

PLANILHA B

<i>Órgão Gerenciador:</i>		Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sudeste de Minas Gerais – Campus Barbacena		
<i>item</i>	<i>DESCRIÇÃO/ ESPECIF.</i>	<i>UNIDADE DE MEDIDA</i>	<i>REQUISIÇÃO MÍNIMA</i>	<i>REQUISIÇÃO Máxima</i>
1	PREPARADO À BASE DE POLPA DE FRUTA. SABOR PÊSSEGO. COMPOSTO POR: ÁGUA, AÇÚCAR, POLPA DE PÊSSEGO, PEDAÇOS DE PÊSSEGO, AROMATIZANTE SINTÉTICO, CORANTE NATURAL DE URUCUM, CONSERVANTE E ACIDULANTE. APLICAÇÃO: LEITES FERMENTADOS. APRESENTAÇÃO: BALDE DE 25 KG.	BALDE 25 KG	6	12
2	PREPARADO À BASE DE POLPA DE FRUTA. SABOR MORANGO. COMPOSTO POR: ÁGUA, AÇÚCAR, POLPA DE MORANGO, PEDAÇOS DE MORANGO, AROMATIZANTE SINTÉTICO, CORANTE CARMIM DE COCHONILA, CONSERVANTE E ACIDULANTE. APLICAÇÃO: LEITES FERMENTADOS.	BALDE DE 25 KG	8	15
3	PREPARADO À BASE DE POLPA DE FRUTA. SABOR CÔCO. COMPOSTO POR: ÁGUA, AÇÚCAR, POLPA DE COCO, PEDAÇOS DE CÔCO, AROMATIZANTE SINTÉTICO, CONSERVANTE E ACIDULANTE. LEITES FERMENTADOS. APRESENTAÇÃO: BALDE 25 KG.	BALDE DE 25 KG	6	12
4	PREPARADO À BASE DE POLPA DE FRUTA. SABOR BANANA, MAMÃO E MAÇÃ. COMPOSTO POR: ÁGUA, AÇÚCAR, POLPA DE BANANA, MAMÃO E MAÇÃ, AROMATIZANTE SINTÉTICO, CONSERVANTE	BALDE DE 25 KG	6	12

	E ACIDULANTE. APLICAÇÃO: LEITES FERMENTADOS. APRESENTAÇÃO: BALDE 25 KG.			
5	COALHO/COAGULANTE EM PÓ PARA A FABRICAÇÃO DE QUEIJOS. PODER DE COAGULAÇÃO MÍNIMO: 1:90000. POTE 500G. VALIDADE DE 1 ANO A PARTIR DA ENTREGA	POTE 500 G	5	10
6	SOLUÇÃO DE CLORETO DE CÁLCIO. ESTABILIZANTE INS 509. CONCENTRAÇÃO 40% M/V. APLICAÇÃO: COADJUVANTE NA ELABORAÇÃO DE QUEIJOS.	LITRO	45	85
7	SOLUÇÃO DE NITRATO DE SÓDIO. CONCENTRAÇÃO 50% M/V. COADJUVANTE NA ELABORAÇÃO DE QUEIJOS. APRESENTAÇÃO: GALÃO DE 5L.	GALÃO 5 L	1	1
8	CULTURA LÁCTICA MESOFÍLICA LIOFILIZADA HOMO FERMENTATIVA TIPO "O". FD-DVS. COMPOSTA EXCLUSIVAMENTE POR CEPAS DE ESPÉCIES DE LACTOCOCCUS LACTIS SUBSP. LACTIS E LACTOCOCCUS LACTIS SUBSP. CREMORIS. FORMA: GRANULADO. APLICAÇÃO: FABRICAÇÃO DE QUEIJOS. APRESENTAÇÃO ENVELOPE PARA 500L.	ENV.	85	170
9	CULTURA LÁCTICA TERMOFÍLICA LIOFILIZADA. FD-DVS. COMPOSTA EXCLUSIVAMENTE POR CEPAS DE ESPÉCIES DE STREPTOCOCCUS THERMOPHILUS E LACTOBACILLUS DELBRUECKI SUBSP. BULGARICUS. FORMA: GRANULADO. APLICAÇÃO FABRICAÇÃO DE LEITES FERMENTADOS. APRESENTAÇÃO ENVELOPE PARA 250L.	ENV.	50	100
10	CULTURA LÁCTICA TERMOFÍLICA LIOFILIZADA.	ENV.	50	100

