



Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha
Campus São Borja
Rua Otaviano Castilho Mendes, 355 – Bairro Bettim – 97670-000
São Borja – RS
Fone (55) 3431 0500 E-mail: licitacao.sb@iffarroupilha.edu.br



ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA FARROUPILHA CAMPUS SÃO BORJA

PREGÃO SRP Nº 03/2017

Processo Administrativo n.º 23227.000800/2017-28

1. DO OBJETO

1.1. Aquisição de gêneros alimentícios, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas estabelecidas neste instrumento.

GRUPO 1 - QUEIJOS					
ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	VALOR UN. R\$	VALOR TOTAL R\$
01	Queijo camembert. Embalado em filme plástico, atóxico, limpo, não violado, resistente ou embalagem individual, 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. Marca de referência: Serrabella e Campo lindo ou similar, equivalente ou de melhor qualidade.	KG	3	76,16	228,48
02	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	KG	10	41,19	411,90



	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.				
03	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.	KG	10	71,58	715,80
04	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,	KG	3	78,35	235,05



	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.				
05	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.	KG	5	90,57	452,85
06	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	KG	10	27,77	277,70



Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha
Campus São Borja
Rua Otaviano Castilho Mendes, 355 – Bairro Bettim – 97670-000
São Borja – RS
Fone (55) 3431 0500 E-mail: licitacao.sb@iffarroupilha.edu.br



	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.				
07	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, 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.	KG	20	31,06	621,20
08	Queijo mussarela inteiro , de massa filada, elástica, sabor suave, cor levemente amarelada, obtido a partir do leite pasteurizado, em peça, embalado com filme plástico com barreira termo encolhível atóxico, limpo, não violado, resistente, no qual tenha sido aplicado vácuo parcial, permitindo a perfeita aderência do continente	KG	20	29,54	590,80



	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.				
09	Queijo parmesão ralado – Embalagem de 500g. Queijo parmesão, maturado, obtido de leite pasteurizado, massa dura, ralado fino, sem aditivos, embalado em filme plástico que não permita passagem da luz, atóxico, limpo, não violado, resistente e 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.	KG	10	39,14	391,40
10	Queijo parmesão , maturado, obtido de leite pasteurizado, massa dura, embalado em filme plástico, atóxico, limpo, não violado, resistente, no qual tenha sido aplicado vácuo parcial, permitindo a perfeita aderência do continente ao conteúdo que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência,	KG	10	147,83	1.478,30



Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha
Campus São Borja
Rua Otaviano Castilho Mendes, 355 – Bairro Bettim – 97670-000
São Borja – RS
Fone (55) 3431 0500 E-mail: licitacao.sb@iffarroupilha.edu.br



	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.				
11	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.	KG	5	42,45	212,25
12	Queijo prato/Lanche inteiro , 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	KG	5	41,69	208,45



	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.				
13	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.	KG	5	70,85	354,25
14	Queijo brie . Embalado em filme plástico, atóxico, limpo, não violado, resistente ou em embalagem individual, 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	KG	3	176,19	528,57



Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha
Campus São Borja
Rua Otaviano Castilho Mendes, 355 – Bairro Bettim – 97670-000
São Borja – RS
Fone (55) 3431 0500 E-mail: licitacao.sb@iffarroupilha.edu.br



	e carimbo de inspeção. Validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Marca de referência: Polenguinho e Campo lindo ou similar, equivalente ou de melhor qualidade. Embalagem de 125g.				
15	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.	KG	5	38,59	192,95
16	Queijo cremoso cheddar – 250g. Queijo cremoso tipo cheddar, fresco, com textura espalhável, de cor alaranjada, embalado em potes plásticos com aproximadamente 250g, 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.	KG	3	10,06	30,18
17	Queijo cremoso cream cheese. - 300g) Queijo cremoso tipo cream cheese, obtido de leite pasteurizado, de sabor suave, fresco, com textura espalhável, em embalagens contendo 300g 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.	UNIDADE	30	12,60	378,00
18	Queijo minas meia cura. Queijo minas meia cura ou minas padrão, em peça, obtido de leite pasteurizado, sem maturação, embalado individualmente, em plástico transparente, atóxico,	KG	10	33,67	336,70



	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.				
19	Tofu - Embalagem contendo 300g. Queijo de soja em conserva. Embalagem atóxica, limpa, não violada, resistente, no qual tenha sido aplicado vácuo parcial, 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.	UNIDADE	5	22,10	110,50
20	Queijo cottage - Queijo cremoso tipo fresco, com textura cremosa e grumosa, de cor branca, sabor ligeiramente ácido e salgado, embalado em potes plásticos com aproximadamente 250g, 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	UNIDADE	5	18,72	93,60



Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha
Campus São Borja
Rua Otaviano Castilho Mendes, 355 – Bairro Bettim – 97670-000
São Borja – RS
Fone (55) 3431 0500 E-mail: licitacao.sb@iffarroupilha.edu.br



	de entrega na unidade requisitante.				
21	Queijo emental , semiduro, de longa maturação, sabor ligeiramente adocicado e frutado, com grandes e numerosas olhaduras, uniformes e brilhante, obtido de leite pasteurizado, casca escovada e dura. Embalado em filme plástico, atóxico, limpo, não violado, resistente, no qual tenha sido aplicado vácuo parcial, permitindo a perfeita aderência do continente ao conteúdo que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Marca referência de qualidade: Serrabella ou similar, equivalente ou de melhor qualidade.	UNIDADE	3	52,62	157,86
22	Queijo feta , originado de leite de ovelha ou da mistura de leite de cabra e de ovelha pasteurizado, cor branca, baixo nível de gordura, esfarelento, gosto levemente ácido, sabor suave. 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	KG	3	82,93	248,79



