

INST.SUL DE MG/CAMPUS MUZAMBINHO

Estudo Técnico Preliminar 71/2025

1. Informações Básicas

Número do processo:

2. Descrição da necessidade

2.1. Aquisição de produtos alimentícios para agroindústria

2.2. A aquisição de produtos alimentícios é indispensável para suprir as demandas do setor de Agroindústria do Campus Muzambinho do Instituto Federal do Sul de Minas Gerais, sendo esses insumos fundamentais para os processos de transformação e beneficiamento de alimentos realizados no setor, que desempenha papel estratégico nas atividades de ensino, pesquisa e extensão da instituição. Os alimentos adquiridos são utilizados em práticas laboratoriais, no desenvolvimento de novos produtos, na capacitação dos estudantes e no suporte a projetos acadêmicos e tecnológicos voltados à área de alimentos, assegurando o pleno funcionamento das atividades agroindustriais. A produção da Agroindústria tem como principal finalidade o atendimento à alimentação estudantil no refeitório do campus, garantindo qualidade nutricional e segurança alimentar aos discentes, e o excedente é comercializado no posto de vendas da cooperativa, aproximando a instituição da comunidade, valorizando o trabalho acadêmico e fortalecendo a sustentabilidade das atividades, em consonância com a integração entre ensino, pesquisa, extensão e retorno social.

3. Área requisitante

| Área Requisitante | Responsável |
|-------------------------------|--------------------------|
| Coordenação Geral de Produção | Juliano Francisco Rangel |

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. Os produtos que serão adquiridos por meio dessa compra deverão atender às especificações mínimas conforme descrito na Tabela do item 7, deverão também serem observados os subitens 4.2 e 4.3.

4.2. Da entrega e critérios de aceitação do objeto

4.2.1 O prazo de entrega dos materiais é de 30 (trinta) dias, contados do a partir do recebimento da nota de empenho, conforme quantidades estipuladas no empenho, no seguinte endereço no IFSULDEMINAS-CAMPUS MUZAMBINHO situado na Estrada de Muzambinho KM 35 – Bairro Morro Preto, Muzambinho– MG, CEP: 37.890-000;

4.2.2. Os materiais serão recebidos provisoriamente no prazo de 3 dias, a partir da entrega, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.

4.2.3 Os materiais poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste 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.

4.2.4. Os materiais serão recebidos definitivamente no prazo de 03 (três) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.

4.2.5. O recebimento provisório ou definitivo dos materiais não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

4.2.6. Os materiais relacionados no termo de referência do processo licitatório, deverão ser entregues e armazenados, por conta da empresa contratada, no local indicado pelo responsável do recebimento provisório.

4.2.6.1 Todos os custos com equipamentos, mão de obra e outros que se fizerem necessários para a descarga dos materiais, correrão por conta da empresa contratada.

4.3. Obrigações da Contratada

4.3.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no 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:

4.3.1.1. efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência 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;

4.3.1.2. 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);

4.3.1.3. substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;

4.3.1.4. 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;

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

4.3.1.6. indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

5. Levantamento de Mercado

5.1. Os produtos alimentícios para o setor de agroindústria descritos no subitem 7 são amplamente adquiridos por empresas privadas e órgãos públicos no Brasil, dessa forma a aquisição desses produtos é de fácil acesso, pois existem várias empresas especializadas na comercialização das mesmas, que foram verificadas por meio de pesquisas de mercado para o levantamento de fornecedores e formação de preços de referência.

6. Descrição da solução como um todo

6.1. A contratação de empresas especializadas no fornecimento de produtos alimentícios para o setor de agroindústria é crucial para atender às necessidades do IFSULDEMINAS – Campus Muzambinho, conforme detalhado no item 7. É de extrema importância destacar que a não aquisição desses materiais solicitados pode acarretar prejuízos significativos à instituição.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1 Para a estimativa das quantidades a serem adquiridas foi levado em consideração as aquisições de anos passados, visando atender o período de doze meses que é o mesmo período da validade da ata de registro de preços.