	FD-DVS. COMPOSTA EXCLUSIVAMENTE POR CEPAS DE ESPÉCIES DE STREPTOCOCCUS THERMOPHILUS E LACTOBACILLUS HELVETICUS. FORMA: GRANULADO. APLICAÇÃO FABRICAÇÃO DE QUEIJOS. APRESENTAÇÃO ENVELOPE PARA 500L.			
11	SAL FUNDENTE PARA FABRICAÇÃO DE REQUEIJÃO CREMOSO. COMPOSTO POR POLIFOSFATOS DE SÓDIO. APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM DE 1KG	KG	50	100
12	NATAMICINA/PIMARICINA. ANTIFÚNGICO DE ORIGEM NATURAL. COLORAÇÃO: AMARELO CREME. APLICAÇÃO: TRATAMENTO DE CASCA DE QUEIJOS DE LONGA MATURAÇÃO. APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM DE 500G.	FRASCO 500 G	3	5
13	LIPASE. ENZIMA LIPOLÍTICA EXTRAÍDA DE GLÂNDULAS SALIVARES DE CAPRINOS. ISENTA DE LIPASE PANCREÁTICA E MICROBIANA. FORMA: LÍQUIDA. APLICAÇÃO: COADJUVANTE NA MATURAÇÃO DE QUEIJOS. APRESENTAÇÃO: EMBALAGEM DE 5L.	GALÃO DE 5 L	1	1
14	CORANTE. INS 160B. CORANTE NATURAL DE URUCUM. INDICAÇÃO DE DOSAGEM ATÉ 20ML / 100L. APRESENTAÇÃO: GALÃO DE 5L	GALÃO 5 L	3	5
15	TINTURA PARA QUEIJO TIPO REINO PRODUZIDO A PARTIR DE FUCSINA DISSOLVIDA EM SOLUÇÃO HIDROALCOÓLICA. GALÃO DE 5 L	GALÃO 5 L	5	10
16	REGULADOR DE ACIDEZ. INS 501II. BICARBONATO DE SÓDIO, ALIMENTÍCIO. APLICAÇÃO: PADRONIZAÇÃO DE ACIDEZ EM PROCESSAMENTOS ALIMENTÍCIOS DIVERSOS.	KG	3	5

