

IF SERTÃO-PE

PREGÃO SRP Nº 03/2015

Regido pela Lei nº 10.520/2002, pelo Decreto nº 3.555/2000 e Decreto nº 5.450/2005, Decreto nº 7.892/2013 e subsidiariamente, pela Lei nº 8.666/93, com alterações posteriores, e demais normas regulamentares aplicáveis à espécie.

OBJETO: AQUISIÇÃO PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER ÀS DEMANDAS DO INSTITUTO FEDERAL DO SERTÃO PERNAMBUCANO

PREGÃO ELETRÔNICO PELO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS PÚBLICA

DATA: 19/06/2015	HORÁRIO: 9:30 (Horário de Brasília)
LOCAL:	www.comprasgovernamentais.gov.br
UASG/ÓRGÃO GERENCIADOR:	158278 / Campus Petrolina Zona Rural
UASG/ÓRGÃO PARTICIPANTE:	158740 / Santa Maria da Boa Vista
UASG/ÓRGÃO PARTICIPANTE:	158568 / Salgueiro
UASG/ÓRGÃO PARTICIPANTE:	158570 / Ouricuri
UASG/ÓRGÃO PARTICIPANTE:	158500 / Floresta
UASG/ÓRGÃO PARTICIPANTE:	158499 / Petrolina
UASG/ÓRGÃO PARTICIPANTE:	158149 / Reitoria

Pregoeiro
Patrícia Ribeiro dos Santos;
(Portaria nº 120 de 11/09/2014)

Equipe de Apoio
Fabrício Ricardo da Silva
Jean Carlos Leite Gonçalves
Elvan Loureiro de Barros Correia
(Portaria nº. 121 de 11/11/2014)

Instituto Federal de Educação, Ciências e Tecnologia do Sertão Pernambucano – Campus Petrolina Zona Rural.

Rodovia BR 235, km 22, N4, Projeto Senador Nilo Coelho - Petrolina – PE,

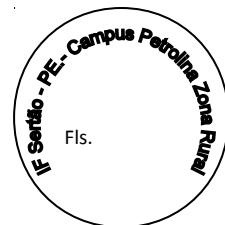
CEP: 56.313.000 CX. POSTAL: 277

TEL: (087) 2101-8050 / Ramal 8056 E-mail: cpzr.cpl@ifsertao-pe.edu.br



INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
SERTÃO PERNAMBUCANO

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO – CPL/CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL



EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO POR SRP Nº 03/2015

PREÂMBULO

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO

PROCESSO nº 23303.000045/2015-60

PREGOEIRO:

Patrícia Ribeiro dos Santos (Portaria nº 120 de 11/11/2014)

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO – IF SERTÃO/PE, por meio da **Comissão de Licitação do Campus Petrolina Zona Rural**, sediado na Rodovia BR 235, KM 22, N4 – Projeto Senador Nilo Coelho, Petrolina/PE, CEP: 56.332-175 CX. POSTAL: 277, realizará licitação para REGISTRO DE PREÇO, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, do tipo menor preço, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005, do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 11 de outubro de 2010, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, do Decreto nº 6.204, de 05 de setembro de 2007, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e as exigências estabelecidas neste Edital.

Data da sessão: 19/06/2015

Horário: 9:30

Local: compras governamentais / Portal de Compras Governamentais – MPOG

1. DO OBJETO

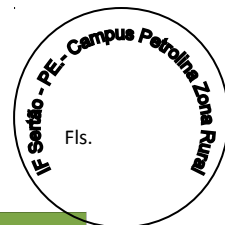
1.1 O objeto da presente licitação é o registro de preços para aquisição parcelada de gêneros alimentícios com vistas em atender às necessidades de oferta de alimentação escolar aos estudantes dos Campi do Instituto Federal do Sertão Pernambucano, bem como dotar as unidades de ensino prático de insumos necessários às aulas práticas dos Cursos voltados para a área de beneficiamento de alimentos, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2 A Licitação será dividida em itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, anexo I do edital, facultando-se ao licitante a participação em quantos itens forem de seu interesse.

2. DO ÓRGÃO GERENCIADOR E ÓRGÃOS PARTICIPANTES

2.1. O órgão gerenciador será o Campus: **Petrolina Zona Rural/ UASG 158278**

2.2. São participantes os seguintes órgãos:



ÓRGÃO	UASG N°
Campus Santa Maria da Boa Vista	158740
Campus Salgueiro	158568
Campus Ouricuri	158570
Campus Floresta	158500
Campus Petrolina	158499
Campus Reitoria	158149

3. DA ADESÃO À ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

3.1. A ata de registro de preços, durante sua validade, poderá ser utilizada por qualquer órgão ou entidade da administração pública que não tenha participado do certame licitatório, mediante anuência do órgão gerenciador, desde que devidamente justificada a vantagem e respeitadas, no que couber, as condições e as regras estabelecidas na Lei nº 8.666, de 1993 e no Decreto nº 7.892, de 2013.

3.2. Caberá ao fornecedor beneficiário da Ata de Registro de Preços, observadas as condições nela estabelecidas, optar pela aceitação ou não do fornecimento, desde que este fornecimento não prejudique as obrigações anteriormente assumidas com o órgão gerenciador e órgãos participantes.

3.3. As aquisições ou contratações adicionais a que se refere este item não poderão exceder, por órgão ou entidade, a cem por cento dos quantitativos dos itens do instrumento convocatório e registrados na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes.

3.4. As adesões à ata de registro de preços são limitadas, na totalidade, ao QUÍNTUPLO do quantitativo de cada item registrado na ata de registro de preços para o órgão gerenciador e órgãos participantes, independente do número de órgãos não participantes que eventualmente aderirem.

3.5. Ao órgão não participante que aderir à ata competem os atos relativos à cobrança do cumprimento pelo fornecedor das obrigações contratualmente assumidas e a aplicação, observada a ampla defesa e o contraditório, de eventuais penalidades decorrentes do descumprimento de cláusulas contratuais, em relação as suas próprias contratações, informando as ocorrências ao órgão gerenciador.

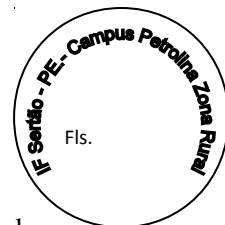
3.6. Após a autorização do órgão gerenciador, o órgão não participante deverá efetivar a contratação solicitada em até noventa dias, observado o prazo de validade da Ata de Registro de Preços.

3.6.1. Caberá ao órgão gerenciador autorizar, excepcional e justificadamente, a prorrogação do prazo para efetivação da contratação, respeitado o prazo de vigência da ata, desde que solicitada pelo órgão não participante.

4. DO CREDENCIAMENTO

4.1. O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.

4.2. O cadastro no SICAF poderá ser iniciado no Portal de Compras do Governo Federal – compras governamentais, no sítio www.comprasgovernamentais.gov.br, com a solicitação de login e senha pelo interessado.



4.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

4.4. O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema, ou ao órgão ou entidade responsável por esta licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

4.4. A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio de acesso.

5. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.

5.1 Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme disposto no §3º do artigo 8º da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 2010.

5.1.1 Exceto os itens 26, 54, 58, 72, 105, 179, 238 e 280 , todos os itens restantes a participação é exclusiva a microempresas, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas enquadradas no art. 34 da Lei nº 11.488, de 2007”.

5.2 Não poderão participar desta licitação interessados:

5.2.1. Proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

5.2.2. Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

5.2.3. Que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;

5.2.4. Que estejam sob falência, em recuperação judicial ou extrajudicial, concurso de credores, concordata ou insolvência, em processo de dissolução ou liquidação;

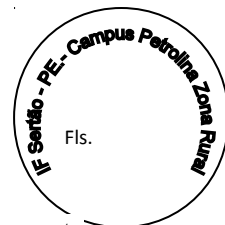
5.2.5. Entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;

5.2.5.1. A vedação de participação de empresas reunidas em consórcio, justifica-se pelo fato da futura aquisição não ser de grande vulto e/ou alta complexidade técnica.

5.3. Como condição para participação no Pregão, a licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

5.3.1. Que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49.

5.3.1.1. **Nos itens não exclusivos (26, 54, 58, 72, 105, 179, 238 e 280), a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa;**



5.3.1.2. Nos itens exclusivos a microempresas, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas, a assinalação do campo “não”, de igual modo, impedirá seu prosseguimento no certame.

5.3.2. Que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos, bem como de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no Edital;

5.3.3. Que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

5.3.4. Que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição.

5.3.5. E que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 16 de setembro de 2009;

6. DO ENVIO DA PROPOSTA

6.1. O licitante deverá encaminhar a proposta por meio do sistema eletrônico até a data e horário marcados para abertura da sessão, quando então, encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.

6.2. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.

6.3. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

6.4. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

6.5. Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir as propostas apresentadas.

6.6. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

6.6.1 Valor unitário;

6.6.2. A quantidade de unidades, observada a quantidade mínima fixada no Termo de Referência para cada item;

6.6.3. Em não havendo quantidade mínima fixada, deverá ser cotada a quantidade total prevista para o item.

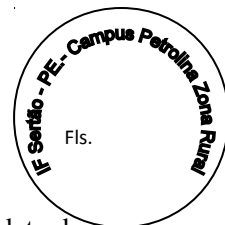
6.6.4. Marca;

6.6.5. Fabricante;

6.6.6. Descrição detalhada do objeto: indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso;

6.7. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o fornecedor registrado.

6.8. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.



6.9. O prazo de validade da proposta não será inferior a 180 (Cento e oitenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

6.10. O licitante deverá declarar, para cada item, em campo próprio do sistema compras governamentais, se o produto ofertado é manufaturado nacional beneficiado por um dos critérios de margem de preferência indicados no Termo de Referência.

7. DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

7.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

7.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, forem omissas ou apresentarem irregularidades insanáveis.

7.2.1. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

7.2.2. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

7.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

7.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagem entre o Pregoeiro e os licitantes.

7.5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

7.5.1. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário.

7.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

7.7. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser aquele exigidos pelo sistema.

7.7.1. Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com a norma deverão ser desconsiderados pelo pregoeiro, devendo a ocorrência ser comunicada imediatamente à Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação.

7.7.2. Na hipótese do subitem anterior, a ocorrência será registrada em campo próprio do sistema.

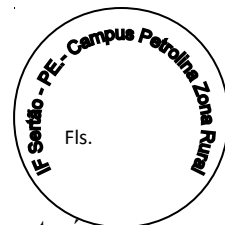
7.8. O licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

7.8.1. O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a vinte (20) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a três (3) segundos

7.9. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

7.10. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

7.11. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.



7.12. Se a desconexão perdurar por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do Pregoeiro aos participantes.

7.13. A etapa de lances da sessão pública será encerrada por decisão do Pregoeiro. O sistema eletrônico encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá período de tempo de até 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado pelo sistema, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

7.14. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta e, na hipótese de desistência de apresentar outros lances, valerá o último lance por ele ofertado, para efeito de ordenação das propostas.

7.15. Em relação aos itens não exclusivos a microempresas, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 6.204, de 2007.

7.16. Nessas condições, as propostas de microempresas, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da proposta ou lance de menor preço serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

7.17. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

7.18. Caso a microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa, empresa de pequeno porte e sociedade cooperativa que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

7.19. No caso de equivalência dos valores apresentados pela microempresa, empresa de pequeno porte e equiparados que se encontrem em situação de empate, será realizado sorteio para que se identifique a primeira que poderá apresentar melhor oferta.

7.20. Eventual empate entre propostas, o critério de desempate será aquele previsto no artigo 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos bens:

7.20.1. Produzidos no País;

7.20.2. Produzidos ou prestados por empresas brasileiras;

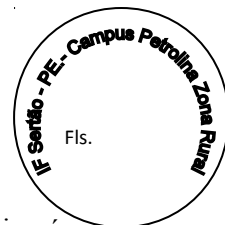
7.20.3. Produzidos ou prestados por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País.

7.21. Persistindo o empate, o critério de desempate será o sorteio, em ato público para o qual os licitantes serão convocados, vedado qualquer outro processo.

7.22. Ao final do procedimento, após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado.

7.21.1. A apresentação de novas propostas na forma deste item não prejudicará o resultado do certame em relação ao licitante mais bem classificado.

8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.



8.1. Encerrada a etapa de lances e depois da verificação de possível empate, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto ao preço, a sua exequibilidade, bem como quanto ao cumprimento das especificações do objeto.

8.2. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor com valor superior ao preço máximo fixado ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

8.3. Considera-se inexequível a proposta que apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

8.4. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital, por meio de funcionalidade disponível no sistema estabelecendo no “chat” prazo razoável para tanto, sob pena de não aceitação da proposta.

8.4.1. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se os que contenham as características do material ofertado, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, além de outras informações pertinentes, a exemplo de catálogos, folhetos ou propostas, encaminhados por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.

8.4.2. O prazo estabelecido pelo Pregoeiro poderá ser prorrogado por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo estabelecido, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.

8.5. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

8.6. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

8.7. O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

8.7.1. Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

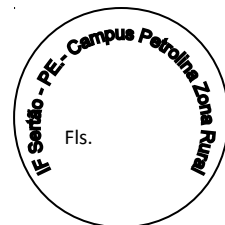
8.7.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

8.8. Nos itens não exclusivos a microempresas, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

8.8.1. Nos itens em que for admitido oferecer quantitativos inferiores, se a proposta do licitante vencedor não atender ao quantitativo total estimado para a contratação, respeitada a ordem de classificação, poderão ser convocados tantos quantos forem necessários para alcançar o total estimado, observado o preço da proposta vencedora.

9. DA HABILITAÇÃO

9.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de



participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

9.1.1. SICAF;

9.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);

9.1.3. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça - CNJ (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).

9.1.4. Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU;

9.1.5. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

9.1.6. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante INABILITADO, por falta de condição de participação.

9.2. Pregoeiro consultará o Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF, em relação à habilitação jurídica e à regularidade fiscal e trabalhista, conforme disposto nos arts. 4º, *caput*, 8º, § 3º, 13, 14 e 43, III da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 2010.

9.2.1. Também poderão ser consultados os sítios oficiais emissores de certidões, especialmente quando o licitante esteja com alguma documentação vencida junto ao SICAF.

9.2.2. Caso o Pregoeiro não logre êxito em obter a certidão correspondente através do sítio oficial, ou na hipótese de se encontrar vencida no referido sistema, o licitante será convocado a encaminhar, no prazo de 02 (duas) horas, documento válido que comprove o atendimento das exigências deste Edital, sob pena de inabilitação, ressalvado o disposto quanto à comprovação da regularidade fiscal das microempresas, empresas de pequeno porte e das sociedades cooperativas, conforme estatui o art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

9.3. Os licitantes que não estiverem cadastrados no Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF além do nível de credenciamento exigido pela Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 11.10.10, deverão apresentar a seguinte documentação relativa à Habilitação Jurídica e à Regularidade Fiscal e trabalhista, nas condições seguintes:

9.4. Da Habilitação jurídica:

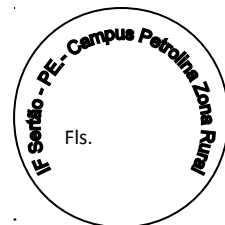
9.4.1. No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

9.4.2. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

9.4.3. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

9.4.5. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

9.4.6. No caso de microempresa ou empresa de pequeno porte: certidão expedida pela Junta Comercial ou pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso, que comprove a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos do artigo 8º da Instrução Normativa nº 103, de 30/04/2007, do Departamento Nacional de Registro do Comércio - DNRC;



9.4.7. No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;

9.4.8. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;

9.5. Da Regularidade fiscal e trabalhista:

9.5.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;

9.5.2. Prova de regularidade com a Fazenda Nacional (certidão conjunta, emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil e Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional, quanto aos demais tributos federais e à Dívida Ativa da União, por elas administrados, conforme art. 1º, inciso I, do Decreto nº 6.106/07);

9.5.3. Prova de regularidade com a Seguridade Social (INSS);

9.5.4. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS)

9.5.5. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a justiça do trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da consolidação das leis do trabalho, aprovada pelo decreto-lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

9.5.5.1. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de Declaração da Fazenda Estadual do domicílio ou sede do fornecedor, ou outra equivalente, na forma da lei.

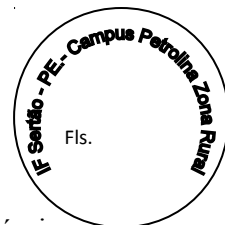
9.5.5.2. Caso o licitante detentor do menor preço seja microempresa, empresa de pequeno porte, ou sociedade cooperativa enquadrada no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

9.6. Regularidade e Capacidade Técnica - As empresas, cadastradas ou não no SICAF, deverão comprovar, ainda, a qualificação técnica, por meio de:

9.6.1. Comprovação de aptidão para o fornecimento de bens em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado. No uso do princípio da razoabilidade e proporcionalidade por se tratar de alimentos que requer conhecimentos em regras da vigilância sanitária se faz necessário o atestado de capacidade técnica, mostrando que a referida execução foi a contento, o que gerará confiança e segurança à administração.

9.7. Em relação a TODOS OS ITENS, os licitantes que não estiverem cadastrados no Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores - SICAF no nível da Qualificação econômico-financeira, conforme Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 2010, deverão apresentar a seguinte documentação:

9.7.1. Certidão negativa de falência ou recuperação judicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;



9.7.2. **Balanco patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social**, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

9.7.2.No caso de bens para pronta entrega, não será exigido da microempresa, empresa de pequeno porte, nem da sociedade cooperativa enquadrada no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, a apresentação de balanço patrimonial do último exercício financeiro (art. 3º do Decreto nº 6.204, de 5 de setembro de 2007);

9.7.3.No caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;

9.7.4. A comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), resultantes da aplicação das fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}};$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}};$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}; e$$

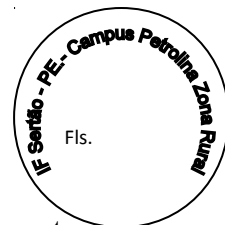
9.7.5 As empresas, cadastradas ou não no SICAF, que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar patrimônio líquido de 10% do valor estimado da contratação ou item pertinente.

9.8. Os documentos exigidos para habilitação relacionados nos subitens acima, deverão ser apresentados pelos licitantes, via anexo no sistema, **3 (três) horas** na sessão pública, **após solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico. Posteriormente, serão remetidos em original**, por qualquer processo de cópia reprográfica, autenticada por tabelião de notas, ou por servidor da Administração, desde que conferido(s) com o original, ou publicação em órgão da imprensa oficial, para análise, **no prazo de até 04 (quatro) dias úteis**, após encerrado o prazo para o encaminhamento do sistema ou quando determinado pelo pregoeiro para **Comissão Permanente de Licitação do Campus Petrolina Zona Rural** endereço: Rodovia BR 235, Km 22, N4 – Projeto Senador Nilo Coelho Petrolina/PE - CEP 56.313.000. **CX. POSTAL: 277;**

9.8.1. Não serão aceitos documentos com indicação de CNPJ diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

9.9.Se a menor proposta ofertada for de microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período.

9.10. A não regularização fiscal no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes



remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal, será concedido o mesmo prazo para regularização.

9.11. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

9.11.1. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, deixar de apresentar quaisquer dos documentos exigidos para a habilitação, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

9.11.2. **Nos itens exclusivos e não exclusivos a microempresas, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas, em havendo inabilitação**, será feita nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

9.12. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.

10. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

10.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de **03 (três) horas**, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

10.1.1. Ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.

10.1.2. Conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

10.2. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

10.2.1. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.

11. DOS RECURSOS

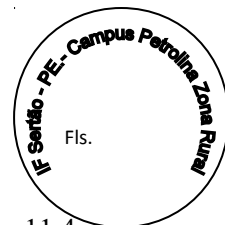
11.1. O Pregoeiro declarará o vencedor e, depois de decorrida a fase de regularização fiscal de microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa, se for o caso, concederá o prazo de no mínimo vinte minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

11.2. Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

11.2.1. Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

11.2.2. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.

11.2.3. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.



11.3. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento. 11.4. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

12. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

12.1. O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

12.2. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

13. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

13.1. Homologado o resultado da licitação, terá o adjudicatário o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

13.2. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura da Ata de Registro de Preços, a Administração poderá encaminhá-la para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja(m) assinada(s) no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data de seu recebimento.

13.3. O prazo estabelecido no subitem anterior para assinatura da Ata de Registro de Preços poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pelo(s) licitante(s) vencedor(s), durante o seu transcurso, e desde que devidamente aceito.

13.4. Serão formalizadas tantas Atas de Registro de Preços quanto necessárias para o registro de todos os itens constantes no Termo de Referência, com a indicação do licitante vencedor, a descrição do(s) item(ns), as respectivas quantidades, preços registrados e demais condições.

13.4.1. Será incluído na ata, sob a forma de anexo, o registro dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais aos do licitante vencedor na sequência da classificação do certame, excluído o percentual referente à margem de preferência, quando o objeto não atender aos requisitos previstos no art. 3º da Lei nº 8.666, de 1993;

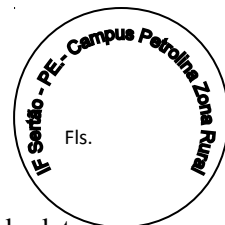
14. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

14.1. Dentro da validade da Ata de Registro de Preços, o fornecedor registrado poderá ser convocado para assinar o Termo de Contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização). O prazo de vigência da contratação ficará adstrito à vigência dos respectivos créditos orçamentários, conforme art. 57 da lei nº 8.666/93.

14.2. Previamente à contratação, será realizada consulta ao SICAF, pela contratante, para identificar possível proibição de contratar com o Poder Público.

14.2.1. O adjudicatário terá o prazo de 10 (dez) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar o instrumento equivalente, conforme o caso, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

14.2.2. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite do adjudicatário, mediante correspondência postal com aviso de recebimento



(AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado ou aceito no prazo de 10 (dez) dias, a contar da data de seu recebimento.

14.3. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do fornecedor registrado e aceita pela Administração.

14.4. Antes da assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, a Administração realizará consulta “on line” ao SICAF, bem como ao Cadastro Informativo de Créditos não Quitados – CADIN, cujos resultados serão anexados aos autos do processo.

14.4.1 Na hipótese de irregularidade do registro no SICAF, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos”

14.5. Se o adjudicatário, no ato da assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, não comprovar que mantém as mesmas condições de habilitação, ou quando, injustificadamente, recusar-se à assinatura ou aceite, poderá ser convocado outro licitante, desde que respeitada a ordem de classificação, para, após a verificação da aceitabilidade da proposta, negociação e comprovados os requisitos de habilitação, celebrar a contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital e das demais cominações legais.

15. DO PREÇO

15.1. Os preços são fixos e irrevogáveis.

15.2. As contratações decorrentes da Ata de Registro de Preços poderão sofrer alterações, obedecidas às disposições contidas no art. 65 da Lei nº 8.666/93 e no Decreto nº 7.892, de 2013.

16. DA ENTREGA E DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

16.1. Os critérios de recebimento e aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência.

17. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

17.1. As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência.

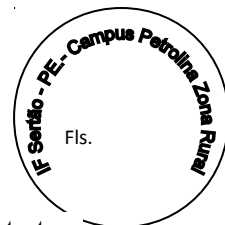
18. DA GARANTIA

18.1. O prazo de garantia dos materiais não poderá ser inferior ao referido no Código de defesa do Consumidor (Lei 8.078/90), a contar da emissão do termo de recebimento definitivo pelo servidor responsável;

18.2. Durante o prazo de garantia dos materiais, o fornecedor fica obrigado a substituir o material defeituoso no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas do recebimento da notificação da contratante.

19. DO PAGAMENTO

19.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias (conforme Art. 40, Inciso XIV, “a”, da Lei nº 8.666/93), contados a partir da data final do período de adimplemento a que se referir, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo contratado.



19.2. Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.

19.3. O pagamento somente será autorizado depois de efetuado o “atesto” pelo servidor competente na nota fiscal apresentada.

19.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

19.5. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

19.6. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.

19.7. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua advertência, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.

19.8. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

19.9. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.

19.10. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação junto ao SICAF.

19.11. Somente por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante, não será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente no SICAF.

19.12. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

19.12.1. A Contratada regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar

19.13. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

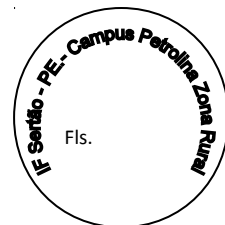
9.13.1 $EM = I \times N \times VP$, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:



I = (TX)

I = (6/100)

I = 0,00016438

365

TX = Percentual da taxa anual = 6%.

20. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

20.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:

20.1.1. Não assinar a ata de registro de preços quando convocado dentro do prazo de validade da proposta, não aceitar/retirar a nota de empenho ou não assinar o termo de contrato decorrente da ata de registro de preços;

20.1.2. Apresentar documentação falsa;

20.1.3. Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

20.1.4. Ensejar o retardamento da execução do objeto;

20.1.5. Não mantiver a proposta;

20.1.6. Cometer fraude fiscal;

20.1.7. Comportar-se de modo inidôneo.

20.2. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.

20.3. Licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem anterior ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

20.3.1. Multa de 1,0% (um por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;

20.3.2. Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;

20.3.3. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com a sanção de impedimento.

20.3.4. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.

20.4. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade,

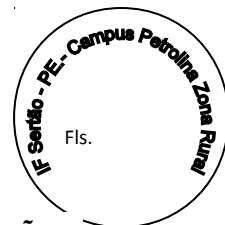
20.5. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

20.6. As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência.

21. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

21.1. Até 02 (dois) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.

21.2. A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail cpzr.cpl@ifsertao-pe.edu.br ou por petição dirigida ou protocolada no endereço Rodovia BR 235, Km 22, N4 – Projeto



Senador Nilo Coelho, Petrolina/PE, CEP: 56.313.000 (**Comissão Permanente de Licitação – Campus Petrolina Zona Rural**)

21.3. Caberá ao Pregoeiro decidir sobre a impugnação no prazo de até vinte e quatro horas.

21.4. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

21.5. Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.

21.6. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

21.6.1 As respostas às impugnações e os esclarecimentos prestados pelo Pregoeiro serão entranhados nos autos do processo licitatório e estarão disponíveis para consulta por qualquer interessado.

22. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

22.1. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

22.2. No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

22.3. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

22.4. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

22.5. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

22.6. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

22.7. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

22.8. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

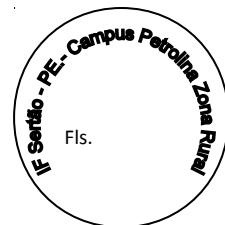
22.9. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico www.comprasgovernamentais.gov.br, e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço Rodovia BR 235, KM 22, N4 – Projeto Senador Nilo Coelho, Petrolina/PE, CEP: 56.313-000 (**Comissão Permanente de Licitação do Campus Petrolina Zona Rural**), nos dias úteis, no horário das 08:00 horas às 17:00 horas, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

22.10. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:



INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
SERTÃO PERNAMBUCANO

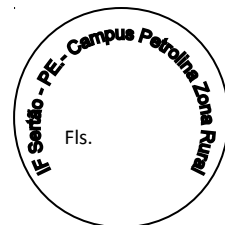
SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO – CPL/CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL



ANEXO I	Termo de Referência;
ANEXO II	Planilha de Preços Máximos Admitidos pela Administração;
ANEXO III - A	Ata de Registro de Preços
ANEXO III - B	Ata de Registro de Preços para cadastro de reserva.
ANEXO IV	Minuta de Termo de Contrato; (quando for o caso)
ANEXO V	Declaração de Responsabilidade Ambiental

Petrolina, de de 2015.

JANE OLIVEIRA PEREZ
Diretora Geral Pro Tempore
Campus Petrolina Zona Rural do IF-SERTÃO-PE
(Portaria nº 109, de 10/03/2014)



TERMO DE REFERÊNCIA

Processo Nº 23303.000045/2015-60

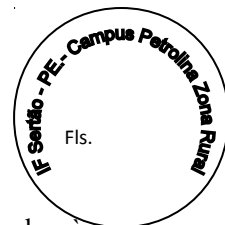
AQUISIÇÃO PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER ÀS DEMANDAS DO INSTITUTO FEDERAL DO SERTÃO PERNAMBUCANO

1. INTRODUÇÃO

- 1.1. A proposição para aquisição do objeto deste Termo de Referência visa atender às necessidades de oferta de alimentação escolar aos estudantes dos Campi do Instituto Federal do Sertão Pernambucano, bem como dotar as unidades de ensino prático de insumos necessários às aulas práticas dos Cursos voltados para a área de beneficiamento de alimentos.

2. DA JUSTIFICATIVA PARA AQUISIÇÃO DE MATERIAIS

- 2.1. **Campus Petrolina Zona Rural** – A demanda visa garantir o direito humano dos clientes a uma alimentação adequada, levando em consideração a segurança alimentar e nutricional dos usuários. Os cardápios do restaurante deste *Campus* foram elaborados respeitando-se a estrutura física disponível, bem como os hábitos alimentares e a cultura alimentar da região, buscando priorizar sempre uma alimentação saudável e equilibrada. Os usuários que necessitarem de uma alimentação diferenciada, após atendimento nutricional, receberão uma dieta apropriada à sua patologia. A solicitação de alimentos para o Restaurante (“Refeitório”) foi feita baseada nos quantitativos de refeições, foi feito o cálculo de cada alimento (per capita), baseado nos cardápios semanais. Foram elaborados 5 cardápios semanais fixos, ou seja, a cada 35 dias os cardápios se repetem. Estes, sofrem alterações de acordo com a indisponibilidade do alimento e/ou aceitabilidade dos clientes.
- 2.2. **Campus Santa Maria da Boa Vista** – A presente aquisição visa atender às necessidades de café e açúcar para os setores administrativos, prestadores de serviço e eventuais visitantes que estejam nas dependências do referido *Campus*.
- 2.3. **Campus Salgueiro** – A demanda apresentada pelo Campus visa atender às necessidades dos cursos da área de Tecnologia de Alimentos, proporcionando uma maior interação entre teoria e prática, contribuindo para a formação plena dos estudantes do referido curso. Os gêneros alimentícios demandados atenderão aos cursos de Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal, Pós-colheita de Produtos Hortícolas, Leite e Derivados, Tecnologia de Cereais, além da utilização em projetos de pesquisa e extensão realizados pelo *Campus*.
- 2.4. **Campus Ouricuri** – Os materiais são necessários para o uso na realização de aulas práticas dos cursos de Panificação, Confeitaria, Tecnologia de Laticínios, Tecnologia de Frutas e Hortaliças e Técnico em Agroindústria, levando os estudantes a participarem de atividades práticas para elaboração de derivados de produtos hortifrutícolas e de laticínios, assim como produtos de panificação e confeitaria.
- 2.5. **Campus Floresta** – A demanda apresentada pelo Campus visa atender às necessidades da Coordenação de Extensão e Eventos nas atividades a serem desempenhadas no exercício de 2015, da Coordenação de Agroindústria e pelo Setor de Nutrição do Campus. A referida demanda se destina a realização de aulas práticas e à alimentação escolar dos alunos.



- 2.6. **Campus Petrolina** – Os gêneros alimentícios em questão foram solicitados para atender à demanda de merenda escolar do Campus Petrolina durante o exercício de 2015, assim como para atender às necessidades dos setores administrativos no que diz respeito ao café e açúcar, mantendo o estoque destes itens no almoxarifado. A demanda também se refere à programação de aulas práticas realizadas pelos docentes do curso de Tecnologia de Alimentos nas disciplinas de Processamento de Produtos de Origem Vegetal, Processamento de Produtos de Origem Animal, entre outras.
- 2.7. **Reitoria** – A demanda pertencente à Reitoria do IF Sertão Pernambucano se destina ao oferecimento de café e chá para os servidores, prestadores de serviço e visitantes que se utilizam das dependências da mesma, tanto no prédio principal quanto no anexo da Reitoria.

3. DO OBJETO

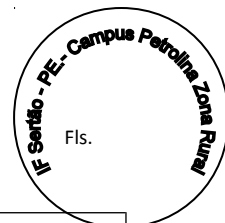
- 3.1. Obedecendo ao disposto no art. 9º, I, do Decreto 5.450/05, realiza-se nessa ocasião o Pregão Eletrônico através do Sistema de Registro de Preços – (SRP) visando a eventual aquisição parcelada de gêneros alimentícios para o Instituto Federal do Sertão Pernambucano.

4. DA DESCRIÇÃO, QUANTITATIVO, UNIDADE E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

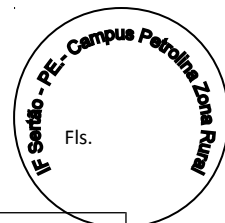
Os materiais a serem adquiridos têm suas especificações, unidades, e quantidades no escopo da planilha abaixo. Tal planilha foi elaborada tomando como referência o levantamento das demandas apresentadas pelos Campi deste Instituto, organizada pela Diretoria de Planejamento e encaminhada a esta Coordenação, conforme o seguinte:

4.1 Descrição, Quantitativo, Agrupamento e Critérios de Aceitação do Objeto

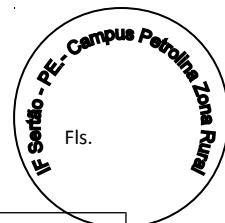
Item	Descrição	Unid.	Quant.
01	ABACAXI PEROLA , graúdo, polpa amarela, separado por lotes homogêneos, sub grupo colorido, classe 03 (pesando de 1,8 a 2,0 quilos), sem rebento, defeitos graves, sem coroa múltipla, danificadas, tortas ou deformadas, categoria extra, pesando em média 22 quilos por dúzia.	Kg	3.592
02	Abacaxi em calda - Abacaxi em calda. Ingredientes: abacaxi em rodela, água e açúcar. Lata com 400 gramas.	Lata	50
03	Abóbora , nova, firme, sem machucados. Ideal para consumo alimentar	Kg	4.357
04	Açafrão da Terra / Curcumã - Embalagem 50g - Açafrão da terra, em pó de cor amarelada ou avermelhada, é extraído dos estigmas de flores de uma variedade de <i>Crocus sativus</i> . Pó isento de impurezas e umidade. Acondicionados em embalagem de 50g, íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Livre de sujidades e contaminantes. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	Unid.	245
05	Acelga lisa EXTRA com elevado padrão de qualidade, bem desenvolvidas, compactas e firmes. Não são permitidos defeitos nesta classe. É indispensável uniformidade na coloração, tamanho e conformação. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são.	Kg	1.251
06	Acerola – Fresca, de primeira, livre de sujidades, tamanho grande, bem desenvolvidas com polpa firme e embalados em bolsas plásticas e caixas próprias.	Kg	20



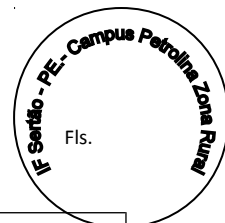
07	Achocolatado - Achocolatado em pó, sendo obtido por matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, de parasitas, detritos animais casca de semente de cacau e outros detritos vegetais, aspecto pó homogêneo cor próprio, cheiro e sabor característico, embalagem plástica atóxica de 1 quilo.	Saco	5.215
08	Açúcar tipo confeitiro pacote 500 g.	Pacote	55
09	Açúcar cristal - Embalagem 1kg - De origem vegetal, constituído fundamentalmente por suco de cana-de-açúcar, contendo no mínimo 99,3% de sacarose, com aspecto sólido e cristais bem definidos, cor branca, LIVRE DE ENXOFRE, odor e sabor próprios do produto, livre de fermentação, sem umidade, sem empedramentos, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais, com embalagem primárias em plástico resistente que garanta a integridade do produto até o consumo, contendo 01 (um quilo), reembaladas em fardos reforçados, com prazo de validade de 01 (um) ano a cada fornecimento. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.	Kg	11.686
10	Açúcar, tipo demerara (cristal mais escuro) , composição origem vegetal, sacarose de cana-de-açúcar. Industrializado. Embalagem com 1 Kg. OBS: Sem enxofre. (Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega).	Kg	2.660
11	Açúcar Mascavo composição origem vegetal, sacarose de cana-de-açúcar. Industrializado. Embalagem com 1 Kg. OBS: Sem enxofre. (Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.)	Kg	8
12	Adoçante dietético , sem calorias, sem glúten a base de água, edulcorantes artificiais, ciclamato de sódio, sacarina sódica, acesulfato de potássio, acondicionado em embalagem plástica de 100 ml.	Frasco	47
13	Alecrim desidratado , com aplicação em culinária, isento de materiais estranhos a sua espécie acondicionado em saco plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Pacote com 30 g.	Pacote	209
14	(Alface crespa) Verdura in natura , tipo alface, espécie crespa, Cultivar bem desenvolvida. Devem apresentar-se Inteiras, com raízes cortadas pela base das últimas folhas; Com aspecto fresco, turgescendo, sãs e não espigadas e não queimadas (pelo frio, por exemplo); Limpa, tenra e hidratada (não murcha), com folhas íntegras, com coloração características À cada variedade, sem folhas amareladas, sem podridão. Isentos de sujidades, de quaisquer matérias estranhas, de cheiro e/ou sabor anormais. (unidade/maço/250-300g)	Unid.	1.251
15	ALHO NATURAL DESCASCADO , importado, calibre 5/6, sem defeitos graves, (podridão, murchos e com ausência de pedúnculo ou deformados) categoria extra. O valor sobre o alho com casca, não poderá exceder À 30%.	Kg	4
16	Alho em pó liofilizado sem sal, uso em produtos cárneos. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.	Kg	2
17	Alho in natura , aspecto físico em cabeça, tamanho grande.	Kg	881
18	Alho poró , novo, firme, viçoso.	Unid.	626
19	Ameixa , seca, sem caroço, frutos de tamanho médio, uniformes, de 1ª qualidade, acondicionada em embalagem original de fábrica, 500g de peso líquido. Isenta de fungos ou parasitas, livre de umidade e de fragmentos estranhos. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações	Pacote	220



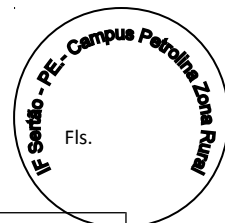
	nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.		
20	Amendoim cru , ao natural, com cascas íntegras, sem partes amolecidas.	Kg	370
21	Amido de milho - Embalagem 500g - Produto amiláceo, extraído do milho para uso como espessante. Pó fino, branco e puro, livre de qualquer alteração de aroma e coloração. Embalada em papel impermeável, limpo, não violado, resistente e acondicionado em caixas de papelão resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 500g do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas da NTA 37 do Decreto Estadual número 12.485 de 20/10/78. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Marca referência de qualidade: Maizena.	Unid.	280
22	Aroma líquido , sabor coco para utilização no processamento de iogurte. Com registro no ministério as Saúde. Deve conter os seguintes ingredientes: Açúcar, aroma e corante. Deve ser acondicionado em embalagem de 1 litro. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega	Litro	2
23	Aroma para iogurte . Aroma líquido, sabor morango para utilização no processamento de iogurte. Com registro no ministério as Saúde. Deve conter os seguintes ingredientes: Açúcar, aroma e corante. Deve ser acondicionado em embalagem de 1 litro. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.	Litro	1
24	aroma para iogurte - aroma em pó, sabor coco para utilização em bebida láctea e iogurte com registro no ministério da saúde contendo os seguintes ingredientes: açúcar, aroma e corante. acondicionado em saco de polietileno transparente contendo 01 kg.	Pacote	2
25	aroma para iogurte - aroma em pó, sabor morango para utilização em bebida láctea e iogurte com registro no ministério da saúde, contendo os seguintes ingredientes: açúcar, aroma e corante. acondicionado em pacote de polietileno contendo 1000 g.	Pacote	2
26	Arroz parbolizado - Embalagem 1kg - Produto industrializado, com grão longo e fino, os grãos apresentam uma coloração amarelada, em decorrência do tratamento hidrotérmico. Embalagem plástica resistente e transparente, sem sujidades ou corpos estranhos, contendo 1kg.	Unid.	29.796
27	Atum Sólido – Produto sólido conservado em óleo comestível. Não contém glúten. Não contém sal. Ingredientes: atum, óleo comestível, sal. Informação Nutricional por 100g: 157,0Kcal; Carboidrato: 0,0g; Proteína: 25g; Gorduras totais: 6,4g; Gorduras Saturadas: 2,1g; Gorduras Trans: 0,0g; Gordura Monoinsaturada: 1,2g; Gordura Poliinsaturada: 2,9g; Colesterol: 67mg; Fibra Alimentar: 0,0g; Sódio: 735,0mg. Unidade: lata de 170g.	Unid.	2.336
28	Aveia em flocos finos. Sem sabor. Isenta de sujidades, parasitas e larvas. O produto deve ser isento de sódio, gorduras trans e gorduras saturadas. (Deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega).	Kg	176
29	Azeite de oliva - Embalagem 500ml - Extra virgem, não-refinado, sem misturas, prensado À frio, com teor de acidez menor do que 1%, embalado em garrafa de vidro ou lata (folha de flandres) não-amassada, resistente, que garanta a integridade do produto até o consumo, contendo 500ml de peso líquido. A embalagem deverá	Unid.	932



	conter externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, prazo de validade de pelo menos 1 ano a cada recebimento e informações nutricionais.		
30	Azeitona verde , em conserva - embalagem 500g - Verde, graúda, com caroço, acondicionada em embalagem limpa, resistente, atóxica, contendo aproximadamente 500g gramas de peso líquido drenado. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	Unid.	342
31	Azeitona verde , sem caroço, em conserva - embalagem 500g - Verde, graúda, sem caroço, acondicionada em embalagem limpa, resistente, atóxica, contendo aproximadamente 500 gramas de peso líquido drenado. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	Unid.	72
32	Bacon - (Bacon) Corte de carne de suino aderida a pele da barriga do suino de raça de corte entremeada de carne e e gordura devidamente preparada em Salmoura com Conservadores: Nitrato e Nitrito de Sódio, Antioxidante: Eritorbato de Sódio. Processo de defumação suave. Produzido e embalado em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação vigente.	Kg	314
33	Banana in natura pacovan. Sem enfermidades e em tamanhos uniformes.	Kg	60
34	Banana prata , climatizada, separada por lotes, por cor, tamanho e qualidade, sem defeitos graves (amassadas, danos profundos, queimado de sol, podridão, lesão ou manchas e imaturas), classe com diâmetro aproximado de 40mm, comprimento de 200mm, sub classe buquê ou penca, categoria I, embalado em caixa tipo torito com aproximadamente 22 quilos.	Kg	9.320
35	Base para sorvete sabor morango /Pós saborizantes: Base para sorvete sabor Morango, peso líquido da unidade 1kg. Embalados a vácuo, sacolas de polipropileno para preservar as propriedades dos mesmo e diminuir a absorção de umidade. Exerce a função de regular as transferências que podem ocorrer entre o meio interno e o meio externo (condições de estocagem e manuseio) INGREDIENTES: sacarose, amido e aromatizante artificial. morango contento sacarose, amido modificado, acidulante ácido fumárico, aroma idêntico a morango, corante artificial bordeuaux's amarelo crepúsculo e trartrazina, Não contém glúten. Aromatizado artificialmente. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: Valor Energético: 389,00Kcal/100g; Valor Energético: 1633,00Kj/100g; Carboidratos: 97,00g/100g; Proteínas: 0,50g/100g; Gorduras Totais - Lipídeos: 0,00g/100g; Gorduras Saturadas: 0,00g/100g; Gorduras Trans: 0,00g/100g; Fibra Alimentar: 0,50g/100g; Sódio: 2,00mg/100g. VALIDADE: 18 meses a partir da data de fabricação do produto. ARMAZENAMENTO: Manter o produto estocado em local seco e ventilado à temperatura ambiente. Evitar exposição à luz solar. Manter na embalagem original, sempre bem fechada.	Kg	1
36	Base para sorvete sabor pêssego /Pós saborizantes: Base para sorvete sabor Pêssego contendo sacarose, corante artificial amarelo crepúsculo e amarelo trartrazina, amido modificado, aroma artificial de pêssego, peso líquido da unidade 1kg, validade 18 meses. Embalados a vácuo, sacolas de polipropileno para preservar as propriedades dos mesmos e diminuir a absorção de umidade. Exerce a	Kg	1



	função de regular as transferências que podem ocorrer entre o meio interno e o meio externo (condições de estocagem e manuseio) Referência: Algemix, Selecta Tropical.		
37	Batata-doce com casca firme, sem cortes, sem sinais de umidade e sem bolor.	Kg	3.754
38	Batata inglesa in natura , 1ª qualidade, tamanho grande, lisa, sem brotos ou partes verdes.	Kg	5.006
39	BATATA INGLESA , lavadas ou escovadas, classe maior que 42 até 70mm, sem defeitos graves (podridão úmida, seca, coração oco ou negro), apresentação firme, inteira, desprovida de odor ou sabor estranho, sem material terroso ou sujidade, livres de substâncias tóxicas ou nocivas, para uso culinário em cozimento, massas ou frituras, embaladas em sacos de rafia reforçadas, atóxico transparente. Entrega em sacos com contendo 50 quilos, a embalagem deverá constar rotulo indicando dados do produto.	Kg	12.013
40	Batata Palha . Batata cortada no formato palha, já salgada, frita em gordura vegetal hidrogenada. Não contém Glúten. Prazo de Validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega na unidade. Unidade de Fornecimento: pacote contendo 500g	Unid.	6
41	Bicarbonato de sódio - Ingrediente: Bicarbonato de sódio. Embalagem de 100 g. Indicado para preparação de massas de bolos, biscoitos e cortar acidez de doces.	Pacote	15
42	Biscoito Amanteigado de Chocolate – Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, cacau em pó, creme de milho, sal. Estabilizante: lecitina de soja, fermentos químicos: bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio. Acidulante ácido láctico e aromatizante. Pacote de 330g. Contém glúten. Validade min. de 8 meses.	Pacote	130
43	Biscoito Cream Cracker - Biscoito Cream Cracker. Embalagem de 400 g. Ingredientes: farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, açúcar, açúcar invertido, fermento biológico, sal refinado, bicarbonato de sódio, estabilizante lecitina de soja, melhorador de farinha (enzima protease). Contém glúten.	Pacote	2.772
44	Biscoito doce tipo maria ou maizena, sem chocolate, com prazo de validade de 2 anos a partir da data de entrega, sem partes quebradas ou amolecidas.	Pacote	9.000
45	Biscoito Integral tipo Cream Cracker , com validade de 2 anos a partir da data de entrega, livre de fungos, sem unidades quebradas, embalagem íntegra, com 500 g, de boa qualidade, semelhante a Vitarela, Fortaleza ou superior.	Pacote	960
46	(Cacau em pó - Embalagem 200g) Não contém glúten. Embalagem interna de papel e externa de papelão firme, íntegra, sem amassaduras, rasgos, furos ou sinais de umidade, contendo aproximadamente 200g.	Caixa	10
47	Café em pó especial , gourmet - Embalagem 500g) - Café especial, tipo gourmet, torrado e moído. Constituído com grãos arábicas, isento de grãos pretos/verdes/ardidos/fermentados, sem gostos estranhos, bebida fina, aroma, sabor e sabor residual intensos e agradáveis. Cor castanho claro a medio-claro. Qualidade global superior de ao menos 7,61 pontos na escala sensorial, atestada por laudo, dispensado de análise se certificado no sistema de qualidade do produto de São Paulo. Embalado a vácuo, contendo 500g, validade mínima de 10 meses a contar da data de entrega. Condições gerais de acordo com a Portaria 377, de 26/04/99 e Resolução SAA-7, de 11/03/2004.	Unid.	100
48	Café torrado e moído - Café torrado moído. Embalagem de 500 g. Contendo selo	Pacote	3.613

