

MUNICIPIO DE IBIRUBA
IBIRUBÁ-RS

RELATÓRIO DE ECONOMIA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 50-2026
Processo Administrativo Nº 219-2026
Tipo: REGISTRO DE PREÇO
PREGOEIRO: ADILSON DE OLIVEIRA
Data de Publicação: 06/07/2026 17:09:47

		Valor ref. total: 4.790.611,60	Desconto médio: 23,50%	Total economizado: 1.303.350,35		
LOTE 1	Quantidade.: 1	Total lote: 874.161,54	Média lote (%): 21,04%	Econ. lote: 209.773,57		
Item	Descrição	Quantidade	Val. Ref.	Val. Final	Economia (%)	Econ. Item
1	Abacaxi em calda: Abacaxi em calda, lata contendo 820 gramas	140	20,36	16,00	21,41%	610,40
2	Açafrão (Curcuma)): em pó. Embalagem de 100g	207	14,32	10,00	30,17%	894,24
3	Açúcar baunilha: Açúcar baunilha aroma/sabor 500 gramas	70	13,08	8,95	31,57%	289,10
4	Açúcar colorido: Açúcar colorido para decoração 500 gramas	50	12,19	10,19	16,41%	100,00
5	Açúcar confeiteiro: Açúcar confeiteiro 500 gramas	70	11,40	10,90	4,39%	35,00
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.	80	13,76	9,90	28,05%	308,80
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	480	10,31	9,50	7,86%	388,80



**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.	1.562	24,91	16,90	32,16%	12.511,62
9	Alecrim: Folhas de alecrim desidratadas. Embalagem de 50g	75	5,82	4,06	30,24%	132,00
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	300	9,39	6,57	30,03%	846,00
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.	908	10,86	7,60	30,02%	2.960,08



**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	2.640	25,58	16,20	36,67%	24.763,20
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	11,25	9,90	12,00%	32,40
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	72	9,33	7,90	15,33%	102,96



**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	85	10,48	8,35	20,32%	181,05
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.	125	12,97	9,00	30,61%	496,25
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	18,13	12,70	29,95%	1.618,14
18	Biscoito doce - leite: Biscoito doce, sabor leite, embalagem de 400 gramas	450	7,64	5,35	29,97%	1.030,50
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.	1.353	6,63	4,90	26,09%	2.340,69



**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.	353	7,16	6,01	16,06%	405,95
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.	112	14,18	10,96	22,71%	360,64
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	220	10,25	8,20	20,00%	451,00
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	1.218	7,29	6,10	16,32%	1.449,42



MUNICÍPIO 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.	101	11,62	9,13	21,43%	251,49
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.	1.397	18,16	13,71	24,50%	6.216,65
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	2.168	31,60	23,12	26,84%	18.384,64
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.	752	36,01	26,12	27,46%	7.437,28
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.	96	6,14	5,30	13,68%	80,64



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.	410	7,10	5,99	15,63%	455,10
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.	174	16,47	12,50	24,10%	690,78
31	Chá industrializado: Caixa de chá com 10 (dez) sachês de 13g (funcho, endro, erva doce, e hortelã, camomila, anis estrelado).	948	6,54	5,58	14,68%	910,08
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	236	12,76	9,93	22,18%	667,88
33	Coco ralado SEM AÇÚCAR: sem açúcar, em pacote de 100 gramas, com identificação do produto, marca do fabricante, prazo de validade e peso líquido. O produto deverá ter registro no Ministério da Agricultura e/ou órgão competente.	1.195	6,58	5,61	14,74%	1.159,15
34	Coco em flocos desidratado: embalagem 100 gramas	235	7,65	6,37	16,73%	300,80
35	Coco em flocos úmido e adoçado: embalagem 100 gramas	235	7,82	6,30	19,44%	357,20
36	Cravo da índia: embalagem plástica transparente contendo 10 g, contendo marca do fabricante data de fabricação e validade.	70	6,79	5,75	15,32%	72,80
37	Crema de Leite- zero lactose 200g: Crema 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	540	6,10	5,30	13,11%	432,00

