

MUNICIPIO DE IBIRUBA
IBIRUBÁ-RS

RELATÓRIO DE ECONOMIA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 43-2025
Processo Administrativo Nº 287-2025
Tipo: REGISTRO DE PREÇO
PREGOEIRO: VANIA TERESINHA RODRIGUES LOSER
Data de Publicação: 30/07/2025 16:32:01

		Valor ref. total: 3.717.586,8915	Desconto médio: 15,04%	Total economizado: 774.091,5315		
LOTE 1	Quantidade.: 1	Total lote: 722.258,0397	Média lote (%): 11,62%	Econ. lote: 84.258,0997		
Item	Descrição	Quantidade	Val. Ref.	Val. Final	Economia (%)	Econ. Item
1	Abacaxi em calda: Abacaxi em calda, lata contendo 820 gramas	96	17,3967	15,3672	11,67%	194,832
2	Açafrão (Curcuma)): em pó. Embalagem de 100g	210	9,7867	8,6424	11,69%	240,300
3	Açúcar baunilha: Açúcar baunilha aroma/sabor 500 gramas	78	10,3333	9,1284	11,66%	93,9822
4	Açúcar colorido: Açúcar colorido para decoração 500 gramas	54	12,3433	10,9046	11,66%	77,6898
5	Açúcar confeiteiro: Açúcar confeiteiro 500 gramas	78	10,63	9,3935	11,63%	96,447
6	Açúcar Mascavo: obtido da cana de açúcar, com aspecto cor, cheiro e sabor próprio, isento de sujidades, parasitas e de enxofre. Pacote de 1kg.	78	13,2233	11,6822	11,65%	120,2058
7	Açúcar tipo cristal 2KG: Açúcar tipo cristal branco de primeira qualidade, origem vegetal, contendo no mínimo 98 % de sacarose de cana de açúcar, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, de parasitos e de detritos. Embalagem de polietileno atóxico de 2 kg	460	9,80	8,66	11,63%	524,40



**MUNICIPIO DE IBIRUBA
IBIRUBÁ-RS**

8	Açúcar cristal 5kg: Obtido através da tecnologia da industrialização da cana-de-açúcar. Deve apresentar excelente brancura 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.	1.610	24,6467	21,7739	11,66%	4.625,208
9	Alecrim: Folhas de alecrim desidratadas. Embalagem de 50g	56	9,4133	8,3154	11,66%	61,4824
10	Amendoim: Amendoim cru com casca, grãos inteiros e maduros, são, tamanho e coloração uniforme, livre de matéria terrosa, livre de grãos mofados e úmidos, embalagem com 500g ? pacotes	220	8,05	7,1136	11,63%	206,008
11	Amido de milho Emb. 1 kg: 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 íntegras, 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.	748	10,2533	9,0577	11,66%	894,3088



**MUNICIPIO DE IBIRUBA
IBIRUBÁ-RS**

12	Arroz Agulhinha tipo 1 embalagem 5kg: Arroz branco polido. Grupo beneficiado. Classe longo fino. Tipo 1. Não parboilizado. 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	1.885	28,01	24,7519	11,63%	6.141,5185
13	Arroz tipo 2: embalagem 2 Kg, não parboilizado. 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 2 kg do produto. - UNIDADE	24	12,67	11,1962	11,63%	35,3712
14	Arroz Integral: longo fino, tipo 1, produto sem sujidades, mofos e bolores. Acondicionado em embalagem plástica contendo 1kg. Rotulagem contendo as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade. Produto com no mínimo 4 meses de validade no momento da entrega. Produto destinado a atender alunos com necessidades alimentares especiais. Produto destinado a atender alunos com necessidades alimentares especiais	29	8,8067	7,7764	11,70%	29,8787

**MUNICIPIO DE IBIRUBA
IBIRUBÁ-RS**

15	Aveia em flocos média Emb.: 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 íntegras, 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 500g do produto. UNIDADE	126	10,25	9,0577	11,63%	150,2298
16	Azeitona Verde: sem caroço, sem tempero, imersa em líquido; tamanho e coloração uniforme, embalagem de vidro peso líquido 340g e peso drenado de 160g.	96	9,90	8,7484	11,63%	110,5536
17	Batata palha: com cor, odor e sabor característicos, crocante, isenta de gordura trans. Embalagem: acondicionada em embalagem plástica de 500 gramas. Validade: mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto.	298	16,0833	14,2096	11,65%	558,3626
18	Biscoito doce - leite: Biscoito doce, sabor leite, embalagem de 400 gramas	398	7,2567	6,4067	11,71%	338,3067
19	Biscoito salgado Cream Cracker: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico (vitamina B9); Gordura vegetal hidrogenada; Açúcar invertido; Sal Amido Emulificante; lecitina de 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. UNIDADE, pacote com mínimo de 370g.	1.229	7,03	6,2122	11,63%	1.005,0762



**MUNICIPIO DE IBIRUBA
IBIRUBÁ-RS**

20	Biscoito rosquinha: Pct 400 gr biscoito doce, tradicional tipo mabel ou melhor qualidade com farinha de trigo enriquecida com ferro e farinha de trigo integral, farelo de trigo e ácido fólico, gordura vegetal, malte, açúcar, sal, fermento biológico e fermentos químicos: bicarbonato de sódio e fosfato monocalcico. Contém lactose. Acondicionado em embalagem (não violada, intacta) plástica transparente, atóxica, com informação nutricional, reembalado em caixa de papelão resistente. O produto a ser entregue deverá estar identificado na embalagem, devendo constar rotulagem de acordo com a legislação vigente. Prazo mínimo de validade de 6 meses. Unidade de fornecimento.	298	7,37	6,5127	11,63%	255,4754
21	Biscoito de Arroz: produto a base de arroz. Isento de glúten e gordura trans. Acondicionado em embalagem plástica contendo no mínimo 90g do produto. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, tabela nutricional, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Produto com validade mínima de 4 meses no momento da entrega. Produto destinado a atender alunos com necessidades alimentares especiais.	45	13,2933	11,7441	11,65%	69,714
22	Bebida à base de soja: sem adição de sabores, embalagem tetrapak contendo 1 litro. Feito com soja não transgênica, baixo em açúcares e fonte de proteínas. Produto diluído e pronto para beber. Produto indicado para uso de pessoas alérgicas ao leite de vaca. Deve ser naturalmente isento de lactose, glúten e colesterol. Rotulagem contendo as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade. Produto com validade mínima de 2 meses a partir da data de entrega. Produto destinado a atender alunos com necessidades alimentares especiais	21	9,5633	8,448	11,66%	23,4213
23	Bolacha doce tipo Maria: 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 400G. Informações nutricionais na porção: 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. 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. UNIDADE Pacotes mínimo 345g	1.156	6,21	5,4876	11,63%	835,0944



**MUNICIPIO DE IBIRUBA
IBIRUBÁ-RS**

24	Biscoito/bolacha/cookies (diet): Produto zero açúcar. Sabores variados: chocolate, maçã, morango, banana, tradicional. Porção de 30 g: aproximadamente 125 calorias, 18g de carboidratos, 2,5 g de proteína; 5,2 g de gordura, com 0 gordura trans. Pacotes com mínimo 80g. Produto destinado a atender alunos com necessidades alimentares especiais.	48	11,5267	10,18	11,68%	64,6416
25	Cacau em pó 100%: Composição do cacau em pó 100%, somente cacau em pó; embalagem com 200g. Rótulo contendo data de fabricação, data de validade e informações nutricionais. Sem glúten. Sem adição de açúcar.	1.243	16,7467	14,7928	11,67%	2.428,6977
26	Café solúvel 200g (vidro): 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/vidro	2.636	31,7933	28,0922	11,64%	9.756,0996
27	Café torrado e moído: em pó homogêneo, torrado e moído do tipo Tradicional ou Superior, de primeira qualidade, com as seguintes características: 1) Pó homogêneo, espécie: 100% arábica, a composição do produto poderá apresentar o percentual da quantidade de PVA e defeitos de até 10% por quilo de café, desde que não apresente gosto acentuado. 2) Marcas de referência: Do Ponto, Pilão, Três corações, Café Pelé Superior, Melita, Export, Café do Sítio ou equivalente. 3) Espécie: Café Tradicional ou Superior, Nota de Qualidade Geral maior ou igual a 4,5 e menor que 7,2. 4) Bebida (sabor): do tipo intensidade média e, caso conste na embalagem, variando de 5 a 10: café mais equilibrado com torra média, com sabores mais acentuados, bebida dura para melhor. 5) Embalagem: tipo Alto Vácuo ou Vácuo Puro em pacotes de 500 gramas.	854	35,7433	31,5828	11,64%	3.553,0678
28	Canjica Amarela: acondicionada em embalagem plástica contendo mínimo 500g do produto. Os grãos podem ser de coloração amarela, de primeira qualidade, beneficiado, polido, limpo, isento de sujidades, parasitas e larvas. Embalagem de polietileno transparente de 500 gramas. Rótulo contendo identificação do produto, ingredientes, tabela nutricional, validade, peso, lote e fabricante. Produto com no mínimo 6 meses de validade no momento da entrega.	98	6,33	5,5937	11,63%	72,1574



