04 | 16 |
|    | <b>EXTRATO DE LEVEDURA TIPO 1 (CATMAT 440692):</b> EXTRATO DE  |    |    |    |   |   |   |    |    |

|    |   |   |    |    |   |   |   |    |    |
|----|---|---|----|----|---|---|---|----|----|
| 56 | LEVEDURA, COMPOSIÇÃO: LÚPULO, ASPECTO FÍSICO: PELETIZADO, APLICAÇÃO: Elaboração DE CERVEJA, VARIEDADES: CASCADE. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Extrato de levedura para elaboração de cerveja. Rotulagem de acordo com a legislação. Embalagem 500 g.   | X | X  | 02 | X | X | X | 04 | 06 |
| 57 | <b>Extrato de levedura tipo 2 (CATMAT 302230):</b> EXTRATO DE LEVEDURA, COMPOSIÇÃO: CÉLULA VARIEDADE SACCHAROMYCES CEREVISIAE BAYANUS, ASPECTO FÍSICO: PÓ GRANULADO, COR: CREME, APLICAÇÃO: FERMENTAÇÃO DE ESPUMANTES, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: SECA ATIVA, EMBALADA A VÁCUO. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Extrato de levedura para a produção de espumantes. Seca e ativa. Embalagem de acordo com a legislação. Frasco com 500 g. | X | X  | 02 | X | X | X | 04 | 06 |
| 58 | <b>Extrato de levedura tipo 3 (CATMAT 458703):</b> EXTRATO DE LEVEDURA, COMPOSIÇÃO: LÚPULO, ASPECTO FÍSICO: PELETIZADO, APLICAÇÃO: ELABORAÇÃO DE CERVEJA, VARIEDADES: TAPAZ. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Extrato de levedura para elaboração de cerveja. Rotulagem de acordo com a legislação. Embalagem 500 g.   | X | X  | 02 | X | X | X | 04 | 06 |
| 59 | <b>Farinha de arroz (CATMAT 433827):</b> FARINHA ARROZ, INGREDIENTE: ARROZ, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: MASSA ALIMENTÍCIA, TIPO: SECA, COR: BRANCA. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Farinha de arroz. Rotulagem de acordo com a legislação. Embalagem 500 g   | X | X  | X  | X | X | X | 10 | 10 |
| 60 | <b>Chocolate em pó 50% cacau (CATMAT 463547):</b> CHOCOLATE, TIPO: PRETO, APRESENTAÇÃO: PÓ, SABOR: TRADICIONAL, CARACTERÍSTICA ADICIONAL: 50 % CACAU. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Chocolate em pó 50% cacau. Validade mínima de 1 ano a partir da data de entrega. Deve conter na embalagem especificação do produto. Embalagem de 500g   | X | 04 | 15 | X | X | X | 04 | 23 |
|    | <b>Adoçante xilitol (CATMAT 467273):</b> ADOÇANTE, ASPECTO FÍSICO: PÓ   |   |    |    |   |   |   |    |    |

|    |  |    |    |    |    |    |   |    |    |
|----|--|----|----|----|----|----|---|----|----|
| 61 | FINO BRANCO, INGREDIENTES: XILITOL, TIPO: DIETÉTICO. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Adoçante xilitol. Validade mínima de 1 ano a partir da data de entrega. Embalagem de 500g   | X  | 04 | 02 | X  | 01 | X | 05 | 12 |
| 62 | <b>Glicose de milho (CATMAT 223049):</b> Glicose, ingredientes: glicose de milho e açúcar invertido, prazo validade: 1 ano. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Glicose de milho, produto de origem vegetal, frasco com 350 gramas, validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem com 250 g.   | 04 | 04 | X  | X  | X  | X | 02 | 10 |
| 63 | <b>Sorbato de potássio (CATMAT 375602):</b> Sorbato De Potássio, Aspecto Físico: Pó /Grânulos Brancos A Levemente Amarelados, Inodoro, Peso Molecular: 150,22 G/MOL, Fórmula Química: C6h7ko2, Grau De Pureza: Pureza Mínima De 98%, Número De Referência Química: Cas 24634-61-5 . DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Aplicação: Conservante E estabilizante. Conservante para doces. Peso molecular 150,22 g/mol, grau de pureza mínima 98%. Unidade de medida: pote de 100 g | X  | 06 | 02 | 10 | 02 | X | 02 | 22 |
| 64 | <b>Amora de Fumaça (CATMAT 472808):</b> Aromatizante Artificial. Apresentação: Líquido. Sabor: Fumaça. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Aromatizante Artificial. Apresentação: Líquido. Sabor: Fumaça. Aplicável em alimento, para utilização em embutidos no geral, com validade mínima de 8 meses no momento da entrega. Unidade de medida: Embalagem de 1 l.   | 01 | 01 | 01 | X  | 01 | X | 01 | 05 |
| 65 | <b>Aromatizante Artificial Sabor Manteiga (CATMAT 460800):</b> Aromatizante Artificial. Apresentação: Líquido. Sabor: Manteiga. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Aromatizante Artificial. Apresentação: Líquido. Sabor: Manteiga. Aplicável para alimentos, para utilização em produtos de panificação e confeitaria, com validade mínima de 12 meses no momento da entrega. Unidade de medida: Embalagem de 1 l.   | X  | X  | 01 | X  | X  | X | X  | 01 |
| 66 | <b>Goma Tipo Xantana (CATMAT 378047):</b> Goma. Aspecto Físico: Em Pó. Tipo: Xantana. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Goma. Aspecto Físico: Em Pó. Tipo: Xantana. Empregada como espessante,   | X  | 04 | 04 | 10 | X  | X | 10 | 28 |

|    |  |    |    |    |   |    |   |    |    |  |  |  |
|----|--|----|----|----|---|----|---|----|----|--|--|--|
|    | estabilizante, emulsionante, agente de suspensão em alimentos. Unidade de Medida: embalagem de 100 g.  |    |    |    |   |    |   |    |    |  |  |  |
| 67 | <b>Corante natural urucum líquido (CATMAT 475582):</b> Óleo Vegetal. Tipo: Urucum. Origem: Bixa Orellana L. Concentração: Puro. <b>DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR:</b> Óleo Vegetal. Tipo: Urucum. Origem: Bixa Orellana L. Concentração: Puro. Empregado em alimentos. Unidade de medida: Embalagem de 1 l.   | 01 | 01 | 02 | X | 01 | X | 01 | 06 |  |  |  |
| 68 | <b>Cultura Starter para produtos cárneos (CATMAT 459599):</b> Fermento. Tipo: Láctico. Apresentação: Pó. <b>DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR:</b> Fermento. Tipo: Láctico. Apresentação: Pó. Cultura starter tradicional, contendo os microrganismos Staphylococcus xylois + Pediococcus pentosaceus PC-1, ideal para fermentação de produtos carneos. Unidade de medida: Embalagem com 25g. | 02 | X  | 02 | X | X  | X | 04 | 08 |  |  |  |

### 8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 33.935,93

#### PLANILHA DE PREÇO MÁXIMO ACEITÁVEL PELA ADMINISTRAÇÃO

| Item | Descrição   | Unid | CP | CO | CPZR | CF | CSBMV | CST | CS | Total (A) | Valor Unitário (B) | Valor Total C = A x B |
|------|---|------|----|----|------|----|-------|-----|----|-----------|--------------------|-----------------------|
| 01   | <b>Cloreto de cálcio (CATMAT 437092):</b> Descrição: Cloreto de cálcio, apresentação: solução aquosa, concentração: 40%.. <b>DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR:</b> Cloreto de cálcio, solução aquosa, | Unid | 02 | 06 | 10   | 02 | 01    | X   | 01 | 22        |                    |                       |

|    |  |      |    |    |    |    |    |   |    |    |        |          |        |
|----|--|------|----|----|----|----|----|---|----|----|--------|----------|--------|
|    | padronizada, a 40% de concentração. Líquido alimentício transparente levemente opaco. Usado na elaboração de todos os tipos de queijos. Embalagem lacrada de 01 litro.   |      |    |    |    |    |    |   |    |    |        | 31,67    | 696,74 |
| 02 | <p><b>Fermento lácteo tipo 1 (CATMAT 459599):</b> Fermento, tipo: láctico, apresentação: pó..</p> <p><b>DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR:</b><br/>                 Fermento lácteo mesofílico liofilizado. Fermento liofilizado DVS com cepas de Streptococcus thermophilus, Lactobacillus lactis subsp. Lactis e/ou Lactococcus lactis subsp. Cremoris. Cultura liofilizada concentrada. Aplicação em queijos. Envelope para 500L de leite, com no máximo 01 UC. Unidade UC (1 UC para cada 500 litros de leite). Referência: CHR HANSEN ou superior. Com validade de no mínimo 10 meses a partir da data de entrega.</p> | Unid | 02 | 02 | 10 | 02 | 01 | X | 01 | 18 | 137,08 | 2.467,44 |        |
| 03 | <p><b>Fermento lácteo tipo 2 (CATMAT 459599):</b> Fermento, tipo: láctico, apresentação: pó.</p> <p><b>DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR:</b><br/>                 Fermento lácteo termofílico para iogurte. Fermento lácteo termofílico concentrado liofilizado DVS com Lactobacillus bulgaricus e Streptococcus</p>   | Unid | 02 | 02 | 10 | 02 | 01 | X | 01 | 18 |        |          |        |

|    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |  |        |          |
|----|---|----|----|----|----|----|---|----|----|--|--------|----------|
|    | thermophylus.<br>Cultura liofilizada concentrada.<br>Envelope para 500 litros de leite, com no máximo 01 UC. Unidade UC (1 UC para cada 500 litros de leite). Referência: CHR HANSEN ou superior. Com validade de no mínimo 10 meses a partir da data de entrega.   |    |    |    |    |    |   |    |    |  | 132,28 | 2.381,04 |
| 04 | <b>Sal Fundente (CATMAT 410741):</b> sal, tipo sal fundente, aplicação mistura em pó para preparo de requeijão, acidez 9,8 ph, características adicionais umidade máxima 0,5%, metais pesados máx. 10 ppm. <b>DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR:</b> sal, tipo sal fundente, aplicação mistura em pó para preparo de requeijão, acidez 9,8 ph, características adicionais umidade máxima 0,5%, metais pesados máx. 10 ppm. Embalagem 1 kg. | 01 | 02 | X  | X  | X  | X | 01 | 04 |  | 77,25  | 309,00   |
| 05 | <b>Coalho (CATMAT 281590):</b> Coalho, apresentação líquido. <b>DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR:</b> Coalho líquido com enzima quimosina, poder coagulante 1: 3000. Validade mínima de 10 meses a partir da data da entrega. Embalagem de 200 ml.  | 03 | 04 | 10 | 04 | 03 | X | 01 | 25 |  | 18,83  | 470,75   |
|    | <b>Bicarbonato de sódio (CATMAT 271052):</b> Bicarbonato de sódio, apresentação pó. <b>DESCRIÇÃO</b>  |    |    |    |    |    |   |    |    |  |        |          |

|    |  |  |     |    |     |    |     |   |     |     |       |          |
|----|--|--|-----|----|-----|----|-----|---|-----|-----|-------|----------|
| 06 | COMPLEMENTAR:<br>Bicarbonato de sódio, embalagem de 100 g. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega.  |  | 02  | 04 | 20  | 10 | 03  | X | 08  | 47  | 6,08  | 285,76   |
| 07 | <b>Leite líquido (CATMAT 446005):</b><br>Leite fluido, origem: de vaca, tipo: C, teor gordura: integral, processamento: pasteurização..<br><b>DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR:</b><br>Leite líquido INTEGRAL. Rotulagem em conformidade à legislação vigente, com S.I.F. O produto deverá ter validade mínima de 3 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 1 litro.  |  | 102 | 60 | 400 | X  | 200 | X | 100 | 862 | 5,19  | 4.473,78 |
| 08 | <b>Emulsificante Alcalino (CATMAT 236206):</b><br>Emulsificante Alcalino Aspecto Físico: Pó Fino. Solubilidade: Solúvel Água Aplicação: Estabilizar. Gordura Embutidos Carnes E Derivados Estabilizante: Polifosfato De Sódio Teor: De P2o5 - 55,0% Min, Umidade 0,2%, Arsênico 3 Ppm Cor: Branca.<br><b>DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR:</b><br>Emulsificante de Gordura: (para carnes) Ajuda a promover a emulsão e entre gordura / proteína / umidade. Embalagem 250 gramas. |  | 04  | 04 | 01  | X  | X   | X | 01  | 10  | 22,04 | 220,40   |
|    | <b>Condimento Preparado para</b>   |  |     |    |     |    |     |   |     |     |       |          |

|                  |  |    |    |    |   |    |   |    |           |              |        |
|------------------|--|----|----|----|---|----|---|----|-----------|--------------|--------|
| <p><b>09</b></p> | <p><b>Presunto (CATMAT 482881):</b> Tempero; Aplicação: Presuntos e Apresuntados Em Geral; Tipo: Mistura Preparada Para Embutidos Carneos; Apresentação: Pó; Sabor: Especiarias E Aromas Naturais.<br/> <b>DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR:</b> Tempero; Aplicação: Presuntos e Apresuntados Em Geral; Tipo: Mistura Preparada Para Embutidos Carneos; Apresentação: Pó; Sabor: Especiarias E Aromas Naturais. Contendo sal, açúcar, antioxidante eritorba de sódio INS316, aromas naturais, estabilizante e conservador. Com validade mínima de 6 meses. Embalagem com 1kg</p> | 01 | 02 | 01 | X | X  | X | 01 | <b>05</b> | <b>14,96</b> | 74,80  |
| <p><b>10</b></p> | <p><b>Condimento Preparado para Linguiça (CATMAT 482879):</b> Tempero. Aplicação: Linguiça Tipo: Mistura Preparada Para Embutidos Carneos; Apresentação: Pó; Sabor: Especiarias E Aromas Naturais.<br/> <b>DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR:</b> Tempero. Aplicação: Linguiça Tipo: Mistura Preparada Para Embutidos Carneos; Apresentação: Pó; Sabor: Especiarias E Aromas Naturais. Condimento para linguiça toscana. Mix composto de dextrina, sal, açúcar, especiarias, estabilizantes, antioxidantes, realçador de sabor.</p>   | 01 | 02 | 02 | X | 01 | X | 01 | <b>07</b> | <b>20,90</b> | 146,30 |

|    |   |    |    |    |   |   |   |    |    |       |        |  |
|----|---|----|----|----|---|---|---|----|----|-------|--------|--|
|    | Com validade mínima de 6 meses. Embalagem com 1kg   |    |    |    |   |   |   |    |    |       |        |  |
| 11 | <p><b>FIXADOR COR (CATMAT 237114):</b><br/>                 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.<br/>                 PACOTE 250,00 G. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR:<br/>                 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.<br/>                 Pacote com 250 g.</p> | 04 | 02 | 01 | X | X | X | 02 | 09 | 11,29 | 101,61 |  |
|    | <p><b>Tripa suína (CATMAT 605810):</b><br/>                 Carne Suína In Natura. Tipo Corte: Tripa Para Embutidos<br/>                 Apresentação: Fio Longo, 90 Metros, Calibre 28 A 32 Mm.<br/>                 Estado De Conservação:</p>  |    |    |    |   |   |   |    |    |       |        |  |