	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. Embalagem de 100g.				
23	Queijo fresco de cabra , originado de leite de cabra pasteurizado, cor branca, baixo nível de gordura. 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. Marca referência de qualidade: Casa da Ovelha e Président ou similar, equivalente ou de melhor qualidade. Embalagem de 200g.	UNIDADE	3	15,97	47,91
24	Queijo mascarpone , italiano, muito cremoso, branco, fresco, sem maturação, originário da região da Lombardia. Obtido através de uma mistura de leite de vaca (alimentadas com ração especial de ervas e flores) e uma solução de ácido tartárico. Embalado a vácuo em embalagem plástica selada de 250g, conservado a 5°C, válido por 15 dias e por cerca de 1 semana após aberto. 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 7 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UNIDADE	10	69,66	696,60
25	Queijo mussarela de búfala , em formato de bolas, obtido de leite	UNIDADE	10	80,80	808,00



Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha
Campus São Borja
Rua Otaviano Castilho Mendes, 355 – Bairro Bettim – 97670-000
São Borja – RS
Fone (55) 3431 0500 E-mail: licitacao.sb@iffarroupilha.edu.br



	pasteurizado, fresco, com textura firme, na cor branca. Deve vir em embalagens lacradas contendo o queijo o soro. Produto com 75% da validade hábil. Queijo mussarela de búfala) Queijo mussarela de búfalo em formato de bolas, obtido de leite pasteurizado, fresco, com textura firme, na cor branca. Deve vir em embalagens lacradas contendo o queijo o soro. O plástico deve ser transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente ou material compatível (própria para uso alimentar) que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 10 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.				
26	Queijo roquefort. Embalado em papel-alumínio e 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 nas unidades requisitante. Marca de referência: Campo lindo ou similar, equivalente	KG	5	148,43	742,15



Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha
Campus São Borja
Rua Otaviano Castilho Mendes, 355 – Bairro Bettim – 97670-000
São Borja – RS
Fone (55) 3431 0500 E-mail: licitacao.sb@iffarroupilha.edu.br



	ou de melhor qualidade.				
TOTAL					10.550,24

GRUPO 2 – LATICÍNIOS / REFRIGERADOS					
ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	VALOR UN. R\$	VALOR TOTAL R\$
27	Requeijão Catupiry. Creme de leite, massa coalhada (leite desnatado e cloreto de sódio), sal (cloreto de sódio), estabilizante: pirofosfato e polifosfato e sal.alcalinizante, bicarbonato de sódio. Embalado em copo de vidro com tampa, com aproximadamente 250g, 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.	KG	20	12,83	256,60
28	Requeijão cremoso - potes 250g) Requeijão cremoso, produzido com leite pasteurizado, sabor suave, levemente salgado, consistência cremosa. Embalado em copo de vidro com tampa, com aproximadamente 250g, 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	KG	40	8,28	331,20



Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha
Campus São Borja
Rua Otaviano Castilho Mendes, 355 – Bairro Bettim – 97670-000
São Borja – RS
Fone (55) 3431 0500 E-mail: licitacao.sb@iffarroupilha.edu.br



	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.				
29	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.	UNIDADE	40	22,30	892,00
30	Creme de leite pasteurizado / Nata - Embalagem 350g) Creme de leite pasteurizado, sabor suave, consistência firme, embalado em potes de polietileno com aproximadamente 350g de peso líquido, atóxico, limpo, não violado, com tampa resistente. A	UNIDADE	300	7,34	2.202,00



Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha
Campus São Borja
Rua Otaviano Castilho Mendes, 355 – Bairro Bettim – 97670-000
São Borja – RS
Fone (55) 3431 0500 E-mail: licitacao.sb@iffarroupilha.edu.br



	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 35 dias.				
31	logurte 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.	UNIDADE	50	5,13	256,50
32	logurte natural desnatado , natural, obtido de leite pasteurizado desnatado, 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 de no máximo 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.	UNIDADE	30	5,13	153,90
33	Manteiga sem sal - Embalagem 200g) Manteiga sem sal, de primeira qualidade, obtida do	UNIDADE	400	7,14	2.856,00



	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.				
34	Gordura vegetal hidrogenada Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência. Data de fabricação, data de validade e informações nutricionais, constantes no rótulo do produto. Encontrado em embalagem plástica, firme vedado. Embalagem de 500g. Deverá apresentar validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega.	UNIDADE	10	6,20	62,00
35	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	UNIDADE	40	6,53	261,20



	de qualidade: Qualy ou Doriana Culinária ou similar, equivalente ou de melhor qualidade.				
36	Creme de leite UHT - Embalagem 200g. Creme de leite com os seguintes ingredientes: estabilizante: Difosfato de sódio, apresentando teor de matéria gorda de 25%, com validade mínima de 5 meses a contar da data da entrega, Produto não apresenta separação de fases, sendo homogêneo, isto é, o soro está misturado á gordura. Produto esterilizado, embalagem tetra pak de 200g, garantindo a segurança alimentar e facilitando o armazenamento por não necessitar de refrigeração, antes de abrir a embalagem.. Prazo de validade: 6 meses.	UNIDADE	500	3,07	1.535,00
37	Leite condensado obtido pela desidratação do leite, adicionado de sacarose ou glicose, em caixas tetra pak, limpas, resistentes, com rotulagem nutricional obrigatória, registro no órgão competente, validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Embalagens de 395g.	UNIDADE	200	5,97	1.194,00
38	Leite de vaca integral , sem adulterações, com mínimo de 3% de gordura ou teor original, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/ UAT (ultra alta temperatura), em caixa cartonada, de 1 litro, validade até 4 meses. 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.	UNIDADE	300	4,17	1.251,00