7.2. O quantitativo necessário para o atendimento das demandas do IFSULDEMINAS – Campus Muzambinho, conforme especificado no Documento de Formalização de Demanda nº 77/2025, está detalhado a seguir:

| Item | Catmat | Descrição | Unidade | Quant | Valor Unit. | Valor Total |
|------|--------|---|---------|-------|-------------|--------------|
| 1 | 400559 | Ácido cítrico. Acidulante e antioxidante para indústria alimentícia, com sabor ácido e cítrico característicos e declaração de alergênicos. Validade mínima de 12 meses a partir da data de fabricação. Marca igual ou superior: Adicel. Unidade de fornecimento: pote com 1 kg. | Kg | 30 | R\$ 57,19 | R\$ 1.715,70 |
| | | Ácido láctico. Solução aquosa com 85% de concentração, indicada como agente | | | | |

| | | | | | | |
|----|--------|--|----------------------|------|-----------|---------------|
| 2 | 421731 | acidificante na fabricação de queijos (INS270). Produto de uso na indústria alimentícia, líquido viscoso, incolor, amarelo ou castanho claro, com odor característico. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Unidade de fornecimento: frasco com 1 litro. | Litro | 50 | R\$ 58,56 | R\$ 2.928,00 |
| 3 | 463988 | Açúcar cristal. Produto de origem vegetal, constituído fundamentalmente por sacarose de cana-de-açúcar. Aspecto sólido com cristais bem definidos, cor branca, odor e sabor próprios. Embalagem intacta e vedada, contendo data de fabricação e prazo de validade mínima de 6 meses a contar da entrega. Isento de matéria terrosa, parasitas e detritos animais ou vegetais. Composição básica centesimal: sacarose com concentração mínima de 99,6%; sais minerais com concentração máxima de 0,10%; umidade máxima de 0,07%; outros componentes 0,23%. Marca igual ou superior: Monte Alegre; União. Unidade de fornecimento: pacote com 5 kgs. | Pacote de 5 kgs | 1500 | R\$ 19,26 | R\$ 28.890,00 |
| 4 | 463859 | Alho desidratado em pó. Produto 100% natural, sem sal, livre de açúcar e corantes artificiais. Unidade de fornecimento: embalagem com 500 g. | embalagem com 500 g. | 30 | R\$ 21,79 | R\$ 653,70 |
| 5 | 463860 | Alho granulado desidratado. Produto 100% natural, sem sal, livre de açúcar e corantes artificiais. Unidade de fornecimento: embalagem com 500 g. | embalagem com 500 g. | 30 | R\$ 36,50 | R\$ 1.095,00 |