|    |  |  |    |    |    |    |    |   |    |    |       |        |
|----|--|--|----|----|----|----|----|---|----|----|-------|--------|
| 12 | Desidratada.<br>DESCRIÇÃO<br>COMPLEMENTAR:<br>Carne Suína In<br>Natura. Tipo Corte:<br>Tripa Para<br>Embutidos<br>Apresentação: Fio<br>Longo, 90 Metros,<br>Calibre 28 A 32 Mm.<br>Estado De<br>Conservação:<br>Desidratada.<br>Unidade de medida:<br>maço com 90 m.   |  | 05 | 01 | 02 | X  | 01 | X | 01 | 10 | 84,99 | 849,90 |
| 13 | <b>Sal de cura<br/>(CATMAT 236604):</b><br>Sal de cura,<br>apresentação pó<br>granulado, cor<br>branco amarelado,<br>odor característico,<br>solubilidade água 20°<br>c, aplicação manter<br>coloração de<br>linguiças e salames,<br>características<br>adicionais: agente de<br>cura: nitrito de sódio e<br>/ou nitrado de sódio.<br>DESCRIÇÃO<br>COMPLEMENTAR:<br>Sal de cura (nitrito de<br>sódio). Aplicação em<br>produtos cárneos.<br>Pacote de 250 g. |  | 04 | 02 | 01 | X  | 01 | X | 01 | 09 | 15,80 | 142,20 |
| 14 | <b>Corante tipo 1<br/>(CATMAT 440566):</b><br>Corante alimento,<br>apresentação líquido,<br>cor variada. .<br>DESCRIÇÃO<br>COMPLEMENTAR:<br>Corante Alimentício<br>Líquido – Cor<br>amarela. Com<br>Registro no<br>Ministério da Saúde<br>conforme Resolução<br>ANVISA nº 23 de 15<br>de março de 2000.<br>Validade mínima de<br>12 meses a partir da<br>data da entrega.<br>Frascos de 10 ml.   |  | X  | 04 | 04 | 10 | X  | X | X  | 18 | 5,00  | 90,00  |
|    |  |  |    |    |    |    |    |   |    |    |       |        |

|    |  |  |   |    |    |    |   |    |   |    |      |        |
|----|--|--|---|----|----|----|---|----|---|----|------|--------|
| 15 | <p><b>Corante tipo 2 (CATMAT 440566):</b><br/>Corante alimento, apresentação líquido, cor variada. .<br/>DESCRIÇÃO<br/>COMPLEMENTAR:<br/>Corante Alimentício Líquido – Cor azul. Com Registro no Ministério da Saúde conforme Resolução ANVISA nº 23 de 15 de março de 2000. Validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega. Frascos de 10 ml.</p>  |  | X | 04 | 04 | 10 | X | 01 | X | 19 | 5,48 | 104,12 |
| 16 | <p><b>Corante tipo 3 (CATMAT 440566):</b><br/>Corante alimento, apresentação líquido, cor variada. .<br/>DESCRIÇÃO<br/>COMPLEMENTAR:<br/>Corante Alimentício Líquido – Cor lilás. Com Registro no Ministério da Saúde conforme Resolução ANVISA nº 23 de 15 de março de 2000. Validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega. Frascos de 10 ml.</p> |  | X | 04 | 04 | 10 | X | X  | X | 18 | 4,85 | 87,30  |
| 17 | <p><b>Corante tipo 4 (CATMAT 440566):</b><br/>Corante alimento, apresentação líquido, cor variada. .<br/>DESCRIÇÃO<br/>COMPLEMENTAR:<br/>Corante Alimentício Líquido – Cor verde. Com Registro no Ministério da Saúde conforme Resolução ANVISA nº 23 de 15 de março de 2000. Validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega. Frascos de 10 ml.</p> |  | X | 04 | 04 | 10 | X | 01 | X | 19 | 5,00 | 95,00  |
|    |  |  |   |    |    |    |   |    |   |    |      |        |

|    |   |    |    |    |   |   |    |   |    |      |       |
|----|---|----|----|----|---|---|----|---|----|------|-------|
| 18 | <p><b>Corante tipo 5 (CATMAT 440566):</b><br/>Corante alimento, apresentação líquido, cor variada. .<br/>DESCRIÇÃO<br/>COMPLEMENTAR:<br/>Corante natural de Urucum líquido:<br/>Corante vegetal de urucum para fins alimentícios.<br/>Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega.<br/>Embalagem de 1 litro.</p>   | 01 | 04 | 01 | X | X | X  | X | 06 | 3,99 | 23,94 |
| 19 | <p><b>Corante tipo 6 (CATMAT 440566):</b><br/>Corante alimento, apresentação líquido, cor variada. .<br/>DESCRIÇÃO<br/>COMPLEMENTAR:<br/>Corante Alimentício Líquido – Cor vermelho. Com Registro no Ministério da Saúde conforme Resolução ANVISA nº 23 de 15 de março de 2000.<br/>Validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega.<br/>Frascos de 10 ml.</p> | X  | 04 | 04 | X | X | 01 | X | 09 | 4,85 | 43,65 |
| 20 | <p><b>Corante tipo 7 (CATMAT 440566):</b><br/>Corante alimento, apresentação líquido, cor variada. .<br/>DESCRIÇÃO<br/>COMPLEMENTAR:<br/>Corante Alimentício Líquido – Cor preto. Com Registro no Ministério da Saúde conforme Resolução ANVISA nº 23 de 15 de março de 2000.<br/>Validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega.<br/>Frascos de 10 ml.</p>    | X  | 04 | 02 | X | X | X  | X | 06 | 5,24 | 31,44 |
|    | <p><b>Corante tipo 8 (CATMAT 440566):</b></p>   |    |    |    |   |   |    |   |    |      |       |

|    |  |  |   |    |    |   |   |   |   |    |      |       |
|----|--|--|---|----|----|---|---|---|---|----|------|-------|
| 21 | <p>Corante alimento, apresentação líquido, cor variada. .<br/> DESCRIBÇÃO<br/> COMPLEMENTAR:<br/> Corante Alimentício Líquido – Cor Azul. Com Registro no Ministério da Saúde conforme Resolução ANVISA nº 23 de 15 de março de 2000. Validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega. Frascos de 10 ml.</p>   |  | X | 04 | 02 | X | X | X | X | 06 | 6,49 | 38,94 |
| 22 | <p><b>Corante tipo 9 (CATMAT 440566):</b><br/> Corante alimento, apresentação líquido, cor variada. .<br/> DESCRIBÇÃO<br/> COMPLEMENTAR:<br/> Corante Alimentício Líquido – Cor branco. Com Registro no Ministério da Saúde conforme Resolução ANVISA nº 23 de 15 de março de 2000. Validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega. Frascos de 10 ml.</p>   |  | X | 04 | 02 | X | X | X | X | 06 | 5,09 | 30,54 |
| 23 | <p><b>Corante tipo 10 (CATMAT 440566):</b><br/> Corante alimento, apresentação líquido, cor variada. .<br/> DESCRIBÇÃO<br/> COMPLEMENTAR:<br/> Corante Alimentício Líquido – Cor laranja. Com Registro no Ministério da Saúde conforme Resolução ANVISA nº 23 de 15 de março de 2000. Validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega. Frascos de 10 ml.</p> |  | X | 04 | 04 | X | X | X | X | 08 | 6,43 | 51,44 |
|    | <p><b>Corante tipo 11 (CATMAT 440566):</b><br/> Corante alimento, apresentação líquido,</p>  |  |   |    |    |   |   |   |   |    |      |       |

|    |   |  |    |    |    |    |    |   |    |    |       |        |
|----|---|--|----|----|----|----|----|---|----|----|-------|--------|
| 24 | <p>cor variada. .<br/> <b>DESCRIÇÃO</b><br/> <b>COMPLEMENTAR:</b><br/>         Corante Alimentício Líquido – Cor rosa. Com Registro no Ministério da Saúde conforme Resolução ANVISA nº 23 de 15 de março de 2000. Validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega. Frascos de 10 ml.</p>   |  | X  | 04 | 02 | X  | X  | X | X  | 06 | 5,48  | 32,88  |
| 25 | <p><b>Realçador de sabor (CATMAT 440791):</b><br/>         Tempero, tipo glutamato monossódico, apresentação pó, aplicação uso culinário, sabor umami. <b>DESCRIÇÃO</b><br/> <b>COMPLEMENTAR:</b><br/>         Realçador de sabor (glutamato monossódico) realça o sabor dos alimentos sem salgar. Validade mínima de 1 ano a partir da data de entrega. Embalagem de 100 g.</p>  |  | 10 | 02 | 01 | 10 | 01 | X | 01 | 25 | 14,88 | 372,00 |
| 26 | <p><b>Ácido cítrico (CATMAT 351610):</b><br/>         Ácido cítrico, aspecto físico cristal incolor, inodoro, sabor ácido agradável, fórmula química <math>C_6H_8O_7</math> anidro, peso molecular 192,12, pureza mínima de 99,5%, característica adicional reagente p. a. acs, número de referência química cas 77-92-9. .<br/> <b>DESCRIÇÃO</b><br/> <b>COMPLEMENTAR:</b><br/>         Ácido Cítrico, uso alimentício, embalagem com 100 g. Validade mínima de 1 ano a partir da data de entrega.</p> |  | 01 | 16 | 03 | 10 | 01 | X | 15 | 46 | 13,99 | 643,54 |

|    |   |    |    |    |    |    |   |    |            |              |          |
|----|---|----|----|----|----|----|---|----|------------|--------------|----------|
| 27 | <p><b>Pectina (CATMAT 374742):</b> Aspecto Físico: Pó Grosso, Esbranquiçado À Pardo, Quase Inodoro; Origem: De Maçã; Grau De Pureza: Mínimo De 74% De Ácido Galacturônico Em Base Seca Característica Adicional: Reagente Usp Número De Referência Química: Cas 9000-69-5.</p> <p><b>DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR:</b> Pectina em pó, ideal para preparo de geleias. Validade mínima de 1 ano a partir da data de entrega. Unidade de medida: Pote de 50 g.</p> | 04 | 10 | 50 | 20 | 10 | X | 30 | <b>124</b> | <b>18,57</b> | 2.302,68 |
| 28 | <p><b>Aroma tipo 1 (CATMAT 306042):</b> Aromatizante artificial, apresentação líquido incolor, solubilidade em água, tipo uso fabricação pães, sabor coco.</p> <p><b>DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR:</b> Aroma líquido, sabor coco. Aplicação em alimentos. Com registro no ministério da Saúde. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 30 ml.</p>   | X  | 10 | X  | X  | X  | X | 01 | <b>11</b>  | <b>35,12</b> | 386,32   |
| 29 | <p><b>Aroma tipo 2 (CATMAT 385518):</b> Aromatizante artificial, apresentação líquido vermelho, solubilidade solúvel em iogurte, sabor morango.</p> <p><b>DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR:</b> Aroma líquido, sabor</p>  | 02 | 10 | 02 | 10 | X  | X | 02 | <b>26</b>  | <b>12,89</b> | 335,14   |

|    |   |   |    |    |    |   |   |    |    |       |        |
|----|---|---|----|----|----|---|---|----|----|-------|--------|
|    | <p>morango. Aplicação em alimentos. Com registro no ministério da Saúde. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 30 ml.</p>   |   |    |    |    |   |   |    |    |       |        |
| 30 | <p><b>Aroma tipo 3 (CATMAT 402068):</b><br/>Aromatizante artificial, apresentação líquido, sabor panetone.<br/><b>DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR:</b><br/>Essência líquida para panetone. Deve ser límpida e homogênea. A rotulagem deve conter identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega no Campus. Frasco de 30 ml.</p> | X | 10 | 06 | X  | X | X | 01 | 17 | 5,51  | 93,67  |
| 31 | <p><b>Saborizante tipo 1 (CATMAT 368826):</b><br/>Aromatizante artificial, apresentação: líquido incolor, solubilidade: em água, sabor: abacaxi, aplicação: bolos, pães, confeitos.<br/><b>DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR:</b><br/>Saborizante para uso em produtos lácteos – pó sabor abacaxi. Validade mínima de 1 ano a partir da data de entrega. Deve conter na embalagem especificação do produto. Embalagem de 1 l.</p>  | X | 01 | 02 | 02 | X | X | 01 | 06 | 44,98 | 269,88 |
|    | <p><b>Saborizante tipo 2 (CATMAT 350198):</b></p>   |   |    |    |    |   |   |    |    |       |        |

|    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |       |        |
|----|---|----|----|----|----|----|---|----|----|-------|--------|
| 32 | <p>Aromatizante artificial, apresentação líquido, solubilidade em água, sabor variado, aplicação bolos/pães/confeitos.</p> <p><b>DESCRIÇÃO</b><br/> <b>COMPLEMENTAR:</b><br/> Saborizante para uso em produtos lácteos – pó sabor ameixa preta. Validade mínima de 1 ano a partir da data de entrega. Deve conter na embalagem especificação do produto. Embalagem de 1 l.</p>                                | X  | 01 | 02 | 02 | X  | X | 01 | 06 | 48,00 | 288,00 |
| 33 | <p><b>Saborizante tipo 3 (CATMAT 385518):</b><br/> Aromatizante artificial, apresentação líquido vermelho, solubilidade solúvel em iogurte, sabor morango.</p> <p><b>DESCRIÇÃO</b><br/> <b>COMPLEMENTAR:</b><br/> Saborizante para uso em produtos lácteos – pó sabor morango. Validade mínima de 1 ano a partir da data de entrega. Deve conter na embalagem especificação do produto. Embalagem de 1 l.</p> | 01 | 01 | 02 | 02 | 01 | X | 01 | 08 | 48,28 | 386,24 |
| 34 | <p><b>Aroma tipo 4 (CATMAT 461222):</b><br/> Aromatizante artificial, apresentação líquido, sabor baunilha.</p> <p><b>DESCRIÇÃO</b><br/> <b>COMPLEMENTAR:</b><br/> Aroma líquido, sabor Baunilha. Aplicação em alimentos. Com registro no ministério da Saúde. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Frascos de 30 ml. Unidade de</p>  | X  | 10 | 6  | 10 | 01 | X | 02 | 29 | 4,38  | 127,02 |

|           |   |    |    |    |   |   |   |    |    |      |        |  |
|-----------|---|----|----|----|---|---|---|----|----|------|--------|--|
|           | medida: Frascos de 30 ml  |    |    |    |   |   |   |    |    |      |        |  |
| <b>35</b> | <p><b>Aroma tipo 5 (CATMAT 368842):</b><br/>Aromatizante artificial, apresentação líquido, sabor limão. .<br/>DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR:<br/>Aroma líquido, sabor limão. Aplicação em alimentos. Com registro no ministério da Saúde. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Frascos de 30 ml. Unidade de medida: Frascos de 30 ml</p>     | 02 | 10 | 4  | X | X | X | X  | 16 | 6,12 | 97,92  |  |
| <b>36</b> | <p><b>Aroma tipo 6 (CATMAT 368843):</b><br/>Aromatizante artificial, apresentação líquido, sabor maracujá.<br/>DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR:<br/>Aroma líquido, sabor maracujá. Aplicação em alimentos. Com registro no ministério da Saúde. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Frascos de 30 ml. Unidade de medida: Frascos de 30 ml</p> | 02 | 10 | 04 | X | X | X | X  | 16 | 8,76 | 140,16 |  |
| <b>37</b> | <p><b>Aroma tipo 7 (CATMAT 460797):</b><br/>Aromatizante artificial, apresentação líquido, sabor Tutti-Frutti.<br/>DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR:<br/>Aroma líquido, sabor Tutti-Frutti. Aplicação em alimentos. Com registro no ministério da Saúde. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Frascos de</p>                                    | X  | 10 | X  | X | X | X | 01 | 11 | 6,06 | 66,66  |  |