	APRESENTAÇÃO: EMBALAGENS DE 1KG. PUREZA MÍNIMA 80% M/M			
17	SAL, SAL REFINADO, IODADO.	KG	600	1200
18	AÇÚCAR, TIPO CRISTAL, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS SACAROSE DE CANA-DE-AÇÚCAR	KG	2250	4500
19	REGULADOR DE ACIDEZ. INS 270. ÁCIDO LÁTICO NATURAL. 85% M/V. GRAU ALIMENTÍCIO. COLORAÇÃO LEVEMENTE AMARELADA. APLICAÇÃO: COADJUVANTE NA ELABORAÇÃO DE QUEIJOS. APRESENTAÇÃO: FRASCO DE 1L.	LITRO	8	15
20	GARRAFA P/ IOGURTE DE 1000G EM POLIETILENO VIRGEM INODORO COM 220 MM DE ALTURA 87MM DE CINTURA E 37 MM DE BOCA C/ ROSCA C/ FECHAMENTO POR PRESSÃO, DE COR ROSA, COM TAMPA PARA GARRAFA DE 1000G EM POLIETILENO COM ROSCA, FECHAMENTO POR PRESSÃO, COR VERMELHO. (MARCA DE REFERÊNCIA: EMBALI OU SIMILAR)	MILHEIRO	4	7
21	GARRAFA P/ IOGURTE DE 1000G EM POLIETILENO VIRGEM INODORO COM 220 MM DE ALTURA 87 MM DE CINTURA E 37 MM DE BOCA C/ ROSCA C/ FECHAMENTO POR PRESSÃO, DE COR BRANCA, COM TAMPA PARA GARRAFA DE 1000 G, EM POLIETILENO COM ROSCA, FECHAMENTO POR PRESSÃO, COR BRANCA. (MARCA DE REFERÊNCIA: EMBALI OU SIMILAR)	MILHEIRO	3	6
22	GARRAFA P/ IOGURTE DE 1000G EM POLIPROPILENO VIRGEM INODORO COM 220MM DE ALTURA 87MM DE CINTURA E 37MM DE BOCA C/ ROSCA C/ FECHAMENTO POR	MILHEIRO	3	6

	<p>PRESSÃO, DE COR CREME, COM TAMP A PARA GARRAFA DE 1000G EM POLIETILENO COM ROSCA, FECHAMENTO POR PRESSÃO, COR LARANJA. (MARCA DE REFERÊNCIA: EMBALI OU SIMILAR)</p>			
23	<p>GARRAFA P/ IOGURTE DE 1000G EM POLIPROPILENO VIRGEM INODORO COM 220MM DE ALTURA 87MM DE CINTURA E 37MM DE BOCA C/ ROSCA C/ FECHAMENTO POR PRESSÃO, DE COR BRANCA, COM TAMP A PARA GARRAFA DE 1000G EM POLIETILENO COM ROSCA, FECHAMENTO POR PRESSÃO, COR LARANJA. (MARCA DE REFERÊNCIA: EMBALI OU SIMILAR)</p>	MILHEIRO	3	6
24	<p>GARRAFA P/ IOGURTE DE 200G EM POLIETILENO VIRGEM INODORO COM 125MM DE ALTURA 53MM DE DIÂMETRO E 26MM DE BOCA E CINTURA COM 55MM DE LARGURA/ FECHAMENTO POR PRESSÃO, DE COR ROSA, COM TAMP A P/ GARRAFA IOGURTE 200G EM POLIETILENO, FECHAMENTO POR PRESSÃO, COR VERMELHA. (MARCA DE REFERÊNCIA: EMBALI OU SIMILAR)</p>	MILHEIRO	2	3
25	<p>GARRAFA P/ IOGURTE DE 200G EM POLIETILENO VIRGEM INODORO COM 125MM DE ALTURA 53MM DE DIÂMETRO E 26MM DE BOCA E CINTURA COM 55MM DE LARGURA/ FECHAMENTO POR PRESSÃO, DE COR BRANCA, COM TAMP A P/ GARRAFA IOGURTE 200G EM POLIETILENO, FECHAMENTO POR PRESSÃO, COR BRANCA. (MARCA DE REFERÊNCIA: EMBALI OU SIMILAR)</p>	MILHEIRO	1	2
26	<p>GARRAFA P/ IOGURTE DE</p>	MILHEIRO	2	3

