



Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha
Campus São Borja

Fone (55) 3431 0500 E-mail: licitacao.sb@iffarroupilha.edu.br



INSTITUTO FEDERAL
FARROUPILHA



ANEXO II - MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA - CAMPUS SÃO BORJA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

PREGÃO SRP Nº03/2019
(Processo Administrativo n.º 23227.000323/2019-62)

O Instituto Federal Farroupilha - Campus São Borja, com sede Na Rua Otaviano Castilho Mendes, nº 355, na cidade de São Borja, inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº 10.662.072/0006-62, neste ato representado pela Diretora Geral, Carla Tatiana Zappe, nomeada pela Portaria nº 1.534 de 2016, publicada no DOU de 31 de outubro de 2016, inscrita no CPF sob o nº 976.234.660-20, considerando o julgamento da licitação na modalidade de Pregão, na forma Eletrônica, para REGISTRO DE PREÇOS nº 03/2019, publicada no DOU de **XXXXXX**, processo administrativo n.º 23227.000323/2019-62 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) e na(s) quantidade(s) cotada(s), atendendo as condições previstas no edital, sujeitando-se as partes às normas constantes na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações, no Decreto n.º 3.931, de 19 de setembro de 2001, alterado pelo do Decreto nº 4.342, de 23 de agosto de 2002, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

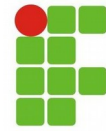
Aquisição de gêneros alimentícios – QUEIJOS, CARNES E REFRIGERADOS, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas estabelecidas neste instrumento para atendimento das necessidades do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha – Campus São Borja.

2. DA QUANTIDADE, ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS, VALORES REFERENCIAIS DE MERCADO



Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha
Campus São Borja

Fone (55) 3431 0500 E-mail: licitacao.sb@iffarroupilha.edu.br



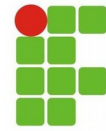
INSTITUTO FEDERAL
FARROUPILHA



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

Razão Social:	
CNPJ:	
Endereço:	
Contato:	
Representante:	

GRUPO 1 – QUEIJOS						
ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	UNID	QUANT	R\$	TOTAL
1	Queijo Cheddar. Queijo cremoso tipo cheddar, de cor alaranjada, fatiado embalagem de aproximadamente 200g, atóxico, limpo, não violado, resistente. 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 unidade requisitante.		und	12		
2	Queijo coalho. Queijo branco do tipo coalho. Produzido, embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega.		Quilo	4		
3	Queijo colonial. Queijo colonial, maturado, sabor forte, mediante picante, textura semidura, obtido a partir do leite pasteurizado, em peça de aproximadamente 1 quilo, 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. 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		Quilo	12		



	Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.					
4	Queijo cremoso cream cheese. - 150g) Queijo cremoso tipo cream cheese, obtido de leite pasteurizado, de sabor suave, fresco, com textura espalhável, em embalagens contendo 150g do produto. Embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.		und	20		
5	Queijo gorgonzola, massa semicozida, sabor forte e acentuado, com veios azuis-esverdeados devido a ação do fungo <i>Penicilium roqueforti</i> , com ponto ideal de maturidade, com textura cremosa, levemente quebradiça, 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 unidade requisitante.		Quilo	10		



6	Queijo gouda, obtido de leite pasteurizado, semi-dura, com coloração laranja, com cera externa, apresentando sabor característico. Embalagem 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 5 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.		Quilo	5		
7	Queijo gruyere, originado do leite pasteurizado, maturado, massa semidura, com olhaduras pequenas, textura ligeiramente granulosa, densa e compacta, consistência aveludada, sabor levemente picante e suave, cor amarela, casca dura, seca e de cor castanho-ferrugem. 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 90 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Marca referência de qualidade: Serrabella ou similar, equivalente ou de melhor qualidade.		Quilo	8		



8	Queijo minas frescal-, com faces planas, bordas retas, crosta lisa, fina e amarelada, consistência macia, cor interna branco-creme, sabor levemente ácido ao suave, obtido de leite pasteurizado, embalado individualmente, em plástico 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 unidade requisitante.		Quilo	10		
9	Queijo minas padrão. Queijo minas padrão ou meia cura, em peça, obtido de leite pasteurizado, sem maturação, embalado individualmente, em plástico 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 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.		Quilo	R\$ 10,00		



10	Queijo mussarela fatiado, de massa filada, elástica, sabor suave, cor levemente amarelada, obtido a partir do leite pasteurizado, em fatias, embalado com separação e embalado com filme plástico com barreira termo encolhível atóxico, embalagem contendo aproximadamente 200g, 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. 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 60 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.		Quilo	200		
11	Queijo mussarela inteiro, de massa filada, elástica, sabor suave, cor levemente amarelada, obtido a partir do leite pasteurizado, inteiro, embalado com aproximadamente 500g 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. 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 60 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.		und	20		



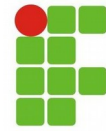
12	<p>Queijo prato/Lanche fatiado , maturado, crosta lisa, fina, com textura fechada, cor amarelo-palha, sabor suave, consistência macia, obtido a partir do leite pasteurizado, em fatiado, embalado com filme plástico com barreira termoencolhível atóxico, limpo, não violado, resistente, no qual tenha sido aplicado vácuo parcial, permitindo a perfeita aderência do continente ao conteúdo que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, embalagem contendo aproximadamente 200g, 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 60 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>		Quilo	20		
13	<p>Queijo provolone, defumado, obtido de leite pasteurizado, massa filada, semi-dura, com coloração creme em seu interior, formato cilíndrico alongado, apresentando sabor acentuado, consistência firme, casca dura e fina, de cor amarela-dourada e brilhante. 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 60 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>		und	6		



14	Queijo prato/Lanche fatiado, 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, 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 60 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.		Quilo	100		
15	Queijo mussarela inteiro, de massa filada, elástica, sabor suave, cor levemente amarelada, obtido a partir do leite pasteurizado, inteiro, embalado com aproximadamente 2,5kg 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. 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 60 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.		Pacote	120		



16	Queijo mussarela fatiado , maturado, crosta lisa, fina, com textura fechada, cor amarelo-palha, sabor suave, consistência macia, obtido a partir do leite pasteurizado, fatiado, 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, embalagem contendo aproximadamente 2,5kg, 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 60 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.		Pacote	25		
TOTAL						
GRUPO 2 – LATICÍNIOS / REFRIGERADOS						
ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	UNID	QUANT	R\$	TOTAL
18	Creme de leite pasteurizado / Nata - Embalagem 300g) Creme de leite pasteurizado, sabor suave, consistência firme, embalado em potes de polietileno com aproximadamente 300g de peso líquido, atóxico, limpo, não violado, com tampa resistente. 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. Validade de até 30 até 45 dias.		Unidade	120		



19	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, com validade máximo de 30 dias, a partir da data de recebimento. 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. Embalagem de 170g.		UNIDA DE	30		
20	Manteiga sem sal - Embalagem 200g) Manteiga sem sal, de primeira qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com 200g, com teor mínimo de 80% de lipídeos, embalagens retangulares com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro do Ministério da Agricultura SIF/ DIPOA. Validade de, no mínimo, 4 meses.		Unidade	200		
21	Margarina sem sal - 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. 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. Marca referência de qualidade: Qualy ou Doriana Culinária ou similar, equivalente ou de melhor qualidade.		Unidade	4		