| 6 | 412637 | Bicarbonato de sódio. Indicado para uso culinário, com data de fabricação de no máximo 60 dias e validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Composição: NaHCO. Níveis de garantia do produto: matéria mineral (máx.)..... 99%; sódio (mín.)..... 27%; umidade (máx.) 1%. Deve ser fornecido acompanhado de laudo que certifique o grau de pureza do produto. Unidade de fornecimento: pacote com 1 kg. | Kg | 50 | R\$ 23,44 | R\$ 1.172,00 |
| 7 | 462149 | Blend de cepas para iogurtes. Cultura de bactérias lácteas liofilizada, composta por Streptococcus thermophilus e Lactobacillus delbruekii subsp. bulgaricus, concentrada para produção de iogurte com alta viscosidade, sabor e acidez suaves, para inoculação direta. Embalagens em sachês com três camadas de material (polietileno, alumínio e poliéster). Deve ser fornecido com autorização de uso em indústria alimentícia, produto registrado no Ministério da Agricultura. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Marca igual ou superior: Yo-Mix 499 Lyo (Danisco), Lyofast Y450 B (Sacco). Unidade de fornecimento: Embalagem com 10g. | Embalagem com 10 g | 200 | R\$ 77,74 | R\$ 15.548,00 |
| 8 | 463532 | Cacau alcalino solúvel. De alta qualidade, pó fino e sem grumos, sem açúcar ou substâncias químicas artificiais. Umidade máxima de 5% e gordura mínima de 10-12%. Marca igual ou superior: Pryme Foods; Fráfia Cacau Brasil. Unidade de fornecimento: pacote com 1 kg. | Kg | 200 | R\$ 63,00 | R\$ 12.600,00 |
| 9 | 466576 | Cebola em pó com aroma. Produto em pó, indicado para uso culinário. Marca igual ou superior: Del Fit produtos naturais. Unidade de fornecimento: pacote com 1 kg. | Kg | 20 | R\$ 35,00 | R\$ 700,00 |
| 10 | 463879 | Cebolinha verde desidratada. Embalagem em plástico atóxico, hermeticamente vedada. Unidade de fornecimento: pacote com 1 kg. | Kg | 20 | R\$ 52,80 | R\$ 1.056,00 |
| 11 | 437092 | Cloreto de cálcio. Solução aquosa a 40%, indicada para a produção de queijos. Validade mínima de 1 ano a partir da entrega. Marca igual ou superior: Proregi. Unidade de fornecimento: litro. | Litro | 200 | R\$ 31,67 | R\$ 6.334,00 |
| 12 | 281590 | Coalho líquido. Com poder coagulante 1:10.000, indicado para a produção de queijos. Deve possuir registro no Ministério da Agricultura (SIF/DIPOA). | Litro | 200 | R\$ 59,22 | R\$ 11.844,00 |