|    |  |   |    |    |    |    |   |    |    |       |        |
|----|--|---|----|----|----|----|---|----|----|-------|--------|
|    | 30 ml. Unidade de medida: Frascos de 30 ml   |   |    |    |    |    |   |    |    |       |        |
| 38 | <p><b>Óleo emulsificante (CATMAT 298918):</b> Emulsificante alcalino, estabilizante: monoglicéridos, monoestearata de sobitana e poli-, aplicação: padaria, composição: água, emulsificantes, ins 471, ins 470 e ins 475. . DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Óleo emulsificante para produção de pães. Preparado para produtos de panificação com aspecto líquido oleoso bege, homogêneo, livre de matérias estranhas, odor e sabor característicos com padrão. Embalagem com 100 ml.</p> | X | 10 | 10 | X  | X  | X | X  | 20 | 13,48 | 269,60 |
| 39 | <p><b>Fermento biológico tipo 1 (CATMAT 459596):</b> Fermento, tipo: biológico seco, apresentação: pó granulado. . DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Fermento biológico seco, instantâneo – Células de leveduras <i>Sacharomyces cerevisiae</i> e <i>monoestereato</i> de sorbitana. Não necessita ser dissolvido e não necessita de refrigeração. Rotulagem de acordo com a legislação. Embalagem de 10g.</p>   | X | 20 | 30 | 10 | 04 | X | 05 | 69 | 3,05  | 210,45 |
|    | <p><b>Fermento biológico tipo 2 (CATMAT 459596):</b> Fermento, tipo: biológico seco,</p>   |   |    |    |    |    |   |    |    |       |        |

|    |  |  |    |    |    |    |    |   |    |    |       |        |
|----|--|--|----|----|----|----|----|---|----|----|-------|--------|
| 40 | <p>apresentação: pó granulado.<br/> <b>DESCRIÇÃO</b><br/> <b>COMPLEMENTAR:</b><br/>         Fermento biológico seco, instantâneo – Células de leveduras <i>Sacharomyces cereviseae</i> e monoestereato de sorbitana. Não necessita ser dissolvido e não necessita de refrigeração.<br/>         Embalagem de 500g.</p>   |  | X  | 02 | 05 | X  | X  | X | X  | 07 | 26,34 | 184,38 |
| 41 | <p><b>Fermento químico (CATMAT 459586) :</b><br/>         Fermento, tipo: químico, apresentação: pó. .<br/> <b>DESCRIÇÃO</b><br/> <b>COMPLEMENTAR:</b><br/>         Fermento em pó químico. Aplicação em bolos. Rotulagem de acordo com a legislação.<br/>         Embalagem com 100 g.</p>  |  | X  | 04 | 10 | 10 | X  | X | 05 | 29 | 4,86  | 140,94 |
| 42 | <p><b>Açúcar Impalpável (CATMAT 463991):</b><br/>         Açúcar, Tipo: De Confeiteiro.<br/> <b>DESCRIÇÃO</b><br/> <b>COMPLEMENTAR:</b><br/>         açúcar de confeiteiro, açúcar refinado de grânulos extremamente finos com amido. Ideal para chantilly lisinho, glacê, suspiros. Com validade de no mínimo 6 meses no ato da entrega.<br/>         Pacote com 500g</p> |  | 20 | 40 | 10 | X  | X  | X | X  | 70 | 6,01  | 420,70 |
| 43 | <p><b>Chocolate ao leite tipo 1 (CATMAT 467317):</b> Chocolate, tipo preto, apresentação: gotas, sabor ao leite.<br/> <b>DESCRIÇÃO</b><br/> <b>COMPLEMENTAR:</b><br/>         Chocolate, tipo preto,</p>   |  | X  | 06 | 05 | X  | 01 | X | 01 | 13 |       |        |

|    |  |   |    |    |   |    |   |    |    |       |       |        |
|----|--|---|----|----|---|----|---|----|----|-------|-------|--------|
|    | apresentação: gotas, sabor ao leite, Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega, embalagem contendo 1,0 kg   |   |    |    |   |    |   |    |    |       | 25,49 | 331,37 |
| 44 | <b>Chocolate ao leite tipo 2 (CATMAT 463536):</b> Chocolate, tipo preto, apresentação massa, sabor ao leite, prazo mínimo de validade: 12 meses.<br><b>DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR:</b> Chocolate, tipo preto, apresentação massa, sabor ao leite, em barra ideal para temperagem. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega, embalagem contendo 1,0 kg | X | X  | 05 | X | 02 | X | 01 | 08 |       | 33,40 | 267,20 |
| 45 | <b>Chocolate Meio Amargo (CATMAT 467306):</b> Chocolate, tipo preto, apresentação massa, sabor meio amargo.<br><b>DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR:</b> Chocolate, tipo preto, apresentação massa, sabor meio margo, em barra ideal para temperagem. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega, embalagem contendo 1,0 kg                                    | X | 06 | 10 | X | 02 | X | 02 | 20 | 44,30 | 44,30 | 886,00 |
| 46 | <b>Chocolate branco (CATMAT 463534):</b> Chocolate, tipo branco, apresentação massa, sabor tradicional.<br><b>DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR:</b> Chocolate, tipo branco, apresentação massa,  | X | 06 | 10 | X | 02 | X | 02 | 20 |       | 35,83 | 716,60 |

|    |  |   |    |    |   |    |   |    |    |       |        |
|----|--|---|----|----|---|----|---|----|----|-------|--------|
|    | tradicional, em barra ideal para temperagem. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega, embalagem contendo 1,0 kg  |   |    |    |   |    |   |    |    |       |        |
| 47 | <p><b>Doce de morango (CATMAT 462683):</b><br/>Doce Não Confeitado. Tipo: Cremoso. Sabor: Morango.</p> <p>DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR:<br/>Doce de morango, TIPO PREPARADO DE FRUTA, COMPOSIÇÃO BÁSICA PEDAÇOS DE morangos, SUCO E POLPA, CORANTE, AROMATIZANTE CARACTERÍSTICO, ASPECTO FÍSICO GEL SEMI- FLUIDO. ISENTO DE SUJIDADES E IMPUREZAS. Foneável. APRESENTAÇÃO: Embalagem de 1kg.</p> | X | 04 | 04 | X | 02 | X | 01 | 11 | 33,08 | 363,88 |
| 48 | <p><b>Doce de Ameixa ( CATMAT 462687):</b><br/>Doce Não Confeitado. Tipo: Cremoso. Sabor: Variado.</p> <p>DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR:<br/>Doce de ameixa, TIPO PREPARADO DE FRUTA, COMPOSIÇÃO BÁSICA PEDAÇOS da fruta, SUCO E POLPA, CORANTE, AROMATIZANTE CARACTERÍSTICO, ASPECTO FÍSICO GEL SEMIFLUIDO. ISENTO DE SUJIDADES E IMPUREZAS.</p>   | X | 04 | 04 | X | 02 | X | 01 | 11 | 27,70 | 304,70 |

|    |  |   |    |    |   |    |   |    |    |       |        |  |
|----|--|---|----|----|---|----|---|----|----|-------|--------|--|
|    | Foneável<br>APRESENTAÇÃO:<br>Embalagem de 1kg.   |   |    |    |   |    |   |    |    |       |        |  |
| 49 | <b>Doce de Maracujá (CATMAT 462687):</b><br>Doce Não Confeitado. Tipo: Cremoso. Sabor: Variado.<br>DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Doce de Maracujá, TIPO PREPARADO DE FRUTA, COMPOSIÇÃO BÁSICA PEDAÇOS SUCO E POLPA com sementes, CORANTE, AROMATIZANTE CARACTERÍSTICO, ASPECTO FÍSICO GEL SEMIFLUIDO. ISENTO DE SUJIDADES E IMPUREZAS.<br>Foneável<br>APRESENTAÇÃO:<br>Embalagem de 1kg. | X | 04 | X  | X | 02 | X | 01 | 07 | 27,70 | 193,90 |  |
| 50 | <b>Doce de coco (CATMAT 462673):</b><br>Doce Não Confeitado. Tipo: Cremoso. Sabor: Coco. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Doce de coco, TIPO PREPARADO DE FRUTA, COMPOSIÇÃO BÁSICA PEDAÇOS DE coco, CORANTE, AROMATIZANTE CARACTERÍSTICO, espessantes. SENTO DE SUJIDADES E IMPUREZAS.<br>Foneável.<br>APRESENTAÇÃO:<br>Embalagem de 1kg.   | X | 04 | 02 | X | 02 | X | 01 | 09 | 27,42 | 246,78 |  |
|    | <b>Chantilly (CATMAT 466074):</b> Chantilly.<br>Ingredientes: Gordura Vegetal Interesterificada, Açúcar, Sal, Ca.  |   |    |    |   |    |   |    |    |       |        |  |

|    |   |  |   |    |    |   |   |   |    |    |        |        |
|----|---|--|---|----|----|---|---|---|----|----|--------|--------|
| 51 | <p>Prazo Validade: 12 MÊS. Tipo Embalagem: Tetra Pak. Com validade mínima de 6 meses..</p> <p><b>DESCRIÇÃO</b><br/>COMPLEMENTAR:<br/>Chantilly.<br/>Ingredientes:<br/>Gordura Vegetal Interesterificada, Açúcar, Sal, Ca.</p> <p>Prazo Validade: 12 MÊS. Tipo Embalagem: Tetra Pak. Unidade 1 litro</p>   |  | X | 04 | 10 | X | X | X | 04 | 18 | 23,08  | 415,44 |
| 52 | <p><b>Pasta Americana (CATMAT 605718):</b><br/>Preparado Panificação. Tipo: Pasta Americana. Composição: Açúcar Refinado, Gordura Vegetal, Gomas Vegetais E. Apresentação: Pronta Para O Uso..</p> <p><b>DESCRIÇÃO</b><br/>COMPLEMENTAR:<br/>Preparado Panificação. Tipo: Pasta Americana. Composição: Açúcar Refinado, Gordura Vegetal, Gomas Vegetais E. Apresentação: Pronta Para O Uso. Embalagem de 800g</p> |  | X | 10 | 05 | X | X | X | 01 | 16 | 25,03  | 400,48 |
| 53 | <p><b>Goma Xantana (CATMAT 378047):</b><br/>Goma. Aspecto Físico: Em Pó. Tipo: Xantana. Para aplicação em alimentos.</p> <p>Embalagem com 1kg..</p> <p><b>DESCRIÇÃO</b><br/>COMPLEMENTAR:<br/>Goma. Aspecto Físico: Em Pó. Tipo: Xantana. Aplicação em alimentos. Embalagem com 1kg.</p>  |  | X | 04 | 01 | X | X | X | 01 | 06 | 117,00 | 702,00 |
|    | <p><b>Liga Neutra (CATMAT 440671):</b></p>  |  |   |    |    |   |   |   |    |    |        |        |

|                  |   |           |           |           |          |          |          |           |                  |                      |                 |
|------------------|---|-----------|-----------|-----------|----------|----------|----------|-----------|------------------|----------------------|-----------------|
| <p><b>54</b></p> | <p>Estabilizante Alimentar. Aspecto Físico: Pó. Ingredientes: Gomas, Açúcares E Amidos. Embalagem de 1kg. Finalidade: Fabricação De Gelados Comestíveis. Aplicação: Sorvetes, Picolés, Iogurtes E Assemelhados..</p> <p><b>DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR:</b><br/>Estabilizante Alimentar. Aspecto Físico: Pó. Ingredientes: Gomas, Açúcares E Amidos. Embalagem de 1kg. Finalidade: Fabricação De Gelados Comestíveis. Aplicação: Sorvetes, Picolés, Iogurtes E Assemelhados.</p> | <p>X</p>  | <p>10</p> | <p>03</p> | <p>X</p> | <p>X</p> | <p>X</p> | <p>01</p> | <p><b>14</b></p> | <p><b>30,16</b></p>  | <p>422,24</p>   |
| <p><b>55</b></p> | <p><b>Gordura Vegetal (CATMAT 463704):</b><br/>Gordura Vegetal. Tipo: Creme Vegetal. Composição Básica: Entre 40% E 49% De Gordura. Sabor: Sem Sal.</p> <p><b>DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR:</b><br/>Gordura Vegetal. Tipo: Creme Vegetal. Composição Básica: Entre 40% E 49% De Gordura. Sabor: Sem Sal. Embalagem de 500g.</p>   | <p>02</p> | <p>10</p> | <p>X</p>  | <p>X</p> | <p>X</p> | <p>X</p> | <p>04</p> | <p><b>16</b></p> | <p><b>18,54</b></p>  | <p>296,64</p>   |
| <p><b>56</b></p> | <p><b>EXTRATO DE LEVEDURA TIPO 1 (CATMAT 440692):</b><br/>EXTRATO DE LEVEDURA, COMPOSIÇÃO: LÚPULO, ASPECTO FÍSICO: PELETIZADO, APLICAÇÃO: DE ELABORAÇÃO DE CERVEJA,</p>   |           |           |           |          |          |          |           |                  | <p><b>201,26</b></p> | <p>1.207,56</p> |

|    |  |  |   |   |    |   |   |   |    |    |        |          |
|----|--|--|---|---|----|---|---|---|----|----|--------|----------|
|    | <p>VARIEDADES:<br/>CASCADE.<br/>DESCRIÇÃO<br/>COMPLEMENTAR:<br/>Extrato de levedura para elaboração de cerveja. Rotulagem de acordo com a legislação.<br/>Embalagem 500 g.</p>   |  | X | X | 02 | X | X | X | 04 | 06 |        |          |
| 57 | <p><b>Extrato de levedura tipo 2 (CATMAT 302230):</b> EXTRATO DE LEVEDURA, COMPOSIÇÃO: CÉLULA VARIEDADE SACCHAROMYCES CEREVISIAE BAYANUS, ASPECTO FÍSICO: PÓ GRANULADO, COR: CREME, APLICAÇÃO: FERMENTAÇÃO DE ESPUMANTES, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: SECA ATIVA, EMBALADA A VÁCUO. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Extrato de levedura para a produção de espumantes. Seca e ativa. Embalagem de acordo com a legislação. Frasco com 500 g.</p> |  | X | X | 02 | X | X | X | 04 | 06 | 232,22 | 1.393,32 |
| 58 | <p><b>Extrato de levedura tipo 3 (CATMAT 458703):</b> EXTRATO DE LEVEDURA, COMPOSIÇÃO: LÚPULO, ASPECTO FÍSICO: PELETIZADO, APLICAÇÃO: ELABORAÇÃO DE CERVEJA, VARIEDADES: TAPAZ. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Extrato de levedura para elaboração de cerveja. Rotulagem</p>  |  | X | X | 02 | X | X | X | 04 | 06 | 229,90 | 1.379,40 |

|    |   |   |    |    |   |    |   |    |    |       |        |  |
|----|---|---|----|----|---|----|---|----|----|-------|--------|--|
|    | de acordo com a legislação.<br>Embalagem 500 g.   |   |    |    |   |    |   |    |    |       |        |  |
| 59 | <b>Farinha de arroz (CATMAT 433827):</b><br>FARINHA ARROZ, INGREDIENTE: ARROZ, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: MASSA ALIMENTÍCIA, TIPO: SECA, COR: BRANCA.<br>DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Farinha de arroz. Rotulagem de acordo com a legislação. Embalagem 500 g   | X | X  | X  | X | X  | X | 10 | 10 | 7,17  | 71,70  |  |
| 60 | <b>Chocolate em pó 50% cacau (CATMAT 463547):</b><br>CHOCOLATE, TIPO: PRETO, APRESENTAÇÃO: PÓ, SABOR: TRADICIONAL, CARACTERÍSTICA ADICIONAL: 50 % CACAU.<br>DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Chocolate em pó 50% cacau. Validade mínima de 1 ano a partir da data de entrega. Deve conter na embalagem especificação do produto. Embalagem de 500g | X | 04 | 15 | X | X  | X | 04 | 23 | 17,90 | 411,70 |  |
| 61 | <b>Adoçante xilitol (CATMAT 467273):</b><br>ADOÇANTE, ASPECTO FÍSICO: PÓ FINO BRANCO, INGREDIENTES: XILITOL, TIPO: DIETÉTICO.<br>DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Adoçante xilitol. Validade mínima de   | X | 04 | 02 | X | 01 | X | 05 | 12 | 31,90 | 382,80 |  |