**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	2.640	4,86	4,40	9,47%	1.214,40
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	272	9,83	7,88	19,84%	530,40
40	Erva mate: moída suave ou tradicional, embalagem 1 kg	158	13,79	10,65	22,77%	496,12
41	Ervilha: embalagem 200 gramas.	220	5,13	4,60	10,33%	116,60
42	Extrato de tomate 340G: Extrato de tomate, embalagem 340 gramas	270	6,50	5,55	14,62%	256,50
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	2.321	18,36	13,85	24,56%	10.467,71



**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.	58	6,95	5,86	15,68%	63,22
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.	1.646	6,13	5,50	10,28%	1.036,98
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	83	7,18	6,50	9,47%	56,44
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	1.774	20,89	15,70	24,84%	9.207,06



**MUNICIPIO 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.	76	9,09	7,36	19,03%	131,48
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	506	10,82	8,57	20,79%	1.138,50
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	907	12,95	10,07	22,24%	2.612,16
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	1.825	10,61	8,45	20,36%	3.942,00



**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	300	3,42	3,40	0,58%	6,00
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.	565	7,52	6,26	16,76%	711,90
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	1.360	7,13	6,00	15,85%	1.536,80
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	3.316	9,56	7,90	17,36%	5.504,56
56	Louro: Folhas de louro desidratadas. Embalagem de 50g	67	14,50	12,15	16,21%	157,45



**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	388	10,56	9,40	10,98%	450,08
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	1.440	7,77	7,44	4,25%	475,20
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.	2.760	7,06	6,00	15,01%	2.925,60
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	3.370	6,87	5,00	27,22%	6.301,90
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	180	9,09	6,36	30,03%	491,40



**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	83	12,04	8,46	29,73%	297,14
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.	556	11,97	8,39	29,91%	1.990,48
64	Massa de pastel: rolo 2kg	240	30,73	21,52	29,97%	2.210,40
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	2.325	4,62	3,30	28,57%	3.069,00
66	Orégano: Folhas de orégano desidratadas. Embalagem de 50g	277	7,37	6,16	16,42%	335,17
67	Ovo de codorna conserva: vidro c/ 300 gramas, contendo: água, sal e ácido cítrico. Embalagem em vidro com tampa em metal.	195	18,36	12,80	30,28%	1.084,20
68	Palmito em conserva: Picado, com peso drenado de 300 gramas, contendo: água, sal e ácido cítrico. Embalagem em vidro com tampa em metal.	290	21,02	14,71	30,02%	1.829,90
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.	147	6,65	5,65	15,04%	147,00
70	Paprica doce: Condimento de coloração vermelha obtido apartir da desidratação do pimentão vermelho variedade Capsicum annum.Embalagem de 100g.	422	6,65	5,65	15,04%	422,00
71	Pepino em conserva vidro: Pepino em conserva vidro de 520 gramas	342	15,70	11,01	29,87%	1.603,98
72	Pêssego em calda: recipiente em lata lacrada, fechada, não amassada 500g	222	14,99	10,60	29,29%	974,58



**MUNICIPIO DE IBIRUBA
IBIRUBÁ-RS**

73	Pimenta Branca: em pó. Embalagem de 100g	81	20,81	14,58	29,94%	504,63
74	Pimenta preta: em pó. Embalagem de 100g	81	19,80	14,50	26,77%	429,30
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	1.890	5,50	3,99	27,45%	2.853,90
76	Polvilho azedo: tipo 1, embalagem de 500 gramas contendo identificação e procedência, informações nutricionais, lote e data de validade. Pacote de 500 gramas.	1.625	10,97	6,69	39,02%	6.955,00
77	Polvilho doce: tipo 1, embalagem de 500 gramas contendo identificação e procedência, informações nutricionais, lote e data de validade. Pacote de 500 gramas.	1.251	8,60	6,03	29,88%	3.215,07
78	Refrigerante 2L: Refrigerante de cola, guaraná, laranja, limão, embalagem Pet de 2 litros	1.140	10,00	9,01	9,90%	1.128,60
79	Refrigerante Pet Pequeno 200ml: cola, guaraná, laranja, limão. Prazo de validade: mínimo 6 meses	6.700	2,30	2,25	2,17%	335,00
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	1.310	3,76	3,70	1,60%	78,60
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	1.460	7,50	6,00	20,00%	2.190,00
82	Salamoníaco: Salamoníaco, bicarbonato de amônio, 100 gramas	84	4,27	3,99	6,56%	23,52



