



INSTITUTO FEDERAL
Sertão Pernambucano

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

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	4039	X	2054	8216	X	X	34	6	14349
2	Carne bovina tipo 2	X	X	X	16	X	X	X	6	22
3	Carne bovina tipo 3	X	X	X	60	X	X	X	6	66
4	Carne bovina tipo 3	4488	X	1232	X	X	X	7	6	5733
5	Carne bovina tipo 4	X	X	X	7128	X	X	X	3	7131
6	Carne bovina tipo 5	3324	X	1408	X	X	X	X	6	4738
7	Fígado bovino	2204	X	1038	10080	X	X	7	X	13329
8	Carne de charque	1574	X	890	420	X	X	44	X	2928
10	Carne caprina/ovina - Tipo 01	50	X	20	7231	X	X	X	X	7301
11	Coxa de frango	X	X	X	5040	X	X	X	X	5040
12	Coxa e sobrecoxa de frango	6981	X	2816	X	X	X	62	X	9859
13	Filé de peito de frango	1496	X	880	5735	X	X	34	6	8151
14	Peito de frango	1994	X	1030	5640	X	X	34	6	8704
15	Frango	X	X	X	90	X	X	X	X	90
16	Galinha inteira	X	X	2112	X	X	X	X	X	2112
17	Sobrecoxa de frango	60	X	X	10080	X	X	X	X	10140



INSTITUTO FEDERAL
Sertão Pernambucano

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

18	Filé de peixe tipo 1	2992	X	2112	X	X	X	17	X	5121
19	Filé de peixe tipo 2	40	X	X	X	X	X	17	X	57
20	Iogurte tipo 1	X	X	25	X	X	X	14400	X	14425
21	Iogurte tipo 2	X	X	X	X	X	X	2880	X	2880
22	Manteiga	2	X	2	2	X	X	3	61	70
23	Margarina tipo 1	26	X	12	36	X	X	X	11	85
24	Margarina tipo 2	132	X	26	X	X	X	X	44	202
25	Margarina tipo 3	X	X	X	X	X	X	1	X	1
26	Queijo coalho	1346	X	564	420	X	X	144	330	2804
27	Queijo muçarela	1366	X	570	528	X	X	29	2	2495
28	Linguiça calabresa	904	X	568	240	X	X	35	X	1747
29	Linguiça de frango	448	X	282	2160	X	X	X	X	2890
30	Linguiça suína	448	X	282	X	X	X	35	X	765
31	Mortadela de frango	454	X	282	360	X	X	X	X	1096
32	Presunto cozido	904	X	870	120	X	X	29	2	1925
33	Lombo suíno	2394	X	646	459	X	X	X	X	3499
34	Paleta suína	50	X	X	X	X	X	X	X	50
35	Ovos	497	X	243	1032	X	X	192	1100	3064
36	Cloreto de cálcio	2	X	1	5	X	X	X	2	10
37	Queijo catupiry	X	X	3	X	X	X	X	1242	1245
38	Manteiga sem sal	18	X	X	X	X	X	X	5	23
39	Fermento lácteo tipo 1	1	X	X	5	X	X	X	1	7
40	Fermento lácteo tipo 2	2	X	X	6	X	X	X	1	9
41	Coalho	2	X	5	20	X	X	X	2	29
42	Salsicha	X	X	X	576	X	X	X	X	576
43	Pernil suíno	2866	X	X	76	X	X	X	X	2942
44	Costela suína	1408	X	662	120	X	X	X	X	2190
45	Bacon	75	X	40	138	X	X	X	X	253



INSTITUTO FEDERAL
Sertão Pernambucano

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

225	Pernil Suíno - Tipo 02	2816	X	866	X	X	X	X	X	3682
-----	------------------------	------	---	-----	---	---	---	---	---	------

GRUPO 02: GÊNEROS SECOS

Item	Descrição	Petrolina	Reitoria	Ouricuri	Petrolina Zona Rural	Floresta	Santa Maria da Boa Vista	Serra Talhada	Salgueiro	Total
46	Açafrão da terra/ Cúrcuma	220	X	88	24	X	X	288	X	620
47	Achocolatado em pó	1056	X	1071	10	X	X	288	1656	4081
48	Achocolatado em pó diet	422	X	9	X	X	X	X	6	437
49	Açúcar cristal	5014	1200	2450	704	180	X	115	834	10497
50	Açúcar demerara	X	X	X	1080	X	480	12	36	1608
51	Adoçante	62	2	8	2	X	X	X	10	84
52	Alecrim	X	X	3	X	X	X	X	X	3
53	Amendoim	918	X	288	X	X	X	X	X	1206
54	Amido de milho	160	X	56	354	X	X	58	6	634
55	Arroz integral	1322	X	176	X	X	X	20	X	1518
56	Arroz parboilizado	5385	X	1690	15372	X	X	683	X	23130
57	Arroz polido	1196	X	1126	X	X	X	X	X	2322
58	Arroz vermelho	X	X	X	X	X	X	46	X	46
59	Atum em conserva	5	X	X	1526	X	X	X	X	1531
60	Aveia	608	X	1060	516	X	X	170	X	2354
61	Azeite de oliva	303	X	108	813	X	X	X	12	1236
62	Azeitonas	17	X	7	24	X	X	X	X	48
63	Batata palha	170	X	X	60	X	X	58	X	288
64	Biscoito tipo 1	150	9	71	24	35	X	11	1254	1554



