



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

**Endereço:** Rua Aristarco Lopes, 240, Centro, Petrolina-PE, CEP: 56.302-100. **Tel.:** (87) 2101-2350/2373  
**E-mail:** [licitacoes@ifsertao-pe.edu.br](mailto:licitacoes@ifsertao-pe.edu.br)

**PESQUISA DE PREÇO**

**Objeto:** Aquisição de gêneros Alimentícios para atender os campi em Reitoria do IF Sertão-PE

**EMPRESA:** MULTI FRIOS

GRUPO 1: Proteínas Animal Bovina						
Nº Item	Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
01	Carne bovina tipo 1	<b>Carne de boi, tipo 1</b> , de primeira qualidade, COXÃO MOLE. Corte inteiro. <b>Resfriada</b> , 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.	<b>Kg</b>	14315	28,00	
02	Carne bovina tipo 2	<b>Carne bovina tipo 2:</b> Carne de boi, de primeira qualidade, COXÃO MOLE. <b>Congelada</b> , 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 3 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada.	<b>Kg</b>	22	28,00	



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

**Endereço:** Rua Aristarco Lopes, 240, Centro, Petrolina-PE, CEP: 56.302-100. **Tel.:** (87) 2101-2350/2373  
**E-mail:** [licitacoes@ifsertao-pe.edu.br](mailto:licitacoes@ifsertao-pe.edu.br)

03	Carne bovina tipo 3 (LAGARTO)	<b>Carne bovina tipo 3:</b> Carne de boi, de primeira qualidade, LAGARTO BOVINO. <b>Resfriada</b> , 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.	<b>Kg</b>	66	26,00	
04	Carne bovina tipo 3 (MÚSCULO)	<b>Carne bovina tipo 3:</b> Carne de boi, de primeira qualidade, MÚSCULO. <b>Resfriada</b> , 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.	<b>Kg</b>	5726	23,00	
05	Carne bovina tipo 4:	<b>Carne bovina tipo 4:</b> Carne de boi, de primeira qualidade, MÚSCULO. <b>Congelada</b> , 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 3 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada.	<b>kg</b>	7131	23,00	





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

**Endereço:** Rua Aristarco Lopes, 240, Centro, Petrolina-PE, CEP: 56.302-100. Tel.: (87) 2101-2350/2373

**E-mail:** [licitacoes@ifsertao-pe.edu.br](mailto:licitacoes@ifsertao-pe.edu.br)

06	Carne bovina tipo 5	<b>Carne bovina tipo 5:</b> Carne de boi, MOÍDA, de primeira qualidade, PALETA. <b>Resfriada</b> , 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.	<b>Kg</b>	4738	23,00	
07	Fígado bovino	<b>Fígado bovino:</b> Fígado bovino <b>congelado</b> . 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.	<b>Kg</b>	13322	9,50	
08	Carne de charque	<b>Carne de charque:</b> Charque traseira, tipo seca, bovina, <b>resfriada</b> , 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.	<b>Kg</b> <i>Pecas</i> <i>5kg</i>	2884	28,00	

**Valor Total em R\$**

**Local de Entrega:** (Sede do Campus Petrolina)  
Rua Maria Luiza de Araújo Gomes Cabral, 791, João de Deus, Petrolina/PE.

**GRUPO 2: Proteínas Animal Aves**

Nº Item	Item	Descrição	Unidade	Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
---------	------	-----------	---------	------------	----------------	-------------



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

**Endereço:** Rua Aristarco Lopes, 240, Centro, Petrolina-PE, CEP: 56.302-100. **Tel.:** (87) 2101-2350/2373  
**E-mail:** [licitacoes@ifsertao-pe.edu.br](mailto:licitacoes@ifsertao-pe.edu.br)

09	<b>Coxa de frango</b>	<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.	<b>Kg</b> <i>caixa</i> <i>20kg</i>	5040	<i>8,80</i>	
10	<b>Coxa e sobrecoxa de frango</b>	<b>Coxa e sobrecoxa de frango:</b> Coxa com sobrecoxa, congelada. Produzida, embalada, rotulada 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 06 meses a partir da data de entrega unidade requisitante. Embalagem lacrada.	<b>Kg</b> <i>caixa</i> <i>20kg</i>	9797	<i>8,70</i>	
11	<b>Filé de peito de frango</b>	<b>Filé de peito de frango:</b> Filé de peito de frango, sem pele, sem osso, <b>congelado</b> . 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.	<b>Kg</b> <i>caixa</i> <i>20kg</i>	8117	<i>13,00</i>	
12	<b>Peito de frango</b>	<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 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.	<b>Kg</b> <i>caixa</i> <i>20kg</i>	8670	<i>9,00</i>	
13	<b>Frango</b>	<b>Frango:</b> Carne de ave in natura, frango, apresentação inteiro, com miúdos, com pele, com osso. 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 3 meses a partir da data	<b>Kg</b> <i>caixa</i> <i>20kg</i>	90	<i>7,95</i>	





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

**Endereço:** Rua Aristarco Lopes, 240, Centro, Petrolina-PE, CEP: 56.302-100. **Tel.:** (87) 2101-2350/2373  
**E-mail:** [licitacoes@ifsertao-pe.edu.br](mailto:licitacoes@ifsertao-pe.edu.br)

		de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada.				
14	<b>Galinha inteira</b>	<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.	<b>Kg</b>	2112		
15	<b>Sobrecoxa de frango</b>	<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.	<b>Kg</b> <i>Caixa</i> <i>12kg</i>	10140		<i>9,00</i>
<b>Valor Total em R\$</b>						
<b>Local de Entrega:</b> (Sede do Campus Petrolina) Rua Maria Luiza de Araújo Gomes Cabral, 791, João de Deus, Petrolina/PE.						