MUNICÍPIO DE IBIRUBA
IBIRUBÁ-RS

83	Schmier/Geleia 400g: Schmier/Geleia sabor sortido, embalagem de 400 gramas	638	9,81	7,85	19,98%	1.250,48
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.	49	18,79	14,49	22,88%	210,70
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.	2.370	19,40	14,00	27,84%	12.798,00
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	166	10,26	9,00	12,28%	209,16



**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	1.085	5,92	5,16	12,84%	824,60
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	3.904	11,73	9,10	22,42%	10.267,52
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.	65	7,24	6,08	16,02%	75,46
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.	245	8,22	5,75	30,05%	605,15



**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	85	10,78	7,00	35,06%	321,30
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.	3.550	1,73	1,25	27,75%	1.704,00
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.	7.880	1,92	1,90	1,04%	157,60
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.	7.400	1,40	0,99	29,29%	3.034,00



**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 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.	1.300	7,68	4,25	44,66%	4.459,00	
96	Água Mineral bombona 20 lts: Água Mineral bombona 20 lts:	320	24,20	16,00	33,88%	2.624,00	
LOTE 2		Quantidade.: 1	Total lote: 51.048,64		Média lote (%): 5,38%		Econ. lote: 1.207,46
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	480	60,99	60,98	0,02%	4,80	
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	500	17,43	16,57	4,93%	430,00	
3	Pirulito de frutas sortidas: Embalagem: Pacote com no mínimo 500 gramas. Prazo de validade: mínimo 6 meses	224	19,22	16,53	14,00%	602,56	
4	Balas Mastigáveis pct. com 01 kg: sabores diversos, Prazo de validade: mínimo 6 meses	402	17,18	17,10	0,47%	32,16	
5	Granulado sabor chocolate preto: 1kg	57	32,40	29,98	7,47%	137,94	
LOTE 3		Quantidade.: 1	Total lote: 660.705,52		Média lote (%): 27,29%		Econ. lote: 180.805,52

Olivera (**): 370.936



**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	4.226	12,02	8,73	27,37%	13.903,54
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	496	15,10	10,96	27,42%	2.053,44



**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	13.844	7,02	5,09	27,49%	26.718,92
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	7.704	6,42	4,66	27,41%	13.559,04



**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	526	27,96	20,29	27,43%	4.034,42
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	366	6,33	4,58	27,65%	640,50
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	132	7,87	5,71	27,45%	285,12



**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	4.074	9,62	6,98	27,44%	10.755,36
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	156	20,74	15,07	27,34%	884,52
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	16.656	14,35	10,42	27,39%	65.458,08



**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	96	16,09	11,72	27,16%	419,52
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	2.230	10,49	7,61	27,45%	6.422,40



**MUNICIPIO 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.	3.860	4,95	3,59	27,47%	5.249,60
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	4.454	13,67	9,92	27,43%	16.702,50
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	596	38,81	28,14	27,49%	6.359,32



**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 mediato e imediato (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	446	26,93	19,61	27,18%	3.264,72
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, turgesciente (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	894	18,12	13,54	25,28%	4.094,52

LOTE 4	Quantidade.: 1	Total lote: 263.327,34	Média lote (%): 28,99%	Econ. lote: 76.727,34
---------------	----------------	-------------------------------	-------------------------------	------------------------------



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	751	5,82	4,12	29,21%	1.276,70
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	96	41,40	30,86	25,46%	1.011,84
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, turgescente (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	9.434	7,08	5,01	29,24%	19.528,38
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	6,89	4,91	28,74%	788,09



**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	608	8,19	5,82	28,94%	1.440,96
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	888	8,51	6,03	29,14%	2.202,24

MUNICÍPIO 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	764	6,81	4,80	29,52%	1.535,64
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	274	7,90	5,61	28,99%	627,46
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	586	10,11	7,16	29,18%	1.728,70