	200G EM POLIETILENO VIRGEM INODORO COM 125MM DE ALTURA 53MM DE DIÂMETRO E 26MM DE BOCA E CINTURA COM 55MM DE LARGURA/ FECHAMENTO POR PRESSÃO, DE COR CREME, COM TAMP A P/ GARRAFA IOGURTE 200G EM POLIETILENO, FECHAMENTO POR PRESSÃO, COR LARANJA. (MARCA DE REFERÊNCIA: EMBALI OU SIMILAR)			
27	GARRAFA P/ IOGURTE DE 200G EM POLIETILENO VIRGEM INODORO COM 125MM DE ALTURA 53MM DE DIÂMETRO E 26MM DE BOCA E CINTURA COM 55MM DE LARGURA/ FECHAMENTO POR PRESSÃO, DE COR BRANCA, COM TAMP A P/ GARRAFA IOGURTE 200G EM POLIETILENO, FECHAMENTO POR PRESSÃO, COR LARANJA. (MARCA DE REFERÊNCIA: EMBALI OU SIMILAR)	MILHEIRO	1	2
28	RÓTULO P/ IOGURTE 1000G SALADA DE FRUTAS, TIPO MANGUINHA PLÁSTICA EM POLIETILENO COM IMPRESSÃO FLEXOGRÁFICA, PARA GARRAFA PLÁSTICA COM 86 MM DE DIÂMETRO.	MILHEIRO	20	20
29	RÓTULO P/ IOGURTE 200G SALADA DE FRUTAS, TIPO MANGUINHA PLÁSTICA EM POLIETILENO COM IMPRESSÃO FLEXOGRÁFICA, PARA GARRAFA PLÁSTICA COM 51,5 MM DE DIÂMETRO.	MILHEIRO	20	20
30	EMBALAGEM PLÁSTICA, FORMA SACO, LARGURA 25, ALTURA 30, MATERIAL NYLON-POLY, ESPESSURA 0,18, APLICAÇÃO ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS FECHAMENTO A VÁCUO, TRANSMITÂNCIA	MILHEIRO	13	25

	TRANSPARENTE			
31	EMBALAGEM PLÁSTICA, FORMA POTE, MATERIAL POLIETILENO, CAPACIDADE 500 ML, APLICAÇÃO ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS COM TAMPAS, DESCARTÁVEL, RESISTENTE A TEMPERATURA	MILHEIRO	50	100
32	TIRAS REATIVAS PARA DETERMINAÇÃO DE FOSFATASE ALCALINA EM LEITE	EMB. C/ 50	3	6
33	SACO, MATERIAL PLÁSTICO, APLICAÇÃO EMBALAGEM, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS ROLO PICOTADO, ALTURA 35, LARGURA 25 – BOBINA 500 UN	BOBINA C/ 500	5	10
34	MATERIAL LABORATÓRIO, TIPO:ACIDÍMETRO DE DORNIC, ADICIONAL:CONJUNTO COMPLETO, COMPONENTES:C/ BURETA 2ML, GRADUAÇÃO MÁXIMA 0,05 EM 0,05 ML, OUTROS COMPONENTES:FRASCO VIDRO 50 ML	UND.	1	2
35	ETIQUETAS EM PLÁSTICO BOPP PARA IDENTIFICAÇÃO DE ALIMENTOS ARMAZENADOS SOB REFRIGERAÇÃO C/ 1000 UNIDADES. LARGURA X ALTURA 70 X 50 MM, PODENDO VARIAR +/- 5 MM. COM IMPRESSÃO DE DATA DE FABRICAÇÃO, SAÍDA E VALIDADE COM ESPAÇOS PARA ESCREVER AS DATAS NA FRENTE.	UND.	1000	2000
36	TAMPAS PARA POTE DE VIDRO SEXTAVADO DE 230 ML COM DIÂMETRO DE 63 MM	UND.	1000	2000
37	SACO, APLICAÇÃO ACONDICIONAMENTO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS EXTRARESISTENTE, FECHO HERMÉTICO, ALTURA 31	KG	1	2