22	<p>Requeijão cremoso - potes 200g) Requeijão cremoso, produzido com leite pasteurizado, sabor suave, levemente salgado, consistência cremosa. Embalado em copo de vidro com tampa, com aproximadamente 200g, atóxico, limpo, não violado, 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 45 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Validade de no máximo 60 dias. Marca referência de qualidade: Poços de Caldas ou similar, equivalente ou de melhor qualidade.</p>		Unidade	40		
23	<p>Ricota fresca, não-maturada, obtida do soro do leite de vaca, massa branca, consistência macia e quebradiça, sabor suave e cremoso, com textura leve, baixo teor de gordura, sem passar por processo de defumação, sem ingredientes adicionais, peça de aproximadamente 350g. 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, 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 nas unidades requisitante. Validade de no máximo 45 dias.</p>		UNIDA DE	10		



24	<p>Margarina com sal - 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. Com 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. 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.</p>		Unid.	320		
25	<p>Cobertura culinária sabor requeijão, embalagens de 1,5kg, cobertura alimentícia sabor requeijão, produzido com leite pasteurizado, sabor suave, levemente salgado, consistência cremosa. Embalado sacos plásticos, com aproximadamente 1,5kg, atóxico, limpo, não violado, 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 45 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>		Unid.	50		



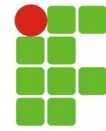
TOTAL						
GRUPO 3 – FIAMBRES / EMBUTIDOS E DEFUMADOS						
ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	UNID	QUANT	R\$	TOTAL
29	Bacon salgado defumado fatiado. Embalagem de 250g. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.		Unidade	20		
30	Bacon salgado defumado, em manta. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.		Quilo	25		
31	Banha de porco – Embalagem de 1kg. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.		Quilo	10		
32	Copa suína - embutido curado -Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.		Quilo	1		
33	Costelinha suína defumada. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.		Quilo	5		
34	Linguiça Calabresa Grossa – - tipo mista, defumada, ingredientes carne suína, empacotada à vácuo. Com certificado de Inspeção Estadual ou Federal.		Quilo	27		
35	Linguiça Toscana –ingredientes carne suína, empacotada à vácuo.Com certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagens de 1kg.		Quilo	2		
36	Lombo suíno defumado - Lombo suíno defumado em processo de defumação industrial, proveniente de carne resfriada fresca e temperada para defumação. Produzida e embalada em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação correspondente.		Quilo	50		
37	Presunto magro fatiado - embalagens de 200g - 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 similar, equivalente ou de melhor qualidade. Produto com 75% da validade hábil.		Unidade	4		



38	Salame origem 100% carne suína, tipo italiano, fatiado finamente, em embalagem a vácuo, prazo de validade indicado na embalagem. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.		Quilo	3		
39	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.		Quilo	55		
40	Presunto magro fatiado - embalagens de 1kg - 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 similar, equivalente ou de melhor qualidade. Produto com 75% da validade hábil.		Quilo	200		
TOTAL						
GRUPO 4 – CARNE BOVINA						
ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	UNID	QUANT	R\$	TOTAL
41	Acém bovino - Também conhecido como agulha, lombo de agulha, alcatrinha, lombo de acém, lombinho de acém e tirante. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.		QUILO	150		
42	Alcatra bovina- Corte de novilho. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.		Quilo	30		



43	Carne bovina moída de 1º, com pouca gordura, sem pelancas, embaladas a vácuo, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alteram suas características naturais (física, química e organoléptica), inspecionada pelo CISPOA ou SIF. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.		Quilo	1460		
44	Charque bovino - Produzido a partir de carnes de novilho de primeira em manta, 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.		Quilo	15		
45	Contra Filé bovino sem osso de 1ª qualidade - Corte de novilho. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Resfriado, em peça, limpo, embalado 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, número de lote, data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF.		Quilo	30		
46	Costela bovina de novilho – congelada. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.		Quilo	30		
47	Coxão mole bovino de 1ª qualidade - Corte de novilho. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.		Quilo	40		
48	Fígado bovino com pele - Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitárias vigentes.		Quilo	8		



49	Filé Mignon bovino - Mignon corte de novilho limpo. Carne bovina congelada e embalada a vácuo, em embalagem de plástico transparente e atóxico. Produzida e embalada em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem não pode estar violada, deve ser resistente e garantir a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF.		Quilo	80		
50	Lagarto Bovino de ou tatu. Corte de novilho. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Congelado, em peça, limpo, embalado 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, número de lote, data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF.		Quilo	15		
51	Maminha bovina - peça de 1kg a 1,2kg. Corte de novilho. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.		Quilo	15		
52	Matambre Bovino inteiro - peça de 1,5 kg a 2kg) Corte de novilho. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.		Quilo	12		
53	Músculo bovino. Corte de novilho também conhecido como braço e mão de vaca. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.		Quilo	20		
54	Ossobuco bovino - Corte de novilho bovino, também conhecido como músculo duro, músculo de segunda, músculo da perna e canela. Quando cortado com osso é chamado de ossobuco. Produzido e embalado em conformidade com as normas da		Quilo	30		

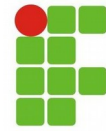


	legislação sanitária vigente.					
55	Ossos bovinos para sopa. Possui, no centro, osso com tutano, Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.		Quilo	20		
56	Patinho bovino. Corte de novilho de primeira proveniente da parte traseira do boi. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.		Quilo	715		
57	Peito Bovino - Corte de novilho, também conhecido como granito, podendo ainda ser chamado de pecho (espanhol), poitrine (francês) ou brisket (inglês). Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.		Quilo	6		
58	Picanha bovina -Corte de novilho. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Picanha. Corte de novilho, não pode ultrapassar a 1,2 kg a peça, também pode ser chamada de tapa de quadril (espanhol) ou cap of rump (inglês). Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.		Quilo	20		
59	Coxão duro bovino, de primeira qualidade, com pouca gordura, sem pelancas, embaladas a vácuo, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alteram suas características naturais (física, química e organoléptica), inspecionada pelo CISPOA ou SIF. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.		Quilo	900		



Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha
Campus São Borja

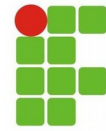
Fone (55) 3431 0500 E-mail: licitacao.sb@ifarroupilha.edu.br



INSTITUTO FEDERAL
FARROUPILHA



60	Coxão mole bovino, de primeira qualidade, com pouca gordura, sem pelancas, embaladas a vácuo, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alteram suas características naturais (física, química e organoléptica), inspecionada pelo CISPOA ou SIF. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.		Quilo	2000		
61	Chuleta bovina, de primeira qualidade, sem pelancas, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alteram suas características naturais (física, química e organoléptica), porcionado em bifes de aproximados 190g e com no mínimo 1cm de espessura. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.		Quilo	900		
62	Patinho porcionado, de primeira qualidade, sem pelancas, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alteram suas características naturais (física, química e organoléptica), porcionado em bifes de aproximados 150g e com no mínimo 1cm de espessura. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.		Quilo	600		
TOTAL						
GRUPO 5 – CARNE SUÍNA						
ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	UNID	QUANT	R\$	TOTAL
65	Bisteca suína congelada – fatias de 1cm de largura. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.		Quilo	850		
66	Costelinha suína congelada. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.		Quilo	30		



67	Envoltório Natural Suíno (Tripa) Ingredientes: envoltório de suíno e sal. Embalagem contendo 60 metros. 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.		und	60		
68	Filé Mignon suíno - Mignon suíno ou mignon de porco. Carne suína congelada e embalada a vácuo, em embalagem de plástico transparente e atóxico. Produzida e embalada em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem não pode estar violada, deve ser resistente e garantir a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF.		Quilo	15		
69	Lombo suíno congelado - Produzida e embalada em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação correspondente.		Quilo	730		
70	Panceta ou barriga de porco: Corte suíno que pode vir na forma de rolo ou plana, com toda a gordura de um só lado. Utilizado para preparar torresmo ou assar.		Quilo	30		
71	Pé de porco salgado. Deve ser produzido e embalado em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação vigente.		Quilo	40		
72	Pernil de leitão - Pernil de leitão, não ultrapassando 4 quilos, com pele e osso. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.		Quilo	8		
73	Pernil suíno cru desossado, sem tempero - Corte do quarto traseiro, da carcaça de um suíno jovem, também conhecido como perna. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação vigente.		Quilo	80		