|    |   |    |    |    |    |    |   |    |    |       |        |  |
|----|---|----|----|----|----|----|---|----|----|-------|--------|--|
|    | 1 ano a partir da data de entrega.<br>Embalagem de 500g   |    |    |    |    |    |   |    |    |       |        |  |
| 62 | <b>Glicose de milho (CATMAT 223049):</b><br>Glicose, ingredientes: glicose de milho e açúcar invertido, prazo validade: 1 ano. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR:<br>Glicose de milho, produto de origem vegetal, frasco com 350 gramas, validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem com 250 g.  | 04 | 04 | X  | X  | X  | X | 02 | 10 | 9,74  | 97,40  |  |
| 63 | <b>Sorbato de potássio (CATMAT 375602):</b><br>Sorbato De Potássio, Aspecto Físico: Pó /Grânulos Brancos A Levemente Amarelados, Inodoro, Peso Molecular: 150,22 G/MOL, Fórmula Química: C6h7ko2, Grau De Pureza: Pureza Mínima De 98%, Número De Referência Química: Cas 24634-61-5 . DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR:<br>Aplicação: Conservante E estabilizante. Conservante para doces. Peso molecular 150,22 g /mol, grau de pureza mínima 98%. Unidade de medida: pote de 100 g | X  | 06 | 02 | 10 | 02 | X | 02 | 22 | 33,78 | 743,16 |  |
|    | <b>Amora de Fumaça (CATMAT 472808):</b><br>Aromatizante Artificial. Apresentação: Líquido. Sabor: Fumaça. DESCRIÇÃO   |    |    |    |    |    |   |    |    |       |        |  |

|                  |   |  |    |    |    |    |    |   |    |           |              |        |
|------------------|---|--|----|----|----|----|----|---|----|-----------|--------------|--------|
| <p><b>64</b></p> | <p>COMPLEMENTAR:<br/>Aromatizante Artificial.<br/>Apresentação: Líquido. Sabor: Fumaça. Aplicável em alimento, para utilização em embutidos no geral, com validade mínima de 8 meses no momento da entrega. Unidade de medida: Embalagem de 1 l.</p>  |  | 01 | 01 | 01 | X  | 01 | X | 01 | <b>05</b> | <b>46,65</b> | 233,25 |
| <p><b>65</b></p> | <p><b>Aromatizante Artificial Sabor Manteiga (CATMAT 460800):</b><br/>Aromatizante Artificial.<br/>Apresentação: Líquido. Sabor: Manteiga.<br/>DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR:<br/>Aromatizante Artificial.<br/>Apresentação: Líquido. Sabor: Manteiga. Aplicável para alimentos, para utilização em produtos de panificação e confeitaria, com validade mínima de 12 meses no momento da entrega. Unidade de medida: Embalagem de 1 l.</p> |  | X  | X  | 01 | X  | X  | X | X  | <b>01</b> | <b>55,90</b> | 55,90  |
| <p><b>66</b></p> | <p><b>Goma Tipo Xantana (CATMAT 378047):</b><br/>Goma. Aspecto Físico: Em Pó. Tipo: Xantana.<br/>DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR:<br/>Goma. Aspecto Físico: Em Pó. Tipo: Xantana. Empregada como espessante, estabilizante, emulsionante, agente de suspensão em alimentos. Unidade de Medida: embalagem de 100 g.</p>   |  | X  | 04 | 04 | 10 | X  | X | 10 | <b>28</b> | <b>17,08</b> | 478,24 |

|  |   |  |    |    |    |   |    |   |    |           |                  |          |
|--|---|--|----|----|----|---|----|---|----|-----------|------------------|----------|
| 67   | <b>Corante natural urucum líquido (CATMAT 475582):</b><br>Óleo Vegetal. Tipo: Urucum. Origem: Bixa Orellana L. Concentração: Puro.<br><b>DESCRIÇÃO</b><br><b>COMPLEMENTAR:</b><br>Óleo Vegetal. Tipo: Urucum. Origem: Bixa Orellana L. Concentração: Puro. Empregado em alimentos. Unidade de medida: Embalagem de 1 l.   |  | 01 | 01 | 02 | X | 01 | X | 01 | <b>06</b> | <b>149,00</b>    | 894,00   |
| 68   | <b>Cultura Starter para produtos cárneos (CATMAT 459599):</b><br>Fermento. Tipo: Láctico. Apresentação: Pó.<br><b>DESCRIÇÃO</b><br><b>COMPLEMENTAR:</b><br>Fermento. Tipo: Láctico. Apresentação: Pó. Cultura starter tradicional, contendo os microrganismos Staphylococcus xylois + Pediococcus pentosaceus PC-1, ideal para fermentação de produtos carneos. Unidade de medida: Embalagem com 25g. |  | 02 | X  | 02 | X | X  | X | 04 | <b>08</b> | <b>132,00</b>    | 1.056,00 |
| <b>Valor Total Estimado da Contratação</b> |   |  |    |    |    |   |    |   |    |           | <b>33.935,93</b> |          |

**Legenda:**

CP: Campus Petrolina

CO: Campus Ouricuri

CPZR: Campus Petrolina Zona Rural

CF: Campus Floresta

CSMBV: Campus Santa Maria da Boa Vista

CST: Campus Serra Talhada

CS: Campus Salgueiro

## 9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A presente solução admite o parcelamento do objeto por item. Não é possível exigir que as empresas participantes da licitação forneçam todos os itens demandados; ao parcelar a aquisição, permitimos concorrência mais ampla e, conseqüentemente, melhores preços para a Administração Pública.

## 10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Considerando que houve uma avaliação técnica e administrativa antes da emissão dos relatórios de demandas de cada setor, informamos que há contratação correlata e/ou interdependentes.

- Gêneros Alimentício;
- Utensílios domésticos
- Equipamentos de Cozinha

## 11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Em análise do Projeto Pedagógico do Curso (PPC) extrai-se que as atividades pedagógicas desenvolvidas nos cursos de Tecnologia de Alimentos, Agronomia, Técnico em agroindústria, Técnico em Zootecnia e Técnico agropecuária devem abarcar metodologias de integração entre teoria e prática.

Com relação ao Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI), que abrange o período de 2019 a 2023, pode-se verificar a existência de carga horária de aulas práticas, atividades complementares e estágio supervisionado. Todas elas, para os cursos citados acima, envolvem a execução de ações produtivas nos laboratórios da Fazenda Escola do IF Sertão PE.

**Ainda considerando o PDI – 2021-2023 do IF Sertão-PE, no Quadro 5 – Objetivos e indicadores da perspectiva P4 “RESULTADOS PARA A SOCIEDADE”, elenca o seguinte objetivo estratégico:**

Quadro 5 – Objetivos e indicadores da perspectiva P4 “RESULTADOS PARA A SOCIEDADE”.

| ID  | OBJETIVO  | ID  | INDICADOR  |
|-----|---|-----|--|
| O14 | Formar cidadãos capazes de transformar a realidade social da região           | I35 | Índice de Eficiência Acadêmica   |
|     |   | I36 | Taxa de Evasão   |
|     |   | I37 | Índice Geral de Cursos Superiores (IGC)  |
|     |   | I38 | Relação de matrículas por professor (RAP)  |
| O15 | Ampliar práticas institucionais sustentáveis                                  | I39 | Índice de consumo de água  |
|     |   | I40 | Índice de consumo de energia elétrica  |
| O16 | Ampliar as políticas inclusivas e afirmativas                                 | I41 | Índice de alcance do programa de apoio a estudantes com necessidades educacionais específicas              |
|     |   | I42 | Índice de Eficiência Acadêmica dos estudantes atendidos pelo programa específico de assistência estudantil |
| O17 | Promover soluções inovadoras para o avanço científico e tecnológico da região | I43 | Índice de empreendimentos pré-incubados e incubados  |
|     |   | I44 | Número de proteções de propriedade intelectual   |
|     |   | I45 | Número de transferências de tecnologia   |

Além disso, os Planos Anuais de Contratações possibilitam a articulação do planejamento das contratações com a proposta orçamentária, a aderência das contratações com o planejamento estratégico da organização, bem como o uso estratégico das compras públicas, dentre outros.

A aquisição DE INSUMOS PARA LABORATÓRIO DE AGROINDÚSTRIA/ALIMENTOS do IFSertãoPE foi prevista na elaboração do PGC 2024.

## 12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A necessidade da contratação de AQUISIÇÃO DE INSUMOS PARA LABORATÓRIO DE AGROINDÚSTRIA /ALIMENTOS justifica-se para prover condições de atender as demanda de materiais destinados aos laboratórios de pesquisa e extensão de todas as Unidades do IFSertãoPE.

Tendo em vista ser uma das finalidades das aulas de pesquisa e extensão a demonstração e vivência prática dos conhecimentos adquiridos e oportunizar aos alunos maiores chances de inserção no mercado de trabalho, a aquisição destes insumos permitirá garantir a continuidade de todas as atividades laboratoriais que são essenciais ao desenvolvimento profissional do aluno e a melhoria da qualidade dos resultados produzidos pelo Laboratório.

## 13. Providências a serem Adotadas

Não haverá necessidade de adequações estruturais, visto que a aquisição desses itens são sempre solicitados pela Instituição, portanto já existe local para guarda dos mesmos

## 14. Possíveis Impactos Ambientais

Foi pesquisado o GUIA NACIONAL DE CONTRATAÇÕES SUSTENTÁVEIS - SETEMBRO 2023 - 6ª EDIÇÃO, e não foram localizadas manifestações sobre as práticas e/ou critérios de sustentabilidade economicamente viáveis adotadas na contratação dos referidos objetos desta futura contratação. No entanto, em observância à promoção do desenvolvimento sustentável, as especificações para a aquisição de bens buscaram atender critérios de sustentabilidade ambiental, atentando-se para os processos de extração ou fabricação, utilização e descarte dos produtos e matérias primas que deram origem aos bens ou serviços a serem contratados.

Adotaremos nesta contratação os critérios e boas práticas de sustentabilidade, veiculados como especificação técnica do objeto ou como obrigações da contratada.

Os critérios e boas práticas terão como diretrizes para a sustentabilidade, entre outras:

- o menor impacto sobre recursos naturais;
- preferência para materiais, tecnologias e matérias primas de origem local;
- maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia;
- maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local;
- uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais;
- origem ambientalmente regular dos recursos naturais utilizados nos bens, serviços e obras.
- os bens devem ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, quando cabível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento;
- se a embalagem for PET pós-consumo reciclado (PET PCR), além das especificações, a contratada deverá ter o registro ou autorização do PET PCR pela Anvisa.
- a CONTRATADA deve sempre que possível atender critérios de sustentabilidade e sempre preferir pelo o que causa menor impacto ambiental.

- sempre optar por embalagens primárias, secundárias e terciárias sustentáveis.
- os bens não devem conter 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), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs). 5.1.1.1. A permissão ou restrição do uso de materiais reciclados para materiais destinados ao contato com alimentos está definida nos regulamentos específicos, conforme o tipo de material. Para os materiais celulósico (RDC nº 88/2016), metálico (RDC nº 20/2007) e vidro e cerâmica (Portaria nº 27/1996) é permitido o uso de material reciclado. No caso de plástico (RDC nº 20/2008) é permitido apenas PET-PCR grau alimentício. Não é permitido o uso de material reciclado para elastoméricos em contato com alimentos (Resolução nº 123/2001).

Em consulta ao Guia Nacional de Licitações Sustentáveis não foi encontrado nenhuma providência a ser tomada para Estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos.

A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 275, de 2002, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais.

Adotaremos, sempre que viáveis critérios plausíveis com os praticados no mercado local e nacional, mas como regra geral o equilíbrio entre os três princípios norteadores da licitação pública: sustentabilidade, economicidade e competitividade.

Visualizamos, também, o impacto ambiental da seguinte forma:

- Embalagens - Desde que sejam realizados o descarte apropriado, como a reciclagem ou a reutilização, caso possível.
- Produto - aqueles que não forem consumidos descartar de acordo com as recomendações dos fabricantes.

## 15. Declaração de Viabilidade

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

### 15.1. Justificativa da Viabilidade

O presente ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR mostra que a presente contratação estará em concordância com os princípios da eficácia e economicidade, uma vez que atenderá a demanda real da instituição da maneira menos custosa possível, além de ser tecnicamente aceitável.

Diante do exposto, concluímos pela VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO PRETENDIDA, considerando os pontos listados a seguir:

- A contratação alinha-se às finalidades do Órgão e é viável do ponto de vista ambiental, econômico e estratégico conforme demonstra este estudo;
- As quantidades sugeridas para contratação estão coerentes com a demanda prevista;
- No mercado existe a solução proposta e essa solução é viável, além de ser fornecida por um número de fornecedores que garante a participação de empresas e conseqüentemente a concorrência;
- Os riscos relevantes foram levantados, discutidos e foram devidamente mitigados;
- A relação custo-benefício da contratação é considerada favorável;

Diante do exposto, concluímos pela VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO PRETENDIDA.

## 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: Certifico de que este Estudo Técnico Preliminar traz os conteúdos previstos no art. 9º, da INSTRUÇÃO NORMATIVA SEGES Nº 58, DE 8 DE AGOSTO DE 2022.

**DILSON DE ARAUJO ANDRADE**  
TÉCNICO DE LABORATORIO

Despacho: Certifico de que este Estudo Técnico Preliminar traz os conteúdos previstos no art. 9º, da INSTRUÇÃO NORMATIVA SEGES Nº 58, DE 8 DE AGOSTO DE 2022.

**JOSE HONORIO PEREIRA LOPES NETO**  
TÉCNICO DE LABORATÓRIO

Despacho: Certifico de que este Estudo Técnico Preliminar traz os conteúdos previstos no art. 9º, da INSTRUÇÃO NORMATIVA SEGES Nº 58, DE 8 DE AGOSTO DE 2022.

**ANTONIO CARLOS FERREIRA**  
DEPAT DE ADM E PLANEJ CAMPUS SALGUEIRO

Despacho: Certifico de que este Estudo Técnico Preliminar traz os conteúdos previstos no art. 9º, da INSTRUÇÃO NORMATIVA SEGES Nº 58, DE 8 DE AGOSTO DE 2022.

**BEATRIZ CAVALCANTI AMORIM DE MELO**  
PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO (CMEBT) - 707001

Despacho: Certifico de que este Estudo Técnico Preliminar traz os conteúdos previstos no art. 9º, da INSTRUÇÃO NORMATIVA SEGES Nº 58, DE 8 DE AGOSTO DE 2022.

**HELDER DE SOUZA GOMES**  
TECNICO EM ALIMENTOS E LATICINIOS (PCIFE) - 701215

Despacho: Certifico de que este Estudo Técnico Preliminar traz os conteúdos previstos no art. 9º, da INSTRUÇÃO NORMATIVA SEGES Nº 58, DE 8 DE AGOSTO DE 2022.

**RAFAEL BRUNO BANDEIRA DE SOUSA**

ADMINISTRADOR (PCIFE) - 701001

Despacho: Certifico de que este Estudo Técnico Preliminar traz os conteúdos previstos no art. 9º, da INSTRUÇÃO NORMATIVA SEGES Nº 58, DE 8 DE AGOSTO DE 2022.

**MILKA CARVALHO DE AZEVEDO**

PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO (CMEBT) - 707001

Despacho: Certifico de que este Estudo Técnico Preliminar traz os conteúdos previstos no art. 9º, da INSTRUÇÃO NORMATIVA SEGES Nº 58, DE 8 DE AGOSTO DE 2022.

**VALDOMIRO ANDRADE MOTA DE MORAIS**

PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO (CMEBT) - 707001

Despacho: Certifico de que este Estudo Técnico Preliminar traz os conteúdos previstos no art. 9º, da INSTRUÇÃO NORMATIVA SEGES Nº 58, DE 8 DE AGOSTO DE 2022.

**DOMINGOS DILETIERI CARVALHO**

COORD DE PLAN, ADM E CONTRATOS CSMA

Despacho: Certifico de que este Estudo Técnico Preliminar traz os conteúdos previstos no art. 9º, da INSTRUÇÃO NORMATIVA SEGES Nº 58, DE 8 DE AGOSTO DE 2022.