INSTITUTO FEDERAL
Sertão Pernambucano

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

65	Biscoito tipo 2	170	7	71	26	35	X	11	1254	1574
66	Biscoito tipo 3	12	X	18	X	35	X	11	584	660
67	Cacau em pó	10	X	26	14	X	X	X	6	56
68	Café moído	1844	1800	1152	908	240	480	X	851	7275
69	Canela em pó	180	X	45	161	X	X	X	50	436
70	Castanha de caju	10	X	5	X	X	X	X	X	15
71	Coco ralado	758	X	284	180	X	X	X	6	1228
72	Colorau	44	X	28	1147	X	X	70	120	1409
73	Cominho em pó	352	X	265	600	X	X	580	800	2597
74	Cravo	26	X	10	X	X	X	X	X	36
75	Creme de leite	379	X	168	584	X	X	70	12	1213
76	Ervilha em conserva	38	X	53	120	X	X	14	X	225
77	Extrato de tomate	352	X	178	690	X	X	70	6	1296
78	Farinha de mandioca	266	X	57	1388	X	X	X	6	1717
79	Farinha de rosca	10	X	4	30	X	X	X	6	50
80	Farinha de trigo tipo 1	30	X	30	344	X	X	144	24	572
81	Farinha de trigo tipo 2	50	X	1	19	X	X	X	X	70
82	Farinha de milho	7492	X	4512	9600	X	X	188	X	21792
83	Feijão carioca	1196	X	212	6998	X	X	45	X	8451
84	Feijão de corda	3590	X	845	1200	X	X	23	X	5658
85	Feijão preto	1196	X	212	4049	X	X	23	X	5480
86	Fermento biológico tipo 1	40	X	50	X	X	X	X	12	102
87	Fermento biológico tipo 2	X	X	2	12	X	X	X	X	14
88	Fermento químico	10	X	5	20	X	X	58	12	105
89	Leite condensado	338	X	256	22	X	X	35	12	663
90	Leite de coco	299	X	142	119	X	X	70	12	642
91	Leite em pó tipo 1	1017	X	370	730	X	X	1152	X	3269



INSTITUTO FEDERAL
Sertão Pernambucano

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

92	Leite em pó tipo 2	6732	X	3706	2872	X	X	120	3532	16962
93	Leite líquido	802	X	242	X	X	X	X	72	1116
94	Louro em folhas	572	X	264	122	X	X	X	X	958
95	Macarrão tipo 1	1795	X	2252	1200	X	X	560	X	5807
96	Macarrão tipo 2	308	X	88	X	X	X	X	X	396
97	Macarrão tipo 3	2675	X	1408	840	X	X	1843	X	6766
98	Macarrão tipo 4	220	X	176	X	X	X	48	X	444
99	Macarrão tipo 5	2675	X	1408	X	X	X	X	X	4083
100	Macarrão tipo 6	308	X	176	X	X	X	X	X	484
101	Maionese	X	X	X	120	X	X	X	X	120
102	Manjerição	X	X	4	120	X	X	X	X	124
103	Massa Sêmola	X	X	X	505	X	X	140	X	645
104	Melhorador de farinha	20	X	6	24	X	X	X	X	50
105	Milho em conserva tipo 1	164	X	88	180	X	X	14	X	446
106	Milho em conserva tipo 2	20	X	5	10	X	X	X	X	35
107	Milho para munguzá tipo 1	915	X	564	172	X	X	460	X	2111
108	Milho para munguzá tipo 2	915	X	564	X	X	X	X	X	1479
109	Mistura para preparo de canjiquinha	429	X	176	450	X	X	288	361	1704
110	Mistura para preparo de canjiquinha DIET	143	X	26	X	X	X	X	X	169
111	Molho de soja	176	X	44	120	X	X	X	X	340
112	Óleo vegetal de soja	284	X	206	2038	X	X	256	24	2808
113	Óleo emulsificante	20	X	X	24	X	X	X	X	44
114	Orégano	19	X	11	67	X	X	18	56	171
115	Pimenta do reino	176	X	180	688	X	X	X	6	1050



INSTITUTO FEDERAL
Sertão Pernambucano

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

116	Proteína texturizada de soja	422	X	264	1497	X	X	1440	940	4563
117	Purê de batatas	176	X	282	792	X	X	X	X	1250
118	Queijo parmesão	152	X	132	180	X	X	X	12	476
119	Sal de cozinha	251	X	142	1763	X	X	47	51	2254
120	Salsa desidratada	X	X	3	2	X	X	X	6	11
121	Sardinha em conserva	10	X	X	X	X	X	460	X	470
122	Uva passa	3	X	2	12	X	X	X	X	17
123	Vinagre	445	X	176	839	X	X	28	12	1500
124	Vinho tinto	X	X	X	24	X	X	X	6	30
125	Ameixa seca	X	X	5	2	X	X	X	X	7
126	Bicarbonato de sódio	X	X	3	20	X	X	X	6	29
127	Cebola em pó	1	X	1	2	X	X	X	26	30
128	Alho em pó	1	X	1	3	X	X	X	26	31
129	Condimento tipo 1	1	X	1	3	X	X	X	1	6
130	Condimento tipo 2	1	X	1	X	X	X	X	1	3
131	Corante tipo 1	X	X	2	X	X	X	X	12	14
132	Corante tipo 2	X	X	2	X	X	X	X	12	14
133	Corante tipo 3	X	X	2	X	X	X	X	12	14
134	Corante tipo 4	X	X	2	X	X	X	X	12	14
135	Corante tipo 5	X	X	2	X	X	X	X	12	14
136	Polvilho azedo	21	X	X	6	X	X	X	6	33
137	Polvilho doce	21	X	X	X	X	X	X	6	27
138	Realçador de sabor	11	X	3	1	X	X	X	X	15
139	Sal de cura	1	X	1	1	X	X	X	6	9
140	Ácido cítrico	1	X	1	8	X	X	X	6	16
141	Gelatina sem sabor	X	X	1	1	X	X	X	X	2
142	Glicose de milho	X	X	2	X	X	X	X	6	8



INSTITUTO FEDERAL
Sertão Pernambucano

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

143	Pectina	X	X	10	20	X	X	X	12	42
144	Aroma tipo 1	1	X	X	1	X	X	X	X	2
145	Aroma tipo 2	1	X	X	1	X	X	X	1	3
146	Aroma tipo 3	X	X	4	X	X	X	X	2	6
147	Saborizante tipo 1	X	X	X	1	X	X	X	1	2
148	Saborizante tipo 2	X	X	X	1	X	X	X	1	2
149	Saborizante tipo 3	X	X	X	1	X	X	X	1	2
150	Frutas cristalizadas	10	X	6	4	X	X	X	4	24
151	Creme tipo Chantilly	6	X	6	4	X	X	X	X	16
152	Chocolate branco	X	X	2	X	X	X	X	1	3
153	Chocolate meio amargo	4	X	8	2	X	X	X	1	15
154	Tripa suína salgada	6	X	1	2	X	X	X	12	21
155	Cereja em calda	4	X	7	X	X	X	X	X	11
156	Goiabada	6	X	2	X	X	X	X	X	8
157	Chocolate em pó	270	X	15	240	X	X	115	2	642

GRUPO 03: HORTIFRUTI

Item	Descrição	Petrolina	Reitoria	Ouricuri	Petrolina Zona Rural	Floresta	Santa Maria da Boa Vista	Serra Talhada	Salgueiro	Total
158	Abacaxi	2400	X	996	637	X	X	29	1592	5654
159	Abóbora	2400	X	563	5564	X	X	23	X	8550
160	Abobrinha	X	X	X	803	X	X	23	X	826
161	Alface	1760	X	1408	5736	X	X	700	X	9604
162	Alho	264	X	133	689	X	X	35	X	1121
163	Banana da terra	704	X	176	803	X	X	X	X	1683
164	Banana prata	7486	X	3389	2991	3587	X	2926	3754	24133



INSTITUTO FEDERAL
Sertão Pernambucano

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

165	Batata inglesa	1197	X	704	2876	X	X	285	X	5062
166	Batata-doce	704	X	352	2673	X	X	477	X	4206
167	Berinjela	6	X	X	574	X	X	X	X	580
168	Beterraba	299	X	X	860	X	X	290	X	1449
169	Brócolis	598	X	528	X	X	X	56	X	1182
170	Cebolinha verde	880	X	890	1721	X	X	1800	X	5291
171	Cebola	1852	X	1060	4015	X	X	144	X	7071
172	Cenoura	902	X	714	918	X	X	290	X	2824
173	Coentro	880	X	890	1721	X	X	2160	X	5651
174	Chuchu	602	X	704	540	X	X	56	X	1902
175	Couve flor	598	X	282	1147	X	X	X	X	2027
176	Couve folha	704	X	704	5736	X	X	70	X	7214
177	Goiaba vermelha	2820	X	1418	70	3587	X	937	2705	11537
178	Laranja pêra	2816	X	986	360	X	X	1463	825	6450
179	Limão taiti	440	X	217	240	X	X	285	X	1182
180	Maçã	3362	X	1690	360	3311	X	1460	2970	13153
181	Mamão formosa	4226	X	1700	8454	6829	X	144	5457	26810
182	Mandioca com casca	X	X	X	2524	X	X	X	X	2524
183	Mandioca sem casca	1584	X	870	X	X	X	1440	X	3894
184	Manga	2822	X	1700	480	2221	X	284	1485	8992
185	Melancia	6736	X	2816	2466	17795	X	284	16112	46209
186	Melão	4230	X	2826	9567	2870	X	X	1716	21209
187	Milho verde em espiga	550	X	176	X	X	X	1168	X	1894
188	Morango	1	X	5	X	X	X	X	X	6
189	Pepino	300	X	X	1147	X	X	112	X	1559
190	Pimentão	528	X	442	344	X	X	14	X	1328
191	Quiabo	211	X	X	X	X	X	X	X	211
192	Repolho Branco	598	X	268	860	X	X	56	X	1782



INSTITUTO FEDERAL
Sertão Pernambucano

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

193	Repolho Roxo	299	X	4	X	X	X	56	X	359
194	Tangerina	2816	X	1760	420	4138	X	X	3712	12846
195	Tomate	1860	X	1066	3441	X	X	145	X	6512
196	Tomate Cereja	299	X	X	X	X	X	X	X	299
197	Vagem	211	X	X	1560	X	X	X	X	1771
198	Polpa de fruta tipo 1	2244	X	1062	X	X	X	576	666	4548
199	Polpa de fruta tipo 2	2244	X	1056	X	X	X	140	666	4106
200	Polpa de fruta tipo 3	1496	X	704	X	X	X	864	6	3070
201	Polpa de fruta tipo 4	748	X	352	X	X	X	350	666	2116
202	Polpa de fruta tipo 5	1496	X	704	X	X	X	576	6	2782
203	Polpa de fruta tipo 6	748	X	358	X	X	X	140	666	1912
204	Polpa de fruta tipo 7	748	X	352	X	X	X	140	666	1906
205	Bolo bacía tipo 1	1496	X	704	X	2024	X	288	1238	5750
206	Bolo bacía tipo 2	544	X	140	X	2116	X	X	825	3625
207	Torradas simples	1056	X	352	1440	X	X	X	1980	4828
208	Pão de forma tipo 1	898	X	140	X	X	X	288	X	1326
209	Pão de forma tipo 2	1496	X	704	1800	X	X	X	1650	5650
210	Pão de cachorro quente	2992	X	1408	X	X	X	288	1238	5926
211	Bolo de milho	748	X	422	X	X	X	X	256	1426
212	Bolo de cenoura	374	X	106	X	X	X	X	6	486
213	Bolo de trigo	2992	X	880	X	X	X	X	666	4538
214	Achocolatado Tipo 02	X	X	X	X	27588	X	X	12375	39963
215	COALHADA	X	X	X	X	27588	X	X	12375	39963
216	IOGURTE Tipo 3	3740	X	X	X	27588	X	X	16500	47828
217	BISCOITO Tipo 04	X	X	X	X	13794	X	X	12375	26169
218	SUCO DE FRUTA Tipo 01	X	X	X	X	27588	X	X	16500	44088
219	SUCO DE FRUTA Tipo 02	X	X	X	X	X	X	X	8250	8250



INSTITUTO FEDERAL
Sertão Pernambucano

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

220	Bolo pronto Tipo 01	X	X	X	X	1610	X	X	8250	9860
221	Bolo pronto Tipo 02	X	X	X	X	1840	X	X	8250	10090
222	Barra de Cereal Tipo 01	X	X	X	X	2146	X	X	8250	10396
223	Barra de Cereal Tipo 02	X	X	X	X	2453	X	X	8250	10703
224	Carne caprina/ovina Tipo 02	3366	X	1584	X	X	X	X	X	4950



DESCRIÇÕES DOS ITENS

GRUPO 01: LATICÍNIOS, OVOS, CARNES E DERIVADOS

ITEM	DESCRIÇÃO
1	Carne bovina tipo 1: 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	Carne bovina tipo 2: Carne de boi, de primeira qualidade, COXÃO MOLE. Congelada, 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.
3	Carne bovina tipo 3: 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 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	Carne bovina tipo 3: 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.



INSTITUTO FEDERAL
Sertão Pernambucano

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

5	<p>Carne bovina tipo 4: Carne de boi, de primeira qualidade, MÚSCULO. Congelada, 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.</p>
6	<p>Carne bovina tipo 5: 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.</p>
7	<p>Fígado bovino: 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.</p>
8	<p>Carne de charque: 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.</p>
9	<p>Carne caprina: 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.</p>



10	Carne caprina/ovina - Tipo 01: 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.
11	Coxa de frango: 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.
12	Coxa e sobrecoxa de frango: 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.
13	Filé de peito de frango: 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.
14	Peito de frango: 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.
15	Frango: 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 de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada.



INSTITUTO FEDERAL
Sertão Pernambucano

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

16	Galinha inteira: 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.
17	Sobrecoxa de frango: 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.
18	Filé de peixe tipo 1: 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.
19	Filé de peixe tipo 2: 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.
20	Iogurte tipo 1: Iogurte 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 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.
21	Iogurte tipo 2: Iogurte 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.



INSTITUTO FEDERAL
Sertão Pernambucano

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

22	<p>Manteiga: 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.</p>
23	<p>Margarina tipo 1: 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.</p>
24	<p>Margarina tipo 2: 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.</p>
25	<p>Margarina tipo 3: 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.</p>
26	<p>Queijo coalho: 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.</p>
27	<p>Queijo muçarela: 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.</p>



28	Linguiça calabresa: 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.
29	Linguiça de frango: 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.
30	Linguiça suína: 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.
31	Mortadela de frango: 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.
32	Presunto cozido: 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.
33	Lombo suíno: 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.
34	Paleta suína: 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 deve apresentar validade mínima de 03 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem lacrada.



INSTITUTO FEDERAL
Sertão Pernambucano

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

35	Ovos: 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.
36	Cloreto de cálcio: Cloreto de cálcio, líquido alimentício a 50%. Usado na elaboração de queijos. Embalagem de 1 litro
37	Queijo catupiry: Queijo catupiry. Sachê de 500g
38	Manteiga sem sal: 200g, Manteiga de primeira qualidade sem sal. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Embalagem com dados de identificação na embalagem
39	Fermento lácteo tipo 1: Fermento lácteo mesofílico liofilizado. Fermento liofilizado DVS com cepas de <i>Streptococcus thermophilus</i> , <i>Lactobacillus lactis</i> subsp. <i>Lactis</i> e/ou <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>Cremoris</i> . Aplicação em queijos. Envelope para 500L de leite. Referência: CHR HANSEN ou superior
40	Fermento lácteo tipo 2: Fermento lácteo termofílico para iogurte. Fermento lácteo termofílico concentrado liofilizado DVS com <i>Lactobacillus bulgaricus</i> e <i>Streptococcus thermophilus</i> . Envelope para 500 litros de leite. Referência: CHR HANSEN.
41	Coalho: Coalho líquido com enzima quimosina, poder coagulante 1:3000 embalagem de 200 ml.
42	Salsicha: Salsicha hot dog resfriada de frango. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega no campus solicitante. Embalagem de 3kg
43	Pernil suíno: 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.



INSTITUTO FEDERAL
Sertão Pernambucano

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

44	Costela suína: 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.
45	Bacon: Bacon defumado. 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.
225	Pernil Suíno - Tipo 02: 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.

GRUPO 02: GÊNEROS SECOS

ITEM	DESCRIÇÃO
46	Açafrão da terra/ Cúrcuma: Açafrão da terra, em pó de cor amarela ou avermelhada. Pó isento de impurezas e umidade. Acondicionado em embalagem 50g, íntegra, 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
47	Achocolatado em pó: Achocolatado em pó, 1ª qualidade. Rotulagem de acordo com a legislação. Pacote 200g.
48	Achocolatado em pó diet: Achocolatado em pó diet, instantâneo, 0% de açúcar. Embalagem de polietileno atóxica, 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.



49	Açúcar cristal: 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.
50	Açúcar demerara: 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.
51	Adoçante: Adoçante líquido dietético estévia Pura 90mL. Sem aspartame. Sem ciclamato. Sem Sacarina. Sem Acesulfame. Sem sucralose.
52	Alecrim: 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.
53	Amendoim: Amendoim cru, ao natural, com cascas íntegras, sem partes amolecidas. Rotulagem de acordo com a legislação. Pacote com 500g.
54	Amido de milho: 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.
55	Arroz integral: 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.
56	Arroz parboilizado: 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.
57	Arroz polido: 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.



INSTITUTO FEDERAL
Sertão Pernambucano

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

58	Arroz vermelho: 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.
59	Atum em conserva: 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.
60	Aveia: 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.
61	Azeite de oliva: 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.
62	Azeitonas: Azeitonas verdes em conserva. Rotulagem de acordo com a legislação. Balde c/ 2kg.
63	Batata palha: 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.
64	Biscoito tipo 1: 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.
65	Biscoito tipo 2: 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.
66	Biscoito tipo 3: Biscoito Integral tipo cream Cracker, com validade de 2 anos a partir da data de entrega, livre de fungos, sem unidades quebradas, embalagem íntegra, de boa qualidade. Caixa c/ 20 pct de 400g.



INSTITUTO FEDERAL
Sertão Pernambucano

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

67	Cacau em pó: 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.
68	Café moído: 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.
69	Canela em pó: 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.
70	Castanha de caju: 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.
71	Coco ralado: 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.
72	Colorau: 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.
73	Cominho em pó: 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 mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. Pacote 30g.
74	Cravo: 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.



INSTITUTO FEDERAL
Sertão Pernambucano

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

75	Creme de leite: 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.
76	Ervilha em conserva: Ervilha em conserva, grãos inteiros, líquido translúcido, livre de impurezas. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Pacote com 2kg.
77	Extrato de tomate: 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.
78	Farinha de mandioca: 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.
79	Farinha de rosca: 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.
80	Farinha de trigo tipo 1: 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
81	Farinha de trigo tipo 2: 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
82	Farinha de milho: Farinha milho para CUSCUZ, apresentação floção milho, tipo pré-cozida, boa qualidade, sem glúten. Características adicionais: sem sal. Enriquecida 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. Embalagem plástica com 500 g.
83	Feijão carioca: 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.



INSTITUTO FEDERAL
Sertão Pernambucano

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

84	Feijão de corda: 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
85	Feijão preto: 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.
86	Fermento biológico tipo 1: 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.
87	Fermento biológico tipo 2: 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
88	Fermento químico: Fermento em pó químico. Aplicação em bolos. Rotulagem de acordo com a legislação. Pote 100 g.
89	Leite condensado: 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.
90	Leite de coco: Leite de coco. Rotulagem em conformidade à legislação vigente. Deverá apresentar validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Embalagem de 200ml.
91	Leite em pó tipo 1: 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.
92	Leite em pó tipo 2: 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.



INSTITUTO FEDERAL
Sertão Pernambucano

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

93	Leite líquido: 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.
94	Louro em folhas: Condimento em folhas desidratadas. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega . Pacote com 5 gramas.
95	Macarrão tipo 1: 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.
96	Macarrão tipo 2: 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.
97	Macarrão tipo 3: 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.
98	Macarrão tipo 4: 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 legislação vigente. Pacote com 500 g.
99	Macarrão tipo 5: 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.
100	Macarrão tipo 6: 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.
101	Maionese: 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.



INSTITUTO FEDERAL
Sertão Pernambucano

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

102	Manjericão: Manjericão 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.
103	Massa Sêmola: 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.
104	Melhorador de farinha: Melhorador de farinha em pasta para produção de pães. Pote com 150g. Referência ADIPASTA
105	Milho em conserva tipo 1: 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.
106	Milho em conserva tipo 2: 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
107	Milho para munguzá tipo 1: Canjica de milho amarelo (MUNGUZÁ), tipo 1, despelucada, 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.
108	Milho para munguzá tipo 2: Canjica de milho branco – Milho, de cor branca, grupo especial, despelucado, 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.
109	Mistura para preparo de canjiquinha: 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.



INSTITUTO FEDERAL
Sertão Pernambucano

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

110	Mistura para preparo de canjiquinha DIET: 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.
111	Molho de soja: 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.
112	Óleo vegetal de soja: 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.
113	Óleo emulsificante: 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.
114	Orégano: 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. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega à unidade requisitante. Pacote com 200g.
115	Pimenta do reino: 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.
116	Proteína texturizada de soja: 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.
117	Purê de batatas: 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.



INSTITUTO FEDERAL
Sertão Pernambucano

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

118	Queijo parmesão: 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.
119	Sal de cozinha: 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.
120	Salsa desidratada: 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.
121	Sardinha em conserva: Sardinha conservada em molho de TOMATE. Ingredientes: sardinha, água de constituição (ao próprio suco), MOLHO DE TOMATE e sal. Sem 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.
122	Uva passa: Uva passa preta, sem semente. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Caixa com 10 Kg.
123	Vinagre: 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.
124	Vinho tinto: Vinho tinto seco, para preparações culinárias. Rotulagem de acordo com a legislação vigente. Garrafa com 750 mL.
125	Ameixa seca: 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.



INSTITUTO FEDERAL
Sertão Pernambucano

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

126	Bicarbonato de sódio: Bicarbonato de sódio, embalagem de 100 g. Validade mínima de 10 meses a partir da data de entrega.
127	Cebola em pó: Cebola em pó pura (100% cebola). Embalagem com 1Kg.
128	Alho em pó: Alho em pó puro (100% alho). Embalagem com 1Kg.
129	Condimento tipo 1: 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.
130	Condimento tipo 2: Condimento califórnia. Condimento preparado para presunto, com especiarias e sal. Aplicação em presuntos. Embalagem com 1Kg.
131	Corante tipo 1: 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.
132	Corante tipo 2: 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
133	Corante tipo 3: 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.
134	Corante tipo 4: 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.
135	Corante tipo 5: 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.
136	Polvilho azedo: Polvilho azedo – polvilho de mandioca. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Deve conter na embalagem especificação do produto. Embalagem de 500g.
137	Polvilho doce: Polvilho doce – polvilho de mandioca. Validade mínima de 6 meses a partir da entrega. Deve conter na embalagem especificação do produto. Embalagem de 500g.



INSTITUTO FEDERAL
Sertão Pernambucano

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

138	Realçador de sabor: 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.
139	Sal de cura: Sal de cura (nitrito de sódio). Aplicação em produtos cárneos. Embalagem de 1 kg
140	Ácido cítrico: Ácido Cítrico, uso alimentício, embalagem com 100 g. Validade mínima de 1 ano a partir da data de entrega.
141	Gelatina sem sabor: Gelatina em pó sem sabor, também conhecida como gelatina neutra. Embalagem de 1 kg
142	Glicose de milho: Glicose de milho, produto de origem vegetal, embalagem com 350 gramas, validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega.
143	Pectina: Pectina em pó, ideal para preparo de geleias. Validade mínima de 1 ano a partir da data de entrega. Pote de 50g.
144	Aroma tipo 1: 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.
145	Aroma tipo 2: 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.
146	Aroma tipo 3: 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
147	Saborizante tipo 1: 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.
148	Saborizante tipo 2: 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.



INSTITUTO FEDERAL
Sertão Pernambucano

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

149	Saborizante tipo 3: 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.
150	Frutas cristalizadas: 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.
151	Creme tipo Chantilly: 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.
152	Chocolate branco: 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.
153	Chocolate meio amargo: 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.
154	Tripa suína salgada: Tripa suína salgada calibre 28 a 32 mm, maço com 60 metros
155	Cereja em calda: Cereja em calda. Embalagem de 100g.
156	Goiabada: 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,
157	Chocolate em pó: 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



INSTITUTO FEDERAL
Sertão Pernambucano

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

ITEM	DESCRIÇÃO
158	Abacaxi: Abacaxi in natura (Ananas comosus), tamanho médio, com polpas firmes e intactas, coloração uniforme, grau de maturação madura.
159	Abóbora: Abóbora nova, firme, sem machucados, sem partes escurecidas ou amolecidas.
160	Abobrinha: 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.
161	Alface: 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.
162	Alho: Alho in natura, aspecto físico em cabeça, tamanho grande.
163	Banana da terra: Banana da terra. In natura.
164	Banana prata: Banana prata. In natura.
165	Batata inglesa: Batata inglesa in natura, 1ª qualidade, tamanho grande, lisa, sem brotos ou partes verdes.
166	Batata-doce: Batata-doce roxa com casca firme, sem cortes, sem sinais de umidade e sem bolor.
167	Berinjela: Berinjela. Coloração intensa e característica, sem defeitos, brilhantes e com polpa macia e firme.
168	Beterraba: 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.
169	Brócolis: Brócolis. Tipo ramoso, in natura. Tamanho e coloração uniformes. Sem áreas amareladas, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência ou qualidade.



INSTITUTO FEDERAL
Sertão Pernambucano

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

170	Cebolinha verde: 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.
171	Cebola: Cebola in natura, uso culinário, tipo branca, firme, sem manchas ou partes amolecidas.
172	Cenoura: 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.
173	Coentro: Coentro: Folhas verdes, fresca, sem traços de descoloração, íntegros e firmes, isentos de sujidades ou corpo estranhos. Unidade: molho
174	Chuchu: Hortalíça 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.
175	Couve flor: Couve-flor. Fresca, tamanho médio a grande, cabeças firmes e sem áreas escuras, com maturação uniforme e coloração amarelada, sem manchas de fungos.
176	Couve folha: Couve folha, in natura, sem material terroso, livre de resíduos de fertilizantes, parasitos e larvas, sem danos provocados pelo manuseio ou transporte. Unidade: molho
177	Goiaba vermelha: 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.
178	Laranja pêra: Laranja pêra "in natura"
179	Limão taiti: Limão taiti "in natura"
180	Maçã: Maçã nacional, selecionada, in natura, tamanho médio.
181	Mamão formosa: Mamão formosa, íntegro, sem machucados, sem furos, sem partes amolecidas, não muito maduros.



INSTITUTO FEDERAL
Sertão Pernambucano

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

182	Mandioca com casca: Mandioca, com casca, in natura, sem injurias, doenças, sem escurecimento. Raiz na cor marrom e massa branca.
183	Mandioca sem casca: Mandioca, sem casca, resfriada, sem injurias, doenças, sem escurecimento. Embalada a vácuo. Rotulagem em conformidade à legislação vigente.
184	Manga: 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.
185	Melancia: Melancia, in natura, sem machucados, íntegra, grande de 1ª qualidade tamanho e coloração uniforme.
186	Melão: Melão "amarelo". In natura.
187	Milho verde em espiga: Milho verde em espigas com palhas íntegras, sem partes amolecidas ou estragadas.
188	Morango: Morango in natura, separada por lotes homogêneos, sem defeitos graves (podridão, danos profundos, frutos passados) sem manchas ou deformação. Embalagem com 1 kg
189	Pepino: Pepino, in natura, coloração verde, firme, sem injúrias.
190	Pimentão: Pimentão verde, in natura, novo, sem amassados, sem manchas ou furos.
191	Quiabo: 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.
192	Repolho Branco: Repolho Branco, in natura, 1ª qualidade, tamanho grande, sem manchas ou partes murchas.
193	Repolho Roxo: Repolho Roxo, in natura, 1ª qualidade, tamanho grande, sem manchas ou partes murchas.
194	Tangerina: Tangerina tipo ponkan, tamanho médio, in natura. Sem sujidades, sem partes amolecidas. Em estado adequado para consumo.



INSTITUTO FEDERAL
Sertão Pernambucano

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

195	Tomate: Tomate vermelho paulista, graúdo, in natura, 1ª qualidade, sem machucados, sem furos, firmes. Maduro.
196	Tomate Cereja: Tomate cereja, 1ª qualidade, sem machucados, sem furos, firmes. Maduro.
197	Vagem: Vagem curta verde, tamanho e coloração uniformes, livre de material terroso, sem danos causados pelo manuseio ou transporte.
198	Polpa de fruta tipo 1: 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.
199	Polpa de fruta tipo 2: 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.
200	Polpa de fruta tipo 3: 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.
201	Polpa de fruta tipo 4: 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.
202	Polpa de fruta tipo 5: 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.
203	Polpa de fruta tipo 6: 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.



INSTITUTO FEDERAL
Sertão Pernambucano

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

204	Polpa de fruta tipo 7: 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.
205	Bolo bacía tipo 1: 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.
206	Bolo bacía tipo 2: 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.
207	Torradas simples: 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.
208	Pão de forma tipo 1: 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 aproximadamente 20 fatias
209	Pão de forma tipo 2: 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
210	Pão de cachorro quente: 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.
211	Bolo de milho: 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
212	Bolo de cenoura: 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.
213	Bolo de trigo: Bolo de trigo, fofo, sabores diversos (sabor mesclado, branco, chocolate, laranja). Sem cobertura, contendo data de validade e de fabricação. Embalado individualmente com plástico filme. A unidade deve variar de 2 a 4 kg.



INSTITUTO FEDERAL
Sertão Pernambucano

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

214	Achocolatado Tipo 02: ACHOCOLATADO, APRESENTAÇÃO LÍQUIDO, SABOR CHOCOLATE, COMPOSIÇÃO: LEITE INTEGRAL RECONSTITUÍDO, AÇÚCAR, SORO DE LEITE EM PÓ, CACAU, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, EXTRATO DE MALTE, VITAMINAS (C, A E ÁCIDO FÓLICO), SAL, ESPESSANTES: GOMA GUAR E CARRAGENA, ESTABILIZANTES: MONO E DIGLICERÍDEOS DE ÁCIDOS GRAXOS, CITRATO DE SÓDIO, E LECITINA DE SOJA, AROMATIZANTE, CAIXA COM 200ML, EMBALAGEM TETRA PAK, CAIXA 200,00 ML. VALIDADE MÍNIMA DE 30 DIAS A PARTIR DA DATA DE ENTREGA
215	COALHADA: Produto a base de leite integral ou desnatado e fermento lácteo. Em embalagem de 140 ou 170g. Com validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega.
216	IOGURTE Tipo 3: Iogurte integral, sabor frutas vermelhas ou morango. 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. EMBALAGEM DE 170g. Sabor(es) a definir na aquisição.
217	BISCOITO Tipo 04: BISCOITO DOCE S/RECHEIO TIPO SEQUILHO, sabor leite, deverá ser fabricado a partir de matérias-primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa ou parasitos e em perfeito estado de conservação. Serão rejeitados os biscoitos mal cozidos, queimados, de caracteres organolépticos anormais. COMPOSICAO: farinha de trigo, amido de milho e/ou fécula de mandioca, manteiga e/ou gordura e/ou óleo vegetal (livre de gordura trans), ovos, açúcar, sal e outros ingredientes permitidos pela legislação, desde que declarados. Rotulagem de acordo com a legislação. O pacote deverá conter data de fabricação e validade. A validade mínima de 30 dias a partir da data de entrega. Embalagem própria para alimento com no mínimo 60 gr de produto.
218	SUCO DE FRUTA Tipo 01: Suco de fruta natural, utilização integral da fruta, refrigerado, envasado conforme legislações vigentes. Sem presença de aromatizantes e sem adição de conservantes ou açúcares. Data de validade conforme especificação do fabricante. Sabores: Laranja e uva. Embalagem de 200 mL. Sabor(es) a definir na aquisição.
219	SUCO DE FRUTA Tipo 02: Suco industrializado, apresentação pronto pra beber, à base de leite de soja e néctar de fruta, sabor abacaxi, maracujá ou manga, composto de suco e polpa de fruta concentrados, embalagem Tetra Pack de 200 ml, reembaladas em caixa de papel vedadas. Prazo de validade mínimo de 6 meses a partir data de entrega do produto. Sabor(es) a definir na aquisição.



INSTITUTO FEDERAL
Sertão Pernambucano

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

220	Bolo pronto Tipo 01: Bolinho, tipo pronto para o consumo, sabor baunilha com recheio de chocolate, acondicionado em embalagem individual de 40g, fechadas, reembaladas em caixa de papel vedada com 4 unidades. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega
221	Bolo pronto Tipo 02: Bolinho, tipo pronto para o consumo, sabor chocolate com recheio de chocolate, acondicionado em embalagem individual de 40g, fechadas, reembaladas em caixa de papel vedada com 4 unidades. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.
222	Barra de Cereal Tipo 01: Barra de cereal, integral, sabor banana e aveia, embalagens de 75g, contendo 3 unidades de 25 g. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega.
223	Barra de Cereal Tipo 02: Barra de cereal, integral, sabor avelã, castanha e chocolate, embalagens de 75g, contendo 3 unidades de 25 g. As embalagens devem conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade de produto. Validade mínima de 6 a partir da entrega.
224	Carne caprina/ovina Tipo 02: 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.



2. JUSTIFICATIVA

2.1. Campus Petrolina

A demanda objetiva contemplar setor de nutrição, o curso de Tecnologia em Alimentos e Departamento de Administração.

Os itens para o setor de nutrição são fundamentais para o preparo e fornecimento da alimentação escolar do campus Petrolina, a todos os alunos matriculados. E os itens para o Curso de Tecnologia em Alimentos irá contemplar as disciplinas de Matérias-primas de Origem Animal (MPOA) - CH 40, Tecnologia de Produtos de Origem Animal –I (TPOA – I) - Ch 160, Tecnologia de Produtos de Origem Animal –II (TPOA – II) - Ch 160, Matérias-primas de Origem Vegetal (MPOV) - CH 40, Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal –I (TPOV – I) - Ch 160, Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal –II (TPOV – II) - Ch 160 . E os itens para o Departamento de Administração visa suprir e recompor o estoque do almoxarifado do IF-Sertão-PE -Campus Petrolina no tocante ao fornecimento de café, açúcar ao público interno, contemplando o objeto, suas características. Disponibilizar Café, Açúcar para atendimento de pedidos formulados pelo IF Sertão -PE , em razão do consumo por parte de autoridades, servidores, prestadores de serviço e visitantes do IF SERTÃO- PE .

Há uma via impressa dos cálculos utilizados para a estimativa dos quantitativos dos itens a serem licitados com as respectivas memórias de cálculos e documentos (ex.: consumo de outras contratações, relatórios, dados sobre a demanda interna, gráficos, séries históricas). No Sistema de Controle de Aquisição de Bens e Serviços – SICABs IFSERTÃO-PE há o mesmo documento de forma virtual, disponível por 5 (cinco) anos da data da assinatura, conforme Manual de Planejamento das Aquisições e Contratações do IF Sertão-PE presente na página do IFSERTÃOPE no seguinte endereço: A instituição > Diretorias Sistêmicas > Licitações > Documentos Padronizados ou através do link: <https://www.ifsertao-pe.edu.br/index.php/documentos-padronizacao>.

2.2. Reitoria

A referida aquisição é necessária para atender aos cafés, chás, sucos e lanches dos servidores na reitoria, bem como no caso de haver reuniões, encontros e confraternizações. Há uma via impressa dos cálculos utilizados para a estimativa dos quantitativos dos itens a serem licitados com as respectivas memórias de cálculos e documentos (ex.: consumo de outras contratações, relatórios, dados sobre a demanda interna, gráficos, séries históricas). No Sistema de Controle de Aquisição de Bens e Serviços – SICABs IFSERTÃO - PE há o mesmo documento de forma virtual, disponível por 5 (cinco) anos da data da assinatura, conforme Manual de Planejamento das Aquisições e Contratações do IF Sertão-PE presente na página do IFSERTÃOPE no seguinte endereço: A instituição > Diretorias Sistêmicas > Licitações > Documentos Padronizados ou através do link: <https://www.ifsertao-pe.edu.br/index.php/documentos-padronizacao>.

2.3. Campus Ouricuri



INSTITUTO FEDERAL
Sertão Pernambucano

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

Aquisição de gêneros alimentícios destinados para utilização do curso de agroindústria nas aulas práticas, copa para utilização geral dos servidores e principalmente no planejamento das merendas escolares do ano letivo de 2020.

Há uma via impressa dos cálculos utilizados para a estimativa dos quantitativos dos itens a serem licitados com as respectivas memórias de cálculos e documentos (ex.: consumo de outras contratações, relatórios, dados sobre a demanda interna, gráficos, séries históricas). No Sistema de Controle de Aquisição de Bens e Serviços – SICABs IFSERTÃO-PE há o mesmo documento de forma virtual, disponível por 5 (cinco) anos da data da assinatura, conforme Manual de Planejamento das Aquisições e Contratações do IF Sertão-PE presente na página do IFSERTÃOPE no seguinte endereço: A instituição > Diretorias Sistêmicas > Licitações > Documentos Padronizados ou através do link: <https://www.ifsertao-pe.edu.br/index.php/documentos-padronizacao>.

2.4. Campus Petrolina Zona Rural

A aquisição de gêneros de alimentação visa a manutenção do restaurante institucional, com o fornecimento de café da manhã, almoço e janta para alunos em regime de internato, bem como para o fornecimento de almoço durante o exercício para servidores, terceirizados e alunos dos cursos de agronomia, enologia e técnicos médio e subsequente. De outra maneira como os processos estão sendo executados em reunião com as demandas de todos os setores administrativos, foram também incluídos alguns itens com a finalidade de execução de projetos de pesquisa, aulas práticas de agroindústria.

Há uma via impressa dos cálculos utilizados para a estimativa dos quantitativos dos itens a serem licitados com as respectivas memórias de cálculos e documentos (ex.: consumo de outras contratações, relatórios, dados sobre a demanda interna, gráficos, séries históricas). No Sistema de Controle de Aquisição de Bens e Serviços – SICABs IFSERTÃO-PE há o mesmo documento de forma virtual, disponível por 5 (cinco) anos da data da assinatura, conforme Manual de Planejamento das Aquisições e Contratações do IF Sertão-PE presente na página do IFSERTÃOPE no seguinte endereço: A instituição > Diretorias Sistêmicas > Licitações > Documentos Padronizados ou através do link: <https://www.ifsertaope.edu.br/index.php/documentos-padronizacao>.

2.5. Campus Floresta

O demandante justifica para o grupo 02 e: Alimentos pedidos para oferta de alimentação escolar no campus Floresta caso no próximo ano haja a contratação de mão-de-obra para viabilizar a distribuição. Segundo a Lei 11.947/2009 é dever do Estado garantir a oferta da alimentação escolar em conformidade com as necessidades nutricionais dos alunos. Os biscoitos compõem o cardápio entregue à gestão. Demandante justifica para pedido de café e açúcar: 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. Também justifica para o grupo 03: Alimentos pedidos para oferta de alimentação escolar no campus



INSTITUTO FEDERAL
Sertão Pernambucano

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

Floresta caso no próximo ano haja a contratação de mão-de-obra para viabilizar a distribuição. Segundo a Lei 11.947/2009 é dever do Estado garantir a oferta da alimentação escolar em conformidade com as necessidades nutricionais dos alunos. As frutas aparecem como alimentos a serem incentivados na

alimentação saudável e compõem o cardápio entregue à gestão planejado na tentativa de cumprir o que a legislação estipula. Os bolos também são alimentos que compõem o cardápio para complementar a ingestão calórica diária.

Há uma via impressa dos cálculos utilizados para a estimativa dos quantitativos dos itens a serem

licitados com as respectivas memórias de cálculos e documentos (ex.: consumo de outras

contratações, relatórios, dados sobre a demanda interna, gráficos, séries históricas). No Sistema

de Controle de Aquisição de Bens e Serviços – SICABs IFSERTÃO-PE há o mesmo documento

de forma virtual, disponível por 5 (cinco) anos da data da assinatura, conforme Manual de

Planejamento das Aquisições e Contratações do IF Sertão-PE presente na página do

IFSERTÃOPE no seguinte endereço: A instituição > Diretorias Sistêmicas > Licitações >

Documentos Padronizados ou através do link:

<https://www.ifsertaope.edu.br/index.php/documentos-padronizacao>.

2.6. Campus Santa Maria da Boa Vista

Atender as necessidades do Campus em diversas atividades (reuniões, palestras, encontros e demais atividades).

Obs.: Há uma via impressa dos cálculos utilizados para a estimativa dos quantitativos dos itens a serem licitados com as respectivas memórias de cálculos e documentos (ex.: consumo de outras contratações, relatórios, dados sobre a demanda interna, gráficos, séries históricas). No Sistema de Controle de Aquisição de Bens e Serviços – SICABs IFSERTÃO-PE há o mesmo documento de forma virtual, disponível por 5 (cinco) anos da data da assinatura, conforme Manual de Planejamento das Aquisições e Contratações do IF Sertão-PE presente na página do IFSERTÃOPE no seguinte endereço: A instituição > Diretorias Sistêmicas > Licitações > Documentos Padronizados ou através do link: <https://www.ifsertao-pe.edu>.

2.7. Campus Serra Talhada

A demanda faz-se necessário para o planejamento do fornecimento de merenda através da



INSTITUTO FEDERAL
Sertão Pernambucano

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

utilização da estrutura do campus Serra Talhada do IF Sertão -PE. Há uma via impressa dos cálculos utilizados para a estimativa dos quantitativos dos itens a serem licitados com as respectivas memórias de cálculos e documentos (ex.: consumo de outras contratações, relatórios, dados sobre a demanda interna, gráficos, séries históricas). No Sistema de Controle de Aquisição de Bens e Serviços – SICABs IFSERTÃO - PE há o mesmo documento de forma virtual, disponível por 5 (cinco) anos da data da assinatura, conforme Manual de Planejamento das Aquisições e Contratações do IF Sertão-PE presente na página do IFSERTÃOPE no seguinte endereço: A instituição > Diretorias Sistêmicas > Licitações > Documentos Padronizados ou através do link: <https://www.ifsertao-pe.edu.br/index.php/documentos-padronizacao>.

2.8. Campus Salgueiro

Em atendimento a Lei Nº 11.947, de 16 de junho de 2009, que descreve a alimentação escolar como direito dos alunos da educação básica pública, esse alimento foi planejado para compor os cardápios formulados por nutricionista responsável técnica da sua execução no ano de 2020.

Há uma via impressa dos cálculos utilizados para a estimativa dos quantitativos dos itens a serem licitados com as respectivas memórias de cálculos e documentos (ex.: consumo de outras contratações, relatórios, dados sobre a demanda interna, gráficos, séries históricas). No Sistema de Controle de Aquisição de Bens e Serviços – SICABs IFSERTÃO-PE há o mesmo documento de forma virtual, disponível por 5 (cinco) anos da data da assinatura, conforme Manual de Planejamento das Aquisições e Contratações do IF Sertão-PE presente na página do IFSERTÃOPE no seguinte endereço: A instituição > Diretorias Sistêmicas > Licitações > Documentos Padronizados ou através do link: <https://www.ifsertao-pe.edu.br/index.php/documentos-padronizacao>.