

## CONSOLIDAÇÃO DAS DEMANDAS

### 1. OBJETO

#### 1.1 Processo para Aquisição de Gêneros Alimentícios

##### Grupo 01: LATICÍNIOS, OVOS, CARNES E DERIVADOS

Item	Descrição	Petrolina	Reitoria	Ouricuri	Petrolina Zona Rural	Floresta	Santa Maria da Boa Vista	Serra Talhada	Salgueiro	Total
1	Carne bovina tipo 1 (Kg)	7540	0	0	8636	0	0	1364	20	17560
2	Carne bovina tipo 2 (Kg)	0	0	20	405	0	0	1600	20	2045
3	Carne bovina tipo 3 (Kg)	3366	0	0	6915	0	0	795	10	11086
4	Carne bovina tipo 4 (Kg)	4840	0	0	400	0	0	0	10	5250
5	Fígado bovino (Kg)	2327	0	0	1347	0	0	300	0	3974
6	Carne de charque (Kg)	2205	0	0	492	0	0	845	20	3562
7	Carne caprina (Kg)	0	0	0	0	0	0	340	10	350
8	Carne	3350	0	0	7541	0	0	0	10	10901

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

Item	Descrição	Petrolina	Reitoria	Ouricuri	Petrolina Zona Rural	Floresta	Santa Maria da Boa Vista	Serra Talhada	Salgueiro	Total
	caprina/ovina (Kg)									
9	Coxa de frango (Kg)	3324	0	0	5069	0	0	2495	20	10908
10	Filé de peito de frango (Kg)	4518	0	20	6133	0	0	1368	20	12059
11	Peito de frango (Kg)	2244	0	0	20	0	0	1368	20	3652
12	Galinha inteira (Kg)	4272	0	0	0	0	0	0	0	4272
13	Sobrecoxa de frango (Kg)	6648	0	15	1109	0	0	0	0	7772
14	Filé de peixe tipo 1 (Kg)	4488	0	0	7856	0	0	4080	20	16444
15	Filé de peixe tipo 2 (Kg)	20	0	15	420	0	0	676	20	1151
16	logurte tipo 1 (Pote com 170g)	0	0	0	2000	0	0	1572 0	20	17740
17	logurte tipo 2 (Garrafa com 900 ml)	0	0	0	4663	0	0	3144	50	7857
18	Manteiga (Balde com 05 kg)	132	0	0	186	0	0	39	0	357

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

Item	Descrição	Petrolina	Reitoria	Ouricuri	Petrolina Zona Rural	Floresta	Santa Maria da Boa Vista	Serra Talhada	Salgueiro	Total
19	Margarina tipo 1 (Balde com 15 kg)	44	0	2	0	0	0	7	0	53
20	Margarina tipo 2 (Pote com 500g)	142	0	0	0	0	0	0	12	154
21	Margarina tipo 3 (Balde com 15 kg)	0	0	0	6	0	0	0	2	8
22	Queijo coalho (Kg)	1496	0	0	100	0	0	0	12	1608
23	Queijo muçarela (Kg)	1795	0	7	640	0	0	87	10	2539
24	Linguiça calabresa (Kg)	1496	0	0	244	0	0	216	10	1966
25	Linguiça de frango (Kg)	748	0	0	200	0	0	216	0	1164
26	Linguiça suína (Kg)	748	0	0	0	0	0	0	0	748
27	Mortadela de frango (Kg)	528	0	0	100	0	0	86	0	714
28	Presunto cozido (Kg)	2992	0	5	209	0	0	86	10	3302
29	Lombo suíno (Kg)	1832	0	12	0	0	0	0	0	1844
30	Paleta suína (Kg)	50	0	10	36	0	0	0	10	106

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

Item	Descrição	Petrolina	Reitoria	Ouricuri	Petrolina Zona Rural	Floresta	Santa Maria da Boa Vista	Serra Talhada	Salgueiro	Total
31	Ovos (Bandeja com 30 unidades)	495	0	7	1074	0	0	1030	10	2616
32	Cloreto de cálcio (Litro)	0	0	0	10	0	0	0	5	15
33	Queijo catupiry (Unidade)	0	0	6	26	0	0	0	10	42
34	Manteiga sem sal (Unidade)	0	0	0	16	0	0	0	29	45
35	Fermento lácteo tipo 1 (Unidade)	0	0	1	12	0	0	0	2	15
36	Fermento lácteo tipo 2 (Unidade)	0	0	1	12	0	0	0	2	15
37	Coalho (Unidade)	0	0	2	34	0	0	0	6	42
38	Salsicha (Embalagem com 3kg)	0	0	0	20	0	0	0	5	25
39	Pernil suíno (Kg)	3366	0	0	584	0	0	0	10	3960
40	Costela suína (Kg)	1525	0	0	38	0	0	0	10	1573
41	Bacon (Kg)	176	0	0	119	0	0	0	10	305

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

**Grupo 02: GÊNEROS SECOS**

Item	Descrição	Petrolina	Reitoria	Ouricuri	Petrolina Zona Rural	Floresta	Santa Maria da Boa Vista	Serra Talhada	Salgueiro	Total
42	Açafrão da terra/ Cúrcuma (Pacote com 50g)	220	0	3	0	0	0	786	0	1009
43	Achocolatado em pó (Pacote com 200g)	880	120	0	400	0	0	1546	120	3066
44	Achocolatado em pó diet (Pacote com 200g)	422	30	0	100	0	0	174	48	774
45	Açúcar cristal (Kg)	5184	1200	660	1804	104	0	1546	440	10938
46	Açúcar demerara (Kg)	1	0	0	883	0	720	174	88	1866
47	Adoçante (Unidade de 90 ml)	64	12	0	40	0	0	0	25	141
48	Alecrim (Pacote com 30 g)	0	0	0	60	0	0	0	0	60
49	Amendoim (Pacote com 500 g)	675	0	0	100	0	0	93	0	868
50	Amido de milho (Caixa com 500 g)	152	0	12	344	0	0	155	10	673

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

Item	Descrição	Petrolina	Reitoria	Ouricuri	Petrolina Zona Rural	Floresta	Santa Maria da Boa Vista	Serra Talhada	Salgueiro	Total
51	Arroz integral (Kg)	1320	0	0	0	0	0	285	0	1605
52	Arroz parboilizado (Kg)	5984	0	0	1542 2	0	0	2285	0	23691
53	Arroz polido (Kg)	1197	0	0	0	0	0	0	0	1197
54	Arroz vermelho (Kg)	0	0	0	0	0	0	172	10	182
55	Atum em conserva (Lata com 170 g)	550	0	0	1786	0	0	0	20	2356
56	Aveia (Caixa com 170 g)	608	0	0	616	0	0	694	10	1928
57	Azeite de oliva (Garrafa com 500 ml)	301	0	2	831	0	0	0	10	1144
58	Azeitonas (Balde com 2 kg)	23	0	1	20	0	0	0	2	46
59	Batata palha (Pacote com 500 g)	748	0	4	200	0	0	0	10	962
60	Biscoito tipo 1 (Caixa com 20 pacotes)	5984	180	10	10	0	0	15	25	6224

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

Item	Descrição	Petrolina	Reitoria	Ouricuri	Petrolina Zona Rural	Floresta	Santa Maria da Boa Vista	Serra Talhada	Salgueiro	Total
61	Biscoito tipo 2 (Caixa com 20 pacotes)	5984	180	6	22	0	0	15	26	6233
62	Biscoito tipo 3 (Caixa com 20 pacotes)	1196	0	0	10	0	0	15	26	1247
63	Cacau em pó (Caixa com 200g)	44	0	0	2	0	0	0	10	56
64	Café moído (Pacote com 250 g)	2216	1800	800	1626	416	720	1060	650	9288
65	Canela em pó (Pote com 35 g)	1278	0	4	211	0	0	110	10	1613
66	Castanha de caju (Pacote com 100g)	274	0	0	200	0	0	0	20	494
67	Coco ralado (Pacote com 100g)	768	0	12	300	0	0	64	20	1164
68	Colorau (Pacote com 500 g)	97	0	4	1159	0	0	410	10	1680
69	Cominho em pó (Pacote com 30g)	352	0	0	36	0	0	6826	0	7214

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

Item	Descrição	Petrolina	Reitoria	Ouricuri	Petrolina Zona Rural	Floresta	Santa Maria da Boa Vista	Serra Talhada	Salgueiro	Total
70	Cravo (Pacote com 40 g)	71	0	10	58	0	0	0	10	149
71	Creme de leite (Caixa com 200 g)	665	0	64	854	0	0	512	20	2115
72	Ervilha em conserva (Pacote com 2kg)	39	0	0	11	0	0	77	1	128
73	Extrato de tomate (Pacote com 2 kg)	353	0	0	724	0	0	105	1	1183
74	Farinha de mandioca (Kg)	10	0	0	1428	0	0	0	0	1438
75	Farinha de rosca (Pacote com 500 g)	66	0	6	0	0	0	102	10	184
76	Farinha de trigo tipo 1 (Kg)	38	0	22	544	0	0	152	30	786
77	Farinha de trigo tipo 2 (50 kg)	0	0	2	17	0	0	0	0	19
78	Farinha de milho (Pacote com 500 g)	8986	0	10	5350	0	0	4020	0	18366
79	Feijão carioca (Kg)	1795	0	0	6998	0	0	1465	0	10258



