



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 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 Nº 003/2017**  
(Processo Administrativo n.º 23227.000800/2017-28)

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 1.862/2016, publicada no DOU de 05 de dezembro 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 03/2017, publicada no DOU de XXXXX, processo administrativo n.º 23227.000800/2017-28, 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, 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**

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

---



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

Razão Social:	
CNPJ:	
Endereço:	
Contato:	
Representante:	

GRUPO 1 - QUEIJOS						
ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	MARCA	UNIDADE	QUANT.	VALOR UN. R\$	VALOR TOTAL R\$
01	<b>Queijo camembert.</b> 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		
02	<b>Queijo colonial.</b> 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		KG	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

	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.					
<b>03</b>	<b>Queijo gorgonzola</b> , 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		
<b>04</b>	<b>Queijo gouda</b> , obtido de leite pasteurizado, semi-dura, com coloração laranja, com cera externa, apresentando sabor característico. Embalagem		KG	3		



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

	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.					
05	<b>Queijo gruyere</b> , 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		



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

<b>06</b>	<b>Queijo minas frescal-</b> , 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.		KG	10	
<b>07</b>	<b>Queijo mussarela fatiado</b> , 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		KG	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

	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.					
08	<b>Queijo mussarela inteiro</b> , 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 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		
09	<b>Queijo parmesão ralado</b> – 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		KG	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

	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.					
10	<b>Queijo parmesão</b> , maturado, obtido de leite pasteurizado, massa dura, embalado em filme plástico, atóxico, limpo, não violado, resistente, no qual tenha sido aplicado vácuo parcial, permitindo a perfeita aderência do continente ao conteúdo que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, com rótulo impresso. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção. Validade mínima de 60 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante.		KG	10		
11	<b>Queijo prato/Lanche fatiado</b> , 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		KG	5		



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

	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.					
12	<b>Queijo prato/Lanche inteiro</b> , 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		
13	<b>Queijo provolone</b> , 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		KG	5		



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

	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.					
14	<b>Queijo brie.</b> 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 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.		KG	3		
15	<b>Queijo coalho.</b> 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		



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

16	<b>Queijo cremoso cheddar – 250g.</b> 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		
17	<b>Queijo cremoso cream cheese.</b> - 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		
18	<b>Queijo minas meia cura.</b> Queijo minas meia cura ou minas padrão, 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		KG	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

	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	<b>Tofu</b> - 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		
20	<b>Queijo cottage</b> - 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 de entrega na unidade requisitante.		UNIDADE	5		
21	<b>Queijo emental</b> , semiduro, de longa maturação, sabor		UNIDADE	3		



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

	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.					
22	<b>Queijo feta</b> , 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,		KG	3		



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 30 dias a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem de 100g.					
23	<b>Queijo fresco de cabra</b> , 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 apartir 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		
24	<b>Queijo mascarpone</b> , 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,		UNIDADE	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

	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.					
25	<b>Queijo mussarela de búfala</b> , 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. 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.		UNIDADE	10		
26	<b>Queijo roquefort</b> ,. 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		KG	5		



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

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 ou de melhor qualidade.					
<b>TOTAL</b>					

<b>GRUPO 2 – LATICÍNIOS / REFRIGERADOS</b>						
<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÃO/ ESPECIF.</b>	<b>MARCA</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>QUANT.</b>	<b>VALOR UN. R\$</b>	<b>VALOR TOTAL R\$</b>
<b>27</b>	<b>Requeijão Catupiry.</b> Creme de leite, massa coalhada (leite desnatado e cloreto de sódio), sal (cloreto de sódio), estabilizante: pirofosfato e polifosfato e sal.alcalinizate, 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		KG	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

	entrega na unidade requisitante. Validade de no máximo 60 dias. Marca referência de qualidade: Poços de Caldas ou similar, equivalente ou de melhor qualidade.					
<b>28</b>	<b>Requeijão cremoso</b> - 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 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	40		
<b>29</b>	<b>Ricota fresca</b> , 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		UNIDADE	40		



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

	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.					
<b>30</b>	<b>Creme de leite pasteurizado / Nata</b> - 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 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.		UNIDADE	300		
<b>31</b>	<b>logurte integral, natural</b> , 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		UNIDADE	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