| | | | | | | |
|----|--------|--|---------------------|-----|-----------|---------------|
| | | Validade mínima de 12 meses a partir da entrega. Marca igual ou superior: Bela Vista. Unidade de fornecimento: Litro. | | | | |
| 13 | 258358 | Coco ralado médio. Produto natural em flocos médios, sem açúcar, desidratado e sem adição de conservantes. Validade mínima de 1 ano a partir da entrega. Marca igual ou superior: Copra. Unidade de fornecimento: Pacote com 1 kg. | Kg | 200 | R\$ 44,49 | R\$ 8.898,00 |
| 14 | 233873 | Con sabor. Realçador de sabor para produtos cárneos, composto por sal (77,5%), glutamato monossódico (INS621), proteína vegetal hidrolisada e açúcar. Marca igual ou superior: Conatril. Unidade de fornecimento: pacote com 500 g. | Pacote com 500 g. | 100 | R\$ 24,30 | R\$ 2.430,00 |
| 15 | 463937 | Corante alimentício urucum. Composto por extrato natural de urucum disperso em água, indicado para coloração de queijos, geleias, iogurtes e produtos cárneos. Validade mínima de 1 ano a partir da entrega. Marca igual ou superior: SBR. Unidade de fornecimento: frasco com 1 litro. | Litro | 50 | R\$ 28,00 | R\$ 1.400,00 |
| 16 | 327249 | Corante alimentício vermelho carmim. Indicado para uso em alimentos (INS124). Deve ser fornecido com autorização de uso em indústria alimentícia. Produto sem glúten. Validade mínima de 1 ano a partir da entrega. Marca igual ou superior: SBR. Unidade de fornecimento: frasco com 1 litro. | Litro | 50 | R\$ 32,00 | R\$ 1.600,00 |
| 17 | 480295 | Cravo-da-índia seco. Produto natural, utilizado em preparações culinárias. Valores nutricionais por porção de 5 g: valor energético 25 kcal = 105 kJ (1% VD); carboidratos 3 g (1% VD); gorduras totais 1 g (2% VD); gorduras trans 0 g; fibra alimentar 1,71 g (7% VD); sódio 12 mg (0% VD). Unidade de fornecimento: pacote com 100 g. | Pacote com 100 g | 20 | R\$ 25,00 | R\$ 500,00 |
| 18 | 462225 | Cultura de bactérias para queijos. Cultura de bactérias lácteas mesófilas homofermentativas, composta por Lactococcus lactis subsp. lactis e Lactococcus lactis subsp. cremoris, liofilizada e concentrada para inoculação direta, com alta atividade, indicada para produção de queijo padrão. Inoculação direta, envelope com 50 unidades ou 5 UC para 500 litros de leite. Deve ser fornecida com autorização de uso em indústria alimentícia e registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de 1 ano a partir da entrega. Marca igual ou superior: FD-DVS R-704 (CHR); Lyofast MO 032 (Sacco). Unidade de fornecimento: embalagem com 10g. | Embalagem com 10g | 300 | R\$ 67,90 | R\$ 20.370,00 |
| 19 | 462225 | Cultura de bactérias para queijos de massa filada. Cultura de bactérias lácteas termófilas, composta por Lactobacillus helveticus e Streptococcus thermophilus, liofilizada e concentrada para inoculação direta, com alta atividade, indicada para produção de queijo mussarela. Inoculação direta, envelope com 50 unidades ou 5 UC para 500 litros de leite. Deve ser fornecida com autorização de uso em indústria alimentícia e registro no Ministério da Agricultura. Validade mínima de 1 ano a partir da entrega. Marca igual ou superior: FD-DVS TCC-20 (CHR); Lyofast SH 093 (Sacco). Unidade de fornecimento: embalagem com 10 g. | Embalagem com 10 g. | 300 | R\$ 70,00 | R\$ 21.000,00 |
| 20 | 459586 | Cultura para salame. Também conhecida como cultura starter ou fermento cárneo, utilizada em cultura controlada que auxilia na formação de cor, aroma e acidez. Indicada para inibir e controlar o crescimento indesejado de bactérias aeróbicas e nativas que possam comprometer a qualidade do produto. Composta por Staphylococcus xylosum, Staphylococcus carnosus e Lactobacillus sakei (anti-listeria), combinação que assegura produção uniforme e controlada de embutidos fermentados. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Unidade de fornecimento: embalagem com 25 g. | Embalagem com 25 g. | 300 | R\$ 72,00 | R\$ 21.600,00 |
| 21 | 236206 | Emulsificante de gordura. Agente estabilizante para produtos cárneos em geral, composto por tripolifosfato de sódio (INS451i). | Pacote com | 250 | R\$ 23,99 | R\$ 5.997,50 |