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

Item	Descrição	Petrolina	Reitoria	Ouricuri	Petrolina Zona Rural	Floresta	Santa Maria da Boa Vista	Serra Talhada	Salgueiro	Total
80	Feijão de corda (Kg)	1800	0	0	910	0	0	366	0	3076
81	Feijão preto (Kg)	898	0	0	4049	0	0	365	0	5312
82	Fermento biológico tipo 1 (Pacote com 10 g)	20	0	100	0	0	0	0	50	170
83	Fermento biológico tipo 2 (Pacote de 500g )	2	0	0	16	0	0	0	0	18
84	Fermento químico (Pote com 100g)	8	0	4	90	0	0	190	10	302
85	Leite condensado (Embalagem com 395g)	1061	0	74	270	0	0	65	20	1490
86	Leite de coco (Unidade com 200ml)	538	0	10	203	0	0	128	10	889
87	Leite em pó tipo 1 (Pacote com 200g)	1416	60	0	674	0	0	348	270	2768
88	Leite em pó tipo 2 (Pacote com	6732	120	30	2968	0	0	3144	270	13264

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

Item	Descrição	Petrolina	Reitoria	Ouricuri	Petrolina Zona Rural	Floresta	Santa Maria da Boa Vista	Serra Talhada	Salgueiro	Total
	200g)									
89	Leite líquido (Caixa com 1 litro)	1619	0	6	402	0	0	0	370	2397
90	Louro em folhas (Pacote com 5g)	661	0	0	20	0	0	0	10	691
91	Macarrão tipo 1 (Pacote com 500g)	4189	0	0	1186	0	0	1638	0	7013
92	Macarrão tipo 2 (Pacote com 500g)	836	0	0	0	0	0	556	0	1392
93	Macarrão tipo 3 (Pacote com 500g)	4189	0	0	0	0	0	1638	0	5827
94	Macarrão tipo 4 (Pacote com 500g)	836	0	0	50	0	0	0	0	886
95	Macarrão tipo 5 (Pacote com 500g)	2094	0	0	50	0	0	0	0	2144
96	Macarrão tipo 6 (Pacote com 500g)	836	0	0	0	0	0	0	0	836

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

Item	Descrição	Petrolina	Reitoria	Ouricuri	Petrolina Zona Rural	Floresta	Santa Maria da Boa Vista	Serra Talhada	Salgueiro	Total
97	Maionese (Unidade com 1 kg)	75	0	1	20	0	0	0	0	96
98	Manjeriçã (Pacote com 7 g)	220	0	6	483	0	0	0	10	719
99	Massa Sêmola (Pacote com 500g)	0	0	0	505	0	0	1024	0	1529
100	Melhorador de farinha (Pote com 150g)	3	0	12	24	0	0	0	0	39
101	Milho em conserva tipo 1 (Unidade com 2 kg)	266	0	0	130	0	0	77	18	491
102	Milho em conserva tipo 2 (Unidade)	0	0	0	20	0	0	0	0	20
103	Milho para munguzá tipo 1 (Pacote com 500g)	2394	0	0	202	0	0	314	0	2910
104	Milho para munguzá tipo 2 (Pacote com	2394	0	0	0	0	0	0	0	2394

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

Item	Descrição	Petrolina	Reitoria	Ouricuri	Petrolina Zona Rural	Floresta	Santa Maria da Boa Vista	Serra Talhada	Salgueiro	Total
	500g)									
105	Mistura para preparo de canjiquinha (Pacote com 400g)	429	0	0	0	0	0	196	0	625
106	Mistura para preparo de canjiquinha DIET (Pacote com 130 g)	130	0	0	0	0	0	134	0	264
107	Molho de soja (Garrafa com 1 l)	176	0	0	274	0	0	0	0	450
108	Óleo vegetal de soja (Garrafa com 900 ml)	1076	0	20	2068	0	0	350	30	3544
109	Óleo emulsificante (Bisnaga com 100ml)	5	0	0	24	0	0	0	10	39
110	Orégano (Pacote com 200g)	137	0	2	82	0	0	128	10	359
111	Pimenta do reino (Pacote com 15 g)	890	0	3	728	0	0	0	20	1641

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

Item	Descrição	Petrolina	Reitoria	Ouricuri	Petrolina Zona Rural	Floresta	Santa Maria da Boa Vista	Serra Talhada	Salgueiro	Total
112	Proteína texturizada de soja (Pacote com 400g)	846	0	0	1541	0	0	1965	10	4362
113	Purê de batatas (Kg)	352	0	0	812	0	0	0	0	1164
114	Queijo parmesão (Pacote com 50g)	142	0	10	60	0	0	79	20	311
115	Sal de cozinha (Kg)	266	0	6	1801	0	0	235	22	2330
116	Salsa desidratada (Pacote com 250g)	170	0	3	137	0	0	0	20	330
117	Sardinha em conserva (Lata com 250g)	1197	0	0	0	0	0	2515	0	3712
118	Uva passa (Caixa com 10 kg)	5	0	0	15	0	0	0	0	20
119	Vinagre (Garrafa com 500 ml)	900	0	10	863	0	0	628	20	2421
120	Vinho tinto (Garrafa com 750 ml)	0	0	2	20	0	0	0	10	32

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

Item	Descrição	Petrolina	Reitoria	Ouricuri	Petrolina Zona Rural	Floresta	Santa Maria da Boa Vista	Serra Talhada	Salgueiro	Total
121	Ameixa seca (Unidade)	0	0	10	40	0	0	0	20	70
122	Bicarbonato de sódio (Unidade)	0	0	0	20	0	0	0	2	22
123	Cebola em pó (Kg)	0	0	1	34	0	0	0	1	36
124	Alho em pó ( kg)	0	0	1	34	0	0	0	1	36
125	Condimento tipo 1 ( kg)	0	0	1	1	0	0	0	1	3
126	Condimento tipo 2 (Kg)	0	0	1	1	0	0	0	1	3
127	Corante tipo 1 ( unidade)	0	0	2	10	0	0	0	1	13
128	Corante tipo 2 ( unidade)	0	0	2	10	0	0	0	1	13
129	Corante tipo 3 (Unidade)	0	0	2	10	0	0	0	1	13
130	Corante tipo 4 ( unidade)	0	0	2	10	0	0	0	1	13
131	Corante tipo 5 ( unidade)	0	0	2	12	0	0	0	1	15

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

Item	Descrição	Petrolina	Reitoria	Ouricuri	Petrolina Zona Rural	Floresta	Santa Maria da Boa Vista	Serra Talhada	Salgueiro	Total
132	Polvilho azedo ( unidade)	0	0	4	66	0	0	0	20	90
133	Polvilho doce (Unidade)	0	0	4	0	0	0	0	20	24
134	Realçador de sabor (Unidade)	0	0	2	2	0	0	0	0	4
135	Sal de cura (Kg)	0	0	0	1	0	0	0	1	2
136	Ácido cítrico (Unidade)	0	0	8	4	0	0	0	10	22
137	Gelatina sem sabor (Kg)	75	0	2	1	0	0	0	0	78
138	Glicose de milho ( unidade)	0	0	3	3	0	0	0	5	11
139	Pectina ( unidade)	0	0	30	20	0	0	0	20	70
140	Aroma tipo 1 (Litro)	0	0	0	6	0	0	0	1	7
141	Aroma tipo 2 (Litro)	0	0	0	6	0	0	0	1	7
142	Aroma tipo 3 (Unidade)	0	0	0	25	0	0	0	1	26
143	Saborizante tipo	0	0	0	6	0	0	0	1	7

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

Item	Descrição	Petrolina	Reitoria	Ouricuri	Petrolina Zona Rural	Floresta	Santa Maria da Boa Vista	Serra Talhada	Salgueiro	Total
	1 (Kg)									
144	Saborizante tipo 2 (Kg)	0	0	0	6	0	0	0	1	7
145	Saborizante tipo 3 (Kg)	0	0	0	6	0	0	0	1	7
146	Frutas cristalizadas (Unidade)	0	0	16	106	0	0	0	10	132
147	Creme tipo Chantilly (Litro)	0	0	5	24	0	0	0	5	34
148	Chocolate branco (Unidade)	0	0	6	8	0	0	0	10	24
149	Chocolate meio amargo (Unidade)	75	0	12	10	0	0	0	10	107
150	Tripa suína salgada (Maço)	10	0	1	2	0	0	0	10	23
151	Cereja em calda (Unidade)	0	0	7	20	0	0	0	10	37
152	Goiabada (Unidade)	277	60	6	60	0	0	0	250	653
153	Chocolate em pó	0	0	10	28	0	0	1546	10	1594



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

Item	Descrição	Petrolina	Reitoria	Ouricuri	Petrolina Zona Rural	Floresta	Santa Maria da Boa Vista	Serra Talhada	Salgueiro	Total
	(Unidade)									

**Grupo 03: HORTIFRUTI**

Item	Descrição	Petrolina	Reitoria	Ouricuri	Petrolina Zona Rural	Floresta	Santa Maria da Boa Vista	Serra Talhada	Salgueiro	Total
154	Abacaxi (Kg)	2414	0	20	679	0	0	880	20	4013
155	Abóbora (Kg)	2404	0	20	5564	0	0	460	10	8458
156	Abobrinha (Kg)	598	0	0	803	0	0	230	5	1636
157	Alface (Molhos)	459	0	0	5736	0	0	1024	0	7219
158	Alho (Kg)	678	0	5	689	0	0	236	1	1609
159	Banana da terra (Kg)	704	0	10	50	0	0	204	0	968
160	Banana prata (Kg)	8996	0	20	3021	0	0	400	20	12457
161	Batata inglesa (Kg)	8378	0	15	2872	0	0	416	0	11681
162	Batata-doce (Kg)	724	0	0	2673	0	0	640	0	4037
163	Berinjela (Kg)	3	0	0	574	0	0	0	1	578