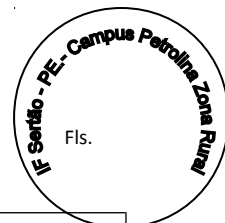


	de pureza ABIC. Grãos selecionados e livres de impurezas. Enviar amostra.		
49	Caixa de chocolate sortidos - 400 g. Caixa de chocolate contendo diversos bombons de sabores variados. Tipo LACTA, GAROTO, NESTLÉ OU SIMILAR	Unid.	10
50	Caju in natura , integral, firme, sem injúrias, grau de maturação madura	Kg	4
51	Canela em pau/rama limpas e secas, em forma de semi tubos de tamanho de 15 a 25cm. Pura, livre de sujidades e contaminantes. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura, contendo de 100g de peso líquido. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. (pacote/100g)	Pacote	20
52	Canela em pó - Embalagem 50g - Canela em pó, proveniente de cascas sãs, limpas e secas. Pura, livre de sujidades e contaminantes. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura, contendo 50gr de peso líquido. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	Unid.	2.536
53	Carcaça de frango , congelada) Proveniente da desossa de frango, por método industrial. Produzidas e embaladas em conformidade com a legislação sanitaria vigente. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses.	Kg	20
54	Carne in natura Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: Carne bovina magra (MÚSCULO). Pouca gordura, fresca. Resfriada, Limpa. Aspecto próprio da carne, não pegajosa, cor própria da carne, sem manchas esverdeadas ou pardas, cheiro próprio. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias a partir da data de entrega.	Kg	12.658
55	Carne bovina corte cárneo coxão mole , resfriado, embalagem a vácuo. Com registro no SIF e validade mínima de 20 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Kg	1.552
56	CARNE BOVINA MAGRA (MÚSCULO OU PALETA), SEM PELE, POUCA GORDURA, MOÍDA – FRESCA. RESFRIADA, LIMPA, ASPECTO PRÓPRIO DA CARNE, NÃO PEGAJOSA, COR PRÓPRIA DA CARNE, SEM MANCHAS ESVERDEADAS OU PARDAS, ODOR PRÓPRIO. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante	Kg	30
57	Carne caprina magra (LOMBO). Resfriada. Peças devidamente embaladas. Aspecto próprio da carne, não pegajosa, cor própria da carne, sem manchas esverdeadas ou pardas, cheiro próprio. A embalagem deverá conter externamente os	Kg	113

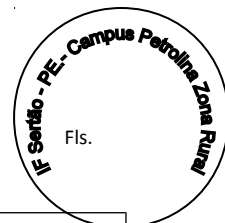


INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
SERTÃO PERNAMBUCANO

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO – CPL/CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL



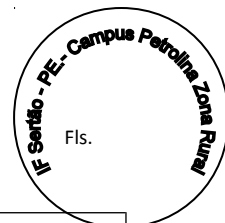
	dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF. O animal deverá ter sido abatido em frigorífico inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal ou Estadual. (g)		
58	Carne salgada e seca ao sol , carne de sol, de carne de primeira qualidade (alcatra ou Patinho), nova, magra, sem partes esverdeadas, com odor característico.	Kg	3.840
59	Carne Moída – carne bovina magra (músculo ou paleta), sem pele, pouca gordura, moída – fresca. resfriada, limpa, aspecto próprio da carne, não pegajosa, cor própria da carne, sem manchas esverdeadas ou pardas, odor próprio. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF.	Kg	3.396
60	Carne suína defumada tipo bacan, em manta, processada com toucinho de barriga magro com carne, levemente salgada e defumada, cor, cheiro e sabor próprio, sem ranço, não pegajosa, registrado no sif, embalada em plástico atóxico, tipo crayovac e rotulada	Kg	25
61	Castanha de Caju – Sem casca ou lascas de cascas aderidas, inteira, sem sal, sem sujeiras, sem mofos, sem pontos de podridão, rígida, da melhor qualidade. Produzida, embalada e entregue conforme a legislação sanitária vigente. Validade mínima de 6 meses a contar da data de recebimento, pacote com 100g.	Pacote	240
62	Catchup - Catchup tradicional , ingredientes: polpa de tomates, açúcar, glicose, sal, cebola, alho, salsa, espessante e conservador. Peso líquido por garrafa - 380 a 400g.	Unid.	20
63	Cebola De cabeça , tenra, rígida, com películas presentes (casca) e com coloração branca uniforme, característica ã variedade, sem manchas de carvão, sem manchas enegrecidas por ataque de funidões, sem mofos, sem podridão nas camadas internas e externas, sem deformações, sem talo ou brotado. Bem desenvolvida, com diâmetro transversal entre 60 e 90mm. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	16
64	Cebola em Pó – Sabor natural de cebola, sem pedaços. Ingredientes: Maltodextrina, sal, cebola, gordura vegetal, aromatizantes (aromas naturais de cebola), realçador de glutamato monossódico e antiuementante dióxido de silício. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM GRÃOS DE SOJA.	Caixa	2
65	Cebola em pó pura (100% cebola)	Kg	1
66	CEBOLA IN NATURA , uso culinário, tipo branca, tratamento diferenciado:	Kg	5.684



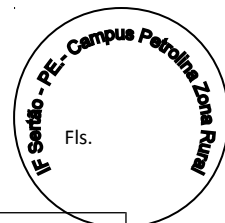
	firme, sem manchas.		
67	Cebolinha – Verde, comum, limpa, tenra, com raiz, com coloração uniforme, com sabor e odor característico a cada variedade. Sem podridão, sem partes secas, murchas ou queimadas por sol ou frio. Bem desenvolvida. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Unidade: maço.	Unid.	4.800
68	CENOURA VERMELHA , separado por tamanho e categoria, classe maior que 18 e 22cm, categoria extra, grupo Brasília, sem defeitos graves (podridão mole, deformação ombros verdes ou roxo, sem defeitos, lenhosas, rachadas, danos mecânicos, podridão seca, murchas, injurias por pragas ou doenças), embaladas em caixas de papelão reforçadas, contendo rótulo indicando dados do produto.	Kg	2.481
69	Cereja tipo Marasca conservada em calda de açúcar, apresentando pelo drenado de 125g. Informação Nutricional por 100g: Valor Calórico: 164,0Kcal; Carboidrato: 42,0g; Proteína: 0,0g; Gorduras Totais: 0,0g; Fibra Alimentar: 2,4g; Sódio: 0,0mg. Embalagem: frascos de 200g (peso líquido).	Frasco	18
70	Chá, sabor erva cidreira. Constituído de frutos maduros inteiros, de espécimes vegetais genuínos tostados e partidos. Cor: verde cinza pardacenta. Aspecto, cheiro e sabor próprios. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Validade mínima de 11 meses a contar da entrega. Acondicionado em sachê envelopado. Embalado em caixa de papel cartão contendo 15 sachês de aproximadamente 1g cada. Condições gerais de acordo com a NTA-41 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	Caixa	30
71	Chá, sabor erva-doce seca / Anis. Constituído de frutos maduros inteiros, de espécimes vegetais genuínos tostados e partidos. Cor: verde cinza pardacenta. Aspecto, cheiro e sabor próprios. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Validade mínima de 11 meses a contar da entrega. Acondicionado em sachê. Embalado em caixa de papel cartão contendo 15 sachês de aproximadamente 1g cada. Condições gerais de acordo com a NTA-41 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	Caixa	30
72	Charque - Produzido a partir de carnes de novilho vacuum de primeira, também conhecido carne-seca, carne-do-sertão, xergão, chalona, xarqui, jabá ou paçoca. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	Kg	5.679
73	Chocolate ao leite , tipo cobertura, apresentado em barra fracionada, sem necessidade de sofrer choque térmico ou temperagem. Destinada a produção de bombons, trufas, ovos de páscoa, sobremesas em geral. Barra de 1,0Kg, padrão Harald ou superior.	Barra	80
74	Chocolate branco , tipo cobertura, apresentado em barra fracionada, sem	Barra	31



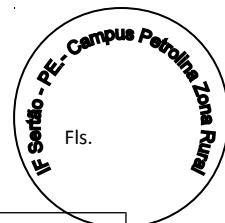
	necessidade de sofrer choque térmico ou temperagem. Destinada a produção de bombons, trufas, ovos de páscoa, sobremesas em geral. Barra de 1,0Kg, padrão Harald ou superior.		
75	Chocolate em pó - Chocolate em pó Solúvel com 50% de Cacau de sabor, cor e aroma acentuados. Indicado para preparo de bolos, brigadeiros, tortas, cremes, recheios, coberturas, caldas de chocolate, mousses e bebidas. Tabela nutricional impressa na embalagem. Pacotes de 500 g.	Pacote	26
76	Chocolate em pó - Chocolate em pó Solúvel com 50% de Cacau de sabor, cor e aroma acentuados. Indicado para preparo de bolos, brigadeiros, tortas, cremes, recheios, coberturas, caldas de chocolate, mousses e bebidas. Tabela nutricional impressa na embalagem. PACOTE COM 01KG.	Unid.	48
77	Chocolate Granulado – Composição: Açúcar, Gordura Vegetal Hidrogenada, Cacau em Pó, Amido de Milho, Estabilizantes Lecitina de Soja e Monoglicérides de Ácidos Graxos, Sal, Xarope de Glicose. Pacote de 1 kg.	Pacote	2
78	Chocolate meio amargo - Chocolate meio amargo, em kibled, indicado para produção de bombons, trufas, ovos de Páscoa, bolos, etc. Barra de 1 kg. Padrão Harold melken ou superior.	Barra	61
79	Chuchu – Hortaliça-frutos de casca verde-escuro, sem espinhos, aplicação culinária em geral. Livre de umidade externa, tenra, firme, com sabor e odor característicos, sem podridão úmida ou seca, sem coração negro ou oco, sem partes vitrificadas, queimadas ou esverdeadas, sem danos profundos ou brotão. Isenta de cortes e contusões. Cultivar bem desenvolvida, com calibre superior a 120mm. Caixa que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho.	Kg	1.430
80	COALHO, APRESENTAÇÃO PÓ, COR BRANCO, PODER COAGULAÇÃO 01G/90.000 , embalagem com 500 gramas.	Unida de	1
81	Coalho bovino enzimático, poder coagulante 1:3000 embalagem de 100 ml.	Frasco	30
82	COALHO EM PÓ - COALHO EM PÓ COM PODER COAGULANTE DE 1:80.000 PARA A FABRICAÇÃO DE TODOS OS TIPOS DE QUEIJO, 100% BOVINO. POTE PLÁSTICO CONTENDO 500 G.	Pote	1
83	Coco seco , ralado fino, SEM AÇÚCAR- Embalagem 100g - Coco seco, ralado fino, puro, sem casca, coloração branca, acondicionado em embalagem de polipropileno transparente ou papel, original de fábrica, com 100g de peso líquido. Livre de parasitas, contaminantes ou sugidades. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no	Emb.	942



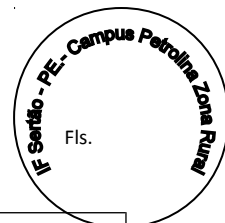
	Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.		
84	Coco seco in natura.	Kg	104
85	Coentro fresco - De primeira, em maço, apresentando grau de evolução completo e tamanho compatível. Aroma e cor característicos. Isento de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Unidade 1 molho grande.	Unid.	5.220
86	Colorau em pó - Embalagem 100g - Colorau em pó. Puro, livre de sujidades e contaminantes. Acondicionado em saco de polietileno, integro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo 100gr de peso líquido. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	Unid.	4.380
87	Cominho em pó - Embalagem 30g - Cominho em pó. Puro, livre de sujidades e contaminantes. Acondicionado em saco de polietileno, integro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo 100gr de peso líquido. Embalagem contendo 30g, apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	Unid.	192
88	Condimento - louro. apresentação seco em folhas, matéria-prima louro, aplicação alimentação. isento de materiais estranhos a sua espécie. acondicionado em saco plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado. embalagem com 6 g. (deverá conter validade de no mínimo 01 ano a partir da data da entrega	Unid.	1.043
89	Condimento califórnia Composição: Sal, aromas naturais e especiarias. Aplicação: Presuntos e apresuntados em geral de acordo com o produto a ser utilizado, caracterizando seu paladar e tipificando seu flavor característico. Uso de acordo com o regulamento técnico de identidade e qualidade de presunto e apresuntado.	Kg	1
90	Condimento para linguiça toscana Composição: Sal, aromas naturais e especiarias. Aplicação: Embutidos cárneos em geral de acordo com o produto a ser utilizado, caracterizando seu paladar e tipificando seu flavor característico. Uso de acordo com o regulamento técnico de identidade e qualidade de linguiça tipo toscana. O produto deve ser embalado em embalagens de 1 kg, apresentar validade mínima de 12 meses e ser entregue no Campus demandante no mesmo mês de fabricação.	Kg	4



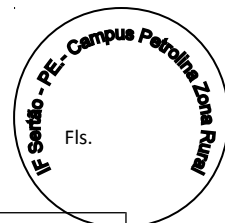
91	Condimento para presunto	Kg	1
92	Condimento preparado para linguiça calabresa Composição: Sal, aromas naturais e especiarias. Aplicação: Embutidos cárneos em geral de acordo com o produto a ser utilizado, caracterizando seu paladar e tipificando seu flavor característico. Uso de acordo com o regulamento técnico de identidade e qualidade de linguiça tipo calabresa. O produto deve ser embalado em embalagens de 1 kg, apresentar validade mínima de 12 meses e ser entregue no Campus demandante no mesmo mês de fabricação.	Kg	5
93	Conservante para iogurte: Sorbato de potássio (Conservante para iogurte). Embalados a vácuo, sacolas de polipropileno para preservar as propriedades dos mesmos e diminuir a absorção de umidade. Exerce a função de regular as transferências que podem ocorrer entre o meio interno e o meio externo (condições de estocagem e manuseio) Peso líquido 1 kg. Validade 1 ano	Kg	1
94	Corante Alimentício Líquido – Corantes orgânicos importados, Álcool etílico neutro, com prazo de Validade de 36 meses a partir da data de fabricação. Frascos de 10ml com Registro no Ministério da Saúde conforme Resolução Anvisa nº 23 de 15 de março de 2000. Cor PRETA	Frasco	10
95	Corante Alimentício Líquido – Corantes orgânicos importados, Álcool etílico neutro, com prazo de Validade de 36 meses a partir da data de fabricação. Frascos de 10ml com Registro no Ministério da Saúde conforme Resolução Anvisa nº 23 de 15 de março de 2000. Cor VERDE	Frasco	11
96	Corante de Urucum: Corante vegetal de urucum para fins alimentícios. Ingredientes: Água desmineralizada, hidróxido de potássio, e/ou hidróxido de sódio e norbixina. Peso Líquido 1 litro. Validade 1 ano.	Litro	1
97	Corantes orgânicos importados, Álcool etílico neutro, com prazo de Validade de 36 meses a partir da data de fabricação. Frascos de 10ml com Registro no Ministério da Saúde conforme Resolução Anvisa nº 23 de 15 de março de 2000. Cor AMARELA	Unid.	10
98	Corantes orgânicos importados, Álcool etílico neutro, com prazo de Validade de 36 meses a partir da data de fabricação. Frascos de 10ml com Registro no Ministério da Saúde conforme Resolução Anvisa nº 23 de 15 de março de 2000. Cor azul	Unid.	10
99	Corantes orgânicos importados, Álcool etílico neutro, com prazo de Validade de 36 meses a partir da data de fabricação. Frascos de 10ml com Registro no Ministério da Saúde conforme Resolução Anvisa nº 23 de 15 de março de 2000. Cor lilás	Unid.	10



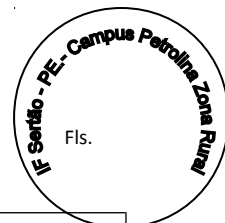
100	Costela bovina congelada , parte traseira. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura e Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deverá apresentar validade mínima de 04 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada. De acordo com a Portaria CVS-6/99, de 10.03.99, item 24, alimentos perecíveis crus devem ser transportados em veículo fechado, próprio para este fim, sob refrigeração, resfriamento e/ou congelamento, dependendo da natureza do produto. O veículo de transporte de alimentos deve possuir Certificado de Vistoria, de acordo com a legislação vigente.	Kg	63
101	Costela suína (kg)	Kg	10
102	Couve-flor – Tipo sem folhas, in natura, com coloração e tamanhos uniformes típicos da variedade, com corpo compacto e firme, talos firmes, viçosos, sem manchas. Flores firmes de coloração branca ou creme, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade.	Kg	2
103	Coxa de frango congelada , novas, com cheiro característico, sem limosidade. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, número do registro no Ministério da Agricultura e Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deverá apresentar validade mínima de 04 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada. De acordo com a Portaria CVS-6/99, de 10.03.99, item 24, alimentos perecíveis crus devem ser transportados em veículo fechado, próprio para este fim, sob refrigeração, resfriamento e/ou congelamento, dependendo da natureza do produto. O veículo de transporte de alimentos deve possuir Certificado de Vistoria, de acordo com a legislação vigente. EMBALAGEM DE 1KG.	Kg	6.257
104	Coxa e sobrecoxa de frango com osso , congelada - Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses.	Kg	6.640
105	Carne de boi , de primeira qualidade, COXÃO MOLE . Corte inteiro. Resfriada, limpa, não pegajosa, cor própria da carne, sem manchas esverdeadas ou pardas e cheiro característico do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura e Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deverá apresentar validade mínima de 40 (quarenta) dias a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalada à vácuo. De acordo com a Portaria CVS-6/99, de 10.03.99, item 24, alimentos perecíveis crus devem ser transportados em veículo fechado, próprio para este fim, sob refrigeração, resfriamento e/ou congelamento, dependendo da natureza do produto. O veículo de transporte de alimentos deve possuir Certificado de Vistoria, de acordo com a legislação vigente.	Kg	11.795



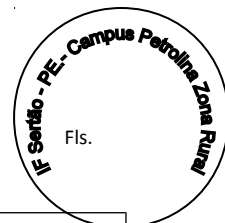
106	Cravo da índia inteiro - Embalagem 40g - Cravo da índia inteiro. Puro, livre de sugidades e contaminantes. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura, contendo 40g de peso líquido. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	Unid.	29
107	Creme de avelã - Composto por Açúcar, óleo vegetal (Palma), Avelãs (13%), Cacau em pó parcialmente desengordurado (7,4%), leite desnatado em pó (5,6%), soro de leite em pó desmineralizado, emulsificante lecitinas, aromatizantes. Contém avelãs, leite, soja. Não contém glúten. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Marca referência: Ferrero. (pote/vidro/350g)	Pote	15
108	Creme de cebola - Creme de cebola com os seguintes ingredientes: Amido, farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, cebola, sal, gordura vegetal, malto, dextrina, pimenta do reino preta, realçador de sabor glutamato monossódico, antiemectante dióxido de silício, corante caramelo IV e aromatizante. Pacote com 500 gramas.	Pacote	20
109	Creme de leite - Creme de leite, apresentando teor de matéria gorda de 25%, com validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega, embalado em caixa cartonado pesando 200 gramas, produzido por produtos de primeira qualidade.	Unid.	2.766
110	Doce de leite cremoso ou em pasta. Embalado em potes plásticos limpos, não amassados, não estufados, com lacre em alumínio e tampa em polietileno, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo aproximadamente 400g. Acondicionados em caixas lacradas, limpas, secas, não violadas e resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas da NTA 56 do Decreto Estadual número 12.486 de 20/10/1978. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Marca de referência Viçosa	Pote	20
111	Emulsificante – Tripolifosfato de sódio Aditivo químico utilizado no processamento de produtos cárneos para aumentar a capacidade de retenção de água e facilitar a solubilização de proteínas miofibrilares. Nome químico: Tripolifosfato Sodico Fórmula molecular: Na ₅ P ₃ O ₁₀ Peso molecular: 367.87 g/mol Descrição: Pó branco, cristalino e inodoro. Produto higroscópico solúvel em água com desprendimento de calor Produto de característica básica, com alto poder sequestrante de metais alcalino-terrosos em solução. Especificações do produto:	Kg	7



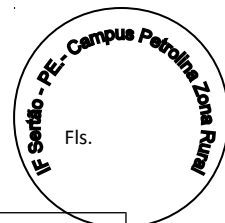
	Pureza: 94% no mínimo P2O5: 57% no mínimo Insolúveis em água: 0.05% no máximo Ferro (Fe): 0.01% no máximo. pH, solução aquosa: 9.2-9.8 O produto deve ser acondicionado em embalagens de 1 kg, apresentar validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega e a entrega deverá ser realizada no Campus demandante		
112	Emulsificante e estabilizante neutro. Ingredientes de sua composição: Monoglicerídeos de Ácidos Graxos destilados, monoestearato de sorbitana, lecitina, estabilizante: carragena e conservante: Sorbato de potássio. Não contém glúten. Embalagem 200 gramas.	Unid.	17
113	Erva doce seca - Embalagem 40g - Erva doce, constituída de frutos maduros inteiros limpos e secos. Pura, livre de sugidades e contaminantes. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura, contendo 40g de peso líquido. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	Unid.	4
114	Ervilha em conserva lata - Leguminosa em conserva, pré-cozida, em latas próprias para sua conservação contendo 200 g do produto. Com validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Unid.	20
115	Ervilha simples - Ervilha simples, reidratada em conserva, grãos inteiros, líquido translúcido, livre de impurezas, em latas de 2kg.	Lata	540
116	Essência de Menta – Produto a base de álcool etílico, água destilada, propilenoglicol, aromatizante idêntico ao sabor menta. Não contém glúten. Frasco: 30mL. Validade: pelo menso 12 meses a partir da data de entrega na unidade	Frasco	1
117	Essência de panetone líquida , límpida e clara, homogênea, embalada em frasco plástico resistente, atóxico e inodoro com 30ml, Com rotulagem perfeita contendo identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade com no mínimo de 6 meses.	Frasco	7
118	Estabilizante para iogurte : Estabilizante para iogurte. É composto de uma mistura hidrocolóides que tem a função espessante estabilizante, validade 12 meses. Peso Líquido 1Kg. Embalados a vácuo, sacolas de polipropileno para preservar as propriedades dos mesmos e diminuir a absorção de umidade. Exerce a função de regular as transferências que podem ocorrer entre o meio interno e o meio externo (condições de estocagem e manuseio)	Kg	2
119	Extrato de tomate , padrão elefante, classe simples, concentrado, substância seca menos cloreto de sódio, mínimo de 18%pp, coloração vermelha, consistente, livre de impurezas, lata de aproximadamente 900g	Lata	1.172



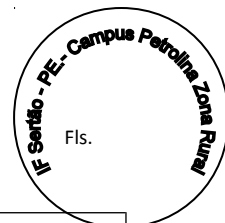
120	Farinha de centeio fina , integral. Informação Nutricional por 100g: Valor Energético: 300Kcal; Carboidrato: 28g; Proteína: 6,5g; Gorduras Totais: 1,0g; Fibra Alimentar: 8,5g; Sódio: 0,0mg. Pacote: 500g	Pacote	4
121	Farinha de mandioca fina torrada - Embalagem de 1kg - Farinha de mandioca, fina, branca, crua, embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produtos até o momento do consumo, acondicionados em fardos, contendo aproximadamente 1kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas da NTA 34 do Decreto Estadual número 12.486 de 20/10/1978. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Unid.	2.253
122	Farinha de milho , apresentação flocos milho, tipo pré-cozida. SEM GLÚTEN. Sem sal. Enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9). – Tratamento Diferenciado; Maquinado; fardo com 30 pacotes de 500 g. (Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.). (cuscuz e bolo)(g)	Kg	6.299
123	Farinha de rosca , pacote de 1kg, sem bolor, data de validade superior a 6 meses e carimbo do SIF.	Kg	45
124	Farinha de trigo especial , sem bolor e leveduras, embalagem de 1kg, fardo com 10kg.	Kg	20
125	Farinha de trigo branca , sem fermento, rica em ácido fólico, fina, de primeira qualidade, sem sujidades ou fragmentos de insetos.	Kg	262
126	Farinha de trigo - Embalagem 1kg - Farinha de trigo comum, enriquecida com ferro e ácido fólico. Produto obtido a partir da moagem do trigo duro, limpo, desgerminado, com uma extração máxima de 20%, com no mínimo 7% de proteína, umidade mínima entre 13,5 a 15%, cinzas até 0,80%, falling number mínimo de 240 segundos, ausência de sujidades, parasitos e larvas, determinados pela portaria 354, de 18 de julho de 1996. Embalagem em conformidade com a legislação sanitária vigente, contendo 1 quilo. Conter data de fabricação, a qual não deve ser superior a 30 dias no ato da entrega, validade mínima de 5 meses a contar da data de entrega na unidade requisitante.	Unid.	190
127	Farinha de trigo especial , sem fermento. Embalagem de 5 Kg.(Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.) (g)	Unid.	5
128	Farinha de Trigo Integral – Obtida da moagem dos grãos inteiros do trigo, mantém a estrutura do farelo, onde estão as fibras alimentares e do gérmen, fonte de vitaminas e sais minerais do grão. Possui vantagens nutricionais em relação à farinha de trigo branca, pois conta com a presença de nutrientes essenciais como	Unid.	7



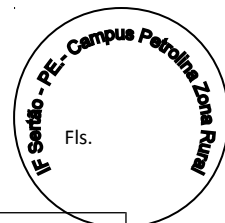
	vitaminas do complexo B, vitamina E, ferro e fibras que são perdidos durante o processamento da farinha de trigo comum. Possui coloração marrom clara, com aspecto e odor característico. Embalagem de plástico resistente, transparente, que seja possível visualizar o produto, íntegra, sem furos ou características distintas, contendo 1kg do produto.		
129	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO - Farinha de trigo especial, sem fermento, sem bolor e leveduras, embalagem de 1kg.	Unidade	1.030
130	Farinha de trigo sem fermento - Farinha de trigo - especial, para panificação, obtida do trigo moído, de cor branca, isenta de sujidade, bolor e leveduras, sem fermento, desenvolvida para o uso industrial, acondicionado em sacos de 50 kg.	Saco	2
131	Fécula de batata. Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não pode estar úmida, fermentada ou rançosa. Seguir orientações de rotulagem da legislação vigente.	Kg	4
132	Fécula de batata em pó. Embalagens contendo 200g. Embalada e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Padrão: Yoki ou superior.	Pacote	20
133	Feijão carioca - Embalagem 1kg - Feijão com cores rajadas de marrom claro e escuro, tipo phaseolus vulgaris, em pacote de 1kg, classe cores, novo de primeira qualidade. Embalagem plástica transparente, resistente. Registro no Ministério da Agricultura. Sem presença de grãos mofados, carunchados e torrados. Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega.	Unid.	1.680
134	FEIJÃO MACASSAR. TIPO 1. LIMPO. INDUSTRIALIZADO. EMBALAGEM COM 1 Kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Kg	2.439
135	Feijão MULATINHO OU CARIOCA TIPO 1, INDUSTRIALIZADO. EMBALAGEM COM 1 Kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Kg	8.635
136	Feijão PRETO TIPO 1, INDUSTRIALIZADO. EMBALAGEM COM 1 Kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Kg	4.881
137	Fermento químico , seco, instantâneo composto de pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio, fosfato de mono-cálcio, hermeticamente fechada. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, informações	Pacote	3



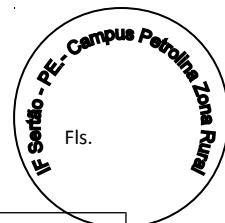
	nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Aparência: pó fino de coloração branca e odor característico. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Acondicionada em saco plástico de 2kg.		
138	Fermento Biológico - Fermento Biológico: Ingredientes: Saccharomyces cerevisiae. Utilização: Misturar o produto diretamente a massa. Embalagem Varejo: Pacotes de 500g acondicionados em caixas com 30 unidades. Valores Nutricionais (referentes a 100g de produto) Valor Calórico 128 Kcal Carboidratos 14,0 g Proteínas 14,5 g Gorduras Totais 1,6 g Gorduras Saturadas 0,0 g Colesterol 0,000 mg Fibra Alimentar 0,0 g Calcio 165,000 mg Ferro 8,000 mg Sódio 50,000 mg.	Pacote	19
139	Fermento biológico fresco - Embalagem 60g. Pasta de consistência firme, de cor bege claro, homogênea, sem manchas ou pontos escuros. Células de levedura Sacharomyces cerevisiae. Embalagem impermeável compacta de 60g ou dividida em quatro subembalagens com 15g cada. Com alto poder fermentativo, uniforme e de forte ação. Mantido sob refrigeração durante o transporte e entrega.	Pacote	7
140	Fermento biológico seco , instantâneo – Embalagem 10g - Pequenos bastonetes de cor bege claro, homogêneos. Células de leveduras Sacharomyces cerevisiae e monoestereato de sorbitana (agente de reidratação). Embalagem impermeável compacta de 10g. Com alto poder fermentativo, uniformidade e forte ação. Não necessita ser dissolvido e não necessita de refrigeração.	Unid.	114
141	Fermento em pó para bolo . Embalagem 50 g. (g)	Unid.	10
142	Fermento lácteo liofilizado para queijos frescos, moles e semi-duros, cultura liofilizada concentrada com cepas de Streptococcus thermophilus, Lactobacillus lactis subsp. Lactis e/ou Lactococcus lactis subsp. Cremoris.	Env.	8
143	Fermento Lácteo Mesofilico, pacote para 500 Litros	Pacote	4
144	Fermento láctico termofílico para iogurte : Fermento láctico Termofílico concentrado liofilizado DVS para iogurte, envelope de 50 U. (Cultura YC-X11). Referência: CHR HANSEN.	Unid.	20
145	Fermento láctico termofílico (Lactobacillusbulgaricus e Streptococusthermophylus) liofilizado (DVS), pacote para 500 litros	Pacote	5
146	Fígado bovino congelado . A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura e Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deverá apresentar validade mínima de 04 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada. De acordo com a Portaria CVS-6/99, de 10.03.99, item 24, alimentos perecíveis crus devem ser transportados em veículo fechado, próprio para este fim, sob refrigeração, resfriamento e/ou congelamento,	Kg	1.001



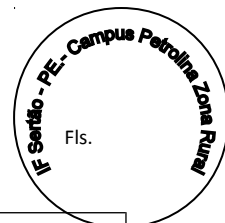
	dependendo da natureza do produto. O veículo de transporte de alimentos deve possuir Certificado de Vistoria, de acordo com a legislação vigente.		
147	Filé de peito de frango , congelado com adição de água de no máximo 8%, aspecto cor e cheiro próprios, não amolecido nem pegajoso, sem mancha esverdeada, com ausência de sujidades, parasitas e larvas; deverá ser registrado junto ao sif., ser de qualidade, limpo (sem excesso de gordura ou cartilagem), corte de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama sem extensão, atingindo partes não cotadas, apresentar após o degelo consistência firme e compacta, coloração amarelo pardo, brilho e odor suave, acondicionado em embalagem plástica atóxica, a vácuo e por peça individual, disposta em caixa de papelão reforçada e internamente impermeabilizada, lacrada com cinta de nylon, contendo em seu rotulo: espécie do produto, data da embalagem, validade e peso. Apresentar amostra.	Kg	6.045
148	Filé de peixe tipo merluza , de primeira qualidade, limpo sem couro, escama e espinha, fatiada em media de 120 gramas, congelada a 12 graus c, interfolhada, acondicionada em embalagem plástica a vácuo, dispostas em caixas de papelão reforçada e internamente impermeabilizada, lacrada com cinta de nylon, contendo em seu rotulo: espécie do produto, data da embalagem, validade e peso, isentos de aditivos ou substancias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), registrado junto ao sif. Apresentar amostra	Kg	1.126
149	Carne in natura - Filé de Pescado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Aspecto próprio da carne, não pegajosa, cor própria da carne, sem manchas esverdeadas ou pardas, cheiro próprio.	Kg	10
150	Folhas de menta pacote com 100 folhas.	Pacote	1
151	Fósforo caixa com 240 Unidades - Fósforo caixa com 240 Unidades, palito longo.	Caixa	50
152	(Frango inteiro, congelado) Frango inteiro com miúdos, sem tempero pesando entre 1,9 e 2,5kg. Produzidos e embalados de acordo com as normas da legislação sanitária vigente. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses.	Kg	20
153	Frutas Cristalizadas – Formado por mistura de mamão, laranja, figo e abacaxi no caso de misturas de frutas, em que não haja predominância significativa de nenhuma delas (em peso). Acondicionadas em sacos de polietileno, integro, atóxico, resistentes, vedado hermeticamente e limpo, contendo 250g de peso líquido. As frutas devem apresentar sabor e aroma característico, sem presença de umidade. Sem a presença de sujidades e contaminantes. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de	Pacote	39



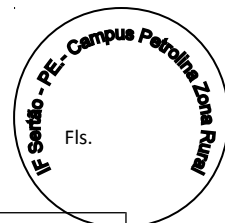
	entrega do produto.		
154	Fubá / Farinha de milho - Embalagem 1kg - Fubá de milho amarelo, obtido pela torração do grão de milho desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado, isento de matérias terrosas, parasitas, detritos animais ou vegetais e odores estranhos, bolor e umidade, embalagem de polietileno, atóxico, transparente, resistente, contendo 1kg, validade mínima de 6 meses.	Unid.	8
155	Fubá / Farinha de milho - Embalagem 500 g - Fubá de milho amarelo, em flocos grossos, obtido pela torração do grão de milho desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado, isento de matérias terrosas, parasitas, detritos animais ou vegetais e odores estranhos, bolor e umidade, embalagem de polietileno, atóxico, transparente, resistente, contendo 500 g, validade mínima de 6 meses.	Pacote	3.600
156	Gelatina em pó sem sabor (neutra)	Kg	2
157	Gelatina em pó , sem sabor, incolor, em perfeito estado granulométrico. Sem grumos, no perfeito estado de validade e embalado em saquinhos plásticos. Embalagem de 24g (2 envelopes com 12g cada).	Pacote	231
158	(Geléia de amora) Geléia de amora, cremosa, brilhosa, com coloração, sabor e aroma característicos. Produzida, embalada e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Validade mínima a contar da data de recebimento: 12 meses. (pote/320g)	Pote	7
159	Geléia de damasco , cremosa, brilhosa, com coloração, sabor e aroma característicos. Produzida, embalada e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Embalagem contendo aproximadamente 320g. Validade mínima a contar da data de recebimento: 12 meses.	Unid.	7
160	Geléia de framboesa , cremosa, brilhosa, com coloração, sabor e aroma característicos. Produzida, embalada e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Embalagem contendo aproximadamente 320g. Validade mínima a contar da data de recebimento: 12 meses.	Unid.	7
161	(Geléia de laranja) Geléia de laranja, cremosa, brilhosa, com coloração, sabor e aroma característicos. Produzida, embalada e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Embalagem contendo aproximadamente 320g. Validade mínima a contar da data de recebimento: 12 meses.	Pote	5
162	Glicose de Milho – Produto de origem vegetal, embalagem com 350g, com validade mínima de seis meses a partir da data de entrega.	Unid.	2
163	Glucose de Milho – solução concentrada transparente de alta viscosidade obtida de açúcares de milho, composição Glucose de Milho e açúcar, frasco com 350g, com	Frasco	13



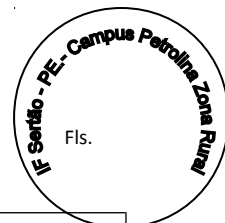
	bico dosador.		
164	Glutamato monossódico - sal sódico do ácido glutâmico, refinado iodado, realçador de sabor glutamato monossódico e antiemético alumínio silicato de sódio, contendo 100g.	Unid.	10
165	Goiaba Vermelha : De primeira, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isentas de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. De acordo com a Resolução 12/78 da cnpa.	Kg	3.790
166	Goiabada em massa , tipo de corte. Embalada potes plásticos resistentes, não amassados, não estufados, que garantam a integridade do produto, até o momento do consumo, contendo 400g, acondicionadas em caixas lacradas, limpas, secas, não violadas e resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas da NTA 28 do Decreto Estadual número 12.486 de 20/10/1978. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses, a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Unid.	15
167	Gordura vegetal hidrogenada - Embalagem 500g - Para forno e fogão, macia, homogênea, cremosa, em embalagem resistente, que garanta a integridade do produto até o consumo, contendo 500 gramas de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, prazo de validade de pelo menos 1 ano a cada recebimento e informações nutricionais.	Unid.	20
168	Gotas de chocolate preto , especial para uso em confeitaria (preparo de chocotone, cookies, muffins entre outros produtos). Com gorduras vegetais nobres. Embalagem em plástico firme, transparente do centro, permitindo visualizar o produto. Contendo 1kg.	Pacote	15
169	IOGURTE INTEGRAL , sabor ameixa. Embalagem contendo 1 litro. Produzido, embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Embalado em frasco resistente, atóxico e inodoro. Rótulo contendo identificação, procedência, número de lote, informações nutricionais, data de validade com no mínimo de 1 mes a partir da data de entrega. Qualidade Danone, Nestlé ou superior. NÃO PODE SER BEBIDA LÁCTEA, NEM LEITE FERMENTADO.	Litro	5.058
170	IOGURTE INTEGRAL , sabor morango ou frutas vermelhas. Embalagem contendo 1 litro. Produzido, embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Embalado em frasco resistente, atóxico e inodoro.	Litro	8.187



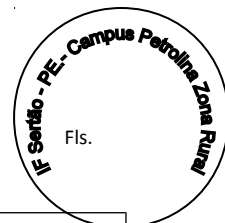
	Rótulo contendo identificação, procedência, número de lote, informações nutricionais, data de validade com no mínimo de 1 mes a partir da data de entrega. Qualidade Danone, Nestlé ou superior. NÃO PODE SER BEBIDA LÁCTEA, NEM LEITE FERMENTADO.		
171	Iogurte integral , natural, obtido de leite pasteurizado, sem adição de polpa de frutas ou saborizantes, sem adição de açúcar, com consistência cremosa ou firme, em embalagem de filme de polietileno impresso com 1 litro, com validade de no máximo 45 dias. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.	Pote	11
172	LARANJA PERA - Limpa, madura, suculenta, coloração uniforme, característica ã variedade. Sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida, com diâmetro igual ou superior a 70mm. Entregue em sacas com, no máximo, 15quilos. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	1.121
173	LEITE UHT/UAT integral: leite homogeneizado que foi submetido, durante 2 a 4 segundos, a uma temperatura 130° C, mediante um processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32° C e envasado sob condições asséptica em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas.	Litro	228
174	Leite Condensado , acondicionado em lata rotulada com papel impresso, 1ª qualidade. O Produto deverá ter validade não inferior a 1 ano.	Lata	2.648
175	Leite de cabra, em pó, integral – embalagem de 400 g , embalagem deve conter informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação, prazo de validade e registro no MAPA.	Unid.	10
176	Leite de coco - Leite de coco - embalagem com 500ml.	Pacote	210
177	Leite de gado in natura	Litro	200
178	LEITE EM PÓ Leite em pó instantâneo, sem adição de açúcar. Embalagem com 200g. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	Pacote	2.593
179	Leite em pó - Leite em pó integral, sem adição de outros ingredientes, embalados em sacos de poliéster metalizados acondicionados em fardos de papel kraft folha dupla - pacote com 400 gramas. NÃO PODE SER LEITE MODIFICADO NEM PRODUTO LÁCTEO.	Pacote	9.258
180	Leite in natural pasteurizado em saco de um litro tipo b, peso liquido de 1000 ml, embalagem de plastica resistente, teor de gordura de 3% embalagem contendo	Litro	1.540



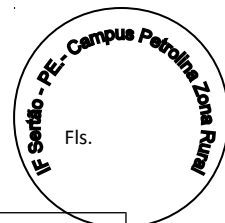
	informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação, prazo de validade e registro no MAPA.		
181	Levedura Saccharomyces cerevisiae cerevisiae , aspecto físico pó granulado, coloração creme, criotolerante, aplicação fermentação de vinho fino a baixa temperatura, embalagem pacote de 500g, características adicionais seca ativa, embalada à vácuo.	Kg	15
182	Limão tayti - Limpo, maduro, suculento, coloração uniforme, característica ã variedade. Sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvido, com diâmetro igual ou superior a 50mm. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	313
183	Lingüiça calabresa . A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, número do registro no Ministério da Agricultura e Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deverá apresentar validade mínima de 02 meses a partir da data de entrega. Embalada à vácuo. De acordo com a Portaria CVS-6/99, de 10.03.99, item 24, alimentos perecíveis crus devem ser transportados em veículo fechado, próprio para este fim, sob refrigeração, resfriamento e/ou congelamento, dependendo da natureza do produto. O veículo de transporte de alimentos deve possuir Certificado de Vistoria, de acordo com a legislação vigente. Não contém Glutem.	Kg	833
184	Lingüiça de Frango – Produzida em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação vigente. Embalagem de plástico resistente, atóxica, limpa, não violada, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 1 mês a partir da data de entrega na unidade requisitante. Marca de referência: Sadia ou Aurora	Kg	621
185	Lingüiça suína toscana em gomos, preparada com carnes de primeira qualidade, condimentada sem pimenta, com aspecto característico firme, cor própria não pegajosa, sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, isentas de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em embalagem plastica transparente atóxica, a vácuo, disposta em caixa de papelão reforçada, impermeabilizada internamente e lacrado com cinta de nylon, contendo em seu rotulo: especie do produto, embalagem, validade e peso, devendo ser registrado junto ao Ima ou sif.	Kg	438
186	Carne de boi , de primeira qualidade, LOMBO BOVINO/LAGARTO. Resfriada, limpa, não pegajosa, cor própria da carne, sem manchas esverdeadas ou pardas e cheiro característico do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura e Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto	Kg	1.502



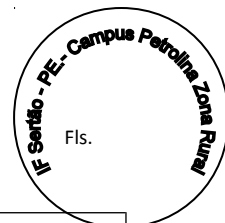
	deverá apresentar validade mínima de 40 (quarenta) dias a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalada à vácuo. De acordo com a Portaria CVS-6/99, de 10.03.99, item 24, alimentos perecíveis crus devem ser transportados em veículo fechado, próprio para este fim, sob refrigeração, resfriamento e/ou congelamento, dependendo da natureza do produto. O veículo de transporte de alimentos deve possuir Certificado de Vistoria, de acordo com a legislação vigente.		
187	CARNE IN NATURA - Lombo Suíno. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Aspecto próprio da carne, não pegajosa, cor própria da carne, sem manchas esverdeadas ou pardas, cheiro próprio.	Kg	10
188	Maçã in natura nacional. Sem enfermidades e machucados. Em tamanhos médios e com o talo. (g)	Kg	2.204
189	Maçã vermelha, fuji - Limpa, tenra, íntegra, casca lisa e brilhante. Coloração do grupo avermelhada, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida, com diâmetro horizontal entre 60 e 75 mm. Fornecida em embalagens de 1kg, limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	3.600
190	Macarrão tipo penne ?? massas com ovos ?? pacote 500 gramas ?? Padrão Barilla ou superior.	Pacote	3.600
191	Macarrão fino. tipo espaguete. sem ovos, de 1ª qualidade, íntegro. embalagem com 500 g. deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	Unid.	7.855
192	Macarrão lasanha - macarrão para lasanha, massa seca, de farinha de trigo com ovos, de sêmola somente, pacote de 0,5kg. padrão santa amália ou superior.	Pacote	400
193	Aipim in natura, apresentação 1ª qualidade, tipo casca lisa, tamanho médio a grande, características adicionais sem fungos/sem rachaduras e sugidades/consistência	Kg	11.904
194	Maionese - Maionese industrializada, POTE DE 500g. Ingredientes: Óleo vegetal, ovos, água, açúcar, sal, vinagre, amido modificado, suco de limão, conservador ácido sórbico, espessante goma xantana, acidulante ácido láctico, antioxidante BHT e BHA, sequestrante EDTA, corante páprica e aromatizantes. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Validade mínima 8 meses a contar da data de entrega.	Pote	472
195	Maionese - Maionese, industrializada emulsão cremosa estável, Ingredientes: Água, óleo vegetal, vinagre, amido modificado, ovos pasteurizados, açúcar, sal, suco de limão, acidulante ácido láctico, espessante goma xantana, conservador ácido sórbico, sequestrante edta, cálcio dissódico, corante páprica, aromatizante (aroma natural de mostarda) e antioxidantes BHT e BHA. NÃO CONTÉM GLÚTEN,	Frasco	10



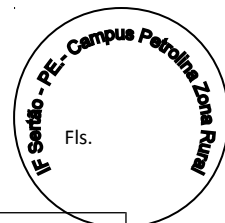
	Acondicionada em balde hermeticamente fechado com 3 kg, validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega, Propriedades :Sabor e consistência que resistem ao tempo. Fica até 3 dias fora da geladeira.		
196	Mamão Formosa , íntegro, sem machucados, sem furos, sem partes amolecidas, não muito maduros.	Kg	1.452
197	MAMÃO HAWAI , separado por lotes, por cor, tamanho e qualidade, sem defeitos graves (amassados, danos profundos, queimado de sol, podridão, lesão ou manchas e imaturas), categoria extra.	Kg	7.404
198	MANDIOCA separados por lotes homogêneos grupo raiz na cor marrom, massa branca, de fácil cozimento, sem resíduos terrosos ou sujidade, defeitos graves, rachaduras, injúrias por pragas ou doenças, murchas ou podridão, sem escurecimentos graves ou danos mecânicos, tipo extra, embaladas em caixa com 22 quilos, categoria extra.	Kg	3
199	Manga - Limpa, madura, tenra, carnosa e sem fiapos. Casca lisa e brilhante, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida com peso igual ou superior a 400g. Fornecido em embalagens com 3 unidades cada, limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	261
200	Manjeriço desidratado com aplicação em culinária, isento de materiais estranhos a sua espécie acondicionado em saco plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Pacote com 10 gramas	Pacote	676
201	Manta de toucinho , suíno crua, sem sal, sem defumação com baixa camada de gordura. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Resfriado e/ou congelado	Kg	53
202	Manteiga sem sal - Embalagem 200g - Manteiga sem sal, de primeira qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com 200g, embalagens retangulares com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro do Ministério da Agricultura SIF/ DIPOA. Validade de até 4 meses.	Unid.	80
203	MARACUJÁ - Fruta in natura, tipo: maracujá, espécie: doce, aplicação: alimentar. Apresentação: madura, firme, íntegra, sem rachaduras, com polpa amarela doce e abundante e sementes pretas. Casca lisa e lustrosa, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida, com tamanho médio e grau de maturidade adequado. Isenta de insetos e/ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	122



