



INSTITUTO FEDERAL DE  
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA  
SUDESTE DE MINAS GERAIS  
Campus Barbacena

## PREGÃO ELETRÔNICO - 008 / 2010

**Objeto: Aquisição de Materiais para Produção Industrial**

**Processo:** 23000.000283/2010-75

**SeÇÃO PÚBLICA:** Dia 19 de abril de 2010, segunda-feira, às 09:00h.

### À COMISSÃO DE PREGÃO

#### **PREZADOS SENHORES:**

Estamos cotando os itens relacionados, conforme condições abaixo citadas, para fornecimento a essa instituição, de acordo com o disposto nas Leis 8.666/93 e 10.520/02 e Decretos 5.450/05 e 3.555/00 e CF/88.

Declaramos ter total conhecimento das condições da presente licitação que nos foi enviada.

### ANEXO I ESPECIFICAÇÃO DOS MATERIAIS E MODELO DE PROPOSTA

Razão Social: **(Razão Social)**

CNPJ/MF: **(CNPJ/MF)**

Contato: **(Nome para contato)**

Endereço: **(Endereço)**

Cidade: **(Cidade)**

CEP: **(CEP)**

Banco: **(Nome ou código do banco)**

E-mail: **(E-mail)**

Prazo de entrega: **(Prazo para entrega)**

Bairro: **(Bairro)**

UF: **(Estado)**

Tel.: **(Telefone)**

Fax: **(Fax)**

Agência: **(Agência)**

Conta: **(Conta)**

Site: **(Site da empresa)**

Horário para entrega: Declaro estar ciente que os produtos deverão ser entregues no Almoarifado da Escola, de 2ª a 6ª, de 08:00 às 10:30 e de 13:00 às 16:00, com exceção de 6ª, que a entrega deverá ser feita até às 15:00h

\* Segue planilha na próxima página

Item	Descrição do Material	Marca e Outras Especificações	Quant.	Unidade	Valor Unit.	Valor Tot.
1	ÁCIDO ASCÓRBICO, ASPECTO FÍSICO CRISTAL BRANCO à AMARELADO, FÓRMULA QUÍMICA C6H8O6 ( ÁCIDO L-ASCÓRBICO), PESO MOLECULAR 176,13, PUREZA MÍNIMA DE 99%, NÚMERO DE REFERÊNCIA QUÍMICA CAS 50-81-7. EM GRAU ALIMENTÍCIO.		1	KG		
2	ÁCIDO FOSFÓRICO (ORTO), ASPECTO FÍSICO LÍQUIDO INCOLOR, INODORO, FÓRMULA QUÍMICA H3PO4, PESO MOLECULAR 98,00, TEOR DE PUREZA MÍNIMO DE 85%, CARACTERÍSTICA ADICIONAL REAGENTE P.A., NÚMERO DE REFERÊNCIA QUÍMICA CAS 7664-38-2. EM GRAU ALIMENTÍCIO.		1	L		
3	ALHO EM PÓ. [PACOTES DE 1KG]		10	UN		
4	CLORETO DE CÁLCIO, CONCENTRAÇÃO A 40%, FORMA FÍSICA SOLUÇÃO AQUOSA.		20	L		
5	INSTITUIÇÃO. QUANDO DA ENTREGA OBSERVAR PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES.		2	PCT		
6	EMULSIFICANTE ALCALINO, POLIFOSFATO DE SÓDIO, DE P2O5 - 55,0% MIN, UNIDADE 0,2%, ARSÊNICO 3 PPM, PÓ FINO, BRANCA, SOLÚVEL ÁGUA, ESTABILIZAR GORDURA EMBUTIDOS CARNES E DERIVADOS. [PACOTE DE 250 GRAMAS]		5	PCT		
7	CORANTE DE ALIMENTO, TINTURA PARA CASCA DE QUEIJO DO REINO.		5	KG		
8	EXTRATO ALIMENTÍCIO, ALFA AMILASE FÚNGICA 100000 SKG/KG – UTILIZADO NA CORREÇÃO E MELHORAMENTO DA FARINHA , MELHORA O PROCESSO FERMENTATIVO DA MASSA. CARACTERÍSTICA EM PÓ OU GRANULAR. UNIDADE PACOTE 250 GRAMAS. EM GRAU ALIMENTÍCIO.		32	PCT		
9	INSTITUIÇÃO. QUANDO DA ENTREGA OBSERVAR PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES.		2	PCT		
10	INSTITUIÇÃO. QUANDO DA ENTREGA OBSERVAR PRAZO DE VALIDADE DE NO MÍNIMO 6 MESES.		12	UN		
11	MATURADOR DA FARINHA , AGENTE OXIDANTE DO GLÚTEN , AUMENTA A FORÇA E TENACIDADE DA FARINHA. UTILIZADO NA PANIFICAÇÃO. CARACTERÍSTICA EM PÓ. UNIDADE POTE DE 250 GRAMAS. EM GRAU ALIMENTÍCIO.		4	POTE		
12	EXTRATO ALIMENTÍCIO, BENZOATO DE SÓDIO – CONSERVANTE BACTERICIDA, BACTERIOSTÁTICO E FUNGICIDA, UTILIZADO EM PRODUTOS ALIMENTÍCIO EM GERAL, C7H5NAO2, CARACTERÍSTICA EM PÓ OU GRANULAR. UNIDADE. POTE DE 500 GRAMAS. EM GRAU ALIMENTÍCIO.		2	POTE		
13	EXTRATO ALIMENTÍCIO, BICARBONATO DE SÓDIO - REDUTOR DE ACIDEZ.		19	KG		