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

Item	Descrição	Petrolina	Reitoria	Ouricuri	Petrolina Zona Rural	Floresta	Santa Maria da Boa Vista	Serra Talhada	Salgueiro	Total
164	Beterraba (Kg)	0	0	0	860	0	0	416	0	1276
165	Brócolis (Kg)	1197	0	0	2012	0	0	204	2	3415
166	Cebolinha verde (Molhos)	440	0	0	1731	0	0	2947	10	5128
167	Cebola (Kg)	2430	0	20	4035	0	0	236	5	6726
168	Cenoura (Kg)	2404	0	30	922	0	0	416	2	3774
169	Coentro (Molhos)	898	0	15	1741	0	0	2947	10	5611
170	Chuchu (Kg)	2404	0	23	0	0	0	205	0	2632
171	Couve flor (Kg)	598	0	11	1151	0	0	205	0	1965
172	Couve folha (Molhos)	598	0	0	5736	0	0	256	0	6590
173	Goiaba vermelha (Kg)	3012	0	0	2899	0	0	416	30	6357
174	Laranja pêra (Kg)	2992	0	0	50	0	0	800	20	3862
175	Limão taiti (Kg)	598	0	6	50	0	0	320	0	974
176	Maçã (Kg)	3590	0	10	50	0	0	398	10	4058
177	Mamão formosa (Kg)	3590	0	20	8520	0	0	398	0	12528
178	Mandioca com	10	0	20	2764	0	0	796	0	3590

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

Item	Descrição	Petrolina	Reitoria	Ouricuri	Petrolina Zona Rural	Floresta	Santa Maria da Boa Vista	Serra Talhada	Salgueiro	Total
	casca (Kg)									
179	Mandioca sem casca (Kg)	5386	0	0	30	0	0	786	0	6202
180	Manga (Kg)	3650	0	0	100	0	0	398	10	4158
181	Melancia (Kg)	8976	0	30	2566	0	0	398	0	11970
182	Melão (Kg)	2992	0	0	9667	0	0	398	10	13067
183	Milho verde em espiga (Kg)	3740	0	0	100	0	0	318	10	4168
184	Morango (Embalagem de 1,5 kg)	0	0	0	50	0	0	0	0	50
185	Pepino (Kg)	0	0	15	1147	0	0	205	3	1370
186	Pimentão (Kg)	673	0	15	349	0	0	236	1	1274
187	Quiabo (Kg)	0	0	0	1147	0	0	0	0	1147
188	Repolho Branco (Kg)	598	0	15	860	0	0	205	0	1678
189	Repolho Roxo (Kg)	0	0	15	0	0	0	205	0	220
190	Tangerina (Kg)	2992	0	10	50	0	0	0	0	3052
191	Tomate (Kg)	1516	0	15	3501	0	0	424	30	5486

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

Item	Descrição	Petrolina	Reitoria	Ouricuri	Petrolina Zona Rural	Floresta	Santa Maria da Boa Vista	Serra Talhada	Salgueiro	Total
192	Tomate Cereja (Kg)	0	0	0	5736	0	0	0	0	5736
193	Vagem (Kg)	0	0	15	2	0	0	77	0	94

**Grupo 03: HORTIFRUTI**

Item	Descrição	Petrolina	Reitoria	Ouricuri	Petrolina Zona Rural	Floresta	Santa Maria da Boa Vista	Serra Talhada	Salgueiro	Total
194	Polpa de fruta tipo 1 (Kg)	2244	0	15	100	0	0	3092	11	5462
195	Polpa de fruta tipo 2 (Kg)	1496	0	5	100	0	0	1546	11	3158
196	Polpa de fruta tipo 3 (Kg)	2244	0	15	100	0	0	1546	11	3916
197	Polpa de fruta tipo 4 (Kg)	1496	0	0	100	0	0	773	11	2380
198	Polpa de fruta tipo 5 (Kg)	2244	0	0	100	0	0	773	11	3128
199	Polpa de fruta	2244	0	0	100	0	0	773	11	3128

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

Item	Descrição	Petrolina	Reitoria	Ouricuri	Petrolina Zona Rural	Floresta	Santa Maria da Boa Vista	Serra Talhada	Salgueiro	Total
	tipo 6 (Kg)									
200	Polpa de fruta tipo 7 (Kg)	748	0	0	100	0	0	773	5	1626

**Grupo 04: PADARIA**

Item	Descrição	Petrolina	Reitoria	Ouricuri	Petrolina Zona Rural	Floresta	Santa Maria da Boa Vista	Serra Talhada	Salgueiro	Total
201	Bolo bacía tipo 1 (Pacote com 10 unidades)	1496	0	0	0	0	0	2560	0	4056
202	Bolo bacía tipo 2 (Pacote com 10 unidades)	598	0	0	0	0	0	2560	0	3158
203	Torradas simples (Pacote com 500g)	898	0	0	0	0	0	152	3	1053
204	Pão de forma tipo 1 (Pacote)	898	0	0	0	0	0	0	0	898
205	Pão de forma tipo	1496	0	0	0	0	0	0	0	1496

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

Item	Descrição	Petrolina	Reitoria	Ouricuri	Petrolina Zona Rural	Floresta	Santa Maria da Boa Vista	Serra Talhada	Salgueiro	Total
	2 (Pacote)									
206	Pão de cachorro quente (Pacote)	7480	0	0	1000	0	0	1159 50	0	124430
207	Bolo de milho (Kg)	748	0	0	0	0	0	773	0	1521
208	Bolo de cenoura (Kg)	374	0	0	0	0	0	773	0	1147

## DESCRIÇÃO DOS ITENS

### Grupo 01: LATICÍNIOS, OVOS, CARNES E DERIVADOS

Item	Descrição
1	<b>Carne bovina tipo 1:</b> Carne de boi, de primeira qualidade, COXÃO MOLE. Corte inteiro. Resfriada, limpa, não pegajosa, cor própria da carne, sem manchas esverdeadas ou pardas e cheiro característico do produto. Produzidas, embaladas, rotuladas e transportadas em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Municipal (S.I.M.), Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deve apresentar validade mínima de 40 dias a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada.
2	<b>Carne bovina tipo 2:</b> Carne de boi, de primeira qualidade, LAGARTO BOVINO. Resfriada, limpa, não pegajosa, cor própria da carne, sem manchas esverdeadas ou pardas e cheiro característico do produto. Produzidas, embaladas, rotuladas e transportadas em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Municipal (S.I.M.), Selo de

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

Item	Descrição
	Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deve apresentar validade mínima de 40 dias a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada.
3	<b>Carne bovina tipo 3:</b> Carne de boi, de primeira qualidade, MÚSCULO. Resfriada, limpa, não pegajosa, cor própria da carne, sem manchas esverdeadas ou pardas e cheiro característico do produto. Produzidas, embaladas, rotuladas e transportadas em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Municipal (S.I.M.), Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deve apresentar validade mínima de 40 dias a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada.
4	<b>Carne bovina tipo 4:</b> Carne de boi, MOÍDA, de primeira qualidade, PALETA. Resfriada, limpa, não pegajosa, cor própria da carne, sem manchas esverdeadas ou pardas e cheiro característico do produto. Produzidas, embaladas, rotuladas e transportadas em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Municipal (S.I.M.), Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deve apresentar validade mínima de 40 dias a partir da data de entrega à unidade requisitante.
5	<b>Fígado bovino:</b> Fígado bovino congelado. Produzido, embalado, rotulado e transportado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Municipal (S.I.M.), Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deve apresentar validade mínima de 08 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada.
6	<b>Carne de charque:</b> Charque traseira, tipo seca, bovina, resfriada, de primeira qualidade. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Municipal (S.I.M.), Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). Embalada à vácuo. Produzida, embalada, rotulada e transportada em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. O produto deve apresentar validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada.

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

Item	Descrição
7	<b>Carne caprina:</b> Carne caprina magra, LOMBO. Resfriada. Peças devidamente embaladas. Aspecto próprio da carne, não pegajosa, cor própria da carne, sem manchas esverdeadas ou pardas, cheiro próprio. Produzida, embalada, rotulada e transportada em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Federal (S.I.F.) ou Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Municipal (S.I.M.). O produto deverá apresentar validade mínima de 40 dias a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada.
8	<b>Carne caprina/ovina:</b> Carne CAPRINA/OVINA, de primeira qualidade. Corte Inteiro. Resfriada, limpa, não pegajosa, cor própria da carne, sem manchas esverdeadas ou pardas e cheiro característico do produto. Produzida, embalada, rotulada e transportada em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Federal (S.I.F.) ou Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Municipal (S.I.M.). O produto deverá apresentar validade mínima de 40 dias a partir da data de entrega à unidade requisitante.
9	<b>Coxa de frango:</b> Coxas de frango com osso, congeladas. Produzidas, embaladas, rotuladas e transportadas em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Municipal (S.I.M.), Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deverá apresentar validade mínima de 08 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada. Peso aproximado de cada coxa igual a 130g.
10	<b>Filé de peito de frango:</b> Filé de peito de frango, sem pele, sem osso, congelado. Produzido, embalado, rotulado e transportado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Municipal (S.I.M.), Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deverá apresentar validade mínima de 08 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada.
11	<b>Peito de frango:</b> Peito de Frango, congelado. Produzido, embalado, rotulado e transportado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Municipal (S.I.M.), Selo de



