



**INSTITUTO FEDERAL**  
Sertão Pernambucano

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO

## **AQUISIÇÃO DE INSUMOS ENOLÓGICOS**

### **Consolidação das Demandas Campus Petrolina**

#### **1.0 JUSTIFICATIVA**

A aquisição de insumos enológicos visa atender exclusivamente a Coordenação de Tecnologia de Alimentos com relação a aulas praticas de fabricação de bebidas.

#### **2.0 DEMANDAS**

<b>GRUPO 01: INSUMOS ENOLÓGICOS</b>				
<b>Item:</b>	14	<b>Objeto:</b>	Ácido Tartárico	<b>Qtd:</b> 1
<b>Memória de Cálculo</b>				
<b>Qtd:</b>		<b>Setor:</b>		
1		Coordenação de Curso – Tecnologia em Alimentos		
<b>Item:</b>	16	<b>Objeto:</b>	Goma Arábica	<b>Qtd:</b> 1
<b>Memória de Cálculo</b>				
<b>Qtd:</b>		<b>Setor:</b>		
1		Coordenação de Curso – Tecnologia em Alimentos		
<b>Item:</b>	17	<b>Objeto:</b>	Bentonite Sódica	<b>Qtd:</b> 1
<b>Memória de Cálculo</b>				
<b>Qtd:</b>		<b>Setor:</b>		
1		Coordenação de Curso – Tecnologia em Alimentos		
<b>Item:</b>	18	<b>Objeto:</b>	Levedura Tipo 1	<b>Qtd:</b> 2
<b>Memória de Cálculo</b>				
<b>Qtd:</b>		<b>Setor:</b>		
2		Coordenação de Curso – Tecnologia em Alimentos		



**INSTITUTO FEDERAL**  
Sertão Pernambucano

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO

Item:	19	Objeto:	Levedura Tipo 2	Qtd:	2
<b>Memória de Cálculo</b>					
Qtd:		Setor:			
2		Coordenação de Curso – Tecnologia em Alimentos			
Item:	22	Objeto:	Manoproteína	Qtd:	1
<b>Memória de Cálculo</b>					
Qtd:		Setor:			
1		Coordenação de Curso – Tecnologia em Alimentos			
Item:	27	Objeto:	Solução de Sílica	Qtd:	1
<b>Memória de Cálculo</b>					
Qtd:		Setor:			
1		Coordenação de Curso – Tecnologia em Alimentos			
Item:	29	Objeto:	Clarificante tipo 1	Qtd:	1
<b>Memória de Cálculo</b>					
Qtd:		Setor:			
1		Coordenação de Curso – Tecnologia em Alimentos			
Item:	30	Objeto:	Clarificante tipo 2	Qtd:	1
<b>Memória de Cálculo</b>					
Qtd:		Setor:			
1		Coordenação de Curso – Tecnologia em Alimentos			
Item:	32	Objeto:	Caseinato de Potássio	Qtd:	1
<b>Memória de Cálculo</b>					
Qtd:		Setor:			



INSTITUTO FEDERAL  
Sertão Pernambucano

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO

1	Coordenação de Curso – Tecnologia em Alimentos				
<b>Item:</b>	34	<b>Objeto:</b>	Sorbato de Potássio	<b>Qtd:</b>	1
<b>Memória de Cálculo</b>					
<b>Qtd:</b>	<b>Setor:</b>				
1	Coordenação de Curso – Tecnologia em Alimentos				
<b>Item:</b>	1	<b>Objeto:</b>	Ativante de Fermentação Tipo 1	<b>Qtd:</b>	1
<b>Memória de Cálculo</b>					
<b>Qtd:</b>	<b>Setor:</b>				
1	Coordenação de Curso – Tecnologia em Alimentos				
<b>Item:</b>	6	<b>Objeto:</b>	Bactéria Láctica	<b>Qtd:</b>	3
<b>Memória de Cálculo</b>					
<b>Qtd:</b>	<b>Setor:</b>				
3	Coordenação de Curso – Tecnologia em Alimentos				
<b>Item:</b>	9	<b>Objeto:</b>	Carvão Vegetal Ativado	<b>Qtd:</b>	1
<b>Memória de Cálculo</b>					
<b>Qtd:</b>	<b>Setor:</b>				
1	Coordenação de Curso – Tecnologia em Alimentos				
<b>Item:</b>	15	<b>Objeto:</b>	Metabissulfito de Potássio	<b>Qtd:</b>	1
<b>Memória de Cálculo</b>					
<b>Qtd:</b>	<b>Setor:</b>				
1	Coordenação de Curso – Tecnologia em Alimentos				
<b>Item:</b>	31	<b>Objeto:</b>	Ácido Metatartárico	<b>Qtd:</b>	1
<b>Memória de Cálculo</b>					