39	Leite desnatado - Leite de vaca, sem adulterações, desnatado, com no máximo 0,5 % de gordura, líquido, cor branca, odor e sabor característicos, acondicionado em embalagem longa vida UHT/ UAT (ultra alta temperatura), em caixa cartonada de 1 litro. 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. Data de validade mínima de 5 meses a contar da data de entrega do produto.	UNIDADE	24	5,18	124,32
40	Sorvete à base de leite sabor Chocolate – Sorvete pasteurizado, cremoso, sabor de chocolate, com 2 litros, validade até 24 meses. Ingredientes: água, açúcar, xarope de glicose, leite em pó desnatado, gordura vegetal, pasta de cacau, cacau em pó, extrato de malte, sal, sal, aromatizantes, espessante goma jatai, goma guar, carragena, estabilizante mono e diglicerídeos de ácidos graxos, polisorbato. Contém glúten. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Validade mínima na data de entrega de 20 meses.	UNIDADE	10	19,67	196,70
41	Sorvete à base de leite sabor Creme – Sorvete pasteurizado, cremoso, sabor de creme, com 2 litros, validade até 24 meses.	UNIDADE	15	19,67	295,05



	Ingredientes: água, açúcar, xarope de glicose, leite em pó desnatado, gordura vegetal, manteiga, soro de leite, aromatizantes, corantes naturais urucum, curcuma, espessantes, goma guar, goma jataí, carragena, estabilizantes monoestearato de glicerina, polisorbato 80. 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. Validade mínima na data de entrega de 20 meses				
42	Sorvete à base de leite sabor Morango – Sorvete pasteurizado, cremoso, sabor de morango, com 2 litros, validade até 24 meses. Ingredientes: água, açúcar, xarope de glicose, leite em pó desnatado, gordura vegetal, manteiga, soro de leite, aromatizantes, corantes naturais urucum, curcuma, espessantes, goma guar, goma jataí, carragena, estabilizantes monoestearato de glicerina, polisorbato 80. 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. Validade mínima na data de entrega de 20 meses	UNIDADE	5	19,67	98,35
43	Leite em pó integral – Embalagem	UNIDADE	2	11,37	22,74



Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha
Campus São Borja
Rua Otaviano Castilho Mendes, 355 – Bairro Bettim – 97670-000
São Borja – RS
Fone (55) 3431 0500 E-mail: licitacao.sb@iffarroupilha.edu.br



de 400 g) Leite integral desidratado, instantâneo, com redução de gorduras (lipídios), contendo pirofosfato férrico e emulsificante lecitina de soja, acondicionados em embalagem de folha de flandres ou alumínio limpa, resistente, atóxica, isenta de ferrugem, não amassada, contendo 400g de peso líquido. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.				
TOTAL				11.988,56

GRUPO 3 – FIAMBRES / EMBUTIDOS / DEFUMADOS					
ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	VALOR UN. R\$	VALOR TOTAL R\$
44	Presunto magro - peça - Presunto cozido inteiro, sem capa de gordura, elaborado do pernil suíno. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente-SIF. Padrão Perdigão/Sadia ou similar, equivalente ou de melhor qualidade. Produto com 75% da validade hábil.	KG	30	34,28	1.028,40
45	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	UNIDADE	100	7,78	778,00



Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha
Campus São Borja
Rua Otaviano Castilho Mendes, 355 – Bairro Bettim – 97670-000
São Borja – RS
Fone (55) 3431 0500 E-mail: licitacao.sb@iffarroupilha.edu.br



	validade hábil.				
46	Costelinha suína defumada. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	KG	10	25,91	259,10
47	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.	KG	5	26,28	131,40
48	Linguiça Calabresa – embalagens de 2,5 kg- tipo mista, defumada, ingredientes carne suína, empacotada à vácuo. Com certificado de Inspeção Estadual ou Federal.	UNIDADE	25	15,52	388,00
49	Linguiça calabresa fina - tipo mista, defumada, ingredientes carne suína, empacotada à vácuo. Com certificado de Inspeção Estadual ou Federal.	KG	40	25,28	1.011,20
50	Linguiça Toscana –ingredientes carne suína, empacotada à vácuo. Com certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagens de 1kg	KG	40	19,09	763,60
51	Morcilha - Morcilha branca, proveniente de aproveitamento de miúdos do suíno. Produzidos e embalado em conformidade com as normas da legislação vigente.	KG	5	21,54	107,70
52	Mortadela fatiada – embalagens de 180g. Prazo de validade, embalagem fechada: 60 dias.	UNIDADE	10	4,61	46,10
53	Presunto magro - peça - Presunto cozido inteiro, sem capa de gordura, elaborado do pernil suíno. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente - SIF. Padrão Perdigão/Sadia ou	KG	10	19,11	191,10



Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha
Campus São Borja
Rua Otaviano Castilho Mendes, 355 – Bairro Bettim – 97670-000
São Borja – RS
Fone (55) 3431 0500 E-mail: licitacao.sb@iffarroupilha.edu.br



	equivalente, similar ou de melhor qualidade.				
54	Presunto cru tipo Parma fatiado. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação vigente. Presunto tipo parma fatiado. Pernil suíno tipo parma cru sem osso. Segue as tradições de preparo italiano, país de origem do presunto cru. Passa por um processo de cura e aproximadamente 12 meses, período no qual o produto adquire o sabor, aroma e texturas característicos. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação vigente.	KG	5	126,52	632,60
55	Presunto tender s/osso, embalagem a vácuo conforme legislação vigente	KG	5	46,32	231,60
56	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.	KG	30	44,46	1.333,80
57	Salame tipo hamburguês, origem 100% carne suína fatiado finamente, em embalagem a vácuo, prazo de validade indicado na embalagem. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	KG	20	48,68	973,60
58	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.	KG	30	9,04	271,20



Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha
Campus São Borja
Rua Otaviano Castilho Mendes, 355 – Bairro Bettim – 97670-000
São Borja – RS
Fone (55) 3431 0500 E-mail: licitacao.sb@ifarroupilha.edu.br



	A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá apresentar validade mínima de 45 (trinta) dias a partir da data de entrega. Embalagem de 3kg.				
59	Toucinho do porco. Manta de toucinho suíno crua, sem sal, sem defumação com baixa camada de gordura. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	KG	15	10,05	150,75
60	Copa suína - embutido curado -Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	KG	5	26,57	132,85
61	Peito de chester ou de peru defumado - Elaborado com carne de peru ou de chester, possui teor reduzido de gordura e sódio. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente - SIF.	KG	10	39,86	398,60
62	Bacon salgado defumado fatiado. Embalagem de 250g. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	UNIDADE	50	9,92	496,00
63	Bacon salgado defumado, em manta. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	UNIDADE	80	19,11	1.528,80
64	Banha de porco – Embalagem de 1kg. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	UNIDADE	30	6,89	206,70
TOTAL					11.061,10



Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha
Campus São Borja
Rua Otaviano Castilho Mendes, 355 – Bairro Bettim – 97670-000
São Borja – RS
Fone (55) 3431 0500 E-mail: licitacao.sb@iffarroupilha.edu.br



GRUPO 4 – CARNE BOVINA



Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha
Campus São Borja
Rua Otaviano Castilho Mendes, 355 – Bairro Bettim – 97670-000
São Borja – RS
Fone (55) 3431 0500 E-mail: licitacao.sb@ifarroupilha.edu.br



ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	VALOR UN. R\$	VALOR TOTAL R\$
65	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.	UNIDADE	10	25,45	254,50
66	Alcatra bovina - peça de 2,5kg a 2,8kg - Corte de novilho. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	KG	15	33,40	501,00
67	Canela traseira com músculo INTEIRO bovina - 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 legislação sanitária vigente.	KG	15	18,56	278,40
68	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, dispostas em caixa de papelão reforçada, impermeabilizada internamente e lacrada com cinta de nylon, contendo em seu rótulo: espécie do produto, embalagem, validade e peso Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	KG	20	25,51	510,20
69	Charque bovino - Produzido a partir de carnes de novilho de primeira em manta, também conhecido carne-seca, carne-do-	KG	30	28,41	852,30



	sertão, xergão, chalona, xarqui, jabá ou paçoca. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.				
70	Contra Filé bovino sem osso de 1ª qualidade - peça de 2,5kg a 3,5kg - 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.	KG	15	33,35	500,25
71	Costela bovina de novilho – congelada. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	KG	40	19,13	765,20
72	Coxão mole bovino de 1ª qualidade - peça de 6kg a 7kg - Corte de novilho. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	KG	30	28,01	840,30
73	Entrecote bovino - corte bovino de novilho, também conhecido como bife ancho ou noix. Congelado. Embalagem de 1 kg. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	KG	20	36,80	736,00
74	Fígado bovino com pele - Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitárias vigentes.	KG	10	16,64	166,40



75	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.	KG	50	44,88	2.244,00
76	Lagarto Bovino de 1ª qualidade - peça de 2,0kg a 2,5kg. 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.	KG	20	30,26	605,20
77	Maminha bovina - peça de 1kg a 1,2kg. Corte de novilho. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	KG	30	40,34	1.210,20
78	Matambre Bovino inteiro - peça de 1,5 kg a 2kg) Corte de novilho. Produzido e embalado em conformidade com as normas da	KG	15	17,30	259,50



Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha
Campus São Borja
Rua Otaviano Castilho Mendes, 355 – Bairro Bettim – 97670-000
São Borja – RS
Fone (55) 3431 0500 E-mail: licitacao.sb@iffarroupilha.edu.br



	legislação sanitária vigente.				
79	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.	KG	30	23,65	709,50
80	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.	KG	30	32,81	984,30
81	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.	KG	20	21,43	428,60
82	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 cuadril (espanhol) ou cap of rump (inglês). Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	KG	40	44,45	1.778,00
83	Ossos bovinos para sopa. Possui, no centro, osso com tutano, Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	KG	20	13,32	266,40
TOTAL					13.890,25