| | | | | | | |
|----|--------|---|-------|-----|-----------|--------------|
| | | Marca igual ou superior: Conatril. Unidade de fornecimento: pacote com 250 g. | 250 g | | | |
| 22 | 465695 | Fécúla de mandioca Produto natural e de alta qualidade. Validade mínima de 01 ano no ato da entrega. Marca igual ou superior: Pachá. Unidade de fornecimento: Pacote com 1 Kg. | Kg | 300 | R\$ 13,70 | R\$ 4.110,00 |
| 23 | 463903 | Hortelã desidratado Unidade de fornecimento: pacote com 1 kg. | Kg | 20 | R\$ 26,60 | R\$ 532,00 |
| 24 | 233873 | Mistura antioxidante para produtos cárneos cozidos. Para uso profissional, acondicionada em embalagem metalizada. Composição: açúcar, sal (18%), antioxidantes isoascorbato de sódio (INS316) e ácido ascórbico (INS300), e acidulante ácido cítrico (INS330). Validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Marca igual ou superior: Conatril. Unidade de fornecimento: pacote com 1 kg. | Kg | 200 | R\$ 38,40 | R\$ 7.680,00 |
| 25 | 233873 | Mistura antioxidante para produtos cárneos frescos. Para uso profissional. Composição: açúcar, sal (13,5%), antioxidantes isoascorbato de sódio (INS316) e ácido ascórbico (INS390). Validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Marca igual ou superior: Conatril. Unidade de fornecimento: pacote com 1 kg. | Kg | 200 | R\$ 36,99 | R\$ 7.398,00 |
| 26 | 233873 | Mistura para hambúrguer. Mistura preparada para embutidos cárneos, composta por sal (70,7%), açúcar, antioxidante isoascorbato de sódio (INS316), proteína de soja, especiarias e aromas. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Marca igual ou superior: Conatril. Unidade de fornecimento: pacote com 1 kg. | Kg | 200 | R\$ 18,11 | R\$ 3.622,00 |
| 27 | 233873 | Mistura para linguiça calabresa. Composição: sal (70,15%), açúcar, antioxidante eritorbato de sódio (INS316), conservantes nitrito de sódio (INS250) e nitrato de sódio (INS251), aromas naturais, especiarias e corante carmim de cochonilha (INS120). Validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Marca igual ou superior: Conatril. Unidade de fornecimento: pacote com 1 kg. | Kg | 100 | R\$ 19,00 | R\$ 1.900,00 |
| 28 | 233873 | Mistura para linguiça pura suína. Mistura preparada para embutidos cárneos, composta por sal (65,2%), açúcar, especiarias, aromas naturais, antioxidante isoascorbato de sódio (INS316), conservadores nitrito de sódio (INS250, 1,7%) e nitrato de sódio (INS251, 0,2%) e corante carmim de cochonilha (INS120). Validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Marca igual ou superior: Conatril. Unidade de fornecimento: pacote com 1 kg. | Kg | 150 | R\$ 25,00 | R\$ 3.750,00 |
| 29 | 233873 | Mistura para linguiça toscana e mista. Mistura preparada para embutidos cárneos, composta por sal (70%), açúcar, especiarias, aromas naturais, antioxidante isoascorbato de sódio (INS316), conservadores nitrito de sódio (INS250, 1,8%) e nitrato de sódio (INS251, 0,2%) e corante carmim de cochonilha (INS120). Validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Marca igual ou superior: Conatril. Unidade de fornecimento: pacote com 1 kg. | Kg | 100 | R\$ 25,00 | R\$ 2.500,00 |
| 30 | 233873 | Mistura para mortadela. Mistura preparada para embutidos cárneos, composta por sal, açúcar, aromatizantes naturais e especiarias, estabilizante tripolifosfato de sódio (INS451i) e conservadores nitrito de sódio (INS250) e nitrato de sódio (INS251). Validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Marca igual ou superior: Conatril, Nova Mix. Unidade de fornecimento: pacote com 1 kg. | Kg | 100 | R\$ 28,66 | R\$ 2.866,00 |
| | | Mistura para presunto. Mistura preparada para embutidos cárneos, composta por sal (74,6%), açúcar, especiarias, aromas naturais, estabilizante polifosfato de cálcio e sódio (INS452i), antioxidante isoascorbato de sódio (INS316) e | | | | |