**VANICLEIA OLIVEIRA DA SILVA**

DIRETOR(A) GERAL

Despacho: Certifico de que este Estudo Técnico Preliminar traz os conteúdos previstos no art. 9º, da INSTRUÇÃO NORMATIVA SEGES Nº 58, DE 8 DE AGOSTO DE 2022.

**JARDERLANY SOUSA NUNES**  
COORD CUR TEC AGROINDUSTRIA CO

Despacho: Certifico de que este Estudo Técnico Preliminar traz os conteúdos previstos no art. 9º, da INSTRUÇÃO NORMATIVA SEGES Nº 58, DE 8 DE AGOSTO DE 2022.

**VANIA PHYDIAS DALMAS**

Assistente em administração



*Assinou eletronicamente em 11/04/2024 às 10:12:21.*

Despacho: Certifico de que este Estudo Técnico Preliminar traz os conteúdos previstos no art. 9º, da INSTRUÇÃO NORMATIVA SEGES Nº 58, DE 8 DE AGOSTO DE 2022.

**GERSON DE ALENCAR LIMA**

Assistente em administração

Despacho: Aprovo este ETP por concluir que os elementos técnicos apresentados resultam na viabilidade da contratação.

**JEAN CARLOS COELHO DE ALENCAR**  
PRO-REITORIA DE ADM. E ORCAMENTO RT

**Anexo II - Anexo I-  
B\_Planilha\_Preco\_Aceitavel\_Insumos\_Agroindustria\_a:  
pdf**

**ANEXO I / B**  
**PLANILHA DE PREÇO MÁXIMO ACEITÁVEL PELA ADMINISTRAÇÃO**

| <b>Objeto: Aquisição de Insumos Para Laboratório de Agroindústria / Alimentos</b> |  |         |                                    |                                    |                                    |                                    |                                    |     |                                    |           |                |             |
|---|--|---------|------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|-----|------------------------------------|-----------|----------------|-------------|
| Item  | Descrição  | Unidade | CP                                 | CO                                 | CPZR                               | CF                                 | CSBMV                              | CST | CS                                 | Total     | Valor Unitário | Valor Total |
|   |  |         |                                    |                                    |                                    |                                    |                                    |     |                                    | (A)       | (B)            | C = A x B   |
| <b>01</b>   | <b>Cloreto de cálcio (CATMAT 437092):</b> Descrição: Cloreto de cálcio, apresentação: solução aquosa, concentração: 40%. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Cloreto de cálcio, solução aquosa, padronizada, a 40% de concentração. Líquido alimentício transparente levemente opaco. Usado na elaboração de todos os tipos de queijos. Embalagem lacrada de 01 litro.   | Unidade | 02<br>Req. Mín: 01<br>Req. Máx: 02 | 06<br>Req. Mín: 02<br>Req. Máx: 06 | 10<br>Req. Mín: 03<br>Req. Máx: 10 | 02<br>Req. Mín: 02<br>Req. Máx: 02 | 01<br>Req. Mín: 01<br>Req. Máx: 01 | X   | 01<br>Req. Mín: 01<br>Req. Máx: 01 | <b>22</b> | <b>31,67</b>   | 696,74      |
| <b>02</b>   | <b>Fermento lácteo tipo 1 (CATMAT 459599):</b> Fermento, tipo: láctico, apresentação: pó.. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Fermento lácteo mesofílico liofilizado. Fermento liofilizado DVS com cepas de Streptococcus thermophilus, Lactobacillus lactis subsp. Lactis e/ou Lactococcus lactis subsp. Cremoris. Cultura liofilizada concentrada. Aplicação em queijos. Envelope para 500L de leite, com no máximo 01 UC. Unidade UC (1 UC para cada 500 litros de leite). Referência: CHR HANSEN ou superior. Com validade de no mínimo 10 meses a partir da data de entrega. | Unidade | 02<br>Req. Mín: 02<br>Req. Máx: 02 | 02<br>Req. Mín: 02<br>Req. Máx: 02 | 10<br>Req. Mín: 03<br>Req. Máx: 10 | 02<br>Req. Mín: 02<br>Req. Máx: 02 | 01<br>Req. Mín: 01<br>Req. Máx: 01 | X   | 01<br>Req. Mín: 01<br>Req. Máx: 01 | <b>18</b> | <b>137,08</b>  | 2.467,44    |
| <b>03</b>   | <b>Fermento lácteo tipo 2 (CATMAT 459599):</b> Fermento, tipo: láctico, apresentação: pó. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Fermento   | Unidade | 02                                 | 02                                 | 10                                 | 02                                 | 01                                 | X   | 01                                 | <b>18</b> | <b>132,28</b>  | 2.381,04    |



|    |  |         |              |              |              |              |              |   |              |    |       |        |
|----|--|---------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|---|--------------|----|-------|--------|
|    | lácteo termofílico para iogurte. Fermento lácteo termofílico concentrado liofilizado DVS com Lactobacillus bulgaricus e Streptococcus thermophilus. Cultura liofilizada concentrada. Envelope para 500 litros de leite, com no máximo 01 UC. Unidade UC (1 UC para cada 500 litros de leite). Referência: CHR HANSEN ou superior. Com validade de no mínimo 10 meses a partir da data de entrega.                        |         | Req. Mín: 02 | Req. Mín: 02 | Req. Mín: 03 | Req. Mín: 02 | Req. Mín: 01 |   | Req. Mín: 01 |    |       |        |
|    |  |         | Req. Máx: 02 | Req. Máx: 02 | Req. Máx: 10 | Req. Máx: 02 | Req. Máx: 01 |   | Req. Máx: 01 |    |       |        |
| 04 | <b>Sal Fundente (CATMAT 410741):</b> sal, tipo sal fundente, aplicação mistura em pó para preparo de requeijão, acidez 9,8 ph, características adicionais umidade máxima 0,5%, metais pesados máx. 10 ppm. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: sal, tipo sal fundente, aplicação mistura em pó para preparo de requeijão, acidez 9,8 ph, características adicionais umidade máxima 0,5%, metais pesados máx. 10 ppm. Embalagem 1 kg. | Unidade | 01           | 02           | X            | X            | X            | X | 01           | 04 | 77,25 | 309,00 |
|    |  |         | Req. Mín: 01 | Req. Mín: 02 |              |              |              |   | Req. Mín: 01 |    |       |        |
|    |  |         | Req. Máx: 01 | Req. Máx: 02 |              |              |              |   | Req. Máx: 01 |    |       |        |
| 05 | <b>Coalho (CATMAT 281590):</b> Coalho, apresentação líquido. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Coalho líquido com enzima quimosina, poder coagulante 1:3000. Validade mínima de 10 meses a partir da data da entrega. Embalagem de 200 ml.   | Unidade | 03           | 04           | 10           | 04           | 03           | X | 01           | 25 | 18,83 | 470,75 |
|    |  |         | Req. Mín: 03 | Req. Mín: 01 | Req. Mín: 03 | Req. Mín: 04 | Req. Mín: 01 |   | Req. Mín: 01 |    |       |        |
|    |  |         | Req. Máx: 03 | Req. Máx: 04 | Req. Máx: 10 | Req. Máx: 04 | Req. Máx: 03 |   | Req. Máx: 01 |    |       |        |
| 06 | <b>Bicarbonato de sódio (CATMAT 271052):</b> Bicarbonato de sódio, apresentação pó. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Bicarbonato de sódio, embalagem de 100 g. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega.   | Unidade | 02           | 04           | 20           | 10           | 03           | X | 08           | 47 | 6,08  | 285,76 |
|    |  |         | Req. Mín: 02 | Req. Mín: 02 | Req. Mín: 07 | Req. Mín: 10 | Req. Mín: 01 |   | Req. Mín: 08 |    |       |        |

|           |  |         |               |              |               |              |               |   |               |            |              |          |
|-----------|--|---------|---------------|--------------|---------------|--------------|---------------|---|---------------|------------|--------------|----------|
|           |  |         | Req. Máx: 02  | Req. Máx: 02 | Req. Máx: 20  | Req. Máx: 10 | Req. Máx: 03  |   | Req. Máx: 08  |            |              |          |
| <b>07</b> | <b>Leite líquido (CATMAT 446005):</b> Leite fluido, origem: de vaca, tipo: C, teor gordura: integral, processamento: pasteurização.. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Leite líquido INTEGRAL. Rotulagem em conformidade à legislação vigente, com S.I.F. O produto deverá ter validade mínima de 3 dias a partir da data de entrega. Embalagem de 1 litro.  | Unidade | 102           | 60           | 400           | X            | 200           | X | 100           | <b>862</b> | <b>5,19</b>  | 4.473,78 |
|           |  |         | Req. Mín: 10  | Req. Mín: 10 | Req. Mín: 20  |              | Req. Mín: 10  |   | Req. Mín: 20  |            |              |          |
|           |  |         | Req. Máx: 102 | Req. Máx: 30 | Req. Máx: 400 |              | Req. Máx: 200 |   | Req. Máx: 100 |            |              |          |
| <b>08</b> | <b>Emulsificante Alcalino (CATMAT 236206):</b> Emulsificante Alcalino Aspecto Físico: Pó Fino. Solubilidade: Solúvel Água Aplicação: Estabilizar. Gordura Embutidos Carnes E Derivados Estabilizante: Polifosfato De Sódio Teor: De P2o5 - 55,0% Min, Umidade 0,2%, Arsênico 3 Ppm Cor: Branca. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Emulsificante de Gordura: (para carnes) Ajuda a promover a emulsão e entre gordura / proteína / umidade. Embalagem 250 gramas. | Unidade | 04            | 04           | 01            | X            | X             | X | 01            | <b>10</b>  | <b>22,04</b> | 220,40   |
|           |  |         | Req. Mín: 01  | Req. Mín: 02 | Req. Mín: 01  |              |               |   | Req. Mín: 01  |            |              |          |
|           |  |         | Req. Máx: 04  | Req. Máx: 04 | Req. Máx: 01  |              |               |   | Req. Máx: 01  |            |              |          |
| <b>09</b> | <b>Condimento Preparado para Presunto (CATMAT 482881):</b> Tempero; Aplicação: Presuntos e Apresuntados Em Geral; Tipo: Mistura Preparada Para Embutidos Carneos; Apresentação: Pó; Sabor: Especiarias E Aromas Naturais. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Tempero; Aplicação: Presuntos e Apresuntados Em Geral; Tipo: Mistura Preparada Para Embutidos Carneos; Apresentação: Pó; Sabor: Especiarias E Aromas Naturais. Contendo sal, açúcar, antioxidante    | Unidade | 01            | 02           | 01            | X            | X             | X | 01            | <b>05</b>  | <b>14,96</b> | 74,80    |
|           |  |         | Req. Mín: 01  | Req. Mín: 02 | Req. Mín: 01  |              |               |   | Req. Mín: 01  |            |              |          |
|           |  |         | Req. Máx: 01  | Req. Máx: 02 | Req. Máx: 01  |              |               |   | Req. Máx: 01  |            |              |          |

|           |  |         |              |              |              |   |              |   |              |           |              |        |
|-----------|--|---------|--------------|--------------|--------------|---|--------------|---|--------------|-----------|--------------|--------|
|           | eritorba de sódio INS316, aromas naturais, estabilizante e conservador. Com validade mínima de 6 meses. Embalagem com 1kg  |         |              |              |              |   |              |   |              |           |              |        |
| <b>10</b> | <b>Condimento Preparado para Linguiça (CATMAT 482879):</b> Tempero. Aplicação: Linguiça Tipo: Mistura Preparada Para Embutidos Cárneos; Apresentação: Pó; Sabor: Especiarias E Aromas Naturais. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Tempero. Aplicação: Linguiça Tipo: Mistura Preparada Para Embutidos Cárneos; Apresentação: Pó; Sabor: Especiarias E Aromas Naturais. Condimento para linguiça toscana. Mix composto de dextrina, sal, açúcar, especiarias, estabilizantes, antioxidantes, realçador de sabor. Com validade mínima de 6 meses. Embalagem com 1kg  | Unidade | 01           | 02           | 02           | X | 01           | X | 01           | <b>07</b> | <b>20,90</b> | 146,30 |
|           |  |         | Req. Mín: 01 | Req. Mín: 02 | Req. Mín: 01 |   | Req. Mín: 01 |   | Req. Mín: 01 |           |              |        |
|           |  |         | Req. Máx: 01 | Req. Máx: 02 | Req. Máx: 02 |   | Req. Máx: 01 |   | Req. Máx: 01 |           |              |        |
| <b>11</b> | <b>FIXADOR COR (CATMAT 237114):</b> 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. PACOTE 250,00 G. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: 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. Pacote com 250 g. | Unidade | 04           | 02           | 01           | X | X            | X | 02           | <b>09</b> | <b>11,29</b> | 101,61 |
|           |  |         | Req. Mín: 04 | Req. Mín: 02 | Req. Mín: 01 |   |              |   | Req. Mín: 01 |           |              |        |
|           |  |         | Req. Máx: 04 | Req. Máx: 02 | Req. Máx: 01 |   |              |   | Req. Máx: 01 |           |              |        |
| <b>12</b> | <b>Tripa suína (CATMAT 605810):</b> Carne Suína In Natura. Tipo Corte: Tripa Para Embutidos Apresentação: Fio Longo, 90 Metros,  | Unidade | 05           | 01           | 02           | X | 01           | X | 01           | <b>10</b> | <b>84,99</b> | 849,90 |
|           |  |         | Req.         | Req.         | Req.         |   | Req.         |   | Req.         |           |              |        |

|    |  |         |                    |                    |                    |                    |                    |                    |                    |    |       |        |  |
|----|--|---------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|----|-------|--------|--|
|    | Calibre 28 A 32 Mm. Estado De Conservação: Desidratada. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Carne Suína In Natura. Tipo Corte: Tripa Para Embutidos Apresentação: Fio Longo, 90 Metros, Calibre 28 A 32 Mm. Estado De Conservação: Desidratada. Unidade de medida: maço com 90 m.  |         | Mín:<br>03         | Mín:<br>01         | Mín:<br>01         |                    | Mín:<br>01         |                    | Mín:<br>01         |    |       |        |  |
|    |  |         | Req.<br>Máx:<br>05 | Req.<br>Máx:<br>01 | Req.<br>Máx:<br>02 |                    | Req.<br>Máx:<br>01 |                    | Req.<br>Máx:<br>01 |    |       |        |  |
| 13 | <b>Sal de cura (CATMAT 236604):</b> 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/ou nitrado de sódio. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Sal de cura (nitrito de sódio). Aplicação em produtos cárneos. Pacote de 250 g. | Unidade | 04                 | 02                 | 01                 | X                  | 01                 | X                  | 01                 | 09 | 15,80 | 142,20 |  |
|    |  |         | Req.<br>Mín:<br>02 | Req.<br>Mín:<br>01 | Req.<br>Mín:<br>01 |                    | Req.<br>Mín:<br>01 |                    | Req.<br>Mín:<br>01 |    |       |        |  |
|    |  |         | Req.<br>Máx:<br>04 | Req.<br>Máx:<br>02 | Req.<br>Máx:<br>01 |                    | Req.<br>Máx:<br>01 |                    | Req.<br>Máx:<br>01 |    |       |        |  |
| 14 | <b>Corante tipo 1 (CATMAT 440566):</b> Corante alimento, apresentação líquido, cor variada. . DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Corante Alimentício Líquido – Cor amarela. Com Registro no Ministério da Saúde conforme Resolução ANVISA nº 23 de 15 de março de 2000. Validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega. Frascos de 10 ml.  | Unidade | X                  | 04                 | 04                 | 10                 | X                  | X                  | X                  | 18 | 5,00  | 90,00  |  |
|    |  |         |                    | Req.<br>Mín:<br>01 | Req.<br>Mín:<br>01 | Req.<br>Mín:<br>10 |                    |                    |                    |    |       |        |  |
|    |  |         |                    | Req.<br>Máx:<br>04 | Req.<br>Máx:<br>04 | Req.<br>Máx:<br>10 |                    |                    |                    |    |       |        |  |
| 15 | <b>Corante tipo 2 (CATMAT 440566):</b> Corante alimento, apresentação líquido, cor variada. . DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Corante Alimentício Líquido – Cor azul. Com Registro no Ministério da Saúde conforme Resolução ANVISA nº 23 de 15 de março de 2000. Validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega. Frascos de 10 ml.   | Unidade | X                  | 04                 | 04                 | 10                 | X                  | 01                 | X                  | 19 | 5,48  | 104,12 |  |
|    |  |         |                    | Req.<br>Mín:<br>01 | Req.<br>Mín:<br>01 | Req.<br>Mín:<br>10 |                    | Req.<br>Mín:<br>01 |                    |    |       |        |  |
|    |  |         |                    | Req.               | Req.               | Req.               |                    | Req.               |                    |    |       |        |  |