	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.					
<b>32</b>	<b>logurte natural desnatado</b> , 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		
<b>33</b>	<b>Manteiga sem sal</b> - 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	400		
<b>34</b>	<b>Gordura vegetal hidrogenada</b>		UNIDADE	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

	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.					
35	<b>Margarina sem sal</b> - 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 Dorian Culinária ou similar, equivalente ou de melhor qualidade.		UNIDADE	40		
36	<b>Creme de leite UHT</b> - Embalagem 200g. Creme de		UNIDADE	500		



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

	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.					
37	<b>Leite condensado</b> 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		
38	<b>Leite de vaca integral</b> , 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		
39	<b>Leite desnatado</b> - Leite de vaca,		UNIDADE	24		



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

	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.					
40	<b>Sorvete à base de leite sabor Chocolate</b> – 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		



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

41	<b>Sorvete à base de leite sabor Creme</b> – Sorvete pasteurizado, cremoso, sabor de creme, 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	15		
42	<b>Sorvete à base de leite sabor Morango</b> – 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		UNIDADE	5		



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

	Ministério da Agricultura/SIF/DIPOAe 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					
43	<b>Leite em pó integral</b> – Embalagem 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.		UNIDADE	2		
<b>TOTAL</b>						

<b>GRUPO 3 – FIAMBRES / EMBUTIDOS / DEFUMADOS</b>						
ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	MARCA	UNIDADE	QUANT	VALOR UN. R\$	VALOR TOTAL R\$
44	<b>Presunto magro</b> - 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		KG	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

	validade hábil.					
<b>45</b>	<b>Presunto magro fatiado</b> - 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	100		
<b>46</b>	<b>Costelinha suína defumada.</b> Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.		KG	10		
<b>47</b>	<b>Lombo suíno defumado</b> - 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		
<b>48</b>	<b>Linguiça Calabresa</b> – embalagens de 2,5 kg- tipo mista, defumada, ingredientes carne suína, empacotada à vácuo. Com certificado de Inspeção Estadual ou Federal.		UNIDADE	25		
<b>49</b>	<b>Linguiça calabresa fina</b> - tipo mista, defumada, ingredientes carne suína, empacotada à vácuo. Com certificado de Inspeção Estadual ou Federal.		KG	40		
<b>50</b>	<b>Linguiça Toscana</b> –ingredientes carne suína, empacotada à vácuo. Com certificado de Inspeção Estadual ou Federal. Embalagens de 1kg		KG	40		
<b>51</b>	<b>Morcilha</b> - Morcilha branca, proveniente de aproveitamento		KG	5		



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 miúdos do suíno. Produzidos e embalado em conformidade com as normas da legislação vigente.					
52	<b>Mortadela fatiada</b> – embalagens de 180g. Prazo de validade, embalagem fechada: 60 dias.		UNIDADE	10		
53	<b>Presunto magro</b> - 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 equivalente, similar ou de melhor qualidade.		KG	10		
54	<b>Presunto cru tipo Parma fatiado.</b> Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação vigente. Presunto tipo parma fatiado. Pencil 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		
55	<b>Presunto tender s/osso,</b> embalagem a vácuo conforme legislação vigente		KG	5		
56	<b>Salame origem 100%</b> 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		
57	<b>Salame tipo hamburguês,</b> origem 100% carne suína fatiado		KG	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

	finamente, em embalagem a vácuo, prazo de validade indicado na embalagem. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.					
<b>58</b>	<b>Salsicha hot dog</b> resfriada de carnes selecionadas (bovina, suína e frango), com mínimo de 12,5% de Proteína Apresentando-se tamanhos uniformes e padronizados, embalada a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionado em caixas lacradas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Deverá apresentar validade mínima de 45 (trinta) dias a partir da data de entrega. Embalagem de 3kg.		KG	30		
<b>59</b>	<b>Toucinho do porco.</b> 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		
<b>60</b>	<b>Copa suína</b> - embutido curado -Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.		KG	5		
<b>61</b>	<b>Peito de chester ou de peru defumado</b> - Elaborado com carne de peru ou de chester, possui teor reduzido de gordura e sódio. Produzido e embalado		KG	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

	em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente - SIF.					
62	<b>Bacon salgado defumado fatiado.</b> Embalagem de 250g. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.		UNIDADE	50		
63	<b>Bacon salgado defumado, em manta.</b> Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.		UNIDADE	80		
64	<b>Banha de porco</b> – Embalagem de 1kg. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.		UNIDADE	30		
<b>TOTAL</b>						