74	Suã de porco ou espinha: Corte que sobra da retirada da costela e do lombo. Quando junto com parte da costela se transforma em bisteca.		Quilo	15		
TOTAL						
GRUPO 6 – CARNE OVINA						
ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	UNID	QUANT	R\$	TOTAL
75	Carret de cordeiro (corte francês). Corte de ovino jovem. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.		Quilo	20		
76	Espinhaço de ovelha -Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.		Quilo	10		
77	Paleta de cordeiro. Corte de ovino jovem. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitárias vigentes.		Quilo	30		
78	Pernil de cordeiro -Corte do quarto traseiro, da carcaça de um ovino jovem, também conhecido como perna. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação vigente.		Quilo	30		
TOTAL						
GRUPO 7 – CARNE DE AVES						
ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	UNID	QUANT	R\$	TOTAL
79	Coxa e Sobrecoxa de frango congelada – . Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.		Quilo	3100		
80	Fígado de frango, congelado - Fígado de frango congelado, apresentado em bandejas. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitárias vigentes. Marca de referência: Sadia, Perdigão ou Seara. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses.		Quilo	2		
81	Filé de frango - Peito de frango congelado, sem osso e sem pele. Embalagem de 1Kg. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente – SIF.		Quilo	100		



82	Frango caipira inteiro, sem pés e sem cabeça. Congelado. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.		Quilo	100		
83	Peito de frango – Peito de frango congelado, com osso e sem pele. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente - SIF..		Quilo	1300		
TOTAL						
GRUPO 8 – PEIXES						
ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	UNID	QUANT	R\$	TOTAL
85	Anchova, limpa, inteira. Peixe in natura espécie: anchova. Apresentação: fresco, íntegro (sem rasgos, cortes ou furos), sujo (com vísceras e escamas), olhos brilhantes e de aspecto vivo, guelras em vermelho vivo. Carne rígida e firme (se submetida a pressão leve com o dedo, este não pode afundar), sem odor de amoníaco, escamas brilhantes e firmes. Fornecido sob uma camada de gelo fundente, na proporção de 1 kg de gelo para cada 2 kg de pescado. Temperatura interna no ato da recepção de até 4° C. Embalado em conformidade com a legislação sanitária vigente.		Quilo	5		
86	Cação , em postas, fresco. Peixe in natura espécie: cação anjo. Apresentação: em postas íntegras, sem manchas, parasitas ou fungos. Embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente.		Quilo	10		
87	Filé de Bacalhau, congelado sem pele e sem espinhas. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação		Quilo	40		
88	Filé de peixe - Piava congelado. Apresentação: filetado, íntegro e limpo (sem vísceras, escamas, espinhas ou lixa). Carne rígida e firme. Coloração: branco. Sem odor forte. Embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente.		Quilo	10		
89	Filé de peixe - Salmão congelado Filé. Apresentação: filetado, íntegro e limpo (sem vísceras, escamas, espinhas ou lixa). Carne rígida e firme. Sem odor forte. Embalado e entregue em		Quilo	25		



	conformidade com a legislação sanitária vigente.					
90	Filé de peixe - Salmão congelado Inteiro. Apresentação: inteiro, íntegro e limpo (sem vísceras, escamas, espinhas ou lixa). Carne rígida e firme. Sem odor forte. Embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente.		Quilo	50		
91	Filé de peixe - tilápia congelado. Apresentação: íntegro e limpo (sem vísceras, escamas, espinhas ou lixa). Carne rígida e firme. Coloração: branco. Sem odor forte. Embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente.		Quilo	5		
92	Filé de peixe - Traíra congelado. Apresentação: filetado, íntegro e limpo (sem vísceras, escamas, espinhas ou lixa). Carne rígida e firme. Coloração: branco. Sem odor forte. Embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente.		Quilo	5		
93	Filé de peixe – PATI congelado. Apresentação: filetado, íntegro e limpo (sem vísceras, escamas, espinhas ou lixa). Carne rígida e firme. Coloração: branco. Sem odor forte. Embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente.		Quilo	5		
94	Filé de peixe- Merluza. Apresentação: filetado, íntegro e limpo (sem vísceras, escamas, espinhas ou lixa). Carne rígida e firme. Coloração: branco. Sem odor forte. congelado a 12°C, interfolhado, acondicionado em embalagem plástica a vácuo, dispostos 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 substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), registrado junto ao SIF.		Quilo	5		



95	Namorado, em postas, congelado. Apresentação: peixe em postas congeladas íntegras (sem furos ou rasgos). Carne rígida e firme. Coloração: branca-cinza-amarronzado. Sem odor forte. Embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente.		Quilo	5		
96	Peixe inteiro – piava - congelado. Apresentação: unidades de peixe inteiro pesando aproximadamente 1 a 2 kg, fresco, íntegro (sem rasgos, cortes ou furos), limpo (sem vísceras), olhos brilhantes e de aspecto vivo, guelras em vermelho vivo. Carne rígida e firme (se submetida à pressão leve com o dedo, este não pode afundar). Sem odor de amoníaco. Escamas brilhantes e firmes. Fornecido sob uma camada de gelo fundente, na proporção de 1kg de gelo por cada 2kg de pescado. Temperatura interna no ato da recepção entre 0° e 2°C. Embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente.		Quilo	6		
97	Robalo em postas - congelado. Apresentação: peixe em postas congeladas íntegras (sem furos ou rasgos). Carne rígida e firme. Coloração: branca. Sem odor forte. Embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente.		Quilo	5		
98	Tainha, inteira, congelada - Peixe espécie: tainha. Apresentação: peixe inteiro e íntegro (sem rasgos, cortes ou furos), sem vísceras e escamas, olhos brilhantes, guelras em vermelho vivo. Coloração: cinza escuro com barriga esbranquiçada. Carne rígida e firme, sem odor forte. Escamas brilhantes e firmes. Embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente.		Quilo	10		
TOTAL						
GRUPO 9 – FRUTOS DO MAR						
ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	UNID	QUANT	RS	TOTAL



99	<p>Camarão grande, inteiro e congelado. Crustáceo in natura, espécie: camarão, tipo: grande Tamanho: GG. Apresentação: inteiro (com carapaça, rabo e cabeça), cabeça e patas firmemente grudadas ao corpo, íntegro (sem furos ou rasgos), coloração cinza claro uniforme (sem manchas), translúcido e brilhante. Sem odor de amoníaco. Não pode apresentar sinais de recongelamento. Embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Validade mínima a contar da data de entrega: 10 meses Para efeitos de quantidade, deve ser considerado o peso descongelado do item. Embalagem de 1Kg.</p>		Quilo	60		
100	<p>Camarão 7 barbas, pequeno, limpo, congelado. Crustáceo in natura, espécie: camarão; tipo: 7 barbas. Tamanho: pequeno. Apresentação: descascado (sem a carapaça, rabo ou cabeça), íntegro (sem furos ou rasgos), de coloração cinza bem claro, translúcido e brilhante. Sem odor de amoníaco. Não pode apresentar sinais de recongelamento. Embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Validade mínima a contar da data de entrega: 9 meses. Para efeitos de quantidade deve ser considerado o peso descongelado do item.</p>		Quilo	30		
101	<p>Camarão médio, descascado, sem carapaça, cabeça e rabo e congelado. Crustáceo in natura, espécie: camarão, tipo: médio Tamanho: M. Apresentação: corpo inteiro, descascado, sem carapaça, rabo e cabeça, íntegro (sem furos ou rasgos), coloração cinza claro uniforme (sem manchas), translúcido e brilhante. Sem odor de amoníaco. Não pode apresentar sinais de recongelamento. Embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Validade mínima a contar da data de entrega: 10 meses Para efeitos de quantidade, deve ser considerado o peso descongelado do item. Embalagem de 1Kg.</p>		Quilo	30		