**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	11,18	7,91	29,25%	1.370,13
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	231	9,23	6,56	28,93%	616,77
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	571	7,21	5,10	29,26%	1.204,89



**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	2.116	11,61	8,22	29,20%	7.173,24
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, 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). 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	430	11,27	7,98	29,19%	1.414,70

Assinado por 1 pessoa(s): Adilson De Oliveira (**.370.930-**) (***.370.930-**) (****.370.930-****)



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	502	6,45	4,57	29,15%	943,76
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.	716	9,77	6,91	29,27%	2.047,76
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	176	5,24	3,68	29,77%	274,56
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	46,96	33,27	29,15%	10.062,15



**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	5.950	12,37	8,76	29,18%	21.479,50
----	---	-------	-------	------	--------	-----------

LOTE 5		Quantidade.: 1	Total lote: 466.116,56		Média lote (%): 21,05%		Econ. lote: 98.618,66	
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		435	7,42	5,85	21,16%	682,95	



**MUNICIPIO DE IBIRUBA
IBIRUBÁ-RS**

2	IOGURTE DE FRUTAS. Ingredientes permitidos, sendo que o primeiro ingrediente deve ser leite semidesnatado e/ou leite semidesnatado reconstituído, seguindo pelos demais ingredientes: preparado do sabor (xarope de açúcar, água, amido modificado, polpa de morango ou outro fruta, corante natural carmim, conservador sorbato de potássio e aromatizante) e fermentos lácteos. Avisos de Contém: Leite e derivados. Pode conter: Soja. Contém Lactose. Não contém Glúten. 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 será aceito bebida láctea ou variações). Marcas sugeridas: Batavo, Nestlé, Danone ou Vigor. Sabores permitidos: morango, coco e salada de frutas. Unidade 1L. A entrega deverá ser efetuada em veículo refrigerado ou caixas térmicas que assegurem a temperatura do produto.	1.615	11,11	8,50	23,49%	4.215,15
3	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.	280	5,30	4,00	24,53%	364,00
4	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.	492	6,51	4,80	26,27%	841,32



**MUNICIPIO DE IBIRUBA
IBIRUBÁ-RS**

5	Leite integral zero lactose: Leite de vaca integral "zero lactose", com adição de enzima lactase. Mínimo de 3% de gordura. 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.	792	6,05	5,50	9,09%	435,60
6	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	24.795	6,41	5,05	21,22%	33.721,20
7	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	270	44,32	35,00	21,03%	2.516,40
8	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	338	5,70	4,50	21,05%	405,60



MUNICIPIO DE IBIRUBA
IBIRUBÁ-RS

9	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.	320	5,57	4,50	19,21%	342,40
10	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.	148	19,71	15,00	23,90%	697,08
11	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.	2.732	14,28	11,32	20,73%	8.086,72
12	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	202	9,64	7,60	21,16%	412,08
13	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.	376	10,15	8,06	20,59%	785,84
14	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.	3.202	54,59	43,04	21,16%	36.983,10



**MUNICIPIO DE IBIRUBA
IBIRUBÁ-RS**

15	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	95	80,01	60,00	25,01%	1.900,95
16	Requeijão zero lactose: Requeijão cremoso tradicional, resfriado, zero lactose contendo: Creme de leite, massa láctea (leite pasteurizado desnatado e fermento láctico), enzima lactase, 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. Produto destinado a atender alunos com necessidades alimentares especiais.	60	9,39	7,71	17,89%	100,80
17	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 400g	1.983	15,23	12,14	20,29%	6.127,47
LOTE 6		Quantidade.: 1	Total lote: 271.486,85		Média lote (%): 16,58%	Econ. lote: 48.487,43

Assinado por 1 pessoa(s): Adilson De Oliveira (***.370.930-**) 9



MUNICIPIO DE IBIRUBA
IBIRUBÁ-RS

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	3.239	20,37	16,90	17,03%	11.239,33
2	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.	7.235	20,16	15,90	21,13%	30.821,10



**MUNICIPIO DE IBIRUBA
IBIRUBÁ-RS**

3	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.	170	23,93	19,65	17,89%	727,60	
4	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	5.428	10,24	9,19	10,25%	5.699,40	
LOTE 7		Quantidade.: 1	Total lote: 399.100,30		Média lote (%): 26,50%		Econ. lote: 97.100,33