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

Item	Descrição
	Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deve apresentar validade mínima de 08 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada.
12	<b>Galinha inteira:</b> Galinha de capoeira, congelada, nova, com cheiro característico, sem limosidade. Produzida, embalada, rotulada e transportada em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Federal (S.I.F.) ou Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Municipal (S.I.M.). O produto deve apresentar validade mínima de 08 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada.
13	<b>Sobrecoxa de frango:</b> Sobrecoxas de frango com osso, congeladas. Produzidas, embaladas, rotuladas e transportadas em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Municipal (S.I.M.), Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deverá apresentar validade mínima de 08 meses a partir da data de entrega unidade requisitante. Embalagem lacrada.
14	<b>Filé de peixe tipo 1:</b> Filé de Peixe (Merlusa) congelado. Produzido, embalado, rotulado e transportado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deve apresentar validade mínima de 08 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada.
15	<b>Filé de peixe tipo 2:</b> Filé de Peixe (Tilápia) congelado. Produzido, embalado, rotulado e transportado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Federal (S.I.F.) ou Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Municipal (S.I.M.). O produto deve apresentar validade mínima de 08 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada.
16	<b>logurte tipo 1:</b> logurte integral, natural, obtido de leite pasteurizado, sem adição de polpa de frutas ou saborizantes, sem adição de açúcar, com consistência cremosa ou firme. Produzido, embalado, rotulado e transportado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Municipal (S.I.M.), Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção

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

Item	Descrição
	Federal (S.I.F.). O produto deverá apresentar validade mínima de 01 mês a partir da data de entrega unidade requisitante. Embalagem de aproximadamente 170g.
17	<b>logurte tipo 2:</b> logurte integral, sabor morango ou frutas vermelhas. NÃO PODE SER BEBIDA LÁCTEA NEM LEITE FERMENTADO. Produzido, embalado, rotulado e transportado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Embalado em frasco resistente, atóxico e inodoro. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Municipal (S.I.M.), Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deverá apresentar validade mínima de 01 mês a partir da data de entrega à unidade requisitante. Garrafa de 900 mL.
18	<b>Manteiga:</b> MANTEIGA. BALDE COM 05 Kg. Manteiga de primeira qualidade, obtida do creme de leite (manteiga) padronizado, pasteurizado, com dados de identificação, data de fabricação e validade, lote, registro do Ministério da Agricultura. Ingredientes: Creme pasteurizado obtido a partir do leite da vaca, Cloreto de sódio até máximo de 2g/100g de manteiga. Livre de oxidação (ranço), nova, homogênea. Produzida, embalada, rotulada e transportada em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deve apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada.
19	<b>Margarina tipo 1:</b> Margarina. Balde com 15 Kg. Margarina vegetal com sal com 50% de lipídeos, de primeira qualidade, livre de oxidação (ranço), nova, homogênea. Produzidas, embaladas, rotuladas e transportadas em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deve apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada. Balde com 15 Kg.
20	<b>Margarina tipo 2:</b> Margarina cremosa sem sal – 0% de gorduras trans. Contendo no mínimo 65% de lipídios. Embalagem em pote plástico de polietileno leitoso de alta densidade contendo 500g. Validade mínima de 6 meses a contar a partir da data de entrega. Na embalagem deverá constar o nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e tabela de informação nutricional.

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

Item	Descrição
21	<b>Margarina tipo 3:</b> MARGARINA. BALDE COM 15 Kg. Margarina vegetal com sal com 80% de lipídeos, de primeira qualidade, livre de oxidação (ranço) e homogênea. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.
22	<b>Queijo coalho:</b> Queijo coalho - de 1ª qualidade, com leite pasteurizado, embalagem original a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Municipal (S.I.M.), Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deverá apresentar validade mínima de 02 meses a partir da data de entrega unidade requisitante. Embalagem lacrada.
23	<b>Queijo muçarela:</b> Queijo Muçarela (Peça inteira). Produto elaborado com leite de vaca. Produzido, embalado, rotulado e transportado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Municipal (S.I.M.), Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deverá apresentar validade mínima de 02 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada.
24	<b>Linguiça calabresa:</b> Linguiça calabresa. Produzida, embalada, rotulada e transportada em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deve apresentar validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada.
25	<b>Linguiça de frango:</b> Linguiça de frango. Produzida, embalada, rotulada e transportada em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deve apresentar validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega unidade requisitante. Embalagem lacrada.
26	<b>Linguiça suína:</b> Linguiça suína. Produzida, embalada, rotulada e transportada em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deve apresentar validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante.

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

Item	Descrição
27	<b>Mortadela de frango:</b> Mortadela de frango, 1ª qualidade. Produzida, embalada, rotulada e transportada em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deve apresentar validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada.
28	<b>Presunto cozido:</b> Presunto cozido de Peru de marca nacionalmente conhecida, 1ª qualidade (Peça inteira). Produzido, embalado, rotulado e transportado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deve apresentar validade mínima de 02 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada.
29	<b>Lombo suíno:</b> Lombo Suíno, congelado. Produzido, embalado, rotulado e transportado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deve apresentar validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega unidade requisitante. Embalagem lacrada.
30	<b>Paleta suína:</b> Paleta Suína, com pele e sem osso, congelada. Produzida, embalada, rotulada e transportada em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deverá apresentar validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada.
31	<b>Ovos:</b> Ovos de galinha. Classe A, tipo grande, íntegro, sem manchas ou sujidades. Cor, odor e sabor normais. Acondicionados em embalagem apropriada. O produto deverá apresentar validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data de entrega à unidade requisitante. Produzidos, embalados, rotulados e transportados em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). Bandeja com 30 unidades.
32	<b>Cloreto de cálcio:</b> Cloreto de cálcio, líquido alimentício a 50%. Usado na elaboração de queijos. Embalagem de 1 litro

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

Item	Descrição
33	<b>Queijo catupiry:</b> Queijo catupiry. Sachê de 500g
34	<b>Manteiga sem sal :</b> Manteiga de primeira qualidade sem sal. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 200g, com dados de identificação na embalagem
35	<b>Fermento lácteo tipo 1:</b> Fermento lácteo mesofílico liofilizado. Fermento liofilizado DVS com cepas de Streptococcus thermophilus, Lactobacillus lactis subsp. Lactis e/ou Lactococcus lactis subsp. Cremoris. Aplicação em queijos. Envelope para 500L de leite. Referência: CHR HANSEN ou superior
36	<b>Fermento lácteo tipo 2:</b> Fermento lácteo termofílico para iogurte. Fermento lácteo termofílico concentrado liofilizado DVS com Lactobacillus bulgaricus e Streptococcus thermophilus. Envelope para 500 litros de leite. Referência: CHR HANSEN.
37	<b>Coalho:</b> Coalho líquido com enzima quimosina, poder coagulante 1:3000 embalagem de 200 ml.
38	<b>Salsicha:</b> Salsicha hot dog resfriada de frango. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega no campus solicitante. Embalagem de 3kg
39	<b>Pernil suíno:</b> Pernil Suíno com pele e sem osso. Produzido, embalado, rotulado e transportado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção municipal (S.I.M), Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada.
40	<b>Costela suína:</b> Costela suína defumada. Produzida, embalada, rotulada e transportada em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro no órgão oficial, Selo de Inspeção municipal (S.I.M), Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada.
41	<b>Bacon:</b> Bacon defumado. Produzido, embalado, rotulado e transportado em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Deverá possuir registro

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

Item	Descrição
	no órgão oficial, Selo de Inspeção municipal (S.I.M), Estadual (S.I.E.) ou Selo de Inspeção Federal (S.I.F.). O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada.

**Grupo 02: GÊNEROS SECOS**

Item	Descrição
42	<b>Açafrão da terra/ Cúrcuma:</b> Açafrão da terra, em pó de cor amarela ou avermelhada. Pó isento de impurezas e umidade. Acondicionado em embalagem 50g, integra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Livre de sujidades e contaminantes. Rotulagem conforme legislação. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto
43	<b>Achocolatado em pó:</b> Achocolatado em pó, 1ª qualidade. Rotulagem de acordo com a legislação. Pacote 200g.
44	<b>Achocolatado em pó diet:</b> Achocolatado em pó diet, instantâneo, 0% de açúcar. Embalagem de polietileno atóxico, resistente, contendo no máximo 200g. Com selo de aprovação da Associação de Diabetes Juvenil. Na embalagem deverá constar o nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e tabela de informações nutricionais. A data de validade deve ser no mínimo de 6 meses a partir da data de entrega.
45	<b>Açúcar cristal:</b> Açúcar, tipo CRISTAL branco de 1ª qualidade, acondicionado em embalagem transparente de 1 Kg, com todas as informações pertinentes ao produto, previsto na legislação vigente, com prazo de validade de 12 meses no momento da entrega.
46	<b>Açúcar demerara:</b> Açúcar, tipo DEMERARA, composição origem vegetal, sacarose de cana de açúcar. Industrializado. Em fardo de 30x1kg, embalagem plástica contendo 1 Kg. Obs: sem enxofre. Rotulagem de acordo com a legislação. Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.
47	<b>Adoçante:</b> Adoçante líquido dietético estévia Pura 90mL. Sem aspartame. Sem