<b>GRUPO 4 – CARNE BOVINA</b>						
ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	MARCA	UNIDADE	QUANT.	VALOR UN. R\$	VALOR TOTAL R\$
65	<b>Acém bovino</b> - 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		
66	<b>Alcatra bovina</b> - peça de 2,5kg a 2,8kg - Corte de novilho. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.		KG	15		
67	<b>Canela traseira com músculo INTEIRO</b> 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		KG	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

	embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.					
68	<b>Carne bovina moída de 1º</b> , 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		
69	<b>Charque bovino</b> - 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.		KG	30		
70	<b>Contra Filé bovino sem osso de 1ª qualidade</b> - 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		KG	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

	dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF.					
71	<b>Costela bovina de novilho</b> – congelada. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.		KG	40		
72	<b>Coxão mole bovino de 1ª qualidade</b> - peça de 6kg a 7kg - Corte de novilho. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.		KG	30		
73	<b>Entrecote bovino</b> - 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		
74	<b>Fígado bovino com péle</b> -Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitárias vigentes.		KG	10		
75	<b>Filé Mignon bovino</b> - 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		KG	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

	Ministério da Agricultura/SIF e carimbo de inspeção do SIF.					
76	<b>Lagarto Bovino de 1ª qualidade</b> - 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		
77	<b>Maminha bovina</b> - peça de 1kg a 1,2kg. Corte de novilho. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.		KG	30		
78	<b>Matambre Bovino inteiro</b> - peça de 1,5 kg a 2kg) Corte de novilho. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.		KG	15		
79	<b>Músculo bovino.</b> 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		
80	<b>Patinho bovino.</b> Corte de novilho de primeira proveniente da parte traseira do boi. Produzido e embalado em conformidade com as normas da		KG	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

	legislação sanitária vigente.					
81	<b>Peito Bovino</b> - 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		
82	<b>Picanha bovina</b> -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.		KG	40		
83	<b>Ossos bovinos para sopa.</b> Possui, no centro, osso com tutano, Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.		KG	20		
<b>TOTAL</b>						

<b>GRUPO 5 – CARNE SUÍNA</b>						
ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	MARCA	UNIDADE	QUANT	VALOR UN. R\$	VALOR TOTAL R\$
84	<b>Costelinha suína congelada.</b> Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.		KG	15		
85	<b>Filé Mignon suíno</b> - Mignon suíno ou mignon de porco. Carne suína congelada e embalada a vácuo, em		KG	5		



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 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.					
86	Lombo suíno congelado - Produzida e embalada em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação correspondente.		KG	30		
87	<b>Panceta ou barriga de porco:</b> 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		
88	<b>Pernil de leitão</b> - 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		
89	<b>Pernil suíno cru desossado, sem tempero</b> - 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		
90	<b>Rabo de porco</b> salgado - Rabo de suíno com pele. Deve ser produzido e embalado em conformidade as normas estabelecidas pela legislação		KG	5		



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

	vigente.					
91	<b>Suã de porco ou espinha:</b> Corte que sobra da retirada da costela e do lombo. Quando junto com parte da costela se transforma em bisteca.		KG	8		
92	<b>Ossobuco suíno</b> - Corte de suíno. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.		KG	5		
93	<b>Bisteca suína congelada</b> – fatias de 1cm de largura. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.		KG	5		
94	<b>Pé de porco salgado.</b> Deve ser produzido e embalado em conformidade com as normas estabelecidas pela legislação vigente.		KG	5		
95	<b>Envoltório Natural Salgado Suíno (Tripa).</b> 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		
<b>TOTAL</b>						