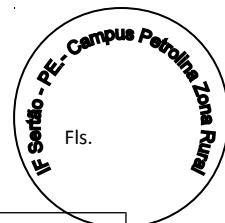
204	MARGARINA. EMBALAGEM COM 3 Kg.Livre de gorduras TRANS (Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega). Com registro no ministério da agricultura (S.I.F.). Livre de oxidação e ranço. Nova, homogênea. De primeira qualidade.	Pote	522
205	Margarina - Embalagem 500g - Produto que se apresenta sob forma de emulsão plástica ou fluída contendo obrigatoriamente os ingredientes óleos e/ou gorduras comestíveis e água, devendo conter no mínimo 65% de lipídios. Sem sal. Para uso culinário, embaladas em pote limpo, resistente, atóxico, que garanta a integridade do produto até o consumo, contendo 500g de peso líquido. A embalagem deverá apresentar externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, prazo de validade de pelo menos 4 meses a partir do recebimento e informações nutricionais. Suas condições devem estar de acordo com a NTA 50 do Decreto Estadual 12.486 de 20/10/78). Deve estar em consonância com os níveis toleráveis na matéria-prima empregada, estabelecidos pela legislação específica, no que tange a resíduos de pesticidas, contaminantes inorgânicos e microbiológicos. Padrão: Qualy ou Doriana Culinária.	Unid.	48
206	MARGARINA. BALDE COM 15 Kg. Margarina vegetal com sal com 80% de lipídeos, de primeira qualidade, livre de oxidação (ranço), nova, homogênea. (Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega). Com registro no ministério da agricultura e Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). De acordo com a Portaria CVS-6/99, de 10.03.99, item 24, alimentos perecíveis crus devem ser transportados em veículo fechado, próprio para este fim, sob refrigeração, resfriamento e/ou congelamento, dependendo da natureza do produto. O veículo de transporte de alimentos deve possuir Certificado de Vistoria, de acordo com a legislação vigente.	Unid.	188
207	Marshmallow (Confeitaria) – Mistura em pó pronta para cobertura e decoração de bolos, mousses gelados e doces em geral. Pote com 600g.	Pote	4
208	MELANCIA - Fruta in natura, tipo: melancia, espécie: redonda, aplicação: alimentar. Apresentação: madura, firme, íntegra, sem rachaduras, com polpa vermelha, doce e abundante. Casca lisa e lustrosa, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida, tamanho pequeno e grau de maturidade adequado. Peso unitário entre 3,5 e 5 quilos. Isenta de insetos e/ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	13.129
209	Fruta in natura, tipo melão , espécie amarelo, aplicação alimentar. boa qualidade, firme, sem danos causados pelo transporte ou manuseio.	Kg	2.222
210	Melhorador de Farinha – Composição: Amido, farinha de soja, levedura seca inativa, enzima hemicelulase e lipase, emulsificante mono e diglicerídeos de ácidos	Pacote	3



	graxos, melhorador de farinha alfa amilase, antioxidante glucose oxidase. Não contém glúten. Mistura indicada para corrigir as imperfeições da farinha, obtendo um produto de maior qualidade. Validade mínima de 11 meses a partir da data de entrega. Pacote de 500g		
211	Milho verde em conserva - Embalagem 2 Kg - Milho verde em conserva conservado com o líquido da conserva, condicionado em embalagem de folha de flandres ou alumínio limpa, resistente, atóxica, isenta de ferrugem, não amassada. Embalagem de 2 Kg, apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	Lata	543
212	Milho para munguzá , amarelo, boa qualidade, sem fungos, sem sujidades, sem bolor, sem umidade. Tipo A Pacote com 500 g.	Pacote	2.660
213	Milho verde em conserva - Embalagem 200g - Milho verde em conserva conservado com o líquido da conserva, condicionado em embalagem de folha de flandres ou alumínio limpa, resistente, atóxica, isenta de ferrugem, não amassada. Embalagem de 200 g, apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	Unid.	25
214	Milho verde em espiga com palhas íntegras, sem partes amolecidas ou pretas.	Unid.	320
215	Molho de Mostarda . Pacote com 3kg.	Pacote	45
216	Molho de pimenta vermelha - Embalagem 60ml - Molho de pimenta, embalado em recipiente de vidro transparente, contendo 60ml. Ingrediente constantes no produto: pimenta vermelha, vinagre, sal, açúcar e condimento preparado de pimenta vermelha. Contém acidulante ácido cítrico e conservante benzoato de sódio. A embalagem deve conter informações nutricionais, data de fabricação e validade e peso.	Unid.	1.890
217	Molho de Soja/Shoyu . Garrafa de 1L.	Litro	125
218	Molho Inglês , 1ª qualidade. Com prazo de validade para 2 anos a partir da entrega. Caixa c/ 12 unidades de 150ml.	Caixa	300
219	MORANGO , separada por lotes homogêneos, sem defeitos graves (podridão, danos profundos, frutos passados) sem manchas ou deformação, categoria extra, embalagem com 1,5kg.	Unid.	15
220	Mortadela : Mortadela; constituída da mistura de carnes bovina e suína; composta de condimentos e outras substâncias alimentares; apresentando no máximo 25% de	Peça	36



	umidade e 10% de cubos de toucinho; primeira qualidade; isento de sujidades e outras substâncias estranhas e sua composição com validade mínima de 90 dias a contar da entrega; acondicionado em plástico atóxico, pesando entre 3 a 4kgs, por peça, com diâmetro 15 cm.		
221	Mortadela de frango , 1ª qualidade. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, número do registro no Ministério da Agricultura e Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deverá apresentar validade mínima de 02 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada. De acordo com a Portaria CVS-6/99, de 10.03.99, item 24, alimentos perecíveis crus devem ser transportados em veículo fechado, próprio para este fim, sob refrigeração, resfriamento e/ou congelamento, dependendo da natureza do produto. O veículo de transporte de alimentos deve possuir Certificado de Vistoria, de acordo com a legislação vigente.	Kg	726
222	Noz-moscada, inteira - Embalagem contendo 8g - Amêndoas da Myristica fragana Hout, inteiras, secas, desprovidas de seu envoltório. Pode ser recoberta por uma película de cal ou de carbonato de cálcio mas o peso desta camada não deve exceder a 1% de cálcio, calculado em CaO (óxido de cálcio). Aspecto: amêndoa ovóide, de superfície ponteadas e reticulada. Cor: castanho-clara. Cheiro: forte, aromático. Sabor: picante, fracamente amargo. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura, contendo aproximadamente 8g de peso líquido. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	Unid.	1
223	Óleo de canola refinado , embalado em garrafas plásticas tipo pet, não amassadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o consumo, contendo 900ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, prazo de validade e informações nutricionais. Validade mínima de 2 anos a contar do recebimento.	Unid.	4
224	Óleo de milho comestível , obtido a partir do processo de refino do óleo bruto de milho, de acordo com padrões do sistema ISO 22000:2005. Aspecto: líquido. Sabor/odor: neutro/característico.	Frasco	24
225	Óleo de soja - Embalagem 900ml - Refinado, tendo sofrido processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigidificação ou não e desodorização. Deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverá estar isento de ranço e de outras características indesejáveis. Na rotulagem deverá apresentar as indicações correspondentes à classificação e designação refinado. Deve ser embalado em garrafas plásticas tipo pet, não amassadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o consumo, contendo 900ml de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, prazo de validade e informações nutricionais. Validade	Unid.	3.073

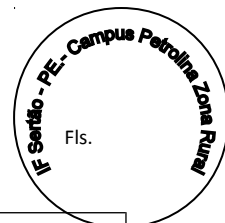


	mínima de 2 anos a contar da data de recebimento.		
226	Óleo Emulsificante - produto que garanta com eficiência a estabilização de emulsões do tipo de óleo em água, otimizando a quantidade de gordura (margarina) utilizada nas formulações de pães, bolos e biscoitos, resultando em produtos de ótima qualidade com custo menor, além de reforçar a rede de glúten proporcionando maior retenção de CO2.	Unid.	2
227	Óleo Emulsificante de Padaria – Preparado para Produtos de Panificação com aspecto Líquido oleoso bege, homogêneo, livre de matérias estranhas e Odor e sabor Característicos com padrão. Bisnaga com 100g.	Bisnaga	2
228	Orégano - Orégano, produzido com folhas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, de parasitos, detritos animais e vegetais ,embalagem plástica atóxica de 200 gramas.	Pacote	70
229	Ovo de Codorna – Cartela com 30 unidades, produto próprio para consumo humano. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. O produto devera ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	Cartela	20
230	OVOS DE GRANJA , branco, de galinha, tamanho grande, de primeira, frescos, acomodado em cartelas e embalados em caixa de papelão contendo 30 dúzias, em perfeitas condições estruturais, padronizadas, rotuladas e lacradas	Dúzia	6.971
231	Paio . A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, número do registro no Ministério da Agricultura e Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deverá apresentar validade mínima de 02 meses a partir da data de entrega. Embalada à vácuo. De acordo com a Portaria CVS-6/99, de 10.03.99, item 24, alimentos perecíveis crus devem ser transportados em veículo fechado, próprio para este fim, sob refrigeração, resfriamento e/ou congelamento, dependendo da natureza do produto. O veículo de transporte de alimentos deve possuir Certificado de Vistoria, de acordo com a legislação vigente.	Kg	63
232	Carne de boi , de primeira qualidade, PALETA. sem pele, pouca gordura, resfriada, limpa, não pegajosa, cor própria da carne, sem manchas esverdeadas ou pardas e cheiro característico do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura e Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deverá apresentar validade mínima de 40 (quarenta) dias a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalada à vácuo. De acordo com a Portaria CVS-6/99, de 10.03.99, item 24, alimentos perecíveis crus devem ser transportados em veículo fechado, próprio para este fim, sob refrigeração, resfriamento e/ou congelamento, dependendo da natureza do produto. O veículo de transporte de alimentos deve possuir Certificado de Vistoria, de acordo com a legislação vigente.	Kg	3.041

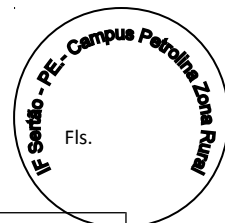


INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
SERTÃO PERNAMBUCANO

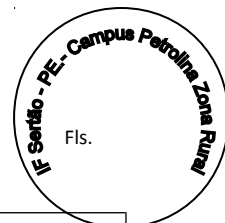
SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO – CPL/CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL



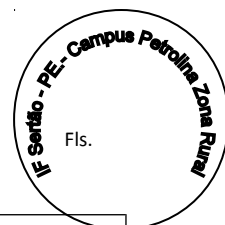
233	CARNE IN NATURA - Paleta Suíno com pele e sem osso. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Aspecto próprio da carne, não pegajosa, cor própria da carne, sem manchas esverdeadas ou pardas, cheiro próprio.	Kg	10
234	Palito de dente - Palito dental pacote c/ 2500 divididos em 25 caixinhas de 100 unidades.	Pacote	28
235	Pão, tipo francês , ingredientes farinha trigo/fermento/sal/açúcar/margarina e água, peso 50	Unid.	69.867
236	Pão para cachorro quente (Deverá apresentar validade mínima de 15 (quinze) dias a partir da data de entrega.)	Unid.	79.696
237	Pectina - Pectina de alto grau de esterificação e de rápida gelificação, padronizada com açúcar. Produzida a partir da casca de frutas cítricas. Procedência Nacional Embalagem Caixa 1kg Vida útil 18 meses Propriedades físico-química Grau de esterificação mín. 70% pH solução 1% 3-4 Perdas na secagem máx. 12% US-SAG (Método IFT) 150+-5% Cinzas insolúveis em ácido máx. 1% Arsênico (mg/kg) máx. 3 Chumbo (mg/kg) máx. 5 Metais pesados (mg/kg) máx. 20 Propriedades organolépticas Estado físico Sólido Aspecto Pó Sabor Característico Odor Característico Cor Creme Propriedades microbiológicas Sujidades, parasitas e larvas Ausente Pectina Comum Especificação Técnica Funcionalidade Comumente utilizado como espessante, forma géis de excelente textura, com rápida gelificação. Principais aplicações Geléias de frutas ou produtos com alto teor de sólidos solúveis (maior 60%) e conservas onde se deseja suspensão uniforme dos pedaços de frutas. Dosagem Orientativa Em geral recomenda-se de 0,3 a 0,5% em geléias e conservas. Legislação / Informações adicionais Favor entrar em contato com a Equipe Técnica da Doce Aroma. Informações nutricionais (valores aproximados por 100g) Energia (kcal) 120 Proteína (g) NA Carboidrato (g) 30 açúcares (g) 30 Gordura (g) NA Fibras (g) 60 Sódio (g) menor 1.	Kg	3
238	Peito de Frango , congelado - Peito de frango com pele e osso. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Embalagens contendo 1 quilo do produto. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses.	Kg	12.882
239	Pepino pequeno , coloração verde, firme, sem injúrias, grau de maturação maduro.	Kg	1.251
240	CARNE IN NATURA - Pernil Suíno com pele e sem osso . Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Aspecto próprio da carne, não pegajosa, cor própria da carne, sem manchas esverdeadas ou pardas, cheiro próprio.	Kg	206



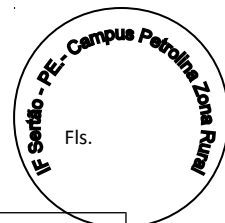
241	Pêssego - Pêssego em calda 485 gramas - Ingredientes: Pêssegos em metades, água e açúcar	Unid.	15
242	Pimenta calabresa - Embalagem 15g - Pimenta do tipo calabresa, em escamas. Embalagens contendo aproximadamente 15g do produto. Produzido, embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente.	Unid.	44
243	Pimenta do reino preta , moída - Embalagem 60g - Fruto da Piper nigrum L., com adequado estágio de maturação, fervidos e dessecados. Forma: globular. Diâmetro: de 4 a 7 mm. Superfície: rugosa. Cor: preta Cheiro: pungente. Sabor: picante. Pura, livre de sugidades, parasitas, fungos, bolores ou contaminantes. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura, contendo de 30g de peso líquido. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	Unid.	668
244	Pimentão verde - Vegetal in natura, tipo: pimentão extra verde, aplicação: alimentar. Apresentação: limpo, firme, com pedúnculo, com pele lisa e brilhante, sem danos - cicatrizados ou não-, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas murchas ou queimadas. Cor: verde, intenso e uniforme. Bem desenvolvido, de tamanho médio - comprimento entre 80 e 100mm e diâmetro basal de 50mm para mais - e com Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	674
245	POLPA DE FRUTA -ABACAXI . EMBALAGEM COM 1 Kg (Com comprovante de análise microbiológica referente à produção do lote. Sendo a coleta e análise das amostras realizadas a no máximo um mês atrás). Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. sem conservantes.	Kg	20
246	Polpa de ameixa : Preparado de ameixa em pedaço - mínimo 60% de fruta em pedaço. Ingredientes: ameixas secas e açúcar, conservador INS 202, não contendo glutém, peso líquido da embalagem de no máximo 5 kg, contendo informações nutricionais, validade e lote de fabricação no rótulo, validade 18 meses. Referência: Ricaeli	Kg	25
247	POLPA DE FRUTA - ACEROLA . EMBALAGEM COM 1 Kg (Com comprovante de análise microbiológica referente à produção do lote. Sendo a coleta e análise das amostras realizadas a no máximo um mês atrás). Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega	Kg	4.068
248	POLPA DE FRUTA - GOIABA . EMBALAGEM COM 1 Kg (Com comprovante de análise microbiológica referente à produção do lote. Sendo a coleta e análise das amostras realizadas a no máximo um mês atrás). Deverá apresentar validade	Kg	3.888



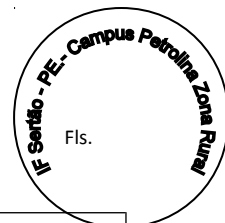
	mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.		
249	POLPA DE FRUTA - MARACUJÁ. EMBALAGEM COM 1 Kg (Com comprovante de análise microbiológica referente à produção do lote. Sendo a coleta e análise das amostras realizadas a no máximo um mês atrás). Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Kg	520
250	POLPA DE FRUTA -CAJÁ. EMBALAGEM COM 1 Kg (Com comprovante de análise microbiológica referente à produção do lote. Sendo a coleta e análise das amostras realizadas a no máximo um mês atrás). Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. sem conservantes.	Kg	2.905
251	POLPA DE FRUTA - CAJU. EMBALAGEM COM 1 Kg (Com comprovante de análise microbiológica referente à produção do lote. Sendo a coleta e análise das amostras realizadas a no máximo um mês atrás). Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. SEM CONSERVANTES.	Kg	3.913
252	Polpa de fruta congelada - MANGA. Embalagem com 1 Kg (Com comprovante de análise microbiológica referente à produção do lote. Sendo a coleta e análise das amostras realizadas a no máximo um mês atrás). Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. (g)	Kg	3.780
253	Polpa de Morango: Preparado de morango em pedaço mínimo 60% de fruta em pedaço. Ingredientes: morango, açúcar, amido modificado, espessante INS 412, aroma idêntico ao natural de morango, conservador INS 202 e corantes artificiais INS 123 e INS 110, peso líquido da embalagem de no máximo 5 kg, contendo informações nutricionais, validade e lote de fabricação no rótulo, validade 18 meses. Referência: Ricaeli	Kg	35
254	Polpa de pêssego - Polpa de pêssego em semente, para processamento de iogurte. Bombona com 25 quilos. Com registro no Ministério da Saúde.	Bomb.	30
255	Polvilho azedo - Embalagem 500g - Polvilho ou fécula de mandioca, produto amiláceo extraído da mandioca. Com umidade máxima de 18%, acidez em ml de solução 5%, 80% de amido, resíduo mineral fixo de 0,50% no máximo. Embalagem em conformidade com a legislação sanitária vigente contendo 500g.	Unid.	40
256	Sal - Sal refinado iodado, sem impurezas e matéria terrosa, embalagem plástica transparente de 1kg, fardo com 30kg.	Fardo	15
257	Polvilho doce - Polvilho doce Â? fardo com 20 x 01 Kg. Padrão Amafil. Enviar amostra.	Kg	20
258	Preparado para chantilly para uso em garrafa do tipo sifão. Embalagem longa vida contendo 1l do produto. Produzido, embalado e entregue em conformidade	Caixa	50



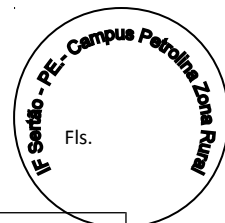
	com a legislação sanitária vigente.		
259	Preparo para iogurte sabor abacaxi , balde de 25 Kg.	Pote	1
260	Preparo para iogurte sabor ameixa , balde de 25 Kg.	Pote	1
261	Preparo para iogurte sabores morango , balde de 25 Kg.	Pote	1
262	Presunto cozido de Peru de marca nacionalmente conhecida, 1ª qualidade (Peça inteira). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, número do registro no Ministério da Agricultura e Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deverá apresentar validade mínima de 02 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada. De acordo com a Portaria CVS-6/99, de 10.03.99, item 24, alimentos perecíveis crus devem ser transportados em veículo fechado, próprio para este fim, sob refrigeração, resfriamento e/ou congelamento, dependendo da natureza do produto. O veículo de transporte de alimentos deve possuir Certificado de Vistoria, de acordo com a legislação vigente.	Kg	736
263	Presunto magro - peça - Presunto cozido inteiro, sem capa de gordura, elaborado do pernil suíno. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente - SIF. Padrão Perdigão/Sadia ou superior.	Kg	2.436
264	Propionato de Cálcio – Sal conservante oriundo do ácido propiônico. É um inibidor eficiente do crescimento de fungos e bactérias que geram o mofo em alimentos.	Kg	1
265	Proteína de soja - P T S Â? Proteína Texturizada de Soja, sem fermentação, obtido a partir da leguminosa limpa, grãos são e limpos, isentos de matéria terrosa, em perfeito estado de conservação, sem parasitos e detritos animais, sem umidade. Embalagem plástica transparente atóxica de 1 Kg. O produto deverá ter prazo de validade de 12 meses a partir da data da entrega	Pacote	81
266	Purê de batata instantâneo – Flocos de batata que quando hidratados resultam em um purê de textura macia. Pode ser usado também em diversas preparações à base de batatas, como nhoque e outras massas, brandades, bolinho de bacalhau, pão de batata, entre outros	Kg	367
267	Queijo Coalho – Queijo do sertão, ou de coalho, pasteurizado, com rotulagem de acordo com a legislação, sem partes mofadas ou endurecidas.	Kg	1.935
268	(Queijo Mussarela de Búfala) Queijo mussarela de búfala em formato de bolas, obtido de leite pasteurizado, fresco, com textura firme, na cor branca. Deve vir em embalagens lacradas contendo o queijo o soro. O plástico deve ser transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente ou material compatível, própria para uso alimentar, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com	Peça	28



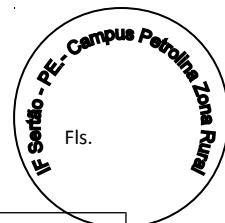
	rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega na unidades requisitante. (peça/500g)		
269	Queijo Mussarela - Queijo mussarela produto elaborado com leite de vaca, com aspecto de massa semi-dura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado. Com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação, embalagem em polietileno de baixa densidade, atóxico.	Kg	3.567
270	Queijo parmesão - Queijo parmesão, maturado, obtido de leite pasteurizado, massa dura, embalado em filme plástico, atóxico, limpo, não violado, resistente, no qual tenha sido aplicado vácuo parcial, permitindo a perfeita aderência do continente ao conteúdo que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidades requisitante.	Kg	2
271	Queijo prato - Queijo prato, maturado, crosta lisa, fina, com textura fechada, cor amarelo-palha, sabor suave, consistência macia, obtido a partir do leite pasteurizado, em peça, embalado com filme plástico com barreira termoencolhível atóxico, limpo, não violado, resistente, no qual tenha sido aplicado vácuo parcial, permitindo a perfeita aderência do continente ao conteúdo que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo aproximadamente 3kg por peça, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidades requisitante.	Kg	60
272	Queijo Parmesão Ralado , 1º qualidade. Pacote 50g.	Pacote	961
273	Realçador de Sabor – Glutamato monossódico Aditivo químico utilizado na indústria de alimentos para realçar o sabor dos mesmos. Conferir realce e continuidade do sabor, sem interferir na cor e textura dos alimentos. Diminuir o gosto residual ácido, amargo e salgado, indesejável em alguns produtos. ã? o sal sódico do ácido glutâmico, um aminoácido presente em todas as proteínas animais e vegetais. Obtido através da fermentação do melaço da cana de açúcar. Especificações Pureza: 99% Cor: branca O produto deve ser acondicionado em embalagens de 1 kg, apresentar validade de no mínimo 12 meses a partir da data de	Kg	3



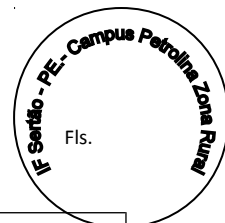
	entrega e a entrega deverá ser realizada no Campus		
274	Vegetal in natura, tipo: couve - repolho branco , aplicação: alimentar. Apresentação: completa, madura, firme e de folhas bem unidas e íntegras, não espigada. Sem rachaduras, manchas, podridão ou deformações. Cor: verde claro-esbranquiçado. Bem desenvolvido, tamanho unitário, peso e grau de maturidade adequados. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem. Entregues em embalagens ou a granel, desde que convenientemente protegidas. São admitidos pequenos rasgos nas folhas exteriores, pequenas contusões e leves cortes na parte superior.	Kg	1.251
275	Vegetal in natura, tipo: couve - repolho roxo , aplicação: alimentar. Apresentação: completa, madura, firme e de folhas bem unidas e íntegras, não espigada. Sem rachaduras, manchas, podridão ou deformações. Cor: verde claro-esbranquiçado. Bem desenvolvido, tamanho unitário, peso e grau de maturidade adequados. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem. Entregues em embalagens ou a granel, desde que convenientemente protegidas. São admitidos pequenos rasgos nas folhas exteriores, pequenas contusões e leves cortes na parte superior.	Kg	1.251
276	Requeijão cremoso - Embalagem 410g - Requeijão cremoso, produzido com leite pasteurizado, sabor forte, levemente salgado, consistência firme, espalhável. Embalagem redonda de polipropileno reutilizável, com 410g, atóxica, limpa, não violada, resistente, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega na unidades requisitante. Marca referência de qualidade: Catupiry.	Unid.	30
277	SAL DE COZINHA REFINADO, BRANCO, DE 1ª QUALIDADE. TRATAMENTO DIFERENCIADO: IODADO. EMBALAGEM COM 1 Kg. (Deverá conter validade mínima de 01 ano a partir da data da entrega).	Kg	1.592
278	Salsa desidratada , com aplicação em culinária, isento de materiais estranhos a sua espécie acondicionado em saco plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado, pacote com 500 gramas.	Pacote	16
279	Salsicha hot dog resfriada de carnes selecionadas (bovina, suína e frango), com mínimo de 12,5% de Proteína. Apresentando-se tamanhos uniformes e padronizados, embalada a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter	Pacote	3.603



	externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá apresentar validade mínima de 45 (trinta) dias a partir da data de entrega. Embalagem de 3kg		
280	Sardinha conservada em molho de TOMATE , informação nutricional: porção 60 G. Ingredientes: sardinha, água de constituição (ao próprio suco), MOLHO DE TOMATE e sal. Sem glúten. Qualidade: coqueiros, Gomes da costa ou Superior. Embalagem: Caixas com 30 latas com 250 gramas cada. Latas sem amassados, sem ferrugem, com prazo de validade de 1 ano a partir da data de entrega.	Lata	18.000
281	Semolina – (Farinha de trigo grano duro - Embalagem de 1kg) Também conhecida como semolina de grano duro, utilizada para fabricar massas, pizzas, doces sírios e sopas. Torna as pizzas mais crocantes, melhora o resultado da receita de massas caseiras, tornando-as mais consistentes e amarelas . Possui pequenos grãos amarelados. Embalagem de papel firme, na cor amarelo clara, resistente, íntegra, sem furos ou rasgos, contendo 1kg	Kg	30
282	Sobrecoxa de frango congelada , novas, com cheiro característico, sem limosidade. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, número do registro no Ministério da Agricultura e Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deverá apresentar validade mínima de 04 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada. De acordo com a Portaria CVS-6/99, de 10.03.99, item 24, alimentos perecíveis crus devem ser transportados em veículo fechado, próprio para este fim, sob refrigeração, resfriamento e/ou congelamento, dependendo da natureza do produto. O veículo de transporte de alimentos deve possuir Certificado de Vistoria, de acordo com a legislação vigente. EMBALAGEM DE 1KG.	Kg	6.257
283	Sorbato de potássio - sorbato de potássio granulado para utilização em iogurtes e doce de leite, com registro no ministério da saúde. embalagem em saco de polietileno transparente contendo 01 kg.	Kg	1
284	Suco concentrado de maracujá em garrafas de 500ml. Rendimento igual ou superior a 4,5 litros. Na data da entrega não deve ter sido ultrapassado 10% do tempo de validade do produto.	Unid.	212
285	Suco de laranja concentrado . Produto não fermentado e não alcoólico. Frascos de 500mL.	Frasco	6
286	Suco de uva integral , base de: água / suco de uva concentrado / pasteurizado e homogeneizado. Não deve conter metabissulfito de sódio e benzoato de sódio.	Litro	200
287	TANGERINA , peso médio de 100 gramas, casca firme e íntegra, coloração amarela.	Kg	5.280



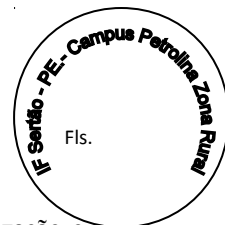
288	Tilápia, filé. Peixe produzido em cativeiro, das variedades Nilo ou Saint-Pierre/Saint Peter. Retirando-se o filé da base da cabeça até o rabo, sem pele e sem espinhas, devendo ter cada filé de 120 a 180g cada. Não pode apresentar pedaços de pele ou rasgos de faca, furos, manchas ou qualquer anormalidade da coloração da carne levemente rosada. Entregue em embalagens plásticas a vácuo, sem água ou excesso de gelo, contendo 4 filés cada embalagem. Congelado e sem sinais de recongelamento.	Kg	125
289	Vegetal in natura, tipo: tomate italiano, aplicação: alimentar. Apresentação: limpo, íntegro, sem rachaduras, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas queimadas por sol ou por frio. Cor: vermelho, uniforme. Bem desenvolvido, apresentando tamanho característico e grau de maturidade adequado. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	1.052
290	TOMATE PAULISTA, grupo oblongo, cor salada, classe ou calibre maior que 7 e menor que 8cm sem defeitos (podridão, e podridão apical, passado, queimado, ou danos profundos por geadas) deformados, manchados, imaturos ou ocado, categoria extra AAA, embalado em caixa com 22 quilos.	Kg	13.155
291	TRIPA BOVINA SECA CALIBRE 35 A 50 MM	Metro	300
292	Envoltório Natural Salgado Suíno (Tripa). Ingredientes: Envoltório de suíno e sal. Embalagem: Tambor contendo 50 maços com 30 metros cada. Registro no Ministério da Agricultura. Inspeccionado pelo SIF. Análise microbiológicas de acordo com a Legislação. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.	Maço	350
293	(Urucum, em pó - A granel) Urucum, em pó, para uso alimentício, de origem natural, com odor característico, limpos, são, sem mofo e isentos de impurezas. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. Acondicionados em pacotes de 50 gramas.	Kg	6
294	Uva passa preta, sem semente - Embalagem 200g - Fruta desidratada, tipo: uva passa pretas, sem semente, aplicação: alimentar, safra: 2007. Embalagens de 200g em material plástico atóxico, apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	Unid.	670



295	Vagem curta , tamanho e coloração uniformes. livre de material terroso. sem danos provocados pelo manuseio ou transporte	Kg	626
296	Vinagre branco - Vinagre de vinho branco, elaborado a base de fermento acético, embalagem plástica de 750ml, isento de sujidade e matéria estranha.	Frasco	30
297	Vinagre de maçã 750 ml.	Unid.	1
298	Vinagre de vinho tinto - Embalagem 500ml - O álcool etílico contido na matéria prima, vinho tinto, é oxidado e transformado em ácido acético, sob a ação do ar na presença de microorganismos específicos. Este procedimento biológico, de origem natural, é denominado de acetificação e o produto final, assim obtido, é denominado de Vinagre de Vinho Tinto. Aditivos: utilizado somente o anidrido sulfuroso o qual serve como antioxidante. Ã? um produto: sem corantes, sem essências. e sem adição de açúcares. Padronizado, filtrado, pasteurizado e envasado. Com acidez de 4,15%. Embalagem plástica/garrafa pet com capacidade de 500ml.	Unid.	600
299	Vinagre, matéria-prima vinho branco , tipo macio, acidez 4,5%. aspecto físico líquido, aspecto visual límpido e sem depósitos. embalagem pet com 500 ml. a legislação brasileira estabelece em 1,0% v/v o teor alcoólico máximo para o vinagre. (deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega	Unid.	420
300	Vinho tinto seco - Vinho tinto seco - Fermentado acético de vinho tinto seco e conservador INS 224. Garrações de 750ml.	Garrafa	100
301	Xarope de Glicose de Milho Concentrado – Acondicionados em embalagem de 350g, integra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Livre de sujidades e contaminantes. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Saúde. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	Unid.	11

4.2 Os critérios de aceitação dos produtos supracitados obedecerão, no mínimo, às seguintes exigências:

- Dever-se-á fornecer produtos conforme descrição neste termo, devendo sempre ser de "**PRIMEIRA QUALIDADE**".
- Caso os produtos cotados sejam desconhecidos da contratante, eles serão avaliados pela equipe de apoio quanto à qualidade e rendimento, devendo ser iguais ou superiores aos que sejam considerados de renome no mercado nacional.
- Para os itens controlados com data de validade, apresentar mercadorias recém fabricadas, com vida útil de no mínimo 80% da data de validade, ou em conformidade com o que se encontra na descrição de cada item.
- Deverão estar de acordo com a especificação descrita no **item 4** (4.1 e 4.2), do presente termo de referência; que atenda o art. 39, inciso VIII da Lei n.º 8.078 de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor), responsabilizando-se em apresentar produto que esteja de acordo com as normas expedidas pelos órgãos oficiais competentes (INMETRO) ou se normas não existirem, pela Associação Brasileira de



Normas Técnicas ou outra entidade credenciada pelo Conselho Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (Conmetro);

4.3 As propostas deverão conter indicação do fabricante do material proposto.

- a) O pregoeiro analisará o objeto e o preço ofertado e avaliará a conformidade das propostas com os requisitos estabelecidos neste edital. Caso constate irregularidade, promoverá a exclusão da proposta. Uma vez executado este procedimento, o pregoeiro fará a divulgação das propostas aceitas, devendo ser:
- b) Descrição detalhada dos **produtos cotados, com menção expressa do FABRICANTE/MARCA** atendidas as especificações contidas no Edital e seus anexos, e demais características necessárias à sua identificação, a fim de permitir que, no recebimento, a Administração possa aferir a necessária e perfeita compatibilidade entre o que foi descrito e o efetivamente fornecido.
- c) Obedecer rigorosamente aos termos deste Edital e seus anexos quanto às especificações, sendo desclassificada a proposta que contemplar mais de uma alternativa de cotação, contiver preço condicionado a prazo de entrega dos produtos, descontos ou vantagens de qualquer natureza não prevista neste instrumento convocatório, inclusive preço ou vantagem baseado em propostas dos concorrentes ou que sejam considerados incompatíveis com a realidade de mercado. No preço proposto deverão estar inclusas todas as despesas para seu fornecimento, como: transportes, carregadores, tributos etc.

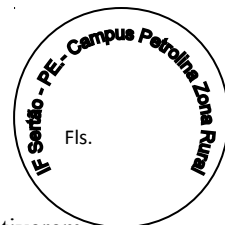
5. DOS MÉTODOS E DA ESTRATÉGIA DE SUPRIMENTO

- 5.1. Os **materiais** serão adquiridos em estrita obediência às especificações e **quantidades descritas nas planilhas deste Termo, bem como as quantidades de cada unidade previstas no Anexo I deste termo.**
- 5.2. Prazo de entrega: no máximo **03 (TRÊS) DIAS ÚTEIS** a contar da data do recebimento da solicitação por escrito enviada por servidor autorizado pela Direção Geral de Cada *Campus* participante do processo. **O recebimento da nota de empenho não obriga o fornecedor a enviar todo o material empenhado, este deverá aguardar a solicitação formal enviada por Representante do IF Sertão PE.**
- 5.3. As empresas vencedoras devem apresentar documentação pertinente ao objeto, quando for o caso. Exemplo: Registro no M.S. Isento (Resolução ANVS nº 23 de 10.03.00).
- 5.4. Condições de Recebimento do Objeto:
 - 5.4.1. O objeto só será aceito se estiver dentro dos padrões de normalidades ambientais conforme exigência prevista no edital, principalmente, quanto à embalagem e composição do produto. Sendo seu recebimento definitivo condicionado a verificação da conformidade do material; qualidade e quantidade e conseqüente aceitação e atesto com a especificação pelo responsável do Almoxarifado ou Fiscal do contrato nos Campi do IF Sertão-PE no endereço indicado no anexo II deste Termo.
 - 5.4.2. Na hipótese de constatação de defeitos ou inadequações dos produtos, ainda que já tenha sido formalizado o correspondente recebimento, a Contratada fica responsável pelas substituições devendo efetuá-las no prazo de até 05 (cinco) dias a contar do recebimento da notificação pela fiscalização ou responsável técnico.
 - 5.4.3. O recebimento definitivo não exclui a responsabilidade civil pela solidez e segurança da obra ou do serviço, nem ético-profissional pela perfeita execução do contrato, dentro dos limites estabelecidos pela lei ou pelo contrato.

6. DA ESTIMATIVA DE CUSTOS

- 6.1 O valor estimado da aquisição é de **R\$ 2.931.610,63 (dois milhões novecentos e trinta e um mil seiscientos e dez reais e sessenta e três centavos)** partindo-se das quantidades a serem fornecidas.

7. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS



7.1. A classificação será estabelecida pela ordem crescente dos preços cotados, entre as licitantes que tiverem atendido às especificações do Edital e seus Anexos. Dessas, será declarada vencedora a licitante que oferecer o **menor valor por item**, observadas as seguintes condições:

7.2.1. A licitante não deverá apresentar proposta com valores inexequíveis sob pena de desclassificação sumária da proposta;

7.2.2. Considerar-se-ão preços inexequíveis aqueles em que não venha a ter demonstrada sua viabilidade através de documentação que comprove que os custos dos insumos são coerentes com os de mercado e que os coeficientes de produtividade são compatíveis com a execução do objeto do contrato.

8. DA MODALIDADE DE LICITAÇÃO

8.1. A modalidade da licitação será a de **PREGÃO ELETRÔNICO PELO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS** em conformidade com a Lei nº. 10.520/2000, com o Decreto nº. 5.450/2005, que regulamentam a licitação na modalidade de **Pregão Eletrônico** e com o Decreto nº. 7.892/2013 e suas alterações, bem como se aplicarão subsidiariamente as normas constantes da Lei 8.666/93 e suas alterações posteriores.

8.2. Justifica-se a modalidade de Pregão Eletrônico pelo fato dos itens a que se pretende adquirir referirem-se a bens comuns de fácil descrição, cujos padrões descritivos estão facilmente e objetivamente definidos neste Termo de Referência, além disso, suas especificações são usualmente encontradas no mercado. (Art. 1º, Parágrafo único da Lei nº 10.520/2002);

8.3. Adotar-se-á o SRP pelo fato do IF Sertão Pernambucano e suas unidades tratarem-se de unidades gerenciais distintas com contratações frequentes e entregas parceladas (Conforme Art. 3º, Incisos I, II e III do Decreto nº 7.892/2013);

9 - DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

9.1 O pagamento será feito em prazo não superior a trinta dias, contado a partir da data final do período de adimplimento de cada parcela, conforme o disposto na Lei Federal Nº 8.666/93.

9.2 No caso de incorreção nos documentos apresentados, inclusive na Nota Fiscal, serão os mesmos restituídos à adjudicatária para as correções necessárias, sendo automaticamente alteradas as datas de vencimento, não respondendo o IF Sertão-PE por quaisquer encargos resultantes de atrasos na liquidação dos pagamentos correspondentes;

9.3 Para a liquidação e pagamento da despesa pelo IF Sertão-PE deverá ser feita a consolidação dos controles referentes ao recebimento dos produtos com emissão de uma única Nota Fiscal/Fatura/mês;

9.6 O IF Sertão-PE poderá deduzir do montante a pagar os valores correspondentes às multas ou indenizações devidas pela contratada, nos termos do edital e do contrato.

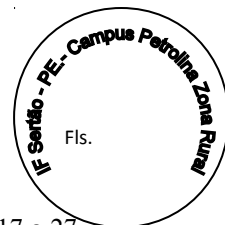
9.7. A liberação do pagamento ficará condicionada a consulta prévia ao SICAF (via ON LINE), com resultado favorável.

10 - DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

10.1 – 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:

10.1.1 efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital 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, quando pertinente;*

10.1.1.1 O objeto deve estar acompanhado do manual do usuário, com uma versão em português e da relação da rede de assistência técnica autorizada, sempre que for conveniente;

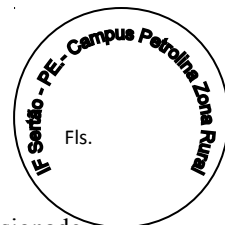


- 10.1.2 responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- 10.1.3 substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;
- 10.1.4 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;
- 10.1.5 manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 10.1.6 indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.
- 10.1.7 Realizar a entrega dos materiais nos respectivos Campi do IF SERTÃO-PE, conforme Anexo I em dias e horários de expediente, a saber, de segunda a sexta-feira das 8:00 às 11:30 e de 13:00 às 15:30 horas devendo prever, quando for o caso, carregadores sob sua exclusiva responsabilidade para descarregamento e entrega dos materiais até sua conferência preliminar pela equipe do almoxarifado, ou por pessoal designado para tal atividade.
- 10.1.8 Fornecer **os materiais** em suas **embalagens originais** e adotar todas as medidas preventivas no sentido de se minimizar acidentes ou danos que venham a comprometer a qualidade e a quantidade fornecida.
- 10.2 – Responsabilizar-se por quaisquer ônus, despesas, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, de acidentes de trabalho, bem como alimentação, transporte ou outro benefício de qualquer natureza, decorrentes da aquisição de bens e com todos os encargos sociais previstos na legislação vigente e de quaisquer outros em decorrência da sua condição de empregadora;
- 10.3 - Assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, cível ou penal relacionados aos materiais, originalmente ou vinculada por prevenção, conexão ou continência;
- 10.4 - Manter, durante a execução do contrato, as condições de habilitação exigidas na licitação;
- 10.5 - Não se valer do contrato para assumir obrigações perante terceiros, dando-o como garantia, nem utilizar os direitos de crédito, a serem auferidos em função dos serviços prestados, em quaisquer operações de desconto bancário, sem prévia autorização da Contratante;

11 - DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

11.1 - São obrigações da Contratante:

- 11.1.1 – receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Edital e seus anexos;
- 11.1.2 – verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do Edital e da proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
- 11.1.3 – comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- 11.1.4 – acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;
- 11.1.5 – efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;
- 11.2 - A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.
- 11.3 - A Administração realizará pesquisa de preços periodicamente, em prazo não superior a 180 (cento e oitenta) dias, a fim de verificar a vantajosidade dos preços registrados em Ata.



- 11.4 - Promover o acompanhamento e a fiscalização da entrega dos bens, por servidor especialmente designado pelas Diretorias Gerais dos campi do IF SERTÃO-PE envolvidos na contratação, nos termos do art. 67 da lei nº 8.666/93, sob os aspectos quantitativos e qualitativos;
- 11.5 - Observar para que durante a vigência do contrato sejam cumpridas as obrigações assumidas pela empresa contratada, bem como sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

12 - DA SUBCONTRATAÇÃO

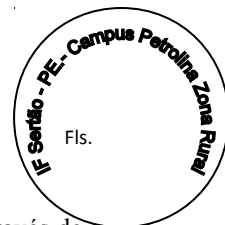
- 12.1 – Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

13 – DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

- 13.1 – É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

14 - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 14.1 – Consoante o disposto no art. 7º da Lei 10.520, de 17 de julho de 2002, quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e, será descredenciado no SICAF, ou nos sistemas de cadastramento de fornecedores a que se refere o inciso XIV do art. 4º desta Lei, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais.
- 14.2 – Além do previsto no subitem anterior, pelo descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas no instrumento contratual e pela verificação de quaisquer das situações previstas no art. 78, incisos I a XI da Lei nº. 8.666/93, a Administração poderá aplicar as seguintes penalidades sem o prejuízo de outras:
- a) advertência;
 - b) multa de 10% (dez por cento), calculada sobre o valor total da proposta definitiva, pela recusa injustificada do adjudicatário de aceitar a Nota de Empenho, sem prejuízo para as demais penalidades;
 - c) multa de 0,1% (um décimo por cento) ao dia de atraso injustificado, calculado sobre o valor da parcela não entregue da Nota de Empenho, até o 15º (décimo quinto) dia, sem prejuízo das demais penalidades;
 - d) multa de 0,5 % (cinco décimos por cento) ao dia de atraso injustificado, calculado sobre o valor da parcela não entregue da Nota de Empenho, a partir do 15º dia, sem prejuízo das demais penalidades;
 - e) multa de 10%(dez por cento) calculada sobre o valor da parcela não entregue da Nota de Empenho, pela recusa injustificada na entrega dos materiais nela relacionados, sem prejuízo das demais penalidades;
 - f) suspensão temporária de participação em licitação e impedimentos de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, por um período não superior a 02 (dois) anos;
 - g) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração nos termos do art. 87 da Lei 8.666/93.
- 14.3 – A multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pelo IF SERTÃO-PE.
- 14.4 - As penalidades previstas no presente Edital e em seus anexos poderão ser relevadas, em todo ou em parte, quando o atraso no fornecimento for devidamente justificado e comprovado pela licitante a ser contratada, por escrito no prazo máximo de 05 (cinco) dias da ocorrência, em caso fortuito ou motivo de força maior.



- 14.5 - Os valores das multas aplicadas deverão ser recolhidos à conta da Única do Tesouro Nacional, através de Guia de Recolhimento fornecida pelas Diretorias de administração dos campi do IF SERTÃO-PE envolvidos no processo, no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da data da notificação, podendo a administração do Instituto reter o valor correspondente de pagamentos futuros devidos à contratada, ou ainda cobrá-los judicialmente, segundo a lei 6.830/80, com os encargos correspondentes.
- 14.6 – As penalidades referidas no caput do artigo 81 da Lei 8.666/93 e suas alterações não se aplicam às demais licitantes que forem convocadas, conforme a ordem de classificação das propostas, que não aceitarem fornecer os materiais.
- 14.7 - Para as penalidades previstas neste Termo de Referência será garantido o direito ao contraditório e à ampla defesa.
- 14.8 – Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, a Contratada que:
- 14.8.1 tenha sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- 14.8.2 tenha praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
- 14.8.3 demonstre não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
- 14.9 – A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade. **As penalidades serão obrigatoriamente registradas no Sistema de Cadastramento de Fornecedores do Governo Federal – SICAF.**

15 - DA FISCALIZAÇÃO

- 15.1 - A fiscalização do Contrato será exercida por representante do **CONTRATANTE**, neste ato denominado FISCAL devidamente credenciado, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução, dando ciência de tudo à **CONTRATADA** (Art. 67 da Lei 8.666/93, com suas alterações).
- 15.2.- A fiscalização de que trata esta Cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da **CONTRATADA**, até mesmo perante terceiro, por qualquer irregularidade, inclusive resultante de imperfeições técnicas, emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade do **CONTRATANTE** ou de seus agentes e prepostos (Art. 70 da Lei 8.666/93, com suas alterações).
- 15.3 – Nos termos do art. 67 Lei nº 8.666, de 1993, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.
- 15.3.1 – O recebimento de material de valor superior a R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) será confiado a uma comissão de, no mínimo, 3 (três) membros, designados pela autoridade competente.
- 15.4 – O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

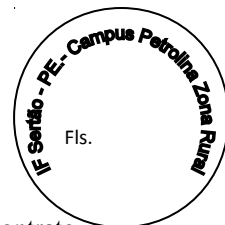
16. VIGÊNCIA CONTRATUAL

- 16.1. O prazo de duração do Contrato ficará adstrito a vigência dos respectivos créditos orçamentários, conforme art. 57 da lei ° 8.666/93.



INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
SERTÃO PERNAMBUCANO

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO – CPL/CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL



16.2. Cada Unidade do IF Sertão – PE ficará responsável pelo controle e operacionalização do seu contrato, emissão de nota de empenho para pagamento do fornecedor e fiscalização, de acordo com § 1º do art.º 54 da lei nº 8.666/93.

17 - DECLARAÇÃO DE BENS DE USO COMUM

17.1 – Na ocasião citada, declaro que os **materiais** solicitados no presente termo de referência integram a lista de bens de uso comum, constante do anexo II do Decreto Nº 3.555, de 8 de agosto de 2000, sendo, portanto, cabível a licitação, na modalidade Pregão Eletrônico sob o Sistema de Registro de Preços.

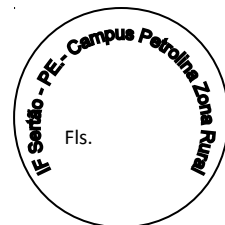
Petrolina, 22 de Abril de 2015.

Fernando Rodrigues Borges
Coordenação de Compras e Vendas
IF SERTÃO PE CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL



INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
SERTÃO PERNAMBUCANO

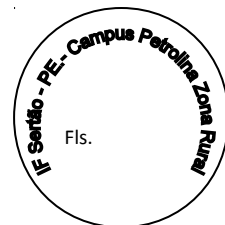
SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO – CPL/CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL



APROVO:

O presente Termo de Referência de acordo com o inciso II do Artigo 9º do Decreto nº 5.450/2005, cuja finalidade é subsidiar os licitantes de todas as informações necessárias à participação no certame de Pregão Eletrônico para **Aquisição de Gêneros Alimentícios para o IF Sertão Pernambucano** a partir da data de assinatura do contrato, estando presentes os elementos necessários à identificação do objeto, seu custo e todos os critérios para participação de forma clara e concisa.

Jane Oliveira Perez
Diretora Geral do IF Sertão – PE
Campus Petrolina Zona Rural



ANEXO I - DO TERMO DE REFERÊNCIA

ENTREGAS

1 - LOCAIS DE ENTREGA – CAMPI PARTICIPANTES DA AQUISIÇÃO

1.1 Campus Floresta do IF Sertão – PE;

UASG: 158500;

CNPJ: 10.830.301/0004-49;

Endereço: Rua Projetada S/N – Caetano II, Floresta/PE. CEP: 56400-000, Telefone: (87) 3877 – 2797;

1.2 Campus Petrolina Zona Rural do IF Sertão – PE;

UASG: 158278;

CNPJ: 10.830.301/0002-87;

Endereço: BR 235, Km 22 – Zona Rural – Proj. Sen. Nilo Coelho – Caixa Postal 277 – CEP 56.302-970 – Petrolina – PE, TEL/FAX: (87) 2101 – 8050.

1.3 Campus Salgueiro do IF Sertão – PE;

UASG: 158568;

CNPJ: 10.830.301/0005-20;

Endereço: Margem da BR 232, Km 508, Sentido: Salgueiro/Recife, s/n, Zona Rural, Salgueiro – PE.

1.4 Campus Petrolina do IF Sertão – PE;

UASG: 158499;

CNPJ: 10.830.301/0003-68;

Endereço: Rodovia BR 407, Km 08, Jardim São Paulo – Petrolina – PE – CEP: 56.314-520, TEL: (87) 2101-4300

1.5 Reitoria do IF Sertão – PE;

UASG: 158149;

CNPJ: 10.830.301/0001-04;

Endereço: Rua Coronel Amorim, Nº 76 – Centro – Petrolina – PE – CEP: 56.302-320, TEL: (87) 2101-2350

1.6 Campus Ouricuri do IF Sertão – PE;

UASG: 158570;

CNPJ: 10.830.301/0006-00;

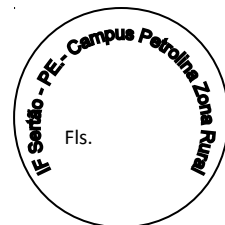
Endereço: Estrada do Tamburiu, S/Nº - Ouricuri – PE – CEP: 56.200-000, TEL: (87) 8122-3778.

1.7 Campus Santa Maria da Boa Vista do IF Sertão – PE;

UASG: 158740;

CNPJ: -----;

Endereço: Margem da BR 428, Km 94, S/Nº, Zona Rural, Santa Maria da Boa Vista – PE, CEP: 56.380-000



2 - DAS CONDIÇÕES DE ENTREGA:

2.1. De acordo com a Portaria CVS-6/99, de 10.03.99 (em anexo), item 24, os requisitos para o transporte de alimentos são:

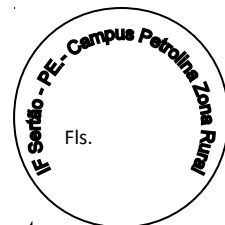
- Os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e deterioração dos produtos
- É proibido manter no mesmo continente ou transportar no mesmo compartimento de um veículo, alimentos prontos para o consumo, outros alimentos e substâncias estranhas que possam contaminá-los ou corrompê-los
- Excetuam-se da exigência do item anterior, os alimentos embalados em recipientes hermeticamente fechados, impermeáveis e resistentes, salvo com produtos tóxicos.
- Não é permitido transportar alimentos conjuntamente com pessoas e animais
- A cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos, e esta deve ser revestida de material liso, resistente, impermeável, atóxica e lavável.
- No transporte de alimentos deve constar nos lados direito e esquerdo, de forma visível, dentro de um retângulo de 30 cm de altura por 60 cm de comprimento, os dizeres: Transporte de Alimentos, nome, endereço e telefone da empresa, Produto Perecível (quando for o caso);
- Os veículos de transporte de alimentos devem possuir Certificado de Vistoria, de acordo com a legislação vigente
- Os métodos de higiene e desinfecção devem ser adequados às características dos produtos e dos veículos de transportes
- Quando a natureza do alimento assim o exigir deve ser colocado sobre prateleiras e estrados, quando necessários removíveis, de forma a evitar danos e contaminação.
- Os materiais utilizados para proteção e fixação da carga (cordas, encerados, plásticos e outros) não devem constituir fonte de contaminação ou dano para o produto, devendo os mesmos serem desinfetados juntamente com o veículo de transporte.
- A carga e/ou descarga não devem representar risco de contaminação, dano ou deterioração do produto e/ou matéria-prima alimentar.
- Nenhum alimento deve ser transportado em contato direto com o piso do veículo ou embalagens ou recipientes abertos.
- Os equipamentos de refrigeração não devem apresentar risco de contaminação para o produto e deve garantir, durante o transporte, temperatura adequada para o mesmo.
- Os alimentos perecíveis crus ou prontos para o consumo devem ser transportados em veículo fechado, dependendo da natureza sob: - Refrigeração ao redor de 4°C, com tolerância até 7°C - Resfriamento ao redor de 6°C, não ultrapassando 10°C ou conforme especificação do fabricante expressa na rotulagem. - Aquecimento com tolerância até 60°C - Congelamento com tolerância até -12°C
- Os veículos de transporte que necessitem controle de temperatura devem ser providos permanentemente de termômetros calibrados e de fácil leitura
- Os critérios de temperaturas fixados são para os produtos e não para os veículos
- A exigência de veículos frigoríficos fica na dependência do mecanismo de transporte e das características do produto.

2.2 Conforme a Resolução-RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 e Portaria CVS-15 de 7/11/91 o transporte de matérias-primas, ingredientes e embalagens utilizados em serviços de alimentação



INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
SERTÃO PERNAMBUCANO

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO – CPL/CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL



deve ser realizado em condições adequadas de higiene e conservação. O Licitante deve se atentar a todos critérios de transporte.

2.1.2 Os itens que necessitam de transporte fechado, isotérmico ou refrigerado, conforme resolução e portaria são:

ITENS: 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 100, 101, 103, 104, 105, 146, 147, 148, 149, 152, 169, 170, 171, 177, 180, 183, 184, 185, 186, 187, 201, 202, 220, 221, 229, 230, 231, 232, 233, 238, 240, 245, 246, 247, 248, 249, 250, 251, 252, 253, 254, 262, 263; 267, 268, 269, 271, 276, 279, 282 e 288



**ANEXO II – DO TERMO DE REFERÊNCIA
DISTRIBUIÇÃO DA DEMANDA POR CAMPUS**

N° do item	Descrição	Unidade								Total
			Floresta	Ouricuri	Petrolina	Petrolina Rural	Reitoria	Salgueiro	Santa Maria	
GENEROS DE ALIMENTACAO										
1	ABACAXI PEROLA, gráudo, polpa amarela, separado por lotes homogêneos, sub grupo colorido, classe 03 (pesando de 1,8 a 2,0 quilos), sem rebento, defeitos graves, sem coroa múltipla, danificadas, tortas ou deformadas, categoria extra, pesando em média 22 quilos por dúzia..	Quilograma	-	-	1970	1612	-	10	-	3592
2	Abacaxi em calda - Abacaxi em calda. Ingredientes: abacaxi em rodelas, água e açúcar. Lata com 400 gramas.	Lata	-	10	40	-	-	-	-	50
3	Abóbora, nova, firme, sem machucados. Ideal para consumo alimentar	Quilograma	-	-	600	3754	-	3	-	4357
4	Açafrão da Terra / Curcumã - Embalagem 50g - Açafrão da terra, em pó de cor amarelada ou avermelhada, é extraído dos estigmas de flores de uma variedade de Crocus sativus. Pó isento de impurezas e umidade. Acondicionados em embalagem de 50g, integra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Livre de sujidades e contaminantes. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto..	Unidade	-	-	120	125	-	-	-	245



5	Acelga lisa EXTRA com elevado padrão de qualidade, bem desenvolvidas, compactas e firmes. Não são permitidos defeitos nesta classe. ã? indispensável uniformidade na coloração, tamanho e conformação. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos.	Quilograma	-	-	-	1251	-	-	-	1251
6	Acerola Fresca, de primeira, livre de sujidades, tamanho grande, bem desenvolvidas com polpa firme e embalados em bolsas plásticas e caixas próprias.	Quilograma	-	-	10	-	-	10	-	20
7	Achocolatado - Achocolatado em pó, sendo obtido por matérias primas sãs e limpas isentas de matérias terrosas, de parasitas, detritos animais casca de semente de cacau e outros detritos vegetais, aspecto pó homogêneo cor próprio, cheiro e sabor característico, embalagem plástica atóxica de 1 quilo,.	Saco	324	-	4800	89	-	2	-	5215
8	Açúcar tipo confeitiro pacote 500 g.	Pacote	-	50	-	-	-	5	-	55
9	Açúcar cristal - Embalagem 1kg - De origem vegetal, constituído fundamentalmente por suco de cana-de-açúcar, contendo no mínimo 99,3% de sacarose, com aspecto sólido e cristais bem definidos, cor branca, LIVRE DE ENXOFRE, odor e sabor próprios do produto, livre de fermentação, sem umidade, sem empedramentos, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais, com embalagem primárias em plástico resistente que garanta a integridade do produto até o consumo, contendo 01 (um quilo), reembaladas em fardos reforçados, com prazo de validade de 01 (um) ano a cada fornecimento. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.	Quilograma	870	1290	7550	1010	800	66	100	11686
10	Açúcar, tipo demerara (cristal mais escuro), composição origem vegetal, sacarose de cana-de-açúcar. Industrializado. Embalagem com 1 Kg. OBS: Sem enxofre. (Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.)	Quilograma	-	-	-	2628	-	32	-	2660
11	Açúcar Mascavo açúcar composição origem vegetal, sacarose de cana-de-açúcar. Industrializado. Embalagem com 1 Kg. OBS: Sem enxofre. (Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.)	Quilograma	-	-	-	-	-	8	-	8



12	Adoçante dietético 100 ml : Adoçante dietético, sem calorias, sem glúten a base de água, edulcorantes artificiais, ciclamato de sódio, sacarina sódica, acesulfato de potássio, acondicionado em embalagem plástica de 100 ml	Frasco	20	-	20	-	-	7	-	47
13	Alecrim desidratado, com aplicação em culinária, isento de materiais estranhos a sua espécie acondicionado em saco plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado.	Gramas	-	-	-	6257	-	-	-	6257
14	(Alface crespa,) Verdura in natura, tipo alface, espécie crespa, . Cultivar bem desenvolvida. Devem apresentar-se Inteiras, com raízes cortadas pela base das últimas folhas; Com aspecto fresco, turgente, sãs e não espigadas e não queimadas (pelo frio, por exemplo); Limpa, tenra e hidratada (não murcha), com folhas íntegras, com coloração características À cada variedade, sem folhas amareladas, sem podridão. Isentos de sujidades, de quaisquer matérias estranhas, de cheiro e/ou sabor anormais. (unidade/maço/250-300g)	Unidade	-	-	-	1251	-	-	-	1251
15	ALHO NATURAL DESCASCADO, importado, calibre 5/6, sem defeitos graves, (podridão, murchos e com ausência de pedúnculo ou deformados) categoria extra. O valor sobre o alho com casca, não poderá exceder À 30%.	Quilograma	-	-	-	3	-	1	-	4
16	Alho em pó liofilizado sem sal, uso em produtos cárneos. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.	Quilograma	-	-	-	2	-	-	-	2
17	Alho in natura, aspecto físico em cabeça, tamanho grande.	Quilograma	-	-	5	876	-	-	-	881
18	Alho poró, novo, firme, viçoso.	Unidade	-	-	-	626	-	-	-	626
19	Ameixa preta, sem caroço - Embalagem 500 g Ameixa, seca, sem caroço, frutos de tamanho médio, uniformes, de 1ª qualidade, acondicionada em embalagem original de fábrica, 500g de peso líquido. Isenta de fungos ou parasitas, livre de umidade e de fragmentos estranhos. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	Pacote	-	30	160	30	-	-	-	220
20	Amendoim cru, ao natural, com cascas íntegras, sem partes amole-	Quilo-	-	-	320	50	-	-	-	370



	cidas.	grama								
21	Amido de milho - Embalagem 500g - Produto amiláceo, extraído do milho para uso como espessante. Pó fino, branco e puro, livre de qualquer alteração de aroma e coloração. Embalada em papel impermeável, limpo, não violado, resistente e acondicionado em caixas de papelão resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 500g do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas da NTA 37 do Decreto Estadual número 12.485 de 20/10/78. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Marca referência de qualidade: Maizena..	Unidade	-	60	-	216	-	4	-	280
22	Aroma líquido, sabor coco para utilização no processamento de iogurte. Com registro no ministério as Saúde. Deve conter os seguintes ingredientes: Açúcar, aroma e corante. Deve ser acondicionado em embalagem de 1 litro. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega	Litro	-	-	-	-	-	2	-	2
23	Aroma para iogurte. Aroma líquido, sabor morango para utilização no processamento de iogurte. Com registro no ministério as Saúde. Deve conter os seguintes ingredientes: Açúcar, aroma e corante. Deve ser acondicionado em embalagem de 1 litro. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.	Litro	-	-	-	-	-	1	-	1
24	aroma para iogurte - aroma em pão?, sabor coco para utilizaã?ã?o em bebida lã?ctea e iogurte com registro no ministã?rio da saã?de contento os seguintes ingredientes: aã?ã?car, aroma e corante. acondicionado em saco de polietileno transparente contendo 01 kg.	Pacote	-	-	-	2	-	-	-	2
25	aroma para iogurte - aroma em pão?, sabor morango para utilizaã?ã?o em bebida lã?ctea e iogurte com registro no ministã?rio da saã?de, contento os seguintes ingredientes: aã?ã?car, aroma e corante. acondicionado em pacote de polietileno contendo 1000 g.	Pacote	-	-	-	2	-	-	-	2



26	Arroz parbolizado - Embalagem 1kg - Produto industrializado, com grão longo e fino, os grãos apresentam uma coloração amarelada, em decorrência do tratamento hidrotérmico. Embalagem plástica resistente e transparente, sem sujidades ou corpos estranhos, contendo 1kg..	Unidade	-	-	11400	18396	-	-	-	29796
27	<u>Atum Sólido</u> : Produto sólido conservado em óleo comestível. Não contém glúten. Não contém sal. Ingredientes: atum, óleo comestível, sal. Informação Nutricional por 100g: 157,0Kcal; Carboidrato: 0,0g; Proteína: 25g; Gorduras totais: 6,4g; Gorduras Saturadas: 2,1g; Gorduras Trans: 0,0g; Gordura Monoinsaturada: 1,2g; Gordura Poliinsaturada: 2,9g; Colesterol: 67mg; Fibra Alimentar: 0,0g; Sódio: 735,0mg. Unidade: lata de 170g.	Unidade	-	25	396	1915	-	-	-	2336
28	Aveia em flocos finos. Sem sabor. Isenta de sujidades, parasitas e larvas. O produto deve ser isento de sódio, gorduras trans e gorduras saturadas. (Deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega).	Quilograma	102	-	-	64	-	10	-	176
29	Azeite de oliva - Embalagem 500ml - Extra virgem, não-refinado, sem misturas, prensado À frio, com teor de acidez menor do que 1%, embalado em garrafa de vidro ou lata (folha de flandres) não-amassada, resistente, que garanta a integridade do produto até o consumo, contendo 500ml de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, prazo de validade de pelo menos 1 ano a cada recebimento e informações nutricionais..	Unidade	-	-	30	898	-	4	-	932
30	Azeitona verde, em conserva - embalagem 500g - Verde, graúda, com caroço, acondicionada em embalagem limpa, resistente, atóxica, contendo aproximadamente 500g gramas de peso líquido drenado. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto..	Unidade	-	-	-	340	-	2	-	342



31	Azeitona verde, sem caroço, em conserva - embalagem 500g - Verde, graúda, sem caroço, acondicionada em embalagem limpa, resistente, atóxica, contendo aproximadamente 500 gramas de peso líquido drenado. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto..	Unidade	-	-	60	12	-	-	-	72
32	Bacon - (Bacon) Corte de carne de suíno aderida a pele da barriga do suíno de raça de corte entremeada de carne e e gordura devidamente preparada em Salmoura com Conservadores: Nitrato e Nitrito de Sódio, Antioxidante: Eritorbato de Sódio. Processo de defumação suave. Produzido e embalado em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação vigente..	Quilograma	-	-	-	313	-	1	-	314
33	Banana in natura pacovan. Sem enfermidades e em tamanhos uniformes.	Quilograma	-	-	-	60	-	-	-	60
34	BANANA PRATA, climatizada, separada por lotes, por cor, tamanho e qualidade, sem defeitos graves (amassadas, danos profundos, queimado de sol, podridão, lesão ou manchas e imaturas), classe com diâmetro aproximado de 40mm, comprimento de 200mm, sub classe buquê ou penca, categoria I, embalado em caixa tipo torito com aproximadamente 22 quilos.	Quilograma	1512	-	6140	1660	-	8	-	9320
35	Base para sorvete sabor morango/Pós saborizantes: Base para sorvete sabor Morango, peso líquido da unidade 1kg. Embalados a vácuo, sacolas de polipropileno para preservar as propriedades dos mesmo e diminuir a absorção de umidade. Exerce a função de regular as transferências que podem ocorrer entre o meio interno e o meio externo (condições de estocagem e manuseio) INGREDIENTES: sacarose, amido e aromatizante artificial. morango conteúdo sacarose, amido modificado, acidulante ácido fumárico, aroma idêntico a morango, corante artificial bordeaux` s amarelo crepúsculo e tartrazina, Não contém glúten. Aromatizado artificialmente. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: Valor Energético: 389,00Kcal/100g; Valor Energético: 1633,00Kj/100g; Carboidratos: 97,00g/100g; Proteínas: 0,50g/100g; Gorduras Totais - Lipídeos: 0,00g/100g; Gorduras Saturadas: 0,00g/100g; Gorduras Trans:	Quilograma	-	1	-	-	-	-	-	1



	0,00g/100g; Fibra Alimentar: 0,50g/100g; Sódio: 2,00mg/100g. VALIDADE: 18 meses a partir da data de fabricação do produto. ARMAZENAMENTO: Manter o produto estocado em local seco e ventilado à temperatura ambiente. Evitar exposição à luz solar. Manter na embalagem original, sempre bem fechada.									
36	Base para sorvete sabor pêssego/Pós saborizantes: Base para sorvete sabor Pêssego contendo sacarose, corante artificial amarelo crepúsculo e amarelo tartrazina, amido modificado, aroma artificial de pêssego, peso líquido da unidade 1kg, validade 18 meses. Embalados a vácuo, sacolas de polipropileno para preservar as propriedades dos mesmos e diminuir a absorção de umidade. Exerce a função de regular as transferências que podem ocorrer entre o meio interno e o meio externo (condições de estocagem e manuseio) Referência: Algemix, Selecta Tropical.	Quilograma	-	1	-	-	-	-	-	1
37	Batata-doce com casca firme, sem cortes, sem sinais de umidade e sem bolor.	Quilograma	-	-	-	3754	-	-	-	3754
38	Batata inglesa in natura, 1ª qualidade, tamanho grande, lisa, sem brotos ou partes verdes.	Quilograma	-	-	-	5006	-	-	-	5006
39	BATATA INGLESA, lavadas ou escovadas, classe maior que 42 até 70mm, sem defeitos graves (podridão úmida, seca, coração oco ou negro), apresentação firme, inteira, desprovida de odor ou sabor estranho, sem material terroso ou sujidade, livres de substâncias tóxicas ou nocivas, para uso culinário em cozimento, massas ou frituras, embaladas em sacos de rafia reforçadas, atóxico transparente. Entrega em sacos com conteúdo 50 quilos, a embalagem deverá constar rotulo indicando dados do produto,.	Quilograma	-	10	12000	3	-	-	-	12013
40	Batata Palha. Batata cortada no formato palha, já salgada, frita em gordura vegetal hidrogenada. Não contém Glúten. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega na unidade. Unidade de Fornecimento: pacote contendo 500g	Unidade	-	6	-	-	-	-	-	6
41	Bicarbonato de sódio - Ingrediente: Bicarbonato de sódio. Embalagem de 100 g. Indicado para preparação de massas de bolos, biscoitos e cortar acidez de doces..	Pacote	-	-	-	12	-	3	-	15
42	Biscoito amanteigado de chocolate : Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, cacau em pó, creme de milho, sal. Estabilizante: lecitina de	Pacote	100	-	30	-	-	-	-	130



	soja, fermentos químicos: bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio. Acidulante ácido láctico e aromatizante. Pacote de 330g. Contém glúten. Validade min. de 8 meses.									
43	Biscoito Cream Cracker - Biscoito Cream Cracker. Emblagem de 400 g. Ingredientes: farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, açúcar, açúcar invertido, fermento biológico, sal refinado, bicarbonato de sódio, estabilizante lecitina de soja, melhorador de farinha (enzima protease). Contém glúten..	Pacote	110	-	2040	620	-	2	-	2772
44	Biscoito doce tipo maria ou maizena, sem chocolate, com prazo de validade de 2 anos a partir da data de entrega, sem partes quebradas ou amolecidas.	Pacote	1300	-	7200	500	-	-	-	9000
45	Biscoito Integral tipo Cream Cracker, com validade de 2 anos a partir da data de entrega, livre de fungos, sem unidades quebradas, embalagem íntegra, com 500 g, de boa qualidade, semelhante a Vitarela, Fortaleza ou superior.	Pacote	960	-	-	-	-	-	-	960
46	(Cacau em pó - Embalagem 200g) Não contem glúten. Embalagem interna de papel e externa de papelão firme, íntegra, sem amassaduras, rasgos, furos ou sinais de umidade, contendo aproximadamente 200g.	Caixa	-	-	-	10	-	-	-	10
47	Café em pó especial, gourmet - Embalagem 500g) - Café especial, tipo gourmet, torrado e moído. Constituído com grãos arábicas, isento de grãos pretos/verdes/ardidos/fermentados, sem gostos estranhos, bebida fina, aroma, sabor e sabor residual intensos e agradáveis. Cor castanho claro a médio-claro. Qualidade global superior de ao menos 7,61 pontos na escala sensorial, atestada por laudo, dispensado de análise se certificado no sistema de qualidade do produto de São Paulo. Embalado a vácuo, contendo 500g, validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega. Condições gerais de acordo com a Portaria 377, de 26/04/99 e Resolução SAA-7, de 11/03/2004..	Unidade	-	-	-	-	-	-	100	100
48	Café torrado e moído - Café torrado moído. Embalagem de 500 g. Contendo selo de pureza ABIC. Grãos selecionados e livres de impurezas. Enviar amostra..	Pacote	360	100	500	2253	400	-	-	3613
49	Caixa de chocolate sortidos - 400 g. Caixa de chocolate contendo diversos bombons de sabores variados. Tipo LACTA, GAROTO,	Unidade	-	10	-	-	-	-	-	10



	NESTLÉ OU SIMILAR.									
50	Caju in natura, integral, firme, sem injúrias, grau de maturação madura.	Quilograma	-	-	-	-	-	4	-	4
51	(Canela em pau/rama limpas e secas, em forma de semi tubos de tamanho de 15 a 25cm. Pura, livre de sujidades e contaminantes. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura, contendo de 100g de peso líquido. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. (pacote/100g)	Pacote	-	-	-	-	-	20	-	20
52	Canela em pó - Embalagem 50g - Canela em pó, proveniente de cascas sãs, limpas e secas. Pura, livre de sujidades e contaminantes. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura, contendo 50gr de peso líquido. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto..	Unidade	-	-	2400	132	-	4	-	2536
53	(Carcaça de frango, congelada) Proveniente da desossa de frango, por método industrial. Produzidas e embaladas em conformidade com a legislação sanitária vigente. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses.	Quilograma	-	-	20	-	-	-	-	20
54	<u>Carne Bovina (MÚSCULO)</u> CARNE IN NATURA Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: Carne bovina magra (MÚSCULO). Pouca gordura, fresca. Resfriada, Limpa. Aspecto próprio da carne, não pegajosa, cor própria da carne, sem manchas esverdeadas ou pardas, cheiro próprio. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias a partir da data de entrega.	Quilograma	-	-	5760	6883	-	15	-	12658
55	Carne bovina corte cárneo coxão mole, resfriado, embalagem a vácuo. Com registro no SIF e validade mínima de 20 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Quilograma	-	-	1440	112	-	-	-	1552



56	CARNE BOVINA MAGRA (músculo ou paleta), sem pele, pouca gordura, moída – fresca. Resfriada, limpa, aspecto próprio da carne, não pegajosa, cor própria da carne, sem manchas esverdeadas ou pardas, odor próprio. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante	Quilograma	-	-	20	-	-	10	-	30
57	Carne caprina magra (LOMBO). Resfriada. Peças devidamente embaladas. Aspecto próprio da carne, não pegajosa, cor própria da carne, sem manchas esverdeadas ou pardas, cheiro próprio. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF. O animal deverá ter sido abatido em frigorífico inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal ou Estadual. (g)	Quilograma	-	-	-	98	-	15	-	113
58	<u>Carne de sol de alcatra</u> : Carne salgada e seca ao sol, carne de sol, de carne de primeira qualidade (alcatra ou Patinho), nova, magra, sem partes esverdeadas, com odor característico.	Quilograma	-	-	3840	-	-	-	-	3840
59	<u>Carne moída</u> : carne bovina magra (músculo ou paleta), sem pele, pouca gordura, moída – fresca. resfriada, limpa, aspecto próprio da carne, não pegajosa, cor própria da carne, sem manchas esverdeadas ou pardas, odor próprio. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF.	Quilograma	-	-	3396	-	-	-	-	3396
60	carne suína defumada tipo bacan, em manta, processada com toucinho de barriga magro com carne, levemente salgada e defumada, cor, cheiro e sabor próprio, sem ranço, não pegajosa, registrado no sif, embalada em plástico atóxico, tipo crayovac e rotulada	Quilograma	-	-	10	15	-	-	-	25
61	<u>Castanha de Caju</u> Sem casca ou lascas de cascas aderidas, inteira, sem sal, sem sujeiras, sem mofos, sem pontos de podridão, rígida, da melhor qualidade. Produzida, embalada e entregue conforme a legislação sanitária vigente. Validade mínima de 6 meses a contar da data de recebimento, pacote com 100g.	Pacote	-	-	240	-	-	-	-	240



62	Catchup - Catchup tradicional, ingredientes: polpa de tomates, açúcar, glicose, sal, cebola, alho, salsa, espessante e conservador. Peso líquido por garrafa - 380 a 400g..	Garrafa	-	-	-	20	-	-	-	20
63	Cebola De cabeça, tenra, rígida, com películas presentes (casca) e com coloração branca uniforme, característica À variedade, sem manchas de carvão, sem manchas enegrecidas por ataque de funidões, sem mofo, sem podridão nas camadas internas e externas, sem deformações, sem talo ou brotado. Bem desenvolvida, com diâmetro transversal entre 60 e 90mm. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Quilograma	-	15	-	-	-	1	-	16
64	<u>cebola em pó</u> : Sabor natural de cebola, sem pedaços. Ingredientes: Maltodextrina, sal, cebola, gordura vegetal, aromatizantes (aromas naturais de cebola), realçador de glutamato monossódico e antiumectante dióxido de silício. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM TRAÇOS DE SOJA.	Caixa	-	-	-	2	-	-	-	2
65	Cebola em pó pura (100% cebola)	Quilograma	-	-	-	1	-	-	-	1
66	cebola in natura, uso culinário, tipo branca, tratamento diferenciado: firme, sem manchas.	Quilograma	120	-	1800	3764	-	-	-	5684
67	Cebolinha Verde, comum, limpa, tenra, com raiz, com coloração uniforme, com sabor e odor característico a cada variedade. Sem podridão, sem partes secas, murchas ou queimadas por sol ou frio. Bem desenvolvida. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Unidade: maço.	Unidade	-	-	420	4380	-	-	-	4800
68	<u>Cenoura de cor alaranjada</u> CENOURA VERMELHA, separado por tamanho e categoria, classe maior que 18 e 22cm, categoria extra, grupo Brasília, sem defeitos graves (podridão mole, deformação ombros verdes ou roxo, sem defeitos, lenhosas, rachadas, danos mecânicos, podridão seca, murchas, injurias por pragas ou doenças), embaladas em caixas de papelão reforçadas, contendo rótulo indicando dados do produto;	Quilograma	-	-	1224	1254	-	3	-	2481



69	Cereja tipo Marasca conservada em calda de açúcar, apresentando pelo drenado de 125g. Inforção Nutricional por 100g: Valor Calórico: 164,0Kcal; Carboidrato: 42,0g; Proteína: 0,0g; Gorduras Totais: 0,0g; Fibra Alimentar: 2,4g; Sódio: 0,0mg. Embalagem: frascos de 200g (peso líquido).	Frasco	-	8	-	10	-	-	-	18
70	Chá, sabor erva cidreira. Constituído de frutos maduros inteiros, de espécimes vegetais genuínos tostados e partidos. Cor: verde cinza pardacenta. Aspecto, cheiro e sabor próprios. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Validade mínima de 11 meses a contar da entrega. Acondicionado em sachê envelopado. Embalado em caixa de papel cartão contendo 15 sachês de aproximadamente 1g cada. Condições gerais de acordo com a NTA-41 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	Caixa	-	-	30	-	-	-	-	30
71	<u>Chá de erva doce, em sachê - Caixa com 15 sachês de 1g</u> Chá, sabor erva-doce seca / Anis. Constituído de frutos maduros inteiros, de espécimes vegetais genuínos tostados e partidos. Cor: verde cinza pardacenta. Aspecto, cheiro e sabor próprios. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Validade mínima de 11 meses a contar da entrega. Acondicionado em sachê. Embalado em caixa de papel cartão contendo 15 sachês de aproximadamente 1g cada. Condições gerais de acordo com a NTA-41 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	Caixa	-	-	30	-	-	-	-	30
72	Charque - Produzido a partir de carnes de novilho vacum de primeira, também conhecido carne-seca, carne-do-sertão, xergão, chalonga, xarqui, jabá ou paçoca. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente..	Quilograma	480	-	1920	3279	-	-	-	5679
73	Chocolate ao leite, tipo cobertura, apresentado em barra fracionada, sem necessidade de sofrer choque térmico ou temperagem. Destinada a produção de bombons, trufas, ovos de páscoa, sobremesas em geral. Barra de 1,0Kg, padrão Harald ou superior..	Barra	30	20	20	10	-	-	-	80
74	Chocolate branco, tipo cobertura, apresentado em barra fracionada, sem necessidade de sofrer choque térmico ou temperagem. Destinada a produção de bombons, trufas, ovos de páscoa, sobremesas em geral. Barra de 1,0Kg, padrão Harald ou superior..	Barra	-	20	-	11	-	-	-	31



75	Chocolate em pó - Chocolate em pó Solúvel com 50% de Cacau de sabor, cor e aroma acentuados. Indicado para preparo de bolos, brigadeiros, tortas, cremes, recheios, coberturas, caldas de chocolate, mousses e bebidas. Tabela nutricional impressa na embalagem. Pacotes de 500 g.	Pacote	-	25	-	1	-	-	-	26
76	Chocolate em pó - Chocolate em pó Solúvel com 50% de Cacau de sabor, cor e aroma acentuados. Indicado para preparo de bolos, brigadeiros, tortas, cremes, recheios, coberturas, caldas de chocolate, mousses e bebidas. Tabela nutricional impressa na embalagem. PACOTE COM 01KG.	Unidade	30	-	12	6	-	-	-	48
77	<u>Chocolate Granulado</u> Composição: Açúcar, Gordura Vegetal Hidrogenada, Cacau em Pó, Amido de Milho, Estabilizantes Lecitina de Soja e Monoglicérides de Ácidos Graxos, Sal, Xarope de Glicose. Pacote de 1 kg.	Pacote	-	-	-	2	-	-	-	2
78	Chocolate meio amargo - Chocolate meio amargo, em kibled, indicado para produção de bombons, trufas, ovos de Páscoa, bolos, etc. Barra de 1 kg. Padrão Harold melken ou superior..	Barra	30	20	-	11	-	-	-	61
79	Chuchu: Hortaliça-frutos de casca verde-escuro, sem espinhos, aplicação culinária em geral. Livre de umidade externa, tenra, firme, com sabor e odor característicos, sem podridão úmida ou seca, sem coração negro ou oco, sem partes vitrificadas, queimadas ou esverdeadas, sem danos profundos ou brotão. Isenta de cortes e contusões. Cultivar bem desenvolvida, com calibre superior a 120mm. Caixa que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho.	Quilograma	-	-	804	626	-	-	-	1430
80	coalho, apresentação pó, cor branco, poder coagulação 01g/90.000, embalagem com 500 gramas	Unidade	-	1	-	-	-	-	-	1
81	coalho bovino enzimático, poder coagulante 1:3000 embalagem de 100 ml.	Frasco	-	-	-	30	-	-	-	30
82	coalho em pã? - coalho em pã? com poder coagulante de 1:80.000 para a fabricaã?ã?o de todos os tipos de queijo, 100% bovino. pote plã?stico contendo 500 g.	Pote	-	-	-	1	-	-	-	1



83	Coco seco, ralado fino , SEM AÇÚCAR- Embalagem 100g - Coco seco, ralado fino, puro, sem casca, coloração branca, acondicionado em embalagem de polipropileno transparente ou papel, original de fábrica, com 100g de peso líquido. Livre de parasitas, contaminantes ou sugidades. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto..	Envelo- pe	50	25	624	243	-	-	-	942
84	Coco seco in natura.	Quilo- grama	-	-	-	100	-	4	-	104
85	Coentro fresco - De primeira, em maço, apresentando grau de evolução completo e tamanho compatível. Aroma e cor característicos. Isento de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Unidade 1 molho grande..	Unidade	-	-	840	4380	-	-	-	5220
86	Colorau em pó - Embalagem 100g - Colorau em pó. Puro, livre de sugidades e contaminantes. Acondicionado em saco de polietileno, integro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo 100gr de peso líquido. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto..	Unidade	-	-	-	4380	-	-	-	4380
87	Cominho em pó - Embalagem 30g - Cominho em pó. Puro, livre de sugidades e contaminantes. Acondicionado em saco de polietileno, integro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo 100gr de peso líquido. Embalagem contendo 30g, apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto..	Unidade	-	-	192	-	-	-	-	192



88	condimento - louro. apresentação seco em folhas, matéria-prima louro, aplicação alimentação. isento de materiais estranhos a sua espécie. acondicionado em saco plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado. embalagem com 6 g. (deverá conter validade de no mínimo 01 ano a partir da data da entrega	Unidade	-	-	-	1043	-	-	-	1043
89	Condimento califórnia Composição: Sal, aromas naturais e especiarias. Aplicação: Presuntos e apresuntados em geral de acordo com o produto a ser utilizado, caracterizando seu paladar e tipificando seu flavor característico. Uso de acordo com o regulamento técnico de identidade e qualidade de presunto e apresuntado.	Quilograma	-	-	-	1	-	-	-	1
90	Condimento para linguiça toscana Composição: Sal, aromas naturais e especiarias. Aplicação: Embutidos cárneos em geral de acordo com o produto a ser utilizado, caracterizando seu paladar e tipificando seu flavor característico. Uso de acordo com o regulamento técnico de identidade e qualidade de linguiça tipo toscana. O produto deve ser embalado em embalagens de 1 kg, apresentar validade mínima de 12 meses e ser entregue no Campus demandante no mesmo mês de fabricação.	Quilograma	-	2	-	2	-	-	-	4
91	Condimento para presunto	Quilograma	-	-	-	1	-	-	-	1
92	Condimento preparado para linguiça calabresa Composição: Sal, aromas naturais e especiarias. Aplicação: Embutidos cárneos em geral de acordo com o produto a ser utilizado, caracterizando seu paladar e tipificando seu flavor característico. Uso de acordo com o regulamento técnico de identidade e qualidade de linguiça tipo calabresa. O produto deve ser embalado em embalagens de 1 kg, apresentar validade mínima de 12 meses e ser entregue no Campus demandante no mesmo mês de fabricação.	Quilograma	-	2	-	3	-	-	-	5
93	Conservante para iogurte: Sorbato de potássio (Conservante para iogurte). Embalados a vácuo, sacolas de polipropileno para preservar as propriedades dos mesmos e diminuir a absorção de umidade. Exerce a função de regular as transferências que podem ocorrer entre o meio interno e o meio externo (condições de estocagem e manuseio) Peso líquido 1 kg. Validade 1 ano	Quilograma	-	1	-	-	-	-	-	1
94	<u>Corante Alimentício Líquido</u> : Corantes orgânicos importados, Alcool etílico neutro, com prazo de Validade de 36 meses a partir	Frasco	-	10	-	-	-	-	-	10



	da data de fabricação. Frascos de 10ml com Registro no Ministério da Saúde conforme Resolução Anvisa n.º 23 de 15 de março de 2000. Cor PRETA									
95	<u>Corante Alimentício Líquido</u> : Corantes orgânicos importados, Álcool etílico neutro, com prazo de Validade de 36 meses a partir da data de fabricação. Frascos de 10ml com Registro no Ministério da Saúde conforme Resolução Anvisa n.º 23 de 15 de março de 2000. Cor VERDE	Frasco	-	10	-	-	-	1	-	11
96	Corante de Urucum: Corante vegetal de urucum para fins alimentícios. Ingredientes: Água desmineralizada, hidróxido de potássio, e/ou hidróxido de sódio e norbixina. Peso Líquido 1 litro. Validade 1 ano.	Litro	-	1	-	-	-	-	-	1
97	<u>Corante Alimentício Líquido</u> : Corantes orgânicos importados, Álcool etílico neutro, com prazo de Validade de 36 meses a partir da data de fabricação. Frascos de 10ml com Registro no Ministério da Saúde conforme Resolução Anvisa n.º 23 de 15 de março de 2000. Cor AMARELA	Unidade	-	10	-	-	-	-	-	10
98	<u>Corante Alimentício Líquido</u> : Corantes orgânicos importados, Álcool etílico neutro, com prazo de Validade de 36 meses a partir da data de fabricação. Frascos de 10ml com Registro no Ministério da Saúde conforme Resolução Anvisa n.º 23 de 15 de março de 2000. Cor azul	Unidade	-	10	-	-	-	-	-	10
99	<u>Corante Alimentício Líquido</u> : Corantes orgânicos importados, Álcool etílico neutro, com prazo de Validade de 36 meses a partir da data de fabricação. Frascos de 10ml com Registro no Ministério da Saúde conforme Resolução Anvisa n.º 23 de 15 de março de 2000. Cor lilás	Unidade	-	10	-	-	-	-	-	10



100	Costela bovina congelada, parte traseira. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura e Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deverá apresentar validade mínima de 04 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada. De acordo com a Portaria CVS-6/99, de 10.03.99, item 24, alimentos perecíveis crus devem ser transportados em veículo fechado, próprio para este fim, sob refrigeração, resfriamento e/ou congelamento, dependendo da natureza do produto. O veículo de transporte de alimentos deve possuir Certificado de Vistoria, de acordo com a legislação vigente.	Quilograma	-	-	-	63	-	-	-	63
101	costela suína (kg)	Quilograma	-	-	10	-	-	-	-	10
102	<u>Couve-flor</u> Tipo sem folhas, in natura, com coloração e tamanhos uniformes típicos da variedade, com corpo compacto e firme, talos firmes, viçosos, sem manchas. Flores firmes de coloração branca ou creme, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade.	Quilograma	-	-	-	-	-	2	-	2
103	Coxa de frango congelada, novas, com cheiro característico, sem limosidade. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, número do registro no Ministério da Agricultura e Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deverá apresentar validade mínima de 04 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada. De acordo com a Portaria CVS-6/99, de 10.03.99, item 24, alimentos perecíveis crus devem ser transportados em veículo fechado, próprio para este fim, sob refrigeração, resfriamento e/ou congelamento, dependendo da natureza do produto. O veículo de transporte de alimentos deve possuir Certificado de Vistoria, de acordo com a legislação vigente. EMBALAGEM DE 1KG.	Quilograma	-	-	-	6257	-	-	-	6257
104	Coxa e sobrecoxa de frango com osso, congelada - Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses..	Quilograma	-	-	6600	40	-	-	-	6640



105	Carne de boi, de primeira qualidade, COXÃO MOLE. Corte inteiro. Resfriada, limpa, não pegajosa, cor própria da carne, sem manchas esverdeadas ou pardas e cheiro característico do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura e Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deverá apresentar validade mínima de 40 (quarenta) dias a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalada à vácuo. De acordo com a Portaria CVS-6/99, de 10.03.99, item 24, alimentos perecíveis crus devem ser transportados em veículo fechado, próprio para este fim, sob refrigeração, resfriamento e/ou congelamento, dependendo da natureza do produto. O veículo de transporte de alimentos deve possuir Certificado de Vistoria, de acordo com a legislação vigente.	Quilograma	-	-	-	11795	-	-	-	11795
106	Cravo da índia inteiro - Embalagem 40g - Cravo da índia inteiro. Puro, livre de sugidades e contaminantes. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura, contendo 40g de peso líquido. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto..	Unidade	-	-	-	29	-	-	-	29
107	Creme de avelã - Composto por Açúcar, Óleo vegetal (Palma), Avelãs (13%), Cacau em pó parcialmente desengordurado (7,4%), leite desnatado em pó (5,6%), soro de leite em pó desmineralizado, emulsificante lecitinas, aromatizantes. Contém avelãs, leite, soja. Não contém glúten. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Marca referência: Ferrero. (pote/ vidro/350g)	Pote	-	15	-	-	-	-	-	15
108	creme de cebola - Creme de cebola com os seguintes ingredientes: Amido, farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, cebola, sal, gordura vegetal, malto, dextrina, pimenta do reino preta, realçador de sabor glutamato monossódico, antiemectante dióxido de silício, corante caramelo IV e aromatizante. Pacote com 500 gramas..	Pacote	-	20	-	-	-	-	-	20



109	Creme de leite - Creme de leite, apresentando teor de matéria gorda de 25%, com validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega, embalado em caixa cartonado pesando 200 gramas, produzido por produtos de primeira qualidade,.	Caixa	100	340	440	1886	-	-	-	2766
110	Doce de leite cremoso ou em pasta. Embalado em potes plásticos limpos, não amassados, não estufados, com lacre em alumínio e tampa em polietileno, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo aproximadamente 400g. Acondicionados em caixas lacradas, limpas, secas, não violadas e resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas da NTA 56 do Decreto Estadual número 12.486 de 20/10/1978. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Marca de referência Viçosa	Pote	-	20	-	-	-	-	-	20
111	Emulsificante Tripolifosfato de sódio Aditivo químico utilizado no processamento de produtos cárneos para aumentar a capacidade de retenção de água e facilitar a solubilização de proteínas miofibrilares. Nome químico: Tripolifosfato Sodico Fórmula molecular: Na ₅ P ₃ O ₁₀ Peso molecular: 367.87 g/mol Descrição: Pó branco, cristalino e inodoro. Produto higroscópico solúvel em água com desprendimento de calor Produto de característica básica, com alto poder sequestrante de metais alcalino-terrosos em solução. Especificações do produto: Pureza: 94% no mínimo P ₂ O ₅ : 57% no mínimo Insolúveis em água: 0.05% no máximo Ferro (Fe): 0.01% no máximo. pH, solução aquosa: 9.2-9.8 O produto deve ser acondicionado em embalagens de 1 kg, apresentar validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega e a entrega deverá ser realizada no Campus demandante	Quilograma	-	-	-	2	-	5	-	7
112	Emulsificante para sorvete e estabilizante neutro. Ingredientes de sua composição: Monoglicerídeos de Ácidos Graxos destilados, monoestearato de sorbitana, lecitina, estabilizante: carragena e conservante: Sorbato de potássio. Não contém glúten. Embalagem 200gramas.	Gramas	-	-	-	15	-	2	-	17