**MUNICIPIO DE IBIRUBA
IBIRUBÁ-RS**

29	Canela em pó Emb.30g : 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.	354	6,6133	5,8411	11,68%	273,3588
30	Cereal a base de milho: a base de farinha de milho pré-cozido, fortificado com ferro e ácido fólico, açúcar, amido, sais minerais, vitaminas, sal e aromatizante. Embalagem com no mínimo 400g, Com identificação na embalagem dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade.	190	15,4033	13,6087	11,65%	340,974
31	Chá indutrializado: Chá pacotes de 20 gramas sortido (funcho, endro, erva doce, e hortelã, camomila, anis estrelado)	980	6,9867	6,1681	11,72%	802,228
32	Chocolate em pó solúvel: Chocolate em pó solúvel, instantâneo, pó fino e de fácil preparo, livre de umidade, coloração adequada, não deve estar embolorado, isento de matéria terrosa, embalagem 500 gramas, contendo 32% de cacau	216	12,8533	11,3553	11,65%	323,568
33	Coco ralado SEM AÇÚCAR: sem açúcar, em pacote de 100 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso liquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou órgão competente.	772	5,96	5,2667	11,63%	535,2276
34	Coco em flocos desidratado: embalagem 100 gramas	242	8,2433	7,2815	11,67%	232,7556
35	Coco em flocos úmido e adoçado: embalagem 100 gramas	242	8,21	7,255	11,63%	231,1166
36	Cravo da índia: embalagem plástica transparente contendo 10 g, contendo marca do fabricante data de fabricação e validade.	74	6,32	5,5848	11,63%	54,4048
37	Creme de Leite- zero lactose 200g: Creme de leite padronizado a 20% de gordura, enzima lactase, espessantes carragena, carboximetilcelulose sódica e alginato de sódio e estabilizantes celulose microcristalina e citrato de sódio. Homogeneizado. ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE E DERIVADOS. NÃO CONTÉM GLÚTEN. NÃO CONTÉM LACTOSE. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Embalado em lata ou tetrapack, limpa, isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente. Peso líquido: cada embalagem contém 200g do produto. - UNIDADE	268	5,48	4,8425	11,63%	170,854



**MUNICIPIO DE IBIRUBA
IBIRUBÁ-RS**

38	Creme de Leite- 200g: Creme de leite, leite em pó desnatado, estabilizantes goma xantana, goma jataí, goma guar, carragena, fosfato dissódico e citrato de sódio. Homogeneizado. NÃO CONTÉM GLÚTEN. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, prazo de validade, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto. Embalado em lata ou tetrapack, limpa, isenta de ferrugem, não amassada, não estufada, resistente .Peso líquido: cada embalagem contém 200g do produto. - UNIDADE	2.228	5,08	4,4891	11,63%	1.316,5252
39	Doce de leite: Embalagem em pote plástico de 400 gramas com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação	276	8,42	7,4406	11,63%	270,3144
40	Erva mate: moída suave, embalagem 1 kg	318	13,80	12,1948	11,63%	510,4536
41	Ervilha: embalagem 200 gramas.	320	4,78	4,224	11,63%	177,92
42	Extrato de tomate 340G: Extrato de tomate, embalagem 340 gramas	270	6,35	5,6113	11,63%	199,449
43	Extrato de tomate - kg: 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/embalagem contém 800g a 2kg do produto. Marcas sugeridas: Elefanti, Predileta e Quero. KG	1.688	18,01	15,9151	11,63%	3.536,1912



**MUNICIPIO DE IBIRUBA
IBIRUBÁ-RS**

44	Farinha de Mandioca: Fina, branca, torrada, tipo 01, embalada em pacotes plásticos transparentes, limpos, não violados, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo, acondicionados em fardos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto. PRAZO DE VALIDADE: mínimo de 5 (cinco) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Embalagem 500 gr.	60	6,72	5,9383	11,63%	46,902
45	Farinha de milho moagem média 1kg: 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. UNIDADE.	1.284	5,7633	5,09	11,68%	864,5172
46	Farinha de trigo INTEGRAL embalagem de 01 kg: 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. Prazo de validade: mínimo 6 meses. Prazo de fabricação: máximo 30 dias da data da entrega. Tanto a validade quanto a fabricação serão contadas a partir da data da entrega	75	6,8033	6,009	11,68%	59,5723
47	Farinha de trigo especial enriquecida com ferro e ácido fólico 5kg: Características técnicas: deve ser fabricado a partir de grãos de trigo são e limpo, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. TIPO 1. 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 Prazo de fabricação: máximo 30 dias. Tanto a validade quanto a fabricação serão contadas a partir da data da entrega. Marcas sugeridas: Maria Inês, Cotricampo e Orquídea. UNIDADE de 5 KGS	1.558	19,1633	16,9313	11,65%	3.477,456



**MUNICÍPIO DE IBIRUBA
IBIRUBÁ-RS**

48	Farofa pronta de mandioca: Farofa pronta de mandioca sem pimenta. Embalagem aluminizada de 500 gramas com identificação do produto, dos ingredientes, informações nutricionais, marca do fabricante e informações do mesmo, prazo de validade, peso líquido e rotulagem de acordo com a legislação. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	58	7,6533	6,7601	11,67%	51,8056
49	Fermento Biológico Granulado Emb. 125 g: Produto obtido de leveduras por processo tecnológico adequado; granulado e seco (que não necessite de refrigeração). Não deve possuir cheiro de mofo e sabor amargo. Não deve conter nenhum tipo de conservante artificial. Embalagem a vácuo, plástica com revestimento interno em alumínio. Cada embalagem deverá conter 125g do produto. - UNIDADE	474	9,8333	8,6866	11,66%	543,5358
50	Fermento Químico em pó Emb. 250 gr: 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	772	11,2867	9,9679	11,68%	1.018,1136
51	Feijão : Novo, tipo 1, acondicionado em embalagem transparente plástica, grãos inteiros, aspecto brilhoso, liso, isento de matéria terrosa, pedras, fungos ou parasitas e livre de umidade e fragmentos ou corpos estranhos. Íntegro, de colheita recente; com aspecto, odor, cor e sabor próprio, livre de insetos, parasitas, larvas, material terroso, sujidade ou corpos estranhos; com grau de maturação adequado para o consumo, sem sinais de germinação ou resíduos de fertilizantes ou outras substâncias químicas. De fácil cozimento. Preferencialmente do tipo preto, porém também poderá ser entregue alguns quilos do branco, vermelho ou mouro, conforme solicitado. O produto deve estar de acordo com a NTA 02 e 14 (Decreto 12.486 de 20/10/78); Instrução Normativa nº 12, de 28 de março de 2008; RDC nº 259/2002 e Resolução FNDE nº 6 de 08/05/2020. Rotulagem: deverá estar rotulado conforme legislação vigente. KG	1.949	9,6567	8,5275	11,69%	2.200,8108

**MUNICIPIO DE IBIRUBA
IBIRUBÁ-RS**

52	Gelatina sabores variados: com açúcar, aromatizante, podendo ser adicionada de corantes naturais, acondicionada em sacos plásticos resistentes. Embalagem 35 g. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, número de lote, data de fabricação do produto. Deverá apresentar validade mínima de 6 meses	340	2,7633	2,4389	11,74%	110,296
53	Leite condensado: obtido pela desidratação, adicionada de sacarose ou glicose, embalado em Tetra Pak ou em latas limpas, isentas de ferrugem, não amassada, não estufada, em Embalagem com 395g. Com identificação na embalagem (rótulo) dos ingredientes, valor nutricional, peso, fornecedor, data de fabricação e validade. Validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega.	600	7,6833	6,7866	11,67%	538,02
54	Leite de coco embalagem de 200 ml: 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 200 ml. 1 colher de sopa de 20g - 26 a 38 kcal, gorduras totais 2,7 a 3,0 g, gordura trans 0g. 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 mínimo de 200ml do produto. - UNIDADE	919	6,91	6,1062	11,63%	738,6922
55	Lentilha Emb. 400 gr: Classe média misturada. Tipo 1. Constituída de grãos inteiros e são. 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 400g do produto. UNIDADE	2.832	8,6467	7,635	11,70%	2.865,134
56	Louro: Folhas de louro desidratadas. Embalagem de 50g	77	13,63	12,0446	11,63%	122,0758



**MUNICIPIO DE IBIRUBA
IBIRUBÁ-RS**

57	Maionese: contendo Água, Óleo Vegetal, Ovo Pasteurizado, Amido Modificado, Vinagre, Açúcar, Sal, Suco de Limão, Acidulante Ácido Láctico, Estabilizante Goma Xantana, Conservador Ácido Sórbico, Sequestrante EDTA Cálcio Dissódico, Corante Páprica, Aromatizante e Antioxidantes BHA, BHT e Ácido Cítrico. Embalagem de no mínimo 450 gramas	368	9,8233	8,6777	11,66%	421,5808
58	Macarrão cabelo de anjo Emb 500 g: 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. - UNIDADE	954	6,6567	5,8764	11,72%	744,4062
59	Macarrão parafuso com ovos 500g: Macarrão tipo parafuso. Produto fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo com água. Embalagem acondicionada em sacos de polietileno contendo 500 gramas. Validade mínima de 06 meses, a partir da data de entrega.	2.102	5,5933	4,9397	11,69%	1.373,8672
60	Macarrão espagueti com ovos 500g: 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. UNIDADE	2.438	6,70	5,9206	11,63%	1.900,1772
61	Massa tipo parafuso integral: produto composto por apenas farinha de trigo integral. Isento de outros ingredientes. Isento de corantes naturais ou artificiais. Não deverá conter leite e/ou ovos em sua composição. Acondicionado em embalagem de 500g. Rotulagem contendo as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade. Produto destinado a atender alunos com necessidades alimentares especiais. Produto destinado a atender alunos com necessidades alimentares especiais	117	8,3867	7,4052	11,70%	114,8355