<b>GRUPO 6 – CARNE OVINA</b>						
ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	MARCA	UNIDADE	QUANT	VALOR UN. R\$	VALOR TOTAL R\$
96	<b>Carret de cordeiro</b> (corte francês). Corte de ovino jovem. Produzido e embalado em conformidade com as normas da		KG	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

	legislação sanitária vigente.					
97	<b>Cordeiro inteiro</b> -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		
98	<b>Espinhaço de ovelha</b> -Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.		KG	5		
99	<b>Paleta de cordeiro.</b> Corte de ovino jovem. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitárias vigentes.		KG	10		
100	<b>Pernil de cordeiro</b> -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		
<b>TOTAL</b>						

GRUPO 7 - AVES						
ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	MARCA	UNIDADE	QUAN T	VALOR UN. R\$	VALOR TOTAL R\$
101	<b>Peru</b> , 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		
102	<b>Ave abatida, tipo chester/fiesta</b>		KG	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

	congelado inteiro, de primeira qualidade, com aproximadamente 4 a 5 kg, embalada e processada conforme a legislação vigente					
103	<b>Asa de frango</b> congelada. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.		KG	10		
104	<b>Coração de frango</b> congelado – embalagens de 1kg. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.		KG	8		
105	<b>Coxa da asa de frango</b> congelada – embalagens de 1Kg. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.		KG	10		
106	<b>Coxa de frango crua congelada.</b> Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.		KG	50		
107	<b>Coxa e Sobrecoxa de frango</b> congelada – embalagens de 1kg. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.		KG	100		
108	<b>Fígado de frango, congelado</b> - 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		
109	<b>Filé de frango</b> - Peito de frango congelado, sem osso e sem pele. Embalagem de 1Kg.		KG	60		
110	<b>Frango caipira</b> inteiro, sem pés e sem cabeça. Congelado.		KG	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 com as normas da legislação sanitária vigente.					
111	<b>Peito de frango congelado.</b> Embalagem de 1Kg. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente - SIF.		KG	80		
112	<b>Sobrecoxa de frango</b> , 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		
113	<b>Codorna, congelada</b> -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		
<b>TOTAL</b>						

<b>GRUPO 8 - PEIXES</b>						
ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	MARCA	UNIDADE	QUANT	VALOR UN. R\$	VALOR TOTAL R\$
114	<b>Anchova</b> , 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		KG	5		



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

	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.					
<b>115</b>	<b>Filé de Bacalhau</b> , congelado sem pele e sem espinhas. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.		KG	20		
<b>116</b>	Filé de peixe - <b>Salmão</b> 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		
<b>117</b>	Filé de peixe- <b>Merluza</b> . 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.		KG	15		
<b>118</b>	Filé de peixe - <b>Anjo</b> congelado. Apresentação: filetado, íntegro e limpo (sem vísceras, escamas, espinhas ou lixa). Carne rígida e firme. Coloração: branco. Sem		KG	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

	odor forte. Embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente.					
119	Filé de peixe - <b>Congro Rosa</b> 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		
120	Filé de peixe - <b>Linguado</b> 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		
121	Filé de peixe - <b>Panga congelado</b> . 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		
122	<b>Kani-kama</b> . 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		
123	<b>Linguado branco grande</b> , limpo, inteiro. Apresentação:		KG	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

	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 brilhantes e firmes. Embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente.					
124	<b>Namorado</b> , 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		
125	<b>Robalo em postas</b> - 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		
126	<b>Salmão, inteiro</b> , 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		
127	<b>Tainha</b> , inteira, congelada - Peixe espécie: tainha. Apresentação: peixe inteiro e		KG	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

	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.					
<b>128</b>	<b>Cação anjo, em postas</b> , 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. Embalagem de 1Kg.		KG	20		
<b>129</b>	Filé de peixe - <b>cascudo</b> 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		
<b>130</b>	Filé de peixe - <b>Piava</b> 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		
<b>131</b>	Filé de peixe - <b>Pintado</b> 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		
<b>132</b>	Filé de peixe - <b>tilápia</b> congelado.		KG	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

	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					
133	Filé de peixe - <b>Traíra</b> 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		
134	Peixe inteiro – <b>piava</b> - 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		
135	<b>Traíra, inteira</b> , 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		KG	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

firmes. Embalado e entregue em conformidade com a legislação sanitária vigente.						
<b>TOTAL</b>						