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

Item	Descrição
	ciclamato. Sem Sacarina. Sem Acesulfame. Sem sucralose.
48	<b>Alecrim:</b> Alecrim desidratado, com aplicação em culinária, isento de materiais estranhos a sua espécie acondicionado em saco plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Pacote 30g.
49	<b>Amendoim:</b> Amendoim cru, ao natural, com cascas íntegras, sem partes amolecidas. Rotulagem de acordo com a legislação. Pacote com 500g.
50	<b>Amido de milho:</b> Amido de milho. Produto amiláceo, extraído do milho para uso como espessante e papas. Pó fino, branco e puro, livre de qualquer alteração de aroma e coloração. Rotulagem de acordo com a legislação. Validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Caixa com 500 g.
51	<b>Arroz integral:</b> Arroz INTEGRAL – características técnicas: classe: longo, fino, tipo I integral. O produto não deve apresentar mofo, substâncias nocivas, preparação final dietética inadequada (empapamento). Embalagem: deve estar intacta, acondicionada em pacotes de 1 kg, em polietileno, transparente, atóxico. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega. Pacote com 01 Kg.
52	<b>Arroz parboilizado:</b> Arroz PARBOILIZADO, polido, tipo 1, limpo, industrializado, sem fios brancos característicos de infestação, sem contaminantes. Rotulagem de acordo com a legislação. Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Pacote com 01 Kg.
53	<b>Arroz polido:</b> Arroz POLIDO - agulhinha tipo 1, polido, longo fino, com laudo de classificação constando umidade máxima de 14% e quebrados até 9,5%. Embalagem de polietileno, atóxico, transparente, resistente e validade mínima de 06 meses a partir da data da entrega. Na embalagem deverá constar o nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e tabela de informações nutricionais. Pacote com 01 Kg.
54	<b>Arroz vermelho:</b> Arroz VERMELHO, limpo, longo, grãos inteiros, com teor de umidade máxima de 15%; isento de sujidades e materiais estranhos; acondicionado em saco plástico, validade mínima de 06 meses a contar da data da entrega, Embalagem de 1 kg.

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

Item	Descrição
55	<b>Atum em conserva:</b> Atum ralado, conservado em óleo vegetal comestível. Rotulagem de acordo com a legislação. Validade mínima de 12 meses a contar a partir da data de entrega à unidade requisitante. Lata c/ 170g.
56	<b>Aveia:</b> Aveia em flocos finos. A embalagem interna deverá ser em pacotes plásticos transparentes, limpos e resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionada em caixas lacradas. A rotulagem deverá obedecer a legislação vigente. Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Caixa com 170 g.
57	<b>Azeite de oliva:</b> Azeite de oliva extra virgem, com dispositivo que permita seu fechamento após abertura da embalagem. Nível de acidez 0,5%. Rotulagem em conformidade à legislação vigente. Deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Garrafa com 500mL.
58	<b>Azeitonas:</b> Azeitonas verdes em conserva. Rotulagem de acordo com a legislação. Balde c/ 2kg.
59	<b>Batata palha:</b> Batata palha, fina, sequinha e crocante. Produto obtido a partir do processamento da batata descascada, ralado tipo palha, íntegra e frita em óleo vegetal isento de ácidos graxos trans. A batata deve ser obtida, processada, embalada, armazenada e conservada em condições que não produzam e/ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Ausência de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem conforme legislação vigente. O produto deve ser isento de corantes. Pacote com 500 g.
60	<b>Biscoito tipo 1:</b> Biscoito doce maisena, apresentação retangular, sem cheiro. Rotulagem de acordo com a legislação. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Caixa c/ 20 pct de 400g.
61	<b>Biscoito tipo 2:</b> Biscoito salgado cream cracker. Rotulagem de acordo com a legislação. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Caixa c/ 20 pct de 400g.
62	<b>Biscoito tipo 3:</b> Biscoito Integral tipo cream Cracker, com validade de 2 anos a partir da data de entrega, livre de fungos, sem unidades quebradas, embalagem íntegra,



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

Item	Descrição
	de boa qualidade. Caixa c/ 20 pct de 400g.
63	<b>Cacau em pó:</b> Cacau em pó solúvel – 100% Cacau. Produto sem adição de açúcar e sem sódio. Embalagem interna de papel e externa de caixa. Rotulagem em conformidade à legislação vigente. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Caixa com 200g.
64	<b>Café moído:</b> Café tradicional, torrado, moído e embalado à vácuo, com selo ABIC. Rotulagem de acordo com a legislação. Deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Pacote c/ 250g.
65	<b>Canela em pó:</b> Canela em pó, fina, nova, sem sujidades, com cheiro característico. Deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Rotulagem de acordo com a legislação. Potes com 35 g.
66	<b>Castanha de caju:</b> Sem casca ou lascas de cascas aderidas, inteira, sem sal, sem sujeiras, sem mofos, sem pontos de podridão, rígida, da melhor qualidade. Produzida, embalada e entregue conforme a legislação sanitária vigente. Validade mínima de 6 meses a contar da data de recebimento. Pacote com 100g.
67	<b>Coco ralado:</b> Coco em flocos, ralado, SEM AÇÚCAR. Coco ralado puro, sem casca, coloração branca, acondicionado em embalagem apropriada, original de fábrica. Livre de parasitas, contaminantes ou sujidades. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. Pacote com 100g.
68	<b>Colorau:</b> Colorífico, apresentação industrial, constituído pela mistura de milho, urucum, óleo vegetal e sal. Aspecto físico pó, tipo industrial, aplicação culinária em geral. Não poderá conter substâncias estranhas à sua composição normal, exceto as previstas na legislação específica. Rotulagem em conformidade à legislação vigente. Deverá conter a validade de no mínimo 12 meses, a partir da data da entrega. Pacote com 500 g.
69	<b>Cominho em pó:</b> Cominho em pó. Puro, livre de sujidades e contaminantes. Acondicionado em embalagem apropriada, íntegra, atóxica, resistente, vedada hermeticamente e limpa. Rotulagem conforme legislação vigente. Data de validade

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

Item	Descrição
	mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. Pacote 30g.
70	<b>Cravo:</b> Cravo da Índia, com aplicação em culinária, isento de materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Rotulagem de acordo com a legislação. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. Pacote 40g.
71	<b>Creme de leite:</b> Creme de leite, 1ª qualidade. Com S.I.F. Data de validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega do produto. Rotulagem em conformidade à legislação. Caixa com 200g.
72	<b>Ervilha em conserva:</b> Ervilha em conserva, grãos inteiros, líquido translúcido, livre de impurezas. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Pacote com 2kg.
73	<b>Extrato de tomate:</b> Extrato de tomate, sem mostarda. Ingredientes: Tomate e sal. Produto de aspecto pastoso, consistente. Não pode ser molho de tomate (ralo). Rotulagem de acordo com a legislação. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. Pacotes com 2kg.
74	<b>Farinha de mandioca:</b> Farinha de Mandioca fina, branca, tipo 1. Industrializada. Rotulagem de acordo com a legislação. Data de validade mínima de 3 meses a contar da data de entrega do produto. Pacote com 01 Kg.
75	<b>Farinha de rosca:</b> Farinha de rosca industrializada, 1ª qualidade. Rotulagem de acordo com a legislação. Data de validade mínima de 2 meses a contar da data de entrega do produto. Pacote de 500g.
76	<b>Farinha de trigo tipo 1:</b> Farinha de trigo tradicional, sem fermento, tipo 1. Enriquecida com ferro e ácido fólico. Deverá apresentar validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1 kg
77	<b>Farinha de trigo tipo 2:</b> Farinha de trigo especial, sem fermento, tipo 1, para produção de pães. Deverá apresentar validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega. Saco com 50kg
78	<b>Farinha de milho:</b> Farinha milho para CUSCUZ, apresentação flocos milho, tipo pré-cozida, boa qualidade, sem glúten. Características adicionais: sem sal. enriquecida

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

Item	Descrição
	com ferro e ácido fólico (vitamina B9). Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá apresentar validade mínima de 3 meses a partir da data de entrega. Pacotes de 500g.
79	<b>Feijão carioca:</b> Feijão carioca, industrializado, tipo 1. Cores rajadas de marrom claro e escuro, classe cores, grupo I comum. Embalagem plástica transparente. Rotulagem em conformidade à legislação. Isento de matéria terrosa, parasitas, fungos, vestígios de insetos, livres de umidade e coloração específica. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem de 1kg.
80	<b>Feijão de corda:</b> Feijão de corda/fradinho/macáçar, tipo 1, limpo. Industrializado. Rotulagem em conformidade à legislação vigente. Deverá apresentar validade mínima de 04 meses a partir da data de entrega. Embalagem com 1 Kg
81	<b>Feijão preto:</b> Feijão preto tipo 1, industrializado. Rotulagem em conformidade à legislação vigente. Deverá apresentar validade mínima de 04 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem com 01 Kg.
82	<b>Fermento biológico tipo 1:</b> Fermento biológico seco, instantâneo – Células de leveduras <i>Sacharomyces cerevisiae</i> e monoestereato de sorbitana. Não necessita ser dissolvido e não necessita de refrigeração. Rotulagem de acordo com a legislação. Pacote de 10g.
83	<b>Fermento biológico tipo 2:</b> Fermento biológico seco, instantâneo – Células de leveduras <i>Sacharomyces cerevisiae</i> e monoestereato de sorbitana. Não necessita ser dissolvido e não necessita de refrigeração. Embalagem de 500g
84	<b>Fermento químico:</b> Fermento em pó químico. Aplicação em bolos. Rotulagem de acordo com a legislação. Pote 100 g.
85	<b>Leite condensado:</b> Leite Condensado, acondicionado em embalagem Tetra pack, 1ª qualidade. O produto deverá ter validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 395g.
86	<b>Leite de coco:</b> Leite de coco. Rotulagem em conformidade à legislação vigente. Deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega à