<b>GRUPO 3: Proteínas Animal Suína, Caprina e Peixes</b>						
<b>Nº Item</b>	<b>Item</b>	<b>Descrição</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Valor Unitário</b>	<b>Valor Total</b>
16	Filé de peixe tipo 1	<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.	Kg	5104	<i>23,00</i>	
17	Filé de peixe tipo 2	<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	Kg	40	<i>42,00</i>	



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

**Endereço:** Rua Aristarco Lopes, 240, Centro, Petrolina-PE, CEP: 56.302-100. **Tel.:** (87) 2101-2350/2373  
**E-mail:** [licitacoes@ifsertao-pe.edu.br](mailto:licitacoes@ifsertao-pe.edu.br)

		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.				
18	Carne caprina/ovina – Tipo 01	<b>Carne caprina/ovina – Tipo 01:</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.	<b>Kg</b>	<b>7301</b>	22,00	
19	Carne caprina/ovina Tipo 02	<b>Carne caprina/ovina Tipo 02:</b> Carne CAPRINA/OVINA, de primeira qualidade. SERRADA. 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.	<b>Kg</b>	<b>4950</b>	22,00	
20	Lombo suíno	<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.	<b>Kg</b>	3499	não	
21	Paleta suína	<b>Paleta suína:</b> Paleta Suína, com pele e sem osso, congelada. Produzida, embalada, rotulada e transportada em conformidade com as normas da	<b>Kg</b>	50	não	





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

**Endereço:** Rua Aristarco Lopes, 240, Centro, Petrolina-PE, CEP: 56.302-100. **Tel.:** (87) 2101-2350/2373  
**E-mail:** [licitacoes@ifsertao-pe.edu.br](mailto:licitacoes@ifsertao-pe.edu.br)

		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.				
22	Pernil suíno Tipo 01	<b>Pernil suíno, Tipo 01:</b> Pernil Suíno. 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.	<b>Kg</b>	<b>2942</b>		17,90
23	Pernil Suíno – Tipo 02	<b>Pernil Suíno – Tipo 02:</b> Pernil Suíno com pele, com osso, serrado. 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.	<b>Kg</b>	<b>3682</b>		17,90
24	Costela suína	<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.	<b>Kg</b>	<b>2190</b>		não
25	Bacon (Kg)	<b>Bacon defumado.</b> 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.	<b>Kg</b>	<b>253</b>		21,00



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

**Endereço:** Rua Aristarco Lopes, 240, Centro, Petrolina-PE, CEP: 56.302-100. **Tel.:** (87) 2101-2350/2373  
**E-mail:** [licitacoes@ifsertao-pe.edu.br](mailto:licitacoes@ifsertao-pe.edu.br)

<b>Valor Total em R\$</b>	
<b>Local de Entrega:</b> (Sede do Campus Petrolina) Rua Maria Luiza de Araújo Gomes Cabral, 791, João de Deus, Petrolina/PE.	

<b>GRUPO 5: Frios e Embutidos</b>						
<b>Nº Item</b>	<b>Item</b>	<b>Descrição</b>	<b>Unidade</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Valor Unitário</b>	<b>Valor Total</b>
37	Linguiça calabresa (Kg)	<b>Linguiça calabresa.</b> 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.	<b>Kg</b> <i>pacotes</i> <i>2,5Kg</i>	1712	<i>19,00</i>	
38	Linguiça de frango (Kg)	<b>Linguiça de frango.</b> 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.	<b>Kg</b> <i>pacotes</i> <i>5Kg</i>	2890	<i>18,50</i>	
39	Linguiça suína (Kg)	<b>Linguiça suína.</b> 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.	<b>Kg</b> <i>Pacotes</i> <i>5Kg</i>	730	<i>19,00</i>	
40	Mortadela de frango (Kg)	<b>Mortadela de frango, 1ª qualidade.</b> Produzida, embalada, rotulada e transportada em conformidade com as normas da legislação	<b>Kg</b> <i>peças</i> <i>3,25Kg</i>	1096	<i>7,20</i>	





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

Endereço: Rua Aristarco Lopes, 240, Centro, Petrolina-PE, CEP: 56.302-100. Tel.: (87) 2101-2350/2373  
E-mail: [licitacoes@ifsertao-pe.edu.br](mailto:licitacoes@ifsertao-pe.edu.br)

		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.				
41	Presunto cozido (Kg)	<b>Presunto cozido de Peru</b> 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.	<b>Kg</b>	1826		28,00
42	Salsicha	<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 1kg	Embalagem em de 1 Kg	<b>1728</b>		7,30 Pacotes 5kg
<b>Valor Total em R\$</b>						
<b>Local de Entrega:</b> (Sede do Campus Petrolina) Rua Maria Luiza de Araújo Gomes Cabral, 791, João de Deus, Petrolina/PE.						

Declaro que no preço proposto estão incluídas todas as despesas com o fornecimento, tais como impostos, taxas, frete e quaisquer outras que incidam direta ou indiretamente na composição do preço

Responsável pelas informações: Jose Amador de Alencar Data: 11/1/2020

CNPJ 02.423.862/0001-52

Endereço: Av. Integração, nº 782, Dom Malan

Carimbo da Empresa: **02.423.862/0001-52**

Insc. Estadual 024.585.190

Comercial de Carnes Vale do São Francisco Ltda

Av. da Integração Ayton Senna nº782

Ass. funcionário da empresa

Dom Malan

Ass. Servidor do IF SERTÃO-PE

**CEP: 56.330-290 Petrolina-PE**