**MUNICIPIO DE IBIRUBA
IBIRUBÁ-RS**

62	Massa sem glúten e ovos: cortes diversos, produto fabricado a partir de farinhas sem glúten. Não deverá conter glúten em sua composição. Isento de ovos, inclusive traços. Deverá ser acondicionado em embalagens plásticas transparentes contendo 500g do produto. Rotulagem contendo as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade. Validade mínima de 4 meses no momento da entrega. Produto destinado a atender alunos com necessidades alimentares especiais. Produto destinado a atender alunos com necessidades alimentares especiais	11	9,72	9,0164	7,24%	7,7396
63	Massa seca para lasanha 500g: produto composto de sêmola de trigo, podendo conter corantes naturais urucum e cúrcuma. Produto pré-cozido, podendo ir direto ao forno. Acondicionado em embalagem contendo no máximo 500g do produto. Rotulagem contendo as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade. Validade mínima de 3 meses no momento da entrega.	256	11,9167	10,5246	11,68%	356,3776
64	Massa de pastel: rolo 2kg	240	29,29	25,883	11,63%	817,680
65	Milho em conserva: Milho verde em conserva - ingredientes: milho, água, sal. Sem conservantes. Embalagem longa vida, deve estar intacta, resistente, vedada hermeticamente, com peso líquido mínimo de 170g. Prazo de validade mínimo de 2 anos a contar a partir da data de entrega. UNIDADE 170g	1.893	4,3333	3,8263	11,70%	959,751380
66	Orégano: Folhas de orégano desidratadas. Embalagem de 50g	356	6,7033	5,9206	11,68%	278,6412
67	Ovo de codorna conserva: vidro c/ 300 gramas, contendo: água, sal e ácido cítrico. Embalagem em vidro com tampa em metal.	192	18,93	16,7281	11,63%	422,7648
68	Palmito em conserva: Picado, com peso drenado de 300 gramas, contendo: água, sal e ácido cítrico. Embalagem em vidro com tampa em metal.	192	19,56	17,2848	11,63%	436,8384
69	Paprica defumada: Páprica, sal, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, corante natural de urucum, aroma idêntico ao natural de fumaça e óleo de soja. Embalagem com 100g.	140	11,4767	10,1358	11,68%	187,7260
70	Paprica doce: Condimento de coloração vermelha obtido apartir da desidratação do pimentão vermelho variedade Capsicum annum.Embalagem de 100g.	258	11,4767	10,1358	11,68%	345,9522
71	Pepino em conserva vidro: Pepino em conserva vidro de 520 gramas	312	15,01	13,264	11,63%	544,7520
72	Pêssego em calda: recipiente em lata lacrada, fechada, não amassada 500g	170	14,6633	12,9547	11,65%	290,4621



MUNICÍPIO DE IBIRUBA
IBIRUBÁ-RS

73	Pimenta Branca: em pó. Embalagem de 100g	81	22,4067	19,7945	11,66%	211,5882
74	Pimenta preta: em pó. Embalagem de 100g	81	18,95	16,7457	11,63%	178,5483
75	Pipoca: Milho para pipoca. Grupo duro. Classe amarelo. Tipo 1. Grãos graúdos e sadios. Naturalmente rico em proteínas e fibras. Não contém glúten. Livre de impurezas ou outros fatores que o tornem impróprio para o consumo. Acondicionado 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. Validade mínima de 12 meses. Prazo de fabricação: O produto não poderá ter data de fabricação anterior a 45 (quarenta e cinco) dias da data da entrega. Peso líquido: cada pacote contém 400g do produto	2.060	5,1833	4,5774	11,69%	1.248,154
76	Polvilho azedo: tipo 1, embalagem de 500 gramas contendo identificação e procedência, informações nutricionais, lote e data de validade. Pacote de 500 gramas.	1.150	9,88	8,7307	11,63%	1.321,695
77	Polvilho doce: tipo 1, embalagem de 500 gramas contendo identificação e procedência, informações nutricionais, lote e data de validade. Pacote de 500 gramas.	950	8,91	7,8736	11,63%	984,589
78	Refrigerante 2L: Refrigerante de cola, guaraná, laranja, limão, embalagem Pet de 2 litros	1.030	9,81	8,6689	11,63%	1.175,332
79	Refrigerante Pet Pequeno 200ml: cola, guaraná, laranja, limão. Prazo de validade: mínimo 6 meses	5.200	2,0567	1,8115	11,92%	1.275,045
80	Sal moído e iodado Emb.1 Kg: 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, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto e não deve estar violada. Peso líquido: cada pacote contém 1 kg do produto. UNIDADE	1.094	3,0933	2,7305	11,73%	396,9032
81	Sagu: Sagu natural -Tapioca pérola ou sagú- ?Pearl? (pérola) tapioca: é o produto sob forma de grânulos esféricos irregulares, de diversos tamanhos. embalagem de 500g. Especificações: Sagu (fécula de mandioca) em forma granulada; Com aspecto, cheiro e sabor próprios, livre de resíduos e fertilizantes, sujidades, parasitas e larvas; Acondicionado em embalagens contendo 500g cada	1.690	6,79	6,0002	11,63%	1.334,762
82	Salamoníaco: Salamoníaco, bicarbonato de amônio, 100 gramas	84	4,0633	3,5877	11,70%	39,9504



MUNICIPIO DE IBIRUBA
IBIRUBÁ-RS

83	Schimier/Geleia 400g: Schimier/Geleia sabor sortido, embalagem de 400 gramas	470	8,4333	7,4494	11,67%	462,433
84	Geleia de fruta sem açúcar (Diet): sabores variados: morango, uva, pêssego ou maçã. Embalagem de no máximo 230g. Rotulagem contendo as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade. Validade mínima de 3 meses no momento da entrega. Produto destinado a atender alunos com necessidades alimentares especiais.	35	17,1833	15,1816	11,65%	70,0595
85	Suco de Uva Integral 1,5 l: 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.	1.527	17,4433	15,4114	11,65%	3.102,7113
86	Tempero Chimichurri: Ingredientes: cebola desidratada, salsa desidratada, alho desidratado, farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, corante natural de urucum, cominho, manjerição desidratado, sal, aroma artificial de galinha, óleo de soja, açúcar e realçador de sabor glutamato monossódico. NÃO CONTÉM GLÚTEN. Embalagem com 100g	176	9,2967	8,2094	11,70%	191,3648



**MUNICIPIO DE IBIRUBA
IBIRUBÁ-RS**

87	Vinagre de maçã Emb 750 ml: 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	916	5,4833	4,8425	11,69%	586,9728
88	Óleo Vegetal de soja embalagem 900ml: 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 900 ml do produto. UNIDADE	3.144	9,7467	8,607	11,69%	3.583,2168
89	Uva passa preta: Uva-passa desidratada, preta, sem semente, 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. Peso: embalagem de 100g.	58	6,7667	5,9736	11,72%	45,9998
90	Uva passa branca: Uva-passa desidratada, BRANCA, sem semente, 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. Peso: embalagem de 100g.	248	8,3633	7,3875	11,67%	241,9984



**MUNICIPIO DE IBIRUBA
IBIRUBÁ-RS**

91	Ameixa seca: sem caroço, frutos de tamanho médio, uniformes, 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. Peso: embalagem de 100g	58	8,59	7,5908	11,63%	57,9536
92	Água mineral com gás: Água mineral. Natural. Potável. Com gás. Envasada em garafas de 500 mL, de polycarbonato, transparentes, resistentes a impactos, descartáveis e devidamente higienizados. Embalagem com dados de identificação, data de fabricação/envase, data de validade, devendo constar no rótulo o número do registro do produto no Ministério da Saúde. Os lacres e os selos de segurança deverão estar de acordo com as normas da ABNT. Não serão aceitas águas potáveis de mesa ou águas minerais purificadas adicionadas de soluções salinas artificiais, uma vez que não preenchem os requisitos legais, para se enquadrarem na classificação de minerais.	2.830	1,7567	1,5464	11,97%	595,149
93	Água mineral sem gás: Água mineral. Natural. Potável. Sem gás. Envasada em garafas de 500 mL, de polycarbonato, transparentes, resistentes a impactos, descartáveis e devidamente higienizados. Embalagem com dados de identificação, data de fabricação/envase, data de validade, devendo constar no rótulo o número do registro do produto no Ministério da Saúde. Os lacres e os selos de segurança deverão estar de acordo com as normas da ABNT. Não serão aceitas águas potáveis de mesa ou águas minerais purificadas adicionadas de soluções salinas artificiais, uma vez que não preenchem os requisitos legais, para se enquadrarem na classificação de minerais.	6.780	1,5767	1,3873	12,01%	1.284,134
94	Água mineral copo 200 ml: Água mineral. Natural. Potável. Sem gás. Envasada em copos de 200 ml, de polycarbonato, transparentes, resistentes a impactos, descartáveis e devidamente higienizados. Embalagem com dados de identificação, data de fabricação/envase, data de validade, devendo constar no rótulo o número do registro do produto no Ministério da Saúde. Os lacres e os selos de segurança deverão estar de acordo com as normas da ABNT. Não serão aceitas águas potáveis de mesa ou águas minerais purificadas adicionadas de soluções salinas artificiais, uma vez que não preenchem os requisitos legais, para se enquadrarem na classificação de minerais.	4.200	1,49	1,3166	11,64%	728,280