**INSTITUTO FEDERAL**  
Sertão Pernambucano

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO

Qtd:	Setor:
1	Coordenação de Curso – Tecnologia em Alimentos

MEMO. 9/2018 - TECAE - Campus Petrolina

PETROLINA, 12 de Março de 2018

Da: Coordenação de Curso – Tecnologia em Alimentos  
Para: Direção de Administração e Planejamento

Assunto: AQUISIÇÃO DE INSUMOS ENOLÓGICOS

GRUPO 01: INSUMOS ENOLÓGICOS			
<b>Justificativa</b>			
Esses insumos enológicos serão necessários para as aulas práticas da disciplina "Tecnologia de Bebidas", do curso superior de Tecnologia em Alimentos, que é ministrado pelo Professor Marcos dos Santos Lima. Além disso, os produtos também serão utilizados para as pesquisas do campus com os gêneros provenientes dos vinhos.			
Lembrando que Dr. Marcos dos Santos Lima é o docente responsável pelo "Laboratório de Água & Bebidas" do IF SERTÃO-PE (Campus Petrolina)			
<b>Itens</b>			
<b>Item:</b>	<b>1</b>	<b>Objeto:</b>	Ativante de Fermentação Tipo I
		<b>Qtid:</b>	1
<b>Memória de Cálculo</b>			
Essa quantidade de insumo é suficiente para aula as práticas da disciplina de "Tecnologia de Bebidas", e também das pesquisas do campus com os gêneros provenientes dos vinhos, durante o período de 02 anos.			
<b>Item:</b>	<b>6</b>	<b>Objeto:</b>	Bactéria Láctica
		<b>Qtid:</b>	3
<b>Memória de Cálculo</b>			
Essa quantidade de insumo é suficiente para aula as práticas da disciplina de "Tecnologia de Bebidas", e também das pesquisas do campus com os gêneros provenientes dos vinhos, durante o período de 02 anos.			
<b>Item:</b>	<b>9</b>	<b>Objeto:</b>	Carvão Vegetal Ativado
		<b>Qtid:</b>	1

**Memória de Cálculo**

Essa quantidade de insumo é suficiente para aula as práticas da disciplina de "Tecnologia de Bebidas", e também das pesquisas do campus com os gêneros provenientes dos vinhos, durante o período de 02 anos.

<b>Item:</b>	<b>14</b>	<b>Objeto:</b>	Ácido Tartárico	<b>Qtid:</b>	1
--------------	-----------	----------------	-----------------	--------------	---

**Memória de Cálculo**

Essa quantidade de insumo é suficiente para aula as práticas da disciplina de "Tecnologia de Bebidas", e também das pesquisas do campus com os gêneros provenientes dos vinhos, durante o período de 02 anos.

<b>Item:</b>	<b>15</b>	<b>Objeto:</b>	Metabissulfito de Potássio	<b>Qtid:</b>	1
--------------	-----------	----------------	----------------------------	--------------	---

**Memória de Cálculo**

Essa quantidade de insumo é suficiente para aula as práticas da disciplina de "Tecnologia de Bebidas", e também das pesquisas do campus com os gêneros provenientes dos vinhos, durante o período de 02 anos.

<b>Item:</b>	<b>16</b>	<b>Objeto:</b>	Goma Arábica	<b>Qtid:</b>	1
--------------	-----------	----------------	--------------	--------------	---

**Memória de Cálculo**

Essa quantidade de insumo é suficiente para aula as práticas da disciplina de "Tecnologia de Bebidas", e também das pesquisas do campus com os gêneros provenientes dos vinhos, durante o período de 02 anos.