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

Item	Descrição
	unidade requisitante. Embalagem de 200ml.
87	<b>Leite em pó tipo 1:</b> Leite em pó desnatado. Embalagem apropriada, com S.I.F. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Pacote com 200 gramas. NÃO PODE SER LEITE MODIFICADO NEM PRODUTO LÁCTEO.
88	<b>Leite em pó tipo 2:</b> Leite em pó integral, sem adição de açúcar, Instantâneo. Deverá apresentar validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. NÃO PODE SER LEITE MODIFICADO NEM PRODUTO LÁCTEO. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Pacote de 200g.
89	<b>Leite líquido:</b> Leite líquido semidesnatado, SEM LACTOSE. Rotulagem em conformidade à legislação vigente, com S.I.F. O produto deverá ter validade mínima de 06 meses a partir da data de entrega. Embalagem tipo tetra pack, de 1 litro.
90	<b>Louro em folhas:</b> Condimento em folhas desidratadas. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega . Pacote com 5 gramas.
91	<b>Macarrão tipo 1:</b> Macarrão fino. tipo espaguete. SEM OVOS, de 1ª qualidade, íntegro. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá apresentar validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Pacote com 500 g.
92	<b>Macarrão tipo 2:</b> Macarrão espaguete INTEGRAL. Ingredientes: farinha de trigo integral enriquecida com ferro e ácido fólico e corante natural de urucum e cúrcuma. SEM OVOS, DE 1ª QUALIDADE. Embalagem: plástica, transparente, resistente, bem vedada, isento de qualquer substância estranha ou nociva. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega. Pacote com 500 g.
93	<b>Macarrão tipo 3:</b> Macarrão curto com ovos, tipo parafuso, submetido a processo de secagem, acondicionado em embalagens apropriadas. Rotulagem conforme legislação vigente. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega. Pacote com 500 g.
94	<b>Macarrão tipo 4:</b> Macarrão curto, INTEGRAL, com ovos, tipo parafuso, submetido a processo de secagem, acondicionado em embalagens apropriadas. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega. Rotulagem conforme

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

Item	Descrição
	legislação vigente. Pacote com 500 g.
95	<b>Macarrão tipo 5:</b> Macarrão tipo Penne. Massa com ovos, pacote de 500g. Padrão superior. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega. Rotulagem conforme legislação vigente.
96	<b>Macarrão tipo 6:</b> Macarrão tipo Penne. Massa integral, pacote de 500g. Padrão superior. Prazo de validade mínimo 06 meses a contar a partir da data de entrega. Rotulagem conforme legislação vigente.
97	<b>Maionese:</b> Maionese industrializada a base de leite, marca nacionalmente conhecida. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem 1 Kg.
98	<b>Manjeriço:</b> Manjeriço desidratado com aplicação em culinária, isento de materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Rotulagem de acordo com a legislação. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Pacote 7g.
99	<b>Massa Sêmola:</b> Massa de Sêmola para lasanha. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Pacote 500g.
100	<b>Melhorador de farinha:</b> Melhorador de farinha em pasta para produção de pães. Pote com 150g. Referência ADIPASTA
101	<b>Milho em conserva tipo 1:</b> Milho em conserva, latas íntegras, sem amassados, sem ferrugem, sem furos, sem estufamento. Rotulagem em conformidade à legislação vigente. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. Para uso culinário. Latas c/ 2Kg.
102	<b>Milho em conserva tipo 2:</b> Milho verde em conserva. Produzidos, embalados, rotulados e transportados em conformidade com as normas da legislação sanitária vigente. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto à unidade requisitante. Embalagem de 200g

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

Item	Descrição
103	<b>Milho para munguzá tipo 1:</b> Canjica de milho amarelo (MUNGUZÁ), tipo 1, despeliculada, grupo especial. Milho para munguzá, amarelo, boa qualidade, sem fungos, sem sujidades, sem bolor, sem umidade. Deverá apresentar validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Pacote com 500g.
104	<b>Milho para munguzá tipo 2:</b> Canjica de milho branco – Milho, de cor branca, grupo especial, despeliculado, tipo 1, para preparo do Munguzá doce ( Canjica) ,grãos sem mofo, embalagem plástica, resistente, sem perfurações, validade mínima de 4 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Rotulagem em conformidade à legislação vigente. Pacote com 500g.
105	<b>Mistura para preparo de canjiquinha:</b> Mistura para preparo de Canjiquinha / curau . Preparo rápido. Embalada em sacos de poliéster metalizados. Rotulagem em conformidade à legislação vigente. Prazo de validade mínimo 02 meses a contar a partir da data de entrega . Pacote com 400g.
106	<b>Mistura para preparo de canjiquinha DIET:</b> Mistura para preparo de Canjiquinha / curau , para dietas com ingestão controlada de açúcares. Preparo rápido. SEM ADIÇÃO DE AÇÚCARES. DIET. Embalada em sacos de poliéster metalizados. Prazo de validade mínimo 02 meses a contar a partir da data de entrega. Rotulagem em conformidade à legislação vigente. Pacote com 130g.
107	<b>Molho de soja:</b> Molho de Soja/Shoyu. Sem glutamato monossódico. Rotulagem de acordo com a legislação. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Garrafa de 1L.
108	<b>Óleo vegetal de soja:</b> Óleo vegetal comestível, de Soja, TIPO 1. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá apresentar validade mínima de 04 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Garrafa c/ 900ml.
109	<b>Óleo emulsificante:</b> Óleo emulsificante para produção de pães. Preparado para produtos de panificação com aspecto líquido oleoso bege, homogêneo, livre de matérias estranhas, odor e sabor característicos com padrão. Bisnaga com 100mL.
110	<b>Orégano:</b> Orégano desidratado, industrializado, com aplicação em culinária, isento de materiais estranhos a sua espécie acondicionado em saco plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Rotulagem de acordo com a legislação.



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

Item	Descrição
	Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Pacote com 200g.
111	<b>Pimenta do reino:</b> Pimenta do reino em pó, pura, industrializada, com aplicação em culinária, isento de materiais estranhos a sua espécie acondicionado em saco plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Pacote com 15 g.
112	<b>Proteína texturizada de soja:</b> Proteína texturizada granulada de soja ESCURA, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, isenta de sujidades, em saco plástico transparente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Pacote c/ 400 g.
113	<b>Purê de batatas:</b> Purê de batata instantâneo. Flocos de batata desidratada que quando hidratados resultam em um purê de textura macia. Marca nacionalmente conhecida. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante.
114	<b>Queijo parmesão:</b> Queijo Parmesão Ralado, 1º qualidade. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade mínimo 04 meses a contar a partir da data de entrega. Pacote 50g.
115	<b>Sal de cozinha:</b> Sal de cozinha, moído, branco, de 1ª qualidade, tratamento diferenciado: iodado. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá conter validade mínima de 01 ano a partir da data da entrega à unidade requisitante. Pacote com 01 Kg.
116	<b>Salsa desidratada:</b> Salsa desidratada, industrializada, com aplicação em culinária, isento de materiais estranhos a sua espécie, acondicionado em saco plástico transparente atóxico, resistente e hermeticamente vedado. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Pacote c/ 250 g.
117	<b>Sardinha em conserva:</b> Sardinha conservada em molho de TOMATE. Ingredientes: sardinha, água de constituição (ao próprio suco), MOLHO DE TOMATE e sal. Sem

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

Item	Descrição
	glúten. Latas sem amassados, sem ferrugem. Rotulagem de acordo com a legislação. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Lata com 250 g.
118	<b>Uva passa:</b> Uva passa preta, sem semente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Caixa com 10 Kg.
119	<b>Vinagre:</b> Vinagre de vinho branco, tipo macio, acidez mínima (g/100 mL) de 4,0, líquido, límpido e sem depósitos de sujidades. A legislação brasileira estabelece em 1,0% v/v o teor alcoólico máximo p/ vinagre. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Garrafa c/ 500ml.
120	<b>Vinho tinto:</b> Vinho tinto seco, para preparações culinárias. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Garrafa com 750 mL.
121	<b>Ameixa seca:</b> Ameixa, seca, sem caroço de 1ª qualidade, acondicionada em embalagem original de fábrica. Isenta de fungos ou parasitas, livre de umidade e de fragmentos estranhos. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade, quantidade do produto, e número do registro no Ministério da Agricultura. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. Embalagem de 250g.
122	<b>Bicarbonato de sódio:</b> Bicarbonato de sódio, embalagem de 100 g. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega.
123	<b>Cebola em pó :</b> Cebola em pó pura (100% cebola). Embalagem com 1Kg.
124	<b>Alho em pó:</b> Alho em pó puro (100% alho). Embalagem com 1Kg.
125	<b>Condimento tipo 1:</b> Condimento calabresa. Condimento para aplicação em linguiça calabresa e outros embutidos. Composição principal: Sal, aromas naturais e especiarias. Deve ter validade mínima de 10 meses a contar da data da entrega. Embalagens de 1kg.
126	<b>Condimento tipo 2:</b> Condimento califórnia. Condimento preparado para presunto,