113	Erva doce seca - Embalagem 40g - Erva doce, constituída de frutos maduros inteiros limpos e secos. Pura, livre de sugidades e contaminantes. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura, contendo 40g de peso líquido. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto..	Unidade	-	-	-	4	-	-	-	4
114	Ervilha em conserva lata - Leguminosa em conserva, pré-cozida, em latas próprias para sua conservação contendo 200 g do produto. Com validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega..	Unidade	-	-	-	20	-	-	-	20
115	Ervilha simples - Ervilha simples, reidratada em conserva, grãos inteiros, líquido translúcido, livre de impurezas, em latas de 2kg..	Lata	-	-	240	300	-	-	-	540
116	<u>Essência de Menta</u> : Produto a base de álcool etílico, água destilada, propilenoglicol, aromatizante idêntico ao sabor menta. Não contém glúten. Frasco: 30mL. Validade: pelo menos 12 meses a partir da data de entrega na unidade	Frasco	-	-	-	-	-	1	-	1
117	Essência de panetone líquida, límpida e clara, homogênea, embalada em frasco plástico resistente, atóxico e inodoro com 30ml, Com rotulagem perfeita contendo identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade com no mínimo de 6 meses.	Frasco	-	-	-	7	-	-	-	7
118	Estabilizante para iogurte: Estabilizante para iogurte. É composto de uma mistura hidrocolóides que tem a função espessante estabilizante, validade 12 meses. Peso Líquido 1Kg. Embalados a vácuo, sacolas de polipropileno para preservar as propriedades dos mesmos e diminuir a absorção de umidade. Exerce a função de regular as transferências que podem ocorrer entre o meio interno e o meio externo (condições de estocagem e manuseio	Quilograma	-	1	-	1	-	-	-	2
119	extrato de tomate, padrão elefante, classe simples, concentrado, substância seca menos cloreto de sódio, mínimo de 18%pp, coloração vermelha, consistente, livre de impurezas, lata de aproximadamente 900g	Lata	-	-	288	884	-	-	-	1172
120	Farinha de centeio fina, integral. Informação Nutricional por 100g: Valor Energético: 300Kcal; Carboidrato: 28g; Proteína: 6,5g; Gorduras Totais: 1,0g; Fibra Alimentar: 8,5g; Sódio: 0,0mg. Pacote: 500g	Pacote	-	-	-	4	-	-	-	4



121	Farinha de mandioca fina torrada - Embalagem de 1kg - Farinha de mandioca, fina, branca, crua, embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produtos até o momento do consumo, acondicionados em fardos, contendo aproximadamente 1kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas da NTA 34 do Decreto Estadual número 12.486 de 20/10/1978. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante..	Unidade	-	-	-	2253	-	-	-	2253
122	Farinha de milho, apresentação flocos milho, tipo pré-cozida. SEM GLÚTEN. Sem sal. Enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9). – Tratamento Diferenciado; Maquinado; fardo com 30 pacotes de 500 g. (Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.). (cuscuz e bolo)(g)	Quilograma	480	-	-	5819	-	-	-	6299
123	FARINHA DE ROSCA - Farinha de rosca, pacote de 1kg, sem bolor, data de validade superior a 6 meses e carimbo do SIF.	Quilograma	-	20	-	25	-	-	-	45
124	farinha de trigo especial, sem bolor e leveduras, embalagem de 1kg, fardo com 10kg	Quilograma	20	-	-	-	-	-	-	20
125	Farinha de trigo branca, sem fermento, rica em ácido fólico, fina, de primeira qualidade, sem sujidades ou fragmentos de insetos.	Quilograma	-	-	12	250	-	-	-	262
126	Farinha de trigo - Embalagem 1kg - Farinha de trigo comum, enriquecida com ferro e ácido fólico. Produto obtido a partir da moagem do trigo duro, limpo, desgerminado, com uma extração máxima de 20%, com no mínimo 7% de proteína, umidade mínima entre 13,5 a 15%, cinzas até 0,80%, falling number mínimo de 240 segundos, ausência de sujidades, parasitos e larvas, determinados pela portaria 354, de 18 de julho de 1996. Embalagem em conformidade com a legislação sanitária vigente, contendo 1 quilo. Conter data de fabricação, a qual não deve ser superior a 30 dias no ato da entrega, validade mínima de 5 meses a contar da data de entrega na unidade requisitante..	Unidade	-	-	10	180	-	-	-	190
127	Farinha de trigo especial, sem fermento. Embalagem de 5 Kg.(Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.) (g)	Quilograma	-	-	-	-	-	5	-	5



128	Farinha de trigo integral - Embalagem de 1kg : Obtida da moagem dos grãos inteiros do trigo, mantém a estrutura do farelo, onde estão as fibras alimentares e do germen, fonte de vitaminas e sais minerais do grão. Possui vantagens nutricionais em relação à farinha de trigo branca, pois conta com a presença de nutrientes essenciais como vitaminas do complexo B, vitamina E, ferro e fibras que são perdidos durante o processamento da farinha de trigo comum. Possui coloração marrom clara, com aspecto e odor característico. Embalagem de plástico resistente, transparente, que seja possível visualizar o produto, íntegra, sem furos ou características distintas, contendo 1kg do produto.	Unidade	-	-	-	4	-	3	-	7
129	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO - Farinha de trigo especial, sem fermento, sem bolor e leveduras, embalagem de 1kg.	Unidade	-	1000	-	-	-	30	-	1030
130	Farinha de trigo sem fermento - Farinha de trigo - especial, para panificação, obtida do trigo moído, de cor branca, isenta de sujidade, bolor e leveduras, sem fermento, desenvolvida para o uso industrial, acondicionado em sacos de 50 kg..	Saco	-	-	-	2	-	-	-	2
131	Fécula de batata. Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não pode estar úmida, fermentada ou rançosa. Seguir orientações de rotulagem da legislação vigente.	Quilograma	-	-	-	4	-	-	-	4
132	Fécula de batata em pó. Embalagens contendo 200g. Embalada e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Padrão: Yoki ou superior.	Pacote	-	20	-	-	-	-	-	20
133	Feijão carioca - Embalagem 1kg - Feijão com cores rajadas de marrom claro e escuro, tipo phaseolus vulgaris, em pacote de 1kg, classe cores, novo de primeira qualidade. Embalagem plástica transparente, resistente. Registro no Ministério da Agricultura. Sem presença de grãos mofados, carunchados e torrados. Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega..	Unidade	-	-	1680	-	-	-	-	1680
134	FEIJÃO MACASSAR. TIPO 1. LIMPO. INDUSTRIALIZADO. EMBALAGEM COM 1 Kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Quilograma	-	-	1500	939	-	-	-	2439



135	Feijão MULATINHO OU CARIOCA TIPO 1, INDUSTRIALIZADO. EMBALAGEM COM 1 Kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Quilograma	-	-	-	8635	-	-	-	8635
136	Feijão PRETO TIPO 1, INDUSTRIALIZADO. EMBALAGEM COM 1 Kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Quilograma	-	-	-	4881	-	-	-	4881
137	Fermento químico, seco, instantâneo composto de pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio, fosfato de mono-cálcio, hermeticamente fechada. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Aparência: pó fino de coloração branca e odor característico. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Acondicionada em saco plástico de 2kg.	Pacote	-	-	-	3	-	-	-	3
138	Fermento Biológico - Fermento Biológico: Ingredientes: Saccharomyces cerevisiae. Utilização: Misturar o produto diretamente a massa. Embalagem Varejo: Pacotes de 500g acondicionados em caixas com 30 unidades. Valores Nutricionais (referentes a 100g de produto) Valor Calórico 128 Kcal Carboidratos 14,0 g Proteínas 14,5 g Gorduras Totais 1,6 g Gorduras Saturadas 0,0 g Colesterol 0,000 mg Fibra Alimentar 0,0 g Cálcio 165,000 mg Ferro 8,000 mg Sódio 50,000 mg.	Pacote	-	10	-	4	-	5	-	19
139	Fermento biológico fresco - Embalagem 60g. Pasta de consistência firme, de cor bege claro, homogênea, sem manchas ou pontos escuros. Células de levedura Sacharomyces cerevisiae. Embalagem impermeável compacta de 60g ou dividida em quatro subembalagens com 15g cada. Com alto poder fermentativo, uniforme e de forte ação. Mantido sob refrigeração durante o transporte e entrega.	Pacote	-	-	-	7	-	-	-	7
140	Fermento biológico seco, instantâneo - Embalagem 10g - Pequenos bastonetes de cor bege claro, homogêneos. Células de leveduras Sacharomyces cerevisiae e monoestereato de sorbitana (agente de reidratação). Embalagem impermeável compacta de 10g. Com alto	Unidade	-	100	12	-	-	2	-	114



	poder fermentativo, uniformidade e forte ação. Não necessita ser dissolvido e não necessita de refrigeração..									
141	Fermento em pó para bolo. Embalagem 50 g. (g)	Unidade	-	10	-	-	-	-	-	10
142	Fermento lácteo liofilizado para queijos frescos, moles e semi-duros, cultura liofilizada concentrada com cepas de Streptococcus thermophilus, Lactobacilus lactis subsp. Lactis e/ou Lactococcus lactis subsp. Cremoris.	Envelope	-	-	-	8	-	-	-	8
143	Fermento Lácteo Mesofílico, pacote para 500 Litros	Pacote	-	-	-	4	-	-	-	4
144	Fermento láctico termofílico para iogurte: Fermento láctico Termofílico concentrado liofilizado DVS para iogurte, envelope de 50 U. (Cultura YC-X11). Referência: CHR HANSEN.	Unidade	-	20	-	-	-	-	-	20
145	Fermento láctico termofílico (Lactobacilusbulgaricus e Streptococusthermophylus) liofilizado (DVS), pacote para 500 litros	Pacote	-	-	-	5	-	-	-	5
146	Fígado bovino congelado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura e Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deverá apresentar validade mínima de 04 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada. De acordo com a Portaria CVS-6/99, de 10.03.99, item 24, alimentos perecíveis crus devem ser transportados em veículo fechado, próprio para este fim, sob refrigeração, resfriamento e/ou congelamento, dependendo da natureza do produto. O veículo de transporte de alimentos deve possuir Certificado de Vistoria, de acordo com a legislação vigente.	Quilograma	-	-	-	1001	-	-	-	1001
147	file de peito de frango, congelado com adição de água de no máximo 8%, aspecto cor e cheiro próprios, não amolecido nem pegajoso, sem mancha esverdeada, com ausência de sujidades, parasitas e larvas; deverá ser registrado junto ao SIF ou SIF., ser de qualidade, limpo (sem excesso de gordura ou cartilagem), corte de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama sem extensão, atingindo partes não cotadas, apresentar após o degelo consistência firme e compacta, coloração amarelo pardo, brilho e odor suave, acondicionado em embalagem plástica atóxica, a vácuo e por peça individual, disposta em caixa de papelão reforçada e internamente impermeabilizada, lacrada com cinta de nylon, contendo em seu rotulo: especie	Quilograma	20	-	6010	-	-	15	-	6045



	do produto, data da embalagem, validade e peso. Apresentar amostra.									
148	filé de peixe tipo merluza, de primeira qualidade, limpo sem couro, escama e espinha, fatiada em media de 120 gramas, congelada a 12 graus c, interfolhada, acondicionada em embalagem plástica a vácuo, dispostas em caixas de papelão reforçada e internamente impermeabilizada, lacrada com cinta de nylon, contendo em seu rótulo: especie do produto, data da embalagem, validade e peso, isentos de aditivos ou substancias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolepticas), registrado junto ao SIF Apresentar amostra	Quilograma	-	-	-	1126	-	-	-	1126
149	CARNE IN NATURA - Filé de Pescado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Aspecto próprio da carne, não pegajosa, cor própria da carne, sem manchas esverdeadas ou pardas, cheiro próprio.	Quilograma	-	-	-	-	-	10	-	10
150	Folhas de menta pacote com 100 folhas.	Pacote	-	-	-	-	-	1	-	1
151	Fósforo caixa com 240 Unidades - Fósforo caixa com 240 Unidades, palito longo..	Caixa	-	50	-	-	-	-	-	50
152	(Frango inteiro, congelado) Frango inteiro com miúdos, sem tempero pesando entre 1,9 e 2,5kg. Produzidos e embalados de acordo com as normas da legislação sanitária vigente. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses.	Quilograma	-	-	-	20	-	-	-	20
153	<u>Frutas cristalizadas - Embalagem 250g</u> : Formado por mistura de mamão, laranja, figo e abacaxi no caso de misturas de frutas, em que não haja predominância significativa de nenhuma delas (em peso). Acondicionadas em sacos de polietileno, integro, atóxico, resistentes, vedado hermeticamente e limpo, contendo 250g de peso líquido. As frutas devem apresentar sabor e aroma característico, sem presença de umidade. Sem a presença de sujidades e contaminantes. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	Pacote	-	15	-	24	-	-	-	39



154	Fubá / Farinha de milho - Embalagem 1kg - Fubá de milho amarelo, obtido pela torração do grão de milho desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado, isento de matérias terrosas, parasitas, detritos animais ou vegetais e odores estranhos, bolor e umidade, embalagem de polietileno, atóxico, transparente, resistente, contendo 1kg, validade mínima de 6 meses..	Unidade	-	-	-	8	-	-	-	8
155	Fuba / Farinha de milho - Embalagem 500 g - Fubá de milho amarelo, em flocos grossos, obtido pela torração do grão de milho desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado, isento de matérias terrosas, parasitas, detritos animais ou vegetais e odores estranhos, bolor e umidade, embalagem de polietileno, atóxico, transparente, resistente, contendo 500 g, validade mínima de 6 meses.	Pacote	-	-	3600	-	-	-	-	3600
156	Gelatina em pó sem sabor (neutra)	Quilograma	-	-	-	2	-	-	-	2
157	Gelatina em pó, sem sabor, incolor, em perfeito estado granulométrico. Sem grumos, no perfeito estado de validade e embalado em saquinhos plásticos. Embalagem de 24g (2 envelopes com 12g cada).	Pacote	-	30	-	200	-	1	-	231
158	(Geleia de amora) Geleia de amora, cremosa, brilhosa, com coloração, sabor e aroma característicos. Produzida, embalada e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Validade mínima a contar da data de recebimento: 12 meses. (pote/320g)	Pote	-	7	-	-	-	-	-	7
159	Geleia de damasco, cremosa, brilhosa, com coloração, sabor e aroma característicos. Produzida, embalada e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Embalagem contendo aproximadamente 320g. Validade mínima a contar da data de recebimento: 12 meses.	Unidade	-	7	-	-	-	-	-	7
160	Geleia de framboesa, cremosa, brilhosa, com coloração, sabor e aroma característicos. Produzida, embalada e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Embalagem contendo aproximadamente 320g. Validade mínima a contar da data de recebimento: 12 meses.	Unidade	-	7	-	-	-	-	-	7
161	(Geleia de laranja) Geleia de laranja, cremosa, brilhosa, com coloração, sabor e aroma característicos. Produzida, embalada e entregue	Pote	-	5	-	-	-	-	-	5



	gue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Embalagem contendo aproximadamente 320g. Validade mínima a contar da data de recebimento: 12 meses.									
162	<u>Glicose de Milho</u> : Produto de origem vegetal, embalagem com 350g, com validade mínima de seis meses a partir da data de entrega	Gramas	-	-	-	-	-	2	-	2
163	Glucose de Milho-solução concentrada transparente de alta viscosidade obtida de açúcares de milho, composição Glucose de Milho e açúcar, frasco com 350g, com bico dosador.	Frasco	4	-	-	9	-	-	-	13
164	Glutamato monossódico - sal sódico do ácido glutâmico, refinado iodado, realçador de sabor glutamato monossódico e antiemético alumínio silicato de sódio, contendo 100g..	Unidade	-	-	10	-	-	-	-	10
165	Goiaba Vermelha : De primeira, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isentas de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. De acordo com a Resolução 12/78 da cnpa..	Quilograma	-	-	3620	150	-	20	-	3790
166	Goiabada em massa, tipo de corte. Embalada potes plásticos resistentes, não amassados, não estufados, que garantam a integridade do produto, até o momento do consumo, contendo 400g, acondicionadas em caixas lacradas, limpas, secas, não violadas e resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas da NTA 28 do Decreto Estadual número 12.486 de 20/10/1978. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses, a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Unidade	-	15	-	-	-	-	-	15
167	Gordura vegetal hidrogenada - Embalagem 500g - Para forno e fogão, macia, homogênea, cremosa, em embalagem resistente, que garanta a integridade do produto até o consumo, contendo 500 gramas de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, prazo	Unidade	10	-	-	10	-	-	-	20



	de validade de pelo menos 1 ano a cada recebimento e informações nutricionais..									
168	Gotas de chocolate preto, especial para uso em confeitaria (preparo de chocotone, cookies, muffins entre outros produtos). Com gorduras vegetais nobres. Embalagem em plástico firme, transparente do centro, permitindo visualizar o produto. Contendo 1kg.	Pacote	-	15	-	-	-	-	-	15
169	IOGURTE INTEGRAL, sabor ameixa. Embalagem contendo 1 litro. Produzido, embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Embalado em frasco resistente, atóxico e inodoro. Rótulo contendo identificação, procedência, número de lote, informações nutricionais, data de validade com no mínimo de 1 mes a partir da data de entrega. Qualidade Danone, Nestlé ou superior. NÃO PODE SER BEBIDA LÁCTEA, NEM LEITE FERMENTADO.	Litro	1458	-	3600	-	-	-	-	5058
170	IOGURTE INTEGRAL, sabor morango ou frutas vermelhas. Embalagem contendo 1 litro. Produzido, embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Embalado em frasco resistente, atóxico e inodoro. Rótulo contendo identificação, procedência, número de lote, informações nutricionais, data de validade com no mínimo de 1 mês a partir da data de entrega. Qualidade Danone, Nestlé ou superior. NÃO PODE SER BEBIDA LÁCTEA, NEM LEITE FERMENTADO.	Litro	1458	-	3600	3129	-	-	-	8187
171	Iogurte integral pote 200g, natural, obtido de leite pasteurizado, sem adição de polpa de frutas ou saborizantes, sem adição de açúcar, com consistência cremosa ou firme, em embalagem de filme de polietileno impresso com 1 litro, com validade de no máximo 45 dias. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.	Pote	-	-	6	5	-	-	-	11
172	LARANJA PERA - Limpa, madura, suculenta, coloração uniforme, característica À variedade. Sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida, com diâmetro igual ou superior a 70mm. Entregue em sacas com, no máximo, 15quilos. Forneccida	Quilograma	-	-	-	1119	-	2	-	1121



	em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos..									
173	LEITE UHT/UAT integral: leite homogeneizado que foi submetido, durante 2 a 4 segundos, a uma temperatura 130Â° C, mediante um processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32Â° C e envasado sob condições asséptica em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas.	Litro	-	180	24	14	-	10	-	228
174	Leite Condensado, acondicionado em lata rotulada com papel impresso, 1ª qualidade. O Produto deverá ter validade não inferior a 1 ano.	Lata	-	400	2160	82	-	6	-	2648
175	Leite de cabra, em pó, integral– embalagem de 400 g , embalagem deve conter informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação, prazo de validade e registro no MAPA.	Unidade	-	-	-	-	-	10	-	10
176	leite de coco - Leite de coco - embalagem com 500ml.	Pacote	-	5	-	205	-	-	-	210
177	Leite de gado in natura	Litro	-	200	-	-	-	-	-	200
178	LEITE EM PÓ Leite em pó instantâneo, sem adição de açúcar. Embalagem com 200g. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	Pacote	-	160	-	2403	-	30	-	2593
179	leite em pó - Leite em pó integral, sem adição de outros ingredientes, embalados em sacos de poliéster metalizados acondicionados em fardos de papel kraft folha dupla - pacote com 400 gramas. NÃO PODE SER LEITE MODIFICADO NEM PRODUTO LÁCTEO.	Pacote	2040	-	7200	18	-	-	-	9258
180	Leite Fluído in natural pasteurizado em saco de um litro tipo b, peso liquido de 1000 ml, embalagem de plastica resistente, teor de gordura de 3% embalagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação, prazo de validade e registro no MAPA.	Litro	-	-	-	1500	-	40	-	1540
181	Levedura Saccharomyces cerevisae cerevisae, aspecto físico pó granulado, coloração creme, criotolerante, aplicação fermentação de vinho fino a baixa temperatura, embalagem pacote de 500g, características adicionais seca ativa, embalada à vácuo.	Quilograma	-	-	-	15	-	-	-	15
182	Limão tayti - Limpo, maduro, suculento, coloração uniforme, característica À variedade. Sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvido, com diâmetro igual ou superior a	Quilograma	-	-	-	313	-	-	-	313



	50mm. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos..									
183	Linguiça calabresa. A embalagem a vácuo que deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, número do registro no Ministério da Agricultura e Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deverá apresentar validade mínima de 02 meses a partir da data de entrega. Embalada à vácuo. De acordo com a Portaria CVS-6/99, de 10.03.99, item 24, alimentos perecíveis crus devem ser transportados em veículo fechado, próprio para este fim, sob refrigeração, resfriamento e/ou congelamento, dependendo da natureza do produto. O veículo de transporte de alimentos deve possuir Certificado de Vistoria, de acordo com a legislação vigente. Não contém Glutem.	Quilograma	-	20	-	813	-	-	-	833
184	Linguiça de frango Produzida em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação vigente. Embalagem de plástico resistente, atóxica, limpa, não violada, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 1 mês a partir da data de entrega na unidade requisitante. Marca de referência: Sadia ou Aurora	Quilograma	-	20	-	601	-	-	-	621
185	linguiça suina toscana em gomos, preparada com carnes de primeira qualidade, condimentada sem pimenta, com aspecto característico firme, cor própria não pegajosa, sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, isentas de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em embalagem plastica transparente atóxica, a vácuo, disposta em caixa de papelão reforçada, impermeabilizada internamente e lacrado com cinta de nylon, contendo em seu rotulo: especie do produto, embalagem, validade e peso, devendo ser registrado junto ao Ima ou sif.	Quilograma	-	-	-	438	-	-	-	438
186	Carne de boi, de primeira qualidade, LOMBO BOVINO/LAGARTO. Resfriada, limpa, não pegajosa, cor própria da carne, sem manchas esverdeadas ou pardas e cheiro característico do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação,	Quilograma	-	-	-	1502	-	-	-	1502



	procedência, número de lote, data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura e Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deverá apresentar validade mínima de 40 (quarenta) dias a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalada à vácuo. De acordo com a Portaria CVS-6/99, de 10.03.99, item 24, alimentos perecíveis crus devem ser transportados em veículo fechado, próprio para este fim, sob refrigeração, resfriamento e/ou congelamento, dependendo da natureza do produto. O veículo de transporte de alimentos deve possuir Certificado de Vistoria, de acordo com a legislação vigente.									
187	CARNE IN NATURA - Lombo Suíno. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Aspecto próprio da carne, não pegajosa, cor própria da carne, sem manchas esverdeadas ou pardas, cheiro próprio.	Quilograma	-	-	-	-	-	10	-	10
188	Maçã in natura nacional. Sem enfermidades e machucados. Em tamanhos médios e com o talo. (g)	Quilograma	1200	-	-	1001	-	3	-	2204
189	Maçã vermelha, fuji - Limpa, tenra, íntegra, casca lisa e brilhante. Coloração do grupo avermelhada, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida, com diâmetro horizontal entre 60 e 75 mm. Fornecida em embalagens de 1kg, limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos..	Quilograma	-	-	3600	-	-	-	-	3600
190	Macarrão tipo penne â?? massas com ovos â?? pacote 500 gramas â?? Padrão Barilla ou superior.	Pacote	-	-	3600	-	-	-	-	3600
191	MACARRÃO FINO. TIPO ESPAGUETE. SEM OVOS, DE 1ª QUALIDADE, ÍNTEGRO. EMBALAGEM COM 500 g. Deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	Unidade	-	-	3600	4255	-	-	-	7855
192	Macarrão lasanha - Macarrão para lasanha, massa seca, de farinha de trigo com ovos, de sêmola somente, pacote de 0,5kg. Padrão Santa Amália ou superior.	Pacote	-	-	-	400	-	-	-	400
193	Macaxeira: aipim in natura, apresentação 1ª qualidade, tipo casca lisa, tamanho médio a grande, características adicionais sem fungos/sem rachaduras e sujidades/consistência	Quilograma	-	-	4320	7584	-	-	-	11904
194	maionese - Maionese industrializada, POTE DE 500g. Ingredientes: Á?leo vegetal, ovos, água, açúcar, sal, vinagre, amido modificado,	Pote	-	-	96	376	-	-	-	472



	suco de limão, conservador ácido sórbico, espessante goma xantana, acidulante ácido láctico, antioxidante BHT e BHA, sequestrante EDTA, corante páprica e aromatizantes. NÃO CONTÁ?M GLÁ?TEN. Validade mínima 8 meses a contar da data de entrega..									
195	maionese - Maionese, industrializada emulsão cremosa estável, Ingredientes: Água, óleo vegetal, vinagre, amido modificado, ovos pasteurizados, açúcar, sal, suco de limão, acidulante ácido láctico, espessante goma xantana, conservador ácido sórbico, sequestrante edta, cálcio dissódico, corante páprica, aromatizante (aroma natural de mostarda) e antioxidantes BHT e BHA. NÃO?O CONTÁ?M GLÁ?TEN, Acondicionada em balde hermeticamente fechado com 3 kg, validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega, Propriedades :Sabor e consistência que resistem ao tempo. Fica até 3 dias fora da geladeira..	Frasco	-	-	-	10	-	-	-	10
196	Mamão Formosa, íntegro, sem machucados, sem furos, sem partes amolecidas, não muito maduros.	Quilograma	-	-	-	1452	-	-	-	1452
197	MAMÃO HAWAI, separado por lotes, por cor, tamanho e qualidade, sem defeitos graves (amassados, danos profundos, queimado de sol, podridão, lesão ou manchas e imaturas), categoria extra.	Quilograma	744	-	6660	-	-	-	-	7404
198	MANDIOCA separados por lotes homogêneos grupo raiz na cor marrom, massa branca, de fácil cozimento, sem resíduos terrosos ou sujidade, defeitos graves, rachaduras, injurias por pragas ou doenças, murchas ou podridão, sem escurecimentos graves ou danos mecânicos, tipo extra, embaladas em caixa com 22 quilos, categoria extra;	Quilograma	-	-	-	-	-	3	-	3
199	Manga - Limpa, madura, tenra, carnosa e sem fiapos. Casca lisa e brilhante, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida com peso igual ou superior a 400g. Fornecido em embalagens com 3 unidades cada, limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos..	Quilograma	-	-	260	1	-	-	-	261
200	Manjeriço desidratado com aplicação em culinária, isento de materiais estranhos a sua espécie acondicionado em saco plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado.	Gramas	-	-	-	6757	-	-	-	6757
201	Manta de toucinho, suíno crua, sem sal, sem defumação com baixa camada de gordura. Produzido e embalado em conformidade com	Quilograma	-	4	-	49	-	-	-	53



	as normas da legislação sanitária vigente. Resfriado e/ou congelado									
202	Manteiga sem sal - Embalagem 200g - Manteiga sem sal, de primeira qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com 200g, embalagens retangulares com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro do Ministério da Agricultura SIF/ DIPOA. Validade de até 4 meses..	Unidade	-	20	-	50	-	10	-	80
203	MARACUJA - Fruta in natura, tipo: maracujá, espécie: doce, aplicação: alimentar. Apresentação: madura, firme, íntegra, sem rachaduras, com polpa amarela doce e abundante e sementes pretas. Casca lisa e lustrosa, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida, com tamanho médio e grau de maturidade adequado. Isenta de insetos e/ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos..	Quilograma	-	-	60	60	-	2	-	122
204	MARGARINA. EMBALAGEM COM 3 Kg. Livre de gorduras TRANS (Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega). Com registro no ministério da agricultura (S.I.F.). Livre de oxidação e ranço. Nova, homogênea. De primeira qualidade.	Pote	12	-	510	-	-	-	-	522
205	Margarina - Embalagem 500g - Produto que se apresenta sob forma de emulsão plástica ou fluida contendo obrigatoriamente os ingredientes óleos e/ou gorduras comestíveis e água, devendo conter no mínimo 65% de lipídios. Sem sal. Para uso culinário, embaladas em pote limpo, resistente, atóxico, que garanta a integridade do produto até o consumo, contendo 500g de peso líquido. A embalagem deverá apresentar externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, prazo de validade de pelo menos 4 meses a partir do recebimento e informações nutricionais. Suas condições devem estar de acordo com a NTA 50 do Decreto Estadual 12.486 de 20/10/78). Deve estar em consonância com os níveis toleráveis na matéria-prima empregada, estabelecidos pela legislação específica, no que tange a resíduos de pesticidas, contaminantes inorgânicos e microbiológicos. Padrão: Qualy ou Doriana Culinária..	Unidade	10	20	-	18	-	-	-	48
206	MARGARINA. BALDE COM 15 Kg. Margarina vegetal com sal	Unidade	-	-	-	188	-	-	-	188



	com 80% de lipídeos, de primeira qualidade, livre de oxidação (ranço), nova, homogênea. (Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega). Com registro no ministério da agricultura e Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). De acordo com a Portaria CVS-6/99, de 10.03.99, item 24, alimentos perecíveis crus devem ser transportados em veículo fechado, próprio para este fim, sob refrigeração, resfriamento e/ou congelamento, dependendo da natureza do produto. O veículo de transporte de alimentos deve possuir Certificado de Vistoria, de acordo com a legislação vigente.									
207	<u>Marshmallow (confeitaria)</u> Mistura em pó pronta para cobertura e decoração de bolos, mousses gelados e doces em geral. Pote com 600g.	Pote	-	-	-	4	-	-	-	4
208	MELANCIA - Fruta in natura, tipo: melancia, espécie: redonda, aplicação: alimentar. Apresentação: madura, firme, íntegra, sem rachaduras, com polpa vermelha, doce e abundante. Casca lisa e lustrosa, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida, tamanho pequeno e grau de maturidade adequado. Peso unitário entre 3,5 e 5 quilos. Isenta de insetos e/ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos..	Quilograma	720	-	10800	1609	-	-	-	13129
209	FRUTA IN NATURA, TIPO MELÃO, ESPÉCIE AMARELO, APLICAÇÃO ALIMENTAR. BOA QUALIDADE, FIRME, SEM DANOS CAUSADOS PELO TRANSPORTE OU MANUSEIO.	Quilograma	600	-	-	1612	-	10	-	2222
210	Melhorador de farinha: Composição: Amido, farinha de soja, levedura seca inativa, enzima hemicelulase e lipase, emulsificante mono e diglicerídeos de ácidos graxos, melhorador de farinha alfa amilase, antioxidante glucose oxidase. Não contém glúten. Mistura indicada para corrigir as imperfeições da farinha, obtendo um produto de maior qualidade. Validade mínima de 11 meses a partir da data de entrega. Pacote de 500g	Pacote	-	-	-	3	-	-	-	3



211	Milho verde em conserva - Embalagem 2 Kg - Milho verde em conserva conservado com o líquido da conserva, condicionado em embalagem de folha de flandres ou alumínio limpa, resistente, atóxica, isenta de ferrugem, não amassada. Embalagem de 2 Kg, apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto..	Lata	-	-	240	300	-	3	-	543
212	Milho para munguzá, amarelo, boa qualidade, sem fungos, sem sujidades, sem bolor, sem umidade. Tipo APacote com 500 g.	Pacote	-	-	2400	260	-	-	-	2660
213	Milho verde em conserva - Embalagem 200g - Milho verde em conserva conservado com o líquido da conserva, condicionado em embalagem de folha de flandres ou alumínio limpa, resistente, atóxica, isenta de ferrugem, não amassada. Embalagem de 200 g, apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto..	Unidade	-	-	-	25	-	-	-	25
214	Milho verde em espiga com palhas íntegras, sem partes amolecidas ou pretas.	Unidade	-	-	300	20	-	-	-	320
215	Molho de Mostarda. Pacote com 3kg.	Pacote	-	-	-	45	-	-	-	45
216	Molho de pimenta vermelha - Embalagem 60ml - Molho de pimenta, embalado em recipiente de vidro transparente, contendo 60ml. Ingrediente constantes no produto: pimenta vermelha, vinagre, sal, açúcar e condimento preparado de pimenta vermelha. Contém acidulante ácido cítrico e conservante benzoato de sódio. A embalagem deve conter informações nutricionais, data de fabricação e validade e peso..	Unidade	-	-	-	1890	-	-	-	1890
217	Molho de Soja/Shoyu. Garrafa de 1L.	Litro	-	-	-	125	-	-	-	125
218	Molho Inglês, 1ª qualidade. Com prazo de validade para 2 anos a partir da entrega. Caixa c/ 12 unidades de 150ml.	Caixa	-	-	-	300	-	-	-	300
219	MORANGO, separada por lotes homogêneos, sem defeitos graves (podridão, danos profundos, frutos passados) sem manchas ou de-	Unidade	-	15	-	-	-	-	-	15



	formação, categoria extra, embalagem com 1,5kg.									
220	Mortadela: Mortadela; constituída da mistura de carnes bovina e suína; composta de condimentos e outras substancias alimentares; apresentando no máximo 25% de umidade e 10% de cubos de toucinho; primeira qualidade; isento de sujidades e outras substancias estranhas e sua composição com validade minima de 90 dias a contar da entrega; acondicionado em plastico atoxico, pesando entre 3 a 4kgs, por peça, com diâmetro 15 cm.	Peça	-	-	-	36	-	-	-	36
221	Mortadela de frango, 1ªqualidade. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, número do registro no Ministério da Agricultura e Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deverá apresentar validade mínima de 02 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada. De acordo com a Portaria CVS-6/99, de 10.03.99, item 24, alimentos perecíveis crus devem ser transportados em veículo fechado, próprio para este fim, sob refrigeração, resfriamento e/ou congelamento, dependendo da natureza do produto. O veículo de transporte de alimentos deve possuir Certificado de Vistoria, de acordo com a legislação vigente.	Quilograma	-	-	-	726	-	-	-	726
222	Noz-moscada, inteira - Embalagem contendo 8g - Amêndoas da Myristica fragana Hout, inteiras, secas, desprovidas de seu envoltório. Pode ser recoberta por uma película de cal ou de carbonato de cálcio mas o peso desta camada não deve exceder a 1% de cálcio, calculado em CaO (óxido de cálcio). Aspecto: amêndoa ovóide, de superfície ponteadas e reticulada. Cor: castanho-clara. Cheiro: forte, aromático. Sabor: picante, fracamente amargo. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura, contendo aproximadamente 8g de peso líquido. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto..	Unidade	-	-	-	1	-	-	-	1
223	Óleo de canola refinado, embalado em garrafas plásticas tipo pet, não amassadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o consumo, contendo 900ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do pro-	Unidade	-	-	-	-	-	4	-	4



	duto, prazo de validade e informações nutricionais. Validade mínima de 2 anos a contar do recebimento.									
224	óleo de milho comestível, obtido a partir do processo de refino do óleo bruto de milho, de acordo com padrões do sistema ISO 22000:2005. Aspecto: líquido. Sabor/odor: neutro/característico.	Frasco	-	-	-	24	-	-	-	24
225	Óleo de soja - Embalagem 900ml - Refinado, tendo sofrido processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigorificação ou não e desodorização. Deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverá estar isento de ranço e de outras características indesejáveis. Na rotulagem deverá apresentar as indicações correspondentes à classificação e designação refinado. Deve ser embalado em garrafas plásticas tipo pet, não amasadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o consumo, contendo 900ml de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, prazo de validade e informações nutricionais. Validade mínima de 2 anos a contar da data de recebimento..	Unidade	18	15	526	2514	-	-	-	3073
226	Óleo Emulsificante-produto que garanta com eficiência a estabilização de emulsões do tipo de óleo em água, otimizando a quantidade de gordura (margarina) utilizada nas formulações de pães, bolos e biscoitos, resultando em produtos de ótima qualidade com custo menor, além de reforçar a rede de glúten proporcionando maior retenção de CO2.	Unidade	-	2	-	-	-	-	-	2
227	Óleo Emulsificante de padaria Preparado para Produtos de Panificação com aspecto Líquido oleoso bege, homogêneo, livre de matérias estranhas e Odor e sabor Característicos com padrão. Bisnaga com 100g.	Bisnaga	-	-	-	2	-	-	-	2
228	orégano - Orégano, produzido com folhas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, de parasitos, detritos animais e vegetais ,embalagem plástica atóxica de 200 gramas,.	Pacote	18	-	-	50	-	2	-	70
229	Ovo de Codorna: Cartela com 30 unidades, produto próprio para consumo humano. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. O produto devera ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	Cartela	-	-	-	-	-	20	-	20



230	OVOS DE GRANJA, branco, de galinha, tamanho grande, de primeira, frescos, acomodado em cartelas e embalados em caixa de papelão contendo 30 dúzias, em perfeitas condições estruturais, padronizadas, rotuladas e lacradas	Duzia	6600	280	24	30	-	37	-	6971
231	Paio. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, número do registro no Ministério da Agricultura e Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deverá apresentar validade mínima de 02 meses a partir da data de entrega. Embalada à vácuo. De acordo com a Portaria CVS-6/99, de 10.03.99, item 24, alimentos perecíveis crus devem ser transportados em veículo fechado, próprio para este fim, sob refrigeração, resfriamento e/ou congelamento, dependendo da natureza do produto. O veículo de transporte de alimentos deve possuir Certificado de Vistoria, de acordo com a legislação vigente.	Quilograma	-	-	-	63	-	-	-	63
232	Carne de boi, de primeira qualidade, PALETA bovina. sem pele, pouca gordura, resfriada, limpa, não pegajosa, cor própria da carne, sem manchas esverdeadas ou pardas e cheiro característico do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura e Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deverá apresentar validade mínima de 40 (quarenta) dias a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalada à vácuo. De acordo com a Portaria CVS-6/99, de 10.03.99, item 24, alimentos perecíveis crus devem ser transportados em veículo fechado, próprio para este fim, sob refrigeração, resfriamento e/ou congelamento, dependendo da natureza do produto. O veículo de transporte de alimentos deve possuir Certificado de Vistoria, de acordo com a legislação vigente.	Quilograma	-	-	-	3041	-	-	-	3041
233	CARNE IN NATURA - Paleta Suíno com pele e sem osso. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Aspecto próprio da carne, não pegajosa, cor própria da carne, sem manchas esverdeadas ou pardas, cheiro próprio.	Quilograma	-	-	-	-	-	10	-	10
234	Palito de dente - Palito dental pacote c/ 2500 divididos em 25 caixinhas de 100 unidades..	Pacote	-	-	3	24	1	-	-	28
235	PÃO, TIPO FRANCÊS, INGREDIENTES FARINHA TRIGO/FERMENTO/SAL/AÇÚCAR/MARGARINA E ÁGUA,	Unidade	7296	-	-	62571	-	-	-	69867



	PESO 50									
236	PÃO PARA CACHORRO QUENTE.(Deverá apresentar validade mínima de 15 (quinze) dias a partir da data de entrega.)	Unidade	7296	-	72000	400	-	-	-	79696
237	Pectina - Pectina de alto grau de esterificação e de rápida gelificação, padronizada com açúcar. Produzida a partir da casca de frutas cítricas. Procedência Nacional Embalagem Caixa 1kg Vida útil 18 meses Propriedades físico-química Grau de esterificação mín. 70% pH solução 1% 3-4 Perdas na secagem máx. 12% US-SAG (Método IFT) 150+-5% Cinzas insolúveis em ácido máx. 1% Arsênico (mg/kg) máx. 3 Chumbo (mg/kg) máx. 5 Metais pesados (mg/kg) máx. 20 Propriedades organolépticas Estado físico Sólido Aspecto Pó Sabor Característico Odor Característico Cor Creme Propriedades microbiológicas Sujidades, parasitas e larvas Ausente Pectina Comum Especificação Técnica Funcionalidade Comumente utilizado como espessante, forma géis de excelente textura, com rápida gelificação. Principais aplicações Geleias de frutas ou produtos com alto teor de sólidos solúveis (maior 60%) e conservas onde se deseja suspensão uniforme dos pedaços de frutas. Dosagem Orientativa Em geral recomenda-se de 0,3 a 0,5% em geleias e conservas. Legislação / Informações adicionais Favor entrar em contato com a Equipe Técnica da Doce Aroma. Informações nutricionais (valores aproximados por 100g) Energia (kcal) 120 Proteína (g) NA Carboidrato (g) 30 açúcares (g) 30 Gordura (g) NA Fibras (g) 60 Sódio (g) menor 1.	Quilograma	-	-	-	2	-	1	-	3
238	Peito de Frango, congelado - Peito de frango com pele e osso. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Embalagens contendo 1 quilo do produto. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses..	Quilograma	-	-	4200	8682	-	-	-	12882
239	Pepino pequeno, coloração verde, firme, sem injúrias, grau de maturação maduro.	Quilograma	-	-	-	1251	-	-	-	1251
240	CARNE IN NATURA - Pernil Suíno com pele e sem osso. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Aspecto próprio da carne, não pegajosa, cor própria da carne, sem manchas esverdeadas ou pardas, cheiro próprio.	Quilograma	-	16	-	180	-	10	-	206
241	Pêssego - Pêssego em calda 485 gramas -Ingredientes: Pêssegos em metades, água e açúcar	Unidade	-	10	-	5	-	-	-	15



242	Pimenta calabresa - Embalagem 15g - Pimenta do tipo calabresa, em escamas. Embalagens contendo aproximadamente 15g do produto. Produzido, embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente..	Unidade	-	-	24	20	-	-	-	44
243	Pimenta do reino preta, moída - Embalagem 60g - Fruto da Piper nigrum L., com adequado estágio de maturação, fervidos e dessecados. Forma: globular. Diâmetro: de 4 a 7 mm. Superfície: rugosa. Cor: preta Cheiro: pungente. Sabor: picante. Pura, livre de sugidades, parasitas, fungos, bolores ou contaminantes. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura, contendo de 30g de peso líquido. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto..	Unidade	-	-	28	640	-	-	-	668
244	Pimentão verde - Vegetal in natura, tipo: pimentão extra verde, aplicação: alimentar. Apresentação: limpo, firme, com pedúnculo, com pele lisa e brilhante, sem danos - cicatrizados ou não-, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas murchas ou queimadas. Cor: verde, intenso e uniforme. Bem desenvolvido, de tamanho médio - comprimento entre 80 e 100mm e diâmetro basal de 50mm para mais - e com Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos..	Quilograma	-	-	360	313	-	1	-	674
245	POLPA DE FRUTA -ABACAXI. EMBALAGEM COM 1 Kg (Com comprovante de análise microbiológica referente à produção do lote. Sendo a coleta e análise das amostras realizadas a no máximo um mês atrás). Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. sem conservantes.	Quilograma	-	5	-	15	-	-	-	20
246	Polpa de ameixa: Preparado de ameixa em pedaço - mínimo 60% de fruta em pedaço. Ingredientes: ameixas secas e açúcar, conservador INS 202, não contendo glutém, peso líquido da embalagem de no máximo 5 kg, contendo informações nutricionais, validade e lote de fabricação no rótulo, validade 18 meses. Referência: Ricaeli	Quilograma	-	5	-	20	-	-	-	25
247	POLPA DE FRUTA - ACEROLA. EMBALAGEM COM 1 Kg	Quilo-	480	-	3375	213	-	-	-	4068



	(Com comprovante de análise microbiológica referente à produção do lote. Sendo a coleta e análise das amostras realizadas a no máximo um mês atrás). Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega	grama								
248	POLPA DE FRUTA - GOIABA. EMBALAGEM COM 1 Kg (Com comprovante de análise microbiológica referente à produção do lote. Sendo a coleta e análise das amostras realizadas a no máximo um mês atrás). Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Quilograma	-	-	3375	513	-	-	-	3888
249	POLPA DE FRUTA - MARACUJÁ. EMBALAGEM COM 1 Kg (Com comprovante de análise microbiológica referente à produção do lote. Sendo a coleta e análise das amostras realizadas a no máximo um mês atrás). Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Quilograma	480	5	-	35	-	-	-	520
250	POLPA DE FRUTA -CAJÁ. EMBALAGEM COM 1 Kg (Com comprovante de análise microbiológica referente à produção do lote. Sendo a coleta e análise das amostras realizadas a no máximo um mês atrás). Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. sem conservantes.	Quilograma	480	-	2400	25	-	-	-	2905
251	POLPA DE FRUTA - CAJU. EMBALAGEM COM 1 Kg (Com comprovante de análise microbiológica referente à produção do lote. Sendo a coleta e análise das amostras realizadas a no máximo um mês atrás). Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. SEM CONSERVANTES.	Quilograma	-	-	3375	538	-	-	-	3913
252	Polpa de fruta congelada - MANGA. Embalagem com 1 Kg (Com comprovante de análise microbiológica referente à produção do lote. Sendo a coleta e análise das amostras realizadas a no máximo um mês atrás). Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. (g)	Quilograma	-	5	3375	400	-	-	-	3780
253	Polpa de Morango: Preparado de morango em pedaço mínimo 60% de fruta em pedaço. Ingredientes: morango, açúcar, amido modificado, espessante INS 412, aroma idêntico ao natural de morango, conservador INS 202 e corantes artificiais INS 123 e INS 110, peso líquido da embalagem de no máximo 5 kg, contendo informações nutricionais, validade e lote de fabricação no rótulo, validade 18 meses. Referência: Ricaeli	Quilograma	-	5	-	30	-	-	-	35



254	Polpa de pêsego - Polpa de pêsego em semente, para processamento de iogurte. Bombona com 25 quilos. Com registro no Ministério da Saúde..	Bombona	-	-	-	30	-	-	-	30
255	Polvilho azedo - Embalagem 500g - Polvilho ou fécula de mandioca, produto amiláceo extraído da mandioca. Com umidade máxima de 18%, acidez em ml de solução 5%, 80% de amido, resíduo mineral fixo de 0,50% no máximo. Embalagem em conformidade com a legislação sanitária vigente contendo 500g..	Unidade	-	20	-	20	-	-	-	40
256	Sal - Sal refinado iodado, sem impurezas e matéria terrosa, embalagem plástica transparente de 1kg, fardo com 30kg..	Fardo	-	15	-	-	-	-	-	15
257	Polvilho doce - Polvilho doce À? fardo com 20 x 01 Kg. Padrão Amafil. Enviar amostra..	Quilograma	-	20	-	-	-	-	-	20
258	Preparado para chantilly para uso em garrafa do tipo sifão. Embalagem longa vida contendo 1l do produto. Produzido, embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente.	Caixa	-	50	-	-	-	-	-	50
259	Preparo para iogurte sabor abacaxi, balde de 25 Kg.	Pote	-	-	-	1	-	-	-	1
260	Preparo para iogurte sabor ameixa, balde de 25 Kg.	Pote	-	-	-	1	-	-	-	1
261	Preparo para iogurte sabores morango, balde de 25 Kg.	Pote	-	-	-	1	-	-	-	1
262	Presunto cozido de Peru de marca nacionalmente conhecida, 1ª qualidade (Peça inteira). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, número do registro no Ministério da Agricultura e Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deverá apresentar validade mínima de 02 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada. De acordo com a Portaria CVS-6/99, de 10.03.99, item 24, alimentos perecíveis crus devem ser transportados em veículo fechado, próprio para este fim, sob refrigeração, resfriamento e/ou congelamento, dependendo da natureza do produto. O veículo de transporte de alimentos deve possuir Certificado de Vistoria, de acordo com a legislação vigente.	Quilograma	-	-	-	736	-	-	-	736
263	Presunto magro - peça - Presunto cozido inteiro, sem capa de gordura, elaborado do pernil suíno. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente - SIF. Padrão Perdigão/Sadia ou superior..	Quilograma	-	20	2400	16	-	-	-	2436