<b>Item:</b>	<b>17</b>	<b>Objeto:</b>	Bentonite Sódica	<b>Qtid:</b>	1
--------------	-----------	----------------	------------------	--------------	---

**Memória de Cálculo**

Essa quantidade de insumo é suficiente para aula as práticas da disciplina de "Tecnologia de Bebidas", e também das pesquisas do campus com os gêneros provenientes dos vinhos, durante o período de 02 anos.

<b>Item:</b>	<b>18</b>	<b>Objeto:</b>	Levedura Tipo 1	<b>Qtid:</b>	2
--------------	-----------	----------------	-----------------	--------------	---

**Memória de Cálculo**

<b>Item:</b> 19	<b>Objeto:</b> 1. Levedura Tipo 2	<b>Qtd:</b> 2
<b>Memória de Cálculo</b>		
Essa quantidade de insumo é suficiente para aula as prática da disciplina de "Tecnologia de Bebidas" e também das pesquisas do campus com os gêneros provenientes do vinhos, durante o período de 02 anos.		
<b>Item:</b> 22	<b>Objeto:</b> Manoproteína	<b>Qtd:</b> 1
<b>Memória de Cálculo</b>		
Essa quantidade de insumo é suficiente para aula as prática da disciplina de "Tecnologia de Bebidas" e também das pesquisas do campus com os gêneros provenientes do vinhos, durante o período de 02 anos.		
<b>Item:</b> 27	<b>Objeto:</b> Solução de Silica	<b>Qtd:</b> 1
<b>Memória de Cálculo</b>		
Essa quantidade de insumo é suficiente para aula as prática da disciplina de "Tecnologia de Bebidas" e também das pesquisas do campus com os gêneros provenientes do vinhos, durante o período de 02 anos.		
<b>Item:</b> 29	<b>Objeto:</b> Clarificante tipo 1	<b>Qtd:</b> 1
<b>Memória de Cálculo</b>		
Essa quantidade de insumo é suficiente para aula as prática da disciplina de "Tecnologia de Bebidas" e também das pesquisas do campus com os gêneros provenientes do vinhos, durante o período de 02 anos.		
<b>Item:</b> 30	<b>Objeto:</b> Clarificante tipo 2	<b>Qtd:</b> 1
<b>Memória de Cálculo</b>		
Essa quantidade de insumo é suficiente para aula as prática da disciplina de "Tecnologia de Bebidas" e também das pesquisas do campus com os gêneros provenientes do vinhos, durante o período de 02 anos.		

<b>Item:</b> 31	<b>Objeto:</b> Ácido Metatártico	<b>Qtd:</b> 1
<b>Memória de Cálculo</b>		
Essa quantidade de insumo é suficiente para aula as prática da disciplina de "Tecnologia de Bebidas" e também das pesquisas do campus com os gêneros provenientes do vinhos, durante o período de 02 anos.		
<b>Item:</b> 32	<b>Objeto:</b> Casinato de Potássio	<b>Qtd:</b> 1
<b>Memória de Cálculo</b>		
Essa quantidade de insumo é suficiente para aula as prática da disciplina de "Tecnologia de Bebidas" e também das pesquisas do campus com os gêneros provenientes do vinhos, durante o período de 02 anos.		
<b>Item:</b> 34	<b>Objeto:</b> Sorbato de Potássio	<b>Qtd:</b> 1
<b>Memória de Cálculo</b>		
Essa quantidade de insumo é suficiente para aula as prática da disciplina de "Tecnologia de Bebidas" e também das pesquisas do campus com os gêneros provenientes do vinhos, durante o período de 02 anos.		

Atenciosamente,

**Marcelo Eduardo A. Olinda de Souza**  
Coord. de Tecnologia de Alimentos  
Rua: Manoel de Medeiros, 2700528  
LX - Setor: Pernambuco  
Campus Petrolina

Marcelo Eduardo Alves Olinda de Souza  
Coordenação de Curso – Tecnologia em Alimentos