| | | | | | | |
|----|--------|---|------------------|------|------------|---------------|
| 31 | 233873 | conservadores nitrito de sódio (INS250, 1,7%) e nitrato de sódio (INS251, 0,2%). Validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Marca igual ou superior: Conatril. Unidade de fornecimento: pacote com 1 kg. | Kg | 100 | R\$ 19,00 | R\$ 1.900,00 |
| 32 | 233873 | Mistura para salame. Mistura preparada para embutidos cárneos, composta por sal (59,7%), açúcar, especiarias, aromas naturais, estabilizante polifosfato de cálcio e sódio (INS452i), antioxidante isoascorbato de sódio (INS316) e conservadores nitrito de sódio (INS250) e nitrato de sódio (INS251). Validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Marca igual ou superior: Conatril. Unidade de fornecimento: pacote com 1 kg. | Kg | 100 | R\$ 18,11 | R\$ 1.811,00 |
| 33 | 233873 | Mistura para salsicha. Mistura preparada para embutidos cárneos, composta por sal (70%), açúcar, aromatizantes, antioxidante isoascorbato de sódio (INS316), conservador nitrito/nitrato de sódio (INS250/INS251) e estabilizante tripolifosfato de sódio (INS451i). Validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Marca igual ou superior: Conatril. Unidade de fornecimento: pacote com 1 kg. | Kg | 100 | R\$ 18,00 | R\$ 1.800,00 |
| 34 | 463916 | Orégano desidratado. Produto acondicionado em plástico atóxico, hermeticamente vedado. Unidade de fornecimento: pacote com 500 g. | Pacote com 500 g | 10 | R\$ 26,19 | R\$ 261,90 |
| 35 | 374741 | Pectina cítrica. Indicada para produção de geleia de frutas. Deve ser fornecida com autorização de uso em indústria alimentícia. Unidade de fornecimento: pacote com 1 kg. | kg | 100 | R\$ 333,73 | R\$ 33.373,00 |
| 36 | 463925 | Pimenta calabresa. Em flocos desidratada, acondicionada em plástico atóxico, hermeticamente vedada. Unidade de fornecimento: pacote com 500 g. | Pacote com 500 g | 10 | R\$ 21,00 | R\$ 210,00 |
| 37 | 463919 | Pimenta-do-reino em pó. Acondicionada em plástico atóxico, hermeticamente vedada. Unidade de fornecimento: pacote com 1 kg. | kg | 10 | R\$ 37,62 | R\$ 376,20 |
| 38 | 463922 | Pimenta malagueta em pó. Acondicionada em plástico atóxico, hermeticamente vedada. Unidade de fornecimento: pacote com 1 kg. | kg | 10 | R\$ 35,58 | R\$ 355,80 |
| 39 | 476406 | Polpa de ameixa. Composta por ameixa seca em pedaços, sem caroço, concentrada, indicada para dar sabor, cor e aroma aos produtos. Pode conter conservante sorbato de potássio. Produto sem adição de açúcar ou outros aditivos. Marca igual ou superior: Proregi. Unidade de fornecimento: embalagem com 1 kg. | Kg | 300 | R\$ 39,49 | R\$ 11.847,00 |
| 40 | 476406 | Preparado de frutas para iogurte sabor ameixa. Preparado de polpa de frutas sabor ameixa com adição de fibra, indicado para aplicação em iogurtes, bebidas lácteas e bebidas em geral. Produto acompanha ficha técnica completa. Marca igual ou superior: Proregi. Unidade de fornecimento: embalagem com 1 kg. | Kg | 300 | R\$ 17,84 | R\$ 5.352,00 |
| 41 | 464513 | Preparado de frutas para iogurte sabor coco. Preparado de polpa de frutas sabor coco com adição de fibra, indicado para aplicação em iogurtes, bebidas lácteas e bebidas em geral. Produto acompanha ficha técnica completa. Marca igual ou superior: Proregi. Unidade de fornecimento: embalagem com 1 kg. | Kg | 300 | R\$ 24,90 | R\$ 7.470,00 |
| 42 | 464461 | Preparado de frutas para iogurte sabor morango. Preparado sem sementes e com pedaços da fruta, indicado para aplicação em iogurtes, bebidas lácteas e bebidas em geral. Produto acompanha ficha técnica completa. Marca igual ou superior: Proregi. Unidade de fornecimento: embalagem com 1 kg. | Kg | 1000 | R\$ 18,32 | R\$ 18.320,00 |
| | | Preparado de frutas para iogurte sabor pêssego. | | | | |