|           |   |         |    |                    |                    |                    |   |                    |   |           |             |       |
|-----------|---|---------|----|--------------------|--------------------|--------------------|---|--------------------|---|-----------|-------------|-------|
|           |   |         |    | Máx:<br>04         | Máx:<br>04         | Máx:<br>10         |   | Máx:<br>01         |   |           |             |       |
| <b>16</b> | <b>Corante tipo 3 (CATMAT 440566):</b> Corante alimento, apresentação líquido, cor variada. . DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Corante Alimentício Líquido – Cor lilás. Com Registro no Ministério da Saúde conforme Resolução ANVISA nº 23 de 15 de março de 2000. Validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega. Frascos de 10 ml. | Unidade | X  | 04                 | 04                 | 10                 | X | X                  | X | <b>18</b> | <b>4,85</b> | 87,30 |
|           |   |         |    | Req.<br>Mín:<br>01 | Req.<br>Mín:<br>01 | Req.<br>Mín:<br>10 |   |                    |   |           |             |       |
|           |   |         |    | Req.<br>Máx:<br>04 | Req.<br>Máx:<br>04 | Req.<br>Máx:<br>10 |   |                    |   |           |             |       |
| <b>17</b> | <b>Corante tipo 4 (CATMAT 440566):</b> Corante alimento, apresentação líquido, cor variada. . DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Corante Alimentício Líquido – Cor verde. Com Registro no Ministério da Saúde conforme Resolução ANVISA nº 23 de 15 de março de 2000. Validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega. Frascos de 10 ml. | Unidade | X  | 04                 | 04                 | 10                 | X | 01                 | X | <b>19</b> | <b>5,00</b> | 95,00 |
|           |   |         |    | Req.<br>Mín:<br>01 | Req.<br>Mín:<br>01 | Req.<br>Mín:<br>10 |   | Req.<br>Mín:<br>01 |   |           |             |       |
|           |   |         |    | Req.<br>Máx:<br>04 | Req.<br>Máx:<br>04 | Req.<br>Máx:<br>10 |   | Req.<br>Máx:<br>01 |   |           |             |       |
| <b>18</b> | <b>Corante tipo 5 (CATMAT 440566):</b> Corante alimento, apresentação líquido, cor variada. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Corante natural de Urucum líquido: Corante vegetal de urucum para fins alimentícios. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Embalagem de 1 litro.  | Unidade | 01 | 04                 | 01                 | X                  | X | X                  | X | <b>06</b> | <b>3,99</b> | 23,94 |
|           |   |         |    | Req.<br>Mín:<br>01 | Req.<br>Mín:<br>01 | Req.<br>Mín:<br>01 |   |                    |   |           |             |       |
|           |   |         |    | Req.<br>Máx:<br>01 | Req.<br>Máx:<br>04 | Req.<br>Máx:<br>01 |   |                    |   |           |             |       |
| <b>19</b> | <b>Corante tipo 6 (CATMAT 440566):</b> Corante alimento, apresentação líquido, cor variada. . DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Corante   | Unidade | X  | 04                 | 04                 | X                  | X | 01                 | X | <b>09</b> | <b>4,85</b> | 43,65 |

|           |   |         |   |              |              |   |   |              |   |           |             |       |
|-----------|---|---------|---|--------------|--------------|---|---|--------------|---|-----------|-------------|-------|
|           | Alimentício Líquido – Cor vermelho. Com Registro no Ministério da Saúde conforme Resolução ANVISA nº 23 de 15 de março de 2000. Validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega. Frascos de 10 ml.  |         |   | Req. Mín: 01 | Req. Mín: 01 |   |   | Req. Mín: 01 |   |           |             |       |
|           |   |         |   | Req. Máx: 04 | Req. Máx: 04 |   |   | Req. Máx: 01 |   |           |             |       |
| <b>20</b> | <b>Corante tipo 7 (CATMAT 440566):</b> Corante alimento, apresentação líquido, cor variada. . DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Corante Alimentício Líquido – Cor preto. Com Registro no Ministério da Saúde conforme Resolução ANVISA nº 23 de 15 de março de 2000. Validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega. Frascos de 10 ml. | Unidade | X | 04           | 02           | X | X | X            | X | <b>06</b> | <b>5,24</b> | 31,44 |
|           |   |         |   | Req. Mín: 01 | Req. Mín: 01 |   |   |              |   |           |             |       |
|           |   |         |   | Req. Máx: 04 | Req. Máx: 02 |   |   |              |   |           |             |       |
| <b>21</b> | <b>Corante tipo 8 (CATMAT 440566):</b> Corante alimento, apresentação líquido, cor variada. . DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Corante Alimentício Líquido – Cor Azul. Com Registro no Ministério da Saúde conforme Resolução ANVISA nº 23 de 15 de março de 2000. Validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega. Frascos de 10 ml.  | Unidade | X | 04           | 02           | X | X | X            | X | <b>06</b> | <b>6,49</b> | 38,94 |
|           |   |         |   | Req. Mín: 01 | Req. Mín: 01 |   |   |              |   |           |             |       |
|           |   |         |   | Req. Máx: 04 | Req. Máx: 02 |   |   |              |   |           |             |       |
| <b>22</b> | <b>Corante tipo 9 (CATMAT 440566):</b> Corante alimento, apresentação líquido, cor variada. . DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Corante Alimentício Líquido – Cor branco. Com Registro no Ministério da Saúde conforme Resolução ANVISA nº 23 de 15 de março de 2000. Validade mínima de 12 meses a partir                                      | Unidade | X | 04           | 02           | X | X | X            | X | <b>06</b> | <b>5,09</b> | 30,54 |
|           |   |         |   | Req. Mín: 01 | Req. Mín: 01 |   |   |              |   |           |             |       |

|           |  |         |              |              |              |              |              |   |              |           |              |        |
|-----------|--|---------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|---|--------------|-----------|--------------|--------|
|           | da data da entrega. Frascos de 10 ml.  |         |              |              |              |              |              |   |              |           |              |        |
|           |  |         |              | Req. Máx: 04 | Req. Máx: 02 |              |              |   |              |           |              |        |
| <b>23</b> | <b>Corante tipo 10 (CATMAT 440566):</b> Corante alimento, apresentação líquido, cor variada. . DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Corante Alimentício Líquido – Cor laranja. Com Registro no Ministério da Saúde conforme Resolução ANVISA nº 23 de 15 de março de 2000. Validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega. Frascos de 10 ml. | Unidade | X            | 04           | 04           | X            | X            | X | X            | <b>08</b> | <b>6,43</b>  | 51,44  |
|           |  |         |              | Req. Mín: 01 | Req. Mín: 01 |              |              |   |              |           |              |        |
|           |  |         |              | Req. Máx: 04 | Req. Máx: 04 |              |              |   |              |           |              |        |
| <b>24</b> | <b>Corante tipo 11 (CATMAT 440566):</b> Corante alimento, apresentação líquido, cor variada. . DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Corante Alimentício Líquido – Cor rosa. Com Registro no Ministério da Saúde conforme Resolução ANVISA nº 23 de 15 de março de 2000. Validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega. Frascos de 10 ml.    | Unidade | X            | 04           | 02           | X            | X            | X | X            | <b>06</b> | <b>5,48</b>  | 32,88  |
|           |  |         |              | Req. Mín: 01 | Req. Mín: 01 |              |              |   |              |           |              |        |
|           |  |         |              | Req. Máx: 04 | Req. Máx: 02 |              |              |   |              |           |              |        |
| <b>25</b> | <b>Realçador de sabor (CATMAT 440791):</b> Tempero, tipo glutamato monossódico, apresentação pó, aplicação uso culinário, sabor umami. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Realçador de sabor (glutamato monossódico) realça o sabor dos alimentos sem salgar. Validade mínima de 1 ano a partir da data de entrega. Embalagem de 100 g.             | Unidade | 10           | 02           | 01           | 10           | 01           | X | 01           | <b>25</b> | <b>14,88</b> | 372,00 |
|           |  |         | Req. Mín: 05 | Req. Mín: 01 | Req. Mín: 01 | Req. Mín: 10 | Req. Mín: 01 |   | Req. Mín: 01 |           |              |        |
|           |  |         | Req. Máx: 10 | Req. Máx: 02 | Req. Máx: 01 | Req. Máx: 10 | Req. Máx: 01 |   | Req. Máx: 01 |           |              |        |

|    |  |         |                                    |                                    |                                    |                                    |                                    |   |                                    |     |       |          |
|----|--|---------|------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|---|------------------------------------|-----|-------|----------|
| 26 | <b>Ácido cítrico (CATMAT 351610):</b> Ácido cítrico, aspecto físico cristal incolor, inodoro, sabor ácido agradável, fórmula química $C_6H_8O_7$ anidro, peso molecular 192,12, pureza mínima de 99,5%, característica adicional reagente p.a. acs, número de referência química cas 77-92-9. . DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Ácido Cítrico, uso alimentício, embalagem com 100 g. Validade mínima de 1 ano a partir da data de entrega.   | Unidade | 01<br>Req. Mín: 01<br>Req. Máx: 01 | 16<br>Req. Mín: 02<br>Req. Máx: 16 | 03<br>Req. Mín: 01<br>Req. Máx: 03 | 10<br>Req. Mín: 10<br>Req. Máx: 10 | 01<br>Req. Mín: 01<br>Req. Máx: 01 | X | 15<br>Req. Mín: 05<br>Req. Máx: 15 | 46  | 13,99 | 643,54   |
| 27 | <b>Pectina (CATMAT 374742):</b> Aspecto Físico: Pó Grosso, Esbranquiçado À Pardo, Quase Inodoro; Origem: De Maçã; Grau De Pureza: Mínimo De 74% De Ácido Galacturônico Em Base Seca Característica Adicional: Reagente Usp Número De Referência Química: Cas 9000-69-5. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Pectina em pó, ideal para preparo de geleias. Validade mínima de 1 ano a partir da data de entrega. Unidade de medida: Pote de 50 g. | Unidade | 04<br>Req. Mín: 02<br>Req. Máx: 04 | 10<br>Req. Mín: 02<br>Req. Máx: 10 | 50<br>Req. Mín: 10<br>Req. Máx: 50 | 20<br>Req. Mín: 20<br>Req. Máx: 20 | 10<br>Req. Mín: 01<br>Req. Máx: 10 | X | 30<br>Req. Mín: 05<br>Req. Máx: 30 | 124 | 18,57 | 2.302,68 |
| 28 | <b>Aroma tipo 1 (CATMAT 306042):</b> Aromatizante artificial, apresentação líquido incolor, solubilidade em água, tipo uso fabricação pães, sabor coco. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Aroma líquido, sabor coco. Aplicação em alimentos. Com registro no ministério da Saúde. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 30 ml.   | Unidade | X                                  | 10<br>Req. Mín: 02<br>Req. Máx: 10 | X                                  | X                                  | X                                  | X | 01<br>Req. Mín: 01<br>Req. Máx: 01 | 11  | 35,12 | 386,32   |
| 29 | <b>Aroma tipo 2 (CATMAT 385518):</b> Aromatizante artificial, apresentação líquido vermelho, solubilidade solúvel em iogurte, sabor morango. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Aroma líquido, sabor morango. Aplicação   | Unidade | 02<br>Req. Mín: 02                 | 10<br>Req. Mín: 10                 | 02<br>Req. Mín: 02                 | 10<br>Req. Mín: 10                 | X                                  | X | 02<br>Req. Mín: 02                 | 26  | 12,89 | 335,14   |

|           |   |         |              |              |              |              |   |   |              |           |              |        |
|-----------|---|---------|--------------|--------------|--------------|--------------|---|---|--------------|-----------|--------------|--------|
|           | em alimentos. Com registro no ministério da Saúde. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 30 ml.   |         | 01           | 02           | 01           | 10           |   |   | 01           |           |              |        |
|           |   |         | Req. Máx: 02 | Req. Máx: 10 | Req. Máx: 02 | Req. Máx: 10 |   |   | Req. Máx: 02 |           |              |        |
| <b>30</b> | <b>Aroma tipo 3 (CATMAT 402068):</b> Aromatizante artificial, apresentação líquido, sabor panetone. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Essência líquida para panetone. Deve ser límpida e homogênea. A rotulagem deve conter identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega no Campus. Frasco de 30 ml. | Unidade | X            | 10           | 06           | X            | X | X | 01           | <b>17</b> | <b>5,51</b>  | 93,67  |
|           |   |         |              | Req. Mín: 02 | Req. Mín: 02 |              |   |   | Req. Mín: 01 |           |              |        |
|           |   |         |              | Req. Máx: 10 | Req. Máx: 06 |              |   |   | Req. Máx: 01 |           |              |        |
| <b>31</b> | <b>Saborizante tipo 1 (CATMAT 368826):</b> Aromatizante artificial, apresentação: líquido incolor, solubilidade: em água, sabor: abacaxi, aplicação: bolos, pães, confeitos. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Saborizante para uso em produtos lácteos – pó sabor abacaxi. Validade mínima de 1 ano a partir da data de entrega. Deve conter na embalagem especificação do produto. Embalagem de 1 l.  | Unidade | X            | 01           | 02           | 02           | X | X | 01           | <b>06</b> | <b>44,98</b> | 269,88 |
|           |   |         |              | Req. Mín: 01 | Req. Mín: 01 | Req. Mín: 02 |   |   | Req. Mín: 01 |           |              |        |
|           |   |         |              | Req. Máx: 01 | Req. Máx: 02 | Req. Máx: 02 |   |   | Req. Máx: 01 |           |              |        |
| <b>32</b> | <b>Saborizante tipo 2 (CATMAT 350198):</b> Aromatizante artificial, apresentação líquido, solubilidade em água, sabor variado, aplicação bolos/pães/confeitos. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Saborizante para uso em produtos lácteos – pó sabor ameixa preta. Validade mínima de 1 ano a partir da data de entrega. Deve conter na embalagem especificação do produto. Embalagem de 1 l.           | Unidade | X            | 01           | 02           | 02           | X | X | 01           | <b>06</b> | <b>48,00</b> | 288,00 |
|           |   |         |              | Req. Mín: 01 | Req. Mín: 01 | Req. Mín: 02 |   |   | Req. Mín: 01 |           |              |        |
|           |   |         |              | Req. Máx: 01 | Req. Máx: 02 | Req. Máx: 02 |   |   | Req. Máx: 01 |           |              |        |