102	Carne de siri limpa. Crustáceo in natura, espécie: siri. Apresentação: carne pura de siri desfiada, coloração clara e uniforme. Embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Cada embalagem deve conter aproximadamente 0,500 kg do produto.		Quilo	3		
103	Kani-kama. Bastonetes feitos a base de peixe branco surimi com aroma e sabor de centolla. Embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Cada embalagem deve conter 250 g do produto. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses. Marca de referência de qualidade: Peixe Rei/Santa Elena ou similar, equivalente ou de melhor qualidade.		Unidade	5		
104	Lula em anéis. Molusco in natura, espécie: lula brasileira. Tamanho: médio (aproximadamente 20 cm). Apresentação: inteiro, íntegro (sem furos ou rasgos), sem manchas na coloração, com tinta e tentáculos. Carne firme e brilhante. Sem odor de amoníaco. Fornecida em pacotes de 1 kg. Não pode apresentar sinais de recongelamento. Embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Prazo de validade = superior a 10 meses a partir da data de entrega.		Quilo	5		
105	Marisco, com casca, escovado e congelado. Marisco na casca, fechado, limpo (escovado). Isento de algas ou iodo. Embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente.		Quilo	30		
106	Polvo. Molusco congelado ou fresco, espécie: polvo. Peso aproximado por unidade: de 0,5 a 1,2 kg. Apresentação: inteiro, íntegro (sem furos ou rasgos), carne firme, pele brilhante e aderente. Coloração: rosa acinzentado. Sem odor de amoníaco. Temperatura interna no ato da recepção de 0°C se congelado ou até 4°C quando fresco. Embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente.		Quilo	1		
TOTAL						



Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha
Campus São Borja

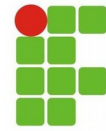
Fone (55) 3431 0500 E-mail: licitacao.sb@iffarroupilha.edu.br



INSTITUTO FEDERAL
FARROUPILHA

GRUPO 10 – QUEIJOS, CARNES E REFRIGERADOS – SANTO AUGUSTO

ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	UNID	QUANT	RS	TOTAL
107	Queijo gorgonzola, massa semicozida, sabor forte e acentuado, com veios azuis-esverdeados devido a ação do fungo <i>Penicilium roqueforti</i> , com ponto ideal de maturidade, com textura cremosa, levemente quebradiça, 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 unidade requisitante.		Quilo	1		
108	Queijo gouda, obtido de leite pasteurizado, semi-dura, com coloração laranja, com cera externa, apresentando sabor característico. Embalagem 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 5 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.		Quilo	1		



109	Queijo gruyere, originado do leite pasteurizado, maturado, massa semidura, com olhaduras pequenas, textura ligeiramente granulosa, densa e compacta, consistência aveludada, sabor levemente picante e suave, cor amarela, casca dura, seca e de cor castanho-ferrugem. 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 90 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Marca referência de qualidade: Serrabella ou similar, equivalente ou de melhor qualidade.		Quilo	1		
110	Queijo mussarela inteiro, de massa filada, elástica, sabor suave, cor levemente amarelada, obtido a partir do leite pasteurizado, inteiro, embalado com aproximadamente 500g 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. 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 60 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.		und	200		



111	<p>Queijo prato/Lanche fatiado , maturado, crosta lisa, fina, com textura fechada, cor amarelo-palha, sabor suave, consistência macia, obtido a partir do leite pasteurizado, em fatiado, 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, embalagem contendo aproximadamente 200g, 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 60 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>		Quilo	300		
112	<p>Queijo provolone, defumado, obtido de leite pasteurizado, massa filada, semi-dura, com coloração creme em seu interior, formato cilíndrico alongado, apresentando sabor acentuado, consistência firme, casca dura e fina, de cor amarela-dourada e brilhante. 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 60 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.</p>		und	1		



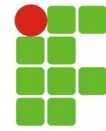
113	Queijo mussarela fatiado , maturado, crosta lisa, fina, com textura fechada, cor amarelo-palha, sabor suave, consistência macia, obtido a partir do leite pasteurizado, fatiado, embalado com filme plástico com barreira termoencolhível atóxico, limpo, não violado, resistente, no qual tenha sido aplicado vácuo parcial, permitindo a perfeita aderência do continente ao conteúdo que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, embalagem contendo aproximadamente 2,5kg, 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 60 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.		Pacote	100		
114	QUEIJO - parmesão, ralado, embalagem de 1 kg com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso, e com registro no ministério da agricultura ou ministério da saúde. Validade mínima de 3 meses a partir da data da entrega.		Pacote	10		
115	Creme de leite pasteurizado / Nata - Embalagem 300g) Creme de leite pasteurizado, sabor suave, consistência firme, embalado em potes de polietileno com aproximadamente 300g de peso líquido, atóxico, limpo, não violado, com tampa resistente. 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. Validade de até 30 até 45 dias.		Unidade	40		



116	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, com validade máximo de 30 dias, a partir da data de recebimento. 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. Embalagem de 170g.		UNIDA DE	10		
117	Manteiga sem sal - Embalagem 200g) Manteiga sem sal, de primeira qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com 200g, com teor mínimo de 80% de lipídeos, embalagens retangulares com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro do Ministério da Agricultura SIF/ DIPOA. Validade de, no mínimo, 4 meses.		Unidade	54		
118	Margarina sem sal - 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. 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. Marca referência de qualidade: Qualy ou Doriana Culinária ou similar, equivalente ou de melhor qualidade.		Unidade	104		



119	<p>Requeijão cremoso - potes 200g) Requeijão cremoso, produzido com leite pasteurizado, sabor suave, levemente salgado, consistência cremosa. Embalado em copo de vidro com tampa, com aproximadamente 200g, atóxico, limpo, não violado, 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 45 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Validade de no máximo 60 dias. Marca referência de qualidade: Poços de Caldas ou similar, equivalente ou de melhor qualidade.</p>		Unidade	10		
120	<p>Margarina com sal - 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. Com 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 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. 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.</p>		Unid.	50		



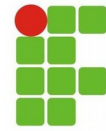
121	REQUEIJÃO para uso culinário. Consistência cremosa, ideal para recheios e molhos. Embalagem em bisnaga 1,8 kg. Ingredientes: Creme de Leite, Massa Coalhada (Leite Pasteurizado Desnatado e Fermento Lácteo), Manteiga de Primeira Qualidade (Creme de Leite Pasteurizado e Fermento Lácteo), Cloreto de Sódio, Estabilizantes Tetrapirofosfato de Sódio e Fosfato Trissódico e Conservadores Sorbato de Potássio e Nisina. Não contém glúten. Conservação de 0 a 8°C. Validade mínima de 2 meses.		Unidade	40		
122	Bacon salgado defumado fatiado. Embalagem de 250g. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.		Unidade	10		
123	Banha de porco – Embalagem de 1kg. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.		Quilo	2		
124	Copa suína - embutido curado -Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.		Quilo	2		
125	Costelinha suína defumada. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.		Quilo	2		
126	Presunto magro fatiado - embalagens de 1kg - 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 similar, equivalente ou de melhor qualidade. Produto com 75% da validade hábil.		Quilo	300		
127	Acém bovino - Também conhecido como agulha, lombo de agulha, alcatrinha, lombo de acém, lombinho de acém e tirante. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.		QUILO	300		
128	Alcatra bovina- Corte de novilho. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.		Quilo	300		