| | | | | | | |
|----|--------|--|--------------------|------|-----------|--------------|
| 43 | 464471 | Preparado de polpa de frutas sabor pêssego, com pedaços da fruta, indicado para aplicação em iogurtes, bebidas lácteas e bebidas em geral. Produto acompanha ficha técnica completa. Marca igual ou superior: Proregi. Unidade de fornecimento: embalagem com 1 kg. | Kg | 300 | R\$ 17,48 | R\$ 5.244,00 |
| 44 | 464483 | Preparado de frutas para iogurte sabor salada de frutas. Preparado de polpa de frutas sabor salada de frutas (banana, mamão e maçã), indicado para aplicação em iogurtes, bebidas lácteas e bebidas em geral. Produto acompanha ficha técnica completa. Marca igual ou superior: Proregi. Unidade de fornecimento: embalagem com 1 kg. | Kg | 300 | R\$ 20,90 | R\$ 6.270,00 |
| 45 | 297483 | Proteína concentrada de soja. Produto natural em pó, com teor proteico mínimo de 68%. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Marca igual ou superior: Conatril. Unidade de fornecimento: pacote com 1 kg+ | kg | 50 | R\$ 25,75 | R\$ 1.287,50 |
| 46 | 236604 | Sal de cura para produtos cozidos. Mistura de conservadores para produtos cárneos, composta por sal (90%), conservador nitrito de sódio (INS250, 6%) e conservador nitrato de sódio (INS251, 4%). Validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Marca igual ou superior: Conatril. Unidade de fornecimento: pacote com 1 kg. | Kg | 50 | R\$ 18,19 | R\$ 909,50 |
| 47 | 236604 | Sal de cura para produtos frescos. Mistura de conservadores para produtos cárneos, composta por sal (93%) e conservador nitrito de sódio (INS250, 7%). Validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Marca igual ou superior: Conatril. Unidade de fornecimento: pacote com 1 kg. | Kg | 50 | R\$ 18,60 | R\$ 930,00 |
| 48 | 410741 | Sal fundente. Mistura de estabilizantes à base de polifosfatos, utilizada no processamento de requeijão, queijos fundidos e processados. Pó fino, de cor branca, com sabor e odor característicos. Composição: pirofosfato tetrassódico (INS450iii) e hexametáfosfato de sódio (INS452i). Validade mínima de 1 ano a partir da entrega. Unidade de fornecimento: embalagem com 1 kg. | Kg | 50 | R\$ 70,00 | R\$ 3.500,00 |
| 49 | 433275 | Sal refinado iodado para cozinha. Produto refinado e iodado, com data de validade e lote. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Marca igual ou superior: Cisne. Unidade de fornecimento: pacote com 1 kg. | Kg | 1500 | R\$ 2,50 | R\$ 3.750,00 |
| 50 | 463931 | Salsa desidratada. Acondicionada em plástico atóxico, hermeticamente vedada. Unidade de fornecimento: pacote com 500 g. | Pacote com 500 g | 20 | R\$ 20,06 | R\$ 401,20 |
| 51 | 375602 | Sorbato de potássio. Conservador para uso alimentício. Validade mínima de 1 ano a partir da entrega. Unidade de fornecimento: embalagem com 1 kg. | Kg | 20 | R\$ 71,37 | R\$ 1.427,40 |
| 52 | 479082 | Tripa artificial para mortadela. Tripa termoplástica resistente e impermeável, modificada com poliamida, indicada para produção de mortadelas. Calibre 80 mm, cor vermelha. Unidade de fornecimento: rolo com 10 metros. | Rolo com 10 metros | 50 | R\$ 69,50 | R\$ 3.475,00 |
| 53 | 479082 | Tripa de celulose para salsicha. Calibre 25 mm, comprimento 29 m, ensaque de 7 a 7,5 kg por rolo. Marca igual ou superior: FS Comercial. Unidade de fornecimento: rolo com 29 metros. | Rolo com 29 metros | 50 | R\$ 34,99 | R\$ 1.749,50 |
| 54 | 449390 | Tripa de colágeno para salame. Calibre 70 mm, com excelente controle de perda de umidade. Fácil remoção após a finalização do produto. Deve ser fornecida devidamente embalada e protegida contra umidade externa. Marca igual ou superior: FS Comercial. Unidade de fornecimento: rolo com 10 metros. | Rolo com 10 metros | 200 | R\$ 42,00 | R\$ 8.400,00 |
| | | Tripa ovina. Calibrada 20/22 mm, fios longos acima de 4 metros, indicada para | | | | |