264	Propionato de Cálcio: Sal conservante oriundo do ácido propiônico. É um inibidor eficiente do crescimento de fungos e bactérias que geram o mofo em alimentos.	Quilograma	-	-	-	1	-	-	-	1
265	Proteína de soja - P T S Â? Proteína Texturizada de Soja, sem fermentação, obtido a partir da leguminosa limpa, grãos são e limpos, isentos de matéria terrosa, em perfeito estado de conservação, sem parasitos e detritos animais, sem umidade. Embalagem plástica transparente atóxica de 1 Kg. O produto deverá ter prazo de validade de 12 meses a partir da data da entrega	Pacote	-	-	-	75	-	6	-	81
266	<u>Purê de batata Instantâneo</u> : Flocos de batata que quando hidratados resultam em um purê de textura macia. Pode ser usado também em diversas preparações à base de batatas, como nhoque e outras massas, brandades, bolinho de bacalhau, pão de batata, entre outros	Quilograma	-	-	-	367	-	-	-	367
267	Queijo do sertão, ou de coalho, pasteurizado, com rotulagem de acordo com a legislação, sem partes mofadas ou endurecidas.	Quilograma	-	15	1920	-	-	-	-	1935
268	(Queijo Mussarela de Búfala) Queijo mussarela de búfala em formato de bolas, obtido de leite pasteurizado, fresco, com textura firme, na cor branca. Deve vir em embalagens lacradas contendo o queijo o soro. O plástico deve ser transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente ou material compatível, própria para uso alimentar, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega na unidades requisitante. (peça/500g)	Peça	-	-	-	28	-	-	-	28
269	Queijo Mussarela - Queijo mussarela produto elaborado com leite de vaca, com aspecto de massa semi-dura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado. Com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação, embalagem em polietileno de baixa densidade, atóxico..	Quilograma	60	30	1920	1557	-	-	-	3567



270	Queijo parmesão - Queijo parmesão, maturado, obtido de leite pasteurizado, massa dura, embalado em filme plástico, atóxico, limpo, não violado, resistente, no qual tenha sido aplicado vácuo parcial, permitindo a perfeita aderência do continente ao conteúdo que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidades requisitante..	Quilograma	-	-	-	2	-	-	-	2
271	Queijo prato - Queijo prato, maturado, crosta lisa, fina, com textura fechada, cor amarelo-palha, sabor suave, consistência macia, obtido a partir do leite pasteurizado, em peça, embalado com filme plástico com barreira termoencolhível atóxico, limpo, não violado, resistente, no qual tenha sido aplicado vácuo parcial, permitindo a perfeita aderência do continente ao conteúdo que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo aproximadamente 3kg por peça, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidades requisitante..	Quilograma	60	-	-	-	-	-	-	60
272	Queijo Parmesão Ralado, 1º qualidade. Pacote 50g.	Pacote	-	30	-	931	-	-	-	961
273	Realçador de Sabor: Glutamato monossódico Aditivo químico utilizado na indústria de alimentos para realçar o sabor dos mesmos. Conferir realce e continuidade do sabor, sem interferir na cor e textura dos alimentos. Diminuir o gosto residual ácido, amargo e salgado, indesejável em alguns produtos. À? o sal sódico do ácido glutâmico, um aminoácido presente em todas as proteínas animais e vegetais. Obtido através da fermentação do melaço da cana de açúcar. Especificações Pureza: 99% Cor: branca O produto deve ser acondicionado em embalagens de 1 kg, apresentar validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega e a entrega deverá ser realizada no Campus	Quilograma	-	2	-	1	-	-	-	3



274	Vegetal in natura, tipo: couve - repolho branco , aplicação: alimentar. Apresentação: completa, madura, firme e de folhas bem unidas e íntegras, não espigada. Sem rachaduras, manchas, podridão ou deformações. Cor: verde claro-esbranquiçado. Bem desenvolvido, tamanho unidário, peso e grau de maturidade adequados. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem. Entregues em embalagens ou a granel, desde que convenientemente protegidas. São admitidos pequenos rasgos nas folhas exteriores, pequenas contusões e leves cortes na parte superior.	Quilograma	-	-	-	1251	-	-	-	1251
275	Vegetal in natura, tipo: couve - repolho roxo , aplicação: alimentar. Apresentação: completa, madura, firme e de folhas bem unidas e íntegras, não espigada. Sem rachaduras, manchas, podridão ou deformações. Cor: verde claro-esbranquiçado. Bem desenvolvido, tamanho unidário, peso e grau de maturidade adequados. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem. Entregues em embalagens ou a granel, desde que convenientemente protegidas. São admitidos pequenos rasgos nas folhas exteriores, pequenas contusões e leves cortes na parte superior.	Quilograma	-	-	-	1251	-	-	-	1251
276	Requeijão cremoso - Embalagem 410g - Requeijão cremoso, produzido com leite pasteurizado, sabor forte, levemente salgado, consistência firme, espalhável. Embalagem redonda de prolipropileno reutilizável, com 410g, atóxica, limpa, não violada, resistente, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega na unidades requisitante. Marca referência de qualidade: Catupiry..	Unidade	-	-	-	30	-	-	-	30
277	sal de cozinha refinado, branco, de 1ª qualidade. tratamento diferenciado: iodado. embalagem com 1 Kg. (Deverá conter validade mínima de 01 ano a partir da data da entrega).	Quilograma	-	-	10	1581	-	1	-	1592



278	Salsa desidratada, com aplicação em culinária, isento de materiais estranhos a sua espécie acondicionado em saco plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado, pacote com 500 gramas	Unidade	-	-	1	15	-	-	-	16
279	Salsicha hot dog resfriada de carnes selecionadas (bovina, suína e frango), com mínimo de 12,5% de Proteína . Apresentando-se tamanhos uniformes e padronizados, embalada a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá apresentar validade mínima de 45 (trinta) dias a partir da data de entrega. Embalagem de 3kg	Pacote	-	3	3600	-	-	-	-	3603
280	Sardinha conservada em molho de TOMATE, informação nutricional : porção 60 G. Ingredientes: sardinha, água de constituição (ao próprio suco), MOLHO DE TOMATE e sal. Sem glúten. Qualidade: coqueiros, Gomes da costa ou Superior. Embalagem: Caixas com 30 latas com 250 gramas cada. Latas sem amassados, sem ferrugem, com prazo de validade de 1 ano a partir da data de entrega.	Lata	-	-	18000	-	-	-	-	18000
281	Semolina (Farinha de trigo grano duro - Embalagem de 1kg) Também conhecida como semolina de grano duro, utilizada para fabricar massas, pizzas, doces sírios e sopas. Torna as pizzas mais crocantes, melhora o resultado da receita de massas caseiras, tornando-as mais consistentes e amarelas. Possui pequenos grãos amarelados. Embalagem de papel firme, na cor amarelo clara, resistente, íntegra, sem furos ou rasgos, contendo 1kg	Quilograma	-	-	-	30	-	-	-	30



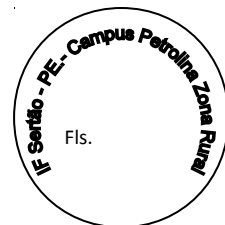
282	Sobrecoxa de frango congelada, novas, com cheiro característico, sem limosidade. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, número do registro no Ministério da Agricultura e Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deverá apresentar validade mínima de 04 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada. De acordo com a Portaria CVS-6/99, de 10.03.99, item 24, alimentos perecíveis crus devem ser transportados em veículo fechado, próprio para este fim, sob refrigeração, resfriamento e/ou congelamento, dependendo da natureza do produto. O veículo de transporte de alimentos deve possuir Certificado de Vistoria, de acordo com a legislação vigente. EMBALAGEM DE 1KG.	Quilograma	-	-	-	6257	-	-	-	6257
283	sorbato de potássio - sorbato de potássio granulado para utilização em iogurtes e doce de leite, com registro no ministério da saúde. embalagem em saco de polietileno transparente contendo 01 kg.	Quilograma	-	-	-	1	-	-	-	1
284	Suco concentrado de maracujá em garrafas de 500ml. Rendimento igual ou superior a 4,5 litros. Na data da entrega não deve ter sido ultrapassado 10% do tempo de validade do produto.	Unidade	-	-	200	12	-	-	-	212
285	Suco de laranja concentrado. Produto não fermentado e não alcoólico. Frascos de 500mL.	Frasco	-	-	-	6	-	-	-	6
286	Suco de uva integral, base de: água / suco de uva concentrado / pasteurizado e homogeneizado. Não deve conter metabissulfito de sódio e benzoato de sódio.	Litro	-	-	200	-	-	-	-	200
287	TANGERINA, peso médio de 100 gramas, casca firme e integra, coloração amarela,.	Quilograma	1080	-	4200	-	-	-	-	5280
288	Tilápia fresca, filé. Peixe produzido em cativeiro, das variedades Nilo ou Saint-Pierre/Saint Peter. Retirando-se o filé da base da cabeça até o rabo, sem pele e sem espinhas, devendo ter cada filé de 120 a 180g cada. Não pode apresentar pedaços de pele ou rasgos de faca, furos, manchas ou qualquer anormalidade da coloração da carne levemente rosada. Entregue em embalagens plásticas a vácuo, sem água ou excesso de gelo, contendo 4 filés cada embalagem. Congelado e sem sinais de recongelamento.	Quilograma	-	-	-	125	-	-	-	125



289	Vegetal in natura, tipo: tomate italiano , aplicação: alimentar. Apresentação: limpo, íntegro, sem rachaduras, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas queimadas por sol ou por frio. Cor: vermelho, uniforme. Bem desenvolvido, apresentando tamanho característico e grau de maturidade adequado. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Quilograma	192	-	840	20	-	-	-	1052
290	TOMATE PAULISTA, grupo oblongo, cor salada, classe ou calibre maior que 7 e menor que 8cm sem defeitos (podridão, e podridão apical, passado, queimado, ou danos profundos por geadas) deformados, manchados, imaturos ou ocado, categoria extra AAA, embalado em caixa com 22 quilos.	Quilograma	-	-	-	13148	-	7	-	13155
291	TRIPA BOVINA SECA CALIBRE 35 A 50 MM	Metro	-	-	-	300	-	-	-	300
292	Envoltório Natural Salgado Suíno (Tripa suína). Ingredientes: Envoltório de suíno e sal. Embalagem: Tambor contendo 50 maços com 30 metros cada. Registro no Ministério da Agricultura. Inspeccionado pelo SIF. Análise microbiológicas de acordo com a Legislação. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Entrega no Campus sao joao evangelista	Maço	-	-	250	100	-	-	-	350
293	(Urucum, em pó - A granel) Urucum, em pó, para uso alimentício, de origem natural, com odor característico, limpos, são, sem mofo e isentos de impurezas. Acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	Quilograma	-	-	6	-	-	-	-	6
294	Uva passa preta, sem semente - Embalagem 200g - Fruta desidratada, tipo: uva passa pretas, sem semente, aplicação: alimentar, safra: 2007. Embalagens de 200g em material plástico atóxico, apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do	Unidade	-	-	12	655	-	3	-	670



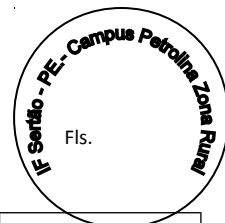
	produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto..									
295	vagem curta, tamanho e coloração uniformes. livre de material tóxico. sem danos provocados pelo manuseio ou transporte	Quilograma	-	-	-	626	-	-	-	626
296	Vinagre branco - Vinagre de vinho branco, elaborado a base de fermento acético, embalagem plástica de 750ml, isento de sujidade e matéria estranha..	Frasco	-	20	10	-	-	-	-	30
297	Vinagre de maçã 750 ml.	Unidade	-	-	-	-	-	1	-	1
298	Vinagre de vinho tinto - Embalagem 500ml - O álcool etílico contido na matéria prima, vinho tinto, é oxidado e transformado em ácido acético, sob a ação do ar na presença de microorganismos específicos. Este procedimento biológico, de origem natural, é denominado de acetificação e o produto final, assim obtido, é denominado de Vinagre de Vinho Tinto. Aditivos: utilizado somente o anidrido sulfuroso o qual serve como antioxidante. É um produto: sem corantes, sem essências. e sem adição de açúcares. Padronizado, filtrado, pasteurizado e envasado. Com acidez de 4,15%. Embalagem plástica/garrafa pet com capacidade de 500ml..	Unidade	-	-	600	-	-	-	-	600
299	VINAGRE, matéria-prima vinho branco, tipo macio, acidez 4,5%. aspecto físico líquido, aspecto visual límpido e sem depósitos. embalagem pet com 500 ml. A legislação brasileira estabelece em 1,0% v/v o teor alcoólico máximo para o vinagre. (Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega	Unidade	-	-	-	420	-	-	-	420
300	Vinho tinto seco - Vinho tinto seco - Fermentado acético de vinho tinto seco e conservador INS 224. Garrafões de 750ml.	Garrafa	-	-	-	100	-	-	-	100
301	Xarope de glicose de milho concentrado Acondicionados em embalagem de 350g, íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Livre de sujidades e contaminantes. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Saúde. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	Unidade	-	11	-	-	-	-	-	11



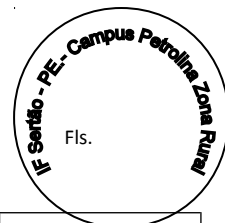
ANEXO II

PLANILHA DE PREÇO MÁXIMO ADMITIDO PELA ADMINISTRAÇÃO AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – 2015

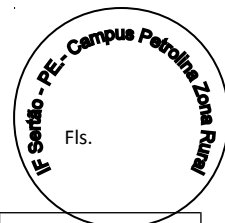
Item	Descrição	Unid.	Quant.	V. Unit.	V. Total
01	Abacaxi perola, graúdo, polpa amarela, separado por lotes homogêneos, sub grupo colorido, classe 03 (pesando de 1,8 a 2,0 quilos), sem rebento, defeitos graves, sem coroa múltipla, danificadas, tortas ou deformadas, categoria extra, pesando em média 22 quilos por dúzia.	Kg	3.592	2,67	9.590,64
02	Abacaxi em calda - Abacaxi em calda. Ingredientes: abacaxi em rodela, água e açúcar. Lata com 400 gramas.	Lata	50	7,21	360,50
03	Abóbora, nova, firme, sem machucados. Ideal para consumo alimentar	Kg	4.357	2,56	11.153,92
04	Açafrão da Terra / Curcumã - Embalagem 50g - Açafrão da terra, em pó de cor amarelada ou avermelhada, é extraído dos estigmas de flores de uma variedade de <i>Crocus sativus</i> . Pó isento de impurezas e umidade. Acondicionados em embalagem de 50g, íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Livre de sujidades e contaminantes. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	Unid.	245	3,23	791,35
05	Acelga lisa EXTRA com elevado padrão de qualidade, bem desenvolvidas, compactas e firmes. Não são permitidos defeitos nesta classe. É indispensável uniformidade na coloração, tamanho e conformação. Deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos.	Kg	1.251	4,68	5.854,68
06	Acerola – Fresca, de primeira, livre de sujidades, tamanho grande, bem desenvolvidas com polpa firme e embalados em bolsas plásticas e caixas próprias.	Kg	20	5,86	117,20
07	Achocolatado - Achocolatado em pó, sendo obtido por matérias primas sãs e limpas	Saco	5.215	5,21	27.170,15



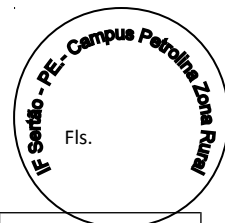
	isentas de matérias terrosas , de parasitas, detritos animais casca de semente de cacau e outros detritos vegetais, aspecto pó homogêneo cor próprio, cheiro e sabor característico, embalagem plástica atóxica de 1 quilo.				
08	Açúcar tipo confeito pacote 500 g.	Pacote	55	5,14	282,70
09	Açúcar cristal - Embalagem 1kg - De origem vegetal, constituído fundamentalmente por suco de cana-de-açúcar, contendo no mínimo 99,3% de sacarose, com aspecto sólido e cristais bem definidos, cor branca, LIVRE DE ENXOFRE, odor e sabor próprios do produto, livre de fermentação, sem umidade, sem empedramentos, isento de matéria terrosa, de parasitas e de detritos animais ou vegetais, com embalagem primárias em plástico resistente que garanta a integridade do produto até o consumo, contendo 01 (um quilo), reembaladas em fardos reforçados, com prazo de validade de 01 (um) ano a cada fornecimento. A data de validade deverá constar da embalagem primária e da embalagem secundária, exceto quando a embalagem secundária for transparente.	Kg	11.686	2,04	23.839,44
10	Açúcar, tipo demerara (cristal mais escuro), composição origem vegetal, sacarose de cana-de-açúcar. Industrializado. Embalagem com 1 Kg. OBS: Sem enxofre. (Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega).	Kg	2.660	6,06	16.119,60
11	Açúcar Mascavo composição origem vegetal, sacarose de cana-de-açúcar. Industrializado. Embalagem com 1 Kg. OBS: Sem enxofre. (Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.)	Kg	8	6,55	52,40
12	Adoçante dietético, sem calorias, sem glúten a base de água, edulcorantes artificiais, ciclamato de sódio, sacarina sódica, acesulfato de potássio, acondicionado em embalagem plástica de 100 ml.	Frasco	47	2,80	131,60
13	Alecrim desidratado, com aplicação em culinária, isento de materiais estranhos a sua espécie acondicionado em saco plástico transparente atóxico, resistente e	Pacote	209	2,46	514,14



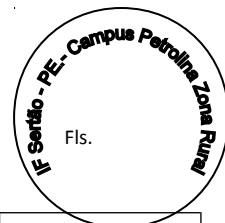
	hermeticamente vedado. Pacote com 30 g.				
14	(Alface crespa) Verdura in natura, tipo alface, espécie crespa, Cultivar bem desenvolvida. Devem apresentar-se Inteiras, com raízes cortadas pela base das últimas folhas; Com aspecto fresco, turgescendo, sãs e não espigadas e não queimadas (pelo frio, por exemplo); Limpa, tenra e hidratada (não murcha), com folhas íntegras, com coloração características À cada variedade, sem folhas amareladas, sem podridão. Isentos de sujidades, de quaisquer matérias estranhas, de cheiro e/ou sabor anormais. (unidade/maço/250-300g)	Unid.	1.251	1,52	1.901,52
15	ALHO NATURAL DESCASCADO, importado, calibre 5/6, sem defeitos graves, (podridão, murchos e com ausência de pedúnculo ou deformados) categoria extra. O valor sobre o alho com casca, não poderá exceder À 30%.	Kg	4	14,56	58,24
16	Alho em pó liofilizado sem sal, uso em produtos cárneos. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.	Kg	2	20,23	40,46
17	Alho in natura, aspecto físico em cabeça, tamanho grande.	Kg	881	11,79	10.386,99
18	Alho poró, novo, firme, viçoso.	Unid.	626	6,58	4.119,08
19	Ameixa, seca, sem caroço, frutos de tamanho médio, uniformes, de 1ª qualidade, acondicionada em embalagem original de fábrica, 500g de peso líquido. Isenta de fungos ou parasitas, livre de umidade e de fragmentos estranhos. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	Pacote	220	9,79	2.153,80
20	Amendoim cru, ao natural, com cascas íntegras, sem partes amolecidas.	Kg	370	7,86	2.908,20
21	Amido de milho - Embalagem 500g - Produto amiláceo, extraído do milho para uso como espessante. Pó fino, branco e puro, livre de qualquer alteração de aroma e coloração. Embalada em papel impermeável, limpo, não violado, resistente	Unid.	280	3,62	1.013,60



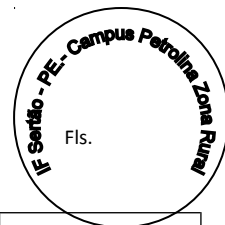
	e acondicionado em caixas de papelão resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, contendo 500g do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas da NTA 37 do Decreto Estadual número 12.485 de 20/10/78. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Marca referência de qualidade: Maizena.				
22	Aroma líquido, sabor coco para utilização no processamento de iogurte. Com registro no ministério as Saúde. Deve conter os seguintes ingredientes: Açúcar, aroma e corante. Deve ser acondicionado em embalagem de 1 litro. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega	Litro	2	31,95	63,90
23	Aroma para iogurte. Aroma líquido, sabor morango para utilização no processamento de iogurte. Com registro no ministério as Saúde. Deve conter os seguintes ingredientes: Açúcar, aroma e corante. Deve ser acondicionado em embalagem de 1 litro. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.	Litro	1	26,50	26,50
24	Aroma para iogurte - aroma em pó, sabor coco para utilização em bebida láctea e iogurte com registro no ministério da saúde contendo os seguintes ingredientes: açúcar, aroma e corante. acondicionado em saco de polietileno transparente contendo 01 kg.	Pacote	2	23,20	46,40
25	Aroma para iogurte - aroma em pó, sabor morango para utilização em bebida láctea e iogurte com registro no ministério da saúde, contendo os seguintes ingredientes: açúcar, aroma e corante. acondicionado em pacote de polietileno contendo 1000 g.	Pacote	2	23,20	46,40
26	Arroz parbolizado - Embalagem 1kg - Produto industrializado, com grão longo e fino, os grãos apresentam uma coloração amarelada, em decorrência do tratamento hidrotérmico. Embalagem plástica resistente e transparente, sem sujidades ou corpos estranhos, contendo 1kg.	Unid.	29.796	2,84	84.620,64
27	Atum Sólido – Produto sólido conservado	Unid.	2.336	5,22	12.193,92



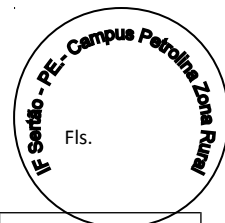
	em óleo comestível. Não contém glúten. Não contém sal. Ingredientes: atum, óleo comestível, sal. Informação Nutricional por 100g: 157,0Kcal; Carboidrato: 0,0g; Proteína: 25g; Gorduras totais: 6,4g; Gorduras Saturadas: 2,1g; Gorduras Trans: 0,0g; Gordura Monoinsaturada: 1,2g; Gordura Poliinsaturada: 2,9g; Colesterol: 67mg; Fibra Alimentar: 0,0g; Sódio: 735,0mg. Unidade: lata de 170g.				
28	Aveia em flocos finos. Sem sabor. Isenta de sujidades, parasitas e larvas. O produto deve ser isento de sódio, gorduras trans e gorduras saturadas. (Deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega).	Kg	176	10,04	1.767,04
29	Azeite de oliva - Embalagem 500ml - Extra virgem, não-refinado, sem misturas, prensado À frio, com teor de acidez menor do que 1%, embalado em garrafa de vidro ou lata (folha de flandres) não-amassada, resistente, que garanta a integridade do produto até o consumo, contendo 500ml de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, prazo de validade de pelo menos 1 ano a cada recebimento e informações nutricionais.	Unid.	932	11,07	10.317,24
30	Azeitona verde, em conserva - embalagem 500g - Verde, graúda, com caroço, acondicionada em embalagem limpa, resistente, atóxica, contendo aproximadamente 500g gramas de peso líquido drenado. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	Unid.	342	7,83	2.677,86
31	Azeitona verde, sem caroço, em conserva - embalagem 500g - Verde, graúda, sem caroço, acondicionada em embalagem limpa, resistente, atóxica, contendo aproximadamente 500 gramas de peso líquido drenado. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade	Unid.	72	9,80	705,60



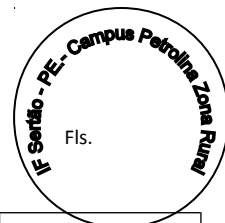
	do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.				
32	Bacon - (Bacon) Corte de carne de suíno aderida a pele da barriga do suíno de raça de corte entremeada de carne e e gordura devidamente preparada em Salmoura com Conservadores: Nitrato e Nitrito de Sódio, Antioxidante: Eritorbato de Sódio. Processo de defumação suave. Produzido e embalado em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação vigente.	Kg	314	17,38	5.457,32
33	Banana in natura pacovan. Sem enfermidades e em tamanhos uniformes.	Kg	60	2,95	177,00
34	BANANA PRATA, climatizada, separada por lotes, por cor, tamanho e qualidade, sem defeitos graves (amassadas, danos profundos, queimado de sol, podridão, lesão ou manchas e imaturas), classe com diâmetro aproximado de 40mm, comprimento de 200mm, sub classe buquê ou penca, categoria I, embalado em caixa tipo torito com aproximadamente 22 quilos.	Kg	9.320	4,55	42.406,00
35	Base para sorvete sabor morango/Pós saborizantes: Base para sorvete sabor Morango, peso líquido da unidade 1kg. Embalados a vácuo, sacolas de polipropileno para preservar as propriedades dos mesmo e diminuir a absorção de umidade. Exerce a função de regular as transferências que podem ocorrer entre o meio interno e o meio externo (condições de estocagem e manuseio) INGREDIENTES: sacarose, amido e aromatizante artificial. morango conteúdo sacarose, amido modificado, acidulante ácido fumárico, aroma idêntico a morango, corante artificial bordeuaux's amarelo crepúsculo e trartrazina, Não contém glúten. Aromatizado artificialmente. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL: Valor Energético: 389,00Kcal/100g; Valor Energético: 1633,00Kj/100g; Carboidratos: 97,00g/100g; Proteínas: 0,50g/100g; Gorduras Totais - Lipídeos: 0,00g/100g; Gorduras Saturadas: 0,00g/100g; Gorduras Trans: 0,00g/100g; Fibra Alimentar: 0,50g/100g; Sódio: 2,00mg/100g. VALIDADE: 18 meses a partir da data de	Kg	1	15,02	15,02



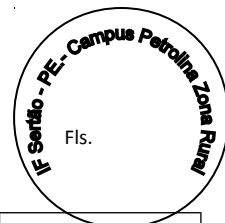
	fabricação do produto. ARMAZENAMENTO: Manter o produto estocado em local seco e ventilado à temperatura ambiente. Evitar exposição à luz solar. Manter na embalagem original, sempre bem fechada.				
36	Base para sorvete sabor pêssego/Pós saborizantes: Base para sorvete sabor Pêssego contendo sacarose, corante artificial amarelo crepúsculo e amarelo tartrazina, amido modificado, aroma artificial de pêssego, peso líquido da unidade 1kg, validade 18 meses. Embalados a vácuo, sacolas de polipropileno para preservar as propriedades dos mesmos e diminuir a absorção de umidade. Exerce a função de regular as transferências que podem ocorrer entre o meio interno e o meio externo (condições de estocagem e manuseio) Referência: Algemix, Selecta Tropical.	Kg	1	17,60	17,60
37	Batata-doce com casca firme, sem cortes, sem sinais de umidade e sem bolor.	Kg	3.754	2,65	9.948,10
38	Batata inglesa in natura, 1ª qualidade, tamanho grande, lisa, sem brotos ou partes verdes.	Kg	5.006	2,78	13.916,68
39	BATATA INGLESA, lavadas ou escovadas, classe maior que 42 até 70mm, sem defeitos graves (podridão úmida, seca, coração oco ou negro), apresentação firme, inteira, desprovida de odor ou sabor estranho, sem material terroso ou sujidade, livres de substâncias tóxicas ou nocivas, para uso culinário em cozimento, massas ou frituras, embaladas em sacos de rafia reforçadas, atóxico transparente. Entrega em sacos com contendo 50 quilos, a embalagem deverá constar rotulo indicando dados do produto.	Kg	12.013	2,78	33.396,14
40	Batata Palha. Batata cortada no formato palha, já salgada, frita em gordura vegetal hidrogenada. Não contém Glúten. Prazo de Validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega na unidade. Unidade de Fornecimento: pacote contendo 500g	Unid.	6	8,53	51,18
41	Bicarbonato de sódio - Ingrediente: Bicarbonato de sódio. Embalagem de 100 g. Indicado para preparação de massas de	Pacote	15	5,59	83,85



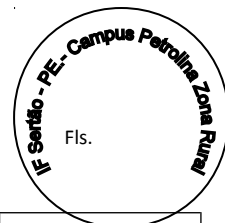
	bolos, biscoitos e cortar acidez de doces.				
42	Biscoito Amanteigado de Chocolate – Farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal, açúcar invertido, cacau em pó, creme de milho, sal. Estabilizante: lecitina de soja, fermentos químicos: bicarbonato de sódio, bicarbonato de amônio. Acidulante ácido láctico e aromatizante. Pacote de 330g. Contém glúten. Validade min. de 8 meses.	Pacote	130	3,00	390,00
43	Biscoito Cream Cracker - Biscoito Cream Cracker. Emblagem de 400 g. Ingredientes: farinha de trigo (enriquecida com ferro e ácido fólico), gordura vegetal hidrogenada, amido de milho, açúcar, açúcar invertido, fermento biológico, sal refinado, bicarbonato de sódio, estabilizante lecitina de soja, melhorador de farinha (enzima protease). Contém glúten.	Pacote	2.772	2,76	7.650,72
44	Biscoito doce tipo maria ou maizena, sem chocolate, com prazo de validade de 2 anos a partir da data de entrega, sem partes quebradas ou amolecidas.	Pacote	9.000	3,54	31.860,00
45	Biscoito Integral tipo Cream Cracker, com validade de 2 anos a partir da data de entrega, livre de fungos, sem unidades quebradas, embalagem íntegra, com 500 g, de boa qualidade, semelhante a Vitarela, Fortaleza ou superior.	Pacote	960	2,86	2.745,60
46	(Cacau em pó - Embalagem 200g) Não contém glúten. Embalagem interna de papel e externa de papelão firme, íntegra, sem amassaduras, rasgos, furos ou sinais de umidade, contendo aproximadamente 200g.	Caixa	10	14,98	149,80
47	Café em pó especial, gourmet - Embalagem 500g) - Café especial, tipo gourmet, torrado e moído. Constituído com grãos arábicas, isento de grãos pretos/verdes/ardidos/fermentados, sem gostos estranhos, bebida fina, aroma, sabor e sabor residual intensos e agradáveis. Cor castanho claro a médio-claro. Qualidade global superior de ao menos 7,61 pontos na escala sensorial, atestada por laudo, dispensado de análise se certificado no sistema de qualidade do produto de São Paulo. Embalado a vácuo, contendo 500g, validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega. Condições gerais de acordo	Unid.	100	6,24	624,00



	com a Portaria 377, de 26/04/99 e Resolução SAA-7, de 11/03/2004.				
48	Café torrado e moído - Café torrado moído. Embalagem de 500 g. Contendo selo de pureza ABIC. Grãos selecionados e livres de impurezas. Enviar amostra.	Pacote	3.613	5,33	19.257,29
49	Caixa de chocolate sortidos - 400 g. Caixa de chocolate contendo diversos bombons de sabores variados. Tipo LACTA, GAROTO, NESTLÉ OU SIMILAR	Unid.	10	9,12	91,20
50	Caju in natura, integral, firme, sem injúrias, grau de maturação madura	Kg	4	6,30	25,20
51	(Canela em pau/rama limpas e secas, em forma de semi tubos de tamanho de 15 a 25cm. Pura, livre de sujidades e contaminantes. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura, contendo de 100g de peso líquido. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. (pacote/100g)	Pacote	20	5,03	100,60
52	Canela em pó - Embalagem 50g - Canela em pó, proveniente de cascas sãs, limpas e secas. Pura, livre de sugidades e contaminantes. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura, contendo 50gr de peso líquido. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	Unid.	2.536	2,23	5.655,28
53	(Carcaça de frango, congelada) Proveniente da desossa de frango, por método industrial. Produzidas e embaladas em conformidade com a legislação sanitária vigente. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses.	Kg	20	8,06	161,20
54	CARNE IN NATURA Descrição Detalhada do Objeto Ofertado: Carne bovina magra (MÚSCULO). Pouca gordura, fresca. Resfriada, Limpa. Aspecto próprio da carne, não pegajosa, cor própria da carne, sem manchas esverdeadas ou pardas, cheiro próprio. A embalagem deverá conter	Kg	12.658	13,78	174.427,24



	externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número de registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 dias a partir da data de entrega.				
55	Carne bovina corte carne coxão mole, resfriado, embalagem a vácuo. Com registro no SIF e validade mínima de 20 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Kg	1.552	19,44	30.170,88
56	Carne bovina magra (músculo ou paleta), sem pele, pouca gordura, moída – fresca. resfriada, limpa, aspecto próprio da carne, não pegajosa, cor própria da carne, sem manchas esverdeadas ou pardas, odor próprio. a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega na unidade requisitante	Kg	30	14,48	434,40
57	Carne caprina magra (Lombo). Resfriada. Peças devidamente embaladas. Aspecto próprio da carne, não pegajosa, cor própria da carne, sem manchas esverdeadas ou pardas, cheiro próprio. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura e carimbo de inspeção do SIF. O animal deverá ter sido abatido em frigorífico inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal ou Estadual. (g)	Kg	113	10,00	1.130,00
58	Carne salgada e seca ao sol, carne de sol, de carne de primeira qualidade (alcatra ou Patinho), nova, magra, sem partes esverdeadas, com odor característico.	Kg	3.840	23,77	91.276,80
59	Carne Moída – carne bovina magra (músculo ou paleta), sem pele, pouca gordura, moída – fresca. resfriada, limpa, aspecto próprio da carne, não pegajosa, cor própria da carne, sem manchas esverdeadas ou pardas, odor próprio. a embalagem deverá conter externamente os dados de	Kg	3.396	11,45	38.884,20

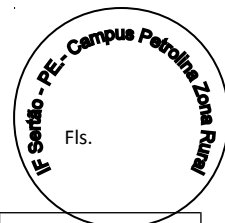


	identificação, procedência, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no ministério da agricultura e carimbo de inspeção do sif.				
60	Carne suína defumada tipo bacan, em manta, processada com toucinho de barriga magro com carne, levemente salgada e defumada, cor, cheiro e sabor próprio, sem ranço, não pegajosa, registrado no sif, embalada em plástico atóxico, tipo crayovac e rotulada	Kg	25	12,89	322,25
61	Castanha de Caju – Sem casca ou lascas de cascas aderidas, inteira, sem sal, sem sujeiras, sem mofos, sem pontos de podridão, rígida, da melhor qualidade. Produzida, embalada e entregue conforme a legislação sanitária vigente. Validade mínima de 6 meses a contar da data de recebimento, pacote com 100g.	Pacote	240	7,66	1.838,40
62	Catchup - Catchup tradicional, ingredientes: polpa de tomates, açúcar, glicose, sal, cebola, alho, salsa, espessante e conservador. Peso líquido por garrafa - 380 a 400g.	Unid.	20	4,03	80,60
63	Cebola De cabeça, tenra, rígida, com películas presentes (casca) e com coloração branca uniforme, característica À variedade, sem manchas de carvão, sem manchas enegrecidas por ataque de funidadesgos, sem mofos, sem podridão nas camadas internas e externas, sem deformações, sem talo ou brotado. Bem desenvolvida, com diâmetro transversal entre 60 e 90mm. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	16	3,44	55,04
64	Cebola em Pó – Sabor natural de cebola, sem pedaços. Ingredientes: Maltodextrina, sal, cebola, gordura vegetal, aromatizantes (aromas naturais de cebola), realçador de glutamato monossódico e antiemectante dióxido de silício. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM GRÃOS DE SOJA.	Caixa	2	15,47	30,94
65	Cebola em pó pura (100% cebola)	Kg	1	15,47	15,47
66	Cebola in natura, uso culinário, tipo branca, tratamento diferenciado: firme, sem manchas.	Kg	5.684	3,96	22.508,64

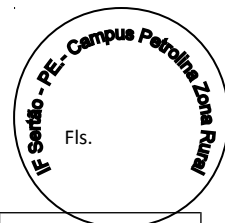


INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
SERGIPE - PERNAMBUCANO

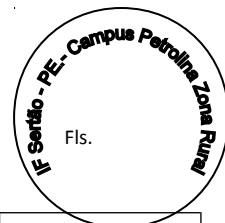
SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO – CPL/CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL



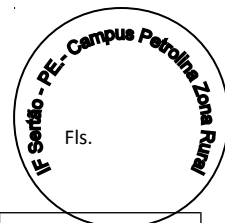
67	Cebolinha – Verde, comum, limpa, tenra, com raiz, com coloração uniforme, com sabor e odor característico a cada variedade. Sem podridão, sem partes secas, murchas ou queimadas por sol ou frio. Bem desenvolvida. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Unidade: maço.	Unid.	4.800	2,20	10.560,00
68	CENOURA VERMELHA, separado por tamanho e categoria, classe maior que 18 e 22cm, categoria extra, grupo Brasília, sem defeitos graves (podridão mole, deformação ombros verdes ou roxo, sem defeitos, lenhosas, rachadas, danos mecânicos, podridão seca, murchas, injurias por pragas ou doenças), embaladas em caixas de papelão reforçadas, contendo rótulo indicando dados do produto.	Kg	2.481	2,66	6.599,46
69	Cereja tipo Marasca conservada em calda de açúcar, apresentando pelo drenado de 125g. Informação Nutricional por 100g: Valor Calórico: 164,0Kcal; Carboidrato: 42,0g; Proteína: 0,0g; Gorduras Totais: 0,0g; Fibra Alimentar: 2,4g; Sódio: 0,0mg. Embalagem: frascos de 200g (peso líquido).	Frasco	18	12,42	223,56
70	Chá, sabor erva cidreira. Constituído de frutos maduros inteiros, de espécimes vegetais genuínos tostados e partidos. Cor: verde cinza pardacenta. Aspecto, cheiro e sabor próprios. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Validade mínima de 11 meses a contar da entrega. Acondicionado em sachê envelopado. Embalado em caixa de papel cartão contendo 15 sachês de aproximadamente 1g cada. Condições gerais de acordo com a NTA-41 (Decreto 12.486 de 20/10/78).	Caixa	30	3,56	106,80
71	Chá, sabor erva-doce seca / Anis. Constituído de frutos maduros inteiros, de espécimes vegetais genuínos tostados e partidos. Cor: verde cinza pardacenta. Aspecto, cheiro e sabor próprios. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Validade mínima de 11 meses a contar da entrega. Acondicionado em sachê. Embalado em caixa de papel cartão contendo 15 sachês de aproximadamente 1g cada. Condições gerais de acordo com a NTA-41 (Decreto 12.486	Caixa	30	3,47	104,10



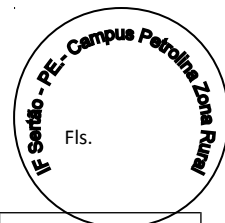
	de 20/10/78).				
72	Charque - Produzido a partir de carnes de novilho vacuum de primeira, também conhecido carne-seca, carne-do-sertão, xergão, chalonga, xarqui, jabá ou paçoca. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	Kg	5.679	17,15	97.394,85
73	Chocolate ao leite, tipo cobertura, apresentado em barra fracionada, sem necessidade de sofrer choque térmico ou temperagem. Destinada a produção de bombons, trufas, ovos de páscoa, sobremesas em geral. Barra de 1,0Kg, padrão Harald ou superior.	Barra	80	25,64	2.051,20
74	Chocolate branco, tipo cobertura, apresentado em barra fracionada, sem necessidade de sofrer choque térmico ou temperagem. Destinada a produção de bombons, trufas, ovos de páscoa, sobremesas em geral. Barra de 1,0Kg, padrão Harald ou superior.	Barra	31	24,67	764,77
75	Chocolate em pó - Chocolate em pó Solúvel com 50% de Cacau de sabor, cor e aroma acentuados. Indicado para preparo de bolos, brigadeiros, tortas, cremes, recheios, coberturas, caldas de chocolate, mousses e bebidas. Tabela nutricional impressa na embalagem. Pacotes de 500 g.	Pacote	26	4,69	121,94
76	Chocolate em pó - Chocolate em pó Solúvel com 50% de Cacau de sabor, cor e aroma acentuados. Indicado para preparo de bolos, brigadeiros, tortas, cremes, recheios, coberturas, caldas de chocolate, mousses e bebidas. Tabela nutricional impressa na embalagem. PACOTE COM 01KG.	Unid.	48	15,44	741,12
77	Chocolate Granulado – Composição: Açúcar, Gordura Vegetal Hidrogenada, Cacau em Pó, Amido de Milho, Estabilizantes Lecitina de Soja e Monoglicérides de Ácidos Graxos, Sal, Xarope de Glicose. Pacote de 1 kg.	Pacote	2	10,30	20,60
78	Chocolate meio amargo - Chocolate meio amargo, em kibled, indicado para produção de bombons, trufas, ovos de Páscoa, bolos, etc. Barra de 1 kg. Padrão Harold melken ou superior.	Barra	61	23,17	1.413,37
79	Chuchu – Hortaliça frutos de casca verde-	Kg	1.430	2,49	3.560,70



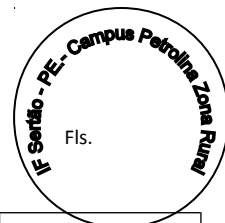
	escuro, sem espinhos, aplicação culinária em geral. Livre de umidade externa, tenra, firme, com sabor e odor característicos, sem podridão úmida ou seca, sem coração negro ou oco, sem partes vitrificadas, queimadas ou esverdeadas, sem danos profundos ou brotão. Isenta de cortes e contusões. Cultivar bem desenvolvida, com calibre superior a 120mm. Caixa que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho.				
80	Coalho, apresentação pó, cor branco, poder coagulação 01g/90.000, embalagem com 500 gramas.	Unidade	1	104,17	104,17
81	Coalho bovino enzimático, poder coagulante 1:3000 embalagem de 100 ml.	Frasco	30	7,32	219,60
82	Coalho em pó - coalho em pó com poder coagulante de 1:80.000 para a fabricação de todos os tipos de queijo, 100% bovino. pote plástico contendo 500 g.	Pote	1	106,74	106,74
83	Coco seco, ralado fino, SEM AÇÚCAR-Embalagem 100g - Coco seco, ralado fino, puro, sem casca, coloração branca, acondicionado em embalagem de polipropileno transparente ou papel, original de fábrica, com 100g de peso líquido. Livre de parasitas, contaminantes ou sujidades. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	Emb.	942	3,74	3.523,08
84	Coco seco in natura.	Kg	104	4,75	494,00
85	Coentro fresco - De primeira, em maço, apresentando grau de evolução completo e tamanho compatível. Aroma e cor característicos. Isento de sujidades, parasitas e larvas, de acordo com a resolução 12/78 da CNNPA. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos. Unidade 1 molho grande.	Unid.	5.220	1,72	8.978,40
86	Colorau em pó - Embalagem 100g - Colorau em pó. Puro, livre de sujidades e contaminantes. Acondicionado em saco de	Unid.	4.380	1,79	7.840,20



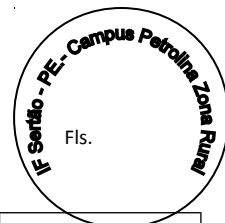
	polietileno, integro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo 100gr de peso líquido. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.				
87	Cominho em pó - Embalagem 30g - Cominho em pó. Puro, livre de sujidades e contaminantes. Acondicionado em saco de polietileno, integro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo, contendo 100gr de peso líquido. Embalagem contendo 30g, apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	Unid.	192	1,73	332,16
88	Condimento - louro. apresentação seco em folhas, matéria-prima louro, aplicação alimentação. isento de materiais estranhos a sua espécie. acondicionado em saco plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado. embalagem com 6 g. (deverá conter validade de no mínimo 01 ano a partir da data da entrega	Unid.	1.043	1,31	1.366,33
89	Condimento califórnia Composição: Sal, aromas naturais e especiarias. Aplicação: Presuntos e apresuntados em geral de acordo com o produto a ser utilizado, caracterizando seu paladar e tipificando seu flavor característico. Uso de acordo com o regulamento técnico de identidade e qualidade de presunto e apresuntado.	Kg	1	13,86	13,86
90	Condimento para linguiça toscana Composição: Sal, aromas naturais e especiarias. Aplicação: Embutidos cárneos em geral de acordo com o produto a ser utilizado, caracterizando seu paladar e tipificando seu flavor característico. Uso de acordo com o regulamento técnico de identidade e qualidade de linguiça tipo toscana. O produto deve ser embalado em embalagens de 1 kg, apresentar validade	Kg	4	12,95	51,80



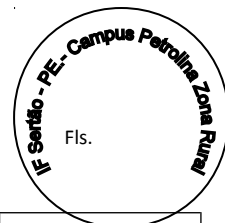
	mínima de 12 meses e ser entregue no Campus demandante no mesmo mês de fabricação.				
91	Condimento para presunto	Kg	1	22,58	22,58
92	Condimento preparado para linguiça calabresa Composição: Sal, aromas naturais e especiarias. Aplicação: Embutidos cárneos em geral de acordo com o produto a ser utilizado, caracterizando seu paladar e tipificando seu flavor característico. Uso de acordo com o regulamento técnico de identidade e qualidade de linguiça tipo calabresa. O produto deve ser embalado em embalagens de 1 kg, apresentar validade mínima de 12 meses e ser entregue no Campus demandante no mesmo mês de fabricação.	Kg	5	13,57	67,85
93	Conservante para iogurte: Sorbato de potássio (Conservante para iogurte). Embalados a vácuo, sacolas de polipropileno para preservar as propriedades dos mesmos e diminuir a absorção de umidade. Exerce a função de regular as transferências que podem ocorrer entre o meio interno e o meio externo (condições de estocagem e manuseio) Peso líquido 1 kg. Validade 1 ano	Kg	1	59,50	59,50
94	Corante Alimentício Líquido – Corantes orgânicos importados, Álcool etílico neutro, com prazo de Validade de 36 meses a partir da data de fabricação. Frascos de 10ml com Registro no Ministério da Saúde conforme Resolução Anvisa nº 23 de 15 de março de 2000. Cor PRETA	Frasco	10	4,25	42,50
95	Corante Alimentício Líquido – Corantes orgânicos importados, Álcool etílico neutro, com prazo de Validade de 36 meses a partir da data de fabricação. Frascos de 10ml com Registro no Ministério da Saúde conforme Resolução Anvisa nº 23 de 15 de março de 2000. Cor VERDE	Frasco	11	8,32	91,52
96	Corante de Urucum: Corante vegetal de urucum para fins alimentícios. Ingredientes: Água desmineralizada, hidróxido de potássio, e/ou hidróxido de sódio e norbixina. Peso Líquido 1 litro. Validade 1 ano.	Litro	1	17,09	17,09
97	Corantes orgânicos importados, Álcool etílico neutro, com prazo de Validade de 36	Unid.	10	4,26	42,60