129	Carne bovina moída de 1º, com pouca gordura, sem pelancas, embaladas a vácuo, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alteram suas características naturais (física, química e organoléptica), inspecionada pelo CISPOA ou SIF. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.		Quilo	1000		
130	Contra Filé bovino sem osso de 1ª qualidade - Corte de novilho. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Resfriado, em peça, limpo, embalado 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, número de lote, data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF.		Quilo	15		
131	Coxão mole bovino de 1ª qualidade - Corte de novilho. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.		Quilo	15		
132	Patinho bovino. Corte de novilho de primeira proveniente da parte traseira do boi. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.		Quilo	15		
133	Coxão mole bovino, de primeira qualidade, com pouca gordura, sem pelancas, embaladas a vácuo, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alteram suas características naturais (física, química e organoléptica), inspecionada pelo CISPOA ou SIF. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.		Quilo	500		



134	Patinho porcionado, de primeira qualidade, sem pelancas, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alteram suas características naturais (física, química e organoléptica), porcionado em bifes de aproximados 150g e com no mínimo 1cm de espessura. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.		Quilo	500		
135	Carne in natura, bovina alcatra de 1ª qualidade, iscas sem nervos, sem gordura, embalada à vácuo. Embalagem de 1 kg produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente		Quilo	500		
136	Bisteca suína congelada – fatias de 1cm de largura. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.		Quilo	200		
137	Costelinha suína congelada. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.		Quilo	6		
138	Envoltório Natural Suíno (Tripa) Ingredientes: envoltório de suíno e sal. Embalagem contendo 60 metros. 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.		und	2		
139	Filé Mignon suíno - Mignon suíno ou mignon de porco. Carne suína congelada e embalada a vácuo, em embalagem de plástico transparente e atóxico. Produzida e embalada em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem não pode estar violada, deve ser resistente e garantir a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF.		Quilo	200		



140	Lombo suíno congelado - Produzida e embalada em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação correspondente.		Quilo	25		
141	Panceta ou barriga de porco: Corte suíno que pode vir na forma de rolo ou plana, com toda a gordura de um só lado. Utilizado para preparar torresmo ou assar.		Quilo	6		
142	Coxa e Sobrecoxa de frango congelada – . Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.		Quilo	300		
143	Filé de frango - Peito de frango congelado, sem osso e sem pele. Embalagem de 1Kg. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente – SIF.		Quilo	1000		
144	Peito de frango – Peito de frango congelado, com osso e sem pele. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente - SIF..		Quilo	50		
145	Carne in natura, carne de frango, tipo sobrecoxa, características adicionais congelado. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente		Quilo	300		
146	Filé de Bacalhau, congelado sem pele e sem espinhas. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação		Quilo	10		
147	Filé de peixe - tilápia congelado. Apresentação: íntegro e limpo (sem vísceras, escamas, espinhas ou lixa). Carne rígida e firme. Coloração: branco. Sem odor forte. Embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente.		Quilo	50		
TOTAL						
GRUPO 11 – QUEIJOS, CARNES E REFRIGERADOS – ALEGRETE						
ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	UN	QUANT	RS	TOTAL



17	QUEIJO - parmesão, ralado, embalagem de 1 kg com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso, e com registro no ministério da agricultura ou ministério da saúde. Validade mínima de 3 meses a partir da data da entrega.		Pacote	500		
64	Carne in natura, bovina alcatra de 1ª qualidade, iscas sem nervos, sem gordura, embalada à vácuo. Embalagem de 1 kg produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente		Quilo	2930		
148	Queijo Cheddar. Queijo cremoso tipo cheddar, de cor alaranjada, fatiado embalagem de aproximadamente 200g, atóxico, limpo, não violado, resistente. 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 unidade requisitante.		und	25		
149	Queijo mussarela inteiro, de massa filada, elástica, sabor suave, cor levemente amarelada, obtido a partir do leite pasteurizado, inteiro, embalado com aproximadamente 2,5kg 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. 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 60 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.		Pacote	150		
150	Queijo mussarela fatiado, maturado, crosta lisa, fina, com textura fechada, cor amarelo-palha, sabor suave, consistência macia, obtido a partir do leite pasteurizado, fatiado, embalado com		Pacote	110		



	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, embalagem contendo aproximadamente 2,5kg, 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 60 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.					
151	Creme de leite pasteurizado / Nata - Embalagem 300g) Creme de leite pasteurizado, sabor suave, consistência firme, embalado em potes de polietileno com aproximadamente 300g de peso líquido, atóxico, limpo, não violado, com tampa resistente. 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. Validade de até 30 até 45 dias.		Unidade	100		
152	Requeijão cremoso - potes 200g) Requeijão cremoso, produzido com leite pasteurizado, sabor suave, levemente salgado, consistência cremosa. Embalado em copo de vidro com tampa, com aproximadamente 200g, atóxico, limpo, não violado, 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 45 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Validade de no máximo 60		Unidade	500		



	dias. Marca referência de qualidade: Poços de Caldas ou similar, equivalente ou de melhor qualidade.					
153	Margarina com sal - 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. Com 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. 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.		Unid.	320		
154	MARGARINA - para uso culinário, com sal, com no mínimo 70% de lipídeos. Composição básica: óleos vegetais poliinsaturados, sabor com sal, estabilizante ácidos graxos e e lecitina de soja, acidulante ácido cítrico, conservante sorbato de potássio. Embalagem: baldes de 15 kg. Validade mínima de 4 meses, a partir da data de entrega.		Unidade	98		
155	REQUEIJÃO para uso culinário. Consistência cremosa, ideal para recheios e molhos. Embalagem em bisnaga 1,8 kg. Ingredientes: Creme de Leite, Massa Coalhada (Leite Pasteurizado Desnatado e Fermento Lácteo), Manteiga de Primeira Qualidade (Creme de Leite Pasteurizado		Unidade	500		



	e Fermento Lácteo), Cloreto de Sódio, Estabilizantes Tetrapirofosfato de Sódio e Fosfato Trissódico e Conservadores Sorbato de Potássio e Nisina. Não contém glúten. Conservação de 0 a 8°C. Validade mínima de 2 meses.					
156	Bacon salgado defumado, em manta. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.		Quilo	164		
157	Linguiça Calabresa Grossa – - tipo mista, defumada, ingredientes carne suína, empacotada à vácuo. Com certificado de Inspeção Estadual ou Federal.		Quilo	450		
158	Linguiça Toscana –ingredientes carne suína, empacotada à vácuo.Com certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagens de 1kg.		Quilo	300		
159	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.		Quilo	300		
160	Presunto magro fatiado - embalagens de 1kg - 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 similar, equivalente ou de melhor qualidade. Produto com 75% da validade hábil.		Quilo	200		



