



MUNICÍPIO DE BARRA DO CORDA/MA

Proposta Inicial do(s) Lote(s)

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 02/2025

PROCESSO LICITATÓRIO 300



ITEM 1

Fornecedor - ID 22037 52.351.850/0001-38 - P C C SOUSA - ME/EPP Data: 17/03/2025 18:39 - Situação: Classificada

Item	Quantidade	Unidade	Descrição	Marca	Modelo	R\$ Valor Unitário	R\$ Valor Total
1	1.500,00	KG	1 - PÃO TIPO FRANCÊS Peso: 40 gramas depois de assado. COMPOSIÇÃO: Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo de 1ª qualidade, enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, sal, melhorador de farinha e outros ingredientes desde que não descaracterizem o produto. Isento de matéria terrosa, parasitas, sujidades, impurezas, corpos estranhos e em perfeito estado de conservação. A casca deverá ser dourada na parte superior e marrom na inferior, com espessura aproximada de 1 a 2 mm, não dura e sim crocante, sem a presença de pestana ou incisão da massa. Com miolo consistente, de cor creme, com cavidades irregulares, textura macia, aveludada e sedosa. O volume deverá ser normal para o peso (40 gramas depois de assado), simétrico, uniformidade no assado, aroma e sabor típicos, com quebra uniforme e visível. Os pães deverão ser entregues frescos, higienicamente embalados conforme legislação vigente, atendendo a quantidade e a especificação da qualidade requisitada. Não deve ser embalado quente. Embalagem plástica atóxica, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Os mesmos deverão ser produzidos e fornecidos diariamente, entregues no dia da fabricação, no horário e local de consumo de acordo com o solicitado. Validade mínima de 05 dias a contar da entrega.	propria	propria	R\$ 11,50	R\$ 17.250,00

Total Geral: R\$ 17.250,00

Fornecedor - ID 81871 33.614.584/0001-44 - COMERCIAL GOA LTDA - ME/EPP Data: 17/03/2025 15:58 - Situação: Classificada

Item	Quantidade	Unidade	Descrição	Marca	Modelo	R\$ Valor Unitário	R\$ Valor Total
1	1.500,00	KG	1 - PÃO TIPO FRANCÊS Peso: 40 gramas depois de assado. COMPOSIÇÃO: Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo de 1ª qualidade, enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, sal, melhorador de farinha e outros ingredientes desde que não descaracterizem o produto. Isento de matéria terrosa, parasitas, sujidades, impurezas, corpos estranhos e em perfeito estado de conservação. A casca deverá ser dourada na parte superior e marrom na inferior, com espessura aproximada de 1 a 2 mm, não dura e sim crocante, sem a presença de pestana ou incisão da massa. Com miolo consistente, de cor creme, com cavidades irregulares, textura macia, aveludada e sedosa. O volume deverá ser normal para o peso (40 gramas depois de assado), simétrico, uniformidade no assado, aroma e sabor típicos, com quebra uniforme e visível. Os pães deverão ser entregues frescos, higienicamente embalados conforme legislação vigente, atendendo a quantidade e a especificação da qualidade requisitada. Não deve ser embalado quente. Embalagem plástica atóxica, com identificação do produto, rótulo com ingredientes, valor nutricional, peso, fabricante, data de fabricação e validade. Os mesmos deverão ser produzidos e fornecidos diariamente, entregues no dia da fabricação, no horário e local de consumo de acordo com o solicitado. Validade mínima de 05 dias a contar da entrega.	SABOR E QUALIDADE	SABOR E QUALIDADE	R\$ 11,91	R\$ 17.865,00

Total Geral: R\$ 17.865,00

ITEM 2

Fornecedor - ID 3679 52.351.850/0001-38 - P C C SOUSA - ME/EPP Data: 17/03/2025 18:39 - Situação: Classificada

Item	Quantidade	Unidade	Descrição	Marca	Modelo	R\$ Valor Unitário	R\$ Valor Total
2	1.500,00	KG	2 - PÃO TIPO MASSA FINA Peso: 40 gramas depois de assado. COMPOSIÇÃO: Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo de 1ª qualidade, enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, sal, melhorador de farinha e outros ingredientes desde que não descaracterizem o produto. Isento de matéria terrosa, parasitas, sujidades, impurezas, corpos estranhos e em perfeito estado de conservação. A casca deverá ser dourada na parte superior e marrom na inferior, não dura, sem a presença de pestana ou incisão da massa. Com miolo consistente, de cor creme, textura macia, aveludada e sedosa. O volume deverá ser normal para o peso (40 gramas depois de assado), simétrico, uniformidade no assado, aroma e sabor típicos, com quebra uniforme e visível. Os pães deverão ser entregues frescos, higienicamente embalados conforme legislação	propria	propria	R\$ 15,50	R\$ 23.250,00
Total Geral: R\$ 23.250,00							

Fornecedor - ID 40824 33.614.584/0001-44 - COMERCIAL GOA LTDA - ME/EPP Data: 17/03/2025 15:58 - Situação: Classificada

Item	Quantidade	Unidade	Descrição	Marca	Modelo	R\$ Valor Unitário	R\$ Valor Total
2	1.500,00	KG	2 - PÃO TIPO MASSA FINA Peso: 40 gramas depois de assado. COMPOSIÇÃO: Produto obtido pela cocção, em condições técnicas adequadas, de massa preparada com farinha de trigo de 1ª qualidade, enriquecida com ferro e ácido fólico, fermento biológico, água, sal, melhorador de farinha e outros ingredientes desde que não descaracterizem o produto. Isento de matéria terrosa, parasitas, sujidades, impurezas, corpos estranhos e em perfeito estado de conservação. A casca deverá ser dourada na parte superior e marrom na inferior, não dura, sem a presença de pestana ou incisão da massa. Com miolo consistente, de cor creme, textura macia, aveludada e sedosa. O volume deverá ser normal para o peso (40 gramas depois de assado), simétrico, uniformidade no assado, aroma e sabor típicos, com quebra uniforme e visível. Os pães deverão ser entregues frescos, higienicamente embalados conforme legislação	SABOR E QUALIDAD E	SABOR E QUALIDAD E	R\$ 15,54	R\$ 23.310,00
Total Geral: R\$ 23.310,00							