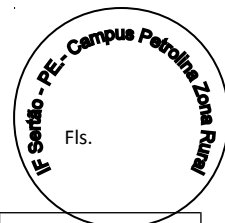
	meses a partir da data de fabricação. Frascos de 10ml com Registro no Ministério da Saúde conforme Resolução Anvisa nº 23 de 15 de março de 2000. Cor AMARELA				
98	Corantes orgânicos importados, Álcool etílico neutro, com prazo de Validade de 36 meses a partir da data de fabricação. Frascos de 10ml com Registro no Ministério da Saúde conforme Resolução Anvisa nº 23 de 15 de março de 2000. Cor azul	Unid.	10	4,26	42,60
99	Corantes orgânicos importados, Álcool etílico neutro, com prazo de Validade de 36 meses a partir da data de fabricação. Frascos de 10ml com Registro no Ministério da Saúde conforme Resolução Anvisa nº 23 de 15 de março de 2000. Cor lilás	Unid.	10	3,88	38,80
100	Costela bovina congelada, parte traseira. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura e Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deverá apresentar validade mínima de 04 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada. De acordo com a Portaria CVS-6/99, de 10.03.99, item 24, alimentos perecíveis crus devem ser transportados em veículo fechado, próprio para este fim, sob refrigeração, resfriamento e/ou congelamento, dependendo da natureza do produto. O veículo de transporte de alimentos deve possuir Certificado de Vistoria, de acordo com a legislação vigente.	Kg	63	16,06	1.011,78
101	Costela suína (kg)	Kg	10	16,02	160,20
102	Couve-flor – Tipo sem folhas, in natura, com coloração e tamanhos uniformes típicos da variedade, com corpo compacto e firme, talos firmes, viçosos, sem manchas. Flores firmes de coloração branca ou creme, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade.	Kg	2	4,43	8,86
103	Coxa de frango congelada, novas, com cheiro característico, sem limosidade. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, número do registro no Ministério da Agricultura e Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deverá apresentar	Kg	6.257	6,92	43.298,44



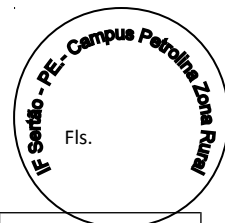
	validade mínima de 04 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada. De acordo com a Portaria CVS-6/99, de 10.03.99, item 24, alimentos perecíveis crus devem ser transportados em veículo fechado, próprio para este fim, sob refrigeração, resfriamento e/ou congelamento, dependendo da natureza do produto. O veículo de transporte de alimentos deve possuir Certificado de Vistoria, de acordo com a legislação vigente. EMBALAGEM DE 1KG.				
104	Coxa e sobrecoxa de frango com osso, congelada - Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses.	Kg	6.640	5,45	36.188,00
105	Carne de boi, de primeira qualidade, COXÃO MOLE. Corte inteiro. Resfriada, limpa, não pegajosa, cor própria da carne, sem manchas esverdeadas ou pardas e cheiro característico do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura e Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deverá apresentar validade mínima de 40 (quarenta) dias a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalada à vácuo. De acordo com a Portaria CVS-6/99, de 10.03.99, item 24, alimentos perecíveis crus devem ser transportados em veículo fechado, próprio para este fim, sob refrigeração, resfriamento e/ou congelamento, dependendo da natureza do produto. O veículo de transporte de alimentos deve possuir Certificado de Vistoria, de acordo com a legislação vigente.	Kg	11.795	23,93	282.254,35
106	Cravo da índia inteiro - Embalagem 40g - Cravo da índia inteiro. Puro, livre de sujidades e contaminantes. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura, contendo 40g de peso líquido. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	Unid.	29	4,57	132,53



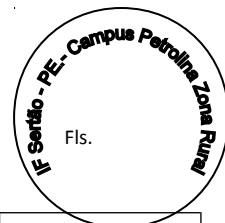
107	Creme de avelã - Composto por Açúcar, óleo vegetal (Palma), Avelãs (13%), Cacau em pó parcialmente desengordurado (7,4%), leite desnatado em pó (5,6%), soro de leite em pó desmineralizado, emulsificante lecitinas, aromatizantes. Contém avelãs, leite, soja. Não contém glúten. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Marca referência: Ferrero. (pote/ vidro/350g)	Pote	15	12,85	192,75
108	Creme de cebola - Creme de cebola com os seguintes ingredientes: Amido, farinha de trigo fortificada com ferro e ácido fólico, cebola, sal, gordura vegetal, malto, dextrina, pimenta do reino preta, realçador de sabor glutamato monossódico, antiemectante dióxido de silício, corante caramelo IV e aromatizante. Pacote com 500 gramas.	Pacote	20	6,00	120,00
109	Creme de leite - Creme de leite, apresentando teor de matéria gorda de 25%, com validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega, embalado em caixa cartonado pesando 200 gramas, produzido por produtos de primeira qualidade.	Unid.	2.766	1,77	4.895,82
110	Doce de leite cremoso ou em pasta. Embalado em potes plásticos limpos, não amassados, não estufados, com lacre em alumínio e tampa em polietileno, resistente que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo aproximadamente 400g. Acondicionados em caixas lacradas, limpas, secas, não violadas e resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas da NTA 56 do Decreto Estadual número 12.486 de 20/10/1978. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Pote	20	4,62	92,40



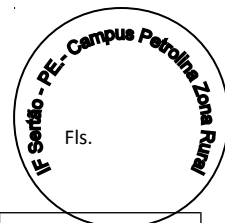
	Marca de referência Viçosa				
111	Emulsificante – Tripolifosfato de sódio Aditivo químico utilizado no processamento de produtos cárneos para aumentar a capacidade de retenção de água e facilitar a solubilização de proteínas miofibrilares. Nome químico: Tripolifosfato Sodico Fórmula molecular: Na ₅ P ₃ O ₁₀ Peso molecular: 367.87 g/mol Descrição: Pó branco, cristalino e inodoro. Produto higroscópico solúvel em água com desprendimento de calor Produto de característica básica, com alto poder sequestrante de metais alcalino-terrosos em solução. Especificações do produto: Pureza: 94% no mínimo P ₂ O ₅ : 57% no mínimo Insolúveis em água: 0.05% no máximo Ferro (Fe): 0.01% no máximo. pH, solução aquosa: 9.2-9.8 O produto deve ser acondicionado em embalagens de 1 kg, apresentar validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega e a entrega deverá ser realizada no Campus demandante	Kg	7	20,22	141,54
112	Emulsificante e estabilizante neutro. Ingredientes de sua composição: Monoglicerídeos de Ácidos Graxos destilados, monoestearato de sorbitana, lecitina, estabilizante: carragena e conservante: Sorbato de potássio. Não contém glúten. Embalagem 200 gramas.	Unid.	17	6,16	104,72
113	Erva doce seca - Embalagem 40g - Erva doce, constituída de frutos maduros inteiros limpos e secos. Pura, livre de sujidades e contaminantes. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura, contendo 40g de peso líquido. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	Unid.	4	5,16	20,64
114	Ervilha em conserva lata - Leguminosa em conserva, pré-cozida, em latas próprias para sua conservação contendo 200 g do produto. Com validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	Unid.	20	2,35	47,00
115	Ervilha simples - Ervilha simples, reidratada em conserva, grãos inteiros, líquido	Lata	540	10,26	5.540,40



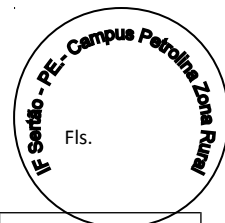
	translúcido, livre de impurezas, em latas de 2kg.				
116	Essência de Menta – Produto a base de álcool etílico, água destilada, propilenoglicol, aromatizante idêntico ao sabor menta. Não contém glúten. Frasco: 30mL. Validade: pelo menos 12 meses a partir da data de entrega na unidade	Frasco	1	5,15	5,15
117	Essência de panetone líquida, límpida e clara, homogênea, embalada em frasco plástico resistente, atóxico e inodoro com 30ml, Com rotulagem perfeita contendo identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade com no mínimo de 6 meses.	Frasco	7	4,41	30,87
118	Estabilizante para iogurte: Estabilizante para iogurte. É composto de uma mistura hidrocolóides que tem a função espessante estabilizante, validade 12 meses. Peso Líquido 1Kg. Embalados a vácuo, sacolas de polipropileno para preservar as propriedades dos mesmos e diminuir a absorção de umidade. Exerce a função de regular as transferências que podem ocorrer entre o meio interno e o meio externo (condições de estocagem e manuseio)	Kg	2	55,76	111,52
119	Extrato de tomate, padrão elefante, classe simples, concentrado, substância seca menos cloreto de sódio, mínimo de 18%pp, coloração vermelha, consistente, livre de impurezas, lata de aproximadamente 900g	Lata	1.172	5,05	5.918,60
120	Farinha de centeio fina, integral. Informação Nutricional por 100g: Valor Energético: 300Kcal; Carboidrato: 28g; Proteína: 6,5g; Gorduras Totais: 1,0g; Fibra Alimentar: 8,5g; Sódio: 0,0mg. Pacote: 500g	Pacote	4	5,33	21,32
121	Farinha de mandioca fina torrada - Embalagem de 1kg - Farinha de mandioca, fina, branca, crua, embalada em pacotes plásticos, transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produtos até o momento do consumo, acondicionados em fardos, contendo aproximadamente 1kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas da NTA	Unid.	2.253	3,28	7.389,84



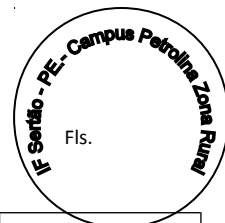
	34 do Decreto Estadual número 12.486 de 20/10/1978. O produto deverá apresentar validade mínima de 05 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.				
122	Farinha de milho, apresentação flocos milho, tipo pré-cozida. SEM GLÚTEN. Sem sal. Enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9). – Tratamento Diferenciado; Maquinado; fardo com 30 pacotes de 500 g. (Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.). (cuscuz e bolo)(g)	Kg	6.299	1,21	7.621,79
123	FARINHA DE ROSCA - Farinha de rosca, pacote de 1kg, sem bolor, data de validade superior a 6 meses e carimbo do SIF.	Kg	45	7,53	338,85
124	Farinha de trigo especial, sem bolor e leveduras, embalagem de 1kg, fardo com 10kg.	Kg	20	3,56	71,20
125	Farinha de trigo branca, sem fermento, rica em ácido fólico, fina, de primeira qualidade, sem sujidades ou fragmentos de insetos.	Kg	262	3,10	812,20
126	Farinha de trigo - Embalagem 1kg - Farinha de trigo comum, enriquecida com ferro e ácido fólico. Produto obtido a partir da moagem do trigo duro, limpo, desgerminado, com uma extração máxima de 20%, com no mínimo 7% de proteína, umidade mínima entre 13,5 a 15%, cinzas até 0,80%, falling number mínimo de 240 segundos, ausência de sujidades, parasitos e larvas, determinados pela portaria 354, de 18 de julho de 1996. Embalagem em conformidade com a legislação sanitária vigente, contendo 1 quilo. Conter data de fabricação, a qual não deve ser superior a 30 dias no ato da entrega, validade mínima de 5 meses a contar da data de entrega na unidade requisitante.	Unid.	190	3,10	589,00
127	Farinha de trigo especial, sem fermento. Embalagem de 5 Kg.(Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.) (g)	Unid.	5	19,02	95,10
128	Farinha de Trigo Integral – Obtida da moagem dos grãos inteiros do trigo, mantém a estrutura do farelo, onde estão as fibras alimentares e do gérmen, fonte de vitaminas e sais minerais do grão. Possui vantagens nutricionais em relação à farinha de trigo branca, pois conta com a presença de	Unid.	7	4,14	28,98



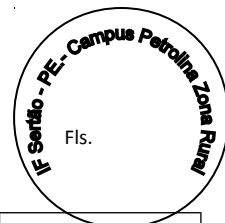
	nutrientes essenciais como vitaminas do complexo B, vitamina E, ferro e fibras que são perdidos durante o processamento da farinha de trigo comum. Possui coloração marrom clara, com aspecto e odor característico. Embalagem de plástico resistente, transparente, que seja possível visualizar o produto, íntegra, sem furos ou características distintas, contendo 1kg do produto.				
129	FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO - Farinha de trigo especial, sem fermento, sem bolor e leveduras, embalagem de 1kg.	Unidade	1.030	2,67	2.750,10
130	Farinha de trigo sem fermento - Farinha de trigo - especial, para panificacao, obtida do trigo moido, de cor branca, isenta de sujidade, bolor e leveduras, sem fermento, desenvolvida para o uso industrial, acondicionado em sacos de 50 kg.	Saco	2	120,00	240,00
131	Fécua de batata. Deve ser fabricado a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitos. Não pode estar úmida, fermentada ou rançosa. Seguir orientações de rotulagem da legislação vigente.	Kg	4	8,54	34,16
132	Fécua de batata em pó. Embalagens contendo 200g. Embalada e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Padrão: Yoki ou superior.	Pacote	20	5,29	105,80
133	Feijão carioca - Embalagem 1kg - Feijão com cores rajadas de marrom claro e escuro, tipo phaseolus vulgaris, em pacote de 1kg, classe cores, novo de primeira qualidade. Embalagem plástica transparente, resistente. Registro no Ministério da Agricultura. Sem presença de grãos mofados, carunchados e torrados. Validade mínima de 6 meses, a contar da data de entrega.	Unid.	1.680	3,69	6.199,20
134	FEIJÃO MACASSAR. TIPO 1. LIMPO. INDUSTRIALIZADO. EMBALAGEM COM 1 Kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Kg	2.439	4,63	11.292,57
135	Feijão MULATINHO OU CARIOCA TIPO 1, INDUSTRIALIZADO. EMBALAGEM COM 1 Kg. A embalagem deverá conter	Kg	8.635	4,04	34.885,40



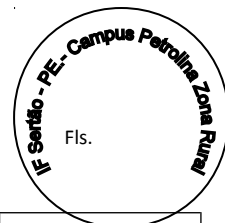
	externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.				
136	Feijão PRETO TIPO 1, INDUSTRIALIZADO. EMBALAGEM COM 1 Kg. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Kg	4.881	5,31	25.918,11
137	Fermento químico, seco, instantâneo composto de pirofosfato ácido de sódio, bicarbonato de sódio, fosfato de monocalcário, hermeticamente fechada. Com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Aparência: pó fino de coloração branca e odor característico. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Acondicionada em saco plástico de 2kg.	Pacote	3	28,70	86,10
138	Fermento Biológico - Fermento Biológico: Ingredientes: Saccharomyces cerevisiae. Utilização: Misturar o produto diretamente a massa. Embalagem Varejo: Pacotes de 500g acondicionados em caixas com 30 unidades. Valores Nutricionais (referentes a 100g de produto) Valor Calórico 128 Kcal Carboidratos 14,0 g Proteínas 14,5 g Gorduras Totais 1,6 g Gorduras Saturadas 0,0 g Colesterol 0,000 mg Fibra Alimentar 0,0 g Calcio 165,000 mg Ferro 8,000 mg Sódio 50,000 mg.	Pacote	19	9,36	177,84
139	Fermento biológico fresco - Embalagem 60g. Pasta de consistência firme, de cor bege claro, homogênea, sem manchas ou pontos escuros. Células de levedura Sacharomyces cerevisiae. Embalagem impermeável compacta de 60g ou dividida em quatro subembalagens com 15g cada. Com alto poder fermentativo, uniforme e de forte ação. Mantido sob refrigeração durante o transporte e entrega.	Pacote	7	4,05	28,35
140	Fermento biológico seco, instantâneo – Embalagem 10g - Pequenos bastonetes de	Unid.	114	1,94	221,16



	cor bege claro, homogêneos. Células de leveduras <i>Sacharomyces cerevisiae</i> e monoestereato de sorbitana (agente de reidratação). Embalagem impermeável compacta de 10g. Com alto poder fermentativo, uniformidade e forte ação. Não necessita ser dissolvido e não necessita de refrigeração.				
141	Fermento em pó para bolo. Embalagem 50 g. (g)	Unid.	10	1,90	19,00
142	Fermento lácteo liofilizado para queijos frescos, moles e semi-duros, cultura liofilizada concentrada com cepas de <i>Streptococcus thermophilus</i> , <i>Lactobacillus lactis</i> subsp. <i>Lactis</i> e/ou <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>Cremoris</i> .	Env.	8	51,56	412,48
143	Fermento Lácteo Mesofílico, pacote para 500 Litros	Pacote	4	28,02	112,08
144	Fermento láctico termofílico para iogurte: Fermento láctico Termofílico concentrado liofilizado DVS para iogurte, envelope de 50 U. (Cultura YC-X11). Referência: CHR HANSEN.	Unid.	20	32,50	650,00
145	Fermento láctico termofílico (<i>Lactobacillus bulgaricus</i> e <i>Streptococcus thermophilus</i>) liofilizado (DVS), pacote para 500 litros	Pacote	5	32,50	162,50
146	Fígado bovino congelado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura e Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deverá apresentar validade mínima de 04 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada. De acordo com a Portaria CVS-6/99, de 10.03.99, item 24, alimentos perecíveis crus devem ser transportados em veículo fechado, próprio para este fim, sob refrigeração, resfriamento e/ou congelamento, dependendo da natureza do produto. O veículo de transporte de alimentos deve possuir Certificado de Vistoria, de acordo com a legislação vigente.	Kg	1.001	9,38	9.389,38
147	Filé de peito de frango, congelado com adição de água de no máximo 8%, aspecto cor e cheiro próprios, não amolecido nem pegajoso, sem mancha esverdeada, com	Kg	6.045	9,43	57.004,35



	ausência de sujidades, parasitas e larvas; deverá ser registrado junto ao imo ou sif., ser de qualidade, limpo (sem excesso de gordura ou cartilagem), corte de acordo com os padrões estabelecidos pelo diagrama sem extensão, atingindo partes não cotadas, apresentar após o degelo consistência firme e compacta, coloração amarelo pardo, brilho e odor suave, acondicionado em embalagem plástica atóxica, a vácuo e por peça individual, disposta em caixa de papelão reforçada e internamente impermeabilizada, lacrada com cinta de nylon, contendo em seu rotulo: espécie do produto, data da embalagem, validade e peso. Apresentar amostra.				
148	Filé de peixe tipo merluza, de primeira qualidade, limpo sem couro, escama e espinha, fatiada em media de 120 gramas, congelada a 12 graus c, interfolhada, acondicionada em embalagem plástica a vácuo, dispostas em caixas de papelão reforçada e internamente impermeabilizada, lacrada com cinta de nylon, contendo em seu rotulo: espécie do produto, data da embalagem, validade e peso, isentos de aditivos ou substancias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), registrado junto ao sif. Apresentar amostra	Kg	1.126	14,44	16.259,44
149	CARNE IN NATURA - Filé de Pescado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Aspecto próprio da carne, não pegajosa, cor própria da carne, sem manchas esverdeadas ou pardas, cheiro próprio.	Kg	10	16,85	168,50
150	Folhas de menta pacote com 100 folhas.	Pacote	1	2,58	2,58
151	Fósforo caixa com 240 Unidades - Fósforo caixa com 240 Unidades, palito longo.	Caixa	50	3,45	172,50
152	(Frango inteiro, congelado) Frango inteiro com miúdos, sem tempero pesando entre 1,9 e 2,5kg. Produzidos e embalados de acordo com as normas da legislação sanitária vigente. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses.	Kg	20	7,01	140,20
153	Frutas Cristalizadas – Formado por mistura de mamão, laranja, figo e abacaxi no caso de misturas de frutas, em que não haja	Pacote	39	5,94	231,66

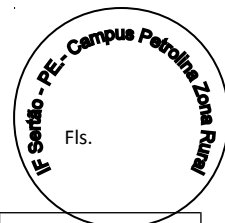


	predominância significativa de nenhuma delas (em peso). Acondicionadas em sacos de polietileno, integro, atóxico, resistentes, vedado hermeticamente e limpo, contendo 250g de peso líquido. As frutas devem apresentar sabor e aroma característico, sem presença de umidade. Sem a presença de sujidades e contaminantes. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.				
154	Fubá / Farinha de milho - Embalagem 1kg - Fubá de milho amarelo, obtido pela torração do grão de milho desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado, isento de matérias terrosas, parasitas, detritos animais ou vegetais e odores estranhos, bolor e umidade, embalagem de polietileno, atóxico, transparente, resistente, contendo 1kg, validade mínima de 6 meses.	Unid.	8	3,09	24,72
155	Fubá / Farinha de milho - Embalagem 500 g - Fubá de milho amarelo, em flocos grossos, obtido pela torração do grão de milho desgerminado ou não, previamente macerado, socado e peneirado, isento de matérias terrosas, parasitas, detritos animais ou vegetais e odores estranhos, bolor e umidade, embalagem de polietileno, atóxico, transparente, resistente, contendo 500 g, validade mínima de 6 meses.	Pacote	3.600	1,93	6.948,00
156	Gelatina em pó sem sabor (neutra)	Kg	2	7,87	15,74
157	Gelatina em pó, sem sabor, incolor, em perfeito estado granulométrico. Sem grumos, no perfeito estado de validade e embalado em saquinhos plásticos. Embalagem de 24g (2 envelopes com 12g cada).	Pacote	231	4,21	972,51
158	(Geléia de amora) Geléia de amora, cremosa, brilhosa, com coloração, sabor e aroma característicos. Produzida, embalada e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Validade mínima a contar da data de recebimento: 12 meses. (pote/320g)	Pote	7	9,72	68,04
159	Geléia de damasco, cremosa, brilhosa, com	Unid.	7	10,17	71,19

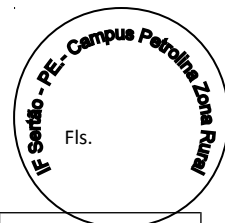


INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
SERTÃO PERNAMBUCANO

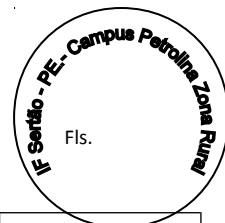
SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO – CPL/CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL



	coloração, sabor e aroma característicos. Produzida, embalada e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Embalagem contendo aproximadamente 320g. Validade mínima a contar da data de recebimento: 12 meses.				
160	Geléia de framboesa, cremosa, brilhosa, com coloração, sabor e aroma característicos. Produzida, embalada e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Embalagem contendo aproximadamente 320g. Validade mínima a contar da data de recebimento: 12 meses.	Unid.	7	7,58	53,06
161	(Geléia de laranja) Geléia de laranja, cremosa, brilhosa, com coloração, sabor e aroma característicos. Produzida, embalada e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Embalagem contendo aproximadamente 320g. Validade mínima a contar da data de recebimento: 12 meses.	Pote	5	4,86	24,30
162	Glicose de Milho – Produto de origem vegetal, embalagem com 350g, com validade mínima de seis meses a partir da data de entrega.	Unid.	2	10,26	20,52
163	Glucose de Milho – solução concentrada transparente de alta viscosidade obtida de açúcares de milho, composição Glucose de Milho e açúcar, frasco com 350g, com bico dosador.	Frasco	13	6,71	87,23
164	Glutamato monossódico - sal sódico do ácido glutâmico, refinado iodado, realçador de sabor glutamato monossódico e antiumectante alumínio silicato de sódio, contendo 100g.	Unid.	10	5,41	54,10
165	Goiaba Vermelha : De primeira, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, com polpas firmes e intactas, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvidas e maduras, isentas de enfermidades, material terroso, umidade externa anormal, isenta de fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos de manuseio e transporte. De acordo com a Resolução 12/78 da cnpa.	Kg	3.790	4,34	16.448,60



166	Goiabada em massa, tipo de corte. Embalada potes plásticos resistentes, não amassados, não estufados, que garantam a integridade do produto, até o momento do consumo, contendo 400g, acondicionadas em caixas lacradas, limpas, secas, não violadas e resistentes. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto e atender as especificações técnicas da NTA 28 do Decreto Estadual número 12.486 de 20/10/1978. O produto deverá apresentar validade mínima de 12 meses, a partir da data de entrega na unidade requisitante.	Unid.	15	4,05	60,75
167	Gordura vegetal hidrogenada - Embalagem 500g - Para forno e fogão, macia, homogênea, cremosa, em embalagem resistente, que garanta a integridade do produto até o consumo, contendo 500 gramas de peso líquido. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, prazo de validade de pelo menos 1 ano a cada recebimento e informações nutricionais.	Unid.	20	6,11	122,20
168	Gotas de chocolate preto, especial para uso em confeitaria (preparo de chocotone, cookies, muffins entre outros produtos). Com gorduras vegetais nobres. Embalagem em plástico firme, transparente do centro, permitindo visualizar o produto. Contendo 1kg.	Pacote	15	19,24	288,60
169	IOGURTE INTEGRAL, sabor ameixa. Embalagem contendo 1 litro. Produzido, embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Embalado em frasco resistente, atóxico e inodoro. Rótulo contendo identificação, procedência, número de lote, informações nutricionais, data de validade com no mínimo de 1 mes a partir da data de entrega. Qualidade Danone, Nestlé ou superior. NÃO PODE SER BEBIDA LÁCTEA, NEM LEITE FERMENTADO.	Litro	5.058	7,80	39.452,40
170	IOGURTE INTEGRAL, sabor morango ou frutas vermelhas. Embalagem contendo 1 litro. Produzido, embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária	Litro	8.187	4,99	40.853,13

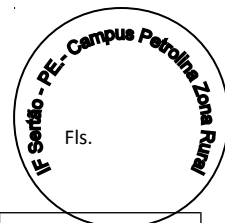


	vigente. Embalado em frasco resistente, atóxico e inodoro. Rótulo contendo identificação, procedência, número de lote, informações nutricionais, data de validade com no mínimo de 1 mes a partir da data de entrega. Qualidade Danone, Nestlé ou superior. NÃO PODE SER BEBIDA LÁCTEA, NEM LEITE FERMENTADO.				
171	Iogurte integral, natural, obtido de leite pasteurizado, sem adição de polpa de frutas ou saborizantes, sem adição de açúcar, com consistência cremosa ou firme, em embalagem de filme de polietileno impresso com 1 litro, com validade de no máximo 45 dias. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção.	Pote	11	6,40	70,40
172	LARANJA PERA - Limpa, madura, suculenta, coloração uniforme, característica À variedade. Sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida, com diâmetro igual ou superior a 70mm. Entregue em sacas com, no máximo, 15quilos. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	1.121	2,56	2.869,76
173	LEITE UHT/UAT integral: leite homogeneizado que foi submetido, durante 2 a 4 segundos, a uma temperatura 130° C, mediante um processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32° C e envasado sob condições asséptica em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas.	Litro	228	3,12	711,36
174	Leite Condensado, acondicionado em lata rotulada com papel impresso, 1ª qualidade. O Produto deverá ter validade não inferior a 1 ano.	Lata	2.648	3,12	8.261,76
175	Leite de cabra, em pó, integral– embalagem de 400 g , embalagem deve conter informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação, prazo de validade e registro no MAPA.	Unid.	10	9,93	99,30

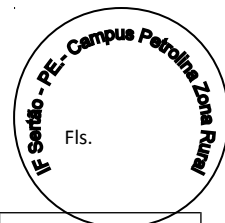


INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
SERTÃO PERNAMBUCANO

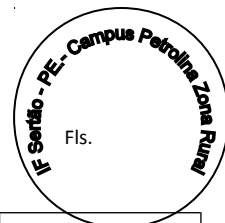
SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO – CPL/CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL



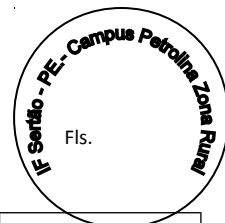
176	Leite de coco - Leite de coco - embalagem com 500ml.	Pacote	210	3,34	701,40
177	Leite de gado in natura	Litro	200	2,83	566,00
178	LEITE EM PÓ Leite em pó instantâneo, sem adição de açúcar. Embalagem com 200g. Rotulagem de acordo com a legislação vigente.	Pacote	2.593	3,46	8.971,78
179	Leite em pó - Leite em pó integral, sem adição de outros ingredientes, embalados em sacos de poliéster metalizados acondicionados em fardos de papel kraft folha dupla - pacote com 400 gramas. NÃO PODE SER LEITE MODIFICADO NEM PRODUTO LÁCTEO.	Pacote	9.258	11,06	102.393,48
180	Leite in natural pasteurizado em saco de um litro tipo b, peso liquido de 1000 ml, embalagem de plastica resistente, teor de gordura de 3% embalagem contendo informações dos ingredientes, composição nutricional, data de fabricação, prazo de validade e registro no MAPA.	Litro	1.540	2,89	4.450,60
181	Levedura Saccharomyces cerevisiae cerevisiae, aspecto fisico pó granulado, coloração creme, criotolerante, aplicação fermentação de vinho fino a baixa temperatura, embalagem pacote de 500g, características adicionais seca ativa, embalada à vácuo.	Kg	15	294,00	4.410,00
182	Limão tayti - Limpo, maduro, suculento, coloração uniforme, característica ã variedade. Sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvido, com diâmetro igual ou superior a 50mm. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	313	4,59	1.436,67
183	Linguiça calabresa. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, número do registro no Ministério da Agricultura e Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deverá apresentar validade mínima de 02 meses a partir da data de entrega. Embalada à vácuo. De acordo com a Portaria CVS-6/99, de 10.03.99, item 24, alimentos perecíveis crus devem ser transportados em veículo	Kg	833	14,32	11.928,56



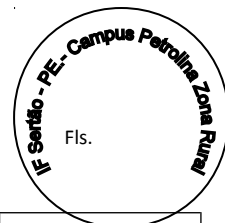
	fechado, próprio para este fim, sob refrigeração, resfriamento e/ou congelamento, dependendo da natureza do produto. O veículo de transporte de alimentos deve possuir Certificado de Vistoria, de acordo com a legislação vigente. Não contém Glutem.				
184	Lingüiça de Frango – Produzida em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação vigente. Embalagem de plástico resistente, atóxica, limpa, não violada, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 1 mês a partir da data de entrega na unidade requisitante. Marca de referência: Sadia ou Aurora	Kg	621	13,51	8.389,71
185	Lingüiça suína toscana em gomos, preparada com carnes de primeira qualidade, condimentada sem pimenta, com aspecto característico firme, cor própria não pegajosa, sem manchas pardacentas ou esverdeadas, odor e sabor próprio, isentas de sujidades, parasitas e larvas, acondicionada em embalagem plastica transparente atóxica, a vácuo, disposta em caixa de papelão reforçada, impermeabilizada internamente e lacrado com cinta de nylon, contendo em seu rotulo: especie do produto, embalagem, validade e peso, devendo ser registrado junto ao Ima ou sif.	Kg	438	10,24	4.485,12
186	Carne de boi, de primeira qualidade, LOMBO BOVINO/LAGARTO. Resfriada, limpa, não pegajosa, cor própria da carne, sem manchas esverdeadas ou pardas e cheiro característico do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura e Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deverá apresentar validade mínima de 40 (quarenta) dias a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalada à vácuo. De acordo com a Portaria CVS-6/99, de 10.03.99, item	Kg	1.502	13,64	20.487,28



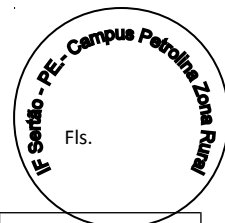
	24, alimentos perecíveis crus devem ser transportados em veículo fechado, próprio para este fim, sob refrigeração, resfriamento e/ou congelamento, dependendo da natureza do produto. O veículo de transporte de alimentos deve possuir Certificado de Vistoria, de acordo com a legislação vigente.				
187	CARNE IN NATURA - Lombo Suíno. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Aspecto próprio da carne, não pegajosa, cor própria da carne, sem manchas esverdeadas ou pardas, cheiro próprio.	Kg	10	15,83	158,30
188	Maçã in natura nacional. Sem enfermidades e machucados. Em tamanhos médios e com o talo. (g)	Kg	2.204	5,30	11.681,20
189	Maçã vermelha, fuji - Limpa, tenra, íntegra, casca lisa e brilhante. Coloração do grupo avermelhada, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida, com diâmetro horizontal entre 60 e 75 mm. Fornecida em embalagens de 1kg, limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	3.600	3,24	11.664,00
190	Macarrão tipo penne â?? massas com ovos â?? pacote 500 gramas â?? Padrão Barilla ou superior.	Pacote	3.600	5,30	19.080,00
191	Macarrão fino. tipo espaguete. sem ovos, de 1ª qualidade, íntegro. embalagem com 500 g. deverá apresentar validade mínima de 12 (doze) meses a partir da data de entrega.	Unid.	7.855	2,05	16.102,75
192	Macarrão lasanha - Macarrão para lasanha, massa seca, de farinha de trigo com ovos, de sêmola somente, pacote de 0,5kg. Padrão Santa Amália ou superior.	Pacote	400	4,39	1.756,00
193	Aipim in natura, apresentação 1ª qualidade, tipo casca lisa, tamanho médio a grande, características adicionais sem fungos/sem rachaduras e sugidades/consistência	Kg	11.904	2,58	30.712,32
194	Maionese - Maionese industrializada, POTE DE 500g. Ingredientes: Óleo vegetal, ovos, água, açúcar, sal, vinagre, amido modificado, suco de limão, conservador ácido sórbico, espessante goma xantana,	Pote	472	3,37	1.590,64



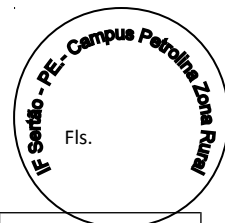
	acidulante ácido láctico, antioxidante BHT e BHA, sequestrante EDTA, corante páprica e aromatizantes. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Validade mínima 8 meses a contar da data de entrega.				
195	Maionese - Maionese, industrializada emulsão cremosa estável, Ingredientes: Água, óleo vegetal, vinagre, amido modificado, ovos pasteurizados, açúcar, sal, suco de limão, acidulante ácido láctico, espessante goma xantana, conservador ácido sórbico, sequestrante edta, cálcio dissódico, corante páprica, aromatizante (aroma natural de mostarda) e antioxidantes BHT e BHA. NÃO CONTÉM GLÚTEN, Acondicionada em balde hermeticamente fechado com 3 kg, validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega, Propriedades :Sabor e consistência que resistem ao tempo. Fica até 3 dias fora da geladeira.	Frasco	10	13,18	131,80
196	Mamão Formosa, íntegro, sem machucados, sem furos, sem partes amolecidas, não muito maduros.	Kg	1.452	2,12	3.078,24
197	MAMÃO HAWAI, separado por lotes, por cor, tamanho e qualidade, sem defeitos graves (amassados, danos profundos, queimado de sol, podridão, lesão ou manchas e imaturas), categoria extra.	Kg	7.404	3,31	24.507,24
198	MANDIOCA separados por lotes homogêneos grupo raiz na cor marrom, massa branca, de fácil cozimento, sem resíduos terrosos ou sujidade, defeitos graves, rachaduras, injurias por pragas ou doenças, murchas ou podridão, sem escurecimentos graves ou danos mecânicos, tipo extra, embaladas em caixa com 22 quilos, categoria extra.	Kg	3	2,97	8,91
199	Manga - Limpa, madura, tenra, carnosa e sem fiapos. Casca lisa e brilhante, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida com peso igual ou superior a 400g. Fornecido em embalagens com 3 unidades cada, limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	261	2,85	743,85
200	Manjeriço desidratado com aplicação em	Pacote	676	1,58	1.068,08



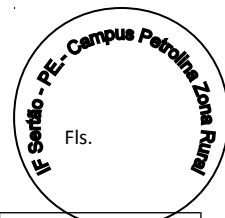
	culinária, isento de materiais estranhos a sua espécie acondicionado em saco plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Pacote com 10 gramas				
201	Manta de toucinho, suíno crua, sem sal, sem defumação com baixa camada de gordura. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Resfriado e/ou congelado	Kg	53	13,86	734,58
202	Manteiga sem sal - Embalagem 200g - Manteiga sem sal, de primeira qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com 200g, embalagens retangulares com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro do Ministério da Agricultura SIF/ DIPOA. Validade de até 4 meses.	Unid.	80	4,41	352,80
203	MARACUJÁ - Fruta in natura, tipo: maracujá, espécie: doce, aplicação: alimentar. Apresentação: madura, firme, íntegra, sem rachaduras, com polpa amarela doce e abundante e sementes pretas. Casca lisa e lustrosa, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida, com tamanho médio e grau de maturidade adequado. Isenta de insetos e/ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	122	5,06	617,32
204	MARGARINA. EMBALAGEM COM 3 Kg.Livre de gorduras TRANS (Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega). Com registro no ministério da agricultura (S.I.F.). Livre de oxidação e ranço. Nova, homogênea. De primeira qualidade.	Pote	522	21,55	11.249,10
205	Margarina - Embalagem 500g - Produto que se apresenta sob forma de emulsão plástica ou fluída contendo obrigatoriamente os ingredientes óleos e/ou gorduras comestíveis e água, devendo conter no mínimo 65% de lipídios. Sem sal. Para uso culinário, embaladas em pote limpo, resistente, atóxico, que garanta a integridade do produto até o consumo, contendo 500g	Unid.	48	4,52	216,96



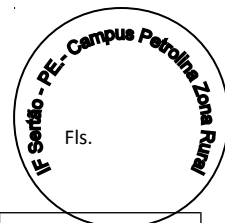
	de peso líquido. A embalagem deverá apresentar externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, prazo de validade de pelo menos 4 meses a partir do recebimento e informações nutricionais. Suas condições devem estar de acordo com a NTA 50 do Decreto Estadual 12.486 de 20/10/78). Deve estar em consonância com os níveis toleráveis na matéria-prima empregada, estabelecidos pela legislação específica, no que tange a resíduos de pesticidas, contaminantes inorgânicos e microbiológicos. Padrão: Qualy ou Doriana Culinária.				
206	MARGARINA. BALDE COM 15 Kg. Margarina vegetal com sal com 80% de lipídeos, de primeira qualidade, livre de oxidação (ranço), nova, homogênea. (Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega). Com registro no ministério da agricultura e Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). De acordo com a Portaria CVS-6/99, de 10.03.99, item 24, alimentos perecíveis crus devem ser transportados em veículo fechado, próprio para este fim, sob refrigeração, resfriamento e/ou congelamento, dependendo da natureza do produto. O veículo de transporte de alimentos deve possuir Certificado de Vistoria, de acordo com a legislação vigente.	Unid.	188	75,34	14.163,92
207	Marshmallow (Confeitaria) – Mistura em pó pronta para cobertura e decoração de bolos, mousses gelados e doces em geral. Pote com 600g.	Pote	4	18,05	72,20
208	MELANCIA - Fruta in natura, tipo: melancia, espécie: redonda, aplicação: alimentar. Apresentação: madura, firme, íntegra, sem rachaduras, com polpa vermelha, doce e abundante. Casca lisa e lustrosa, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida, tamanho pequeno e grau de maturidade adequado. Peso unitário entre 3,5 e 5 quilos. Isenta de insetos e/ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecida em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos	Kg	13.129	2,13	27.964,77



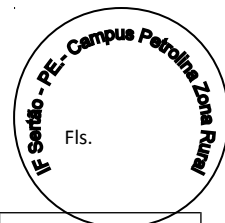
	e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.				
209	Fruta in natura, tipo melão, espécie amarelo, aplicação alimentar. boa qualidade, firme, sem danos causados pelo transporte ou manuseio.	Kg	2.222	3,25	7.221,50
210	Melhorador de Farinha – Composição: Amido, farinha de soja, levedura seca inativa, enzima hemicelulase e lipase, emulsificante mono e diglicerídeos de ácidos graxos, melhorador de farinha alfa amilase, antioxidante glucose oxidase. Não contém glúten. Mistura indicada para corrigir as imperfeições da farinha, obtendo um produto de maior qualidade. Validade mínima de 11 meses a partir da data de entrega. Pacote de 500g	Pacote	3	10,59	31,77
211	Milho verde em conserva - Embalagem 2 Kg - Milho verde em conserva conservado com o líquido da conserva, condicionado em embalagem de folha de flandres ou alumínio limpa, resistente, atóxica, isenta de ferrugem, não amassada. Embalagem de 2 Kg, apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	Lata	543	10,78	5.853,54
212	Milho para munguzá, amarelo, boa qualidade, sem fungos, sem sujidades, sem bolor, sem umidade. Tipo A Pacote com 500 g.	Pacote	2.660	2,00	5.320,00
213	Milho verde em conserva - Embalagem 200g - Milho verde em conserva conservado com o líquido da conserva, condicionado em embalagem de folha de flandres ou alumínio limpa, resistente, atóxica, isenta de ferrugem, não amassada. Embalagem de 200 g, apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	Unid.	25	1,60	40,00
214	Milho verde em espiga com palhas íntegras, sem partes amolecidas ou pretas.	Unid.	320	1,33	425,60



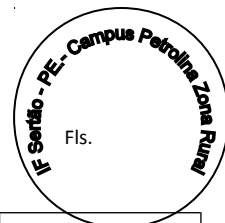
215	Molho de Mostarda. Pacote com 3kg.	Pacote	45	9,42	423,90
216	Molho de pimenta vermelha - Embalagem 60ml - Molho de pimenta, embalado em recipiente de vidro transparente, contendo 60ml. Ingrediente constantes no produto: pimenta vermelha, vinagre, sal, açúcar e condimento preparado de pimenta vermelha. Contém acidulante ácido cítrico e conservante benzoato de sódio. A embalagem deve conter informações nutricionais, data de fabricação e validade e peso.	Unid.	1.890	10,86	20.525,40
217	Molho de Soja/Shoyu. Garrafa de 1L.	Litro	125	12,19	1.523,75
218	Molho Inglês, 1ª qualidade. Com prazo de validade para 2 anos a partir da entrega. Caixa c/ 12 unidades de 150ml.	Caixa	300	1,75	525,00
219	MORANGO, separada por lotes homogêneos, sem defeitos graves (podridão, danos profundos, frutos passados) sem manchas ou deformação, categoria extra, embalagem com 1,5kg.	Unid.	15	12,79	191,85
220	Mortadela: Mortadela; constituída da mistura de carnes bovina e suína; composta de condimentos e outras substâncias alimentares; apresentando no máximo 25% de umidade e 10% de cubos de toucinho; primeira qualidade; isento de sujidades e outras substâncias estranhas e sua composição com validade mínima de 90 dias a contar da entrega; acondicionado em plástico atóxico, pesando entre 3 a 4kgs, por peça, com diâmetro 15 cm.	Peça	36	20,45	736,20
221	Mortadela de frango, 1ª qualidade. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, número do registro no Ministério da Agricultura e Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deverá apresentar validade mínima de 02 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada. De acordo com a Portaria CVS-6/99, de 10.03.99, item 24, alimentos perecíveis crus devem ser transportados em veículo fechado, próprio para este fim, sob refrigeração, resfriamento e/ou congelamento, dependendo da natureza do produto. O veículo de transporte de alimentos deve possuir Certificado de Vistoria, de acordo com a legislação	Kg	726	7,26	5.270,76



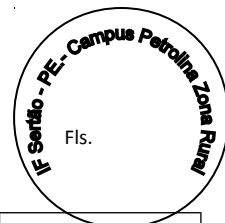
	vigente.				
222	Noz-moscada, inteira - Embalagem contendo 8g - Amêndoas da Myristica fragana Hout, inteiras, secas, desprovidas de seu envoltório. Pode ser recoberta por uma película de cal ou de carbonato de cálcio mas o peso desta camada não deve exceder a 1% de cálcio, calculado em CaO (óxido de cálcio). Aspecto: amêndoa ovóide, de superfície ponteadas e reticulada. Cor: castanho-clara. Cheiro: forte, aromático. Sabor: picante, fracamente amargo. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura, contendo aproximadamente 8g de peso líquido. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	Unid.	1	2,31	2,31
223	Óleo de canola refinado, embalado em garrafas plásticas tipo pet, não amassadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o consumo, contendo 900ml. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, prazo de validade e informações nutricionais. Validade mínima de 2 anos a contar do recebimento.	Unid.	4	6,88	27,52
224	Óleo de milho comestível, obtido apartir do processo de refino do óleo bruto de milho, de acordo com padrões do sistema ISO 22000:2005. Aspecto: líquido. Sabor/odor: neutro/característico.	Frasco	24	6,04	144,96
225	Óleo de soja - Embalagem 900ml - Refinado, tendo sofrido processo tecnológico adequado como degomagem, neutralização, clarificação, frigidificação ou não e desodorização. Deverá apresentar aspecto, cheiro, sabor e cor peculiares e deverá estar isento de ranço e de outras características indesejáveis. Na rotulagem deverá aprensetar as indicações correspondentes À classificação e designação refinado. Deve ser embalado em garrafas plásticas tipo pet, não amassadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o consumo, contendo 900ml de peso líquido. A embalagem deverá conter	Unid.	3.073	3,59	11.032,07



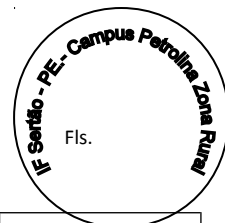
	externamente os dados de identificação, procedência, quantidade do produto, prazo de validade e informações nutricionais. Validade mínima de 2 anos a contar da data de recebimento.				
226	Óleo Emulsificante - produto que garanta com eficiência a estabilização de emulsões do tipo de óleo em água, otimizando a quantidade de gordura (margarina) utilizada nas formulações de pães, bolos e biscoitos, resultando em produtos de ótima qualidade com custo menor, além de reforçar a rede de glúten proporcionando maior retenção de CO2.	Unid.	2	49,00	98,00
227	Óleo Emulsificante de Padaria – Preparado para Produtos de Panificação com aspecto Líquido oleoso bege, homogêneo, livre de matérias estranhas e Odor e sabor Característicos com padrão. Bisnaga com 100g.	Bisnaga	2	12,44	24,88
228	Orégano - Orégano, produzido com folhas sãs, limpas, isentas de matérias terrosas, de parasitos, detritos animais e vegetais ,embalagem plástica atóxica de 200 gramas.	Pacote	70	9,98	698,60
229	Ovo de Codorna – Cartela com 30 unidades, produto próprio para consumo humano. Embalagem com dados de identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade. O produto devera ter registro no Ministério da Agricultura e/ou Ministério da Saúde.	Cartela	20	5,51	110,20
230	OVOS DE GRANJA, branco, de galinha, tamanho grande, de primeira, frescos, acomodado em cartelas e embalados em caixa de papelão contendo 30 dúzias, em perfeitas condições estruturais, padronizadas, rotuladas e lacradas	Dúzia	6.971	5,20	36.249,20
231	Paio. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, número do registro no Ministério da Agricultura e Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deverá apresentar validade mínima de 02 meses a partir da data de entrega. Embalada à vácuo. De acordo com a Portaria CVS-6/99, de 10.03.99, item 24, alimentos perecíveis crus devem ser transportados em veículo fechado, próprio para este fim, sob refrigeração, resfriamento e/ou	Kg	63	15,90	1.001,70