161	Alcatra bovina- Corte de novilho. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.		Quilo	3000		
162	Carne bovina moída de 1º, com pouca gordura, sem pelancas, embaladas a vácuo, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alteram suas características naturais (física, química e organoléptica), inspecionada pelo CISPOA ou SIF. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.		Quilo	4400		
163	Charque bovino - Produzido a partir de carnes de novilho de primeira em manta, 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.		Quilo	3300		
164	Coxão duro bovino, de primeira qualidade, com pouca gordura, sem pelancas, embaladas a vácuo, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alteram suas características naturais (física, química e organoléptica), inspecionada pelo CISPOA ou SIF. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.		Quilo	1500		
165	Coxão mole bovino, de primeira qualidade, com pouca gordura, sem pelancas, embaladas a vácuo, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alteram suas características naturais (física, química e organoléptica), inspecionada pelo CISPOA ou SIF. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.		Quilo	1700		
166	Costelinha suína congelada. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.		Quilo	200		



167	Coxa e Sobrecoxa de frango congelada – . Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.		Quilo	18000		
168	Filé de frango - Peito de frango congelado, sem osso e sem pele. Embalagem de 1Kg. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente – SIF.		Quilo	4500		
169	Peito de frango – Peito de frango congelado, com osso e sem pele. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente - SIF..		Quilo	6700		
170	Carne in natura, carne de frango, tipo sobrecoxa, características adicionais congelado. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente		Quilo	9000		
171	Filé de peixe - tilápia congelado. Apresentação: íntegro e limpo (sem vísceras, escamas, espinhas ou lixa). Carne rígida e firme. Coloração: branco. Sem odor forte. Embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente.		Quilo	4500		



Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha
Campus São Borja

Fone (55) 3431 0500 E-mail: licitacao.sb@iffarroupilha.edu.br



INSTITUTO FEDERAL
FARROUPILHA

TOTAL						
GRUPO 12 – QUEIJOS, CARNES E REFRIGERADOS – SÃO VICENTE						
ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	UNID	QUANT	R\$	TOTAL
26	MARGARINA - para uso culinário, com sal, com no mínimo 70% de lipídeos. Composição básica: óleos vegetais poliinsaturados, sabor com sal, estabilizante ácidos graxos e e lecitina de soja, acidulante ácido cítrico, conservante sorbato de potássio. Embalagem: baldes de 15 kg. Validade mínima de 4 meses, a partir da data de entrega.		Unidade	60		
27	REQUEIJÃO para uso culinário. Consistência cremosa, ideal para recheios e molhos. Embalagem em bisnaga 1,8 kg. Ingredientes: Creme de Leite, Massa Coalhada (Leite Pasteurizado Desnatado e Fermento Lácteo), Manteiga de Primeira Qualidade (Creme de Leite Pasteurizado e Fermento Lácteo), Cloreto de Sódio, Estabilizantes Tetrapirofosfato de Sódio e Fosfato Trissódico e Conservadores Sorbato de Potássio e Nisina. Não contém glúten. Conservação de 0 a 8°C. Validade mínima de 2 meses.		Unidade	20		
63	CARCAÇA BOVINA, Carne Bovina – carne bovina em carcaça, não proveniente de animais de descarte (bois de canga, turunos, touros velhos), carne devidamente inspecionada, pelo órgão autorizado estadual, carimbada e com etiqueta de procedência, identificação da carcaça e do estabelecimento; carne devidamente resfriada e embalada em quatro pedaços; transportada em caminhão frigorífico adequado.		Quilo	20000		
172	Manteiga sem sal - Embalagem 200g) Manteiga sem sal, de primeira qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com 200g, com teor mínimo de 80% de lipídeos, embalagens retangulares com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro do Ministério da Agricultura SIF/ DIPOA. Validade de, no mínimo, 4 meses.		Unidade	200		



173	<p>Requeijão cremoso - potes 200g) Requeijão cremoso, produzido com leite pasteurizado, sabor suave, levemente salgado, consistência cremosa. Embalado em copo de vidro com tampa, com aproximadamente 200g, atóxico, limpo, não violado, 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 45 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Validade de no máximo 60 dias. Marca referência de qualidade: Poços de Caldas ou similar, equivalente ou de melhor qualidade.</p>		Unidade	50		
174	<p>Margarina com sal - 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. Com 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 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. 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.</p>		Unid.	1000		



175	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.		Quilo	100		
176	Contra Filé bovino sem osso de 1ª qualidade - Corte de novilho. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Resfriado, em peça, limpo, embalado 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, número de lote, data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF.		Quilo	500		
177	Coxão mole bovino de 1ª qualidade - Corte de novilho. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.		Quilo	500		
178	Maminha bovina - peça de 1kg a 1,2kg. Corte de novilho. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.		Quilo	500		
179	Peito Bovino - Corte de novilho, também conhecido como granito, podendo ainda ser chamado de pecho (espanhol), poitrine (francês) ou brisket (inglês). Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.		Quilo	500		



Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha
Campus São Borja

Fone (55) 3431 0500 E-mail: licitacao.sb@iffarroupilha.edu.br



INSTITUTO FEDERAL
FARROUPILHA



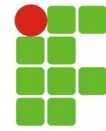
180	Picanha bovina -Corte de novilho. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Picanha. Corte de novilho, não pode ultrapassar a 1,2 kg a peça, também pode ser chamada de tapa de quadril (espanhol) ou cap of rump (inglês). Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.		Quilo	20		
181	Coxão mole bovino, de primeira qualidade, com pouca gordura, sem pelancas, embaladas a vácuo, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alteram suas características naturais (física, química e organoléptica), inspecionada pelo CISPOA ou SIF. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.		Quilo	200		
182	Filé de peixe - tilápia congelado. Apresentação: íntegro e limpo (sem vísceras, escamas, espinhas ou lixa). Carne rígida e firme. Coloração: branco. Sem odor forte. Embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente.		Quilo	6000		
TOTAL						
GRUPO 13 – QUEIJOS, CARNES E REFRIGERADOS – SANTA ROSA						
ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	UNID	QUANT	RS	TOTAL
84	Carne in natura, carne de frango, tipo sobrecoxa, características adicionais congelado. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente		Quilo	3		



183	Queijo colonial. Queijo colonial, maturado, sabor forte, mediante picante, textura semidura, obtido a partir do leite pasteurizado, em peça de aproximadamente 1 quilo, 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. 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 60 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.		Quilo	1		
184	Queijo mussarela fatiado, de massa filada, elástica, sabor suave, cor levemente amarelada, obtido a partir do leite pasteurizado, em fatias, embalado com separação e embalado com filme plástico com barreira termo encolhível atóxico, embalagem contendo aproximadamente 200g, 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. 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 60 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.		Quilo	1214		



185	Creme de leite pasteurizado / Nata - Embalagem 300g) Creme de leite pasteurizado, sabor suave, consistência firme, embalado em potes de polietileno com aproximadamente 300g de peso líquido, atóxico, limpo, não violado, com tampa resistente. 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. Validade de até 30 até 45 dias.		Unidade	158		
186	Manteiga sem sal - Embalagem 200g) Manteiga sem sal, de primeira qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com 200g, com teor mínimo de 80% de lipídeos, embalagens retangulares com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro do Ministério da Agricultura SIF/ DIPOA. Validade de, no mínimo, 4 meses.		Unidade	4		
187	Margarina sem sal - 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. 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. Marca referência de qualidade: Qualy ou Doriana Culinária ou similar, equivalente ou de melhor qualidade.		Unidade	673		



188	Margarina com sal - 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. Com 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. 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.		Unid.	202		
189	Presunto magro fatiado - embalagens de 1kg - 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 similar, equivalente ou de melhor qualidade. Produto com 75% da validade hábil.		Quilo	780		
190	Carne bovina moída de 1º, com pouca gordura, sem pelancas, embaladas a vácuo, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alteram suas características naturais (física, química e organoléptica), inspecionada pelo CISPOA ou SIF. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.		Quilo	3304		



Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha
Campus São Borja

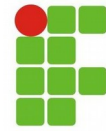
Fone (55) 3431 0500 E-mail: licitacao.sb@ifarroupilha.edu.br



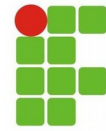
INSTITUTO FEDERAL
FARROUPILHA



191	Coxão mole bovino, de primeira qualidade, com pouca gordura, sem pelancas, embaladas a vácuo, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alteram suas características naturais (física, química e organoléptica), inspecionada pelo CISPOA ou SIF. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.		Quilo	8		
192	Envoltório Natural Suíno (Tripa) Ingredientes: envoltório de suíno e sal. Embalagem contendo 60 metros. 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.		und	1		
193	Coxa e Sobrecoxa de frango congelada – . Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.		Quilo	5800		
194	Filé de frango - Peito de frango congelado, sem osso e sem pele. Embalagem de 1Kg. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente – SIF.		Quilo	502		
195	Peito de frango – Peito de frango congelado, com osso e sem pele. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente - SIF..		Quilo	3		
196	Filé de peixe - tilápia congelado. Apresentação: íntegro e limpo (sem vísceras, escamas, espinhas ou lixa). Carne rígida e firme. Coloração: branco. Sem odor forte. Embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente.		Quilo	1600		
TOTAL						
GRUPO 14 – QUEIJOS, CARNES E REFRIGERADOS – JAGUARI						
ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	UNID	QUANT	R\$	TOTAL



28	Iogurte integral com preparado de morango. Ingredientes: Leite padronizado e/ou leite em pó reconstituído, açúcar, preparado de morango (açúcar, água, polpa de morango, amido de mandioca, corante natural carmim de cochonilha, aroma idêntico ao natural de morango, conservante sorbato de potássio, acidulante ácido láctico e espessante carboximetilcelulose sódica), leite em pó integral, amido modificado, cultura microbiana e estabilizante gelatina. Embalagem de 800g		Unidade	1000		
197	Queijo mussarela fatiado, de massa filada, elástica, sabor suave, cor levemente amarelada, obtido a partir do leite pasteurizado, em fatias, embalado com separação e embalado com filme plástico com barreira termo encolhível atóxico, embalagem contendo aproximadamente 200g, 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. 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 60 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.		Quilo	500		
198	Creme de leite pasteurizado / Nata - Embalagem 300g) Creme de leite pasteurizado, sabor suave, consistência firme, embalado em potes de polietileno com aproximadamente 300g de peso líquido, atóxico, limpo, não violado, com tampa resistente. 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. Validade de até 30 até 45 dias.		Unidade	120		



199	Manteiga sem sal - Embalagem 200g) Manteiga sem sal, de primeira qualidade, obtida do creme de leite (nata) padronizado, pasteurizado e maturado, com 200g, com teor mínimo de 80% de lipídeos, embalagens retangulares com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro do Ministério da Agricultura SIF/ DIPOA. Validade de, no mínimo, 4 meses.		Unidade	200		
200	Margarina sem sal - 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. 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. Marca referência de qualidade: Qualy ou Doriana Culinária ou similar, equivalente ou de melhor qualidade.		Unidade	400		
201	Requeijão cremoso - potes 200g) Requeijão cremoso, produzido com leite pasteurizado, sabor suave, levemente salgado, consistência cremosa. Embalado em copo de vidro com tampa, com aproximadamente 200g, atóxico, limpo, não violado, 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 45 dias a		Unidade	400		



	partir da data de entrega na unidade requisitante. Validade de no máximo 60 dias. Marca referência de qualidade: Poços de Caldas ou similar, equivalente ou de melhor qualidade.					
202	Margarina com sal - 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. Com 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 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. 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.		Unid.	200		
203	Bacon salgado defumado, em manta. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.		Quilo	100		
204	Linguiça Calabresa Grossa – - tipo mista, defumada, ingredientes carne suína, empacotada à vácuo. Com		Quilo	100		



	certificado de Inspeção Estadual ou Federal.					
205	Presunto magro fatiado - embalagens de 200g - 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 similar, equivalente ou de melhor qualidade. Produto com 75% da validade hábil.		Unidade	400		
206	Alcatra bovina- Corte de novilho. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.		Quilo	3000		
207	Carne bovina moída de 1º, com pouca gordura, sem pelancas, embaladas a vácuo, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alteram suas características naturais (física, química e organoléptica), inspecionada pelo CISPOA ou SIF. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.		Quilo	1000		
208	Contra Filé bovino sem osso de 1ª qualidade - Corte de novilho. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Resfriado, em peça, limpo, embalado 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, número de lote, data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF.		Quilo	2000		
209	Coxão mole bovino de 1ª qualidade - Corte de novilho. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.		Quilo	3000		



210	Lagarto Bovino de ou tatu. Corte de novilho. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Congelado, em peça, limpo, embalado 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, número de lote, data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF.		Quilo	3000		
211	Patinho bovino. Corte de novilho de primeira proveniente da parte traseira do boi. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.		Quilo	3500		
212	Coxão mole bovino, de primeira qualidade, com pouca gordura, sem pelancas, embaladas a vácuo, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alteram suas características naturais (física, química e organoléptica), inspecionada pelo CISPOA ou SIF. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.		Quilo	2000		
213	Coxa e Sobrecoxa de frango congelada – . Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.		Quilo	4500		
214	Filé de frango - Peito de frango congelado, sem osso e sem pele. Embalagem de 1Kg. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente – SIF.		Quilo	4000		
215	Peito de frango – Peito de frango congelado, com osso e sem pele. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente - SIF..		Quilo	4000		



Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha
Campus São Borja

Fone (55) 3431 0500 E-mail: licitacao.sb@iffarroupilha.edu.br



INSTITUTO FEDERAL
FARROUPILHA

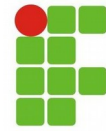
216	Filé de peixe - tilápia congelado. Apresentação: íntegro e limpo (sem vísceras, escamas, espinhas ou lixa). Carne rígida e firme. Coloração: branco. Sem odor forte. Embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente.		Quilo	1000		
217	Filé de peixe - Traíra congelado. Apresentação: filetado, íntegro e limpo (sem vísceras, escamas, espinhas ou lixa). Carne rígida e firme. Coloração: branco. Sem odor forte. Embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente.		Quilo	1000		
TOTAL						
GRUPO 15 – QUEIJOS, CARNES E REFRIGERADOS – JULIO DE CASTILHOS						
ITEM	DESCRIÇÃO	MARCA	UNID	QUANT	R\$	TOTAL
218	Queijo minas frescal-, com faces planas, bordas retas, crosta lisa, fina e amarelada, consistência macia, cor interna branco-creme, sabor levemente ácido ao suave, obtido de leite pasteurizado, embalado individualmente, em plástico 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 unidade requisitante.		Quilo	20		



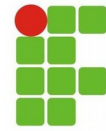
219	Queijo mussarela fatiado, de massa filada, elástica, sabor suave, cor levemente amarelada, obtido a partir do leite pasteurizado, em fatias, embalado com separação e embalado com filme plástico com barreira termo encolhível atóxico, embalagem contendo aproximadamente 200g, limpo, não violado, resistente, 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. 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 60 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.		Quilo	200		
220	Queijo mussarela inteiro, de massa filada, elástica, sabor suave, cor levemente amarelada, obtido a partir do leite pasteurizado, inteiro, embalado com aproximadamente 500g 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. 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 60 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.		und	10		