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

Item	Descrição
	com especiarias e sal. Aplicação em presuntos. Embalagem com 1Kg.
127	<b>Corante tipo 1:</b> Corante Alimentício Líquido – Cor amarela. Com Registro no Ministério da Saúde conforme Resolução ANVISA nº 23 de 15 de março de 2000. Validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega. Frascos de 10 ml.
128	<b>Corante tipo 2:</b> Corante Alimentício Líquido – Cor azul. Com Registro no Ministério da Saúde conforme Resolução ANVISA nº 23 de 15 de março de 2000. Validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega. Frascos de 10 ml
129	<b>Corante tipo 3:</b> Corante Alimentício Líquido – Cor lilás. Com Registro no Ministério da Saúde conforme Resolução ANVISA nº 23 de 15 de março de 2000. Validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega. Frascos de 10 ml.
130	<b>Corante tipo 4:</b> Corante Alimentício Líquido – Cor verde. Com Registro no Ministério da Saúde conforme Resolução ANVISA nº 23 de 15 de março de 2000. Validade mínima de 12 meses a partir da data da entrega. Frascos de 10 ml.
131	<b>Corante tipo 5 :</b> Corante natural de Urucum Líquido: Corante vegetal de urucum para fins alimentícios. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega. Embalagem de 1 litro.
132	<b>Polvilho azedo :</b> Polvilho azedo – polvilho de mandioca. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Deve conter na embalagem especificação do produto. Embalagem de 500g.
133	<b>Polvilho doce:</b> Polvilho doce – polvilho de mandioca. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Deve conter na embalagem especificação do produto. Embalagem de 500g.
134	<b>Realçador de sabor:</b> Realçador de sabor (glutamato monossódico) realça o sabor dos alimentos sem salgar. Validade mínima de 1 ano a partir da data de entrega. Frasco de 100g.
135	<b>Sal de cura :</b> Sal de cura (nitrito de sódio). Aplicação em produtos cárneos. Embalagem de 1 kg

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

Item	Descrição
136	<b>Ácido cítrico:</b> Ácido Cítrico, uso alimentício, embalagem com 100 g. Validade mínima de 1 ano a partir da data de entrega.
137	<b>Gelatina sem sabor:</b> Gelatina em pó sem sabor, também conhecida como gelatina neutra. Embalagem de 1 kg
138	<b>Glicose de milho:</b> Glicose de milho, produto de origem vegetal, embalagem com 350 gramas, validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.
139	<b>Pectina:</b> Pectina em pó, ideal para preparo de geleias. Validade mínima de 1 ano a partir da data de entrega. Pote de 50g.
140	<b>Aroma tipo 1:</b> Aroma líquido, sabor coco. Aplicação em iogurtes. Com registro no ministério da Saúde. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1 litro.
141	<b>Aroma tipo 2:</b> Aroma líquido, sabor morango. Aplicação em iogurtes. Com registro no ministério da Saúde. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega. Embalagem de 1 litro.
142	<b>Aroma tipo 3:</b> Essência líquida para panetone. Deve ser límpida e homogênea. A rotulagem deve conter identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote e data de validade. Validade mínima de 6 meses a partir da data da entrega no Campus. Frasco de 30 ml
143	<b>Saborizante tipo 1:</b> Saborizante para uso em iogurte – pó sabor abacaxi. Validade mínima de 1 ano a partir da data de entrega. Deve conter na embalagem especificação do produto. Embalagem de 1Kg.
144	<b>Saborizante tipo 2:</b> Saborizante para uso em iogurte – pó sabor ameixa preta. Validade mínima de 1 ano a partir da data de entrega. Deve conter na embalagem especificação do produto. Embalagem de 1Kg.
145	<b>Saborizante tipo 3:</b> Saborizante para uso em iogurte – pó sabor morango. Validade mínima de 1 ano a partir da data de entrega. Deve conter na embalagem especificação do produto. Embalagem de 1Kg.

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

Item	Descrição
146	<b>Frutas cristalizadas:</b> Formado por mistura de mamão, laranja, figo e abacaxi no caso de misturas de frutas, em que não haja predominância significativa de nenhuma delas (em peso). 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. Embalagem de 250g.
147	<b>Creme tipo Chantilly:</b> Creme tipo chantilly, Ideal para recheios e coberturas. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Deve conter na embalagem especificação do produto. Embalagem de 1L.
148	<b>Chocolate branco:</b> Chocolate branco, tipo cobertura, apresentado em barra fracionada, sem necessidade de sofrer choque térmico ou temperagem. Destinada a produção de bombons, trufas, ovos de páscoa, sobremesas em geral. Barra de 1 kg, padrão Harald ou superior.
149	<b>Chocolate meio amargo:</b> Chocolate meio amargo, tipo cobertura, apresentado em barra fracionada, sem necessidade de sofrer choque térmico ou temperagem. Destinada a produção de bombons, trufas, ovos de páscoa, sobremesas em geral. Barra de 1 kg, padrão Harald ou superior.
150	<b>Tripa suína salgada:</b> Tripa suína salgada calibre 28 a 32 mm, maço com 60 metros
151	<b>Cereja em calda:</b> Cereja em calda. Embalagem de 100g.
152	<b>Goiabada:</b> Goiabada em massa, tipo de corte. Embalada potes plásticos resistentes, não amassados, não estufados, que garantam a integridade do produto, até o momento do consumo, contendo 400g,
153	<b>Chocolate em pó:</b> Chocolate em pó - Chocolate em pó Solúvel com 50% de Cacau de sabor, cor e aroma acentuados. Indicado para preparo de bolos, brigadeiros, tortas, cremes, recheios, coberturas, caldas de chocolate, mousses e bebidas. Tabela nutricional impressa na embalagem. Pacotes de 500 g.

**Grupo 03: HORTIFRUTI**

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

Item	Descrição
154	<b>Abacaxi:</b> Abacaxi in natura (Ananas comosus), tamanho médio, com polpas firmes e intactas, coloração uniforme, grau de maturação madura.
155	<b>Abóbora:</b> Abóbora nova, firme, sem machucados, sem partes escurecidas ou amolecidas.
156	<b>Abobrinha:</b> Abobrinha brasileira. Produtos são, limpos e de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor.
157	<b>Alface:</b> Alface crespa, fresca, tamanho e coloração uniformes, bem desenvolvida. sem material terroso, livre de resíduos de fertilizantes, parasitos e larvas, sem danos provocados pelo manuseio ou transporte.
158	<b>Alho:</b> Alho in natura, aspecto físico em cabeça, tamanho grande.
159	<b>Banana da terra:</b> Banana da terra. In natura.
160	<b>Banana prata:</b> Banana prata. In natura.
161	<b>Batata inglesa:</b> Batata inglesa in natura, 1ª qualidade, tamanho grande, lisa, sem brotos ou partes verdes.
162	<b>Batata-doce:</b> Batata-doce roxa com casca firme, sem cortes, sem sinais de umidade e sem bolor.
163	<b>Berinjela:</b> Berinjela. Coloração intensa e característica, sem defeitos, brilhantes e com polpa macia e firme.
164	<b>Beterraba:</b> Beterraba. Tamanho médio, produtos limpos, de boa qualidade, sem defeitos, suficientemente desenvolvidos com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e na cor.
165	<b>Brócolis:</b> Brócolis. Tipo ramoso, in natura. Tamanho e coloração uniformes. Sem áreas amareladas, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade.

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

Item	Descrição
166	<b>Cebolinha verde:</b> Cebolinha verde, comum, limpa, tenra, com raiz, com coloração uniforme, com sabor e odor característico a cada variedade. Sem podridão, sem partes secas, murchas ou queimadas por sol ou frio. Bem desenvolvida. Unidade: molho.
167	<b>Cebola:</b> Cebola in natura, uso culinário, tipo branca, firme, sem manchas ou partes amolecidas.
168	<b>Cenoura:</b> Cenoura, in natura, alaranjada, sem material terroso, livre de resíduos de fertilizantes, parasitos e larvas, sem danos provocados pelo manuseio ou transporte, sem brotos, grau de maturação madura.
169	<b>Coentro:</b> Coentro: Folhas verdes, fresca, sem traços de descoloração, íntegros e firmes, isentos de sujidades ou corpo estranhos. Unidade: molho
170	<b>Chuchu:</b> Hortaliça de casca verde-escuro, sem espinhos, aplicação culinária em geral. Livre de umidade externa, tenra, firme, com sabor e odor característicos, sem podridão úmida ou seca, sem partes queimadas ou esverdeadas, sem danos provocados pelo manuseio ou transporte. Isenta de cortes.
171	<b>Couve flor:</b> Couve-flor. Fresca, tamanho médio a grande, cabeças firmes e sem áreas escuras, com maturação uniforme e coloração amarelada, sem manchas de fungos.
172	<b>Couve folha:</b> Couve folha, in natura, sem material terroso, livre de resíduos de fertilizantes, parasitos e larvas, sem danos provocados pelo manuseio ou transporte. Unidade: molho
173	<b>Goiaba vermelha:</b> Goiaba vermelha. De primeira, apresentando tamanho, cor e com formação uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa intacta e firme, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte.
174	<b>Laranja pêra:</b> Laranja pêra "in natura"
175	<b>Limão taiti:</b> Limão taiti "in natura"
176	<b>Maçã:</b> Maçã nacional, selecionada, in natura, tamanho médio.