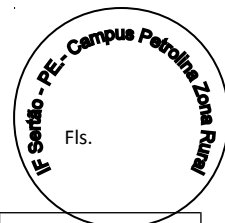
	congelamento, dependendo da natureza do produto. O veículo de transporte de alimentos deve possuir Certificado de Vistoria, de acordo com a legislação vigente.				
232	Carne de boi, de primeira qualidade, PALETA, sem pele, pouca gordura, resfriada, limpa, não pegajosa, cor própria da carne, sem manchas esverdeadas ou pardas e cheiro característico do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura e Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deverá apresentar validade mínima de 40 (quarenta) dias a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalada à vácuo. De acordo com a Portaria CVS-6/99, de 10.03.99, item 24, alimentos perecíveis crus devem ser transportados em veículo fechado, próprio para este fim, sob refrigeração, resfriamento e/ou congelamento, dependendo da natureza do produto. O veículo de transporte de alimentos deve possuir Certificado de Vistoria, de acordo com a legislação vigente.	Kg	3.041	14,65	44.550,65
233	CARNE IN NATURA - Paleta Suíno com pele e sem osso. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Aspecto próprio da carne, não pegajosa, cor própria da carne, sem manchas esverdeadas ou pardas, cheiro próprio.	Kg	10	12,53	125,30
234	Palito de dente - Palito dental pacote c/ 2500 divididos em 25 caixinhas de 100 unidades.	Pacote	28	9,40	263,20
235	PÃO, TIPO FRANCÊS, INGREDIENTES FARINHA TRIGO/FERMENTO/SAL/AÇÚCAR/MARGARINA E ÁGUA, PESO 50	Unid.	69.867	0,30	20.960,10
236	PÃO PARA CACHORRO QUENTE (Deverá apresentar validade mínima de 15 (quinze) dias a partir da data de entrega.)	Unid.	79.696	0,85	67.741,60
237	Pectina - Pectina de alto grau de esterificação e de rápida gelificação, padronizada com açúcar. Produzida a partir da casca de frutas cítricas. Procedência Nacional Embalagem Caixa 1kg Vida útil	Kg	3	254,40	763,20



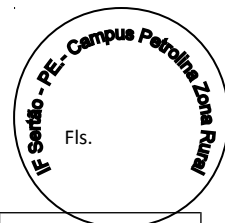
	18 meses Propriedades físico-química Grau de esterificação mín. 70% pH solução 1% 3-4 Perdas na secagem máx. 12% US-SAG (Método IFT) 150+-5% Cinzas insolúveis em ácido máx. 1% Arsênico (mg/kg) máx. 3 Chumbo (mg/kg) máx. 5 Metais pesados (mg/kg) máx. 20 Propriedades organolépticas Estado físico Sólido Aspecto Pó Sabor Característico Odor Característico Cor Creme Propriedades microbiológicas Sujidades, parasitas e larvas Ausente Pectina Comum Especificação Técnica Funcionalidade Comumente utilizado como espessante, forma géis de excelente textura, com rápida gelificação. Principais aplicações Geléias de frutas ou produtos com alto teor de sólidos solúveis (maior 60%) e conservas onde se deseja suspensão uniforme dos pedaços de frutas. Dosagem Orientativa Em geral recomenda-se de 0,3 a 0,5% em geléias e conservas. Legislação / Informações adicionais Favor entrar em contato com a Equipe Técnica da Doce Aroma. Informações nutricionais (valores aproximados por 100g) Energia (kcal) 120 Proteína (g) NA Carboidrato (g) 30 açúcares (g) 30 Gordura (g) NA Fibras (g) 60 Sódio (g) menor 1.				
238	Peito de Frango, congelado - Peito de frango com pele e osso. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Embalagens contendo 1 quilo do produto. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses.	Kg	12.882	7,95	102.411,90
239	Pepino pequeno, coloração verde, firme, sem injúrias, grau de maturação maduro.	Kg	1.251	3,22	4.028,22
240	CARNE IN NATURA - Pernil Suíno com pele e sem osso. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Aspecto próprio da carne, não pegajosa, cor própria da carne, sem manchas esverdeadas ou pardas, cheiro próprio.	Kg	206	10,23	2.107,38
241	Pêssego - Pêssego em calda 485 gramas - Ingredientes: Pêssegos em metades, água e açúcar	Unid.	15	6,85	102,75
242	Pimenta calabresa - Embalagem 15g - Pimenta do tipo calabresa, em escamas.	Unid.	44	2,67	117,48



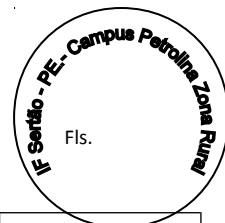
	Embalagens contendo aproximadamente 15g do produto. Produzido, embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente.				
243	Pimenta do reino preta, moída - Embalagem 60g - Fruto da Piper nigrum L., com adequado estágio de maturação, fervidos e dessecados. Forma: globular. Diâmetro: de 4 a 7 mm. Superfície: rugosa. Cor: preta Cheiro: pungente. Sabor: picante. Pura, livre de sugidades, parasitas, fungos, bolores ou contaminantes. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura, contendo de 30g de peso líquido. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	Unid.	668	5,48	3.660,64
244	Pimentão verde - Vegetal in natura, tipo: pimentão extra verde, aplicação: alimentar. Apresentação: limpo, firme, com pedúnculo, com pele lisa e brilhante, sem danos - cicatrizados ou não-, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas murchas ou queimadas. Cor: verde, intenso e uniforme. Bem desenvolvido, de tamanho médio - comprimento entre 80 e 100mm e diâmetro basal de 50mm para mais - e com Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados. Pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.	Kg	674	4,20	2.830,80
245	POLPA DE FRUTA -ABACAXI. EMBALAGEM COM 1 Kg (Com comprovante de análise microbiológica referente à produção do lote. Sendo a coleta e análise das amostras realizadas a no máximo um mês atrás). Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. sem conservantes.	Kg	20	6,90	138,00
246	Polpa de ameixa: Preparado de ameixa em pedaço - mínimo 60% de fruta em pedaço. Ingredientes: ameixas secas e açúcar, conservador INS 202, não contendo glutém,	Kg	25	12,12	303,00



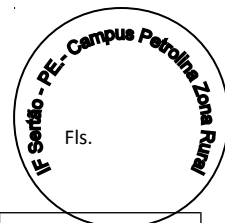
	peso líquido da embalagem de no máximo 5 kg, contendo informações nutricionais, validade e lote de fabricação no rótulo, validade 18 meses. Referência: Ricaeli				
247	POLPA DE FRUTA - ACEROLA. EMBALAGEM COM 1 Kg (Com comprovante de análise microbiológica referente à produção do lote. Sendo a coleta e análise das amostras realizadas a no máximo um mês atrás). Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega	Kg	4.068	6,06	24.652,08
248	POLPA DE FRUTA - GOIABA. EMBALAGEM COM 1 Kg (Com comprovante de análise microbiológica referente à produção do lote. Sendo a coleta e análise das amostras realizadas a no máximo um mês atrás). Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Kg	3.888	5,98	23.250,24
249	POLPA DE FRUTA - MARACUJÁ. EMBALAGEM COM 1 Kg (Com comprovante de análise microbiológica referente à produção do lote. Sendo a coleta e análise das amostras realizadas a no máximo um mês atrás). Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.	Kg	520	7,98	4.149,60
250	POLPA DE FRUTA -CAJÁ. EMBALAGEM COM 1 Kg (Com comprovante de análise microbiológica referente à produção do lote. Sendo a coleta e análise das amostras realizadas a no máximo um mês atrás). Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. sem conservantes.	Kg	2.905	8,27	24.024,35
251	POLPA DE FRUTA - CAJU. EMBALAGEM COM 1 Kg (Com comprovante de análise microbiológica referente à produção do lote. Sendo a coleta e análise das amostras realizadas a no máximo um mês atrás). Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. SEM CONSERVANTES.	Kg	3.913	5,52	21.599,76
252	Polpa de fruta congelada - MANGA. Embalagem com 1 Kg (Com comprovante de análise microbiológica referente à produção do lote. Sendo a coleta e análise	Kg	3.780	5,92	22.377,60



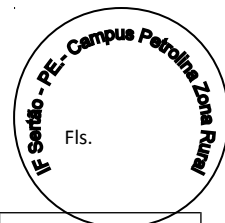
	das amostras realizadas a no máximo um mês atrás). Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega. (g)				
253	Polpa de Morango: Preparado de morango em pedaço mínimo 60% de fruta em pedaço. Ingredientes: morango, açúcar, amido modificado, espessante INS 412, aroma idêntico ao natural de morango, conservador INS 202 e corantes artificiais INS 123 e INS 110, peso líquido da embalagem de no máximo 5 kg, contendo informações nutricionais, validade e lote de fabricação no rótulo, validade 18 meses. Referência: Ricaeli	Kg	35	14,76	516,60
254	Polpa de pêssego - Polpa de pêssego em semente, para processamento de iogurte. Bombona com 25 quilos. Com registro no Ministério da Saúde.	Bomb.	30	237,84	7.135,20
255	Polvilho azedo - Embalagem 500g - Polvilho ou fécula de mandioca, produto amiláceo extraído da mandioca. Com umidade máxima de 18%, acidez em ml de solução 5%, 80% de amido, resíduo mineral fixo de 0,50% no máximo. Embalagem em conformidade com a legislação sanitária vigente contendo 500g.	Unid.	40	4,76	190,40
256	Sal - Sal refinado iodado, sem impurezas e matéria terrosa, embalagem plástica transparente de 1kg, fardo com 30kg.	Fardo	15	31,97	479,55
257	Polvilho doce - Polvilho doce 1 fardo com 20 x 01 Kg. Padrão Amafil. Enviar amostra.	Kg	20	8,00	160,00
258	Preparado para chantilly para uso em garrafa do tipo sifão. Embalagem longa vida contendo 1l do produto. Produzido, embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente.	Caixa	50	13,31	665,50
259	Preparo para iogurte sabor abacaxi, balde de 25 Kg.	Pote	1	191,90	191,90
260	Preparo para iogurte sabor ameixa, balde de 25 Kg.	Pote	1	188,23	188,23
261	Preparo para iogurte sabores morango, balde de 25 Kg.	Pote	1	178,95	178,95
262	Presunto cozido de Peru de marca nacionalmente conhecida, 1ª qualidade (Peça inteira). A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação,	Kg	736	21,87	16.096,32



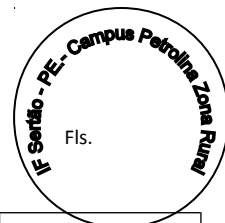
	procedência, número de lote, número do registro no Ministério da Agricultura e Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deverá apresentar validade mínima de 02 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada. De acordo com a Portaria CVS-6/99, de 10.03.99, item 24, alimentos perecíveis crus devem ser transportados em veículo fechado, próprio para este fim, sob refrigeração, resfriamento e/ou congelamento, dependendo da natureza do produto. O veículo de transporte de alimentos deve possuir Certificado de Vistoria, de acordo com a legislação vigente.				
263	Presunto magro - peça - Presunto cozido inteiro, sem capa de gordura, elaborado do pernil suíno. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente - SIF. Padrão Perdigão/Sadia ou superior.	Kg	2.436	19,78	48.184,08
264	Propionato de Cálcio – Sal conservante oriundo do ácido propiônico. É um inibidor eficiente do crescimento de fungos e bactérias que geram o mofo em alimentos.	Kg	1	27,65	27,65
265	Proteína de soja - P T S Â? Proteína Texturizada de Soja, sem fermentação, obtido a partir da leguminosa limpa, grãos são e limpos, isentos de matéria terrosa, em perfeito estado de conservação, sem parasitos e detritos animais, sem umidade. Embalagem plástica transparente atóxica de 1 Kg. O produto deverá ter prazo de validade de 12 meses a partir da data da entrega	Pacote	81	10,71	867,51
266	Purê de batata instantâneo – Flocos de batata que quando hidratados resultam em um purê de textura macia. Pode ser usado também em diversas preparações à base de batatas, como nhoque e outras massas, brandades, bolinho de bacalhau, pão de batata, entre outros	Kg	367	16,52	6.062,84
267	Queijo Coalho – Queijo do sertão, ou de coalho, pasteurizado, com rotulagem de acordo com a legislação, sem partes mofadas ou endurecidas.	Kg	1.935	22,91	44.330,85
268	(Queijo Mussarela de Búfala) Queijo mussarela de búfala em formato de bolas, obtido de leite pasteurizado, fresco, com	Peça	28	32,90	921,20



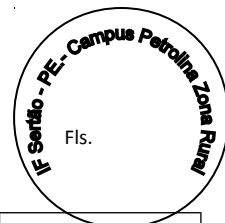
	textura firme, na cor branca. Deve vir em embalagens lacradas contendo o queijo o soro. O plástico deve ser transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente ou material compatível, própria para uso alimentar, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega na unidades requisitante. (peça/500g)				
269	Queijo Mussarela - Queijo mussarela produto elaborado com leite de vaca, com aspecto de massa semi-dura, cor branco creme homogênea, cheiro próprio, sabor suave, levemente salgado. Com identificação do produto, especificação dos ingredientes, informação nutricional, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação, embalagem em polietileno de baixa densidade, atóxico.	Kg	3.567	19,20	68.486,40
270	Queijo parmesão - Queijo parmesão, maturado, obtido de leite pasteurizado, massa dura, embalado em filme plástico, atóxico, limpo, não violado, resistente, no qual tenha sido aplicado vácuo parcial, permitindo a perfeita aderência do continente ao conteúdo que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidades requisitante.	Kg	2	25,55	51,10
271	Queijo prato - Queijo prato, maturado, crosta lisa, fina, com textura fechada, cor amarelo-palha, sabor suave, consistência macia, obtido a partir do leite pasteurizado,	Kg	60	20,53	1.231,80



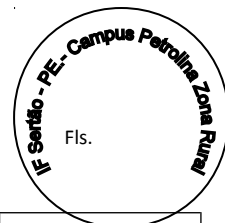
	em peça, embalado com filme plástico com barreira termoencolhível atóxico, limpo, não violado, resistente, no qual tenha sido aplicado vácuo parcial, permitindo a perfeita aderência do continente ao conteúdo que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo aproximadamente 3kg por peça, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidades requisitante.				
272	Queijo Parmesão Ralado, 1º qualidade. Pacote 50g.	Pacote	961	2,60	2.498,60
273	Realçador de Sabor – Glutamato monossódico Aditivo químico utilizado na indústria de alimentos para realçar o sabor dos mesmos. Conferir realce e continuidade do sabor, sem interferir na cor e textura dos alimentos. Diminuir o gosto residual ácido, amargo e salgado, indesejável em alguns produtos. É o sal sódico do ácido glutâmico, um aminoácido presente em todas as proteínas animais e vegetais. Obtido através da fermentação do melão da cana de açúcar. Especificações Pureza: 99% Cor: branca O produto deve ser acondicionado em embalagens de 1 kg, apresentar validade de no mínimo 12 meses a partir da data de entrega e a entrega deverá ser realizada no Campus	Kg	3	21,55	64,65
274	Vegetal in natura, tipo: couve - repolho branco, aplicação: alimentar. Apresentação: completa, madura, firme e de folhas bem unidas e íntegras, não espigada. Sem rachaduras, manchas, podridão ou deformações. Cor: verde claro-esbranquiçado. Bem desenvolvido, tamanho unitário, peso e grau de maturidade adequados. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem. Entregues em embalagens ou a granel,	Kg	1.251	3,64	4.553,64



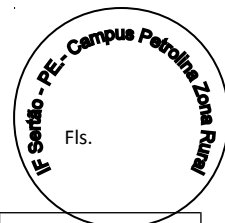
	desde que convenientemente protegidas. São admitidos pequenos rasgos nas folhas exteriores, pequenas contusões e leves cortes na parte superior.				
275	Vegetal in natura, tipo: couve - repolho roxo, aplicação: alimentar. Apresentação: completa, madura, firme e de folhas bem unidas e íntegras, não espigada. Sem rachaduras, manchas, podridão ou deformações. Cor: verde claro-esbranquiçado. Bem desenvolvido, tamanho unitário, peso e grau de maturidade adequados. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução 12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem. Entregues em embalagens ou a granel, desde que convenientemente protegidas. São admitidos pequenos rasgos nas folhas exteriores, pequenas contusões e leves cortes na parte superior.	Kg	1.251	3,20	4.003,20
276	Requeijão cremoso - Embalagem 410g - Requeijão cremoso, produzido com leite pasteurizado, sabor forte, levemente salgado, consistência firme, espalhável. Embalagem redonda de prolipileno reutilizável, com 410g, atóxica, limpa, não violada, resistente, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega na unidades requisitante. Marca referência de qualidade: Catupiry.	Unid.	30	8,86	265,80
277	Sal de cozinha refinado, branco, de 1ª qualidade. tratamento diferenciado: iodado. embalagem com 1 kg. (deverá conter validade mínima de 01 ano a partir da data da entrega).	Kg	1.592	0,95	1.512,40
278	Salsa desidratada, com aplicação em culinária, isento de materiais estranhos a sua espécie acondicionado em saco plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado, pacote com 500 gramas.	Pacote	16	20,74	331,84



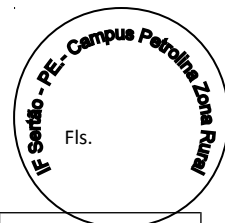
279	Salsicha hot dog resfriada de carnes selecionadas (bovina, suína e frango), com mínimo de 12,5% de Proteína . Apresentando-se tamanhos uniformes e padronizados, embalada a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá apresentar validade mínima de 45 (trinta) dias a partir da data de entrega. Embalagem de 3kg	Pacote	3.603	16,62	59.881,86
280	Sardinha conservada em molho de TOMATE, informação nutricional: porção 60 G.Ingredientes: sardinha, água de constituição (ao próprio suco), MOLHO DE TOMATE e sal. Sem glúten. Qualidade: coqueiros, Gomes da costa ou Superior. Embalagem: Caixas com 30 latas com 250 gramas cada. Latas sem amassados, sem ferrugem, com prazo de validade de 1 ano a partir da data de entrega.	Lata	18.000	5,72	102.960,00
281	Semolina – (Farinha de trigo grano duro - Embalagem de 1kg) Também conhecida como semolina de grano duro, utilizada para fabricar massas, pizzas, doces sírios e sopas. Torna as pizzas mais crocantes, melhora o resultado da receita de massas caseiras, tornando-as mais consistentes e amarelas. Possui pequenos grãos amarelados. Embalagem de papel firme, na cor amarelo clara, resistente, íntegra, sem furos ou rasgos, contendo 1kg	Kg	30	5,36	160,80
282	Sobrecoxa de frango congelada, novas, com cheiro característico, sem limosidade. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, número do registro no Ministério da Agricultura e Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deverá apresentar validade mínima de 04 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada. De acordo com a Portaria CVS-6/99, de 10.03.99, item 24,	Kg	6.257	6,22	38.918,54



	alimentos perecíveis crus devem ser transportados em veículo fechado, próprio para este fim, sob refrigeração, resfriamento e/ou congelamento, dependendo da natureza do produto. O veículo de transporte de alimentos deve possuir Certificado de Vistoria, de acordo com a legislação vigente. EMBALAGEM DE 1KG.				
283	Sorbato de potássio - sorbato de potássio granulado para utilização em iogurtes e doce de leite, com registro no ministério da saúde. embalagem em saco de polietileno transparente contendo 01 kg.	Kg	1	59,20	59,20
284	Suco concentrado de maracujá em garrafas de 500ml. Rendimento igual ou superior a 4,5 litros. Na data da entrega não deve ter sido ultrapassado 10% do tempo de validade do produto.	Unid.	212	6,40	1.356,80
285	Suco de laranja concentrado. Produto não fermentado e não alcoólico. Frascos de 500mL.	Frasco	6	4,64	27,84
286	Suco de uva integral, base de: água / suco de uva concentrado / pasteurizado e homogeneizado. Não deve conter metabissulfito de sódio e benzoato de sódio.	Litro	200	8,77	1.754,00
287	TANGERINA, peso médio de 100 gramas, casca firme e íntegra, coloração amarela.	Kg	5.280	5,88	31.046,40
288	Tilápia, filé. Peixe produzido em cativeiro, das variedades Nilo ou Saint-Pierre/Saint Peter. Retirando-se o filé da base da cabeça até o rabo, sem pele e sem espinhas, devendo ter cada filé de 120 a 180g cada. Não pode apresentar pedaços de pele ou rasgos de faca, furos, manchas ou qualquer anormalidade da coloração da carne levemente rosada. Entregue em embalagens plásticas a vácuo, sem água ou excesso de gelo, contendo 4 filés cada embalagem. Congelado e sem sinais de recongelamento.	Kg	125	26,88	3.360,00
289	Vegetal in natura, tipo: tomate italiano, aplicação: alimentar. Apresentação: limpo, íntegro, sem rachaduras, sem manchas, sem podridão, sem deformações, sem áreas queimadas por sol ou por frio. Cor: vermelho, uniforme. Bem desenvolvido, apresentando tamanho característico e grau de maturidade adequado. Isento de insetos, larvas ou parasitas, bem como de danos por estes provocados, conforme Resolução	Kg	1.052	7,20	7.574,40



	12/78 da CNNPA. Com pouco tempo de estocagem. Fornecido em embalagens limpas, secas, de material que não provoque alterações externas ou internas nos produtos e não transmita odor ou sabor estranho aos mesmos.				
290	TOMATE PAULISTA, grupo oblongo, cor salada, classe ou calibre maior que 7 e menor que 8cm sem defeitos (podridão, e podridão apical, passado, queimado, ou danos profundos por geadas) deformados, manchados, imaturos ou ocado, categoria extra AAA, embalado em caixa com 22 quilos.	Kg	13.155	2,78	36.570,90
291	TRIPA BOVINA SECA CALIBRE 35 A 50 MM	Metro	300	9,09	2.727,00
292	Envoltório Natural Salgado Suíno (Tripa). Ingredientes: Envoltório de suíno e sal. Embalagem: Tambor contendo 50 maços com 30 metros cada. Registro no Ministério da Agricultura. Inspeccionado pelo SIF. Análise microbiológicas de acordo com a Legislação. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega.	Maço	350	51,05	17.867,50
293	(Urucum, em pó - A granel) Urucum, em pó, para uso alimentício, de origem natural, com odor característico, limpos, são, sem mofos e isentos de impurezas. Acondicionado em saco de polietileno, integro, atóxico, resistente, vedado hermeticamente e limpo. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. Acondicionados em pacotes de 50 gramas.	Kg	6	7,24	43,44
294	Uva passa preta, sem semente - Embalagem 200g - Fruta desidratada, tipo: uva passa pretas, sem semente, aplicação: alimentar, safra: 2007. Embalagens de 200g em material plástico atóxico, apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade	Unid.	670	4,66	3.122,20

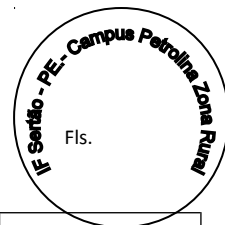


	mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.				
295	vagem curta, tamanho e coloração uniformes. livre de material terroso. sem danos provocados pelo manuseio ou transporte	Kg	626	5,00	3.130,00
296	Vinagre branco - Vinagre de vinho branco, elaborado a base de fermento acético, embalagem plástica de 750ml, isento de sujidade e matéria estranha.	Frasco	30	1,94	58,20
297	Vinagre de maçã 750 ml.	Unid.	1	3,40	3,40
298	Vinagre de vinho tinto - Embalagem 500ml - O álcool etílico contido na matéria prima, vinho tinto, é oxidado e transformado em ácido acético, sob a ação do ar na presença de microorganismos específicos. Este procedimento biológico, de origem natural, é denominado de acetificação e o produto final, assim obtido, é denominado de Vinagre de Vinho Tinto. Aditivos: utilizado somente o anidrido sulfuroso o qual serve como antioxidante. ã? um produto: sem corantes, sem essências. e sem adição de açúcares. Padronizado, filtrado, pasteurizado e envasado. Com acidez de 4,15%. Embalagem plástica/garrafa pet com capacidade de 500ml.	Unid.	600	2,56	1.536,00
299	VINAGRE, MATÉRIA-PRIMA VINHO BRANCO, TIPO MACIO, ACIDEZ 4,5%. ASPECTO FÍSICO LÍQUIDO, ASPECTO VISUAL LÍMPIDO E SEM DEPÓSITOS. EMBALAGEM PET COM 500 ML. A legislação brasileira estabelece em 1,0% v/v o teor alcoólico máximo para o vinagre. (Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega	Unid.	420	1,91	802,20
300	Vinho tinto seco - Vinho tinto seco - Fermentado acético de vinho tinto seco e conservador INS 224. Garrafões de 750ml.	Garrafa	100	8,90	890,00
301	Xarope de Glicose de Milho Concentrado – Acondicionados em embalagem de 350g, integra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Livre de sujidades e contaminantes. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Saúde. Data de validade	Unid.	11	6,22	68,42

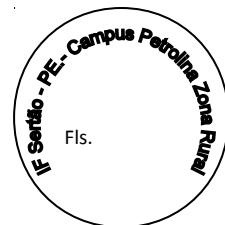


INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
SERTÃO PERNAMBUCANO

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO – CPL/CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL



	mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.				
VALOR GLOBAL ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO					2.931.610,63



ANEXO III - A

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº ___/2015

PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 02/2015

PROCESSO Nº 23303.000045/2015-60

VALIDADE: 12 (doze) MESES

Aos **XX** dias do mês de **XXXX** de 2015, a União, por intermédio do INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO, com sede no Campus Petrolina Zona Rural localizada na Rodovia BR 235, Km 22, N4 – Projeto Senador Nilo Coelho Petrolina/PE - CEP 56.313.000. CX. POSTAL: 277, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº 10.830.301/0002-87, neste ato representado(a) pelo(a) Senhora Diretora JANE OLIVEIRA PEREZ, nomeado(a) pela Portaria Nº 109, publicada no dia 10 de março de 2014 e em conformidade com as atribuições que lhe foram delegadas pela mesma Portaria.

Nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, da Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor; do Decreto nº 7.892, de 2013; do Decreto nº 3.555, de 2000; do Decreto nº 5.450, de 2005; do Decreto nº 3.722, de 2001; do Decreto nº 2.271, de 1997; da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 30 de abril de 2008; aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 1993, e as demais normas legais correlatas; Em face da classificação das propostas apresentadas no Pregão Eletrônico para Registro de Preços nº 01/2015, conforme homologada nas paginas **XXXX**;

Resolve REGISTRAR OS PREÇOS da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) nas quantidades cotadas, para a eventual contratação dos itens a seguir elencados, conforme especificações do Termo de Referência, que passa a fazer parte integrante desta, tendo sido, os referidos preços, oferecidos pela empresa **XXXX**, inscrita no CNPJ sob o nº **XXXX**, neste ato representada pelo(a) Sr(a). **XXXX**, portador(a) de CPF nº **XXXX**, cuja proposta foi classificada em 1º (primeiro) lugar no certame.

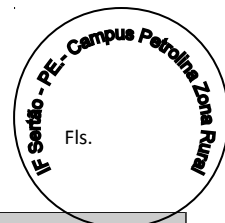
1. DO OBJETO

1.1 A presente Ata tem por objeto o registro de preços para aquisição parcelada de gêneros alimentícios com vistas em atender às necessidades de oferta de alimentação escolar aos estudantes dos Campi do Instituto Federal do Sertão Pernambucano, bem como dotar as unidades de ensino prático de insumos necessários às aulas práticas dos Cursos voltados para a área de beneficiamento de alimentos, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos., especificado(s) no Termo de Referência, anexo I do edital de **Pregão nº 03/2015**, que é parte integrante desta Ata, assim como a proposta vencedora, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

3.7. O preço registrado, as especificações do objeto, a quantidade, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:

CNPJ:		FORNECEDOR:						
Item	Descrição	Unid.	Qt. campus 1	Qt. camp 2	Qt. campus3	Qt. Total	Valor Unit.	Valor Total



TOTAL DO FORNECEDOR	R\$
----------------------------	------------

3. DO ENDEREÇO DO ORGÃO GERENCIADOR E ORGÃOS PARTICIPANTES:

ÓRGÃO GERENCIADOR	
UASG: 158278	Campus Petrolina Zona Rural Endereço: BR 235, Km 22 – Zona Rural – Proj. Sen. Nilo Coelho – Caixa Postal 178 – CEP 56.302-970 – Petrolina – PE, TEL/FAX: (87) 2101 – 8050
ÓRGÃO(S) PARTICIPANTE(S)	
UASG: 158500	Campus Floresta Endereço: Rua Projetada S/N – Caetano II, Floresta/PE. CEP: 56400-000, Telefone:(87) 3877 – 2797;
UASG: 158568	Campus Salgueiro Endereço: Margem da BR 232, Km 508, Sentido: Salgueiro/Recife, s/n, Zona Rural, Salgueiro – PE. CEP 56.000-000, Telefone: (87)3421-0050
UASG: 158740	Campus Santa Maria da Boa Vista Endereço: Rua Dr. Souza Filho, S/N, Centro, Santa Maria da Boa Vista/PE, CEP: 56.380-000, Telefone: (87) 3869-2029
UASG: 158570	Campus Ouricuri Endereço: Estrada do Tamboril, S/N, Ouricuri-PE, CEP 56.200-000, Telefone: (87)8122-3778
UASG: 158499	Campus Petrolina Endereço BR 407, Km 08, Jardim São Paulo, Petrolina-PE, CEP 56.302-320, Telefone: (87)2101-4300
UASG: 158149	Reitoria Endereço: Rua Coronel Amorim, 76, Centro, Petrolina-PE, CEP 56.302-320, Telefone: (87)2101-2350

4. VALIDADE DA ATA

4.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 12 meses, a partir da sua publicação no Diário Oficial da União, não podendo ser prorrogada.

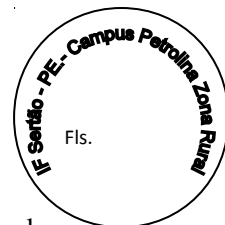
4.2 *A Administração realizará pesquisa de mercado periodicamente, em intervalos não superiores a 180 (cento e oitenta) dias, a fim de verificar a vantajosidade dos preços registrados nesta Ata”.*

5. REVISÃO E CANCELAMENTO

5.1. Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo do objeto registrado, cabendo à Administração promover as negociações junto ao(s) fornecedor(es).

5.2. Quando o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, a Administração convocará o(s) fornecedor(es) para negociar(em) a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.

5.3. O fornecedor que não aceitar reduzir seu preço ao valor praticado pelo mercado será liberado do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.



- 5.3.1. A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.
- 5.4. Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:
- 5.5. liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e
- 5.5.1 convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.
- 5.6. Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação desta ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.
- 5.7. O registro do fornecedor será cancelado quando:
- 5.7.1 descumprir as condições da ata de registro de preços;
- 5.7.2. não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
- 5.7.3 não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou
- 5.7.4. sofrer sanção administrativa cujo efeito torne-o proibido de celebrar contrato administrativo, alcançando o órgão gerenciador e órgão(s) participante(s).
- 5.8. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos itens 5.7.1, 5.7.2 e 5.7.4 será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.
- 5.9. O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:
- 5.9.1. por razão de interesse público; ou
- 5.9.2. a pedido do fornecedor.

6. CONDIÇÕES GERAIS

6.1. As condições gerais do fornecimento, tais como os prazos para entrega e recebimento do objeto, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO I DO EDITAL.

6.2. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados nesta ata de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata o § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666/93.

6.2.1 A ata de realização da sessão pública do pregão, contendo a relação dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais ao do licitante vencedor do certame, será anexada a esta Ata de Registro de Preços, nos termos do art. 11, §4º do Decreto n. 7.892, de 2014.

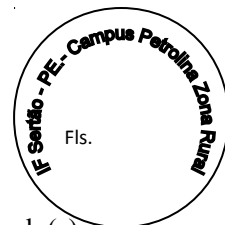
Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 02 (duas) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes.

Petrolina, de de 2015.



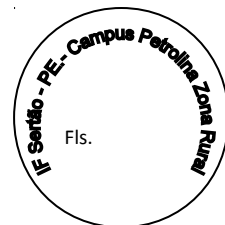
INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
SERTÃO PERNAMBUCANO

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO – CPL/CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL



Representante legal do órgão gerenciador e representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(s) registrado(s)

CONTRATANTE	CONTRATADA
TESTEMUNHAS:	TESTEMUNHAS:
NOME:	NOME:
CPF:	CPF:
CI:	CI:



ANEXO III - B

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS PARA EMPRESAS CADASTRO DE RESERVAS

IF SERTÃO/PE

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº ____/2015

PREGÃO ELETRÔNICO PARA REGISTRO DE PREÇOS Nº 02/2015

PROCESSO Nº 23303.000045/2015-60

VALIDADE: 12 (doze) MESES

Aos **XX** dias do mês de **XXXX** de 2015, a União, por intermédio do INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO SERTÃO PERNAMBUCANO, com sede no Campus Petrolina Zona Rural localizada na Rodovia BR 235, Km 22, N4 – Projeto Senador Nilo Coelho Petrolina/PE - CEP 56.313.000. CX. POSTAL: 277, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº 10.830.301/0002-87, neste ato representado(a) pelo(a) Senhora Diretora JANE OLIVEIRA PEREZ, nomeado(a) pela Portaria Nº 109, publicada no dia 10 de março de 2014 e em conformidade com as atribuições que lhe foram delegadas pela mesma Portaria.

Nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, da Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor; do Decreto nº 7.892, de 2013; do Decreto nº 3.555, de 2000; do Decreto nº 5.450, de 2005; do Decreto nº 3.722, de 2001; do Decreto nº 2.271, de 1997; da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 30 de abril de 2008; aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 1993, e as demais normas legais correlatas; Em face da classificação das propostas apresentadas no Pregão Eletrônico para **Registro de Preços nº 03/2015**, conforme homologada nas páginas **XXXX**;

Resolve REGISTRAR OS PREÇOS da(s) empresa(s) indicada(s) e qualificada(s) nesta ATA, de acordo com a classificação por ela(s) alcançada(s) nas quantidades cotadas, para a eventual contratação dos itens a seguir elencados, conforme especificações do Termo de Referência, que passa a fazer parte integrante desta, tendo sido, os referidos preços, oferecidos pela empresa **XXXX**, inscrita no CNPJ sob o nº **XXXX**, neste ato representada pelo(a) Sr(a). **XXXX**, portador(a) da Cédula de Identidade nº **XXXX** e CPF nº

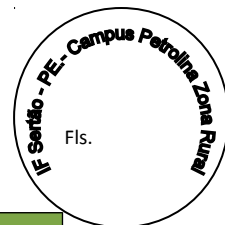
XXXX, cuja proposta foi classificada como cadastro de reserva no certame.

1. DO OBJETO

1.1 A presente Ata tem por objeto atender às necessidades de oferta de alimentação escolar aos estudantes dos Campi do Instituto Federal do Sertão Pernambucano, bem como dotar as unidades de ensino prático de insumos necessários às aulas práticas dos Cursos voltados para a área de beneficiamento de alimentos., especificado(s) no Termo de Referência, anexo I do edital de **Pregão nº 03/2015**, que é parte integrante desta Ata, assim como a proposta vencedora, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, a quantidade, fornecedor(es) e as demais condições ofertadas na(s) proposta(s) são as que seguem:



CNPJ:		Fornecedor			
Item do TR	Especificação	Unidade	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total

3. VALIDADE DA ATA

3.1. A validade da Ata de Registro de Preços será de 12 meses, a partir da sua publicação no Diário Oficial da União, não podendo ser prorrogada.

4. REVISÃO E CANCELAMENTO

4.1. Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo do objeto registrado, cabendo à Administração promover as negociações junto ao(s) fornecedor(es).

4.2. Quando o preço registrado tornar-se superior ao preço praticado no mercado por motivo superveniente, a Administração convocará o(s) fornecedor(es) para negociar(em) a redução dos preços aos valores praticados pelo mercado.

4.3. O fornecedor que não aceitar reduzir seu preço ao valor praticado pelo mercado será liberado do compromisso assumido, sem aplicação de penalidade.

4.3.1. A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços aos valores de mercado observará a classificação original.

4.4. Quando o preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

4.5. liberar o fornecedor do compromisso assumido, caso a comunicação ocorra antes do pedido de fornecimento, e sem aplicação da penalidade se confirmada a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados; e

4.5.1 convocar os demais fornecedores para assegurar igual oportunidade de negociação.

4.6. Não havendo êxito nas negociações, o órgão gerenciador deverá proceder à revogação desta ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

4.7. O registro do fornecedor será cancelado quando:

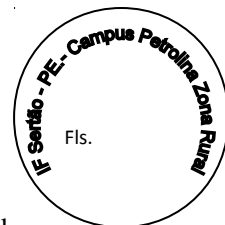
4.7.1 descumprir as condições da ata de registro de preços;

4.7.2. não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;

4.7.3 não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou

4.7.4. sofrer sanção administrativa cujo efeito torne-o proibido de celebrar contrato administrativo, alcançando o órgão gerenciador e órgão(s) participante(s).

4.8. O cancelamento de registros nas hipóteses previstas nos itens 4.7.1, 4.7.2 e 4.7.4 será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.



4.9. O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:

- 4.9.1. por razão de interesse público; ou
- 4.9.2. a pedido do fornecedor.

5. CONDIÇÕES GERAIS

5.1. As condições gerais do fornecimento, tais como os prazos para entrega e recebimento do objeto, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, ANEXO I do EDITAL.

5.2. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados nesta ata de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata o § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666/93.

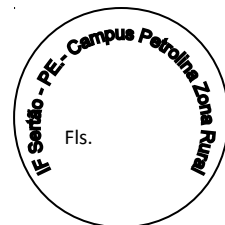
5.2.1 A ata de realização da sessão pública do pregão, contendo a relação dos licitantes que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais ao do licitante vencedor do certame, será anexada a esta Ata de Registro de Preços, nos termos do art. 11, §4º do Decreto n. 7.892, de 2014.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 02 (duas) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes e encaminhada cópia aos demais órgãos participantes. 1

Petrolina, de de 2015.

Representante legal do órgão gerenciador e representante(s) legal(is) do(s) fornecedor(s) registrado(s)

_____ CONTRATANTE	_____ CONTRATADA
TESTEMUNHAS:	TESTEMUNHAS:
NOME:	NOME:
CPF:	CPF:
CI:	CI:



ANEXO IV

TERMO DE CONTRATO – COMPRA

TERMO DE CONTRATO DE COMPRA Nº/....., QUE FAZEM ENTRE SI O IF SERTÃO PERNAMBUCANO E A EMPRESA

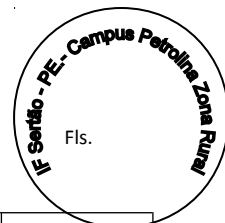
O INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA, com sede no Campus Petrolina Zona Rural localizada na Rodovia BR 235, Km 22, N4 – Projeto Senador Nilo Coelho Petrolina/PE - CEP 56.313.000. CX. POSTAL: 277, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº 10.830.301/0002-87, neste ato representado(a) pelo(a) Senhora Diretora JANE OLIVEIRA PEREZ, nomeado(a) pela Portaria Nº 109 , publicada no dia 10 de março de 2014, inscrito(a) no CPF nº 446.982.174-53, portador(a) da Carteira de Identidade nº 226115 SSP-PE, doravante denominada CONTRATANTE, e o(a) inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na, em doravante designada CONTRATADA, neste ato representada pelo(a) Sr.(a), portador(a) da Carteira de Identidade nº, expedida pela (o), e CPF nº, tendo em vista o que consta no Processo nº **23303.000045/2015-60**, e em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002 e na Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão nº 01/2015, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

O objeto do presente Termo de Contrato é a aquisição parcelada de gêneros alimentícios para atender às necessidades de oferta de alimentação escolar aos estudantes dos Campi do Instituto Federal do Sertão Pernambucano, bem como dotar as unidades de ensino prático de insumos necessários às aulas práticas dos Cursos voltados para a área de beneficiamento de alimentos., especificado(s) no Termo de Referência, conforme especificações e quantitativos estabelecidos no Edital do Pregão identificado no preâmbulo e na proposta vencedora, os quais integram este instrumento, independente de transcrição.

1.2. Discriminação do objeto:

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	IDENTIFICAÇÃO CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR
1.					
2.					



3.					
4.					

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1 O prazo de duração do Contrato ficará adstrito à vigência dos respectivos créditos orçamentários, conforme art. 57 da Lei 8666/93.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

3.1. O valor do presente Termo de Contrato é de R\$(.....).

3.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução contratual, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

4. CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União, para o exercício de 20...., na classificação abaixo:

Gestão/Unidade:

Fonte:

Programa de Trabalho:

Elemento de Despesa:

PI:

5.1. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO

5.2. O prazo para pagamento e demais condições a ele referentes encontram-se no Edital.

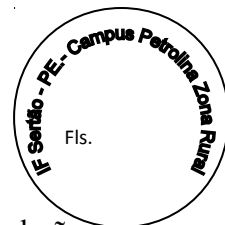
6. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE E ALTERAÇÕES

6.1. O preço contratado é fixo e irrevogável.

6.2. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

6.3. A CONTRATADA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

6.3.1. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados pela ata de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata o § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.



6.4. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

7. CLÁUSULA SÉTIMA - DA GARANTIA

7.1 O prazo de garantia dos materiais não poderá ser inferior ao referido no Código de defesa do Consumidor (Lei 8.078/90), a contar da emissão do termo de recebimento definitivo pelo servidor responsável;

7.2 Durante o prazo de garantia dos materiais, o fornecedor fica obrigado a substituir o material defeituoso no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas do recebimento da notificação da contratante.

8. CLÁUSULA OITAVA - ENTREGA E RECEBIMENTO DO OBJETO

8.1 As condições de entrega e recebimento do objeto são aquelas previstas no Termo de Referência e seus anexos.

9. CLAÚSULA NONA - FISCALIZAÇÃO

9.1. Nos termos do art. 67 Lei nº 8.666, de 1993, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

9.1.1. O recebimento de material de valor superior a R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) será confiado a uma comissão de, no mínimo, 3 (três) membros, designados pela autoridade competente.

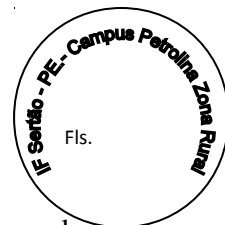
9.2. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em co-responsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

9.3. O representante da Administração anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

10.1. As obrigações da CONTRATANTE e da CONTRATADA são aquelas previstas no Termo de Referência.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS



11.1. As sanções referentes à execução do contrato são aquelas previstas no Termo de Referência.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – RESCISÃO

12.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas no art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo das sanções aplicáveis.

12.2. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

12.3. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurado-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa.

12.4. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.

12.5. O termo de rescisão será precedido de Relatório indicativo dos seguintes aspectos, conforme o caso:

12.5.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

12.5.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.5.3. Indenizações e multas.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS VEDAÇÕES.

13.1. É vedado à CONTRATADA:

13.1.1. caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira;

13.1.2. interromper a execução contratual sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS.

14.1 Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 10.520, de 2002 e demais normas federais de licitações e contratos administrativos e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor - e normas e princípios gerais dos contratos.

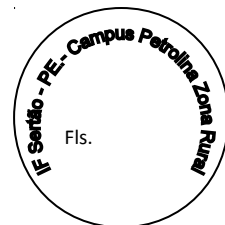
15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – PUBLICAÇÃO

15.1. Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial da União, no prazo previsto na Lei nº 8.666, de 1993.



INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
SERTÃO PERNAMBUCANO

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO – CPL/CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL



16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – FORO

16.1. O Foro para solucionar os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato será o da Seção Judiciária de Pernambuco, Subseção de Petrolina - Justiça Federal.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em duas (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

Petrolina, de..... de 2015

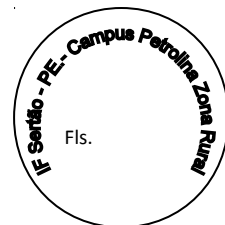
Responsável legal da CONTRATANTE

Responsável legal da CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

_____ CPF: _____

_____ CPF: _____



ANEXO V

MODELO DE DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE AMBIENTAL

PROCESSO nº 23303.000045/2015-60

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº 03/2015

OBJETO: AQUISIÇÃO PARCELADA DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA ATENDER ÀS DEMANDAS DO INSTITUTO FEDERAL DO SERTÃO PERNAMBUCANO

TIPO DE LICITAÇÃO: MENOR PREÇO POR ITEM

_____, como representante devidamente constituído de (Identificação completa da licitante) doravante denominado Licitante, para fins do disposto no Edital do Pregão Eletrônico **SRP nº 03/2015**, em atendimento a Instrução Normativa nº 01/2010 de 19 de janeiro de 2010, declara, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

A – A proponente está ciente de sua responsabilidade ambiental e se compromete em adotar práticas ecologicamente corretas realizando as seguintes ações:

- Descartar o material utilizado (lâmpadas, cartuchos, recipientes de tintas, caixas de papelão), fazendo a separação dos resíduos recicláveis, tendo o cuidado necessário com acondicionamento dos materiais tóxicos: lâmpadas à base de vapor de mercúrio, sódio ou similar; cartuchos e recipientes de tintas e outros, de modo a evitar a evaporação de produtos tóxicos no meio ambiente.
- Destinações dos materiais recicláveis às cooperativas e associações dos catadores incentivando a prática da reciclagem e a proteção do meio ambiente.
- Destinação das embalagens veterinárias de acordo com a legislação do Ministério de Agricultura, Pecuária e Abastecimento – MAPA.
- Utilizar na alimentação dos semoventes apenas produtos registrados no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e inspecionado pela ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária;

B – A empresa reconhece sua responsabilidade com o meio ambiente, adotando todas as medidas necessárias para evitar, atenuar ou reparar os impactos resultantes desta atividade, mantendo-se disponível à fiscalização pelos órgãos responsáveis, e que já iniciou (ou está em fase de implantação) as seguintes medidas: **(DEVERÁ INFORMAR QUAIS AS MEDIDAS JÁ IMPLANTADAS)** tendo como meta em um prazo **XXXXXX** atingir o nível mínimo para reconhecimento pelos Organismos Ambientais de Empresa Sustentável.

C - Que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la, levando-se, a presente DECLARAÇÃO ao cartório de Registro Público para fins de compromisso público, conforme exigido no Edital de **Licitação nº03/2015** do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sertão Pernambucano – *Campus Petrolina Zona Rural*.

Petrolina, ____ de _____ de 2015.

Representante legal do Empresa.