**MUNICÍPIO DE IBIRUBA
IBIRUBÁ-RS**

95	Água mineral sem gás 1,5l: Água mineral. Natural. Potável. Sem gás. Envasada em garafas de 1,5litros, de policarbonato, transparentes, resistentes a impactos, descartáveis e devidamente higienizados. Embalagem com dados de identificação, data de fabricação/envase, data de validade, devendo constar no rótulo o número do registro do produto no Ministério da Saúde. Os lacres e os selos de segurança deverão estar de acordo com as normas da ABNT. Não serão aceitas águas potáveis de mesa ou águas minerais purificadas adicionadas de soluções salinas artificiais, uma vez que não preenchem os requisitos legais, para se enquadrarem na classificação de minerais.	1.200	4,5233	3,9942	11,70%	634,92	
96	Água Mineral bombona 20 lts: Água Mineral bombona 20 lts:	412	23,4867	20,7488	11,66%	1.128,0148	
LOTE 2		Quantidade.: 1	Total lote: 51.325,4814		Média lote (%): 0,00%		Econ. lote: 1,8414
Item	Descrição	Quantidade	Val. Ref.	Val. Final	Economia (%)	Econ. Item	
1	Bombom pacote de 1kg: com recheio cremoso e cobertura de chocolate preto ou branco tipo sonho de valsa ou ouro branco - pacote 1kg, contendo aproximadamente 50 bombons. Prazo de validade: mínimo 6 meses	610	53,5733	53,57	0,01%	2,013	
2	Caixa de bombom sortida de 250g: bombom de chocolate sortidos, caixa com 250g. Qualidade similar a garoto ou melhor. Prazo de validade: mínimo 6 meses	380	15,67	15,67	0,00%	0,00380	
3	Pirulito de frutas sortidas: Embalagem: Pacote com no mínimo 500 gramas. Prazo de validade: mínimo 6 meses	414	14,21	14,21	0,00%	0,00414	
4	Balas Mastigáveis pct. com 02 kg: sabores diversos, Prazo de validade: mínimo 6 meses	542	10,00	10,00	0,00%	0,00542	
5	Granulado sabor chocolate preto: 1kg	52	26,6967	26,70	-0,01%	-0,1716	
LOTE 3		Quantidade.: 1	Total lote: 452.939,8741		Média lote (%): 17,15%		Econ. lote: 77.941,8741

*** 673380**
Rodrigues Lima



**MUNICIPIO DE IBIRUBA
IBIRUBÁ-RS**

Item	Descrição	Quantidade	Val. Ref.	Val. Final	Economia (%)	Econ. Item
1	Abacaxi pérola: Coroa longa e com espinhos. Apresenta polpa branca/amarelada e sabor acidificado para doce. Fruto cilíndrico. Peso mínimo de 750g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescer (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	3.634	9,4333	7,82	17,10%	5.862,7322
2	Abacate: Cor casca de cor verde intenso. Peso médio entre 350g a 450g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescer (firme), com coloração uniforme típica da variedade. Com aroma e sabor característicos do produto, polpa macia, podendo ser de cor verde ou amarela. Há também uma semente, de tamanho grande e cor marrom, na parte interior do fruto. 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 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). Acondicionadas em embalagens plásticas resistentes, limpas e secas, com identificação de peso, transportadas em caixas de PVC vazadas. KG	476	11,2333	9,33	16,94%	905,97084



**MUNICIPIO DE IBIRUBA
IBIRUBÁ-RS**

3	Banana Prata: Cor - amarelo com ou sem pequenas áreas marrons. Peso médio de 125g cada fruta. Comprimento variando entre 13 cm e 18 cm. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescente (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. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. KG	11.454	7,2267	5,99	17,11%	14.165,1618
4	Banana Caturra: Cor - amarelo com ou sem pequenas 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, turgescente (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, limpas e secas, com identificação de peso transportada em caixas de PVC vazadas. KG	7.349	6,2667	5,16	17,66%	8.133,1383

**MUNICIPIO DE IBIRUBA
IBIRUBÁ-RS**

5	Kiwi: Cor - casca marrom coberta de uma espécie de ?micro pelos?. Peso médio entre 85g a 100g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade. Com aroma e sabor característicos do produto, com polpa de coloração esverdeada. 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 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). Acondicionados em embalagens plásticas resistentes, limpos e secos, com identificação de peso, transportados em caixas de PVC vazadas. KG	369	21,59	17,85	17,32%	1.380,06
6	Laranja Suco: fresca de 1ª qualidade, compacta inteira limpa aroma sabor e odor característicos, superfície externa isenta de tera, bolor e umidade (gosmenta), não estar danificada por lesão que afeta sua aparência rachadura, perfurações ou corte. KG	306	6,8267	5,65	17,24%	360,0702
7	Limão Taiti: fresco de boa qualidade, grau de amadurecimento médio, sem rupturas, e não deve apresentar casca murcha. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade. Com aroma e sabor característicos do produto, com polpa de coloração clara e esverdeada. Em perfeitas condições de conservação e maturação. 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). Acondicionados em embalagens plásticas resistentes, limpos e secos, com identificação de peso, transportados em caixas de PVC vazadas. KG	84	7,7867	6,44	17,29%	113,1228



**MUNICIPIO DE IBIRUBA
IBIRUBÁ-RS**

8	Manga: Cor - pode apresentar tons de amarelo, laranja e vermelha. Peso médio entre 120g a 160g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade. Com aroma e sabor característicos do produto, polpa macia, amarelo-alaranjada. 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 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). Acondicionadas em embalagens plásticas resistentes, limpas e secas, com identificação de peso, transportadas em caixas de PVC vazadas. KG	2.807	10,72	8,89	17,07%	5.136,81
9	Maracujá: fresco de 1ª qualidade, fresco, bem desenvolvido, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, com aroma e sabor próprios da espécie e variedade. Não devem conter substâncias terrosas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca. Isentos de umidade externa anormal. KG	146	23,93	19,85	17,05%	595,69
10	Maçã Nacional: Cor - casca vermelha com ou sem fundo amarelado, deixando-a bicolor. 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, polpa branca e firme. 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, limpas e secas, com identificação de peso transportada em caixas de PVC vazadas. KG	9.706	10,08	8,32	17,46%	17.082,56



MUNICIPIO DE IBIRUBA
IBIRUBÁ-RS

11	Maçã Argentina: Cor - vermelha, com ou sem pontos com coloração mais clara. 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, polpa branca e firme. 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, limpas e secas, com identificação de peso transportada em caixas de PVC vazadas. - KG	3.096	15,3333	12,73	16,98%	8.059,8168
12	Melão amarelo: Cor - casca em tom amarelo intenso. Peso médio entre 500g a 650g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgesciente (firme), com coloração uniforme típica da variedade. Com aroma e sabor característicos do produto, polpa branca ou amarelo claro. Em perfeitas condições de conservação e maturação, casca firme, porém não dura (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 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). Acondicionadas em embalagens plásticas resistentes, limpas e secas, com identificação de peso, transportadas em caixas de PVC vazadas. KG	856	9,6333	7,97	17,27%	1.423,7848



MUNICÍPIO DE IBIRUBA
IBIRUBÁ-RS

13	Melancia: tamanho regular, de 1ª qualidade, redonda, casca lisa, graúda, tamanho e coloração uniforme, devendo ser bem desenvolvida e madura, com polpa firme e intacta. Deverão estar inteiras e limpas. 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). Acondicionadas em embalagens plásticas resistentes, limpas e secas, com identificação de peso, transportadas em caixas de PVC vazadas. KG.	980	4,3367	3,59	17,22%	731,766
14	Mamão formosa: Cor - laranja intenso com ou sem tons esverdeados. 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, polpa doce e macia, sua cor varia do amarelo-pálido até laranja. 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. 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, murchas). Acondicionado em embalagens plásticas resistente, com identificação de peso, transportado em caixas de PVC vazadas. KG	3.517	12,7333	10,56	17,07%	7.643,4961
15	Morango: Características de primeira qualidade, carnudo, suculento, de coloração vermelho-viva, odor característico, agradável e doce. Tamanho uniforme. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediato e imediato. Embalagem: bandejas plásticas transparentes. Cada bandeja deve conter em média 500g de morango. KG	556	32,9133	27,38	16,81%	3.076,5148