221	Queijo provolone, defumado, obtido de leite pasteurizado, massa filada, semi-dura, com coloração creme em seu interior, formato cilíndrico alongado, apresentando sabor acentuado, consistência firme, casca dura e fina, de cor amarela-dourada e brilhante. 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 60 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.		und	5		
222	Queijo mussarela inteiro, de massa filada, elástica, sabor suave, cor levemente amarelada, obtido a partir do leite pasteurizado, inteiro, embalado com aproximadamente 2,5kg 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. 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 60 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.		Pacote	50		
223	QUEIJO - parmesão, ralado, embalagem de 1 kg com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso, e com registro no ministério da agricultura ou ministério da saúde. Validade mínima de 3 meses a partir da data da entrega.		Pacote	20		



224	Creme de leite pasteurizado / Nata - Embalagem 300g) Creme de leite pasteurizado, sabor suave, consistência firme, embalado em potes de polietileno com aproximadamente 300g de peso líquido, atóxico, limpo, não violado, com tampa resistente. 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. Validade de até 30 até 45 dias.		Unidade	80		
225	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, com validade máximo de 30 dias, a partir da data de recebimento. 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. Embalagem de 170g.		UNIDA DE	50		
226	Margarina com sal - 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. Com 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 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. Deve estar em		Unid.	250		



	consonância com os níveis toleráveis na matéria-prima empregada, estabelecidos pela legislação específica, no que tange a resíduos de pesticidas, contaminantes inorgânicos e microbiológicos.					
227	Cobertura culinária sabor requeijão, embalagens de 1,5kg, cobertura alimentícia sabor requeijão, produzido com leite pasteurizado, sabor suave, levemente salgado, consistência cremosa. Embalado sacos plásticos, com aproximadamente 1,5kg, atóxico, limpo, não violado, 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 45 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.		Unid.	20		
228	Iogurte integral com preparado de morango. Ingredientes: Leite padronizado e/ou leite em pó reconstituído, açúcar, preparado de morango (açúcar, água, polpa de morango, amido de mandioca, corante natural carmim de cochonilha, aroma idêntico ao natural de morango, conservante sorbato de potássio, acidulante ácido láctico e espessante carboximetilcelulose sódica), leite em pó integral, amido modificado, cultura microbiana e estabilizante		Unidade	800		



	gelatina.Embalagem de 800g					
229	Bacon salgado defumado, em manta. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.		Quilo	100		
230	Linguiça Calabresa Grossa – - tipo mista, defumada, ingredientes carne suína, empacotada à vácuo. Com certificado de Inspeção Estadual ou Federal.		Quilo	100		
231	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.		Quilo	230		
232	Presunto magro fatiado - embalagens de 1kg - 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 similar, equivalente ou de melhor qualidade. Produto com 75% da validade hábil.		Quilo	220		



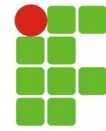
233	Alcatra bovina- Corte de novilho. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.		Quilo	500		
234	Carne bovina moída de 1º, com pouca gordura, sem pelancas, embaladas a vácuo, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alteram suas características naturais (física, química e organoléptica), inspecionada pelo CISPOA ou SIF. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.		Quilo	1200		
235	Charque bovino - Produzido a partir de carnes de novilho de primeira em manta, 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.		Quilo	100		
236	Contra Filé bovino sem osso de 1ª qualidade - Corte de novilho. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Resfriado, em peça, limpo, embalado 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, número de lote, data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF.		Quilo	800		
237	Costela bovina de novilho – congelada. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.		Quilo	120		
238	Coxão mole bovino de 1ª qualidade - Corte de novilho. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.		Quilo	1200		



239	Filé Mignon bovino - Mignon corte de novilho limpo. Carne bovina congelada e embalada a vácuo, em embalagem de plástico transparente e atóxico. Produzida e embalada em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. A embalagem não pode estar violada, deve ser resistente e garantir a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF.		Quilo	80		
240	Lagarto Bovino de ou tatu. Corte de novilho. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Congelado, em peça, limpo, embalado 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, número de lote, data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF.		Quilo	500		
241	Picanha bovina -Corte de novilho. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Picanha. Corte de novilho, não pode ultrapassar a 1,2 kg a peça, também pode ser chamada de tapa de quadril (espanhol) ou cap of rump (inglês). Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.		Quilo	50		
242	Patinho porcionado, de primeira qualidade, sem pelancas, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alteram suas características naturais (física, química e organoléptica), porcionado em bifes de aproximados 150g e com no mínimo 1cm de espessura. Produzido e embalado em conformidade com as normas da		Quilo	1000		



	legislação sanitária vigente.					
243	Carne in natura, bovina alcatra de 1ª qualidade, iscas sem nervos, sem gordura, embalada à vácuo. Embalagem de 1 kg produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente		Quilo	1500		
244	Lombo suíno congelado - Produzida e embalada em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação correspondente.		Quilo	300		
245	Filé de frango - Peito de frango congelado, sem osso e sem pele. Embalagem de 1Kg. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente – SIF.		Quilo	1200		
246	Peito de frango – Peito de frango congelado, com osso e sem pele. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente - SIF..		Quilo	1200		
247	Carne in natura, carne de frango, tipo sobrecoxa, características adicionais congelado. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente		Quilo	2000		
248	Filé de peixe - tilápia congelado. Apresentação: íntegro e limpo (sem vísceras, escamas, espinhas ou lixa). Carne rígida e firme. Coloração: branco. Sem odor forte. Embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente.		Quilo	500		
249	Filé de peixe - Traíra congelado. Apresentação: filetado, íntegro e limpo (sem vísceras, escamas, espinhas ou lixa). Carne rígida e firme. Coloração: branco. Sem odor forte. Embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente.		Quilo	500		



250	Filé de peixe- Merluza. Apresentação: filetado, íntegro e limpo (sem vísceras, escamas, espinhas ou lixa). Carne rígida e firme. Coloração: branco. Sem odor forte. congelado a 12°C, interfolhado, acondicionado em embalagem plástica a vácuo, dispostos 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 substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), registrado junto ao SIF.		Quilo	200		
251	Camarão médio, descascado, sem carapaça, cabeça e rabo e congelado. Crustáceo in natura, espécie: camarão, tipo: médio Tamanho: M. Apresentação: corpo inteiro, descascado, sem carapaça, rabo e cabeça, íntegro (sem furos ou rasgos), coloração cinza claro uniforme (sem manchas), translúcido e brilhante. Sem odor de amoníaco. Não pode apresentar sinais de recongelamento. Embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Validade mínima a contar da data de entrega: 10 meses Para efeitos de quantidade, deve ser considerado o peso descongelado do item. Embalagem de 1Kg.		Quilo	50		
TOTAL						

3. VALIDADE DA ATA

3.1 A validade da Ata de Registro de Preços será de 12 meses, a partir da data da homologação, não podendo ser prorrogada.

4. REVISÃO E CANCELAMENTO

4.1 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.

4.2 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).

4.3 Quanto ao 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.

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

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

4.5. Quanto ao Preço de mercado tornar-se superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, o órgão gerenciador poderá:

4.5.1. 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

4.5.2. 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,



Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha
Campus São Borja

Fone (55) 3431 0500 E-mail: licitacao.sb@iffarroupilha.edu.br



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 do produto, 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 de Licitação.

5.2. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados nesta ATA de registro de preços, inclusive o acréscimo de que trata o §1º, do Artigo 65, da Lei 8.666/93.

5.3 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.

5.4. Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 2 (duas) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes.

São Borja – RS , 2019

<hr/> <p>AUTORIDADE COMPETENTE INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA SÃO BORJA</p> <p>CPF:</p>
--

<hr/> <p>REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA (CARIMBO E ASSINATURA)</p> <p>CPF:</p>
--