	CM, LARGURA 27 CM			
38	EMBALAGEM PLÁSTICA, FORMA SACO, LARGURA 18, ALTURA 23, MATERIAL POLIETILENO, APLICAÇÃO EMBALAR ALIMENTOS, COR TRANSPARENTE, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS TERMOENCOLHÍVEL	MILHEIRO	1	2
39	SACO, MATERIAL: POLIPROPILENO, TIPO USO: ACONDICIONAMENTO DE ALIMENTOS, COR: INCOLOR, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: COM FECHO E CAPACIDADE PARA 3 KG	PACOTE 100 UND.	3	5
40	GARRAFA, MATERIAL VIDRO, CAPACIDADE 150, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS COM LACRE DOSADOR E TAMPA ROSCÁVEL PLÁSTICO	UND.	150	300
41	AÇÚCAR, TIPO REFINADO, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS BRANCO, 1ª QUALIDADE	KG	25	50
42	GLICOSE, ASPECTO FÍSICO: PÓ BRANCO FINO, FÓRMULA QUÍMICA: C ₆ H ₁₂ O ₆ (D+GLICOSE), PESO MOLECULAR: 180,16 G/MOL, TEOR DE PUREZA: PUREZA MÍNIMA DE 99%, CARACTERÍSTICA ADICIONAL: ANIDRA, REAGENTE P.A., NÚMERO DE REFERÊNCIA QUÍMICA: CAS 492-62-6	KG	5	10
43	CARVÃO VEGETAL	SACO 10 KG	35	70
44	FIXADOR COR /ANTIOXIDANTE PARA PRODUTOS CÁRNEOS. ASPECTO FÍSICO PÓ. COMPOSIÇÃO: AÇÚCAR E ÁCIDO ASCÓRBICO. APRESENTAÇÃO PACOTES PARA 100KG DE MASSA	PACOTE 250 G	13	25
45	SACO, PLÁSTICO, EMBALAGEM, ROLO PICOTADO, ALTURA 60 CM, LARGURA 40 CM	BOBINA 400 UND.	15	30
46	TOALHA DE PAPEL, MATERIAL PAPEL, TIPO	PACOTE	20	40

	FOLHA 2 DOBRAS, COMPRIMENTO 23, LARGURA 21, COR BRANCA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS INTERFOLHADA, ACONDICIONADO EM PACOTE COM 1.000 FOLHAS			
47	GUARDANAPO DE PAPEL, MATERIAL CELULOSE, LARGURA 30, COMPRIMENTO 30, COR BRANCA, TIPO FOLHAS DUPLA, PACOTE COM 50 UNIDADES	PACOTE	20	40
48	TOALHA DE PAPEL, MATERIAL PAPEL, TIPO FOLHA DUPLA PICOTADA, COMPRIMENTO 22, LARGURA 20, COR BRANCA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS 100% FIBRAS CELULÓSICAS, APLICAÇÃO AMBIENTE HOSPITALAR, PACOTE COM DOIS ROLOS.	PACOTE	20	40
49	PAPEL FILME, MATERIAL PVC - CLORETO DE POLIVINILA, COMPRIMENTO 100, LARGURA 28, APRESENTAÇÃO ROLO, APLICAÇÃO USO ODONTOLÓGICO	ROLO	20	40
50	SACO, MATERIAL PLÁSTICO, TIPO USO GERAL, APLICAÇÃO ACONDICIONAMENTO, ALTURA 23, LARGURA 6, TRANSMITÂNCIA TRANSPARENTE, EMBALAGEM COM 1000 UNIDADES.	PACOTE	10	20
51	COPO DESCARTÁVEL, MATERIAL RESINA TERMOPLÁSTICA CAPACIDADE 200 ML .APLICAÇÃO LÍQUIDOS FRIOS E QUENTES, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS NBR 14865/2002- ABNT, PESO MÍNIMO 2,20 G, COR BRANCO	PACOTE 100 UN.	1000	2000

52	COPO DESCARTÁVEL, MATERIAL RESINA TERMOPLÁSTICA CAPACIDADE 50 ML ,APLICAÇÃO LÍQUIDOS FRIOS E QUENTES, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS NBR 14865/2002- ABNT, PESO MÍNIMO 2,20 G, COR BRANCO	PACOTE 100 UN.	450	1200
----	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------	-----	------