GRUPO 5 – CARNE SUÍNA

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	VALOR UN. R\$	VALOR TOTAL R\$
------	---------------------	-------------------	------------------	---------------	-----------------



84	Costelinha suína congelada. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	KG	15	20,64	309,60
85	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.	KG	5	22,71	113,55
86	Lombo suíno congelado - Produzida e embalada em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação correspondente.	KG	30	23,38	701,40
87	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.	KG	10	26,37	263,70
88	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.	KG	40	18,00	720,00
89	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.	KG	20	23,07	461,40
90	Rabo de porco salgado - Rabo de suíno com pele. Deve ser	KG	5	24,72	123,60



Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha
Campus São Borja
Rua Otaviano Castilho Mendes, 355 – Bairro Bettim – 97670-000
São Borja – RS
Fone (55) 3431 0500 E-mail: licitacao.sb@iffarroupilha.edu.br



	produzido e embalado em conformidade as normas estabelecidas pela legislação vigente.				
91	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.	KG	8	20,25	162,00
92	Ossobuco suíno - Corte de suíno. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	KG	5	10,06	50,30
93	Bisteca suína congelada – fatias de 1cm de largura. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	KG	5	16,55	82,75
94	Pé de porco salgado. Deve ser produzido e embalado em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação vigente.	KG	5	23,46	117,30
95	Envoltório Natural Salgado Suíno (Tripa). Ingredientes: Envoltório de suíno e sal. Embalagem: Embalagem contendo 10 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.	UNIDADE	3	7,58	22,74
TOTAL					3.128,34

GRUPO 6 – CARNE OVINA

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	VALOR UN. R\$	VALOR TOTAL R\$
96	Carret de cordeiro (corte francês). Corte de ovino jovem. Produzido e embalado em conformidade com as	KG	10	51,85	518,50



Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha
Campus São Borja
Rua Otaviano Castilho Mendes, 355 – Bairro Bettim – 97670-000
São Borja – RS
Fone (55) 3431 0500 E-mail: licitacao.sb@iffarroupilha.edu.br



	normas da legislação sanitária vigente.				
97	Cordeiro inteiro -Ovino abatido jovem com peso entre 16 e 18 kg. Apresentação: íntegro, sem cabeça, sem patas e sem lã. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	KG	20	34,30	686,00
98	Espinhaço de ovelha -Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	KG	5	40,05	200,25
99	Paleta de cordeiro. Corte de ovino jovem. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitárias vigentes.	KG	10	44,52	445,20
100	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.	KG	30	26,63	798,90
TOTAL					2.648,85

GRUPO 7 - AVES					
ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	VALOR UN. R\$	VALOR TOTAL R\$
101	Peru , congelado e temperado, com termômetro que avisa quando está pronto, e com miúdos embalados em seu interior. Devidamente produzidos e embalados em conformidade com as normas da legislação sanitárias vigentes. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses.	KG	10	26,94	269,40
102	Ave abatida, tipo chester/fiesta congelado inteiro, de primeira	KG	10	24,02	240,20



Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha
Campus São Borja
Rua Otaviano Castilho Mendes, 355 – Bairro Bettim – 97670-000
São Borja – RS
Fone (55) 3431 0500 E-mail: licitacao.sb@iffarroupilha.edu.br



	qualidade, com aproximadamente 4 a 5 kg, embalada e processada conforme a legislação vigente				
103	Asa de frango congelada. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	KG	10	10,77	107,70
104	Coração de frango congelado – embalagens de 1kg. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	KG	8	17,62	140,96
105	Coxa da asa de frango congelada – embalagens de 1Kg. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	KG	10	11,16	111,60
106	Coxa de frango crua congelada. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	KG	50	11,16	558,00
107	Coxa e Sobrecoxa de frango congelada – embalagens de 1kg. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	KG	100	11,15	1.115,00
108	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.	KG	3	3,55	10,65
109	Filé de frango - Peito de frango congelado, sem osso e sem pele. Embalagem de 1Kg.	KG	60	12,45	747,00
110	Frango caipira inteiro, sem pés e sem cabeça. Congelado. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	KG	60	16,97	1.018,20



Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha
Campus São Borja
Rua Otaviano Castilho Mendes, 355 – Bairro Bettim – 97670-000
São Borja – RS
Fone (55) 3431 0500 E-mail: licitacao.sb@iffarroupilha.edu.br



111	Peito de frango congelado. Embalagem de 1Kg. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente - SIF.	KG	80	11,37	909,60
112	Sobrecoxa de frango , congelada - Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses.	KG	80	12,29	983,20
113	Codorna, congelada -Devidamente congelada por processos industriais. Produzidas e embaladas em conformidade com a legislação sanitária vigente. Validade mínima a contar da data de entrega: 6 meses.	KG	10	31,47	314,70
TOTAL					6.526,21

GRUPO 8 - PEIXES					
ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	VALOR UN. R\$	VALOR TOTAL R\$
114	Anchova , limpa, inteira. Peixe in natura espécie: anchova. Apresentação: unidades de peixe com peso entre 0,8 até 1 kg, 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 4º C. Embalado em conformidade com a legislação	KG	5	41,79	208,95



Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha
Campus São Borja
Rua Otaviano Castilho Mendes, 355 – Bairro Bettim – 97670-000
São Borja – RS
Fone (55) 3431 0500 E-mail: licitacao.sb@iffarroupilha.edu.br



	sanitária vigente.				
115	Filé de Bacalhau, congelado sem pele e sem espinhas. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	KG	20	67,77	1.355,40
116	Filé de peixe - Salmão 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.	KG	40	79,08	3.163,20
117	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 embalegem 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.	KG	15	32,88	493,20
118	Filé de peixe - Anjo 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.	KG	20	41,43	828,60
119	Filé de peixe - Congro Rosa	KG	20	112,99	2.259,80



	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.				
120	Filé de peixe - Linguado grande congelado. Apresentação: filé grande, 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	KG	20	81,88	1.637,60
121	Filé de peixe - Panga 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.	KG	6	27,99	167,94
122	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	20	16,77	335,40
123	Linguado branco grande , limpo, inteiro. Apresentação: peixe inteiro íntegro (sem rasgos, cortes ou furos), sem vísceras e escamas, olhos brilhantes e de aspecto vivo, guelras em vermelho vivo. Coloração: barriga branca, costas cinza-amarronzadas. Carne rígida e firme. Sem odor forte. Escamas	KG	10	79,08	790,80



	brilhantes e firmes. Embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente.				
124	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.	KG	20	50,84	1.016,80
125	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.	KG	20	81,29	1.625,80
126	Salmão, inteiro , congelado - Peixe espécie: salmão. Apresentação: unidades de peixe inteiro, íntegro (sem rasgos, cortes ou furos), sem vísceras e escamas, olhos brilhantes, guelras em vermelho vivo. Coloração: cinza prateado com pintas pretas. Carne rígida e firme. Sem odor forte. Escamas brilhantes e firmes. Embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente.	KG	30	48,58	1.457,40
127	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.	KG	20	35,70	714,00
128	Cação anjo, em postas , fresco. Peixe in natura espécie: cação	KG	20	40,66	813,20



	anjo. Apresentação: em postas íntegras, sem manchas, parasitas ou fungos. Embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Embalagem de 1Kg.				
129	Filé de peixe - cascudo 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.	KG	10	37,29	372,90
130	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.	KG	10	32,75	327,50
131	Filé de peixe - Pintado 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.	KG	10	29,36	293,60
132	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	KG	20	41,80	836,00
133	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.	KG	10	41,79	417,90



Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha
Campus São Borja
Rua Otaviano Castilho Mendes, 355 – Bairro Bettim – 97670-000
São Borja – RS
Fone (55) 3431 0500 E-mail: licitacao.sb@iffarroupilha.edu.br



134	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.	KG	10	33,88	338,80
135	Traíra, inteira , congelada - Peixe espécie: traíra Apresentação: unidades de peixe inteiro, íntegro (sem rasgos, cortes ou furos), sem vísceras e escamas, olhos brilhantes, guelras em vermelho vivo. Carne rígida e firme. Sem odor forte. Escamas brilhantes e firmes. Embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente.	KG	10	33,88	338,80
TOTAL					19.793,59

GRUPO 09 – FRUTOS DO MAR					
ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	VALOR UN. R\$	VALOR TOTAL R\$
136	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),	KG	50	146,88	7.344,00



	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.				
137	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.	KG	30	42,96	1.288,80
138	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	KG	30	56,36	1.690,80



	de quantidade, deve ser considerado o peso descongelado do item. Embalagem de 1Kg.				
139	Camarão VG , com casca e cabeça. Crustáceo in natura, espécie: camarão, tipo: extra grande Tamanho: VG. 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.	KG	30	144,07	4.322,10
140	Camarão pequeno , inteiro e congelado. Crustáceo in natura, espécie: camarão, tipo: pequeno Tamanho: P 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.	KG	10	41,80	418,00
141	Carne de siri limpa . Crustáceo in natura, espécie: siri. Apresentação: carne pura de siri desfiada,	KG	10	58,74	587,40



	coloração clara e uniforme. Embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente. Cada embalagem deve conter aproximadamente 0,4 kg do produto.				
142	Lagosta inteira. Embalagem de 800G a 1Kg. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.	KG	5	169,48	847,40
143	Lula inteira e congelada. 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.	KG	20	67,79	1.355,80
144	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.	KG	10	67,79	677,90
145	Marisco , sem 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.	KG	10	67,79	677,90
146	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	KG	10	79,07	790,70



Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha
Campus São Borja
Rua Otaviano Castilho Mendes, 355 – Bairro Bettim – 97670-000
São Borja – RS
Fone (55) 3431 0500 E-mail: licitacao.sb@iffarroupilha.edu.br



	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.				
TOTAL					20.000,80

GRUPO 10 – ALGAS / COGUMELOS / PROD. CULINÁRIA JAPONESA					
ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	VALOR UN. R\$	VALOR TOTAL R\$
147	Agar agar- algas marinhas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 200g.	UNIDADE	5	24,90	124,50
148	Alga marinha kombu - Embalagem 50g - Espécie undária. Apresenta tons marrons esverdeados e levemente ondulada. Sem fungos e sem manchas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	UNIDADE	10	21,70	217,00
149	Alga Marinha Nori – Embalagem 190g - Própria para a culinária japonesa. Cor preta brilhante, com folhas integras sem mofos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de	UNIDADE	10	19,02	190,20



Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha
Campus São Borja
Rua Otaviano Castilho Mendes, 355 – Bairro Bettim – 97670-000
São Borja – RS
Fone (55) 3431 0500 E-mail: licitacao.sb@ifarroupilha.edu.br



	entrega.				
150	Cogumelos desidratados funghy sechi. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 18 meses a contar da data de entrega do produto. Embalagens de 50g.	UNIDADE	10	21,23	212,30
151	Cogumelos Shitake desidratados. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 18 meses a contar da data de entrega do produto. Embalagens de 50g.	UNIDADE	10	21,13	211,30
152	Hashi descartáveis. Palitos para degustação de pratos japoneses apresentado em pares, feitos em madeira clara e polida, não devem apresentar manchas ou rachaduras e devem ser embalados adequadamente em papel ou plástico. Embalagem contendo 10 pares.	UNIDADE	15	4,38	65,70
TOTAL					1.021,00

GRUPO 11 - PÃES / BISCOITOS / SALGADOS					
ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE TOTAL	VALOR UN. R\$	VALOR TOTAL R\$
153	Biscoito doce tipo maisena. Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar	UNIDADE	10	4,31	43,10



Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha
Campus São Borja
Rua Otaviano Castilho Mendes, 355 – Bairro Bettim – 97670-000
São Borja – RS
Fone (55) 3431 0500 E-mail: licitacao.sb@iffarroupilha.edu.br



	invertido, amido, sal refinado, fermentos químicos (Bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), estabilizante lecitina de soja, aromatizante melhorador de farinha metabissulfito de sódio. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro na ANVISA. Pacote com 200 gramas. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.				
154	Biscoito tipo Água e Sal – Bolacha salgada ou tipo “Água e Sal”. Acondicionadas em pacotes de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedados, com aproximadamente 350 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UNIDADE	5	5,72	28,60
155	Biscoito tipo Champanhe – Bolacha doce ou tipo “Champanhe”. Acondicionadas em pacotes de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedados, com aproximadamente 150 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UNIDADE	20	5,03	100,60



156	Biscoito tipo Maria – Bolacha doce de amido de milho, ou tipo “Maria”. Acondicionadas em pacotes de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedados, com aproximadamente 400 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de fabricação, data de validade, quantidade do produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante.	UNIDADE	20	4,10	82,00
157	Pão baguete - (aproximadamente 100 g) Pão de farinha de trigo. Deve ser produzido no dia da entrega. Com formato fusiforme e com pestana. Acondicionados em monoblocos retornáveis de polietileno, fechados, em perfeitas condições de higiene, coberto com material impermeável. O fornecedor deverá garantir a validade do produto, no prazo mínimo de 6 horas após a entrega.	KG	5	10,73	53,65
158	Pão de forma, com casca - Pão de forma, sem casca, fresco do dia, fatiado na vertical, com sal, pesando aproximadamente 500 g depois de assado, acondicionado em embalagem de polietileno, original do fabricante, resistente, que permita visualizar o produto, contendo informações nutricionais, data de fabricação e validade, número do lote. Validade máxima de 10 dias.	KG	5	7,20	36,00
159	Pão francês ou cacetinho (pão de trigo) de 25 g. Pão francês, ou pão de trigo, tipo hotel, peso de 25 g. Deve ser produzido no dia da entrega, com formato fusiforme e com pestana. Acondicionados em monoblocos retornáveis de polietileno, fechados, em perfeitas	KG	5	13,87	69,35



	condições de higiene, coberto com material impermeável O fornecedor deverá garantir a validade do produto, no prazo mínimo de 6 horas após a entrega.				
160	Pão integral fatiado - Embalagem 400 g. Feito com farinha de trigo integral, fatiado na vertical. Acondicionado em embalagem de polietileno, fechados, em perfeitas condições de higiene. 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. O pão poderá ser solicitado no tamanho de 300 g ou 500 g, conforme a autorização de fornecimento. Validade máxima de 7 dias.	KG	1	9,40	9,40
161	Pão italiano grande. Pão italiano redondo, crosta dura, coloração dourada. Acondicionado em embalagem de polietileno, fechados, em perfeitas condições de higiene. 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. O pão poderá ser solicitado no tamanho de 300 g ou 500 g, conforme a autorização de fornecimento. Validade máxima de 7 dias.	KG	1	15,33	15,33
162	Pão sírio redondo com aproximadamente 15 cm de diâmetro, chato, extrafino. Acondicionado em embalagem de polietileno, fechados, em perfeitas condições de higiene. Embalagem contendo aproximadamente 320 g	KG	1	21,90	21,90



	do produto. 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 máxima de 7 dias.				
163	Wafer de chocolate com cobertura -140 g. Crocante, formato retangular, com aproximadamente 6 cm, com 20 unidades, embalados um a um, com embalagem exterior laminada, íntegra, sem sinais de violação não devendo estar amassada. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência. Data de fabricação, data de validade e informações nutricionais, constantes no rótulo do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.	UNIDADE	10	2,23	22,30
164	Batata palha 500 gr - batata cortada no formato palha, já salgada, frita em gordura vegetal hidrogenada. Não contém glúten. Embalagem plástica transparente atóxica. 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. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir da data de entrega na unidade. Pacote contendo 500g.	UNIDADE	10	12,70	127,00
165	Salgadinho de milho, tortilla chips natural. Acondicionado em Embalagem plástica, íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente. A embalagem deverá conter externamente os	UNIDADE	5	8,52	42,60



Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha
Campus São Borja
Rua Otaviano Castilho Mendes, 355 – Bairro Bettim – 97670-000
São Borja – RS
Fone (55) 3431 0500 E-mail: licitacao.sb@iffarroupilha.edu.br



dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Deverá apresentar validade mínima de 5 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 60g. Marca de referência: Doritos – Elma Chips ou similar, equivalente ou de melhor qualidade.				
TOTAL				651,83

TOTAL: R\$ 101.260,77 (CENTO E UM MIL, DUZENTOS E SESENTA REAIS E SETENTA E SETE CENTAVOS)

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. Necessita-se adquirir insumos para utilização em aulas práticas dos cursos Técnico em Cozinha e curso Superior de Gastronomia, além de projetos de extensão, ensino e PRONATEC. A obtenção dos insumos garante que o aluno desenvolva na prática os conteúdos teóricos desenvolvidos em sala de aula.

2.1.1. Justifica-se o agrupamento dos itens devido os mesmos possuírem características e finalidades alimentícias comuns, considerando também a dificuldade em manter diferentes fornecedores devido a logística de entrega do material, sendo que esta deve ocorrer de forma simultânea.

2.1.2. A marca de referência é utilizada meramente como exemplificação de parâmetro de qualidade, sendo admitida marca similar, equivalente ou de melhor qualidade. Justifica-se a utilização das marcas de referência em determinados produtos devido peculiaridades que implicam no resultado final dos pratos a serem desenvolvidos nas aulas práticas, onde considera-se o sabor, consistência e demais parâmetros para avaliação do aluno.

3. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

3.1. A natureza do objeto a ser contratado é comum nos termos do parágrafo único, do art. 1º, da Lei 10.520, de 2002.

4. ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO.

4.1. O prazo de entrega dos bens é de 05 (cinco) dias, contados do recebimento da nota de empenho/requisição pelo fornecedor, de forma fracionada de acordo com a necessidade e planejamento das aulas, no seguinte endereço: **Rua Otaviano Castilho Mendes, nº 355 - CEP 97670-000 - São Borja/RS, fone (55) 3431-0500, e-mail: gastrolab.sb@iffarroupilha.edu.br**

4.2. A entrega deverá ser realizada mediante agendamento prévio e respeitando o horário de expediente do setor de gastronomia.



Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha
Campus São Borja
Rua Otaviano Castilho Mendes, 355 – Bairro Bettim – 97670-000
São Borja – RS
Fone (55) 3431 0500 E-mail: licitacao.sb@iffarroupilha.edu.br



- 4.3. No caso de produtos perecíveis, os produtos deverão ser entregues transcorrido no máximo 25% do prazo de validade (ou de acordo com especificação própria para cada produto descrita na tabela);
- 4.4. Das condições da embalagem, deve ser original, estar limpa, integra e seguir as particularidades de cada produto;
- 4.5. A rotulagem de cada produto deve ser original, quando for o caso, constar o nome e a composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CNPJ, endereço do fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade(peso);
- 4.6. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 10 (dez) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades. O material entregue será considerado recebido pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha – Campus São Borja: Em até 8 (oito) horas, assim que da verificação da quantidade e qualidade dos produtos.
- 4.7. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

5. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

5.1. São obrigações da Contratante:

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

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA



Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha
Campus São Borja
Rua Otaviano Castilho Mendes, 355 – Bairro Bettim – 97670-000
São Borja – RS
Fone (55) 3431 0500 E-mail: licitacao.sb@iffarroupilha.edu.br



6.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

6.1.1. efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;

6.1.2. responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

6.1.3. substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;

6.1.4. comunicar à Contratante, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

6.1.5. manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

6.1.6. indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato.

7. DA SUBCONTRATAÇÃO

7.1 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

8. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

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

9. CONTROLE DA EXECUÇÃO

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

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

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



Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha
Campus São Borja
Rua Otaviano Castilho Mendes, 355 – Bairro Bettim – 97670-000
São Borja – RS
Fone (55) 3431 0500 E-mail: licitacao.sb@iffarroupilha.edu.br



10. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:

- 10.1.1.** inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
- 10.1.2.** ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 10.1.3.** fraudar na execução do contrato;
- 10.1.4.** comportar-se de modo inidôneo;
- 10.1.5.** cometer fraude fiscal;
- 10.1.6.** não mantiver a proposta.

10.2. A Contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

- 10.2.1.** advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;
- 10.2.2.** multa moratória de 0,33% (zero virgula trinta e três por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;
- 10.2.3.** multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;
- 10.2.4.** em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;
- 10.2.5.** suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;
- 10.2.6.** impedimento de licitar e contratar com a União com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;
- 10.2.7.** declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

10.3. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas e os profissionais que:

- 10.3.1.** tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
 - 10.3.2.** tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
 - 10.3.3.** demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
-



Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Farroupilha
Campus São Borja
Rua Otaviano Castilho Mendes, 355 – Bairro Bettim – 97670-000
São Borja – RS
Fone (55) 3431 0500 E-mail: licitacao.sb@iffarroupilha.edu.br



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

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

10.6. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

São Borja, 18 de maio de 2017.

Carine Mayer da Rocha

DE ACORDO COM O TERMO DE REFERÊNCIA

Rafael Baldiati Parizi
Diretor Geral Substituto