Item	Descrição do Material	Marca e Outras Especificações	Quant.	Unidade	Valor Unit.	Valor Tot.
14	EXTRATO ALIMENTÍCIO,CITRATO DE SÓDIO – SAL FUNDENTE. APLICAÇÃO: REQUEIJÃO.		16	KG		
15	EXTRATO ALIMENTÍCIO,CULTURA MESÓFILA HOMOFERMENTATIVA, LIOFILIZADA, COMPOSTA POR LACTOCOCCUS LACTIS SUBSP. CREMORIS E LACTOCOCCUS LACTIS SUBSP. LACTIS. SABOR SUAVE, POUCO OU NENHUM AROMA. MASSA FECHADA, SEM PRODUÇÃO DE GÁS. ACIDIFICAÇÃO MÉDIA. APLICAÇÃO: PARA QUEIJOS MACIOS E SEMIDUROS. MINAS PADRÃO, MINAS PRÉNSADO, SAINT PAULIN, CHEDDAR, PETIT SUISSE, LINHA PRATO E SIMILARES. APRESENTAÇÃO: ENVELOPE 50U.		40	UN		
16	EXTRATO ALIMENTÍCIO, CULTURA MESOFILICA LIOFILIZADA COMPOSTA POR: LACTOCOCCUS LACTIS SUBSP. LACTIS BIOVAR. DIACETYLLACTIS, LEUCONOSTOC MESENTEROIDES SUBSP. CREMORIS, LACTOCOCCUS LACTIS SUBSP. LACTIS, LACTOCOCCUS LACTIS SUBSP. CREMORIS. AROMA ALTO, PRODUÇÃO ALTA DE GÁS, PROTEÓLISE MÉDIA. APLICAÇÃO: QUEIJO GOUDA. APRESENTAÇÃO: ENVELOPE. 50U.		15	UN		
17	EXTRATO ALIMENTICIO, CULTURA TERMOFÍLICA, LIOFILIZADA, COMPOSTA POR STREPTOCOCCUS THERMOPHILLUS E LACTOBACILLUS DELBRUECKII SUBESP. BULGARICUS. AROMA BAIXO, VISCOSIDADE ALTA E PÓS-ACIDIFICAÇÃO BAIXA APLICAÇÃO: PARA LEITES FERMENTADOS. APRESENTAÇÃO: ENVELOPE 50U.		30	UN		
18	EXTRATO ALIMENTÍCIO, FOSFATO DE CÁLCIO TRIBÁSICO – ANTIUMECTANTE (ANTIAGLOMERANTE), UTILIZADO NA FABRICAÇÃO DE PRODUTOS EM PÓ OU GRÂNULOS, EX: REFRESCO EM PÓ, SAL DE COZINHA, CA10(OH)2(PO4)6, CARACTERÍSTICA EM PÓ. UNIDADE: POTE DE 250 GRAMAS. EM GRAU ALIMENTÍCIO.		4	POTE		
19	EXTRATO ALIMENTÍCIO, GLUTAMATO MONOSÓDICO (PÓ). [PACOTE DE 1KG]		2	UN		
20	EXTRATO ALIMENTÍCIO, GOMA GUAR – ESPESSANTE, ESTABILIZANTE, UTILIZADO EM SORVETES E MISTURA DE BOLO. CARACTERÍSTICA EM PÓ. UNIDADE POTE DE 250 GRAMAS. EM GRAU ALIMENTÍCIO.		2	POTE		
21	EXTRATO ALIMENTÍCIO, MONO GLICERÍDIO OU DIGLICERÍDIO DESTILADO – EMULSIFICANTE, AGENTE COMPLEXANTE DE AMIDO EM PÃES, MASSAS, AGENTES AERANTE EM FORMULAÇÕES DE PANIFICAÇÃO.CARACTERÍSTICA EM GRANULAR.POTE DE 250 GRAMAS. EM GRAU ALIMENTÍCIO.		2	POTE		
22	EXTRATO ALIMENTÍCIO, PECTINA CTRICA BTM – ESPESSANTE, ESTABILIZANTE, OBTIDA A PARTIR DA DESMETOXILAÇÃO DA PECTINA ATM, UTILIZADO EM GÉLEIAS COM BAIXO TEOR DE SÓLIDOS SOLÚVEIS, PRODUTOS DIEÉTICOS, CARACTERÍSTICA EM PÓ. UNIDADE POTE DE 250 GRAMAS. EM GRAU ALIMENTÍCIO.		4	POTE		