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

Item	Descrição
177	<b>Mamão formosa:</b> Mamão formosa, íntegro, sem machucados, sem furos, sem partes amolecidas, não muito maduros.
178	<b>Mandioca com casca:</b> Mandioca, com casca, in natura, sem injurias, doenças, sem escurecimento. Raiz na cor marrom e massa branca.
179	<b>Mandioca sem casca:</b> Mandioca, sem casca, resfriada, sem injurias, doenças, sem escurecimento. Embalada a vácuo. Rotulagem em conformidade à legislação vigente.
180	<b>Manga:</b> Limpa, madura, tenra e sem fiapos. Casca lisa e brilhante, sem manchas, sem podridão, sem deformações. Bem desenvolvida com peso igual ou superior a 400g cada.
181	<b>Melancia:</b> Melancia, in natura, sem machucados, íntegra, grande de 1ª qualidade tamanho e coloração uniforme.
182	<b>Melão:</b> Melão "amarelo". In natura.
183	<b>Milho verde em espiga:</b> Milho verde em espigas com palhas íntegras, sem partes amolecidas ou estragadas.
184	<b>Morango:</b> Morango in natura, separada por lotes homogêneos, sem defeitos graves (podridão, danos profundos, frutos passados) sem manchas ou deformação. Embalagem com 1,5kg Embalagem de 1 kg
185	<b>Pepino:</b> Pepino, in natura, coloração verde, firme, sem injúrias.
186	<b>Pimentão:</b> Pimentão verde, in natura, novo, sem amassados, sem manchas ou furos.
187	<b>Quiabo:</b> Quiabo, in natura, de 1ª qualidade, tenros, fresco, verde, de colheita recente, sem sinais de amarelamento, com grau de maturação adequada, isento de substâncias terrosas, sujidades e corpos estranhos.
188	<b>Repolho Branco:</b> Repolho Branco, in natura, 1ª qualidade, tamanho grande, sem manchas ou partes murchas.
189	<b>Repolho Roxo:</b> Repolho Roxo, in natura, 1ª qualidade, tamanho grande, sem

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

Item	Descrição
	manchas ou partes murchas.
190	<b>Tangerina:</b> Tangerina, tamanho médio, in natura.
191	<b>Tomate:</b> Tomate vermelho paulista, graúdo, in natura, 1ª qualidade, sem machucados, sem furos, firmes. Maduro.
192	<b>Tomate Cereja:</b> Tomate cereja, 1ª qualidade, sem machucados, sem furos, firmes. Maduro.
193	<b>Vagem:</b> Vagem curta verde, tamanho e coloração uniformes, livre de material terroso, sem danos causados pelo manuseio ou transporte.

**Grupo 04: POLPAS DE FRUTAS**

Item	Descrição
194	<b>Polpa de fruta tipo 1:</b> POLPA DE FRUTA PASTEURIZADA - ACEROLA. EMBALAGEM COM 1 Kg (Com comprovante de análise microbiológica referente à produção do lote. Sendo a coleta e análise das amostras realizadas a no máximo um mês atrás). Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.
195	<b>Polpa de fruta tipo 2:</b> POLPA DE FRUTA PASTEURIZADA - CAJU. EMBALAGEM COM 1 Kg (Com comprovante de análise microbiológica referente à produção do lote. Sendo a coleta e análise das amostras realizadas a no máximo um mês atrás). Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.
196	<b>Polpa de fruta tipo 3:</b> POLPA DE FRUTA PASTEURIZADA - GOIABA. EMBALAGEM COM 1 Kg (Com comprovante de análise microbiológica referente à produção do lote. Sendo a coleta e análise das amostras realizadas a no máximo um mês atrás). Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.
197	<b>Polpa de fruta tipo 4:</b> POLPA DE FRUTA PASTEURIZADA - GRAVIOLA EMBALAGEM COM 1 Kg (Com comprovante de análise microbiológica referente à produção do lote. Sendo a coleta e análise das amostras realizadas a no máximo um mês atrás). Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.



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

Item	Descrição
198	<b>Polpa de fruta tipo 5:</b> POLPA DE FRUTA PASTEURIZADA – MANGA EMBALAGEM COM 1 Kg (Com comprovante de análise microbiológica referente à produção do lote. Sendo a coleta e análise das amostras realizadas a no máximo um mês atrás). Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.
199	<b>Polpa de fruta tipo 6:</b> POLPA DE FRUTA PASTEURIZADA – MARACUJÁ EMBALAGEM COM 1 Kg (Com comprovante de análise microbiológica referente à produção do lote. Sendo a coleta e análise das amostras realizadas a no máximo um mês atrás). Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.
200	<b>Polpa de fruta tipo 7:</b> POLPA DE FRUTA PASTEURIZADA – UMBU EMBALAGEM COM 1 Kg (Com comprovante de análise microbiológica referente à produção do lote. Sendo a coleta e análise das amostras realizadas a no máximo um mês atrás). Deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.

**Grupo 05: PADARIA**

Item	Descrição
201	<b>Bolo bacía tipo 1:</b> Bolo Bacía: Bolo de trigo, em formas individuais, sem recheio nem coberturas, pesando entre 180g-220g cada. Empacotado em embalagem plástica contendo 10 unidades. Deve conter em sua embalagem a data de fabricação e de validade.
202	<b>Bolo bacía tipo 2:</b> Bolo Bacía: Bolo de trigo INTEGRAL, em forma individuais, sem recheio nem coberturas, pesando entre 180g-220g cada. Empacotado em embalagem plástica contendo 10 unidades. Deve conter em sua embalagem a data de fabricação e de validade.
203	<b>Torradas simples:</b> Torrada simples, de pão dormido Tipo Francês ou Tabica. Embalagem plástica de 500g, contendo data de fabricação e validade. Validade mínima de 10 dias a contar da data de entrega.
204	<b>Pão de forma tipo 1:</b> Pão de forma integral fatiado verticalmente isento de gordura trans.-acondicionado em pacotes com aproximadamente 500 gramas.-fatiado verticalmente com aproximadamente 25 gramas cada.-embalagens com



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

Item	Descrição
	aproximadamente 20 fatias
205	<b>Pão de forma tipo 2:</b> Pão de forma fatiado verticalmente isento de gordura trans.- acondicionado em pacotes com aproximadamente 500 gramas.-fatiado verticalmente com aproximadamente 25 gramas cada.-embalagens com aproximadamente 20 fatias
206	<b>Pão de cachorro quente:</b> Pão para cachorro quente.(Deverá apresentar validade mínima de 15 (quinze) dias a partir da data de entrega). Embalagem plástica contendo 10 unidades cada pacote.
207	<b>Bolo de milho:</b> Bolo de milho, novo, contendo data de validade e de fabricação. Embalado individualmente com plástico filme. A unidade deve variar de 2 a 4 kg
208	<b>Bolo de cenoura:</b> Bolo de cenoura, novo, Sem cobertura, contendo data de validade e de fabricação. Embalado individualmente com plástico filme. A unidade deve variar de 2 a 4 kg.

## 2. JUSTIFICATIVA

### 2.1. Campus Petrolina

A aquisição de gêneros visa suprir as necessidades alimentares dos discentes durante o período letivo com qualidade e quantidade devidamente balizadas nos aspectos que atendam cumulativamente o PNAE, a OMS os órgãos de vigilância sanitária e sobretudo as limitações orçamentárias. Não obstante, o costume e a urbanidade em servir café predomina nos ambientes administrativos e de certo modo confere uma receptividade muito humana aos visitantes que procuram a administração pra assuntos diversos.

### 2.2. Reitoria

Os itens solicitados servirão de suporte para o desenvolvimento das atividades por parte dos servidores, na promoção de pequenas reuniões e para um bom acolhimentos do público interno e externo da Instituição. Trata-se de uma iniciativa de promover o bem estar de todos que fazem a instituição.

### 2.3. Campus Ouricuri

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

Tendo em vista a necessidade de aquisição de gêneros alimentícios destinados para atendimento da demanda da Coordenação de Agroindústria no tocante a uma das fases essenciais no processo de aprendizagem, ou seja, as aulas práticas. O restante da demanda destina-se para atendimento das necessidades gerais do campus, no tocante ao setor da copa.

#### **2.4. Campus Petrolina Zona Rural**

Os materiais solicitados pelo Campus Petrolina Zona Rural, visam atender as necessidades institucionais de diversos setores em atendimento a comunidade acadêmica. A unidade de alimentação e nutrição é o maior demandante porque atende diariamente as refeições de todos os servidores, alunos, terceirizados. Os materiais são extremamente importantes e essenciais para o atendimento institucional.

#### **2.5. Campus Floresta**

Os gêneros serão usados para o preparo de café a ser consumido no dia a dia do Campus, pelos servidores, assim como em eventos de modo geral promovidos para a comunidade interna e externa.

#### **2.6. Campus Santa Maria da Boa Vista**

Justifica-se em razão do atendimento aos servidores, eventos e reuniões em que haja necessidade de café e açúcar.

#### **2.7. Campus Serra Talhada**

A demanda atenderá a demanda do refeitório em sua implantação com previsão em 2019. O intuito é fornecer almoço para os alunos do curso técnico em nível que ficarem nos dias de aulas em 02 turno, lanche para os alunos subsequente e superior e jantar/lanche para o PROEJA.

#### **2.8. Campus Salgueiro**

O Campus Salgueiro do IF Sertão Pernambucano tem como atribuição dentre outras, propiciar a atenção adequada às suas coordenações, de maneira que as mesmas desempenhem suas funções administrativas ou operacionais de forma a atender o princípio da eficiência e qualidade. Para atendimento as demandas da Coordenação de Alimentos e às necessidades da Copa, fez-se necessário o levantamento das demandas com levantamento do consumo médio e a referida



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

previsão e a quantidade a ser adquirida foram feitos com base nas planilhas de demanda apresentadas através de Memorandos inseridos em sistema SICABS.