**MUNICIPIO DE IBIRUBA
IBIRUBÁ-RS**

16	Pitaya: Características - primeira qualidade, succulenta, casca coloração rosa-viva, odor característico, agradável e doce. Tipo principal: pitaia-rosa de polpa vermelha. Tamanho uniforme. Grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo mediatos e imediatos (ponto de consumo, ou seja, nem verde e nem apodrecido). Com aroma e sabor característicos do produto. 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). Rosa, branca e amarela, conforme solicitado. KG	456	23,3233	19,39	16,86%	1.793,5848
17	Pera nacional: Cor - casca esverdeada com ou sem tons de amarelo e laranja. Peso médio entre 120g a 150g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescendo (firme), com coloração uniforme típica da variedade. Com aroma e sabor característicos do produto, polpa branca e macia. Em perfeitas condições de conservação e maturação, casca firme, porém não dura (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 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). Acondicionadas em embalagens plásticas resistentes, limpas e secas, com identificação de peso, transportadas em caixas de PVC vazadas. KG	559	15,5033	12,86	17,05%	1.477,6047
LOTE 4	Quantidade.: 1	Total lote: 206.537,1721	Média lote (%): 34,62%	Econ. lote: 71.539,1721		

Assinado por 1 pessoa(s): Vania Teresinha Rodrigues Löser (**.673.380-**) 25 de 48



**MUNICIPIO DE IBIRUBA
IBIRUBÁ-RS**

Item	Descrição	Quantidade	Val. Ref.	Val. Final	Economia (%)	Econ. Item
1	Alface crespa: Produto fresco de primeira qualidade, cor verde. Com aroma e sabor característicos do produto. Tamanho e coloração uniforme, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte Isenta de sinais de apodrecimento, e sujidades. folhas vistosas, não serão aceitas com folhas estragadas ou murchas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranho ao produto e que não sejam abrasivas. UNIDADE APROX. 250G cada	1.000	4,9567	3,22	35,04%	1.736,70
2	Alho nacional: Bulbo inteiro, nacional, boa qualidade, firme e intacto, sem lesões de origem física ou mecânica, perfurações e cortes, tamanho e coloração uniformes, devendo ser bem desenvolvido, isento de sujidades, parasitas e larvas. Acondicionado em embalagem plástica contendo identificação de peso. KG	124,5	38,05	24,86	34,66%	1.642,155
3	Batata inglesa branca: 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 caraterístico. 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, cor esverdeada, danos causados por altas ou baixas temperaturas). Acondicionadas em embalagens plásticas resistentes, limpas e secas, com identificação de peso, transportadas em caixas de PVC vazadas. KG	7.924	5,9467	3,88	34,75%	16.376,5308
4	Batata doce: 1ª qualidade, sem rama, tamanho e coloração uniformes, fresca, com polpa compacta e firme, devendo ser bem desenvolvidas, sem lesões de origem, rachaduras e cortes, sem danos físicos e mecânicos oriundos do manuseio e transporte. KG	398	5,6933	3,78	33,61%	761,493

Assinado por 1 pessoa(s): Vania Teresinha Rodrigues Löser (**.673.380-**) 26 de 48



MUNICIPIO DE IBIRUBA
IBIRUBÁ-RS

5	Beterraba: Beterraba de primeira qualidade. Sem rama e sem broto. Peso médio entre 160g 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). 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, presença de brotos e cavidades, murcha/enrugada). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso transportada em caixas de PVC vazadas. - KG	699	6,1367	4,01	34,66%	1.486,5633
6	Cenoura: Peso médio de 120g cada unidade. Comprimento médio entre 14 cm e 22 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). 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, presença de brotos e cavidades, murcha/enrugada, área extensa esverdeada, marrom ou arroxeadas). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso transportada em caixas de PVC vazadas. KG	1.051	6,5933	4,28	35,09%	2.431,2783

**MUNICIPIO DE IBIRUBA
IBIRUBÁ-RS**

7	Cebola: Coloração amarela ou vermelho pinhão. Diâmetro transversal maior que 5 cm. Peso médio de 80g a 110g 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). Deverão estar inteiras, limpas e apresentarem as raízes cortadas rente à base, não se admitindo presença de rebrote de raiz. 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. Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso transportada em caixas de PVC vazadas. KG	1.143	5,69	3,70	34,97%	2.274,57
8	Chuchu: verde ou branco de primeira qualidade, sem broto. Com aroma e sabor característicos do produto. Tamanho e coloração uniforme, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte. Em perfeito estado. KG	244	6,7767	4,42	34,78%	575,0348
9	Couve-Flor: Com folhas e flores sãs. Peso médio de 500g 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	676	12,8867	8,44	34,51%	3.005,9692

Assinado por 1 pessoa(s): Vania Teresinha Rodrigues Löser (**.673.380-**) (***.673.380-**) (***.673.380-*)



**MUNICIPIO DE IBIRUBA
IBIRUBÁ-RS**

10	Mandioca descascada: Lavada e descascada, produto de primeira qualidade, fácil cozimento, isento de fungos ou partes pútridas. Tamanho e coloração uniforme, livres de materiais terrosos, sem danos físicos e mecânicos, oriundos do manuseio e transporte. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas, que não transmitam odor ou sabor estranho ao produto e que não sejam abrasivas. Rotulagem contendo no mínimo as seguintes informações: denominação do produto, ingredientes, prazo de validade, peso, lote e fabricante. Embalagem KG. Registrado no órgão competente para produção e comercialização.	419	10,6133	6,99	34,14%	1.518,1627
11	Repolho roxo: Peso médio entre 1,0 kg a 1,5 kg cada unidade. Podado, sem as folhas externas. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescendo (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, amassados), 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, folhas com manchas escuras e envelhecidas, murchas/enrugadas). Acondicionado em embalagens plásticas resistentes ou caixas de PVC vazadas, com identificação de peso. UNIDADE	181	9,8233	6,41	34,75%	617,8073
12	Repolho: Peso médio entre 1,0 kg a 1,5 kg cada unidade. Podado, sem as folhas externas. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescendo (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, amassados), 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, folhas com manchas escuras e envelhecidas, murchas/enrugadas). Acondicionado em embalagens plásticas resistentes ou caixas de PVC vazadas, com identificação de peso. UNIDADE	615	8,04	5,25	34,70%	1.715,85

Assinado por 1 pessoa(s): Vania Teresinha Rodrigues Löser (**.673.380-**) 29 de 48



**MUNICIPIO DE IBIRUBA
IBIRUBÁ-RS**

13	Ovos 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. Acond. em bandejas com 12 (doze), bem. 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 rótulo do produto no SIF/DIPOA, carimbo padronizado do SIF. DZ	2.152	11,8667	7,77	34,52%	8.816,0984
14	Pimentão verde: Comprimento médio entre 10 cm e 15 cm. Peso médio entre 150g a 200g cada unidade. Tamanho uniforme. Com presença de pedúnculo. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescendo (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	547	12,0667	7,88	34,70%	2.290,1248



MUNICÍPIO DE IBIRUBA
IBIRUBÁ-RS

15	Tempero verde: Composto por salsa e cebolinha de 1ª qualidade, isento de partes pútridas, não poderão estar murchos ou amarelados, sem outras espécies vegetais misturadas, em maços 200 gramas	651	5,6433	3,63	35,68%	1.310,6583
16	Brócolis: Brócolis de primeira qualidade. Com folhas e flores sãs. Coloração verde escura. Peso médio de 300g cada unidade. Deve apresentar as características de qualidade: inteiro, bem desenvolvido, turgescendo (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), 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 com coloração amarelada, esbranquiçada ou escura.). Acondicionado em embalagens descartáveis de isopor envoltas em plástico filme ou em embalagens plásticas resistentes, transportado em caixas de PVC vazadas. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranhos ao produto e que não sejam abrasivas. UNIDADE.	844	8,68	5,62	35,25%	2.582,64
17	Moranga Cabotiá: Deve apresentar as características de qualidade: inteira, bem desenvolvida, turgescendo (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 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 brotos e cavidades, murcha/enrugada, área extensa esverdeada ou arroxada). Acondicionada em embalagens plásticas resistentes, com identificação de peso transportada em caixas de PVC vazadas. KG	164	5,1067	3,42	33,03%	276,6188
18	Milho verde in natura: Milho Verde - Espiga "in natura" descascada e limpa, de primeira qualidade, grau médio de amadurecimento, próprio para o consumo cozido, sem rupturas, isentos de matéria terrosa, raízes, parasitas, livres de fragmentos úmidos e estranhos. Embalados em saco plástico. DZ.	735	27,4667	17,98	34,54%	6.972,7245



**MUNICIPIO DE IBIRUBA
IBIRUBÁ-RS**

19	Tomate: 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	4.972	8,8567	5,81	34,40%	15.148,1924
----	---	-------	--------	------	--------	-------------

LOTE 5		Quantidade.: 1	Total lote: 354.278,9052	Média lote (%): 21,85%		Econ. lote: 70.278,9752	
Item	Descrição	Quantidade	Val. Ref.	Val. Final	Economia (%)	Econ. Item	
1	Bebida láctea fermentada: sabores morango, coco, pêssego e salada de frutas. Máximo de 30g de CHO na porção de 200 ml. Refrigerado. Deve ter Certificado de Inspeção Federal ou Estadual. Embalagem primária: Garrafa de polietileno resistente ou sacos de polietileno leitoso com bordas hermeticamente fechados, com identificação: data de fabricação e de validade. Não deverá apresentar dessoramento, viscosidade muito baixa, formação de bolhas na coalhada, formação de grumos, sabores estranhos. Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data da entrega. Embalagem de 1 litro. UNIDADE	788	7,3667	5,85	20,59%	1.195,1596	
2	Iogurte natural integral: produto obtido através de leite ou leite reconstituído padronizado e fermento lácteo, sem outros componentes, acondicionado em embalagem plástica contendo entre 165 ml a 170ml. Refrigerado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/DIPOA e carimbo de inspeção do SIM, SIE ou SIF. Validade mínima de 20 (vinte) dias a partir da data da entrega. (Não bebida láctea). Marcas sugeridas: Batavo, Nestlé, Danone ou Vigor. Unidade 170g. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto.	340	4,55	3,50	23,08%	357,0000	



**MUNICIPIO DE IBIRUBA
IBIRUBÁ-RS**

3	Leite semidesnatado zero lactose: 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. - Produto destinado a atender alunos com necessidades alimentares especiais como intolerância a lactose. UNIDADE.	870	6,32	5,15	18,51%	1.017,90
4	Leite integral longa vida UHT: 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	21.577	6,0367	4,94	18,17%	23.663,4959
5	Leite em pó integral: Leite de vaca em pó integral instantâneo: contendo leite de vaca sem adição de açúcar ou maltodextrina. Apresentação acondicionado em embalagem empolietileno etalizado. A embalagem deve conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF ou CISPOA. O produto deve apresentar validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega. KG	205	45,5367	33,00	27,53%	2.570,0235
6	LEITE UHT SEMI-DESNATADO, acondicionado em embalagem tetra pack de 1 litro. Rotulagem contendo as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade. Produto com registro no SIM, CISPOA ou SIF. Validade mínima de 3 meses no momento da entrega. Produto destinado a atender alunos com necessidades alimentares especiais como diabetes e condições designadas por médico ou nutricionista. UNIDADE	225	6,05	4,85	19,83%	270,00



**MUNICÍPIO DE IBIRUBA
IBIRUBÁ-RS**

7	Leite UHT desnatado: acondicionado em embalagem tetra pack de 1 litro. Rotulagem contendo as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade. Produto com registro no SIM, CISPOA ou SIF. Validade mínima de 3 meses no momento da entrega. Produto destinado a atender alunos com necessidades alimentares especiais como diabetes.	225	6,27	5,00	20,26%	285,75
8	Leite de amêndoa: Água, pasta de amêndoas, cálcio (fosfato tricálcio), sal, estabilizante goma gelana e goma guar, aromas naturais e lecitina de girassol. Livre de lactose, colesterol, glúten e soja. 100% plant based. Livre de aromas artificiais e açúcares. ALÉRGICOS: CONTÉM AMÊNDOAS. Litro Produto destinado a atender alunos com necessidades alimentares especiais.	20	18,1933	11,94	34,37%	125,066
9	Manteiga pura com sal embalagem 200g: Resfriada. (sem adição do corante de urucum) Creme de leite pasteurizado e cloreto de sódio (sal). 10g (1 colher de sopa) 72 a 74 kcal, Cho 0, PTN 0, Gorduras totais 8,0 a 8,3 g, sódio 90 a 95mg.	3.043	14,09	11,00	21,93%	9.402,87
10	Margarina com sal: contendo gordura vegetal, baixo em gorduras saturadas, com no mínimo 70% de lipídios, pote com 500g, constando data de validade e fabricação, número e lote do produto, procedência e número de registro no SIF/DIPOA	148	9,2633	7,40	20,11%	275,7684
11	Nata: creme de leite fresco, contendo aproximadamente 30% de gordura, embalagem de 300g. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto.	353	11,4333	9,00	21,28%	858,9549
12	Queijo fatiado mussarela: Queijo fatiado uniforme, interfolhado, embalado a vácuo, apresentando cheiro, aspecto e gosto característico. Embalagem: Pacote plástico transparente com máximo 1kg. Tipo mussarela. 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. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto. ? KG.	2.727	52,6167	42,00	20,18%	28.951,74096

**MUNICIPIO DE IBIRUBA
IBIRUBÁ-RS**

13	Queijo fatiado zero lactose: Queijo fatiado sem lactose, tipo mussarela ou prato. Cada fatia deverá pesar em torno de 20g. Embalagem primária plástica transparente contendo no máximo 200g do produto. Rotulagem contendo as seguintes informações: denominação de venda, lista de ingredientes, rotulagem nutricional, conteúdo líquido, origem, lote e prazo de validade. Registro no SIM, CISPOA ou SIF. Validade mínima de 30 dias a contar da data de entrega. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto. No ato da entrega a temperatura será verificada e não estando de acordo com a temperatura recomendada pelo fabricante o produto será devolvido para troca. Produto destinado a atender alunos com necessidades alimentares especiais	20	62,70	49,00	21,85%	274,00
14	Requeijão: Requeijão cremoso, resfriado, contendo: Creme de leite, massa láctea (leite pasteurizado desnatado e fermento láctico), leite em pó, cloreto de sódio (sal), concentrado proteico de soro de leite, estabilizantes tetrapirofosfato de sódio e fosfato trissódico e conservadores sorbato de potássio e nisina. Com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade, peso mínimo de 200g	620	9,1633	7,50	18,15%	1.031,246

LOTE 6	Quantidade.: 1	Total lote: 103.501,2724	Média lote (%): 23,56%	Econ. lote: 24.501,7724
---------------	----------------	---------------------------------	-------------------------------	--------------------------------

Item	Descrição	Quantidade	Val. Ref.	Val. Final	Economia (%)	Econ. Item
1	Pão cachorro quente industrializado: 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	2.899	19,8967	15,19	23,66%	13.644,7233



**MUNICIPIO DE IBIRUBA
IBIRUBÁ-RS**

2	Pão fatiado zero lactose: Produto indicado para intolerantes à lactose ingredientes: farinha de trigo, açúcar, gordura vegetal ou animal e fermento biológico. Não deve conter leite e nem derivados. Não contém lactose 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. Unidade 500g Produto destinado a atender alunos com necessidades alimentares especiais como intolerância a lactose.	89	9,9233	7,61	23,31%	205,8837
3	Pão fatiado de leite -emb de 500g: 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. Unidade	4.762	9,4367	7,20	23,70%	10.651,1654
LOTE 7		Quantidade.: 1	Total lote: 405.121,3218		Média lote (%): 8,96%	Econ. lote: 36.124,0618



**MUNICIPIO DE IBIRUBA
IBIRUBÁ-RS**

Item	Descrição	Quantidade	Val. Ref.	Val. Final	Economia (%)	Econ. Item
1	Cuca Recheada KG: Cuca com recheio e farofa doce ? sabores de doce de leite, requeijão, framboesa e chocolate, macia sem presença de matérias estranhas, de sujidades, parasitas, larvas e bolores, devidamente embaladas, com presença de rotulagem indicando data de fabricação e prazo de validade. Peso líquido: Cada embalagem deverá conter no mínimo 800g do produto.	794	29,2633	26,65	8,93%	2.074,9602
2	Cuca sem recheio KG: Cuca colonial SEM RECHEIO - Cuca a base de farinha de trigo e leite, sem conservantes, sem adição de gordura vegetal hidrogenada ou aditivos alimentares. Deve ser fabricado no máximo no dia anterior, com matérias primas de primeira qualidade. Deverá ter boa aparência, aroma e sabor próprios do produto. Será rejeitado produto queimado ou mal assado. O rótulo deverá conter dados de identificação do produto, informações nutricionais e prazo de validade. Peso líquido KG	412	27,2333	24,80	8,94%	1.002,5196
3	Pão Cacetinho KG: Pão Cacetinho -?Tipo Francês? ? com adição de sal, composto de farinha de trigo especial, água, sal, e fermento químico. Sem corantes artificiais e sem farelos. Em perfeitas condições de higiene. Ausência de sujidades, parasitos, larvas e bolores. Deverão ser acondicionados em sacos de polietileno atóxico, resistente e transparente de forma que o produto seja entregue íntegro. O produto deverá ser do dia, quando solicitado. Pesando aproximadamente 50 gramas cada.	5.980	17,0667	15,55	8,89%	9.069,866
4	Pão de cachorro quente caseiro: Pão com aproximadamente 50G por unidade. Pão a base de farinha de trigo, sem conservantes, sem adição de gordura vegetal hidrogenada ou aditivos alimentares, data de PRODUÇÃO: NÃO SUPERIOR Á 2 DIAS DA DATA DE ENTREGA, embalado em pacotes de no mínimo 400g. Contendo no corpo da embalagem especificação dos ingredientes, informações do fabricante e data de vencimento. Não devem apresentar cor esverdeada com pontos brancos e cinza (mofo); não devem estar com cheiro de mofo; não devem estar com perfurações (carunchos e outros insetos); KG	616	23,76	21,64	8,92%	1.305,92