Item	Descrição do Material	Marca e Outras Especificações	Quant.	Unidade	Valor Unit.	Valor Tot.
23	BACTERIOSTÁTICO, C6H10CAO4, UTILIZADO NA PANIFICAÇÃO, CARNES, QUEIJOS, MARGARINAS DENTRE OUTROS PRODUTOS PERECÍVEIS. CARACTERÍSTICA EM PÓ. UNIDADE POTE DE 500 GRAMAS. <b>EM GRAU ALIMENTÍCIO.</b>		2	POTE		
24	LECITINA, ASPECTO FÍSICO PÓ / GRÂNULOS CASTANHO ALARANJADOS, FÓRMULA QUÍMICA C11H22NO8P (LECITINA DE SOJA), PESO MOLECULAR 327,27, CARACTERÍSTICA ADICIONAL REFINADA, SEM ÓLEO, NÚMERO DE REFERÊNCIA QUÍMICA CAS 8002-43-5. <b>EM GRAU ALIMENTÍCIO.</b>		3	KG		
25	SULFUROSO, COMPOSIÇÃO NA2S2O5, PESO MOLECULAR 190,11, TEOR DE PUREZA PUREZA MÍNIMA DE 97%, CARACTERÍSTICA ADICIONAL REAGENTE P.A., NÚMERO DE REFERÊNCIA QUÍMICA CAS 7681-57-4. <b>EM GRAU ALIMENTÍCIO.</b>		1	KG		
26	SORBATO DE POTÁSSIO, ASPECTO FÍSICO PÓ/GRÂNULOS BRANCOS A LEVEMENTE AMARELADOS, INODORO, PESO MOLECULAR 150,22, FÓRMULA QUÍMICA C6H7KO2, GRAU DE PUREZA PUREZA MÍNIMA DE 98%, NÚMERO DE REFERÊNCIA QUÍMICA CAS 24634-61-5. <b>EM GRAU ALIMENTÍCIO.</b>		1	KG		
27	TRIPA, TIPO OVINA, APLICAÇÃO AGROINDÚSTRIA, APRESENTAÇÃO CALIBRE FINO 90, APRESENTAÇÃO MAÇO 90 METROS.		50	MAÇO		
28	TRIPA, TIPO SUINA, DIAMETRO 28/30, APLICAÇÃO EMBUTIMENTO DE LINGUIÇA, APRESENTAÇÃO MAÇO DE 30 METROS.		100	MAÇO		
29	CORANTE ALIMENTO, CORANTE NATURAL DE URUCUM (COR CARMIM), ASPECTO FÍSICO PÓ, APRESENTAÇÃO PACOTE 1 KG.		1	UN		
30	PREPARADO PANIFICAÇÃO, MELHORADOR DE FARINHA. [CAIXA COM 1 KG]. <b>EM GRAU ALIMENTÍCIO.</b>		1	CX		
31	FRANGO DE MORGÃO, 6000 E POLPA, CORANTE VERMELHO, AROMATIZANTE CARACTERÍSTICO, ASPECTO FÍSICO GEL SEMI FLUÍDO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS ISENTO DE SUJIDADES E IMPUREZAS, APLICAÇÃO FABRICAÇÃO DE IOGURTE E BEBIDA LÁCTEA, APRESENTAÇÃO BALDE DE 25 KG. METADE DA POLPA PARA ENTREGA IMEDIATA, E A OUTRA METADE SEIS MESES APÓS. OBSERVAR ATENTAMENTE O PRAZO DE VALIDADE.		20	UN		
32	FRANGO DE PULESSO, 6000 E POLPA, CORANTE LARANJA, AROMATIZANTE CARACTERÍSTICO, ASPECTO FÍSICO GEL SEMI FLUÍDO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS ISENTO DE SUJIDADES E IMPUREZAS, APLICAÇÃO FABRICAÇÃO DE IOGURTE E BEBIDA LÁCTEA, APRESENTAÇÃO BALDE DE 25 KG. METADE DA POLPA PARA ENTREGA IMEDIATA, E A OUTRA METADE SEIS MESES APÓS. OBSERVAR ATENTAMENTE O PRAZO DE VALIDADE.		12	UN		
33	TEMPERO AROMATICO, AROMA FUMAÇA, ASPECTO FISCO PÓ, APRESENTAÇÃO PACOTE 1 KG.		1	UN		
34	GRAMPO GRAMPEADOR, TIPO SEXTAVADO, TAMANHO 332, APRESENTAÇÃO CAIXA COM 3000 UNIDADES		2	CX		

<b>Item</b>	<b>Descrição do Material</b>	<b>Marca e Outras Especificações</b>	<b>Quant.</b>	<b>Unidade</b>	<b>Valor Unit.</b>	<b>Valor Tot.</b>
<b>35</b>	SANITIZANTE EM PÓ CLORADO, PARA LAVAGEM DE VEGETAIS E FRUTAS, EMBALADO EM CAIXA COM 12 SACOS PLÁSTICOS DE 1 KG		5	CX		