



# MUNICÍPIO DE IBIRUBÁ



PREGÃO PRESENCIAL PMI036 -2019 - SRP

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS Nº037-2019

Pelo presente, a Empresa MF DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS & LOGÍSTICA EIRELI EPP, CNPJ 14.904.244/0001-03, estabelecida no endereço ROD RSC 287 KM 158 - CENTRO - NOVO CABRAIS - RS - CEP 96.545-000 - CONTATO 51 3616-5073, em 28/08/2019, concorda plenamente com os termos constantes da Ata de Registro de Preços e edital, referente ao PREGÃO PRESENCIAL PMI036 -2019.

Atividades: 2054, 2074, 2076, 2065, 2077, 2110, 2058, 2015, 2128, 2095, 2042, 2026, 2038 e 2112.

Rubrica: 339030 00000000

Fiscalização: Ariélen Ferigollo - Nutricionista

A presente ata publicada no sítio: [www.ibiruba.rs.gov.br](http://www.ibiruba.rs.gov.br) terá efeito de compromisso de fornecimento nas condições e prazo estipulados no Edital.

Vigência: 12 meses, a contar da data de assinatura.

**Entrega: semanalmente, quinzenalmente e mensalmente, quando houver a necessidade do Município.**

Lote	Sub itens	Especificação	Quantida de Estimada / Marca	Valor Unit. RS	Valor Total RS
01	1	<b>Achocolatado em pó solúvel 400g</b> Achocolatado em pó instantâneo, rico em vitaminas, fonte de cálcio e ferro, (lata de 400g), sendo que 2 colher de sopa contem 75 KCAL, 0,7g de proteína, 162MG de cálcio e 2,3MG de ferro (as latas devem estar integras, em ótimas condições, sem ferrugem e sem amassados). O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a contar da data da entrega. lata de 400g	427 APTI	3,27	1396,29
	2	<b>Chocolate em pó 50% cacau embalagem de 200g</b> Pó com aspecto homogêneo, cor marrom, sabor característico obtido pela pulverização da torta de cacau, que é obtido pela prensagem hidráulica da massa de cacau. Sem açúcar. 6 meses de validade. Caixa de 200g	224 APTI	3,77	844,48
	3	<b>Café solúvel 200g (vidro)</b> Café solúvel granulado, embalagem de vidro, Aglomerado. Ingredientes: 100% café puro. Torrado no ponto médio. Odor e sabor característicos. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em embalagem de vidro a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada embalagem contém 200g do produto, certificado da Associação Brasileira da Indústria de Café (ABIC) - UNIDADE	1381 PELÉ	8,62	11904,22
	4	<b>Açúcar baunilha - 150g</b> Livre de umidade, não estar empedrado, coloração específica, isento de sujidades, parasitas, resíduos escuros ou materiais terrosos - Emb. 150g - UNIDADE	259 BOM GOSTO	2,15	556,85
	5	<b>Açúcar cristal 5kg</b> Obtido através da tecnologia da industrialização da cana-de-açúcar. Deve apresentar excelente branquidão e rápida dissolução. Ingredientes: sacarose obtida de cana de açúcar. Características sensoriais: aspecto de cristal branco, sem empedramento; sabor doce característico; odor característico, sem odor desagradável; aroma característico. Não contém glúten. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: Cada pacote contém 5 kg do produto. - UNIDADE	1525 BOM GOSTO	8,08	12322,00
	6	<b>Canela em pó Emb.30g</b> Canela em pó fino, cor escura e uniforme. Embalagem plástica atóxica termossoldada. Aroma característico. Cada embalagem deverá conter 30g do produto e a data de fabricação na entrega não deve ser superior a 30 dias - UNIDADE	273 LUAR SUL	2,70	737,10
	7	<b>Leite condensado - 395g</b> Leite, açúcar e lactose Acondicionado em caixa ou lata. Informação nutricional: cada 20g deve conter: valor calórico 65 kcal, 11g de carboidrato	56 ITALAC	3,23	180,88
	8	<b>Biscoito salgado MIGNON 350 g</b> Deverá ser constituído de matéria prima de boa qualidade. Características sensoriais: aspecto de massa cozido/assada; cor caramelo característico (dourado), odor e sabor característicos, sem odores/sabores estranhos. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. O produto deve ter consistência/textura satisfatória (croância) e sabor agradável. O produto não deverá apresentar características de mal assados ou queimados e nem excessivamente quebradiços. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, termossoldada, transparente e resistente, com sub embalagens internas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. ZERO g gordura trans na porção. Peso líquido: cada pacote contém 350g do produto. - UNIDADE	532 GERMANI	3,46	1840,72
	9	<b>Biscoito salgado Cream Cracke 400 g</b> Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9) Gordura vegetal hidrogenada Açúcar invertido Sal Amido Emulificante lecitina de	560 DIANA	3,30	1848,00

CENTRO ADMINISTRATIVO OLAVO STEFANELLO

Rua Tiradentes, 700 - Ibirubá/RS - CEP 98.200-000 Fone OXX.54.3324-8500 FAX OXX.54.3324-8505 Site [www.ibiruba.rs.gov.br](http://www.ibiruba.rs.gov.br)

CNPJ 87.564.381/0001-10 E-mail [geral@ibiruba.rs.gov.br](mailto:geral@ibiruba.rs.gov.br)

"DOE ÓRGÃOS, DOE SANGUE. SALVE VIDAS"



# MUNICÍPIO DE IBIRUBÁ



	soja (INSS 322) Extrato de malte Fermento químico: Bicarbonato de sódio (INSS 500ii) e bicarbonato de amônio (INS 503ii) Aromatizante Melhorador de farinha: protease (INS 1101i) e matabissulfito de sódio (INS 223). Informações nutricionais; porção 30g, calorias entre 130 e 135kcal, CHO 20 a 25g, PTN 3 a 4g, Gorduras totais de 4 a 4,5g, Gorduras saturadas 0,8 a 1g e fibras 0,8 a 1g.			
	Prazo de validade: mínimo 8 meses			
	Prazo de fabricação: máximo 30 dias			
	Tanto a validade quanto a fabricação serão contadas a partir da data da entrega.			
10	<b>Biscoito Salgado Gergelim 400 g</b> Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, gergelim, açúcar invertido, sal, extrato de malte, emulsificante lecitina de soja, fermento químico bicarbonato de sódio e melhorador de farinha metabissulfito de sódio. Porção de 30g (6 biscoitos). Valor Calórico 141kcal a 145 kcal. Carboidratos 19g a 22g. Proteínas 3,7 g a 4,0 g. Gorduras Totais 5,6g a 6g. Gorduras Saturadas 2,0g a 2,5g. Gordura Trans 0,0g. Fibra Alimentar 1,0g a 1,5g.	553 ISABELA	3,69	2040,57
11	<b>Bolacha doce tipo Maria 400 g</b> Características técnicas: produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa de farinha de trigo preparada com farinhas, amidos, féculas, fermentadas ou não e outras substâncias permitidas na legislação. Ingredientes: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido, açúcar invertido, gordura vegetal, soro de leite, estabilizante lecitina de soja, sal, fermento químico, acidulante (ácido láctico) e aromatizante. Embalagem: dupla proteção, pacote com 400 GR. Informações nutricionais; calorias: 130 a 135 kcal, CHO 22 a 25g, PTN 2,6 a 2,8g. Gorduras Totais 3,9 a 4,1g, gorduras saturadas 0,8 a 1g, fibras 0,6 a 0,8g	819 DIANA	2,84	2325,96
	Prazo de validade: mínimo 8 meses			
	Prazo de fabricação: máximo 30 dias			
	Tanto a validade quanto a fabricação serão contadas a partir da data da entrega.			
12	<b>Amido de milho Emb. 1 kg</b> Produto amiláceo extraído do milho. Aspecto: pó fino. Cor: branca. Odor e sabor próprios. Deve ser fabricadas a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa e de parasitas. Não pode estar úmido, fermentado ou rançoso. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Deve produzir ligeira crepitação quando comprimido entre os dedos. Não contém glúten. Acondicionada em caixas de papelão integrais, com embalagem plástica interna, atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada caixa contém 1kg do produto - UNIDADE	273 BOM GOSTO	4,24	1157,52
13	<b>Arroz Agulhinha tipo 1 embalagem 5kg</b> Arroz branco polido. Grupo beneficiado. Classe longo fino. Tipo 1. Constituído de grãos inteiros. Processo de fabricação: o arroz é seco, descascado, polido, classificado, selecionado e empacotado. Não contém glúten. Isento de sujidades, bolores, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas) ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Livre de avarias em excesso como grãos mofados, ardidos (com coloração escura proveniente de processo de fermentação), picados ou manchados, gessados (coloração opaca semelhante a gesso), verdes, quebrados, amarelos, rajados (com estria vermelha), quirera (grão muito fragmentado). Acondicionado em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, transparente e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 5 kg do produto. - UNIDADE	917 BELLA DICA	9,23	8463,91
14	<b>Aveia em flocos média Emb. 250g</b> Produto obtido pela laminação de grãos de aveia sadios e limpo, descascado com tratamento térmico para inativar a enzima lipase. Características sensoriais: aspecto de flocos ou grãos laminados; cor bege claro a bege, odor e sabor característicos, livre de ranço e outros odores ou sabores estranhos. Os flocos de aveia devem ser fabricados com produto de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitas e em perfeito estado de conservação. Não podem apresentar odor oxidado e/ou de mofo. Acondicionada em caixas de papel cartão integrais, com embalagem plástica interna, atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada caixa contém 250g do produto. - UNIDADE	259 LUAR SUL	2,39	619,01
15	<b>Farinha de milho moagem média 1kg</b> Obtida de milho degerminado, moído, classificado e laminado. Ingredientes: milho, ferro e ácido fólico (Vitamina B9) Com aspecto, cor, odor e sabor próprios. Não contém glúten. Isenta de sujidades, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que a tornem imprópria para consumo. Acondicionada em embalagem plástica atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote deverá conter 1 kg do produto - PACOTE	357 BELLA DICA	1,92	685,44
16	<b>Farinha de mandioca. Embalagem 500g</b> Classe branca, crua, seca, fina tipo 1, isenta de matéria terrosa, fungos ou parasitos; livre de umidade e fragmentos estranhos. Embalagem: atóxica contendo 500 g. A rotulagem deve estar de acordo com a legislação vigente. A validade não poderá ser inferior a 12 meses e data de fabricação de 30 dias antes da entrega.	196 FRITZ E FRIDA	2,77	542,92
17	<b>Farinha de trigo INTEGRAL embalagem de 01 kg</b> Farinha de trigo integral pacote de 1kg. Não deverá apresentar resíduos, bolor ou cheiro não característico. A embalagem deve estar intacta, bem vedada e deve constar data de fabricação de no máximo 1 mês da data de entrega. A rotulagem deverá apresentar registro no ministério da saúde.	231 PAN FÁCIL	2,53	584,43
	Prazo de validade: mínimo 6 meses			

CENTRO ADMINISTRATIVO OLAVO STEFANELLO

Rua Tiradentes, 700 - Ibirubá/RS - CEP 98.200-000 Fone OXX.54.3324-8500 FAX OXX.54.3324-8505 Site www.ibiruba.rs.gov.br

CNPJ 87.564.381/0001-10 E-mail geral@ibiruba.rs.gov.br

"DOE ÓRGÃOS, DOE SANGUE, SALVE VIDAS"



# MUNICÍPIO DE IBIRUBÁ



	Prazo de fabricação: máximo 30 dias da data da entrega.			
18	<p>Tanto a validade quanto a fabricação serão contadas a partir da data da entrega.</p> <p><b>Farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico 5kg</b> Características técnicas: deve ser fabricada a partir de grãos de trigo sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada, nem rançosa. Especificidade de uso: para pão e bolos. Não deverá apresentar cor escura ou mistura com outras farinhas, formação de grumos (umidade), resíduos ou impurezas, nem rendimento insatisfatório. Embalagem: deve estar intacta, em pacotes de 5 KG. Prazo de validade: mínimo 6 meses fabricação: máximo 30 dias.</p>	609 BELLA DICA	8,08	4920,72
19	<p><b>Lentilha Emb. 500 gr</b> Classe média misturada. Tipo 1. Constituída de grãos inteiros e sãos. Características sensoriais: aspecto de grãos, sabor característico e cor verde pálido. Isenta de sujidades, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que a tornem imprópria para o consumo. Não deverá apresentar mau estado de conservação, aspecto generalizado de mofo, fermentação ou rancificação, odor estranho de qualquer natureza que possam prejudicar a utilização normal do produto. Livre de avarias em excesso como grãos brotados, chochos e imaturos, danificados, descoloridos ou manchados, despeliculados, partidos ou quebrados. Acondicionada em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 500g do produto. - PACOTE</p>	770 BELLA DICA	4,23	3257,10
20	<p><b>Macarrão cabelo de anjo Emb 500 g</b> Massa alimentícia de sêmola com ovos tipo "cabelo de anjo". Características sensoriais: aspecto, cor, odor e sabor próprios. Isenta de sujidades, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que a tornem imprópria para o consumo. Acondicionada em embalagem plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 500g do produto. - PACOTE</p>	427 GERMANI	3,07	1310,89
21	<p><b>Macarrão espaguete com ovos 500g</b> Massa alimentícia de sêmola com ovos tipo "talharim". Características sensoriais: aspecto, cor, odor e sabor próprios. Isenta de sujidades, insetos/parasitas (como carunchos, traças e larvas), bolores ou outros fatores que a tornem imprópria para o consumo. Acondicionada em bandeja plástica ou de isopor com embalagem externa plástica (polietileno) atóxica, termossoldada, resistente e transparente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 500g do produto. - PACOTE</p>	763 GERMANI	2,22	1693,86
22	<p><b>Milho em conserva</b> Milho verde em conserva - ingredientes: milho, água, sal. Sem conservantes. Embalagem longa vida, deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente, compeso líquido de 200g. Prazo de validade mínimo de 2 anos a contar a partir da data de entrega.</p>	812 QUERO	1,30	1055,60
23	<p><b>Fermento Biológico Granulado Emb. 125 g</b> Produto obtido de leveduras por processo tecnológico adequado; granulado e seco (que não necessita de refrigeração). Não deve possuir cheiro de mofo e sabor amargo. Não deve conter nenhum tipo de conservante artificial. Embalagem à vácuo, plástica com revestimento interno em alumínio. Cada embalagem deverá conter 125g do produto. - UNIDADE</p>	168 KOLYPTO	4,23	710,64
24	<p><b>Fermento Químico em pó Emb. 250 gr</b> Produto formado de substâncias químicas que por influência do calor e/ou umidade produz desprendimento gasoso capaz de expandir massas elaboradas com farinhas, amidos ou féculas, aumentando-lhes o volume e a porosidade. Características sensoriais: aspecto de pó fino de cor branca, odor e sabor próprios. O produto deve apresentar bom estado de conservação, com ausência de qualquer característica que não seja inerente ao produto. Isento de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em latas (fibrolata) ou potes plásticos com tampa de rosquear e lacre protetor interno aluminizado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada embalagem contém 250g do produto. - UNIDADE</p>	210 MONOPOL	4,23	888,30
25	<p><b>Extrato de tomate - 1kg</b> Extrato de tomate, simples concentrado. Produto homogêneo, sem separação de líquido. Elaborado com frutos sadios, limpos e sem pele e sementes. Ingredientes: polpa de tomate, sal e açúcar. Não contém glúten. Características sensoriais: cor vermelha, característica dos produtos à base de tomate; sabor e odor próprios e consistência pastosa/cremosa (que não caia facilmente da colher). Acondicionado em latas de folhas de flandres cilíndricas revestidas internamente com verniz sanitário. O recipiente metálico é hermeticamente fechado e esterilizado através de processo térmico. As latas não podem apresentar sinais de alterações (estufamentos, vazamentos, corrosões internas, ferrugem, perfurações e amassados), bem como, qualquer modificação de natureza física, química ou organolépticas do produto. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada lata contém 800g a 1kg do produto. - UNIDADE</p>	525 QUERO	5,38	2824,50
26	<p><b>Sal moído e iodado Emb. 1 Kg</b> Constituído de cristais de granulação uniforme e isento de impurezas, umidade excessiva ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em embalagem plástica atóxica, termossoldada, transparente e resistente. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade,</p>	357 SALAZIR	0,92	328,44

CENTRO ADMINISTRATIVO OLAVO STEFANELLO

Rua Tiradentes, 700 - Ibirubá/RS - CEP 98.200-000 Fone 0XX.54.3324-8500 FAX 0XX.54.3324-8505 Site www.ibiruba.rs.gov.br  
CNPJ 87.564.381/0001-10 E-mail geral@ibiruba.rs.gov.br

"DOE ÓRGÃOS, DOE SANGUE, SALVE VIDAS"



# MUNICÍPIO DE IBIRUBÁ



	informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 1 kg do produto. - PACOTE			
27	<b>Vinagre de maçã Emb 750 ml</b> Natural, sem conservantes. Acidez de 4,15%. Sem essência e aditivos. Aspecto físico líquido. Aspecto visual límpido e sem depósitos. Cor amarela límpida. Odor acético próprio. Sabor ácido próprio. Ausente de elementos estranhos a sua matéria-prima de origem. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em garrafas plásticas PET com tampa de polietileno. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada embalagem contém 750 ml do produto. - UNIDADE	329 WEINMANN	3,07	1010,03
28	<b>Óleo Vegetal de soja embalagem 900ml</b> Produto obtido por prensagem mecânica e/ou extração por solvente, dos grãos de soja, isento de misturas de outros óleos, gorduras ou matérias estranhas ao produto. Ingredientes: óleo de soja refinado e antioxidante ácido cítrico. Rico em vitamina E. Características sensoriais: com aspecto, cor, odor e sabor característicos. Aparência límpida e isento de sedimentos. Ponto de fumaça 230°C. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado em garrafa plástica PET com proteção anti UV ou lata de folhas de flandres. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada embalagem contém 900ml do produto. - UNIDADE	1148 LEVE	3,00	3444,00
29	<b>Leite de coco embalagem de 200g</b> Espessante carboximetilcelulose e frasco carragena, conservador sorbato de potássio, benzoato de sódio e dióxido de enxofre, acidulante ácido cítrico e estabilizante goma guar. Sem glúten. embalagem de 200ml. 1 colher de sopa de 20g - 26 a 38 kcal, gorduras totais 2,7 a 3,0 g, gordura trans 0g	70 DUCOCO	1,52	106,40
30	<b>Creme de Leite- 200g</b> Creme de leite, leite em pó desnatado, estabilizantes goma xantana, goma jataí, goma guar, carragena, fosfato dissódico e citrato de sódio. Homogenizado. NÃO CONTÉM GLÚTEN.	826 ITALAC	1,73	1428,98
31	<b>Suco de Uva Integral 1,5 l</b> Natural. Produto saudável, nutritivo e 100% natural, que mantém as vitaminas e propriedades naturais da fruta. Não fermentado. Não alcoólico. Não fervido. Não concentrado. Ingredientes: 100% uva. Sem adição de açúcar e conservantes. Não contém glúten. Deverá ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Por se tratar de produto natural poderá ocorrer presença de pequenos cristais precipitados no fundo da garrafa. Não deve apresentar bolhas, abaulamento na tampa do envase e sabor que indiquem fermentação. Isento de sujidades, corpos estranhos, bolores ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Com registro na vigilância sanitária. Acondicionado em embalagens de vidro, garrafas ou garrafões, retornáveis, fechados com tampa de rosquear. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada envase deverá conter 1,5 litros do produto. Validade mínima de 24 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 60 (sessenta) dias da data da entrega.	987 PANIZZON	8,00	7896,00
32	<b>Fósforo com 6 exs com 50 fósforos longos</b> Caixas contendo Fósforo Longo - Pacotes com 6 Cxs de 50 palitos cada.	98 GABOARDI	2,30	225,40
33	<b>Palitos dentais contém 100 palitos</b> Palitos dentais de madeira Emb. c/100	147 GABOARDI	0,76	111,72
34	<b>Álcool Gel bem 480g</b> Álcool hidratante em gel, 70% de etanol, neuro. Embalagem de 480g	49 ABSOLUTO	3,47	170,03
35	<b>Papel toalha com 02 rolos de 60 toalhas</b> De 1ª qualidade. Branco, absorvente, picotado. Feito com matéria prima não reciclada. Embalagem com dois rolos, contendo no mínimo 60 folhas cada rola Unidade	49 FRITZ E FRIDA	3,30	161,70
36	<b>Embalagem para congelar alimentos 05 l.</b> Bobina de plástico transparente com 100 unidades. Capacidade 5 Litros - 28/42 cm. Produzidas em polietileno de alta e baixa densidade indicada para o congelamento de alimentos. Unidade	98 TUTTY PARCK	4,14	405,39
<b>SUB TOTAL R\$</b>				<b>80.000,00</b>

Lote	Sub Itens	Especificação	Quant. Estimada	Valor unitário RS	Valor Total RS
2	1	<b>Abacaxi pérola</b> Coroa longa e com espinhos. Apresenta polpa branca e sabor acidificado para doce. Fruto cilíndrico. Peso mínimo de 750g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecido). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passado, presença de cavidades, amassados, sem coroa, queimado de sol, polpa escura - marrom) - UNIDADE	1175	2,92	3431,00
	2	<b>Banana caturra</b> Cor variada de todo amarelo com áreas marrons. Peso médio de 125g cada fruta.	2978	1,50	4467,00



# MUNICÍPIO DE IBIRUBÁ



	<p>Comprimento variando entre 14 cm e 18 cm. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecida). A polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes e limpos. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso transportada em caixas de PVC vazadas. - KG</p>			
3	<p><b>Banana Prata Orgânica</b> Cor variada de todo amarelo com áreas marrons. Peso médio de 125g cada fruta. Comprimento variando entre 14 cm e 18 cm. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecida). A polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes e limpos. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso transportada em caixas de PVC vazadas. - KG</p>	7585	3,81	28898,85
4	<p><b>Maçã Argentina</b> Peso médio entre 150g a 200g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecida). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados, murcha, manchas do tipo cortiça, danos causados por altas ou baixas temperaturas). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso transportada em caixas de PVC vazadas. - KG</p>	1000	6,71	6714,60
5	<p><b>Mamão formosa</b> Peso médio entre 1 kg e 1,6 kg cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecido). Mais da metade da casca deverá estar amarelado. Deverão estar inteiros e limpos. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passado, presença de cavidades, amassados, murchas). Acondicionado em embalagens plásticas resistente, com identificação de peso, transportado em caixas de PVC vazadas. - KG</p>	3103	4,18	12970,54
6	<p><b>Maçã Nacional</b> Peso médio entre 150g a 200g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecida). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, passada, presença de cavidades, amassados, murcha, manchas do tipo cortiça, danos causados por altas ou baixas temperaturas). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso transportada em caixas de PVC vazadas. - KG</p>	5999	1,92	11518,08
<b>SUB TOTAL RS</b>				<b>68.000,07</b>



# MUNICÍPIO DE IBIRUBÁ



Lote	Sub Itens	Especificação	Quant. Estimada	Valor unitário RS	Valor Total RS
3	1	<b>Couve-flor</b> Com folhas e flores sãs. Peso médio de 250g cada unidade. Coloração da fluorescência: creme. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiras e limpas. Isentas de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de cavidades, impurezas, manchas vinho/rosadas, manchas escuras). Acondicionada em embalagens descartáveis de isopor envoltas em plástico filme ou em embalagens plásticas resistentes, transportada em caixas de PVC vazadas. - UNIDADE	1080	4,21	4546,80
	2	<b>Batata inglesa rosa</b> Peso médio entre 140g a 190g cada unidade. Diâmetro transversal maior que 4,5cm. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característico.	5090	4,05	20614,50
	3	<b>Pimentão verde</b> Comprimento médio entre 10cm e 15cm. Peso médio entre 150g a 200g cada unidade. Tamanho uniforme. Com presença de pedúnculo. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações com exposição de polpa), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, presença de cavidades, murcho/enrugado). Acondicionado em embalagens plásticas resistentes ou caixas de PVC vazadas, com identificação de peso. - KG	350	4,24	1484,32
	4	<b>Tomate</b> Peso médio entre 120g a 180g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade, superfície lisa. Com aroma e sabor característicos do produto. Em perfeitas condições de conservação e maturação (no ponto de consumo). Os tomates deverão apresentar a cor entre 30 a 90% da cor final (nem verde e nem passado). Deverão estar inteiros e limpos. Isentos de umidade externa anormal. Sem sujidades, corpos estranhos ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade. Livre de danos mecânicos (como rachaduras, cortes, perfurações), danos fisiológicos, pragas e doenças que impliquem em qualquer grau de decomposição, desintegração e fermentação dos tecidos. Ausência de defeitos graves que prejudiquem o consumo ou o rendimento (mofo, podridão, podridão apical, presença de cavidades, murcho/enrugado). Acondicionado em embalagens plásticas resistentes ou caixas de PVC vazadas, com identificação de peso. - KG	2988	3,80	11354,40
SUB TOTAL RS					38.000,02

Lote	Sub Itens	Especificação	Quant. Estimada	Valor unitário RS	Valor Total RS
4	1	<b>Leite semidesnatado zero lactose</b> Leite de vaca semidesnatado "zero lactose", com adição de enzima lactase. Tipo "longa vida", homogeneizado, submetido ao processo de ultrapasteurização e envasado, sob condições assépticas em embalagens esterilizadas hermeticamente fechadas. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, validade, quantidade do produto e o número de registro no Ministério da Agricultura/ SIF/ DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Peso líquido: cada embalagem contém 1 litro do produto. - UNIDADE	56 SANTA CLARA	3,14	175,84
	2	<b>Leite integral longa vida UHT</b> Leite de vaca, do tipo "longa vida", homogeneizado, submetido ao processo de ultrapasteurização e envasado, sob condições assépticas em embalagens esterilizadas hermeticamente fechadas. Ingredientes: leite fluido integral, monofosfato de sódio, difosfato de sódio e trifosfato de sódio estabilizante citrato de sódio. Não contém glúten. Não deve conter qualquer tipo de impurezas ou elementos estranhos. Acondicionado em embalagem asséptica tetra pak ou sachet. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, validade, quantidade do produto e o número de registro no Ministério da Agricultura/ SIF/ DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Peso líquido: cada embalagem contém 1 litro do produto. - UNIDADE	19850 LANGUI RU	2,51	49823,50
	3	<b>Bebida Láctea Fermentada</b> Emb 1 litro Bebida láctea fermentada, sabores morango, coco, pêssego e salada de frutas. Máximo de 30g de CHO na porção de 200ml. Não deverá apresentar	5778 BIO	2,45	14156,10

CENTRO ADMINISTRATIVO OLAVO STEFANELLO

Rua Tiradentes, 700 - Ibirubá/RS - CEP 98.200-000 Fone OXX.54.3324-8500 FAX OXX.54.3324-8505 Site www.ibiruba.rs.gov.br

CNPJ 87.564.381/0001-10 E-mail geral@ibiruba.rs.gov.br

"DOE ÓRGÃOS, DOE SANGUE: SALVE VIDAS"



# MUNICÍPIO DE IBIRUBÁ



		decoloração, viscosidade muito baixa, formação de bolhas na coalhada, formação de grumos, sabores estranhos			
4		<b>Pão cachorro quente -KG</b> Pão industrializado a base de farinha de trigo e leite. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Deverá ter boa aparência. Será rejeitado o pão queimado ou mal assado. Características organolépticas: Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar crosta/casca fina e macia. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não devem apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda. Odor: próprio. Sabor: próprio. Contém glúten. Sem corantes artificiais e sem farelos. Em perfeitas condições de higiene. Ausência de sujidades, parasitos, larvas e bolores. Condicionado em embalagem plástica resistente e atóxica, com vedação adequada. O rótulo deverá conter dados de identificação do produto, informações nutricionais e prazo de validade. Peso líquido KG	3069 MALLET	9,26	28418,94
5		<b>Pão fatiado de leite -emb de 500g</b> Pão industrializado a base de farinha de trigo e leite. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Deverá ter boa aparência. Será rejeitado o pão queimado ou mal assado. Características organolépticas: Aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar crosta/casca fina e macia. O miolo deve ser poroso, leve homogêneo, elástico, não aderente aos dedos ao ser comprimido e não devem apresentar grumos duros, pontos negros, pardos ou avermelhados. Cor: A parte externa deve ser amarelada, amarelo-pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda. Odor: próprio. Sabor: próprio. Contém glúten. Sem corantes artificiais e sem farelos. Em perfeitas condições de higiene. Ausência de sujidades, parasitos, larvas e bolores. Condicionado em embalagem plástica resistente e atóxica, com vedação adequada. O rótulo deverá conter dados de identificação do produto, informações nutricionais e prazo de validade. Peso líquido: Cada embalagem deverá conter 500g do produto.	2208 FARIAS	3,27	7220,16
6		<b>Manteiga pura com sal embalagem 200g (sem adição do corante de urucum)</b> Creme de leite pasteurizado e cloreto de sódio (sal). 10g (1 colher de sopa) 72 a 74 kcal, Cho 0, PTN 0, Gosduras totais 8,0 a 8,3 g	341 SANTA CLARA	5,09	1735,69
7		<b>Manteiga pura com sal embalagem 500g (sem adição do corante de urucum)</b> Creme de leite pasteurizado e cloreto de sódio (sal). 10g (1 colher de sopa) 72 a 74 kcal, Cho 0, PTN 0, Gosduras totais 8,0 a 8,3 g	576 SANTA CLARA	8,37	4818,99
8		<b>NATA</b> , creme de leite fresco, contendo aproximadamente 30% de gordura, embalagem de 300g	36 BAKY	4,49	161,64
9		<b>Queijo fatiado</b> Tipo prato ou lanche. Embalado a vácuo. Fabricados a partir de matérias primas sãs e limpas, isentas de matéria terrosa, parasitos, devendo estar em perfeito estado de conservação. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas, bolores e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Odor e sabor próprios. Acondicionado a vácuo em embalagem plástica transparente, termossoldada, atóxica, limpa, não violada, resistentes, que garanta a integridade do produto. - KG	918 BAKY	21,23	19489,14
SUB TOTAL RS					126.000,00
Lote	Sub Itens	Especificação	Quant. Estimada	Valor unitário RS	Valor Total RS
5	1	<b>Carne bovina moída</b> De 2ª categoria, baixo teor de gordura e de aponeuroses. Características gerais: manipulado em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF; identificação da categoria e tipo de carne, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Odor e sabor próprios. Acondicionada em embalagem plástica transparente, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto. Peso líquido, cada pacote deverá ter de 500g a 2kg. - KG	4108 CALLEGARO	14,36	58990,88
	2	<b>Carne bovina - coxão de fora</b> Carne bovina de 2ª, tipo coxão de fora. Resfriada. Características gerais: manipulada em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, odor e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Acondicionada em embalagem plástica transparente, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto, com especificação de peso e a data de validade. Durante o processamento, deve ser realizada a aparagem (eliminação dos excessos de gordura e aponeuroses). O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF; Peso líquido. Cada embalagem estar identificada com o peso e conter de 1kg a 5kg do produto. - KG	2070 CALLEGARO	21,14	43759,80
	3	<b>Peito de frango c/ osso</b> Sem adição de sal e temperos. Características gerais: manipulado em	2698	7,59	20477,82

CENTRO ADMINISTRATIVO OLAVO STEFANELLO

Rua Tiradentes, 700 - Ibirubá/RS - CEP 98.200-000 Fone 0XX.54.3324-8500 FAX 0XX.54.3324-8505 Site www.ibiruba.rs.gov.br

CNPJ 87.564.381/0001-10 E-mail geral@ibiruba.rs.gov.br

"DOE ÓRGÃOS, DOE SANGUE, SALVE VIDAS"



# MUNICÍPIO DE IBIRUBÁ



	condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% (dez por cento). O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF; identificação completa do produto, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Odor e sabor próprios. Acondicionados em sacos plásticos transparentes, termossoldados, atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto. Peso líquido: cada embalagem individual contém em média 1 kg do produto. - KG	DANIELE		
4	<b>Sobrecoxa de frango Congelada.</b> Sem adição de sal e temperos. Características gerais: manipulado em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária, devendo ser congelada. A porcentagem de água ou gelo não deverá ultrapassar 10% (dez por cento). O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, constando obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF; identificação completa do produto, número do lote, data de fabricação, prazo de validade e prazo máximo de consumo, temperatura de estocagem armazenamento e conservação, peso líquido e condições de armazenamento. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeadas, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos, larvas, penas e de qualquer substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Odor e sabor próprios. Acondicionados em sacos plásticos transparentes individuais, termossoldados, atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto. Peso líquido: cada embalagem individual deverá conter em média 1 kg do produto. - KG	2922 DANIELE	5,91	17269,02
5	<b>Salsicha Tipo cachorro quente sem corante</b> Salsicha de frango tipo hot dog, resfriada sem corante, embalagem: Pacote de 01 kg embalados em sacos de plásticos a vácuo, deverá constar data de fabricação, prazo de validade, tipo e cor, número do registro do Ministério da Agricultura, SIF/SISP/DIPOA. Número de lote, e demais dados do produto exigidos pela legislação em vigor.	54 ALIBEM	6,60	356,52
6	<b>Linguícinha Mista</b> Carne de frango, carne suína, água (20%), proteína de soja, sal, açúcar, pimenta branca, alho, extrato de alcegar, coentro, noz-moscada, minerais: ortofosfato férrico (ferro), óxido de zinco (zinco), vitamina A, óleo de soja estabilizantes: tripolifosfato de sódio e pirofosfato ácido de sódio, aromatizantes: aromas naturais de fumaça, noz-moscada, cardamomo, alho, canela, cravo, pimenta e coentro, realçador de sabor: glutamato monossódico, antioxidante: eritorbato de sódio, conservador: nitrito de sódio e corante: carmim de cochonilha. Contém glúten. PTN 06 A 07g, Gorduras totais de 08 a 10g, Gorduras trans 0	820 COMDOR	10,13	8306,60
7	<b>Ovos de galinha</b> De galinha. Tipo grande. Peso médio de 55g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: estar limpos, apresentar casca lisa, íntegra, sem deformação, pouco porosa, resistente, com calcificação uniforme e formato característico, apresentar gema translúcida, firme e consistente, livre de defeito, ocupando a parte central do ovo e sem germe desenvolvido, apresentar clara transparente, densa, firme, espessa, límpida, sem manchas ou turvação e com as chalazas intactas. Serão considerados impróprios para o consumo os ovos que apresentem: alterações da gema e da clara (gema aderente à casca, gema arrebatada, com manchas escuras, presença de sangue alcançando também a clara, presença de embrião com mancha orbitária, ou em adiantado estado de desenvolvimento), mumificação (ovo seco), podridão, presença de fungos externa ou internamente, cor, odor e sabor anormais, ovos sujos externamente ou que tenham estado em contato com substâncias capazes de transmitir odores ou sabores estranhos que possam infectá-los ou infestá-los, rompimento da casca ou membrana testácea, contenham substâncias tóxicas. Acondicionados em bandejas com 12 (doze) ou 30 (trinta) unidades. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranho ao produto. Deve apresentar os seguintes dados de rotulagem: nome, endereço e CNPJ do produtor/embalador, data da embalagem e prazo de validade, classificação segundo a cor da casca e peso, peso líquido, condições de transporte e armazenamento e empilhamento máximo, número do registro de rotulagem do produto no SIF/DIPOA, carimbo padronizado do SIF. - DÚZIA	2556 NATIOVOS	4,06	10377,36
8	<b>Presunto sem capa de gordura</b> embalagem de 01 kg Presunto cozido sem capa de gordura, Pernil suíno, água (21,42%), sal, proteína de soja (1,99%), açúcar, regulador de acidez: lactato de sódio (INS 325), espessante: carragena (INS 407), estabilizante: tripolifosfato de sódio (INS 451i), realçador de sabor: glutamato monossódico (INS 621), antioxidante: eritorbato de sódio (INS 316), corante natural: carmim de cochonilha (INS 120), conservante: nitrito de sódio (INS 250) e aroma idêntico ao natural de: cravo, canela, pimenta-vermelha, noz-moscada, limão, laranja, gengibre e páprica, 40g (03 fatias) 40 kcal, cho 0,9 g a 1,0 g, ptn 6,3g a 7,0 g, gorduras totais 0,9g a 1,2g, gorduras trans 0.	450 QUINTA DO VALE	14,36	6462,00
SUB TOTAL R\$				166.000,00
GLOBAL R\$ 478.000,09				

CENTRO ADMINISTRATIVO OLAVO STEFANELLO

Rua Tiradentes, 700 - Ibirubá/RS - CEP 98.200-000 Fone 0XX.54.3324-8500 FAX 0XX.54.3324-8505 Site www.ibiruba.rs.gov.br

CNPJ 87.564.381/0001-10 E-mail geral@ibiruba.rs.gov.br

"DOE ÓRGÃOS, DOE SANGUE, SALVE VIDAS"

*bs.*  
*PO*





## MUNICÍPIO DE IBIRUBÁ



### OBSERVAÇÕES:

#### - Amostragem de Produtos:

As bolachas, biscoitos, pão de sanduiche, pão cachorro quente, achocolatado, cacau em pó 50%, margarina, Suco de Uva Integral 1,5 litros que forem licitados, a licitante vencedora deverá enviar amostra com ficha técnica em 48 horas depois do acontecimento do pregão presencial, para análise da Nutricionista da Secretária de Educação, Cultura, Turismo e Desporto.

- Os Produtos de Origem Animal e seus derivados devem possuir registro na Coordenadoria de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de origem animal (CISPOA), expedida pela Secretaria Estadual e Abastecimento ou SIF (Sistema de Inspeção Federal);

- Bebidas (suco, refrigerante, etc.) devem apresentar registro no SIF (Sistema de Inspeção Federal);

- Para os demais gêneros, deverão ser observadas as normativas e legislação da ANVISA sobre embalagens e rotulagens, sendo que a data validade dos produtos deve ser superior a 12 meses a partir da entrega.

#### - Locais, periodicidade e horários de entrega:

- O prazo de entrega será de 2 dias úteis a contar do recebimento do cronograma ou solicitação expressa. A contratada deverá realizar as entregas com transporte apropriado e recursos humanos da própria empresa;

- Todos os gêneros alimentícios destinados à merenda escolar deverão ser entregues conforme solicitação (cronograma) da nutricionista responsável, diretamente nos locais solicitados (Escolas de Ensino Fundamental, localizadas na cidade e interior, bem como nas Escolas de Ensino Infantil, APAE e Centro Social);

**Alimentos Perecíveis** – Entrega Semanal, nas Segundas e Quartas-Feiras, das 08h às 11h e das 13h às 16h30;

**Alimentos Não Perecíveis** – Entrega Quinzenal ou Mensal, na Segunda-Feira ou conforme determinado pela nutricionista responsável, das 08h às 11h e das 13h às 16h30.

- O café, açúcar e chá destinados aos setores da Administração deverão ser entregues na sede da Prefeitura ou na Secretaria da Saúde, conforme solicitação;

- Na hipótese do dia da entrega coincidir com feriado, a mesma deverá ser realizada no dia subsequente;

- Verificada a não conformidade ou a falta de algum produto, conforme cronograma de entrega, o fornecedor deverá promover as correções necessárias no mesmo dia. O não cumprimento do prazo ou a entrega de produto ainda não satisfatório implicará em penalidades à empresa previstas na legislação, bem como neste edital.

Como se trata de Sistema de Registro de Preços, o Município não tem obrigação de compra, como previsto na legislação. As quantidades informadas são estimadas, sendo que o Município realizará a compra dos itens conforme a necessidade, durante a vigência do registro.

O pagamento será de acordo com as entregas realizadas, em até 10 (dez) dias.

VINICIUS MATOS BARCELOS  
MF DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS & LOGISTICA EIRELI EPP  
Empresa

Ibirubá – RS, 28 de agosto de 2019.

ABEL GRAVE  
Prefeito  
Município de Ibirubá

Testemunhas:

CENTRO ADMINISTRATIVO OLAVO STEFANELLO

Rua Tiradentes, 700 - Ibirubá/RS - CEP 98.200-000 Fone 0XX.54.3324-8500 FAX 0XX.54.3324-8505 Site www.ibiruba.rs.gov.br

CNPJ 87.564.381/0001-10 E-mail geral@ibiruba.rs.gov.br

"DOE ÓRGÃOS, DOE SANGUE: SALVE VIDAS"