Assinado por 1 pessoa(s): Vania Teresinha Rodrigues Löser (**.673.380-**) 8



MUNICIPIO DE IBIRUBA
IBIRUBÁ-RS

5	Pão Caseiro Fatiado: Pão a base de farinha de trigo e leite, sem conservantes, sem adição de gordura vegetal hidrogenada ou aditivos alimentares. O pão deve ser fabricado no máximo no dia anterior, fatiado, com matérias primas de primeira qualidade. Deverá ter boa aparência. Será rejeitado pão queimado ou mal assado. Características organolépticas: aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar crosta/casca fina e macia. Condicionados em embalagem plástica resistente e atóxica, com vedação adequada. O rótulo deverá conter denominação do produto, ingredientes, prazo de fabricação, validade, peso, lote e fabricante. Peso líquido KG Registrado no órgão competente para produção e comercialização.	980	20,8833	19,02	8,92%	1.826,034
6	Pão Caseiro Integral: Pão de centeio ou integral - Pão a base de farinha de trigo integral e leite, sem conservantes, sem adição de gordura vegetal hidrogenada ou aditivos alimentares. O pão deve ser fabricado no máximo no dia anterior, com matérias primas de primeira qualidade. Deverá ter boa aparência. Será rejeitado pão queimado ou mal assado. Características organolépticas: aspecto: massa cozida: O pão deve apresentar crosta/casca fina e macia. Condicionados em embalagem plástica resistente e atóxica, com vedação adequada. O rótulo deverá conter denominação do produto, ingredientes, prazo de fabricação, validade, peso, lote e fabricante. Pão fatiado. Peso líquido KG Registrado no órgão competente para produção e comercialização.	347	27,29	24,86	8,90%	843,21
7	Pão de milho: Pão a base de farinha de milho, sem conservantes, sem adição de gordura vegetal hidrogenada ou aditivos alimentares. O pão deve ser fabricado no dia, com matérias primas de primeira qualidade. 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. Condicionados em embalagem plástica resistente e atóxica, com vedação adequada. O rótulo deverá conter denominação do produto, ingredientes, prazo de fabricação, validade, peso, lote e fabricante. Peso líquido KG Registrado no órgão competente para produção e comercialização.	304	19,6533	17,90	8,92%	533,0032
8	Massa para Mini-Pizza: Composta de no mínimo 50% de farinha de trigo integral do total de farinha de trigo. Unidades de aproximadamente 8cm de diâmetro e 20g de massa, pré -assada, produzida na data da entrega ou dia anterior. (Ingredientes permitidos: Farinha de trigo, farinha de trigo integral, ovos, leite, sal, manteiga, banha, açúcar, óleos vegetais e fermento biológico). Sem adição de gordura vegetal hidrogenada ou aditivos alimentares. O rótulo deverá conter denominação do produto, ingredientes, prazo de fabricação, validade, peso, lote e fabricante. ? KG. Registrado no órgão competente para produção e comercialização.	889	25,23	22,98	8,92%	2.000,25

(***.673.380.**)

Elaborado por 1 pessoa(s): Vanila Teresinha Rodrigues Lópes



**MUNICIPIO DE IBIRUBA
IBIRUBÁ-RS**

9	Pão de queijo caseiro: Produto de primeira qualidade, congelado. Ingredientes permitidos: somente polvilho azedo e/ou doce, queijo, ovos, azeite, água e salamoniaco. O produto deverá estar acondicionado em embalagens limpas e secas, que não transmitam odor ou sabor estranho ao produto e que não sejam abrasivas. Obrigatória presença de rótulo, contendo dados de identificação do produto, informações nutricionais e prazo de fabricação e validade. Registrado no órgão competente para produção e comercialização. Unidade mínima de 50g, acondicionados em embalagens de 0,5kg ou 1 kg.	4.429	37,27	33,95	8,91%	14.704,28	
10	Bolachas caseiras : Sem adição de gordura vegetal hidrogenada ou aditivos alimentares. Devem ser fabricadas na semana da entrega, com ingredientes de primeira qualidade. Deverá ter boa aparência, aroma e sabor próprios do produto. Cozimento adequado. Não será aceito produto queimado ou mal assado. O rótulo deverá conter denominação do produto, ingredientes, prazo de fabricação, validade, peso, lote e fabricante. Peso líquido KG. Registrado no órgão competente para produção e comercialização. Embalado adequadamente conforme legislação. Bolachas de milho e manteiga.	627	34,68	31,59	8,91%	1.937,43	
11	Massa fresca: refrigerada feita preparada de trigo e ovos. O rótulo deverá conter denominação do produto, ingredientes, prazo de fabricação, validade, peso, lote e fabricante. Embalagem: bandejas de 500g. Registrado no órgão competente para comercialização	864	10,2067	9,25	9,37%	826,5886	
LOTE 8		Quantidade.: 1	Total lote: 1.364.631,7376		Média lote (%): 29,93%		Econ. lote: 409.432,8976
Item	Descrição	Quantidade	Val. Ref.	Val. Final	Economia (%)	Econ. Item	
1	Bacon defumado: Embalado a vácuo, de boa qualidade, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), deverá ser acondicionado em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de micro-organismos. Na embalagem deverá constar nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, nº do lote e carimbo do SIF/DIPOA.	72	52,3567	36,66	29,98%	1.130,1624	
2	Banha de porco: gordura animal, com etiquetas de identificação, validade, procedência e número de registro no SIF/DIPOA. Embalagem de no mínimo 1 kg.	112	13,46	9,60	28,68%	432,32	

**MUNICIPIO DE IBIRUBA
IBIRUBÁ-RS**

3	Carne bovina com osso: Tipo alcatra ou acém. 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.	470	43,45	30,41	30,01%	6.128,80
4	Carne bovina de 2ª sem osso - tipo coxão de fora: Carne bovina de 2ª sem osso- 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.	330	43,0567	30,13	30,02%	4.265,811

**MUNICIPIO DE IBIRUBA
IBIRUBÁ-RS**

5	Carne bovina moída: De 2ª categoria, baixo teor de gordura e de aponeuroses. Características gerais: deve seguir todas as recomendações contidas na Portaria nº 664/2022 que aprova o regulamento técnico de Identidade e Qualidade (RTIQ) de carne moída. Ser manipulado em condições higiênicas sanitárias adequadas, provenientes de animais sadios, abatidos sob inspeção veterinária. A carne moída resfriada deverá ser mantida entre 0°C e 4°C e a carne moída congelada à temperatura máxima de -12°C. 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 no máximo 01 kg. É ingrediente obrigatório na fabricação de carne moída, a carne obtida das massas musculares esqueléticas. Já a porcentagem máxima de gordura do produto deverá ser informada no rótulo principal. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto. KG	11.634	35,43	24,80	30,00%	123.669,42
6	Carne bovina paleta Em Cubos IQF: CARNE BOVINA CUBOS, TIPO PALETA OU AGULHA, produto congelado no método IGF (Individually Quick Frozen), com no máximo 10% de gordura. Isento de sebo, pelanca, cartilagens e ossos. Acondicionado em embalagem plástica transparente contendo 1Kg. Deverá ser entregue totalmente congelado, sem acúmulo de líquidos e cristais de gelo em seu interior. Rótulo contendo procedência do produto, ingredientes, tabela nutricional, peso, data de fabricação e validade e registro no SIM, CISPOA ou SIF. Validade mínima de 2 meses, a contar da data de entrega. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto.	1.736	45,7967	32,05	30,02%	23.864,2712

**MUNICIPIO DE IBIRUBA
IBIRUBÁ-RS**

7	Carne bovina de segunda, iscas, tipo paleta ou agulha: produto congelado, com no máximo 10% de gordura. Isento de sebo, pelanca, cartilagens e ossos. Acondicionado em embalagem plástica transparente contendo 1Kg. Deverá ser entregue totalmente congelado, sem acúmulo de líquidos e cristais de gelo em seu interior. Rótulo contendo procedência do produto, ingredientes, tabela nutricional, peso, data de fabricação e validade e registro no SIM, CISPOA ou SIF. Validade mínima de 2 meses, a contar da data de entrega. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto. KG	926	35,15	24,60	30,01%	9.769,30
8	Carne bovina - Patinho: Carne bovina, tipo patinho. 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. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto. KG	2.776	58,90	41,23	30,00%	49.051,92
9	Coxa e sobre coxa de frango: inspecionada, sem tempero, com aspecto cor e sabor próprio, sem manchas e parasitas, acondicionado em embalagem transparente atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto, com especificação de peso e a data de validade. 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.	224	13,2367	9,26	30,04%	890,7808

MUNICÍPIO DE IBIRUBA
IBIRUBÁ-RS

10	Linguicinha Mista: Carne de frango, carne suína, água (20%), proteína de soja, sal, açúcar, pimenta branca, alho, extrato de alecrim, coentro, noz-moscada, minerais: ortofosfato férrico (ferro), óxido de zinco (zinco), vitamina A, óleo de soja estabilizante: 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. 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. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto. KG	3.214	29,9767	20,97	30,05%	28.947,5338
11	Linguiça defumada calabresa: Preparada com carne não mista, toucinho e condimentos; com aspecto normal, firme, sem umidade, não pegajosa; isenta de sujidades, parasitas e larvas; mantida em temperaturas adequadas. 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. KG	48	24,19	16,93	30,01%	348,48
12	Linguiça toscana: Linguiça toscana de 1ª: resfriada, com sabor e aspecto próprio, sem manchas esverdeadas ou de outra coloração, não amolecida ou pegajosa. 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. kg	3.646	27,22	19,05	30,01%	29.787,82
13	Mortadela: cozida com 100% de carne suína, fatiada e sem gordura resfriado entre 0 e 4°C. 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.	248	15,5133	10,85	30,06%	1.156,4984