<b>GRUPO 09 – FRUTOS DO MAR</b>						
ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.		UNIDADE	QUANT	VALOR UN. R\$	VALOR TOTAL R\$
136	<b>Camarão grande</b> , 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.		KG	50		
137	<b>Camarão 7 barbas</b> , 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		KG	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

	de quantidade deve ser considerado o peso descongelado do item.					
138	<b>Camarão médio</b> , 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.		KG	30		
139	<b>Camarão VG</b> , 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		
140	<b>Camarão pequeno</b> , inteiro e congelado. Crustáceo in natura,		KG	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

	<p>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.</p>					
141	<p><b>Carne de siri limpa.</b> 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 0,4 kg do produto.</p>		KG	10		
142	<p><b>Lagosta inteira.</b> Embalagem de 800G a 1Kg. Produzido e embalado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente.</p>		KG	5		
143	<p><b>Lula inteira e congelada.</b> 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</p>		KG	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

	legislação sanitária vigente. Prazo de validade =superior a 10meses a partir da data de entrega.					
144	<b>Marisco</b> , 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		
145	<b>Marisco</b> , 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		
146	<b>Polvo</b> . 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.		KG	10		
<b>TOTAL</b>						

<b>GRUPO 10 – ALGAS / COGUMELOS / PROD. CULINÁRIA JAPONESA</b>						
ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	MARCA	UNIDADE	QUANT	VALOR UN. R\$	VALOR TOTAL R\$
147	<b>Agar agar- algas marinhas.</b> 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		UNIDADE	5		



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

	200g.					
148	<b>Alga marinha kombu</b> - 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		
149	<b>Alga Marinha Nori</b> – 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 entrega.		UNIDADE	10		
150	<b>Cogumelos desidratados funghy sechi.</b> 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		
151	<b>Cogumelos Shitake desidratados.</b> 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		UNIDADE	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

	Agricultura. Data de validade mínima de 18 meses a contar da data de entrega do produto. Embalagens de 50g.					
152	<b>Hashi descartáveis.</b> 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		
<b>TOTAL</b>						

<b>GRUPO 11 - PÃES / BISCOITOS / SALGADOS</b>						
ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIF.	MARCA	UNIDADE	QUANT	VALOR UN. R\$	VALOR TOTAL R\$
153	<b>Biscoito doce tipo maisena.</b> Ingredientes: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9), açúcar, gordura vegetal hidrogenada, açúcar invertido, amido, sal refinado, fermentos químicos (Bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio), estabilizante lecitina de soja, aromatizante melhorador de farinha metabisulfito 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.		UNIDADE	10		
154	<b>Biscoito tipo Água e Sal</b> – Bolacha salgada ou tipo “Água e Sal”. Acondicionadas em pacotes		UNIDADE	5		



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 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.					
155	<b>Biscoito tipo Champanhe</b> – 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		
156	<b>Biscoito tipo Maria</b> – 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		
157	<b>Pão baguete</b> - (aproximadamente 100 g) Pão de farinha de trigo. Deve ser produzido no dia da entrega. Com formato fusiforme e		KG	5		



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

	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.					
158	<b>Pão de forma, com casca</b> - 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		
159	<b>Pão francês ou cacetinho (pão de trigo)</b> 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 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		
160	<b>Pão integral fatiado</b> - 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		KG	1		



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

	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.					
161	<b>Pão italiano grande.</b> 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		
162	<b>Pão sírio</b> 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 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.		KG	1		
163	<b>Wafer de chocolate com cobertura</b> -140 g. Crocante, formato retangular, com aproximadamente 6 cm, com 20 unidades, embalados um a um,		UNIDADE	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

	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.					
164	<b>Batata palha</b> 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		
165	<b>Salgadinho de milho, tortilla chips natural.</b> Acondicionado em Embalagem plástica, íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente. A embalagem deverá conter externamente os 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.		UNIDADE	5		
<b>TOTAL</b>						



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

### **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

---



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

defesa.

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

4.9.1. Por razão de interesse público; ou

4.9.2. A pedido do fornecedor.

## 5. CONDIÇÕES GERAIS

5.1. As condições gerais do fornecimento 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 os 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 , 2017

AUTORIDADE COMPETENTE  
INSTITUTO FEDERAL FARROUPILHA  
SÃO BORJA  
CPF:

REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA  
(CARIMBO E ASSINATURA)  
CPF: