



**INSTITUTO FEDERAL**  
Sertão Pernambucano

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

**MEMO. 65/2019 - DADM - Campus Petrolina Zona Rural**

PETROLINA/PE, 30 de Outubro de 2019.

Da: **AGROINDUSTRIA**

Para: **Direção de Administração e Planejamento**

**Assunto: AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS**

<b>GRUPO 01: LATICÍNIOS, OVOS, CARNES E DERIVADOS</b>					
<b>Justificativa</b>					
A aquisição desses produtos é necessária para o funcionamento das aulas práticas dos Cursos de Agroindústria, Agropecuária, Zootecnia e Agronomia. Além disso, alguns itens são utilizados na rotina de produção do setor de Agroindústria para atendimento ao refeitório e eventos do Instituto.					
<b>Itens</b>					
<b>Item:</b>	2	<b>Objeto:</b>	Carne bovina tipo 2	<b>Qtd:</b>	16
<b>Memória de Cálculo</b>					
Uso de 8kg por semestre. Para elaboração de hambúrguer. Turma: Agronomia					
<b>Item:</b>	3	<b>Objeto:</b>	Carne bovina tipo 3	<b>Qtd:</b>	60
<b>Memória de Cálculo</b>					
5 kg por aula (2 aulas por turma) 3 turmas no primeiro semestre e 3 turmas no segundo semestre					
<b>Item:</b>	10	<b>Objeto:</b>	Carne caprina/ovina - Tipo 01	<b>Qtd:</b>	90
<b>Memória de Cálculo</b>					
5 kg por aula (2 aulas por turma) 3 turmas no primeiro semestre e 3 turmas no segundo semestre + 30kg aulas de hambúrguer e kafta da turma de agronomia					
<b>Item:</b>	40	<b>Objeto:</b>	Fermento lácteo tipo 2	<b>Qtd:</b>	6



<b>Memória de Cálculo</b>				
Será utilizado 3 pacote por semestre em aulas práticas e na elaboração de iogurte na Agroindústria				
<b>Item:</b>	41	<b>Objeto:</b>	Coalho	<b>Qtd:</b> 20
<b>Memória de Cálculo</b>				
Serão utilizados 10 unidades por semestre em aulas práticas e na produçã de queijos na Agroindústria				
<b>Item:</b>	39	<b>Objeto:</b>	Fermento lácteo tipo 1	<b>Qtd:</b> 5
<b>Memória de Cálculo</b>				
Para utilização na produção de queijos no setor de Agroindústria durante 12 meses.				
<b>Item:</b>	43	<b>Objeto:</b>	Pernil suíno	<b>Qtd:</b> 76
<b>Memória de Cálculo</b>				
[5 kg por aula (2 aulas por turma) 3 turmas no primeiro semestre e 3 turmas no segundo semestre] + [8 kg por semestre para elaboração de linguiça na turma de Agronomia]				
<b>Item:</b>	45	<b>Objeto:</b>	Bacon	<b>Qtd:</b> 18
<b>Memória de Cálculo</b>				
6kg para 12 meses para elaboração de kafta e hamburguer. Agronomia: TPA + [12 kg sendo 1 kg por aula (2 aulas por turma) 3 turmas no primeiro semestre e 3 turmas no segundo semestre]				
<b>Item:</b>	13	<b>Objeto:</b>	Filé de peito de frango	<b>Qtd:</b> 12
<b>Memória de Cálculo</b>				
6 kg por semestre para elaboração de empanados e hambúrguer. 12 kg. Agronomia: TPA				
<b>Item:</b>	15	<b>Objeto:</b>	Frango	<b>Qtd:</b> 90
<b>Memória de Cálculo</b>				
15kg unidades por aula. (1 aula por turma) 3 turmas no primeiro semestre e 3 turmas no segundo semestre				



**INSTITUTO FEDERAL**  
Sertão Pernambucano

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

<b>Item:</b>	22	<b>Objeto:</b>	Manteiga	<b>Qtd:</b>	2
<b>Memória de Cálculo</b>					
Serão utilizados 5000 g por semestre em aulas práticas.					
<b>Item:</b>	36	<b>Objeto:</b>	Cloreto de cálcio	<b>Qtd:</b>	5
<b>Memória de Cálculo</b>					
Será utilizado 2,5 litros por semestre em aulas práticas e na produção de queijos no setor de agroindústria					

<b>GRUPO 02: GÊNEROS SECOS</b>					
<b>Justificativa</b>					
A aquisição desses produtos é necessária para o funcionamento das aulas práticas dos Cursos de Agroindústria, Agropecuária, Zootecnia e Agronomia. Além disso, alguns itens são utilizados na rotina de produção do setor de Agroindústria para atendimento ao refeitório e eventos do Instituto.					
<b>Itens</b>					
<b>Item:</b>	47	<b>Objeto:</b>	Achocolatado em pó	<b>Qtd:</b>	10
<b>Memória de Cálculo</b>					
Serão utilizados 5 pacotes por semestre em aulas práticas					
<b>Item:</b>	49	<b>Objeto:</b>	Açúcar cristal	<b>Qtd:</b>	600
<b>Memória de Cálculo</b>					
Estima-se a utilização de 300 kg por semestre para aulas práticas, elaboração de doces, bolos e pães.					
<b>Item:</b>	54	<b>Objeto:</b>	Amido de milho	<b>Qtd:</b>	8
<b>Memória de Cálculo</b>					



200g por aula (3 aulas por turma) 3 turmas no primeiro semestre e 3 turmas no segundo semestre				
<b>Item:</b>	61	<b>Objeto:</b>	Azeite de oliva	<b>Qtd:</b> 5
<b>Memória de Cálculo</b>				
Para 12 meses. Elaboração de conservas e molho de pimentas. Turmas: Agronomia e Agroindústria.				
<b>Item:</b>	65	<b>Objeto:</b>	Biscoito tipo 2	<b>Qtd:</b> 1
<b>Memória de Cálculo</b>				
10 pacotes por semestre para degustação juntamente com os produtos elaborados em aulas práticas. Turmas: Agronomia e Agroindústria				
<b>Item:</b>	67	<b>Objeto:</b>	Cacau em pó	<b>Qtd:</b> 14
<b>Memória de Cálculo</b>				
Serão utilizados 7 caixas por semestre em aulas práticas				
<b>Item:</b>	75	<b>Objeto:</b>	Creme de leite	<b>Qtd:</b> 10
<b>Memória de Cálculo</b>				
Serão utilizados 5 caixas por semestre em aulas práticas				
<b>Item:</b>	77	<b>Objeto:</b>	Extrato de tomate	<b>Qtd:</b> 2
<b>Memória de Cálculo</b>				
Será utilizado 2 kg por semestre em aulas práticas				
<b>Item:</b>	79	<b>Objeto:</b>	Farinha de rosca	<b>Qtd:</b> 30
<b>Memória de Cálculo</b>				
2,5 kg por aula (1 aulas por turma) 3 turmas no primeiro semestre e 3 turmas no segundo semestre				
<b>Item:</b>	81	<b>Objeto:</b>	Farinha de trigo tipo 2	<b>Qtd:</b> 19
<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

Utiliza-se 1,6 fardo por mês. Para elaboração de 400 pães por semana destinados ao refeitório e para utilização em bolos. Além disso, será utilizada em aulas de panificação				
<b>Item:</b>	87	<b>Objeto:</b>	Fermento biológico tipo 2	<b>Qtd:</b> 12
<b>Memória de Cálculo</b>				
Para utilização na produção de pães. Utiliza-se 1 por mês				
<b>Item:</b>	88	<b>Objeto:</b>	Fermento químico	<b>Qtd:</b> 20
<b>Memória de Cálculo</b>				
Serão utilizados 10 unidades por semestre em aulas práticas e em bolos para o refeitório				
<b>Item:</b>	89	<b>Objeto:</b>	Leite condensado	<b>Qtd:</b> 22
<b>Memória de Cálculo</b>				
Serão utilizados 11 unidades por semestre em aulas práticas				
<b>Item:</b>	90	<b>Objeto:</b>	Leite de coco	<b>Qtd:</b> 4
<b>Memória de Cálculo</b>				
2 unidades por turma. Elaboração de licores cremosos. Turmas: Agronomia e Agroindústria				
<b>Item:</b>	91	<b>Objeto:</b>	Leite em pó tipo 1	<b>Qtd:</b> 10
<b>Memória de Cálculo</b>				
Serão utilizados 5 pacotes por semestre em aulas práticas				
<b>Item:</b>	92	<b>Objeto:</b>	Leite em pó tipo 2	<b>Qtd:</b> 4
<b>Memória de Cálculo</b>				
Elaboração de licores cremosos. Turmas: Agronomia e Agroindústria. 2 unidades por semestre				
<b>Item:</b>	94	<b>Objeto:</b>	Louro em folhas	<b>Qtd:</b> 2
<b>Memória de Cálculo</b>				
Elaboração de picles. Turmas: Agroindústria e Agronomia				
<b>Item:</b>	104	<b>Objeto:</b>	Melhorador de farinha	<b>Qtd:</b> 24



**INSTITUTO FEDERAL**  
Sertão Pernambucano

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

<b>Memória de Cálculo</b>				
12 por semestre na produção de pães destinados ao refeitório e para aulas práticas				
<b>Item:</b>	106	<b>Objeto:</b>	Milho em conserva tipo 2	<b>Qtd:</b> 10
<b>Memória de Cálculo</b>				
Serão utilizados 05 unidades por semestre em aulas práticas				
<b>Item:</b>	112	<b>Objeto:</b>	Óleo vegetal de soja	<b>Qtd:</b> 30
<b>Memória de Cálculo</b>				
15 por semestre para elaboração de pães, de conservas, fritura de chips, empanados e refogados em geral				
<b>Item:</b>	113	<b>Objeto:</b>	Óleo emulsificante	<b>Qtd:</b> 24
<b>Memória de Cálculo</b>				
2 por mês. Para elaboração de pães destinado ao refeitório.				
<b>Item:</b>	114	<b>Objeto:</b>	Orégano	<b>Qtd:</b> 10
<b>Memória de Cálculo</b>				
Serão utilizados 5 pacotes por semestre em aulas práticas e na produção de torradas para o refeitório				
<b>Item:</b>	116	<b>Objeto:</b>	Proteína texturizada de soja	<b>Qtd:</b> 6
<b>Memória de Cálculo</b>				
400g por aula (1 aula por turma) 3 turmas no primeiro semestre e 3 turmas no segundo semestre				
<b>Item:</b>	119	<b>Objeto:</b>	Sal de cozinha	<b>Qtd:</b> 40
<b>Memória de Cálculo</b>				
20kg por semestre para elaboração de pães, queijos e conservas no setor de agroindústria e para as aulas práticas				
<b>Item:</b>	120	<b>Objeto:</b>	Salsa desidratada	<b>Qtd:</b> 2



**INSTITUTO FEDERAL**  
Sertão Pernambucano

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

<b>Memória de Cálculo</b>				
Elaboração de picles e molhos. Turmas: Agroindústria e Agronomia				
<b>Item:</b>	123	<b>Objeto:</b>	Vinagre	<b>Qtd:</b> 30
<b>Memória de Cálculo</b>				
15 por semestre em aulas práticas				
<b>Item:</b>	125	<b>Objeto:</b>	Ameixa seca	<b>Qtd:</b> 2
<b>Memória de Cálculo</b>				
Será utilizado 01 unidade por semestre em aulas práticas				
<b>Item:</b>	126	<b>Objeto:</b>	Bicarbonato de sódio	<b>Qtd:</b> 20
<b>Memória de Cálculo</b>				
Serão utilizados 10 pacotes por semestre em aulas práticas e na produção de doce de leite na agroindústria				
<b>Item:</b>	127	<b>Objeto:</b>	Cebola em pó	<b>Qtd:</b> 2
<b>Memória de Cálculo</b>				
1kg por semestre para elaboração de produtos cárneos em aulas práticas				
<b>Item:</b>	128	<b>Objeto:</b>	Alho em pó	<b>Qtd:</b> 3
<b>Memória de Cálculo</b>				
50g por aula (8 aulas por turma) 3 turmas no primeiro semestre e 3 turmas no segundo semestre				
<b>Item:</b>	129	<b>Objeto:</b>	Condimento tipo 1	<b>Qtd:</b> 3
<b>Memória de Cálculo</b>				
Elaboração de produtos cárneos. Turma: agronomia: TPA				
<b>Item:</b>	136	<b>Objeto:</b>	Polvilho azedo	<b>Qtd:</b> 6
<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

Serão utilizados 03 unidades por semestre em aulas práticas				
<b>Item:</b>	138	<b>Objeto:</b>	Realçador de sabor	<b>Qtd:</b> 1
<b>Memória de Cálculo</b>				
Elaboração de produtos cárneos. Turma: agronomia: TPA				
<b>Item:</b>	139	<b>Objeto:</b>	Sal de cura	<b>Qtd:</b> 1
<b>Memória de Cálculo</b>				
5 g por aula (8 aulas por turma) 3 turmas no primeiro semestre e 3 turmas no segundo semestre				
<b>Item:</b>	140	<b>Objeto:</b>	Ácido cítrico	<b>Qtd:</b> 6
<b>Memória de Cálculo</b>				
3 pacotes por semestre. Elaboração de doces e geleias. Turmas: Agronomia e Agroindústria e utilização em doces de frutas na agroindústria				
<b>Item:</b>	141	<b>Objeto:</b>	Gelatina sem sabor	<b>Qtd:</b> 1
<b>Memória de Cálculo</b>				
Serão utilizados 500 g por semestre em aulas práticas				
<b>Item:</b>	143	<b>Objeto:</b>	Pectina	<b>Qtd:</b> 20
<b>Memória de Cálculo</b>				
Serão utilizados 10 potes por semestre em aulas práticas e na elaboração de geleias na agroindústria				
<b>Item:</b>	144	<b>Objeto:</b>	Aroma tipo 1	<b>Qtd:</b> 1
<b>Memória de Cálculo</b>				
Serão utilizados 500 mL por semestre em aulas práticas				
<b>Item:</b>	145	<b>Objeto:</b>	Aroma tipo 2	<b>Qtd:</b> 1
<b>Memória de Cálculo</b>				
Serão utilizados 500 mL por semestre em aulas práticas				



**INSTITUTO FEDERAL**  
Sertão Pernambucano

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

<b>Item:</b>	147	<b>Objeto:</b>	Saborizante tipo 1	<b>Qtd:</b>	1
<b>Memória de Cálculo</b>					
Serão utilizados 500 g por semestre em aulas práticas					
<b>Item:</b>	148	<b>Objeto:</b>	Saborizante tipo 2	<b>Qtd:</b>	1
<b>Memória de Cálculo</b>					
Serão utilizados 500 g por semestre em aulas práticas					
<b>Item:</b>	149	<b>Objeto:</b>	Saborizante tipo 3	<b>Qtd:</b>	1
<b>Memória de Cálculo</b>					
Serão utilizados 500 g por semestre em aulas práticas					
<b>Item:</b>	150	<b>Objeto:</b>	Frutas cristalizadas	<b>Qtd:</b>	4
<b>Memória de Cálculo</b>					
Serão utilizados 500g por semestre em aulas práticas					
<b>Item:</b>	151	<b>Objeto:</b>	Creme tipo Chantilly	<b>Qtd:</b>	4
<b>Memória de Cálculo</b>					
Serão utilizados 2 L por semestre em aulas práticas					
<b>Item:</b>	153	<b>Objeto:</b>	Chocolate meio amargo	<b>Qtd:</b>	2
<b>Memória de Cálculo</b>					
Serão utilizados 1 kg por semestre em aulas práticas					
<b>Item:</b>	154	<b>Objeto:</b>	Tripa suína salgada	<b>Qtd:</b>	2
<b>Memória de Cálculo</b>					
1 maço por semestre					

**GRUPO 03: HORTIFRUTI**



<b>Justificativa</b>				
A aquisição desses produtos é necessária para o funcionamento das aulas práticas dos Cursos de Agroindústria, Agropecuária, Zootecnia e Agronomia. Além disso, alguns itens são utilizados na rotina de produção do setor de Agroindústria para atendimento ao refeitório e eventos do Instituto.				
<b>Itens</b>				
<b>Item:</b>	158	<b>Objeto:</b>	Abacaxi	<b>Qtd:</b> 18
<b>Memória de Cálculo</b>				
9 kg por semestre. Elaboração de frutas em calda e frutas secas. Turmas Agronomia e Agroindústria				
<b>Item:</b>	162	<b>Objeto:</b>	Alho	<b>Qtd:</b> 1
<b>Memória de Cálculo</b>				
Elaboração de molhos e conservas. Turmas: Agronomia e Agroindústria				
<b>Item:</b>	164	<b>Objeto:</b>	Banana prata	<b>Qtd:</b> 20
<b>Memória de Cálculo</b>				
10 kg por semestre. Elaboração de jujubas e doces. Turmas: Agronomia e Agroindústria				
<b>Item:</b>	165	<b>Objeto:</b>	Batata inglesa	<b>Qtd:</b> 8
<b>Memória de Cálculo</b>				
4 kg por semestre. Prática de branqueamento e minimamente processados. Turmas: Agronomia e Agroindústria				
<b>Item:</b>	177	<b>Objeto:</b>	Goiaba vermelha	<b>Qtd:</b> 70
<b>Memória de Cálculo</b>				
35 kg por semestre na elaboração de doces, polpas e geleias. Turmas: Agronomia e Agroindústria				



**INSTITUTO FEDERAL**  
Sertão Pernambucano

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

Atenciosamente,

---

Alberto Bruno Alves Bispo dos Santos  
AGROINDUSTRIA

*Tatiane de Oliveira Xavier Machado*  
Tatiane de Oliveira Xavier Machado  
Tecnóloga em Alimentos  
IF Sertão - PE - Petrolina Zona Rural  
Mat. SHAPE 2225327