|           |  |         |              |              |              |              |              |   |              |           |              |        |
|-----------|--|---------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|---|--------------|-----------|--------------|--------|
|           |  |         |              | 01           | 02           | 02           |              |   | 01           |           |              |        |
| <b>33</b> | <b>Saborizante tipo 3 (CATMAT 385518):</b> Aromatizante artificial, apresentação líquido vermelho, solubilidade solúvel em iogurte, sabor morango. . DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Saborizante para uso em produtos lácteos – pó sabor morango. Validade mínima de 1 ano a partir da data de entrega. Deve conter na embalagem especificação do produto. Embalagem de 1 l. | Unidade | 01           | 01           | 02           | 02           | 01           | X | 01           | <b>08</b> | <b>48,28</b> | 386,24 |
|           |  |         | Req. Mín: 01 | Req. Mín: 01 | Req. Mín: 01 | Req. Mín: 02 | Req. Mín: 01 |   | Req. Mín: 01 |           |              |        |
|           |  |         | Req. Máx: 01 | Req. Máx: 01 | Req. Máx: 02 | Req. Máx: 02 | Req. Máx: 01 |   | Req. Máx: 01 |           |              |        |
| <b>34</b> | <b>Aroma tipo 4 (CATMAT 461222):</b> Aromatizante artificial, apresentação líquido, sabor baunilha. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Aroma líquido, sabor Baunilha. Aplicação em alimentos. Com registro no ministério da Saúde. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Frascos de 30 ml. Unidade de medida: Frascos de 30 ml                               | Unidade | X            | 10           | 6            | 10           | 01           | X | 02           | <b>29</b> | <b>4,38</b>  | 127,02 |
|           |  |         |              | Req. Mín: 02 | Req. Mín: 02 | Req. Mín: 10 | Req. Mín: 01 |   | Req. Mín: 01 |           |              |        |
|           |  |         |              | Req. Máx: 10 | Req. Máx: 06 | Req. Máx: 10 | Req. Máx: 01 |   | Req. Máx: 02 |           |              |        |
| <b>35</b> | <b>Aroma tipo 5 (CATMAT 368842):</b> Aromatizante artificial, apresentação líquido, sabor limão. . DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Aroma líquido, sabor limão. Aplicação em alimentos. Com registro no ministério da Saúde. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Frascos de 30 ml. Unidade de medida: Frascos de 30 ml                                   | Unidade | 02           | 10           | 4            | X            | X            | X | X            | <b>16</b> | <b>6,12</b>  | 97,92  |
|           |  |         | Req. Mín: 02 | Req. Mín: 02 | Req. Mín: 01 |              |              |   |              |           |              |        |
|           |  |         | Req. Máx: 02 | Req. Máx: 10 | Req. Máx: 04 |              |              |   |              |           |              |        |
| <b>36</b> | <b>Aroma tipo 6 (CATMAT 368843):</b> Aromatizante artificial, apresentação líquido, sabor maracujá. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Aroma líquido, sabor maracujá. Aplicação   | Unidade | 02           | 10           | 04           | X            | X            | X | X            | <b>16</b> | <b>8,76</b>  | 140,16 |
|           |  |         | Req.         | Req.         | Req.         |              |              |   |              |           |              |        |

|    |   |         |                    |                    |                    |                    |                    |   |                    |    |       |        |
|----|---|---------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|---|--------------------|----|-------|--------|
|    | em alimentos. Com registro no ministério da Saúde. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Frascos de 30 ml. Unidade de medida: Frascos de 30 ml   |         | Mín:<br>02         | Mín:<br>02         | Mín:<br>01         |                    |                    |   |                    |    |       |        |
|    |   |         | Req.<br>Máx:<br>02 | Req.<br>Máx:<br>10 | Req.<br>Máx:<br>04 |                    |                    |   |                    |    |       |        |
| 37 | <b>Aroma tipo 7 (CATMAT 460797 ):</b> Aromatizante artificial, apresentação líquido, sabor Tutti-Frutti. <b>DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR:</b> Aroma líquido, sabor Tutti-Frutti. Aplicação em alimentos. Com registro no ministério da Saúde. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Frascos de 30 ml. Unidade de medida: Frascos de 30 ml  | Unidade | X                  | 10                 | X                  | X                  | X                  | X | 01                 | 11 | 6,06  | 66,66  |
|    |   |         |                    | Req.<br>Mín:<br>02 |                    |                    |                    |   | Req.<br>Mín:<br>01 |    |       |        |
|    |   |         |                    | Req.<br>Máx:<br>10 |                    |                    |                    |   | Req.<br>Máx:<br>01 |    |       |        |
| 38 | <b>Oleo emulsificante (CATMAT 298918):</b> Emulsificante alcalino, estabilizante: monoglicerídeos, monoestearata de sobitana e poli-, aplicação: padaria, composição: água, emulsificantes, ins 471, ins 470 e ins 475. . <b>DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR:</b> Óleo emulsificante para produção de pães. Preparado para produtos de panificação com aspecto líquido oleoso bege, homogêneo, livre de matérias estranhas, odor e sabor característicos com padrão. Embalagem com 100 ml. | Unidade | X                  | 10                 | 10                 | X                  | X                  | X | X                  | 20 | 13,48 | 269,60 |
|    |   |         |                    | Req.<br>Mín:<br>02 | Req.<br>Mín:<br>02 |                    |                    |   |                    |    |       |        |
|    |   |         |                    | Req.<br>Máx:<br>10 | Req.<br>Máx:<br>10 |                    |                    |   |                    |    |       |        |
| 39 | <b>Fermento biológico tipo 1 (CATMAT 459596):</b> Fermento, tipo: biológico seco, apresentação: pó granulado. . <b>DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR:</b> Fermento biológico seco, instantâneo – Células de leveduras <i>Sacharomyces cerevisiae</i> e monoestereato de sorbitana. Não necessita ser dissolvido e não necessita de refrigeração. Rotulagem de acordo com a legislação. Embalagem de  | Unidade | X                  | 20                 | 30                 | 10                 | 04                 | X | 05                 | 69 | 3,05  | 210,45 |
|    |   |         |                    | Req.<br>Mín:<br>04 | Req.<br>Mín:<br>05 | Req.<br>Mín:<br>10 | Req.<br>Mín:<br>01 |   | Req.<br>Mín:<br>02 |    |       |        |

|           |   |         |    |              |              |              |              |   |              |           |              |        |  |
|-----------|---|---------|----|--------------|--------------|--------------|--------------|---|--------------|-----------|--------------|--------|--|
|           | 10g.  |         |    | Req. Máx: 20 | Req. Máx: 30 | Req. Máx: 10 | Req. Máx: 04 |   | Req. Máx: 05 |           |              |        |  |
| <b>40</b> | <b>Fermento biológico tipo 2 (CATMAT 459596):</b> Fermento, tipo: biológico seco, apresentação: pó granulado. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Fermento biológico seco, instantâneo – Células de leveduras <i>Sacharomyces cerevisiae</i> e monoestereato de sorbitana. Não necessita ser dissolvido e não necessita de refrigeração. Embalagem de 500g. | Unidade | X  | 02           | 05           | X            | X            | X | X            | <b>07</b> | <b>26,34</b> | 184,38 |  |
|           |   |         |    | Req. Mín: 02 | Req. Mín: 01 |              |              |   |              |           |              |        |  |
|           |   |         |    | Req. Máx: 02 | Req. Máx: 05 |              |              |   |              |           |              |        |  |
| <b>41</b> | <b>Fermento químico (CATMAT 459586) :</b> Fermento, tipo: químico, apresentação: pó. . DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Fermento em pó químico. Aplicação em bolos. Rotulagem de acordo com a legislação. Embalagem com 100 g.   | Unidade | X  | 04           | 10           | 10           | X            | X | 05           | <b>29</b> | <b>4,86</b>  | 140,94 |  |
|           |   |         |    | Req. Mín: 01 | Req. Mín: 02 | Req. Mín: 10 |              |   | Req. Mín: 02 |           |              |        |  |
|           |   |         |    | Req. Máx: 04 | Req. Máx: 10 | Req. Máx: 10 |              |   | Req. Máx: 05 |           |              |        |  |
| <b>42</b> | <b>Açúcar Impalpável (CATMAT 463991):</b> Açúcar, Tipo: De Confeiteiro. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: açúcar refinado de grânulos extremamente finos com amido. Ideal para chantilly lisinho, glacê, suspiros. Com validade de no mínimo 6 meses no ato da entrega. Pacote com 500g   | Unidade | 20 | 40           | 10           | X            | X            | X | X            | <b>70</b> | <b>6,01</b>  | 420,70 |  |
|           |   |         |    | Req. Mín: 05 | Req. Mín: 10 | Req. Mín: 02 |              |   |              |           |              |        |  |
|           |   |         |    | Req. Máx: 20 | Req. Máx: 40 | Req. Máx: 10 |              |   |              |           |              |        |  |
| <b>43</b> | <b>Chocolate ao leite tipo 1 (CATMAT 467317):</b> Chocolate, tipo preto, apresenta-   | Unidade | X  | 06           | 05           | X            | 01           | X | 01           | <b>13</b> | <b>25,49</b> | 331,37 |  |

|           |  |         |   |              |              |   |              |   |              |           |              |        |
|-----------|--|---------|---|--------------|--------------|---|--------------|---|--------------|-----------|--------------|--------|
|           | ção: gotas, sabor ao leite. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Chocolate, tipo preto, apresentação: gotas, sabor ao leite, Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega, embalagem contendo 1,0 kg  | de      |   | Req. Mín: 03 | Req. Mín: 01 |   | Req. Mín: 01 |   | Req. Mín: 01 |           |              |        |
|           |  |         |   | Req. Máx: 06 | Req. Máx: 05 |   | Req. Máx: 01 |   | Req. Máx: 01 |           |              |        |
| <b>44</b> | <b>Chocolate ao leite tipo 2 (CATMAT 463536):</b> Chocolate, tipo preto, apresentação massa, sabor ao leite, prazo mínimo de validade: 12 meses. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Chocolate, tipo preto, apresentação massa, sabor ao leite, em barra ideal para temperagem. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega, embalagem contendo 1,0 kg | Unidade | X | X            | 05           | X | 02           | X | 01           | <b>08</b> | <b>33,40</b> | 267,20 |
|           |  |         |   | Req. Mín: 01 | Req. Mín: 01 |   | Req. Mín: 01 |   | Req. Mín: 01 |           |              |        |
|           |  |         |   | Req. Máx: 05 | Req. Máx: 02 |   | Req. Máx: 01 |   | Req. Máx: 01 |           |              |        |
| <b>45</b> | <b>Chocolate Meio Amargo (CATMAT 467306):</b> Chocolate, tipo preto, apresentação massa, sabor meio amargo. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Chocolate, tipo preto, apresentação massa, sabor meio amargo, em barra ideal para temperagem. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega, embalagem contendo 1,0 kg                                   | Unidade | X | 06           | 10           | X | 02           | X | 02           | <b>20</b> | <b>44,30</b> | 886,00 |
|           |  |         |   | Req. Mín: 03 | Req. Mín: 02 |   | Req. Mín: 01 |   | Req. Mín: 01 |           |              |        |
|           |  |         |   | Req. Máx: 06 | Req. Máx: 10 |   | Req. Máx: 02 |   | Req. Máx: 02 |           |              |        |
| <b>46</b> | <b>Chocolate branco (CATMAT 463534):</b> Chocolate, tipo branco, apresentação massa, sabor tradicional. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Chocolate, tipo branco, apresentação massa, tradicional, em barra ideal para temperagem. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega, embala-  | Unidade | X | 06           | 10           | X | 02           | X | 02           | <b>20</b> | <b>35,83</b> | 716,60 |
|           |  |         |   | Req. Mín: 03 | Req. Mín: 02 |   | Req. Mín: 01 |   | Req. Mín: 01 |           |              |        |

|           |   |         |   |              |              |   |              |   |              |           |              |        |  |
|-----------|---|---------|---|--------------|--------------|---|--------------|---|--------------|-----------|--------------|--------|--|
|           | gem contendo 1,0 kg   |         |   |              |              |   |              |   |              |           |              |        |  |
|           |   |         |   | Req. Máx: 06 | Req. Máx: 10 |   | Req. Máx: 02 |   | Req. Máx: 02 |           |              |        |  |
| <b>47</b> | <b>Doce de morango (CATMAT 462683):</b> Doce Não Confeitado. Tipo: Cremoso. Sabor: Morango. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Doce de morango, TIPO PREPARADO DE FRUTA, COMPOSIÇÃO BÁSICA PEDAÇOS DE morangos, SUCO E POLPA, CORANTE, AROMATIZANTE CARACTERÍSTICO, ASPECTO FÍSICO GEL SEMI-FLUIDO. ISENTO DE SUJIDADES E IMPUREZAS. Foneável. APRESENTAÇÃO: Embalagem de 1kg. | Unidade | X | 04           | 04           | X | 02           | X | 01           | <b>11</b> | <b>33,08</b> | 363,88 |  |
|           |   |         |   | Req. Mín: 02 | Req. Mín: 02 |   | Req. Mín: 01 |   | Req. Mín: 01 |           |              |        |  |
|           |   |         |   | Req. Máx: 04 | Req. Máx: 04 |   | Req. Máx: 02 |   | Req. Máx: 01 |           |              |        |  |
| <b>48</b> | <b>Doce de Ameixa (CATMAT 462687):</b> Doce Não Confeitado. Tipo: Cremoso. Sabor: Variado. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Doce de ameixa, TIPO PREPARADO DE FRUTA, COMPOSIÇÃO BÁSICA PEDAÇOS da fruta, SUCO E POLPA, CORANTE, AROMATIZANTE CARACTERÍSTICO, ASPECTO FÍSICO GEL SEMIFLUIDO. ISENTO DE SUJIDADES E IMPUREZAS. Foneável APRESENTAÇÃO: Embalagem de 1kg.        | Unidade | X | 04           | 04           | X | 02           | X | 01           | <b>11</b> | <b>27,70</b> | 304,70 |  |
|           |   |         |   | Req. Mín: 02 | Req. Mín: 01 |   | Req. Mín: 01 |   | Req. Mín: 01 |           |              |        |  |
|           |   |         |   | Req. Máx: 04 | Req. Máx: 04 |   | Req. Máx: 02 |   | Req. Máx: 01 |           |              |        |  |
| <b>49</b> | <b>Doce de Maracujá (CATMAT 462687):</b> Doce Não Confeitado. Tipo: Cremoso. Sabor: Variado. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Doce de Maracujá, TIPO PREPARADO DE FRUTA, COMPOSIÇÃO BÁSICA PEDAÇOS SUCO E POLPA com sementes, CORANTE, AROMATIZANTE CARACTERÍSTICO, ASPECTO FÍSICO GEL SEMIFLUIDO. ISENTO DE SUJIDADES E IMPUREZAS. Foneável APRESENTAÇÃO: Embalagem de 1kg. | Unidade | X | 04           | X            | X | 02           | X | 01           | <b>07</b> | <b>27,70</b> | 193,90 |  |
|           |   |         |   | Req. Mín: 02 |              |   | Req. Mín: 01 |   | Req. Mín: 01 |           |              |        |  |
|           |   |         |   | Req. Máx: 04 |              |   | Req. Máx: 02 |   | Req. Máx: 01 |           |              |        |  |