| | | | | | | |
|-------|--------|---|----|-----|------------|----------------|
| 55 | 474065 | acondicionamento de salsicha e linguiça. Deve possuir certificado do Serviço de Inspeção Federal (SIF). Marca igual ou superior: FS Comercial. Unidade de fornecimento: maço com 1 kg ou 90 metros. | Kg | 300 | R\$ 90,99 | R\$ 27.297,00 |
| 56 | 605810 | Tripa suína. Fios longos acima de 4 metros, calibrada 26/28 mm, indicada para acondicionamento de linguiça. Deve possuir certificado do Serviço de Inspeção Federal (SIF). Marca igual ou superior: FS Comercial. Unidade de fornecimento: maço com 1 kg ou 90 metros. | Kg | 300 | R\$ 123,29 | R\$ 36.987,00 |
| TOTAL | | | | | | R\$ 387.394,90 |

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 387.394,90

8.1. Os produtos alimentícios para o setor de agroindústria, bem como o valor total da compra encontra-se disposto na tabela do subitem 7. Os comprovantes das cotações para a estimativa do valor médio de cada item estará anexa ao processo licitatório.

8.2. Fonte(s) de pesquisa utilizada(s):

- (x) Painel de Preços, disponível no endereço eletrônico - <https://pesqpreco.estaleiro.serpro.gov.br/pesquisa-precos-frontend/pesquisa>;
- () Contratações similares de outros entes públicos, em execução ou concluídos nos 180 (cento e oitenta) dias anteriores à data da pesquisa de preços;
- (x) Pesquisa publicada em mídia especializada, sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que contenha a data e hora de acesso;
- () Pesquisa com os fornecedores, desde que as datas das pesquisas não se diferenciem em mais de 180 (cento e oitenta) dias.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. Trata-se de um processo de aquisição de produtos alimentícios para o setor de agroindústria, dividido em itens a serem recebidos de forma parcelada em 12 (doze) meses, já que o orçamento do campus é recebido de forma parcelada do Governo Federal e não há capacidade de armazenamento suficiente para receber a quantidade total. A solução em questão está dividida em 56 (cinquenta e seis) itens que poderão ser fornecidos por empresas distintas, bastando apenas seguir as especificações técnicas dos materiais e demais regras inerentes ao certame licitatório.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. A aquisição de produtos alimentícios para o setor de agroindústria possui correlação com os processos licitatórios dos anos anteriores, já que a utilização desses ocorre de forma habitual no IFSULDEMINAS – Campus Muzambinho e que podem ser verificados nos processos de compras referentes ao ano de 2025.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1. O alinhamento dos itens em relação ao Plano Geral de Contrações encontram-se na requisição do processo licitatório.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1 A contratação desses materiais não só atende às necessidades operacionais do setor da agroindústria, mas também fortalece a presença do Campus Muzambinho em eventos e contribui para uma experiência positiva para todos.

13. Providências a serem Adotadas

13.1 A Coordenação Geral de Produção (CGP) realizou uma análise preliminar para avaliar os impactos da não aquisição dos produtos necessários à agroindústria. A conclusão foi de que a ausência desses itens resultaria em prejuízos consideráveis para a instituição, pois comprometeria diretamente o funcionamento do setor. A manipulação adequada da matéria-prima está diretamente relacionada aos produtos solicitados, tornando a aquisição desses materiais essencial para a operação eficiente.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1 A aquisição dos produtos alimentícios para o setor de agroindústria não ocasiona impactos ambientais.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Esta equipe declara viável a contratação.

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](#).

JULIANO FRANCISCO RANGEL

Coordenador Geral de Produção



Assinou eletronicamente em 15/09/2025 às 08:55:30.

CELSON SALOMAO DOS REIS

Requisitante



Assinou eletronicamente em 15/09/2025 às 08:56:14.