**MUNICIPIO DE IBIRUBA
IBIRUBÁ-RS**

14	Peito de frango sem osso e sem pele: Congelado. Sem osso e sem pele. 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 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. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto. - KG	4.814	26,2733	18,38	30,04%	37.998,3462
15	Presunto sem capa de gordura 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. 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. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto. KG	1.944	36,44	25,50	30,02%	21.267,3673.380.**



**MUNICIPIO DE IBIRUBA
IBIRUBÁ-RS**

16	Pernil suíno com osso e pele: Congelada. Carne suína tipo pernil, com osso e sem pele, em peça, de primeira qualidade, devendo apresentar textura com aspecto próprio, cor própria (sem manchas esverdeadas ou azuladas), sabor e odor característicos, com ausência de sujidades, parasitas e larvas e isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias para o consumo ou que alterem suas características naturais. Deverá ser embalada sacos plásticos transparentes, impermeabilizada internamente e lacradas não violadas, resistentes, em embalagem primária em sacos atóxicos, limpos, não violados, resistente e que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. O rótulo do produto deverá apresentar informações da procedência com nome e endereço do abatedouro/fabricante, tipo do corte, constando obrigatoriamente o registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. Prazo de validade mínimo 03 meses a contar a partir da data de entrega. Peso líquido: cada embalagem individual deverá conter em média 1 kg do produto. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto. KG	2.496	24,34	17,03	30,03%	18.245,76
17	Sobrecoxa de frango: Congelada. 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. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto. KG	4.916	18,30	12,81	30,00%	26.988,84



**MUNICIPIO DE IBIRUBA
IBIRUBÁ-RS**

18	Filé de frango sem osso e sem pele congelado: Filé de frango sem osso e sem pele, congelado, embalado em saco plástico atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo, contendo aproximadamente 1kg por embalagem. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número do lote, data de fabricação, prazo de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIF. O produto deve apresentar validade mínima de 4 meses a contar da data de entrega. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto. Pacotes de mínimo 800g.	2.808	24,4367	17,14	29,86%	20.489,1336
19	Salsicha: tipo ?hot dog?- produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de ave e carne mecanicamente separada de ave (no máximo de 40%), miúdos comestíveis de ave e gorduras adicionados de ingredientes (exceto pimenta), embutido em envoltório natural ou artificial ou por processo abacaxitrusão, e submetido a um processo térmico adequado. Não pode conter glúten. Será tolerada a adição de pequenas quantidades de água, amido, soja e corantes naturais, o produto não deverá apresentar superfície pegajosa, partes flácidas ou de consistência anormal, com índices de fermentação pútrida. 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. KG	478	17,52	12,30	29,79%	2.495,16
20	Salame Colonial: Salame tipo italiano, peça inteira, de carne suína, embalagem com identificação do produto, peso, marca do fabricante, prazo de validade, carimbos oficiais e selo de inspeção do órgão competente. KG	194	43,2133	30,30	29,88%	2.505,1802
LOTE 9 Quantidade.: 1		Total lote: 4.058,48	Média lote (%): 0,06%		Econ. lote: 2,04	
Item	Descrição	Quantidade	Val. Ref.	Val. Final	Economia (%)	Econ. Item
1	Chá de erva doce: Semente de erva-doce desidratadas. Produto in natura, sem aditivos e conservantes. Embalagem de 30g	288	5,23	5,23	0,00%	0,00
2	Chá de camomila: Flores de camomila desidratadas. Produto in natura, sem aditivos e conservantes. Embalagem de 30g	284	5,23	5,23	0,00%	0,00
3	Chá de hortelã: Folhas de camomila desidratadas. Produto in natura, sem aditivos e conservantes. Embalagem de 30g	204	5,23	5,22	0,19%	2,04
LOTE 10 Quantidade.: 1		Total lote: 28.089,60	Média lote (%): 0,00%		Econ. lote: 0,00	



**MUNICIPIO DE IBIRUBA
IBIRUBÁ-RS**

Item	Descrição	Quantidade	Val. Ref.	Val. Final	Economia (%)	Econ. Item
1	Bebida de frutas natural: sem conservantes, não pasteurizado, congelado, sem adição de açúcares, de sabores: laranja, morango, maracujá, uva, abacaxi, abacaxi c hortelã, melancia, manga, mamão c laranja e bergamota em garrafas de 2l. Com registro no Mapa. Necessário amostra	1.120	25,08	25,08	0,00%	0,00
LOTE 11		Quantidade.: 1	Total lote: 24.845,0072		Média lote (%): -4,77%	Econ. lote: 10,7972
Item	Descrição	Quantidade	Val. Ref.	Val. Final	Economia (%)	Econ. Item
1	Colher de plástico descartável: pacotes com 50 unidades	35	8,9567	4,20	53,11%	166,4845
2	Copo descartável: Copo descartável biodegradável em polipropileno (PP), atóxico, 300 ml, branco ou transparente, para líquidos frios ou quentes, corpo frisado, bordas arredondadas não cortantes, sem telescopamento, com gravação indelével no corpo do copo da marca do fabricante e peso mínimo de 1,8 g. O produto deverá estar de acordo com a norma ABNT NBR 14865:2012. Acondicionamento em sacos plásticos, lacrados, contendo 100 unidades cada um.	260	12,8033	11,00	14,08%	468,858
3	Garfo de plástico descartável: pacotes com 50 unidades	135	7,30	5,02	31,23%	307,860
4	Guardanapos: branco, pacote com 50 unidades (20x23 cm)	420	2,98	2,00	32,89%	411,603
5	Prato descartável (diâmetro 25cm): raso para refeição, Dimensões: Diâmetro 25 cm x Altura 2,7 cm, Produto em Plástico Biodegradável e Reciclável, Material PS (poliestireno).Embalagem com 50 unidades	230	28,2333	18,50	34,47%	2.238,659
6	Prato descartável(Diâmetro 15cm): Produto em Plástico Biodegradável e Reciclável, Material PS (poliestireno) Embalagem 10 unidades .	610	3,65	3,00	17,81%	396,505
7	Prato descartável(Diâmetro 21cm): Produto em Plástico Biodegradável e Reciclável, Material PS (poliestireno) Embalagem 10 unidades .	710	4,2767	3,00	29,85%	906,452
8	Palito dental: caixa com 100 unidades	456	2,7067	2,20	18,72%	231,0552
9	Sacos plásticos para embalar, com 100 unidades (3kg): com 100 unidades (3kg)	81	9,7167	9,18	5,52%	43,4727
10	Sacos plásticos para embalar, com 100 unidades (5kg): com 100 unidades (5kg)	71	10,1833	10,17	0,13%	0,9442
11	Sacos plásticos para embalar, com 100 unidades (7kg): com 100 unidades (7kg)	61	14,08	14,08	0,00%	0,00
12	Embalagem de papel para cachorro-quente: com 50 unidades. Medindo 14,5 cm x 12,5 cm do mínimo de 5 cm de profundida	360	4,60	19,00	-313,04%	-5.184,00



**MUNICIPIO DE IBIRUBA
IBIRUBÁ-RS**

13	Isqueiro portátil: isqueiro com chama pré ajustada, acendimento aproximado de 3.000 vezes selo holográfico do INMETRO, garantindo qualidade e segurança, em conformidade com o padrão ISO 9994. tipo isqueiro de bolso.	105	6,4233	6,42	0,05%	0,3465
14	Filme de PVC (cloreto de polivinila) transparente, aderente e atóxico, usado para embalar e conservar alimentos, seguindo as normas de segurança. Largura mínima do rolo 28 cm x 30m, sem serrilha. Deve ser embalado em saco plástico e reembalado em caixa de papelão, contendo dados de fabricação, controle de qualidade e procedência	78	8,53	8,43	1,17%	7,80
15	Rolo de papel alumínio: puro, com largura mínima de 30 cm x 7,5m, espessura mínima de 11 micras. Deve ser embalado individualmente em material protetor, contendo informações de identificação. O produto deve atender aos padrões de qualidade e resistência.	78	7,82	7,63	2,43%	14,82

PREGOEIRO: VANIA TERESINHA RODRIGUES LOSER

ASSINATURA ELETRÔNICA

Complemento de assinaturas presentes no documento

Código para verificação: 68ad-a9c1-9dae-4f86-09a6-b176

Assinado por **Vania Teresinha Rodrigues Löser** em 26/08/2025 às 09:34:13
Identificador Único: **LETrusrMD3tTZCw9J1dcuC**

Para verificar a validade das assinaturas, acesse: <https://ibiruba.aprova.com.br/consulta?documentAuthenticatorCode=68ad-a9c1-9dae-4f86-09a6-b176>