1 pessoa(s): Adilson De Oliveira (** 370.930-**)



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.	744	32,13	22,90	28,73%	6.867,12
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	762	30,86	21,90	29,03%	6.827,52
3	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	1.616	27,06	17,90	33,85%	14.802,56
4	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.	1.273	22,32	17,90	19,80%	5.626,60

Assinado por 1 pessoa(s): Adilson De Oliveira (**.370.930-**) 39 de 49



**MUNICIPIO DE IBIRUBA
IBIRUBÁ-RS**

5	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.	764	29,01	21,90	24,51%	5.432,04
6	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.	299	22,58	15,91	29,54%	1.994,33
7	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.	2.220	25,14	20,90	16,87%	9.412,80
8	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.	2.964	53,93	42,95	20,36%	32.544,72



**MUNICIPIO DE IBIRUBA
IBIRUBÁ-RS**

9	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.	762	34,02	17,99	47,12%	12.214,86
10	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	774	11,68	9,90	15,24%	1.377,72
LOTE 8		Quantidade.: 1	Total lote: 1.693.741,55		Média lote (%): 38,05%	Econ. lote: 589.742,44
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	65,15	38,59	40,77%	1.912,32
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	23,76	12,91	45,66%	1.215,20



**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.	535	55,82	34,11	38,89%	11.614,85
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.	375	45,20	37,90	16,15%	2.737,50



**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	12.200	38,35	28,90	24,64%	115.290,00
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.	196	39,52	34,90	11,69%	905,52



**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	696	36,70	32,90	10,35%	2.644,80
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	7.341	57,79	34,90	39,61%	168.035,49
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.	275	19,44	8,90	54,22%	2.898,50



**MUNICIPIO 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	4.240	34,80	17,50	49,71%	73.352,00
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	38,38	19,90	48,15%	887,04
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	4.186	30,46	18,90	37,95%	48.390,16
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	15,16	8,90	41,29%	1.552,48



**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	6.564	25,15	17,90	28,83%	47.589,00
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	1.895	39,10	19,90	49,10%	36.384,00



**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	2.665	23,24	12,90	44,49%	27.556,10
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	4.676	18,59	12,59	32,28%	28.056,00

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.	820	29,05	16,90	41,82%	9.963,00
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 processoabacaxitrusão, 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	508	20,55	8,99	56,25%	5.872,48
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	100	58,74	29,88	49,13%	2.886,00

(***.930-**) 370

LOTE 9		Quantidade.: 1	Total lote: 5.425,70	Média lote (%): 0,00%			Econ. lote: 0,00%
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		277	6,74	6,74	0,00%	0,00%
2	Chá de camomila: Flores de camomila desidratadas. Produto in natura, sem aditivos e conservantes. Embalagem de 30g		274	6,74	6,74	0,00%	0,00%
3	Chá de hortelã: Folhas de camomila desidratadas. Produto in natura, sem aditivos e conservantes. Embalagem de 30g		254	6,74	6,74	0,00%	0,00%
LOTE 10		Quantidade.: 1	Total lote: 105.497,60	Média lote (%): 0,84%			Econ. lote: 887,60%

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	3.170	33,28	33,00	0,84%	887,60

PREGOEIRO: ADILSON DE OLIVEIRA

COMISSÃO DE LICITAÇÃO ADILSON DE OLIVEIRA

COMISSÃO DE LICITAÇÃO DANIEL RODRIGUES DA SILVA

COMISSÃO DE LICITAÇÃO ALEXANDRE BOHRZ



ASSINATURA ELETRÔNICA

Complemento de assinaturas presentes no documento

Código para verificação: 6a6b-b489-a881-8fef-0ef7-25b2

Assinado por **Adilson De Oliveira** em 30/07/2026 às 17:31:12
Identificador Único: **58fvaFyPYmBBJBK1b6r8TZ**

Para verificar a validade das assinaturas, acesse: <https://ibiruba.aprova.com.br/consulta?documentAuthenticatorCode=6a6b-b489-a881-8fef-0ef7-25b2>