|    |  |         |   |                                    |                                    |   |                                    |   |                                    |    |        |        |
|----|--|---------|---|------------------------------------|------------------------------------|---|------------------------------------|---|------------------------------------|----|--------|--------|
| 50 | <b>Doce de coco ( CATMAT 462673):</b> Doce Não Confeitado. Tipo: Cremoso. Sabor: Co-co. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Doce de coco, TIPO PREPARADO DE FRUTA, COMPOSIÇÃO BÁSICA PEDAÇOS DE co-co, CORANTE, AROMATIZANTE CARACTERÍSTICO, espessantes. SENTO DE SUJIDADES E IMPUREZAS. Foneável. APRESENTAÇÃO: Embalagem de 1kg.  | Unidade | X | 04<br>Req. Mín: 02<br>Req. Máx: 04 | 02<br>Req. Mín: 01<br>Req. Máx: 02 | X | 02<br>Req. Mín: 01<br>Req. Máx: 02 | X | 01<br>Req. Mín: 01<br>Req. Máx: 01 | 09 | 27,42  | 246,78 |
| 51 | <b>Chantilly (CATMAT 466074):</b> Chantilly. Ingredientes: Gordura Vegetal Interesterificada, Açúcar, Sal, Ca. Prazo Validade: 12 MÊS. Tipo Embalagem: Tetra Pak. Com validade mínima de 6 meses.. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Chantilly. Ingredientes: Gordura Vegetal Interesterificada, Açúcar, Sal, Ca. Prazo Validade: 12 MÊS. Tipo Embalagem: Tetra Pak. Unidade 1 litro       | Unidade | X | 04<br>Req. Mín: 02<br>Req. Máx: 04 | 10<br>Req. Mín: 02<br>Req. Máx: 10 | X | X                                  | X | 04<br>Req. Mín: 02<br>Req. Máx: 04 | 18 | 23,08  | 415,44 |
| 52 | <b>Pasta Americana (CATMAT 605718):</b> Preparado Panificação. Tipo: Pasta Americana. Composição: Açúcar Refinado, Gordura Vegetal, Gomas Vegetais E. Apresentação: Pronta Para O Uso.. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Preparado Panificação. Tipo: Pasta Americana. Composição: Açúcar Refinado, Gordura Vegetal, Gomas Vegetais E. Apresentação: Pronta Para O Uso. Embalagem de 800g | Unidade | X | 10<br>Req. Mín: 02<br>Req. Máx: 10 | 05<br>Req. Mín: 01<br>Req. Máx: 05 | X | X                                  | X | 01<br>Req. Mín: 01<br>Req. Máx: 01 | 16 | 25,03  | 400,48 |
| 53 | <b>Goma Xantana (CATMAT 378047):</b> Goma. Aspecto Físico: Em Pó. Tipo: Xantana. Para aplicação em alimentos. Embalagem com 1kg.. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Goma. Aspecto Físico: Em Pó. Tipo: Xanta-  | Unidade | X | 04<br>Req. Mín: 01                 | 01<br>Req. Mín: 01                 | X | X                                  | X | 01<br>Req. Mín: 01                 | 06 | 117,00 | 702,00 |

|    |   |         |              |              |              |   |   |   |              |    |        |          |
|----|---|---------|--------------|--------------|--------------|---|---|---|--------------|----|--------|----------|
|    | na. Aplicação em alimentos. Embalagem com 1kg.  |         |              | 02           | 01           |   |   |   | 01           |    |        |          |
|    |   |         |              | Req. Máx: 04 | Req. Máx: 01 |   |   |   | Req. Máx: 01 |    |        |          |
| 54 | <b>Liga Neutra (CATMAT 440671):</b> Estabilizante Alimentar. Aspecto Físico: Pó. Ingredientes: Gomas, Açúcares E Amidos. Embalagem de 1kg. Finalidade: Fabricação De Gelados Comestíveis. Aplicação: Sorvetes, Picolés, Iogurtes E Assemelhados.. <b>DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR:</b> Estabilizante Alimentar. Aspecto Físico: Pó. Ingredientes: Gomas, Açúcares E Amidos. Embalagem de 1kg. Finalidade: Fabricação De Gelados Comestíveis. Aplicação: Sorvetes, Picolés, Iogurtes E Assemelhados. | Unidade | X            | 10           | 03           | X | X | X | 01           | 14 | 30,16  | 422,24   |
|    |   |         |              | Req. Mín: 02 | Req. Mín: 01 |   |   |   | Req. Mín: 01 |    |        |          |
|    |   |         |              | Req. Máx: 10 | Req. Máx: 03 |   |   |   | Req. Máx: 01 |    |        |          |
| 55 | <b>Gordura Vegetal (CATMAT 463704):</b> Gordura Vegetal. Tipo: Creme Vegetal. Composição Básica: Entre 40% E 49% De Gordura. Sabor: Sem Sal. <b>DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR:</b> Gordura Vegetal. Tipo: Creme Vegetal. Composição Básica: Entre 40% E 49% De Gordura. Sabor: Sem Sal. Embalagem de 500g.   | Unidade | 02           | 10           | X            | X | X | X | 04           | 16 | 18,54  | 296,64   |
|    |   |         | Req. Mín: 02 | Req. Mín: 02 |              |   |   |   | Req. Mín: 02 |    |        |          |
|    |   |         | Req. Máx: 02 | Req. Máx: 10 |              |   |   |   | Req. Máx: 04 |    |        |          |
| 56 | <b>EXTRATO DE LEVEDURA TIPO 1 (CATMAT 440692):</b> EXTRATO DE LEVEDURA, COMPOSIÇÃO: LÚPULO, ASPECTO FÍSICO: PELETIZADO, APLICAÇÃO: Elaboração DE CERVEJA, VARIEDADES: CASCADE. <b>DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR:</b> Extrato de levedura para elaboração de cerveja. Rotulagem de acordo com a legislação. Embalagem 500 g.  | Unidade | X            | X            | 02           | X | X | X | 04           | 06 | 201,26 | 1.207,56 |
|    |   |         |              |              | Req. Mín: 01 |   |   |   | Req. Mín: 02 |    |        |          |
|    |   |         |              |              | Req.         |   |   |   | Req.         |    |        |          |

|    |   |         |   |   |                 |   |   |   |                 |    |        |          |
|----|---|---------|---|---|-----------------|---|---|---|-----------------|----|--------|----------|
|    |   |         |   |   | Máx:<br>02      |   |   |   | Máx:<br>04      |    |        |          |
| 57 | <b>Extrato de levedura tipo 2 (CATMAT 302230):</b> EXTRATO DE LEVEDURA, COMPOSIÇÃO: CÉLULA VARIEDADE SACCHAROMYCES CEREVISIAE BAYANUS, ASPECTO FÍSICO: PÓ GRANULADO, COR: CREME, APLICAÇÃO: FERMENTAÇÃO DE ESPUMANTES, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: SECA ATIVA, EMBALADA A VÁCUO. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Extrato de levedura para a produção de espumantes. Seca e ativa. Embalagem de acordo com a legislação. Frasco com 500 g. | Unidade | X | X | 02              | X | X | X | 04              | 06 | 232,22 | 1.393,32 |
|    |   |         |   |   | Req. Mín:<br>01 |   |   |   | Req. Mín:<br>02 |    |        |          |
|    |   |         |   |   | Req. Máx:<br>02 |   |   |   | Req. Máx:<br>04 |    |        |          |
| 58 | <b>Extrato de levedura tipo 3 (CATMAT 458703):</b> EXTRATO DE LEVEDURA, COMPOSIÇÃO: LÚPULO, ASPECTO FÍSICO: PELETIZADO, APLICAÇÃO: ELABORAÇÃO DE CERVEJA, VARIEDADES: TAPAŽ. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Extrato de levedura para elaboração de cerveja. Rotulagem de acordo com a legislação. Embalagem 500 g.   | Unidade | X | X | 02              | X | X | X | 04              | 06 | 229,90 | 1.379,40 |
|    |   |         |   |   | Req. Mín:<br>01 |   |   |   | Req. Mín:<br>02 |    |        |          |
|    |   |         |   |   | Req. Máx:<br>02 |   |   |   | Req. Máx:<br>04 |    |        |          |
| 59 | <b>Farinha de arroz (CATMAT 433827):</b> FARINHA ARROZ, INGREDIENTE: ARROZ, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: MASSA ALIMENTÍCIA, TIPO: SECA, COR: BRANCA. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Farinha de arroz. Rotulagem de acordo com a legislação. Embalagem 500 g   | Unidade | X | X | X               | X | X | X | 10              | 10 | 7,17   | 71,70    |
|    |   |         |   |   |                 |   |   |   | Req. Mín:<br>05 |    |        |          |
|    |   |         |   |   |                 |   |   |   | Req. Máx:<br>10 |    |        |          |
| 60 | <b>Chocolate em pó 50% cacau (CATMAT</b>  | Unida-  |   |   |                 |   |   |   |                 |    |        |          |

|           |  |         |                                    |                                    |                                    |                    |                                    |   |                                    |           |              |        |
|-----------|--|---------|------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|--------------------|------------------------------------|---|------------------------------------|-----------|--------------|--------|
|           | <b>463547):</b> CHOCOLATE, TIPO: PRETO, APRESENTAÇÃO: PÓ, SABOR: TRADICIONAL, CARACTERÍSTICA ADICIONAL: 50 % CACAU. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Chocolate em pó 50% cacau. Validade mínima de 1 ano a partir da data de entrega. Deve conter na embalagem especificação do produto. Embalagem de 500g            | de      | X                                  | 04<br>Req. Mín: 02<br>Req. Máx: 04 | 15<br>Req. Mín: 03<br>Req. Máx: 15 | X                  | X                                  | X | 04<br>Req. Mín: 02<br>Req. Máx: 04 | <b>23</b> | <b>17,90</b> | 411,70 |
| <b>61</b> | <b>Adoçante xilitol (CATMAT 467273):</b> ADOÇANTE, ASPECTO FÍSICO: PÓ FINO BRANCO, INGREDIENTES: XILITOL, TIPO: DIETÉTICO. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Adoçante xilitol. Validade mínima de 1 ano a partir da data de entrega. Embalagem de 500g   | Unidade | X                                  | 04<br>Req. Mín: 01<br>Req. Máx: 04 | 02<br>Req. Mín: 01<br>Req. Máx: 02 | X                  | 01<br>Req. Mín: 01<br>Req. Máx: 01 | X | 05<br>Req. Mín: 02<br>Req. Máx: 05 | <b>12</b> | <b>31,90</b> | 382,80 |
| <b>62</b> | <b>Glicose de milho (CATMAT 223049):</b> Glicose, ingredientes: glicose de milho e açúcar invertido, prazo validade: 1 ano. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Glicose de milho, produto de origem vegetal, frasco com 350 gramas, validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. Embalagem com 250 g. | Unidade | 04<br>Req. Mín: 02<br>Req. Máx: 04 | 04<br>Req. Mín: 02<br>Req. Máx: 04 | X                                  | X                  | X                                  | X | 02<br>Req. Mín: 01<br>Req. Máx: 02 | <b>10</b> | <b>9,74</b>  | 97,40  |
| <b>63</b> | <b>Sorbato de potássio (CATMAT 375602):</b> Sorbato De Potássio, Aspecto Físico: Pó/Grânulos Brancos A Levemente Amarelados, Inodoro, Peso Molecular: 150,22 G/MOL, Fórmula Química: C <sub>6</sub> H <sub>7</sub> ko <sub>2</sub> , Grau De Pureza: Pureza Mínima De 98%, Núme-                             | Unidade | X                                  | 06<br>Req. Mín: 01                 | 02<br>Req. Mín: 01                 | 10<br>Req. Mín: 10 | 02<br>Req. Mín: 01                 | X | 02<br>Req. Mín: 01                 | <b>22</b> | <b>33,78</b> | 743,16 |



|    |  |         |              |              |              |              |              |   |              |    |       |        |  |
|----|--|---------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|---|--------------|----|-------|--------|--|
|    | ro De Referência Química: Cas 24634-61-5 . DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Aplicação: Conservante E estabilizante. Conservante para doces. Peso molecular 150,22 g/mol, grau de pureza mínima 98%. Unidade de medida: pote de 100 g  |         |              |              |              |              |              |   |              |    |       |        |  |
| 64 | <b>Amora de Fumaça (CATMAT 472808):</b> Aromatizante Artificial. Apresentação: Líquido. Sabor: Fumaça. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Aromatizante Artificial. Apresentação: Líquido. Sabor: Fumaça. Aplicável em alimento, para utilização em embutidos no geral, com validade mínima de 8 meses no momento da entrega. Unidade de medida: Embalagem de 1 l.   | Unidade | 01           | 01           | 01           | X            | 01           | X | 01           | 05 | 46,65 | 233,25 |  |
|    |  |         | Req. Mín: 01 | Req. Mín: 01 | Req. Mín: 01 |              | Req. Mín: 01 |   | Req. Mín: 01 |    |       |        |  |
|    |  |         | Req. Máx: 01 | Req. Máx: 01 | Req. Máx: 01 |              | Req. Máx: 01 |   | Req. Máx: 01 |    |       |        |  |
| 65 | <b>Aromatizante Artificial Sabor Manteiga (CATMAT 460800):</b> Aromatizante Artificial. Apresentação: Líquido. Sabor: Manteiga. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Aromatizante Artificial. Apresentação: Líquido. Sabor: Manteiga. Aplicável para alimentos, para utilização em produtos de panificação e confeitaria, com validade mínima de 12 meses no momento da entrega. Unidade de medida: Embalagem de 1 l. | Unidade | X            | X            | 01           | X            | X            | X | X            | 01 | 55,90 | 55,90  |  |
|    |  |         |              |              | Req. Mín: 01 |              |              |   |              |    |       |        |  |
|    |  |         |              |              | Req. Máx: 01 |              |              |   |              |    |       |        |  |
| 66 | <b>Goma Tipo Xantana (CATMAT 378047):</b> Goma. Aspecto Físico: Em Pó. Tipo: Xantana. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Goma. Aspecto Físico: Em Pó. Tipo: Xantana. Empregada como espessante, estabilizante, emulsionante, agente de suspensão em alimentos. Unidade de Medida: embalagem de 100 g.   | Unidade | X            | 04           | 04           | 10           | X            | X | 10           | 28 | 17,08 | 478,24 |  |
|    |  |         |              | Req. Mín: 01 | Req. Mín: 01 | Req. Mín: 10 |              |   | Req. Mín: 05 |    |       |        |  |
|    |  |         |              | Req. Máx: 01 | Req. Máx: 01 | Req. Máx: 10 |              |   | Req. Máx: 05 |    |       |        |  |

|  |   |         |              |              |              |    |              |   |              |    |        |                  |  |
|--|---|---------|--------------|--------------|--------------|----|--------------|---|--------------|----|--------|------------------|--|
|  |   |         |              | 04           | 04           | 10 |              |   | 10           |    |        |                  |  |
| 67   | <b>Corante natural urucum líquido (CATMAT 475582):</b> Óleo Vegetal. Tipo: Urucum. Origem: Bixa Orellana L. Concentração: Puro. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Óleo Vegetal. Tipo: Urucum. Origem: Bixa Orellana L. Concentração: Puro. Empregado em alimentos. Unidade de medida: Embalagem de 1 l.   | Unidade | 01           | 01           | 02           | X  | 01           | X | 01           | 06 | 149,00 | 894,00           |  |
|  |   |         | Req. Mín: 01 | Req. Mín: 01 | Req. Mín: 01 |    | Req. Mín: 01 |   | Req. Mín: 01 |    |        |                  |  |
|  |   |         | Req. Máx: 01 | Req. Máx: 01 | Req. Máx: 02 |    | Req. Máx: 01 |   | Req. Máx: 01 |    |        |                  |  |
| 68   | <b>Cultura Starter para produtos cárneos (CATMAT 459599):</b> Fermento. Tipo: Láctico. Apresentação: Pó. DESCRIÇÃO COMPLEMENTAR: Fermento. Tipo: Láctico. Apresentação: Pó. Cultura starter tradicional, contendo os microrganismos Staphylococcus xylois + Pediococcus pentosaceus PC-1, ideal para fermentação de produtos carneos. Unidade de medida: Embalagem com 25g. | Unidade | 02           | X            | 02           | X  | X            | X | 04           | 08 | 132,00 | 1.056,00         |  |
|  |   |         | Req. Mín: 01 |              | Req. Mín: 01 |    |              |   | Req. Mín: 02 |    |        |                  |  |
|  |   |         | Req. Máx: 02 |              | Req. Máx: 02 |    |              |   | Req. Máx: 04 |    |        |                  |  |
| <b>Valor Total Estimado da Contratação</b> |   |         |              |              |              |    |              |   |              |    |        | <b>33.935,93</b> |  |

**Legenda:**
**CP:** Campus Petrolina

**CO:** Campus Ouricuri

**CPZR:** Campus Petrolina Zona Rural

**CF:** Campus Floresta

**CSMBV:** Campus Santa Maria da Boa Vista

**CST:** Campus Serra Talhada

**CS:** Campus Salgueiro

Petrolina – PE, 23/05/2024.